



*Syndicat de Promotion des Miels de Provence,
Alpes, Côte d'Azur*

Maison des Agriculteurs - 22, Avenue Henri Pontier - 13626 Aix en Provence Cedex
Tél. 04 42 17 15 00 - Fax. 04 42 17 15 01

DIRECTION DES POLITIQUES ECONOMIQUE
ET INTERNATIONALE

15 NOV 2000

SOUS-DIRECTION DE LA VALORISATION
ET DE L'ORGANISATION DES FILIERES
Bureau des Signes de Qualité et de l'Agriculture Biologique



CAHIER DES CHARGES

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MIEL DE PROVENCE

Organisme coordinateur des



SOMMAIRE

I -	LE GROUPEMENT DEMANDEUR	3
II -	LE NOM DE LA DENREE ALIMENTAIRE	3
II.1	Nom du produit	3
II.2	Nomenclature européenne	3
III -	TYPE DE LA DENREE ALIMENTAIRE	3
IV -	DESCRIPTION DE LA DENREE ALIMENTAIRE	3
IV.1	Présentation	3
IV.2	Caractéristiques de la denrée alimentaire	4
IV.2.1	Description physique	4
IV.2.2	Description physico-chimique	4
IV.2.3	Description pollinique et microscopique	4
a)	Définition botanique	4
b)	Spectre pollinique	5
c)	Indices de miellats	6
IV.2.4	Description organoleptique	7
V -	DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	8
VI -	ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	9
VI.1	La traçabilité	9
VI.2	Pour s'assurer d'une production dans la zone	9
VII -	DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	9
VIII -	ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE	10
VIII.1	Les aspects culturels et historiques	10
VIII.2	La définition pollinique et organoleptique	10
IX -	STRUCTURE DE CONTROLE	11
X -	LES ELEMENTS SPECIFIQUES A L'ETIQUETAGE	12
X.1	Dénomination de vente	12
X.2	Mentions exclues	12
X.3	Précision concernant l'origine florale	12
X.4	Les différents éléments de l'étiquetage	12
	ANNEXES	13



I - LE GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat de promotion des miels de Provence - Alpes - Côte d'Azur
Adresse : Maison des agriculteurs – 22, avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence – France

II - LE NOM DE LA DENREE ALIMENTAIRE

II.1 Nom du produit

Miel de Provence

II.2 - Nomenclature européenne

Chapitre 17.02 – miel



III - TYPE DE LA DENREE ALIMENTAIRE

MIEL

IV - DESCRIPTION DE LA DENREE ALIMENTAIRE

IV.1 - Présentation

Le marché des miels se divise en deux grandes familles de produits : les miels monofloraux, et les miels polyfloraux, c'est à dire issus de l'assemblage par les abeilles ou par l'homme de miels issus de plantes nectarifères distinctes.

La Provence est une région de production :

- de miels monofloraux (miels de romarin, de thym, de bruyère, de lavande...),

Les miels monofloraux sont souvent valorisés commercialement par l'indication de leur origine florale (exemple "miel de lavande") qui peut être complétée par l'indication géographique Provence.

- de miels polyfloraux

Traditionnellement, la plupart des miels polyfloraux sont valorisés commercialement par l'indication "miel toutes fleurs" qui peut être complétée par l'indication géographique Provence.

Ces deux catégories de miel sont traditionnellement vendues sous le nom "miel de Provence" souvent accompagnée pour les monofloraux d'une mention relative à leur origine florale.

En outre, dans le cadre de ce cahier des charges, pour ces deux catégories de miel, toute référence au terme « montagne » est exclue des dénominations de vente.

IV.2 - Caractéristiques de la denrée alimentaire

IV.2.1 - Description physique

A la vente au consommateur, la structure du miel doit être parfaitement homogène (liquide ou cristallisée).

IV.2.2 - Description physico-chimique

L'indication géographique "Provence" peut être associée à des miels issus des différentes plantes mellifères que l'on rencontre traditionnellement en Provence. Les caractéristiques physico-chimiques de ces miels varient donc en fonction de leur origine florale.

IV.2.3 - Description pollinique et microscopique

L'analyse pollinique (observation au microscope des grains de pollen contenus dans un miel, qui permet de dresser la liste des espèces végétales représentées par leur pollen) fournit, en l'état actuel des connaissances, les indications indispensables permettant de juger de l'origine géographique des miels. Au delà de la présence de tel ou tel pollen, c'est le spectre pollinique - c'est-à-dire l'ensemble des espèces végétales représentées dans le miel par leurs pollens - qui fournira les indications les plus précises. Ce spectre se compose des espèces mellifères et/ou pollinifères visitées par les abeilles et son interprétation doit être faite par un analyste expérimenté.

a) Définition botanique

Le miel de Provence est un miel monofloral ou polyfloral issu des récoltes faites par les abeilles sur la flore spontanée de Provence ou sur les cultures spécifiques et propres à la Provence (lavande par exemple).

Par contre, les récoltes butinées sur des fleurs de tournesol, de coiza, de luzerne ou d'une autre culture non spécifique à la Provence, ne pourront pas donner lieu à l'utilisation de la dénomination "Miel de Provence". Les nectars de ces plantes ne pourront être présents qu'à l'état de miellées résiduelles.

Cette définition permet une gamme de miels de qualités différentes, mais tous les miels doivent être marqués par une origine végétale ou florale typiquement provençale.

On peut définir entre autres plusieurs grandes familles de miels produits en Provence :

- Famille des miels à base de miel de lavande : le miel de lavande est une production très typique de Provence. Dans le corps de la ruche, quand il est récolté, on trouve le miel de lavande parfois assemblé naturellement par les abeilles avec des miels récoltés précédemment. Par ailleurs, quand la miellée de lavande est faible, le miel de lavande se trouve assemblé naturellement avec des miels dont la récolte par les abeilles se déroule certaines années au même moment (miellat de chêne...).

- Famille des miels à base de miel de romarin : cette miellée se déroule au printemps ou très rarement à l'automne; le miel de romarin se trouve souvent et naturellement assemblé avec des miels issus de plantes mellifères récoltés par les abeilles et entreposés dans la ruche au même moment.

- Famille des miels à base de miel de thym : cette récolte se déroule au printemps après la miellée de romarin ; mêmes précisions que pour la famille des miels à base de romarin.

- Famille des miels à base de miel de bruyère : miels récoltés dans la région des Maures, de l'Estérel et du littoral varois, qui peuvent être marqués par trois types de bruyère (*Erica arborea*, *Calluna vulgaris*, ou *Erica cinerea*).

- Famille des miels à base de miel de miellat : les miels de miellat sont fréquemment produits dans toute la Provence au début et en cours d'été ; ils sont notamment issus des chênes et des résineux qui représentent l'essentiel des forêts de Provence.

b) Spectre pollinique

La liste d'espèces et de genres végétaux ci-dessous est représentative de l'origine des pollens que l'on peut trouver dans les miels de Provence.

Le spectre pollinique peut comporter les grains de pollen des genres suivants en proportion variable et en associations différentes suivant l'implantation du rucher, les étapes de transhumances successives et l'époque de la récolte :

Pollens les plus caractéristiques présents dans les miels de Provence :

Espèces :

Ajonc à petites fleurs	Ulex parviflorus
Bruyère arborescente	Erica arborea
Châtaignier commun	Castanea vulgaris
Ciste cotonneux	Cistus albidus
Lavande	Lavandula latifolia et L. vera
Lavandin	Lavandula latifolia x L. vera
Lierre grimpant	Hedera helix
Pavot Coquelicot	Papaver rhæas
Romarin officinal	Rosmarinus officinalis
Ronce arbrisseau	Rubus fruticosus
Sainfoin cultivé	Onobrychis sativa
Thym serpolet	Thymus serpyllum
Thym vulgaire	Thymus vulgaris

Genres (ne sont considérées que les espèces des genres suivants présentes en Provence) :

Chardon	Carduus
Chêne	Quercus
Lotier	Lotus
Sauge	Salvia
Vesce	Vicia
Arbres fruitiers cultivés et sauvages	Rosacées

Pollens rencontrés de façon moins fréquente :

Espèces :

Aneth Fenouil	Anethum Foeniculum
Arbousier Unedo	Arbutus Unedo
Badasse	Dorycnium suffruticosum
Bruyère cendrée	Erica cinerea
Bruyère à fleurs nombreuses	Erica multiflora
Buis toujours vert	Buxus sempervirens
Calament népéta	Calamintha nepeta
Callune vulgaire	Calluna vulgaris
Calycotome épineux	Calycotome spinosa
Centaurée Bleuet	Centauria Cyanus
Ciste à gomme	Cistus ladaniferus
Ciste de Montpellier	Cistus monspeliensis
Ciste à feuilles de Sauge	Cistus salviaefolius
Cornouiller sanguin	Cornus sanguinea
Echinops à tête ronde	Echinops sphaerocephalus
Epine du Christ	Palurus Spina-Christi
Eucalyptus	Eucalyptus
Fausse Roquette	Diplotaxis erucoides
Hysope officinal	Hyssopus officinalis
Inule visqueuse	Inula viscosa
Lavande maritime	Lavandula stoechas
Luzerne arborescente	Medicago arborea
Meion	Cucumis melo
Mimosa	Acacia

Eucalyptus
Fausse Roquette
Hysop officinal
Inule visqueuse
Lavande maritime
Luzerne arborescente
Melon
Mimosa
Myrte commun

Nerprun Alaterne
Olivier d'Europe
Origan Marjolaine sauvage
Psoralée bitumineuse
Troène vulgaire
Vigne vinifère
Viorne Tin

Eucalyptus
Diplofaxis erucoïdes
Hyssopus officinalis
Inula viscosa
Lavandula stoechas
Medicago arborea
Cucumis melo
Acacia
Myrtus commun

Rhamnus Alaternus
Olea europea
Origanum vulgare
Psoralea bituminosa
Ligustrum vulgare
Vitis vinifera
Viburnum Tinus



Genres (ne sont considérées que les espèces présentes en Provence) :

Melilot
Asphodèle
Aubépine
Centaurée
Chénopode
Genêt
Germandrée
Helianthème
Odontites
Plaintain
Réséda
Sarriette
Sauge
Scabieuse
Tilleul
Trèfle
Vipérine
Graminées : maïs et blé
Crucifères
Composées type pissenlit

Melilotus
Asphodelus
Crataegus
Centaurea
Chenopodium
Genista
Teucrium
Helianthemum
Odontites
Plantago
Reseda
Satureia
Salvia
Scabiosa
Tilia
Trifolium
Echium

Les pollens de tournesol, de colza et de luzerne ne devront être présents qu'à l'état de pollens isolés, sauf dans certains miels, naturellement pauvres en pollens (notamment les miels à base de miel de lavande), dans lesquels les pollens d'oléagineux peuvent être représentés à un niveau sensiblement supérieur, dit d'accompagnement, sans pour autant que ces miels soient marqués par cette origine (goût, caractéristiques...). Ce sont les conclusions de l'analyste qui font foi.

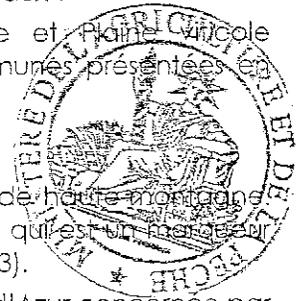
c) Indices de miellats

Il s'agit des composants qui indiquent la présence de miellats : pollens anémophiles du type pinus, graminées diverses ou éléments figurés autres : micro-lichens, algues vertes, spores de champignons, levures... Dans les miels de Provence à base de miels de miellat, on retrouve ces composants mélangés aux autres indicateurs polliniques traditionnels.

V- DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

On entend par aire de production, la zone géographique dans laquelle se trouvent les ruchers de production de miel.

- Le miel de Provence doit être exclusivement produit dans l'aire comprenant :
 - ⇒ Les six départements de la région française Provence-Alpes-Côte d'Azur : Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes, Alpes Maritimes, Bouches du Rhône, Var ou Vaucluse.
 - ⇒ Le Sud du département de la Drôme (Drôme provençale, comme définie en annexe 1) : cantons de Buis les Baronnies, Dieulefit, Grignan, La Motte-Chalancon, Marsanne, Montelimar, Nyons, Pierrelatte, Remuzat, Sederon, Saint Paul Trois Châteaux¹.
 - ⇒ Les zones Garrigues, Soubergues, Bas Vivarais, Vallée du Rhône et Plaine viticole appartenant au département du Gard (Cf. carte, et liste des communes présentées en annexe 2)¹.
- Est exclue de l'aire ci-dessus définie une zone de production des miels de haute montagne. Cette zone est déterminée par la limite supérieure du chêne pubescent, qui est un marqueur des remontées de la flore méditerranéenne (Cf. argumentaire en annexe 3).
La liste des cantons et des communes de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur concernée par cette exclusion est fournie en annexe 4.
- Une carte d'ensemble de la zone de production est présentée en annexe 5.
- Compte tenu du parcours traditionnel de la transhumance en Provence (voir page 9), et lorsque les ruches arrivent sur les lieux de production du miel de lavande, leurs hausses peuvent contenir de petites quantités de miels produits en zone de montagne dans des cadres presque vides ou comportant des zones de couvain. En raison de l'impossibilité technique de récolter ces cadres, ces miels associés au miel de Provence récolté par la suite pourront être vendus avec l'IGP Miel de Provence.



¹ Des zones appartenant à deux départements extérieurs à la Région P.A.C.A. font partie de cette aire géographique car la flore de ces zones est identique à celle que l'on peut trouver dans la partie méridionale de la Région P.A.C.A.. Les miels produits dans ces zones présentent des caractéristiques physico-chimiques, polliniques et organoleptiques similaires à ceux que l'on peut produire dans des paysages de garrigue de la Région P.A.C.A.. Par ailleurs, il existe une réelle unité de profil d'exploitation apicole à l'intérieur de cette zone avec des productions et des zones de transhumances identiques.

VI - ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

VI.1 - La traçabilité

Deux cas sont à distinguer :

- cas où l'apiculteur met lui-même le miel en pots ; dans ce cas l'origine du produit est évidente. Si un problème qualitatif se présente sur le produit, le lot peut être retrouvé grâce au numéro de lot.
- cas où il s'agit d'un miel conditionné par un autre opérateur que le producteur : le conditionneur devra inscrire l'origine et le numéro des fûts à chaque opération de conditionnement de miel. Grâce au numéro de lot, le lot peut être retrouvé ainsi que les fûts dont il est issu, et par conséquent le producteur.

VI.2 - Pour s'assurer d'une production dans la zone

Les déclarations officielles d'emplacement de ruchers effectuées par les apiculteurs auprès des Directions Départementales des Services Vétérinaires serviront de preuve d'implantation des ruchers dans la zone. En cas de litige, des investigations plus poussées pourront être opérées sur le terrain.

VII - DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Au cours de l'année, pour récolter des miels différents, l'apiculteur peut transhumer ses ruches en suivant les différentes miellées (périodes de production de nectar ou de miellat).

Au moment de la production du miel de Provence, les ruchers doivent se trouver dans l'aire géographique de production.

Pendant la miellée, les abeilles collectent alors le nectar ou le miellat, et le transportent à la ruche où elles le laissent mûrir.

A la fin de chaque miellée, l'apiculteur procède à la récolte des hausses.

Les lieux d'extraction, de conditionnement et/ou de stockage peuvent être situés en dehors de l'aire géographique de production.

Dans la miellerie, l'apiculteur procède à l'extraction du miel des cadres en les "désoperculant", c'est à dire en coupant l'opercule de cire qui bouche les alvéoles à l'aide d'un couteau manuel ou d'une machine adéquate.

Les cadres désoperculés sont placés à l'intérieur d'un extracteur, machine qui extrait le miel des alvéoles par force centrifuge.

Le miel est ensuite transféré soit dans des fûts, soit dans des maturateurs. La décantation ou la filtration sont obligatoires. En cas de filtration, les mailles du filtre doivent être perméables aux éléments figurés du miel (par exemple les pollens).

Le miel ainsi stocké peut être conditionné directement par l'apiculteur ou vendu en vrac.

Après la phase de conditionnement, le miel est étiqueté pour être proposé à la vente aux consommateurs.

VIII - ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

VIII.1 - Les aspects culturels et historiques

En Provence existe une production et un marché traditionnels de miels.

Cette tradition est très bien décrite dans L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Albin Michel / CNAC, 1995, articles rédigés sous la direction de L. Bérard, J. FROC, M. HYMAN, Ph. HYMAN et Ph. MARCHENAY, pages 70 à 74 (cf. annexe 6).

Depuis l'apparition de l'apiculture "moderne" (ruches à cadres et transhumances) au XIX^e siècle, le Sud Est est la première région apicole française. Ce phénomène s'est confirmé ces dernières décennies.

L'importance de l'apiculture dans le Sud Est tient à plusieurs facteurs :

- Les conditions climatiques permettent un développement rapide des colonies d'abeilles au printemps.
- La présence dans cette région de floraisons précoces (dès les mois de février-mars pour le romarin) et de floraisons tardives (septembre-octobre pour la bruyère par exemple) permet d'avoir un cheptel productif sur une longue période de l'année.
- La Provence a par ailleurs une flore méditerranéenne dans laquelle on trouve de nombreuses plantes mellifères donnant des miels à saveurs aromatiques très typés et prisés des consommateurs.
- La transhumance des ruchers est un aspect fondamental de l'apiculture en Provence. Elle consiste en un parcours habituel qui part des zones d'hivernage vers la montagne ou la haute montagne jusqu'à la fin du printemps. Les ruchers transhument ensuite vers les zones de production du miel de lavande avant de retourner dans les zones d'hivernage plus méridionales à l'automne.

Depuis longtemps les "miels de Provence" sont donc connus du consommateur. Cette notoriété est liée :

- à la qualité aromatique particulière de ces miels (miels de lavande, de romarin, de thym, de bruyère, toutes fleurs...),
- au tourisme important dans cette région et qui a permis à des consommateurs venus de toute l'Europe de connaître et d'apprécier les miels de Provence.

VIII.2 - Des caractéristiques typiquement provençales

Les miels de Provence sont produits par les abeilles à partir du nectar ou du miellat qu'elles prélèvent sur la flore spontanée provençale ou sur des cultures spécifiques à la Provence. Toutes les caractéristiques de ces miels sont directement liées aux spécificités du milieu botanique provençal. Il en est ainsi des caractéristiques organoleptiques (cf. IV.2.4) et des caractéristiques polliniques (cf. IV.2.3).

Afin de s'assurer du lien entre le miel de Provence et son origine géographique, il est donc indispensable de déterminer quelles sont les plantes dont est issu ce miel. L'établissement du spectre pollinique (lister les pollens présents dans le miel et définir leur fréquence respective) permet à l'analyse de s'assurer de l'origine florale et donc géographique du miel. Le caractère restrictif de la liste figurant en page 5 et 6 de ce cahier des charges permet d'exclure de l'appellation Miel de Provence des miels qui ne seraient pas issus de la flore provençale.

En outre la production est fort variable selon les années, en fonction de l'évolution du développement biologique des plantes, du climat (un mistral violent "séchant" le nectar des fleurs de lavande, une période de pluie intervenant pendant la courte floraison de l'acacia, sont deux exemples de phénomènes climatiques ayant une incidence négative sur les récoltes).

Les principaux éléments qui font le savoir-faire de l'apiculteur et qui vont déterminer la qualité du produit résident :

- dans la connaissance des régions de production, des emplacements de ruchers,
- dans la comparaison de l'évolution des cycles biologiques des plantes entre elles,
- dans la gestion des ruchers en fonction des conditions climatiques rencontrées sur les différentes régions de production.

L'apiculteur est en quelque sorte un gestionnaire de différents terroirs de production de miel.

En ce qui concerne le miel de Provence, le présent cahier des charges demande à l'apiculteur d'être attentif à une production :

- faisant apparaître les caractéristiques organoleptiques particulières, marquées par des arômes et des goûts puissants et persistants en bouche.
- non marquée par des miellées de plantes bien présentes en Provence, mais ne donnant pas une production typique (tournesol, colza, luzerne...).



IX - STRUCTURE DE CONTROLE

La structure de contrôle et de certification choisie pour la présente demande concernant le miel de Provence est :

ULASE, Place du Champ de Mars, 26270 LORIOL SUR DROME - FRANCE

X - LES ELEMENTS SPECIFIQUES A L'ETIQUETAGE

X.1 - Dénomination de vente

Le miel bénéficiant de l'indication géographique protégée doit être dénommé « Miel de Provence ».

X.2 - Mentions exclues

Compte tenu de l'exclusion d'une zone alpine dans laquelle sont produits des miels ayant des spécificités provençales (voir paragraphe IV), il ne sera pas admis dans le cadre de la référence au terme « montagne », comme par exemple miel des montagnes de Provence.

Néanmoins, pourront également bénéficier de l'indication géographique protégée « Miel de Provence », les miels qui sont produits dans des départements ou des communes situées dans l'aire géographique de production et dont le nom contient une référence spécifique aux zones de montagne.

X.3 - Précision concernant l'origine florale

Pour une meilleure information du consommateur, une mention précisant l'origine florale du miel reprenant éventuellement le nom d'espèces végétales présentes dans le paragraphe b) Spectre pollinique peut être apposée. Le conditionneur devra alors avoir la certitude que cette précision est fondée.

Par exemple, un miel dont l'origine florale lavande a été attestée pourra être dénommé Miel de lavande de Provence.

X.4 - Les différents éléments de l'étiquetage

L'étiquetage doit comprendre les indications suivantes :

- Dénomination de vente, avec éventuellement une mention précisant l'origine florale
- Eventuellement toute mention complémentaire autorisée par la réglementation;
- Certifié par : indication de l'organisme certificateur,
- Nom et adresse du producteur ou du conditionneur,
- Poids net exprimé en grammes (g) ou kilogrammes (kg), ou indications de poids ou de mesures légales dans le pays de destination en cas d'exportation,

En cas d'exportation, toutes indications légales exigibles ou non dans le ou les pays destinataires pourront être inscrites dans la langue du pays considéré.