

DOCUMENT UNIQUE

« Miel de tilleul de Picardie »

N° UE: [réservé UE]

AOP ()

IGP (x)

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

«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 portant 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 cristallisée.

- Caractéristiques chimiques :

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

Teneur en eau (%) : ≤ 18

Taux d'Hydroxyméthylfurfural (mg/kg) : ≤ 10 à la sortie de 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 (> 45%)	Pollens d'accompagnement (Entre 15% et 45%)	Pollens isolés (< 15%)
Tilleul Châtaignier	Tilleul Châtaignier Ronce	Astéracées, Fruitières, Poacées, tournesol, Renonculacées, lamiacées, Brassicacées, Rosacées, 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 l'aire 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 L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire suivant sur la base du code officiel géographique de l'année 2023 :

Département de l'Aisne :

- Les communes de Annois, Barenton-Bugny, Couvron-et-Aumencourt, Cugny, Dizy-le-Gros, Monceau-le-Waast, Sommette-Eaucourt, Andelain, Bertaucourt-Epourdon, 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, Courcelles-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, Goudelancourt-lès-Pierrepont, Pignicourt, Orainville, Mâchecourt, Condé-sur-Suippe, Évergnicourt, Aguilcourt, Ébouleau, Oulchy-le-Château, Montgru-Saint-Hilaire, Beugneux, Cramaille, Licy-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-Ourcq, Armentières-sur-Ourcq, Vichel-Nanteuil

Département de l'Oise :

- Les communes de Allonne, Auneuil, Auteuil, Aux Marais, Beaudéduit, Berneuill-en-Bray, Blicourt, Cempuis, Daméraucourt, Dargies, Flavacourt, Fouquenies, Frocourt, Goincourt, Grandvilliers, Grez, Haute-Épine, Herchies, Hétomesnil, La Houssoye, La Neuville-sur-Oudeuil, Labosse, Lavacquerie, 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, Epeville, Esmery-Hallon, Forceville, Grandcourt, Harponville, Hédauville, Hérissart, Hombleux, Languevoisin-Quiquery, Laviéville, Léalvillers, Louvencourt, Mailly-Maillet, Marieux, Méaulte, Mesnil-Martinsart, Millencourt, Moyencourt, Muille-Villette, Owillers-la-Boisselle, Pozières, Puchevillers, Raincheval, Rethonvillers, Saint-Léger-lès-Authie, Senlis-le-Sec, Thiepval, 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, Humbercourt, Feuquières-en-Vimeu, Dargnies, Bouvaincourt-sur-Bresle, Fretteville, Tilloy-Florville, 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, Foncquevillers, Gaudiempré, Gommecourt, Grincourt-lès-Pas, Halloy, Hébuterne, Hénu, Mondicourt, Orville, Pas-en-Artois, Pommera, Puisieux, Sailly-au-Bois, Saint-Amand, Sarton, Souastre, Thièvres, Warlincourt-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

5. LIEN AVEC L'AIRE 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 de l'auréole 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 (sables et argiles de l'Eocène principalement) 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 (Somme, Oise, Aisne, Ailette) ou

des versants des quelques buttes témoins. Les paysages plus vallonnés comme la Picardie Verte présente un réseau secondaire de nombreux petits ruisseaux.

Le 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 favorables aux peuplements de feuillus qui ont besoin humidité.

La Picardie possède un important ensemble forestier dont de prestigieuses forêts domaniales. La surface boisée représente 17 % du territoire de 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 zones boisées sont inégalement réparties sur le territoire, de 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.

Le tilleul représente 3,2 % du stock régional (1,8 Mm³ en 2013 et 8,29 millions d'arbres)¹. 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. 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.

Le tilleul à petites feuilles (*Tilia cordata*) 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.

La vocation de producteur de miel de la Picardie est confirmée dans les Tableaux du maximum de plusieurs villes du territoire qui avaient inscrit le miel parmi les produits de première nécessité dont le prix était fixé. On y trouve « le miel de pays » à Laon, le « miel bâtard du district » et le « miel blanc » à Soissons, le « miel jaune » et le « miel citrin » à Clermont et Montdidier : autant d'indications qui montrent l'activité apicole sous l'Ancien Régime².

Au XIXème 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 1990³, 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 Tilleul » 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 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 tilleul. 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*). Le « Miel de tilleul de Picardie » présente 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, sucrosité 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).

La spécificité du « Miel de tilleul de Picardie » est liée à la typicité du tilleul, et plus particulièrement de la fleur de tilleul. 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 Picardie⁴.

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 ». Le produit est reconnu et mis en œuvre par des restaurateurs prestigieux. 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.

Le « Miel de tilleul de Picardie » est également valorisé 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 IFN (Inventaire Forestier National) 2011

2 Inventaire du patrimoine culinaire de la Picardie – Conseil National des Arts Culinaires 1999

3 Conservatoire Botanique de Bailleul : recensement des espèces avant et/ou à partir de 1990

4 Docteur Caussin 1907 « Les plantes médicinales de la Picardie »

Référence à la publication du cahier des charges

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCMielTillPicardie2023.pdf>