

# DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) n°510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine  
(n° CE : )

## « Miel des Cévennes »

IGP (x)      AOP ( )

### 1 – Dénomination de l'IGP

« Miel des Cévennes »

### 2 – Etat membre ou pays tiers

France

### 3 – Description du produit

#### 3.1 Type de produit

Classe 1.4. Autres produits d'origine animale –miel.

#### 3.2 Description du produit « Miel des Cévennes »

Le « Miel des Cévennes » est un miel monofloral ou polyfloral présentant les caractéristiques suivantes :

- une structure parfaitement homogène (liquide, cristallisée ou crémeuse).
- des caractéristiques polliniques et organoleptiques typiques des miellées issues de la flore cévenole.
- une teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) - indice de fraîcheur du produit - inférieure ou égale à 15 mg / kg à la fin de l'année de production (entre août et décembre pour tous les miels, sauf pour le miel de bruyère callune : entre octobre et décembre).
- une teneur en eau - indice de stabilité physico-chimique - inférieure ou égale à 19% pour tous les miels, à l'exception du miel de bruyère callune pour lequel la teneur en eau est inférieure ou égale à 21%.

#### 3.5 Etapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

L'aire de production correspond à l'aire au sein de laquelle les apiculteurs doivent poser les ruchers pour la **production** de « miel des Cévennes ». Les autres opérations : **extraction et conditionnement** peuvent se faire à l'extérieur de la zone.

#### 3.7 Règles spécifiques d'étiquetage

Les miels certifiés sont étiquetés de manière spécifique, identifiés par rapport au produit non certifié par l'usage d'une contre étiquette, validée par l'organisme certificateur. Outre les mentions obligatoires répondant aux exigences réglementaires, figurent sur la contre étiquette la dénomination « Miel des Cévennes » et le logo et/ou la mention IGP.

### 4 – Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de l'IGP « Miel des Cévennes » comporte 198 communes, réparties comme suit :

- Département de l'Ardèche :

Ailhon ; Aizac ; Antraigues-sur-Volane ; Asperjoc ; Les Assions ; Astet ; Banne ; Barnas ; Beaumont ; Borne ; Burzet ; Chambonas ; Chassiers ; Chazeaux ; Chirols ; Dompmnac ; Fabras ; Faugères ;

Genestelle ; Gourdon ; Gravieres ; Jaujac ; Joannas ; Joyeuse ; Juvinas ; Labastide-Sur-Besorgues ; Labegude ; Lablachere ; Laboule ; Lalevade-d'Ardèche ; Largentière ; Laurac-en-Vivarais ; Laval-d'Aurelle ; Laviolle ; Lentillères ; Loubaresse ; Malarce-sur-la-Thines ; Malbosq ; Mayres ; Mercuer ; Meyras ; Montpezat-sous-Bauzon ; Montreal ; Montselgues ; Payzac ; Pereyres ; Planzolles ; Pont-de-Labeaume ; Prades ; Prunet ; Ribes ; Rocher ; Rocles ; Rosieres ; Le Roux ; Sablieres ; Saint-Andéol-de-Vals ; Saint-André-Lachamp ; Saint-Cirgues-de-Prades ; Saint-Etienne-de-Boulogne ; Saint-Genest-de-Beauzon ; Saint-Joseph-des-Bancs ; Saint-Laurent-les-Bains ; Sainte-Marguerite-Lafigère ; Saint-Melany ; Saint-Michel-de-Boulogne ; Saint-Paul-le-Jeune ; Saint-Pierre-de-Colombier ; Saint-Pierre-Saint-Jean ; Les Salelles ; Sanilhac ; La Souche ; Tauriers ; Thueyts ; Valgorge ; Vals-les-Bains ; Les Vans ; Vernon

- Département de l'Aveyron :  
Sauclières ; Saint-Jean du Bruel.

- Département du Gard :  
Communes incluses en totalité : Alzon ; Arphy ; Arre ; Arrigas ; Aujac ; Aulas ; Aumessas ; Aveze ; Bessèges ; Bez-et-Esparon ; Bonnevaux ; Bordezac ; Branoux-les-Taillades ; Breau-et-Salagosse ; Cendras ; Chambon ; Chamborigaud ; Cognac ; Concoules ; Cros ; Dourbies ; L'Estrechure ; Gagnières ; Génolhac ; La Grand-Combe ; Lamelouze ; Lasalle ; Laval-Pradel ; Malons-et-Elze ; Mandagout ; Mars ; Le Martinet ; Mialet ; Molieres-Cavaillac ; Notre-Dame-de-la-Rouvière ; Peyremale ; Peyroles ; Les Plantiers ; Pommiers ; Pontails-et-Bresis ; Portes ; Robiac-Rochessadoules ; Roquedur ; Saint-Andre-de-Majencoules ; Saint-Andre-de-Valborgne ; Saint-Bonnet-de-Salendrinque ; Saint-Bresson ; Sainte-Cécile-d'Andorge ; Sainte-Croix-de-Caderle ; Saint-Jean-du-Gard ; Saint-Julien-de-la-Nef ; Saint-Laurent-le-Minier ; Saint-Martial ; Saint-Paul-la-Coste ; Saint-Roman-de-Codières ; Saint-Sauveur-Camprieu ; Les Salles-du-Gardon ; Saumane ; Senechas ; Soudorgues ; Soustelle ; Sumène ; Vabres ; Valleraugue ; La Vernarede ; Le Vigan

Commune incluse en partie : Trèves (sections A ; B et C en totalité)

- Département de la Lozère :  
Communes incluses en totalité : Altier ; Bagnols-les-Bains ; Pied-de-Borne ; Barre-des-Cevennes ; Bassurels ; Bedoues ; Le Bleyard ; Les Bondons ; Cassagnas ; Cocures ; Le Collet-de-Deze ; Cubieres ; Cubierettes ; Fraissinet-de-Lozère ; Gabriac ; Mas-d'Orcieres ; Moissac-Vallée-Française ; Molezon ; Le Pompidou ; Le Pont-de-Montvert ; Pourcharesses ; Prevencheres ; Rousses ; Saint-Andéol-de-Clerguemort ; Saint-André-Capcèze ; Saint-Andre-de-Lancize ; Sainte-Croix-Vallée-Française ; Saint-Etienne-Vallée-Française ; Saint-Frézal-de-Ventalon ; Saint-Germain-de-Calberte ; Saint-Hilaire-de-Lavit ; Saint-Julien-d'Arpaon ; Saint-Julien-des-Points ; Saint-Julien-du-Tournel ; Saint-Martin-de-Boubaux ; Saint-Martin-de-Lansuscle ; Saint-Maurice-de-Ventalon ; Saint-Michel-de-Dèze ; Saint-Privat-de-Vallongue ; La Salle-Prunet ; Vialas ; Villefort

Communes incluses en partie : Florac (sections A ; AA ; AB ; AC ; B1 à B4 ; C1 ; C2) ; Fraissinet-de-Fourques (sections A3 à A5 ; B1 à B4 ; C1 à C3 ; D1) ; Gatuzieres (sections C1 ; C2 ; D1 à D3 ; E1 ; E2 ; F1 à F3) ; Ispagnac (sections B1 à B5 ; C ; D1 ; D2 ; E2) ; Lanuejols (section B et C en totalité) ; Meyrueis (sections C2 ; C4 ; D1 à D8 ; E1 à E4 ; F1 à F9 ; G1 à G9 ; H4 ; H5 ; I) ; Saint-Etienne-du-Valdonnez (sections AA ; B1 ; B2 ; C1 , C2 ; D) ; Saint-Laurent-de-Trèves (sections A2 ; A3 ; B1 à B6 ; C1 à C3) ; Vebron (sections C1 à C8 ; D1 à D5).

## **5 – Lien avec l'aire géographique**

### **5.1 Spécificité de l'aire géographique**

L'IGP « Miel des Cévennes » est produit sur une zone géographique qui se caractérise par une identité alliant une géologie, un climat, une végétation et des caractères humains qui constituent la spécificité de cette zone.

### Une géologie spécifique

Deux types de formes géologiques sont dominants : les massifs cristallins et les serres de schistes creusées par des vallées profondes. La géologie est très diverse, composée de roches toutes très anciennes, avec un peu de calcaire métamorphique, beaucoup de schistes et gneiss, mais aussi des grès et des micaschistes. C'est la partie du territoire français qui détient la plus grande diversité géologique. En sont exclus l'ensemble des Causses, même si une portion importante de ceux-ci est intégrée au Parc National des Cévennes. En effet, les Cévennes constituent d'abord une chaîne de montagnes bordant le Massif Central au sud-est, constituée de roches essentiellement issues de la poussée hercynienne.

### Un climat méditerranéen-montagnard

Les Cévennes sont un lieu de convergence du climat montagnard et du climat méditerranéen principalement. La présence d'un relief très prononcé produit des effets microclimatiques. Cet ensemble géographique connaît aussi dans son versant méditerranéen des influences océaniques, d'où une certaine complexité climatologique qui favorise la biodiversité de la zone. Par ailleurs, le climat montagnard se retrouve sur les serres et plateaux sommitaux, et les versants qui les bordent.

### Une végétation naturelle conditionnée par le milieu naturel (climat, sol) et les pratiques de l'homme

Les caractéristiques géomorphologiques (sols acides) et climatiques des Cévennes les dotent d'une végétation typique façonnée par les pratiques agricoles ancestrales. Les ensembles floristiques (ou unités paysagères) caractéristiques de la zone sont étagés selon l'altitude et les influences climatiques.

- \* les formations de basses altitudes sur la partie sud et sud/est des Cévennes et dans les vallons sont composées de végétation à base de chênes, bruyère blanche et cistes sur les versants secs et rocheux et de prairies naturelles ou cultivées dans les vallons siliceux, milieux ouverts caractérisés par la dominance des herbacées et d'autres espèces telles que le lotier, le pissenlit, la raiponce, le genêt, les trèfles, les cédons blanc et jaune et l'épilobe. C'est aussi dans ces vallons, le long des voies de passage humain, sur des terrains pauvres que les acacias se sont développés depuis plusieurs siècles, constituant une flore à part entière caractéristique de ces vallons cévenols.
- \* un peu plus haut, se trouve la châtaigneraie (à partir de 400 mètres d'altitude environ) qui s'étend sur une grande partie des vallées cévenoles. Son implantation importante en Cévennes date de l'époque gallo-romaine avec une extension plus marquée au Moyen Age. A cet étage de végétation en allant également un peu plus haut, dans les espaces ouverts, peuvent se développer des espèces de reconquête comme la ronce.
- \* puis en gagnant de l'altitude, on observe une végétation de lande et de maquis, caractérisée par la dominance des ligneux bas et des landes à bruyère cendrée et à callune.
- \* à l'étage de végétation dit montagnard, se trouve la hêtraie (au dessus de 900 mètres d'altitude) sur les versants frais et humides entrecoupée par les grands reboisements de feuillus et résineux (sapins, épicéas, mélèze) datant du XIX<sup>e</sup> siècle. Dans cet étage montagnard, se développent également les framboisiers.
- \* à l'étage quasi sub-alpin en particulier au niveau du Mont Aigoual, on observe des pelouses naturelles composées de végétation rase (trifolium, arnica...) due à des conditions écologiques difficiles (carence en eau et/ou froid, vent, saison végétative courte).

Cette végétation a une influence directe sur le miel produit.

## **5.2 Spécificité du produit**

La spécificité de l'IGP « Miel des Cévennes » provient de son spectre pollinique qui dépend de la concomitance de paramètres climatiques et géomorphologiques déterminant les ensembles floristiques présents dans une unité paysagère à un moment donné. La gamme des miels des Cévennes peut se décliner ainsi au cours de la saison :

- les miels de printemps: bruyère blanche (sur les versants secs) et acacia (dans les vallons). En plus des pollens majoritaires d'acacia (pour le miel d'acacia) et de bruyère blanche (pour le miel de bruyère blanche), se trouveront entre autres des pollens de saule, d'aulne, de noisetier, de pissenlit, de buis, qui sont les premières végétations visitées par les abeilles sur les prairies naturelles ou cultivées ou bien sur les bas de versants secs (pour les cistes notamment).
- les miels de début d'été plus ou moins marqués par la floraison des châtaigniers: miel polyfloral des Cévennes, miel de châtaignier, miel de framboisier (plus en altitude), miel de bruyère cendrée, miel de ronce. Selon la proximité d'une floraison de châtaigniers et compte tenu de l'abondance de pollen

produit par cet arbre et de son attractivité pour les abeilles, les miels de début d'été des Cévennes sont souvent marqués par une importante présence de pollens de châtaignier. Se trouvent également des pollens de bruyère cendrée, de ronce, de framboisier... Les poiriers et les pommiers sont également en fleurs au mois de juin dans les vallons et leurs pollens peuvent donc se retrouver dans certains miels.

- les miels de fin d'été: on trouve plus particulièrement à cette période de l'année le miel de callune. Ces miels peuvent encore être marqués par la présence de pollen de châtaignier mais se composeront également de pollens de callune et de bruyère cendrée.

- le miellat de sapin: le miellat n'est pas issu du nectar de fleurs mais d'exsudats de pucerons. A ce titre, la production de miellat de sapin dépend de la présence de cet insecte qui peut apparaître dès début juin jusqu'à octobre.

Afin de préserver les caractéristiques du « Miel des Cévennes », des limites physico-chimiques sont imposées : la teneur en eau est inférieure ou égale à 19% pour tous les miels, à l'exception du miel de callune pour lequel la teneur en eau est inférieure ou égale à 21%. Le taux de HMF est inférieur ou égal à 15 mg / kg à la fin de l'année de production (entre août et décembre pour tous les miels sauf pour le miel de callune : d'octobre à décembre).

### **5.3 Lien causal entre l'aire géographique et la qualité, la réputation ou les caractéristiques du produit**

La dénomination « Cévennes » reflète l'homogénéité des caractéristiques climatiques, géologiques, végétales et humaines sur la zone prévue pour l'IGP « Miel des Cévennes ». Cette homogénéité garantit la transparence de la dénomination au niveau des consommateurs.

Le lien au terroir est automatique dans le cas de la production mellifère, puisque le produit est issu du butinage des plantes de ce territoire par les abeilles. Le nectar ou le miellat, une fois prélevé, est enrichi et subit des transformations dans le jabot des abeilles avant d'être entreposé dans les alvéoles des cadres qui sont fermées d'une pellicule de cire lorsque le miel est à maturité.

Toutes les opérations que l'apiculteur va réaliser par la suite consistent à prélever ce miel en préservant ses qualités naturelles.

Le miel IGP « Miel des Cévennes » provient du nectar ou du miellat butiné par les abeilles sur les plantes de la zone. Les abeilles butinent les sources mellifères dans un rayon d'environ 3km autour du rucher. La zone IGP est localisée dans l'arrière pays, zone de déprise agricole : les principales activités agricoles concernent notamment la culture du châtaignier (miellée autorisée), l'élevage bovin sur prairies naturelles (autorisées) et l'élevage ovin en parcours naturels. On trouve également quelques vergers de pommiers et la culture de l'oignon doux. Concernant ces derniers, le miel issu uniquement d'un éventuel butinage de ces cultures par les abeilles est exclu de la dénomination.

La production de nectar est totalement fonction des plantes. Dans une région donnée, les facteurs édaphiques (sol) et climatiques déterminent la flore et donc la production potentielle de nectar. Les précipitations, la température et l'ensoleillement affectent les plantes et donc déterminent la production réelle de nectar. Ainsi, concernant la production du miel en Cévennes, la spécificité du produit s'explique par un climat méditerranéen /montagnard et par une nature de sols acides à l'origine du développement d'une flore typique et donc de miels caractéristiques.

Le miel des Cévennes est un produit traditionnel de la zone et constitue aujourd'hui une ressource économique non négligeable pour le secteur rural. De la production traditionnelle dans les ruches troncs, le savoir-faire a évolué au cours du temps vers l'utilisation de ruches à cadre et le développement de circuits de transhumance permettant de développer une profession apicole majeure qui propose un « Miel des Cévennes » caractéristique du milieu naturel et préservé cévenol.