

Document unique

«Miel de tilleul de Picardie»

N°UE: DRAFT-FR-026946

1. Dénomination(s) PGI

«Miel de tilleul de Picardie»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.4. Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.)

3.2. Description du produit auquel se réfère la dénomination visée au point 1)

Le « Miel de tilleul de Picardie » est un miel produit par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar des fleurs du *Tilia* sp. C'est un miel monofloral.

Il se présente sous forme liquide ou cristallisé.

- Caractéristiques chimiques :

Conductivité électrique (mS/cm) : $\leq 0,7$

Teneur en eau (%) : ≤ 18

Taux d'Hydroxyméthylfurfural (mg/kg) : ≤ 10 à la sortie de ~~après~~ l'extraction

- Caractéristiques polliniques :

Le « Miel de tilleul de Picardie » présente un spectre pollinique composé de pollens de différentes espèces botaniques. Toutefois la présence des trois pollens suivants : châtaignier, tilleul, ronce, est recherchée car ce sont des marqueurs de l'aire géographique de l'IGP. Le « Miel de tilleul de Picardie » contient au moins un de ces pollens en proportion dominante ou d'accompagnement.

Certains miels de tilleul de Picardie peuvent ne pas contenir de pollens dominants ou d'accompagnement. Dans ce cas, au moins un des marqueurs polliniques doit se retrouver en pollen isolé. L'essence tilleul produit peu de pollen ce qui explique qu'il n'est pas présent en grande quantité.

Le tableau ci-dessous présente les pollens les plus fréquemment trouvés dans le « Miel de tilleul de Picardie ». Ces pollens se retrouvent selon des associations et proportions variables.

Pollens dominants	Pollens d'accompagnement	Pollens isolés
(> 45%)	(Entre 15% et 45%)	(< 15%)
Tilleul	Tilleul	Astéracées, Fruitières, Poacées, tournesol,
Châtaignier	Châtaignier	Renonculacées, lamiacées, Brassicacées, Rosacées,
	Ronce	Trèfle, Vipérine, Vesce, Oléacées, Ronces, Plantin, tilleul, Apiacées, Pissenlit

- Caractéristiques organoleptiques :

Texture : homogène (sans séparation de phases), liquide ou cristallisée

Teinte claire, de couleur jaune paille avec des reflets verdâtres

Odeur : végétale avec des notes fraîches, mentholées d'intensité moyenne à forte

Saveur : rafraîchissante et mentholée ou pharmaceutiques, astringente, sucrosité moyenne, acidité moyenne

Persistance en bouche : moyenne à forte

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans la zone géographique délimitée

Toutes les étapes de production, de la pose des ruches à la récolte des hausses, sont réalisées dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc. du produit auquel la dénomination fait référence

—

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

L'étiquetage des produits comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne.

4. Description succincte de la délimitation de la zone géographique

L'aire géographique s'étend sur :

- 324 communes de l'Aisne ;
- 585 communes de l'Oise ;
- 22 communes de la Somme ;
- 539 communes du Pas-de-Calais ;
- 11 communes du Val d'Oise.

Département de l'Aisne :

~~Les communes de Annois, Barenton-Bugny, Couvron-et-Aumencourt, Cugny, Dizy-le-Gros, Monceau-le-Waast, Sommette-Eaucourt, Andelain, Bertaucourt-Epouillon, Brie, Charmes, Deuillet, Fourdrain, Fressancourt, Monceau-lès-Leups, Rogécourt, Saint-Gobain, Saint-Nicolas-aux-Bois, Servais, Versigny, Aizy-Jouy, Allemant, Augy, Blanzly-lès-Fismes, Braine, Braye, Brenelle, Bucy-le-Long, Celles-sur-Aisne, Cerseuil, Chassemy, Chavignon, Chavonne, Chivres-Val, Ciry-Salsogne, Clamecy, Condé-sur-Aisne, Coureelles-sur-Vesle, Couvrelles, Cys-la-Commune, Dhuizel, Filain, Jouaignes, Laffaux, Lesges, Limé, Les-Septvallons, Margival, Missy-sur-Aisne, Monampteuil, Nanteuil-la-Fosse, Neuville-sur-Margival, Ostel, Paars, Pargny-Filain, Pont-Arcy, Presles-et-Boves, Saint-Mard, Sancy-les-Cheminots, Serval, Soupir, Terny-Sorny, Vailly-sur-Aisne, Vasseny, Vaudesson, Vauxtin, Viel-Arcy, Vuillery~~

~~Et l'ensemble des communes des cantons de Chauny, Villeneuve-sur-Aisne, Laon, Laon 1 et 2, Soissons, Soissons 1 et 2, Vic-sur-Aisne, Villers-Cotterêts à l'exception de Frières-Faillouël, Variscourt, Guyencourt, Bertricourt, Neufchâtel-sur-Aisne, Godelancourt-lès-Pierrepont, Pignicourt, Orainville, Mâchecourt, Condé-sur-Suippe, Évergnicourt, Aguilcourt, Ébouleau, Oulchy-le-Château, Montgru-Saint-Hilaire, Beugneux, Cramaille, Liczy-Clignon, Sommelans, Breny, Oulchy-la-Ville, Rozet-Saint-Albin, Dammard, Montigny-l'Allier, Torcy-en-Valois, Bonnesvalyn, Bussiares, Latilly, Saint-Gengoulph, Macogny, Hautevesnes, Brumetz, Passy-en-Valois, Neuilly-Saint-Front, Monthiers, Marizy-Saint-Mard, Monnes, Courchamps, Arcy-Sainte-Restitue, Gandelu, Priez, Chézy-en-Orxois, La-Croix-sur-Oureq, Armentières-sur-Oureq, Vichel-Nanteuil~~

Département de l'Oise :

~~Les communes de Allonne, Auneuil, Auteuil, Aux-Marais, Beaudéduit, Berneuil-en-Bray, Blicourt, Cempuis, Daméraucourt, Dargies, Flavacourt, Fouquénies, Frocourt, Goincourt, Grandvilliers, Grez, Haute-Épine, Herchies, Hétomesnil, La-Houssoye, La-Neuville-sur-Oudeuil, Labosse, Lavaquerie, Laverrière, Le-Hamel, Le-Mesnil-Conteville, Le-Mont-Saint-Adrien, Le-Vaumain, Lihus, Milly-sur-Thérain, Offoy, Oudeuil, Pisseleu, Porcheux, Prévillers, Saint-Léger-en-Bray, Saint-Martin-le-Nœud, Saint-Omer-en-Chaussée, Sarnois, Sérifontaine, Sommereux, Warluis~~

~~—Et L'ensemble des communes des cantons de Chantilly, Chaumont en Vexin, Clermont, Compiègne 1 et 2, Creil, Crépy en Valois, Estrées Saint Denis, Méru, Montataire, Mouy, Nanteuil le Haudouin, Nogent sur Oise, Noyon, Pont Sainte Maxence, Saint Just en Chaussée, Senlis, Thourotte, Beauvais, Compiègne à l'exception de Rouvres en Multien, Varinfroy, Rosoy en Multien, Neufchelles~~

Département de la Somme :

~~—Les communes de Acheux en Amiénois, Albert, Arquèves, Auchonvillers, Authie, Authuille, Aveluy, Bayencourt, Beaucourt sur l'Ancre, Beaumont Hamel, Bécordel-Bécourt, Bertrancourt, Billancourt, Bouzincourt, Breuil, Brouchy, Buire sur l'Ancre, Bus lès Artois, Buverchy, Coigneux, Colincamps, Contalmaison, Courcelette, Courcelles au Bois, Dernancourt, Englebelmer, Eppeville, Esmery Hallon, Forceville, Grandcourt, Harponville, Hédauville, Hérisart, Hombleux, Languevoisin Quiquery, Laviéville, Léalvillers, Louvencourt, Mailly Maillet, Marieux, Méaulte, Mesnil Martinsart, Millencourt, Moyencourt, Muille Vilette, Owillers la Boisselle, Pozières, Puchevillers, Raincheval, Rethonvillers, Saint Léger lès Authie, Senlis le Sec, Thiépval, Thièvres, Toutencourt, Valines, Varennes, Vauchelles lès Authie, Ville sur Ancre, Ailly le Haut Clocher, Brailly Cornehotte, Brucamps, Buigny l'Abbé, Bussus Bussuel, Cocquerel, Coulouvillers, Cramont, Domqueur, Ergnies, Francières, Gorenflos, Gueschart, Long, Maison Ponthieu, Maison Roland, Mesnil Domqueur, Mouflers, Noyelles en Chaussée, Oneux, Pont Remy, Saint Riquier, Villers sous Ailly, Yaucourt Bussus, Yvrench, Yvrencheux.~~

~~—Et l'ensemble des communes des cantons de Abbeville 1 et 2, Ailly sur Noye, Ailly sur Somme, Amiens et Amiens 2, 3, 4, 5, 6, 7, Corbie, Doullens, Flixecourt, Gamaches, Moreuil, Poix de Picardie, Roye, Abbeville à l'exception de Nouvion, Forest Montiers, Forest l'Abbaye, Le Titre, Ponthoile, Noyelles sur Mer, Saint Valery sur Somme, Estrébœuf, Boismont, Arrest, Morcourt, Chipilly, Brévillers, Humberecourt, Feuquières en Vimeu, Dargnies, Bouvaincourt sur Bresle, Frettemeule, Tilloy Floriville, Gamaches, Embreville, Buigny lès Gamaches, Beauchamps, Bouttencourt, Bouillancourt en Séry, Bayonvillers, Rosières en Santerre, Harbonnières, Parvillers le Quesnoy, Méharicourt, Maucourt, Hallu, Fransart, Fouquescourt, Chilly, La Chavatte, Warvillers, Vrély, Rouvroy en Santerre, Neslette, Saint Léger sur Bresle, Nesle l'Hôpital, Saint Germain sur Bresle, Fourcigny, Gauville, Liancourt Fosse, Herly, Fonches Fonchette, Étalon, Crémery, Hattencourt.~~

Département du Pas de Calais :

~~—Les communes d'Amplier, Bienvillers au Bois, Couin, Famechon, Fonequevillers, Gaudiempré, Gommecourt, Grincourt lès Pas, Halloy, Hébuterne, Hénu, Mondicourt, Orville, Pas en Artois, Pommera, Puisieux, Sailly au Bois, Saint Amand, Sarton, Souastre, Thièvres, Warlinecourt lès Pas~~

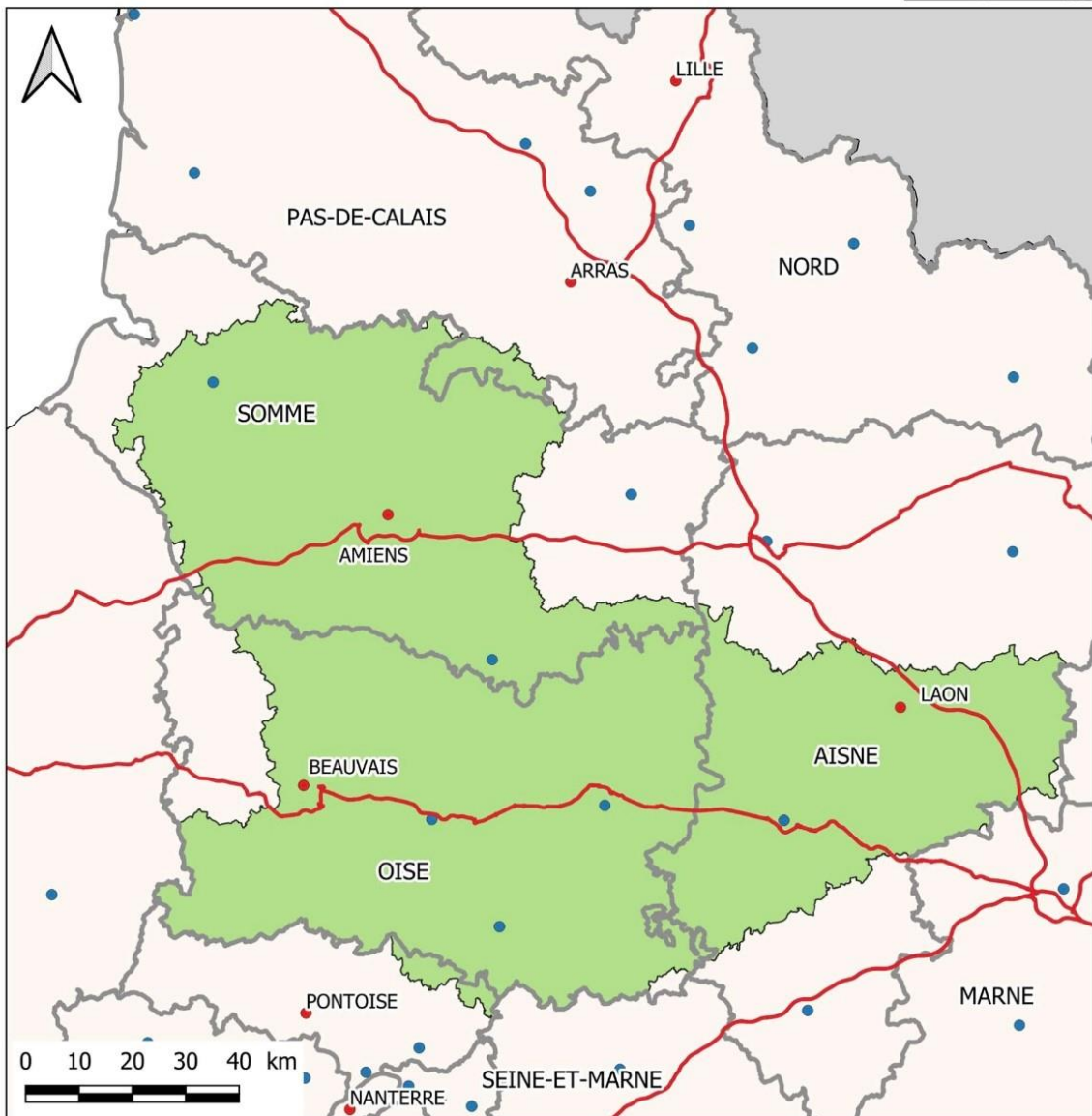
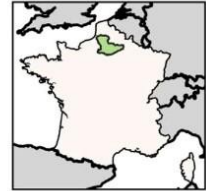
Département du Val d'Oise :

~~—Les communes d'Asnières sur Oise, Bruyères sur Oise, Chaumontel, Fosses, Luzarches, Marly la Ville, Saint Witz, Seugy, Survilliers, Vémars, Viarmes~~



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

AIRE GEOGRAPHIQUE IGP "Miel de Tilleul de Picardie"



Légende

- Routes principales
- Préfectures
- Sous-Préfectures
- Limites départementales
- Aire géographique : Projet IGP "Miel de Tilleul de Picardie"

Sources : ADMIN-EXPRESS COG 2023, IGN, INAO, septembre 2023

5. Lien avec la zone géographique

Le lien à l'origine est fondé sur la qualité spécifique du « Miel de tilleul de Picardie » et sa réputation.

5.1. Spécificité de l'aire géographique

~~– Facteurs naturels~~

~~La Picardie appartient à la partie Nord du bassin sédimentaire de Paris qui comprend deux entités géologiques majeures :~~

~~– L’affleurement du Crétacé supérieur, sous un faciès de craie largement développé sur les territoires de la Somme, du nord de l’Aisne et de l’ouest de l’Oise,~~

~~– L’affleurement des sédiments du Tertiaire déposés sur le substrat crayeux au sud de l’Aisne et à l’est de l’Oise.~~

~~Le relief est peu contrasté, étant principalement constitué de plateaux entrecoupés de vallées. L’altitude varie du niveau de la mer à l’Ouest jusque 285 m à l’Est près des Ardennes. Les seuls reliefs viennent des flancs de vallées ou des versants des quelques buttes témoins. Les paysages plus vallonnés comme la Picardie Verte présente un réseau secondaire de nombreux petits ruisseaux.~~

~~**Située dans le sud de la région Hauts-de-France et au nord de l’Ile-de-France, la Picardie bénéficie d’un** climat en Picardie est de type océanique frais avec un gradient de continentalité vers l’Est. Les précipitations sont bien réparties : l’humidité relative est en moyenne de 75 % pendant la saison de végétation et 80 % sur l’année. Les conditions climatiques sont ainsi favorable aux peuplements de feuillus qui ont besoin d’humidité.~~

~~La Picardie possède un important ensemble forestier dont de prestigieuses forêts domaniales. La surface boisée représente 17 % du territoire de la Picardie, : l’Oise en possède 21 % pour 126 000 ha de forêt, l’Aisne 19 % pour 139 000 ha et la Somme 9 % pour 56 000 ha. Les **avec des** zones boisées sont inégalement réparties sur le territoire, : **les** grands massifs boisés sont situés dans la moitié sud, sur les plateaux tertiaires du bassin parisien. Le Parc Naturel Régional de l’Oise Pays de France sur la rive gauche de l’Oise couvre 60 000 ha dont 20 000 ha de forêts et inclut les forêts d’Halatte, d’Ermenonville, de Chaalis, de Chantilly et des forêts communales. La surface des forêts de production s’élève à 213 000 ha.~~

Ainsi, la Picardie possède un important ensemble forestier, situé sur les plateaux tertiaires du bassin parisien, composée majoritairement de feuillus (92 % contre 71 % à l’échelle nationale) qui représente 17 % du territoire de la Picardie avec des zones boisées réparties inégalement. Les grands massifs boisés sont situés dans la moitié sud : le Parc Naturel Régional de l’Oise-Pays de France sur la rive gauche de l’Oise couvre 60 000 ha dont 20 000 ha de forêts et inclut les forêts d’Halatte, d’Ermenonville, de Chaalis, de Chantilly et des forêts communales.

~~Le tilleul représente 3,2 % du stock régional **avec une surface de 7 600 hectares**. Les données du Centre Régional de la Propriété Forestière font état du positionnement des tilleuls comme la 8ème essence par ordre d’importance en Picardie, **du fait des conditions pédoclimatiques favorables au développement de cette essence forestière**. C’est une essence répertoriée dans les stations forestières en mélange avec des châtaigniers et robiniers, ~~mais les tilleuls restent prépondérants et sont estimés à une surface de 7 600 hectares.~~ **avec une concentration dans certaines zones spécifiques.**~~

~~Le tilleul à petites feuilles (Tilia cordata), **essence spontanée et sauvage commune en France seulement dans le Nord-Est et les Pyrénées**, représente l’espèce la plus~~

importante en Picardie par rapport au tilleul à grandes feuilles (*Tilia platyphyllos*). Il se distingue par la forme de ses feuilles et a une capacité mellifère différente. Le tilleul à petites feuilles permet une production de plus de 500 kg de nectar à l'hectare et d'environ 200 kg pour le tilleul à grandes feuilles.

~~-Le *Tilia cordata* est une essence spontanée et sauvage, très abondante dans les forêts picardes, les arbres sont à pleine maturité, c'est une bonne espèce accompagnatrice des autres feuillus.~~

~~-Le *Tilia platyphyllos* est une essence plus orientée vers des usages sylvicoles dans les stations forestières.~~

~~-Facteurs humains~~

~~Le Dictionnaire portatif du commerce de 1770 cite le « miel jaune de Picardie » parmi ceux d'autres régions méritant quelques distinctions.~~

~~Au XIX^{ème} siècle, un rapport sur Les primes d'honneur dans les concours régionaux en 1866 dans l'Aisne précise qu'il y avait 43 985 ruches en activité et en 1869, le rapport de Primes d'honneur dans l'Oise recense 36 297 ruches dans le département. Dans la Somme, Paul Joanne annonce en 1905 que « les ruches tendent à se développer, par les efforts d'un certain nombre d'apiculteurs, réunis en société à Amiens ».~~

~~La forte présence du *Tilia cordata* dans les forêts de Picardie n'existe nulle part ailleurs en France. La présence de tilleuls en Picardie a été recensée avant 1990 (1), c'est une essence spontanée de Picardie, on parle de tilleuls sauvages. Le tilleul a d'ailleurs donné son nom à de nombreux lieux dits : « Les Tilleuls », « Petit Tilleux » ou encore « La loge Tilly », « Montilloy », « Thieux », « Tilloy ». L'étymologie de Chantilly vient du latin « campus tiliae » qui signifie « champs de tilleuls ».~~

~~L'abondance de tilleuls s'explique surtout par le fait que les forêts ont pendant longtemps été administrées par les gardes forestiers selon la technique de « Taillis sous futaie » pour maintenir deux niveaux de végétation bien marqués.~~

~~La transhumance est la migration par le transport des ruches (rucher) d'une région florale à une autre. Les abeilles disposent de réserves nutritives suffisantes durant toute la saison. Les plantes butinées sont parfaitement pollinisées et, le cas échéant, les récoltes seront abondantes. Les miels récoltés seront d'une grande qualité gustative.~~

Les transhumances **des ruchers** sont réalisées entre juin et juillet juste avant la floraison des tilleuls : les apiculteurs posent les ruches le temps de la floraison, puis récoltent le miel de tilleul à la fin de la floraison pour assurer sa pureté. L'expérience des apiculteurs conduit à constater que la présence de tilleuls est une condition nécessaire mais pas forcément suffisante. Pour obtenir un miel de tilleul, il est important de ne pas avoir une abondance de certaines autres essences en pleine floraison et qui viendraient impacter les caractéristiques spécifiques attendues du **“Miel de tilleul de Picardie”**. ~~Cela nécessite une bonne connaissance des stations forestières où le tilleul est fortement représenté. De plus, les forêts picardes sont en grande partie domaniales, il existe également des forêts communales et privées accessibles aux apiculteurs.~~

5.2. Spécificité du produit

Le « Miel de tilleul de Picardie » est un miel monofloral produit par les abeilles essentiellement à partir du nectar des fleurs de tilleul (*Tilia sp*), **et se distingue d'autres miels de tilleul par sa teinte plus claire et son goût frais et mentholé.** Le « Miel de tilleul de Picardie » présente ~~ainsi les caractéristiques organoleptiques suivantes :~~

- ~~– Texture : homogène, liquide ou cristallisée~~
- ~~– Odeur : végétale avec des notes fraîches mentholées d'intensité moyenne à forte~~
- ~~– Saveur : mentholée et rafraîchissante, ou pharmaceutique, astringente, sucosité moyenne, acidité moyenne~~
- ~~– Persistance en bouche : moyenne à forte.~~

5.3. Lien causal

~~L'aire géographique reprend les zones topographiques des grands ensembles forestiers qui présentent des conditions pédologiques et climatiques adaptées aux tilleuls et contiennent des peuplements spontanés de tilleuls.~~

~~Le tilleul a la caractéristique d'avoir une souche qui reprend vite : si on coupe un arbre, une dizaine de tiges peuvent rejeter, cette multiplication s'explique par les conditions pédologiques idéales pour le tilleul en Picardie et de bonnes conditions d'humidité. Le tilleul résiste à la chaleur et à la sécheresse même si cela peut impacter sa floraison. De plus, sa persistance dans le temps est due au fait que c'est un arbre particulièrement résistant aux maladies.~~

~~Les usages et l'expérience des apiculteurs permettent le positionnement des ruchers dans des zones où il y a une forte présence de tilleuls, mais de manière à ne pas avoir de mélange avec d'autres essences, et ainsi permettre une distinction organoleptique du « Miel de tilleul de Picardie », avec sa teinte claire et son goût frais et mentholé, par rapport aux autres miels de tilleul qui auront un aspect plus foncé avec un léger goût de caramel lié à leur origine (nectar de fleurs et miellat conjugués).~~

L'abondance de tilleuls, en particulier du tilleul à petites feuilles plus nectarifère que le tilleul à grandes feuilles, au sein des grands massifs forestiers du sud de la Picardie offre un terrain fertile pour la production d'un miel monofloral.

Le climat océanique tempéré de la Picardie, avec des étés doux et des hivers modérés, favorise une floraison prolongée des tilleuls. Le choix par les apiculteurs des lieux de transhumance des ruchers dans les zones présentant une plus grande concentration de tilleuls à petites feuilles, corrélée à cette floraison prolongée, permet la récolte d'un miel plus pur en nectar et plus riche en sucres qui confère une teinte plus claire et un goût frais et mentholé plus prononcé par rapport aux autres miels de tilleul qui auront un aspect plus foncé avec un léger goût de caramel lié à leur origine (nectar de fleurs et miellat conjugués).

~~Il s'agit d'une fleur reconnue depuis tout temps comme ayant des vertus médicinales apaisantes et tranquillisantes. Une ordonnance du roi imposait la plantation de tilleuls~~

~~aux alentours des hôpitaux pour les utiliser de manière médicale. Le tilleul à petites feuilles a été référencé comme une plante médicinale de Picardie (2).~~

Historiquement, Le Dictionnaire portatif du commerce de 1770 cite le « miel jaune de Picardie » parmi ceux d'autres régions méritant quelques distinctions. **Plus récemment, l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France (région Picardie) publié en 1999 fait référence aux miels de tilleul de la région, en présentant l'historique du produit, lié à des usages et à un savoir-faire.**

~~Par ailleurs, la démarche de valorisation du « Miel de tilleul de Picardie » a été initiée collectivement et a débuté en 2000 grâce à la création de l'APPNP (Apiculteurs Professionnels en Pays Nord-Picardie) devenue ADA Hauts-de-France (Association de Développement Apicole) et à la forte mobilisation des acteurs du territoire tels que la Chambre d'Agriculture. Les nombreuses actions menées ont permis de développer la notoriété du « Miel de tilleul de Picardie ». **Aujourd'hui, Le produit est reconnu et mis en œuvre par des restaurateurs prestigieux, proposant notamment des produits élaborés à partir de ce miel (pâtisseries, etc.). Il est fréquemment cité dans la littérature et la presse, qui font mention de son caractère mentholé singulier.** Il est très régulièrement médaillé au Concours Général Agricole organisé dans le cadre du Salon International de l'Agriculture à Paris, il a notamment reçu le Prix d'excellence en 2015-, **ainsi que des médailles d'Or et d'Argent en 2019, 2020 et 2024.**~~

La réputation historique du « Miel de tilleul de Picardie » est également valorisée mise en avant par le Parc Naturel Régional Oise - Pays de France, qui précise dans ses brochures touristiques les usages apicoles des tilleuls et présente le « Miel de tilleul de Picardie » comme un produit emblématique issu des forêts du territoire.

Avec un engagement en hausse depuis plusieurs années, la filière du « Miel de tilleul de Picardie » concerne une quinzaine d'apiculteurs en 2018 pour une production de 35 tonnes.

(1) Conservatoire Botanique de Bailleul : recensement des espèces avant et/ou à partir de 1990

~~(2) Docteur Caussin 1907 « Les plantes médicinales de la Picardie »~~

Référence de la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)