

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
de l'agroalimentaire et de la forêt

Avis relatif à l'enregistrement par la Commission européenne en indication géographique protégée de la dénomination « Miel des Cévennes »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 8 avril 2015 du [règlement d'exécution \(UE\) n° 2015/551 de la Commission européenne du 24 mars 2015](#) enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Miel des Cévennes (IGP)].

La version du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Miel des Cévennes »

Cette version du cahier des charges est applicable depuis l'entrée en vigueur du [règlement \(UE\) n° 2015/551 de la Commission européenne du 24 mars 2015](#). Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée à l'arrêté du 12 juillet 2013 relatif à l'homologation du cahier des charges concernant la dénomination « Miel des Cévennes »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 16-2015

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tel : (33) (0)1 73 30 38 00 Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Groupement Qualité des Miels et des Produits de la Ruche du Languedoc-Roussillon
Maison des agriculteurs, Mas de Saporta - CS 30012
34 875 Lattes cedex
Tel. : 04 67 06 23 16
Fax : 04 67 20 88 73
Courriel : gqm.lr@free.fr

Composition : apiculteurs regroupés au sein d'une association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901

TYPE DE PRODUIT

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

1. NOM DU PRODUIT

« Miel des Cévennes »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Miel des Cévennes » est un miel produit par les abeilles à partir du nectar des fleurs. Il se présente sous forme liquide, cristallisée ou crémeuse.

Le « Miel des Cévennes » peut être :

- polyfloral : caractérisé par une prédominance du mélange de plusieurs origines végétales typiquement cévenoles ;
- monofloral :
 - miel de bruyères : bruyère blanche – *Erica arborea*, bruyère cendrée – *Erica cinerea*, cal-lune - *Calluna vulgaris* ;
 - miel de châtaignier ;
 - miel de framboisier ;
 - miel de ronces.

Caractéristiques physico chimiques

Deux critères physico-chimiques relatifs à la qualité ont été retenus : la **teneur en HMF** (indicateur de la fraîcheur du produit) et la **teneur en eau** (indicateur de la maturité du miel).

Teneur en HMF : l'hydroxyméthylfurfural (HMF) est le produit de dégradation des monosaccharides. Son absence ou quasi absence est garant de la qualité et de la fraîcheur du produit. Cette teneur est de :

- ≤ 15 mg / kg pour tous les miels entre août et décembre de l'année de production, sauf pour le miel de bruyère callune,
- ≤ 15 mg / kg pour le miel de callune entre octobre et décembre de l'année de production.

Afin de respecter cette limite maximale de teneur en HMF en fin de saison apicole, il est recommandé de ne pas dépasser 10 mg/kg après extraction.

La limite de 15 mg/kg entre août et décembre de l'année de production (et octobre et décembre pour la callune) est également imposée de façon à ne pas dépasser de préférence 25 mg/kg en fin de DLUO (à condition que le miel soit stocké dans des conditions satisfaisantes dès lors qu'il a quitté l'exploitation).

Teneur en eau : La teneur en eau (ou humidité) du miel est également un indice de qualité. Elle traduit une bonne maturité du miel. Elle a aussi une influence importante sur la stabilité physico-chimique du produit. En effet, un miel trop humide est susceptible de fermenter ou de cristalliser de manière défectueuse. Cette valeur ne varie plus après l'extraction si le miel est conservé dans des contenants hermétiques. La teneur en eau est de :

- ≤ 19 % pour tous les miels ;
- ≤ 21% pour le miel de callune.

Caractéristiques mélisso-palynologiques

Le « Miel des Cévennes » présente un spectre pollinique composé de pollens des espèces botaniques présentes sur le territoire cévenol. Les pollens suivants font office de marqueurs pour la zone : bruyère blanche, bruyère cendrée, callune, châtaigner, épilobe, framboisier, pissenlit, ronce, trèfle blanc. Pour chaque miel, au moins un de ces marqueurs est identifié.

Les récoltes butinées sur des fleurs de grandes cultures non spécifiques aux Cévennes telles que le tournesol, le colza, la luzerne et la lavande ne sont pas autorisées. Les pollens issus de grandes cultures ou de lavande ne peuvent être identifiés que sous forme de pollens isolés (moins de 15%).

Le tableau ci-dessous indique les caractéristiques mélisso-palynologiques propres à chacun des miels :

Type de miel	Pollens dominants >45%	Pollens d'accompagnement 15% à 45%	Pollens isolés <15%
Miel polyfloral	Châtaignier, fruitiers.	Bleuet, châtaignier, Bruyères, framboisier, fruitiers, ronce, sainfoin.	Acacia, ailanthe, bleuet, bourdaine, bryone, callune, centaurée, chardon, châtaignier, chêne, cirse, cistes, composées, cornouiller sanguin, coronille, crucifères, épilobe, erica cinerea, bruyère blanche, fruitiers, genêt, germandrée, graminées, héliantheme, hippocrépis, houx, jasionne, knautie, lierre, lotier, mercuriale, molène, moutarde,

			nerprun, papaver, pin, pissenlit, plantain, raiponce, renouée, renouée bistorte, rhododendron, ronce, sainfoin, saule, scabieuse, scorodoine, sedum, séneçon, spirée, sureau, thym, tilleul, trèfle blanc, trèfle violet, ulex, vesce, vigne vierge, vipérine
Bruyères			
Bruyère blanche (<i>Erica arborea</i>)	Bruyère blanche.	Bruyère blanche, cistes.	Acacia, amandier, châtaignier, chêne, cistes, cornouiller sanguin, coronille crucifères, dorycnium, fruitiers, genêt, géranium, houx, lavande stoechas, lotier, nerprun, réséda, romarin, rosacées, saule, thym, trèfle blanc, ulex, viorne
Bruyère cendrée (<i>Erica cinerea</i>)	Châtaignier.	Ronce.	Ail, bleuet, buplèvre, callune, chêne, cirse, cistes, crucifères, épilobe, bruyère blanche, bruyère cendrée, fruitiers, genêt, germandrée, graminées, hélianthème, jasione, lavande stoechas, lierre, plantain, réséda, ronce, rosacées, sainfoin, scorodoine, thym, tilleul, trèfle blanc, trèfle violet, ulex, tournesol, vipérine.
Callune (<i>calluna vulgaris</i>)	Châtaignier, callune.	Callune, châtaignier, ronce, trèfle blanc, spirée.	Aster, arbousier, armoise, bleuet, bryone, buplèvre, callune, chêne, centaurée, chardon, châtaignier, cirse, cistes, composées, cornouiller, crucifères, épilobe, bruyère cendrée, framboisier, fruitiers, genêt, géranium, graminées, hélianthème, hippocrépis, houx, jasione, lierre, liliacées, lotier, papaver, pin, pissenlit, plantain, renouée bistorte, ronce, saule, sainfoin, scabieuse, scorodoine, smilax, spirée, thym, trèfle blanc, trèfle violet, ulex, vipérine.
Châtaignier	Châtaignier.	Callune, ronce.	Acacia, ailanthe, anthyllis, arbousier, bleuet, bourdaïne, buplèvre, callune, centaurée, chardon, châtaignier, chêne, cirse, cistacées, clématite, composées, coquelicot, cornouiller sanguin, crucifères, dorycnium, eleagnus, bruyère blanche, bruyère cendrée, erica vagans, fruitiers, genêt, germandrée, graminées, hélianthème, houx, impatience, jasione, knautie, lavande, lavande stoechas, leucanthème, lierre, liliacées, lotier, mélilot, menthe, moutarde, myrtacées, nerprun, olivier, papaver, pin, plantain, réséda, rhododendron, rhus, romarin, ronce, rosacées, sainfoin, saule, scabieuse, scorodoine, thym, tilleul, tournesol, trèfle blanc, trèfle violet, troène, ulex, vigne vierge, viorne, vipérine.

Framboisier/ ronces	Framboisier, ronce.	Ronces, trèfle blanc, châtaignier.	Acacia, ailanthe, anémone, armoise, berce, bleuet, buis, callune, campanule, caryophyllacées, carthame, centaurée, chameaerops, chardon, châtaignier, chèvrefeuille, chicorée, cirse, cistacées, cistes, chêne, composées, cornouiller sanguin, crucifères, cupressacées, cytinet, épilobe, érable, bruyère blanche, bruyère cendrée, fraisier, fruitiers, genêt, germandrée, graminées, hélianthème, houx, if, jasione, knautie, lierre, liliacées, lotier, marronnier, papaver, pensée, pin, pissenlit, plantain, raiponce, renouée bistorte, ronces/framboisier, rhododendron, rhus, rumex, sainfoin, salicaire, saule, scabieuse, serpolet, spirée, thym, tilleul, trèfle blanc, trèfle violet, troène, ulex, vigne vierge.
--------------------------------	------------------------	---------------------------------------	---

Caractéristiques organoleptiques

- Miel polyfloral : généralement produit en été, ce miel comporte un mélange de châtaignier et de bruyère cendrée, donc des notes chaudes et boisées avec plus ou moins une note florale. L'arôme est boisé, frais, floral, avec une note de caramel et plus ou moins d'amertume finale. Lorsque produit au printemps, le miel polyfloral peut présenter une dominance de framboisier, de bruyère blanche ou de fleurs de prairies de printemps et même d'acacia. Il prend alors des notes de caramel, de fruits cuits ou florales selon la fleur dominante. L'amertume est peu présente ou totalement absente. Ce miel peut prendre une teinte claire ou aller jusqu'au marron sombre et ambré, selon la période de récolte.
- Miel de bruyère blanche : odeur forte et de type caramel brun. Arôme en rappel de l'odeur, de caramel brun, avec une amertume finale, très persistante en bouche.
- Miel de bruyère cendrée : odeur fraîche et florale prononcée de type « roses fanées ». Arôme fort en rappel de l'odeur, floral, puis de type caramel avec une note fraîche en bouche, très persistant.
- Miel de callune : miel de couleur ambrée, foncée à très foncée. Odeur boisée, florale et de fruits frais. Arôme en rappel de l'odeur, de fruits frais et floral, persistant. Faible amertume. Son aspect gélatineux est caractéristique en structure liquide.
- Miel de châtaignier : odeur chaude et boisée (de tanin, de bois chaud ou de type bois mouillé). Arôme en rappel de l'odeur avec des notes boisées et une amertume finale persistante.
- Miel de framboisier : miel clair, cristallisé. Odeur très fruitée (de type framboise cuite). Arôme très fruité, acidité.
- Miel de ronces : miel clair à ambré clair, souvent cristallisé. Odeur fruitée (de type fruits cuits). Arôme fruité avec une acidité marquée, persistant.

3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production correspond à l'aire au sein de laquelle les apiculteurs doivent poser les ruchers pour la production de l'IGP « Miel des Cévennes ».

Toutes les autres opérations (extraction et conditionnement) peuvent se faire à l'extérieur de la zone.

Elle comporte 202 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 ; Dompnac ; Fabras ; Faugères ; Genestelle ; Gourdon ; Gravières ; 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 ; Rosières ; Le Roux ; Sablières ; 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 ; Courry ; 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-Rochessadoule ; Roquedur ; Saint-Andre-de-Majencoules ; Saint-André-de-Valborgne ; Saint-Bonnet-de-Salendrinque ; Saint-Bresson ; Sainte-Cécile-d'Andorge ; Sainte-Croix-de-Caderle ; Saint-Florent-sur-Auzonnet ; 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-Camprieux ; Saint-Sebastien-d'Aigrefeuille ; Les Salles-du-Gardon ; Saumane ; Senechas ; Soudorgues ; Soustelle ; Sumène ; Thoiras ; Vabres ; Valleraugue ; La Vernarède ; Le Vigan.

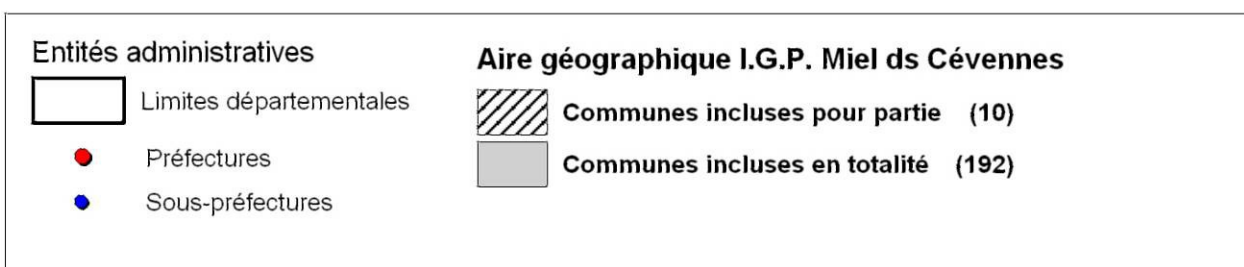
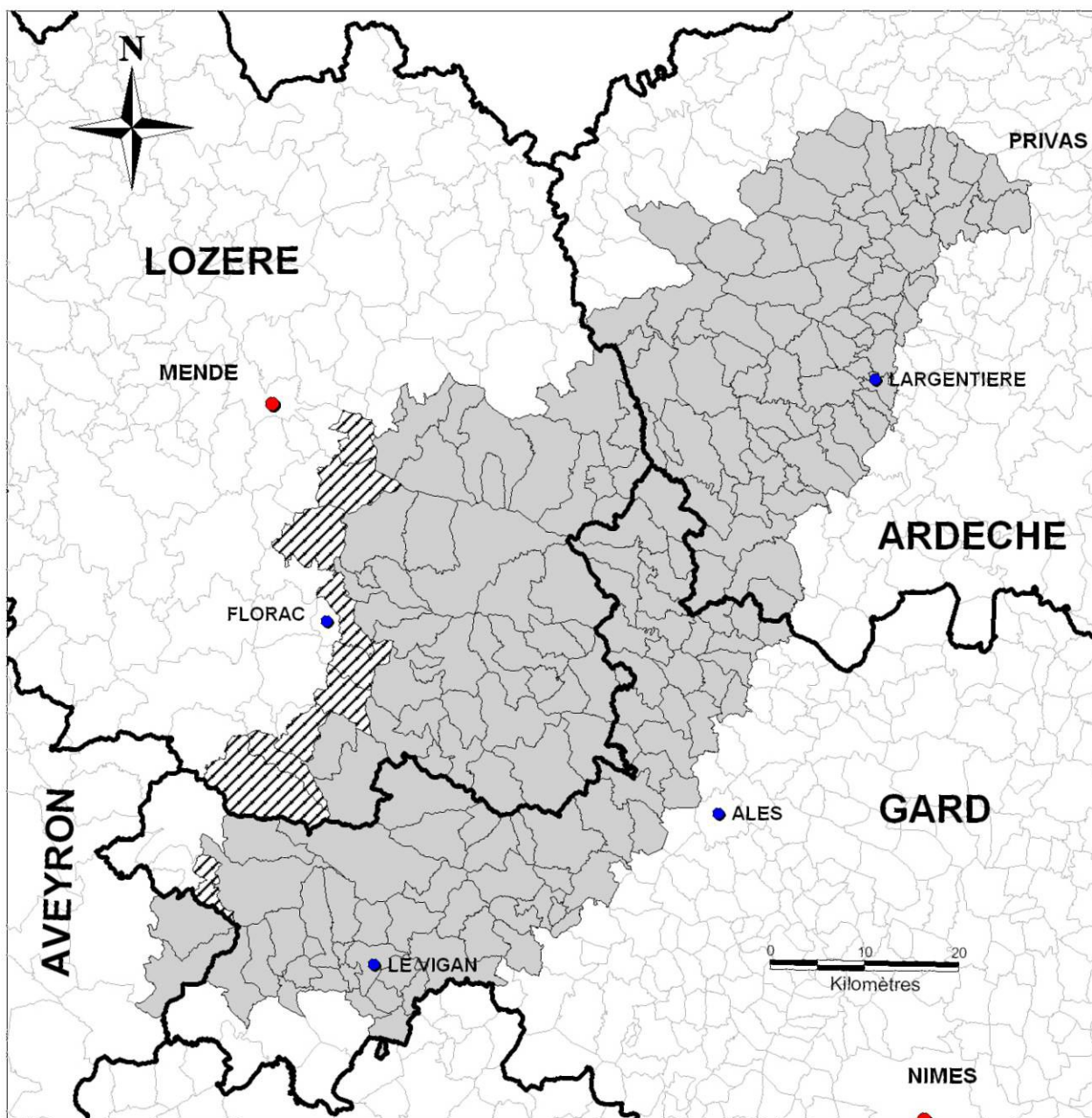
Commune incluse en partie : Trèves (sections A ; B et C en totalité).

- Département de la Lozère :

Communes incluses en totalité : Altier ; Bagnols-les-Bains ; Pied-de-Borne ; Barre-des-Cevennes ; Bassurels ; Bedoues ; Le Bleymard ; Les Bondons ; Cassagnas ; Cocures ; Le Collet-de-Deze ; Cubières ; Cubierettes ; Fraissinet-de-Lozère ; Gabriac ; Mas-d'Orcières ; Moissac-Vallée-Française ; Molezon ; Le Pompidou ; Le Pont-de-Montvert ; Pourcharesses ; Prevenchères ; Rousses ; Saint-Andéol-de-Clerguemort ; Saint-André-Capcèze ; Saint-André-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) ; Gatuzières (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).

IGP « Miel des Cévennes » - Aire géographique



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 04/2010

4. ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La traçabilité ascendante et descendante du produit est maîtrisée grâce à l'identification des emplacements, du miel extrait et des différents contenants (maturateurs, fûts, pots).

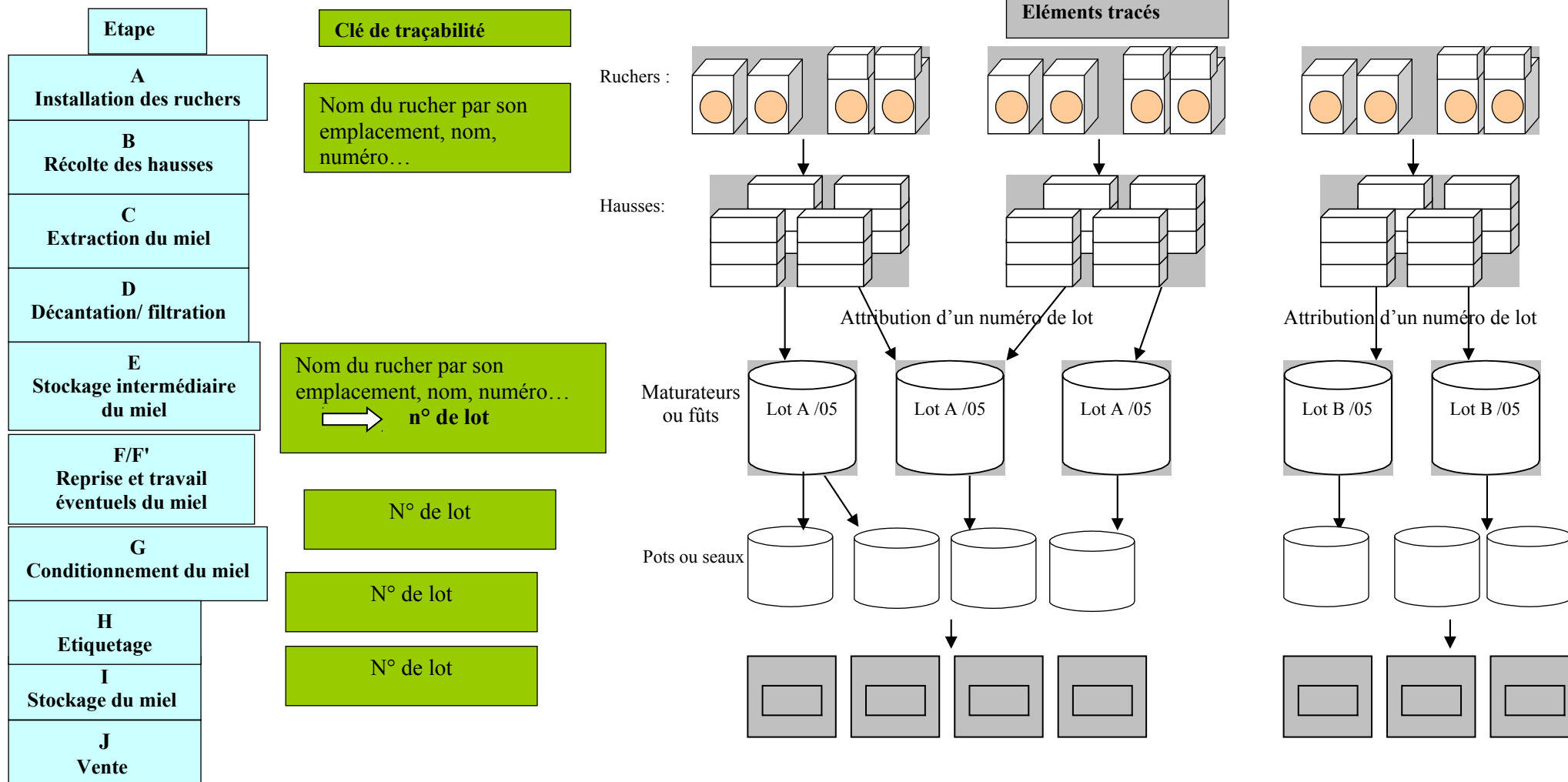


Tableau récapitulatif

Étapes	Informations suivies	Documents associés
Identification des opérateurs IGP	Nom, adresse, nombre de ruches, localisation de la miellerie et du siège d'exploitation	Déclaration d'identification
Installation des ruches	Nom du rucher par son emplacement, nom, numéro	Registre d'élevage Déclaration annuelle d'emplacement des ruchers.
Récolte des hausses	Nom du rucher par son emplacement, nom, numéro Méthode de récolte	Cahier de miellerie
Extraction du miel	Nom du rucher par son emplacement, nom, numéro Date d'extraction ou DLUO Quantité extraite Teneur en eau du miel Attribution d'un n° de lot	Cahier de miellerie
Stockage ¹ (maturateur ou fûts)	Récipient (fût ou maturateur) identifié avec un numéro de lot	Cahier de miellerie
Conditionnement	Numéro de lot Attribution de la DLUO Nombre d'unités conditionnées par type de conditionnement (1Kg, 500g,...)	Cahier de miellerie
Vente (apiculteur ou conditionneur)	Numéro de lot Quantité étiquetée sous IGP	Cahier de comptabilité matière
Étiquetage (apiculteur ou conditionneur)	Numéro de lot	Cahier de comptabilité matière

¹ A partir de cette étape, un même type de miel produit par des ruchers distincts peut être assemblé : ce lot se voit attribuer un nouveau numéro d'identification

Les déclarations nécessaires au suivi de la traçabilité sont mises à disposition des apiculteurs par le Groupement Qualité.

- La déclaration d'identification correspond à l'engagement de l'apiculteur. Elle comporte notamment le nom de l'apiculteur, le nombre de ses ruches, la localisation de sa miellerie et de son siège d'exploitation. Elle comporte également les déclarations sur l'honneur concernant :
 - o les méthodes de récolte ;
 - o les conditions de stockage du miel.

Cette déclaration est à renvoyer au groupement.

- Les apiculteurs sont tenus de faire parvenir au groupement une déclaration annuelle d'emplacement des ruchers, qui comporte notamment une fiche de déclaration de déplacement du rucher en cas de nécessité.
- Par ailleurs, en fin d'année et avant le 31 décembre, les apiculteurs envoient à l'ODG une déclaration d'intention de revendication en IGP, comportant les quantités récoltées et les quantités destinées à la commercialisation en IGP.

Certaines informations sont enregistrées et sont tenues à la disposition des agents en charge du contrôle.

Les apiculteurs peuvent réaliser les enregistrements :

- selon leur propre méthode ;
- en utilisant les cahiers mis à disposition des apiculteurs par le groupement :
 - o registre d'élevage ;
 - o cahier de miellerie ;
 - o cahier de comptabilité matière.

En annexe, sont présentés les enregistrements devant figurer dans les :

- o registre d'élevage ;
- o cahier de miellerie ;
- o cahier de comptabilité matière.

5. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION

L'activité apicole commence, contrairement à ce que l'on pourrait penser, à l'automne. C'est à ce moment que l'apiculteur prépare ses colonies pour l'année qui suivra. Il effectue un suivi sanitaire et sélectionne les reines qui donneront les futures colonies.

Après l'hiver, au moment du réveil printanier, les ruches reprennent leur activité et l'élevage des colonies s'effectue alors afin de constituer ou renouveler les cheptels qui produiront le miel.

La production de miel, quant à elle, débute au printemps dès la pose des premières hausses. Ainsi, la méthode d'obtention du « Miel des Cévennes » se décline en plusieurs étapes de la ruche (pose des hausses) au conditionnement avant la mise en vente.

Le « Miel des Cévennes » est produit et récolté sur l'aire géographique, tandis que l'extraction et le conditionnement peuvent se faire en dehors de l'aire, ceci n'ayant pas de conséquence sur la spécificité et la qualité du produit.

- Etape A: Emplacement des ruchers

Au printemps, les ruches dédiées à la production, une fois rassemblées en ruchers (ensemble de ruches), sont implantées sur un emplacement situé dans l'aire géographique IGP « Miel des Cévennes ».

Un déplacement de ces ruches (ou transhumance) peut être effectué à plusieurs reprises au cours de la saison, afin de suivre les lieux de miellées intéressantes situées sur l'aire IGP.

- Etape B: Récolte des hausses

Une fois une miellée achevée, la récolte s'effectue directement sur l'emplacement. Cette étape consiste à récupérer les hausses où le miel a été stocké par les abeilles, en ayant retiré au préalable les abeilles qui sont sur les cadres. Pour cela, lors de la récolte du « Miel des Cévennes », l'utilisation de répulsifs chimiques pour chasser les abeilles est interdite afin d'éliminer le risque d'éventuels résidus.

Une fois les abeilles chassées des hausses, ces dernières sont décollées de la partie inférieure de la ruche, appelée le « corps », puis chargées dans des véhicules de transport afin d'être acheminées vers le lieu d'extraction, la miellerie.

- Etape C: Extraction du miel

Une fois les hausses déchargées à la miellerie, et après une phase éventuelle d'entreposage, l'étape de l'extraction débute par la désoperculation des cadres, action qui consiste à retirer le fin opercule de cire recouvrant les alvéoles remplies de miel.

La désoperculation peut être manuelle à l'aide d'un couteau à désoperculer ou mécanique à l'aide de machine à désoperculer munie de couteaux.

Vient ensuite l'extraction du miel qui se fait dans la majeure partie des cas par force centrifuge dans une machine appelée extracteur. Ce matériel doit être apte au contact alimentaire.

C'est à cette étape que s'effectue un contrôle de l'humidité du miel à l'aide d'un réfractomètre, ceci garantit une stabilité physico chimique du produit fini. (annexe 4)

La teneur en eau doit être inférieure à 19 % pour tous les miels, sauf pour le miel de callune pour lequel elle doit être inférieure à 21 %.

Cette opération n'est pas réalisée pour le miel vendu en rayon.

- Etape D: Décantation et filtration éventuelle

Le miel extrait passe à travers des tamis afin d'en retirer les particules de cire d'abeilles les plus grossières.

Ces opérations nécessitent la présence d'un matériel spécifique (bac à décanter, tamis...).

Le miel est ensuite conservé pour une période plus ou moins longue de maturation en maturateur afin d'opérer à une décantation, favorisant la remontée de particules ou débris plus fins et des bulles d'air provenant du procédé de brassage du produit pendant l'extraction.

Selon l'équipement de la miellerie, le miel transite entre ces différents contenants à l'aide de système de pompes et tuyaux ou de seaux. Une étape de filtration via des tamis peut avoir lieu en amont de cette opération.

- Etape E: Stockage du produit extrait

Après maturation, le miel peut être mis en pot directement et dans ce cas, il passe directement à l'étape du conditionnement. Ainsi, le stockage du miel peut avoir lieu dans différents contenants (pot, seau, fût) et à différents moments selon le mode de commercialisation choisi.

Dans le cas d'une vente en pots (demi-gros ou détail)

- le conditionnement peut être effectué juste après décantation/maturation, le miel est alors stocké en pot ;
- le conditionnement peut avoir lieu après une période de stockage intermédiaire en fût ou en maturateur avec ou non une étape de reprise du produit (étape F).

Dans le cas d'une vente en fûts (gros)

Le stockage (intermédiaire ou final avant la vente) peut être effectué en chambre climatisée ou dans un espace tempéré ($T^{\circ} \leq 22^{\circ}C$), ou dans un espace ne garantissant pas une $T^{\circ} \leq 22^{\circ}C$. Les conditions de température de stockage ayant un impact sur les caractéristiques physico-chimiques du miel, la DLUO appliquée sera différente selon ces diverses conditions.

- Étapes F/F' (facultatives): Reprise et travail du miel

Lorsque le miel a été stocké en maturateur ou en fût, au moment du conditionnement en pot, il peut être nécessaire d'effectuer une reprise du miel qui a débuté sa cristallisation afin de faciliter son écoulement pour la mise en pot. Un réchauffage ménagé du miel est alors possible.

En cas de reprise du miel par l'opérateur, les matériels suivants sont autorisés :

- défigeur
- ou étuve
- ou chambre chaude
- ou cordon chauffant
- ou dépeceur à froid.

Les procédés suivants sont interdits : chauffage à feu nu ou par vapeur directe.

- Étape G: Conditionnement en pot et étiquetage

Le conditionnement en pot se réalise dans la plupart des cas à l'aide d'une pompe ou d'une vanne fixée sur la partie inférieure du maturateur afin de remplir les pots par gravitation. Ce matériel est apte au contact alimentaire, tout comme doit l'être le pot dans lequel le miel est conditionné pour la mise en vente.

Après la mise en pot, l'étiquetage doit être effectué.

Pour la DLUO, elle doit être fixée à partir de la date d'extraction :

- DLUO limitée à 36 mois maximum.
- DLUO limitée à 48 mois maximum uniquement si la conservation du miel a été réalisée en local garantissant une température inférieure ou égale à $22^{\circ}C$ toute l'année.

6. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

La zone du « Miel des Cévennes » se caractérise par une identité alliant un climat, une géologie, une végétation et des facteurs 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, faites de roches essentiellement issues de la poussée hercynienne.

Un climat méditerranéen-montagnard

Les Cévennes sont un lieu de convergence du climat montagnard (qui se retrouve sur les serres et plateaux sommitaux, voire sur les versants qui les bordent) et du climat méditerranéen principalement.

La présence d'un relief très prononcé produit des effets microclimatiques difficiles à anticiper, tels que les épisodes cévenols. 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.

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 et façonnée par ailleurs 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 basse altitude 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, qui sont des 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 sedum blanc et jaune et l'épilobe
- 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 Âge. 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 entrecoupées par les grands reboisements de feuillus et résineux (sapins, épicéas, mélèze) datant du XIXème 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).

Plus globalement, nous noterons que certains auteurs définissent le contexte paysager de « type cévenol » comme associant châtaigneraie, petites terrasses de culture avec murettes de pierre (dont les dénominations varient : faïsse, bancel, traversier) et éventuellement châtaigneraie claire puis landes sur les sommets (où se découpaient autrefois des quartiers de champs ouverts), sans oublier le ruban étroit de prairies au fond des talwegs. Ce type de paysage s'oppose clairement à la structure agro-pastorale (landes boisées et champs) ou aux ensembles bocagers de l'ouest. Ce paysage spécifique dans lequel s'insère l'apiculture cévenole est associé au développement précoce des châtaigneraies (à partir du XV-XVIème siècle) et à l'essor même du peuplement.

Une zone intégrée dans le circuit de transhumances des apiculteurs

La transhumance est une pratique qui consiste à déplacer les ruches par groupe (rucher) au cours de l'année afin de doter les colonies de conditions optimales de production. Ces transhumances se font, à l'image des pratiques traditionnelles d'élevage des ruminants de la plaine à la montagne puis de la montagne à la plaine.

Les transhumances de colonies d'abeilles sont réalisées pour deux objectifs principaux:

- la production de miels variés au cours de la saison.
- la mise en conditions "douces" pour l'hiver.

Les Cévennes sont des lieux privilégiés de transhumance pour les apiculteurs, en raison de la diversité de la flore mellifère et de ses paysages préservés (absence de monocultures à risque). Le circuit de transhumance pour les apiculteurs passe le plus souvent par l'aire de l'IGP et ce, quel que soit le lieu d'implantation de la miellerie, si ce n'est un éloignement géographique trop important de l'aire (la

distance miellerie - lieu de transhumance n'exécède pas 250-300 km, avec une moyenne d'éloignement de l'ordre de 50-100 Km).

6.2. Spécificité du produit

La spécificité du « Miel des Cévennes » est liée à une typicité florale caractéristique de l'aire géographique, qui est présente dans le spectre pollinique de toute la gamme des miels produits dans l'aire géographique. Callune, épilobe, bruyère blanche, bruyère cendrée, framboisier, pissenlit, ronce, trèfle blanc sont les marqueurs les plus caractéristiques présents dans le « Miel des Cévennes ». Ils s'accompagnent du châtaignier qui vient marquer la plupart des miels en tant que pollen dominant ou d'accompagnement.

Ce spectre pollinique caractéristique ne peut présenter de pollens issus de grandes cultures ou de lavande que sous forme de pollens isolés (moins de 15%). Cette exigence participe à la réputation du « Miel de Cévennes » considéré comme un miel typé, très différent du miel produit dans la Provence limitrophe.

6.3. Lien causal

La spécificité de l'IGP « Miel des Cévennes » repose sur une combinaison de facteurs naturels et humains.

En effet le « Miel des Cévennes » est à la fois à l'image de la diversité et de la complexité des origines florales et des paysages cévenols et à des savoir-faire spécifiques liés à la connaissance et à la valorisation de ces milieux. La pratique apicole (savoirs "écologiques", connaissance sur la conduite des ruches, compétences sur la qualification qualitative des arômes des miels), permet aux apiculteurs, qui sont de très fins connaisseurs du milieu naturel, et notamment de la végétation, d'être continuellement à la recherche de zones spécifiques appropriées, de sites de miellées pour obtenir certains types de miel.

Cette volonté est exacerbée dans le cas des apiculteurs transhumants : la recherche porte sur des zones végétales spécifiques, qui mettent en valeur toutes les caractéristiques du « Miel des Cévennes ». C'est là une dimension à la fois « humaine » (les savoir-faire) et « naturelle » de ce terroir, marquée par l'importance de la végétation, elle-même très liée aux conditions climatiques et pédologiques. Dans cette affaire, le châtaignier occupe une place importante, mais ce n'est pas la seule espèce végétale recherchée et l'IGP porte d'ailleurs sur différents types de miels floraux.

Un lien historique: une production qui s'inscrit dans l'histoire de la région

Différentes sources, écrits et témoignages couvrant la zone IGP, attestent de la présence des abeilles et de la production de miels dans ce terroir de façon traditionnelle, à partir de ruches directement taillées dans les troncs de châtaignier : on parle de « ruchers troncs », appelés aussi bruscs (patois cévenol). Ces ruches troncs étaient confectionnées localement et leur utilisation nécessitait une pratique particulière notamment pour la récolte et l'extraction du miel mais ne permettait pas d'obtenir de forts rendements à la ruche. Cette tradition est encore présente dans les mémoires comme le relatent ces extraits d'entretiens avec des anciens paysans cévenols (cf. annexe 7).

Aujourd'hui, les ruchers troncs sont conservés dans quelques exploitations pour témoigner d'une activité traditionnelle mais ne participent plus à la production apicole commercialisée, si ce n'est à titre patrimonial. Le matériel et les méthodes anciennes ont fait place à des ruches modernes, et l'apiculture peut de nouveau se développer après une longue période de déclin. En passant de la ruche tronc qui permet de récolter 3 à 4 kg par ruche à la ruche à cadres sédentaire qui produit en moyenne 10 kg de miel, et aux récoltes successives produites en suivant les miellées (transhumance) qui permettent de produire de 20 à 30 kg en moyenne, l'apiculture est devenue une activité économique viable. De jeunes apiculteurs peuvent ainsi s'installer pour développer une activité agricole passionnante et technique qui n'exige pas une assise foncière trop importante. L'enfouissement permet à un

apiculteur seul de visiter un rucher et l'extraction en miellerie équipée de matériel performant permet de récupérer le produit en garantissant la conservation de ses qualités originelles.

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 » toujours caractéristique du milieu naturel et préservé cévenol que les apiculteurs souhaitent valoriser au travers d'une IGP.

Un lien naturel: une géographie qui façonne une gamme spécifique de miels

La spécificité du « Miel des Cévennes » est fondée sur la spécificité de la flore butinée par les abeilles de cette zone. La flore est radicalement différente selon qu'elle se trouve sur un sol calcaire ou acide. Ainsi la spécificité de l'aire géographique repose sur la présence de flore typique des sols de type acide, dans un climat de convergence méditerranéen et montagnard. L'autre spécificité des Cévennes est son caractère de territoire ayant subi un fort exode rural avec aujourd'hui des paysages témoins de ces évolutions humaines : une nouvelle économie du bois développée depuis plusieurs décennies avec notamment les plantations de sapins, pins, épicéas, et des espaces d'anciens parcours d'élevage en fermeture (mais aussi parfois en reconquête) avec le développement d'espèces floristiques, telles que les ronces.

Le lien au terroir dans le cas de la production mellifère est automatique puisque le produit est issu du butinage des plantes de ce territoire par les abeilles. Le nectar 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.

Les miels IGP « Miel des Cévennes » proviennent du nectar butiné par les abeilles sur les plantes de la zone, naturelles ou cultivées - si cette culture est une culture traditionnelle : cas du châtaignier. Les emplacements sont localisés dans la zone « Cévennes ». 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 dont les pollens apparaissent parfois dans certains miels de printemps des Cévennes.

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 de cette zone.

Un lien basé sur la réputation

Le « Miel des Cévennes » est cité dans de nombreux ouvrages.

L'ouvrage « Histoire de Montpellier », (G. Cholvy, 1984), le cite en évoquant le commerce local : « *après cette interruption, les expéditions au Levant reparaissent, notamment avec le miel des Cévennes et des Corbières, l'huile...* ».

La typicité du « Miel des Cévennes » est mentionnée dans la Revue du Parc national des Cévennes (1981), qui explique que les amateurs de ce produit « ne mangeront pas de miel de lavande » du fait de ses saveurs et de ses arômes qui sont tout à fait différenciés de celui-ci.

Le « Miel des Cévennes » est souvent mentionné dans les ouvrages de produits du terroir ou touristiques : Guide du Petit Futé 2012 (p. 36), GéoGuide Languedoc 2012, Guide Michelin Languedoc-Roussillon, etc. Il est mis en valeur sur de nombreux sites internet des offices du tourisme de la zone ou en bordure de celle-ci (Cévennes-Mont Lozère, Cévennes-Gorges du Tarn en Lozère, Cévennes.org, Cévennes-Méditerranée, Tourisme Gard, Cévennes Tourisme, etc.).

Le « Miel des Cévennes » fait depuis plusieurs années l'objet d'une catégorie à part entière dans le concours régional des miels organisé en Languedoc-Roussillon par la Chambre régionale d'agriculture, ce qui démontre sa renommée.

Il est utilisé comme ingrédient et mis en avant dans des préparations culinaires auprès de pâtisseries et traiteurs tels que la Maison Papillon dans l'Aveyron, qui prépare des terrines contenant du « Miel des Cévennes », la maison « Ickowicz » à Bollène, qui vend des mini-financiers à base de ce produit, ou encore la « Confiserie Violette et Berlingot » à Lyon, qui propose de la réglisse au « Miel des Cévennes ».

Le « Miel des Cévennes » est choisi par des chefs cuisiniers de renom qui l'incorporent dans leurs menus, tels que le chef cuisinier étoilé Jérôme Nutile, le restaurant Vatel à Nîmes, ou encore le site internet alimenté par des chefs cuisiniers appelé « Militant du goût ».

Le « Miel des Cévennes » ou les produits élaborés à base de « Miel des Cévennes » sont aussi référencés dans des épiceries fines parisiennes très connues, telles « La maison du miel », « Bellota-Bellota » ou encore « La grande épicerie de Paris ».

7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

L'organisme chargé du contrôle de l'IGP est :

CERTIPAQ, 44 rue la Quintinie – 75015 Paris.

Tél. : 01.45.30.92.92

Fax : 01.45.30.93.00

E-mail : certipaq@certipaq.com

Site : www.certipaq.com

Organisme certificateur agréé par l'INAO et accrédité par le COFRAC sous le n° 5-0057, conformément à la norme EN 45011.

8. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage des produits sous IGP « Miel des Cévennes » comporte obligatoirement :

- les mentions minimales d'étiquetage : identification du producteur, numéro de lot, poids ;
- la dénomination de l'IGP : « Miel des Cévennes » ;
- le nom et l'adresse de l'organisme de contrôle précédé de la mention « certifié par » ;
- le logo IGP et /ou la mention IGP.

9. EXIGENCES NATIONALES

ETAPE	POINT A CONTROLER		METHODES D'EVALUATION
Installation des ruches sur la zone de production	Lieu d'implantation des ruches	Implantation dans la zone IGP Miel des Cévennes	Contrôle documentaire : - Déclaration annuelle d'installation des ruchers - Registre d'élevage - Liste des communes dans l'aire géographique IGP - référentiel IGP - Contrôle aléatoire sur site

Contrôle produit	Teneur en eau du miel	<input type="checkbox"/> 19 % pour tous les miels et <input type="checkbox"/> 21 % pour le miel de callune	Mesure de la teneur en eau. Plan de prélèvement pour l'analyse de la teneur en eau en fin de l'année de production
Contrôle produit	Teneur en HMF	≤ 15 mg / kg pour tous les miels entre août et décembre de l'année de production, sauf pour le miel de bruyère callune ≤ 15 mg / kg pour le miel de bruyère callune entre octobre et décembre	Plan de prélèvement pour l'analyse de l'HMF en fin d'année de production
Contrôle produit	Origine florale	Conforme à l'origine florale cévenole.	Plan de prélèvement pour l'analyse pollinique en fin d'année de production

ANNEXES

Annexe n° 1 – Les Textes de références

- Arrêté du 15 février 1977 concernant la méthode d'analyse.
- Arrêté du 11 août 1980 concernant la déclaration des ruches.
- Décret n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux
- Loi n° 94-2 du 3 janvier 1994 relative à la reconnaissance de qualité des produits agricoles et alimentaires.
- Décret n° 95-723 du 9 mai 1995 relatif aux modalités particulières de contrôle de la reconnaissance de qualité pour les producteurs agricoles et les artisans qui commercialisent leur production en petite quantité sur le marché local.
- Décret n° 96-193 du 12 mars 1996 relatif à la certification des denrées alimentaires.
- Arrêté du 30 juillet 1999 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments (...) destinés à la consommation humaine
- Arrêté du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage
- Décret 2003 – 587 du 30 juin 2003 pris pour l'application de l'article L 214 – 1 du code de la consommation en ce qui concerne le miel

Annexe n° 2 - Définitions, abréviations et sigles

DÉFINITIONS :

- ✗ **Analyse pollinique** : elle est réalisée par un analyste et dresse la liste de l'ensemble des espèces végétales représentées dans le miel par leurs pollens. Les quantités de pollens sont réparties dans le spectre pollinique en fonction de leur importance :
 - pollens principaux : plus de 45 % des grains dénombrés,
 - pollens d'accompagnement (de 15 à 45%),
 - pollens isolés (de 3 à 15%),
 - pollens rares (moins de 3%).

- ✗ **Caractéristiques physico-chimiques du miel** :
 - le poids spécifique qui dépend de la teneur en eau
 - la viscosité qui varie en fonction de l'origine florale, de la température et de la teneur en eau.
 - la conductibilité thermique : le miel est un mauvais conducteur de la chaleur
 - la coloration : jaune très clair au brun presque noir. La cristallisation provoque toujours une modification importante de la couleur (clarification). Sauf altération, les miels foncés sont souvent plus riches en matières minérales.

- ✗ **Chauffage à feu nu** : technique de chauffage qui consiste à mettre un récipient de miel directement au contact d'une flamme.

- ✗ **Composition du miel** : le miel est une substance complexe dont la composition varie de manière plus ou moins importante d'une variété à l'autre en fonction de nombreux facteurs (origine botanique, nature du sol, facteurs météorologiques influant sur la production de nectars...).
Le miel contient en moyenne :
 - 80% de sucre (glucose, fructose et maltose),
 - quelques pour-cent de substances diverses (acides aminés, enzymes, sels minéraux...)
 - et de l'eau (de l'ordre de 17 à 20 %).

- ✗ **Conditionnement** : Ensemble des opérations visant à mettre le miel dans des pots en vue de sa vente au consommateur

- ✗ **Corps de ruche** : élément de la ruche permettant à la colonie de se renouveler, et de stocker ses réserves pour couvrir ses besoins nutritifs (pollen, miel)

- ✗ **Décantation** : opération qui permet de séparer le miel des corps étrangers (morceaux de cires et d'abeilles essentiellement) et des bulles d'air qui ont été incorporées pendant la phase d'extraction.

- ✗ **Emplacement** : lieu sur lequel l'apiculteur installe un rucher.

- ✗ **Extraction** : Ensemble des opérations visant à extraire le miel des cellules dans lesquelles les abeilles l'ont stocké.

- ✗ **Filtration** : opération qui peut se situer en aval ou en amont de la phase de décantation, consistant à faire passer le miel à travers un filtre en inox, nylon ou plastique alimentaire, Cette opération peut avoir lieu par gravitation ou sous pression. Les filtres doivent être perméables aux éléments figurés du miel (grain de pollen...).

- ✗ **Hausse** : élément de la ruche composé de cadres où les abeilles stockent le miel.

- ✗ **Hydroxyméthylfurfural (HMF)** : dérivé de la dégradation des sucres et notamment du fructose. C'est un indice de la fraîcheur du produit, qui dépend des conditions de travail et de conservation du miel.
- ✗ **Miellée** : période de production de nectar d'une espèce ou de plusieurs espèces végétales.
- ✗ **Miellerie** : local d'extraction du miel.
- ✗ **Réfractomètre** : petit appareil permettant de mesurer par lecture optique le % d'eau du miel.
- ✗ **Reprise du miel** : opération qui consiste à défiger du miel cristallisé en le chauffant (pour le mettre en pot par exemple).
- ✗ **Teneur en eau** : la teneur en eau (ou humidité) du miel est un indice de qualité. Elle traduit notamment une bonne maturité du miel. Elle a une influence importante sur la stabilité physico-chimique du produit. En effet un miel trop humide est susceptible de fermenter ou de cristalliser de manière défectueuse. Cette valeur ne varie plus après l'extraction si le miel est conservé dans des contenants hermétiques.
- ✗ **Travail du miel** : opération qui permet d'obtenir un miel crémeux (par malaxage ou ensemencement).

ABRÉVIATIONS :

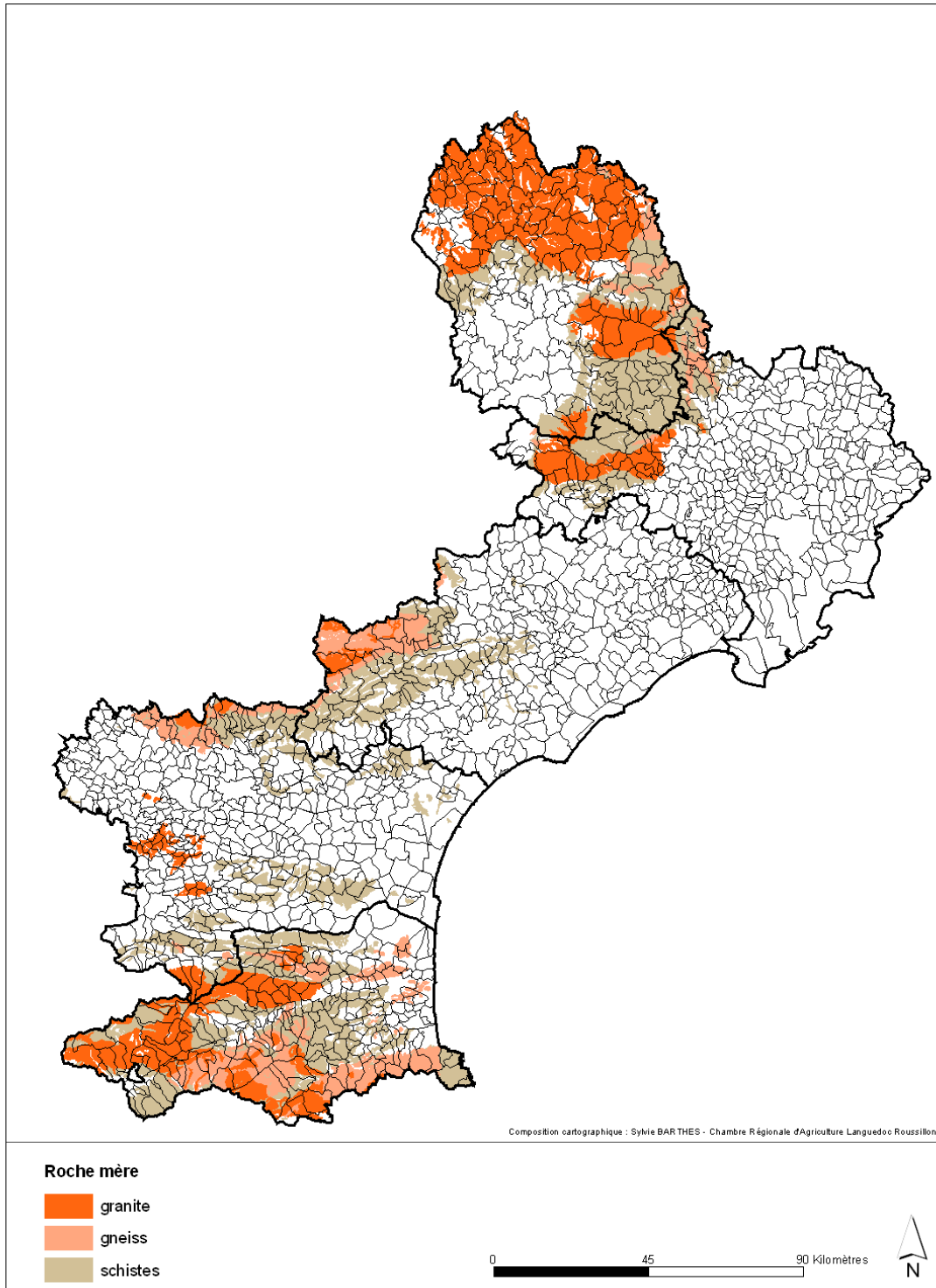
SIQO : Signe d'identification de la qualité et de l'Origine
O.C. : Organisme Certificateur

SIGLES :

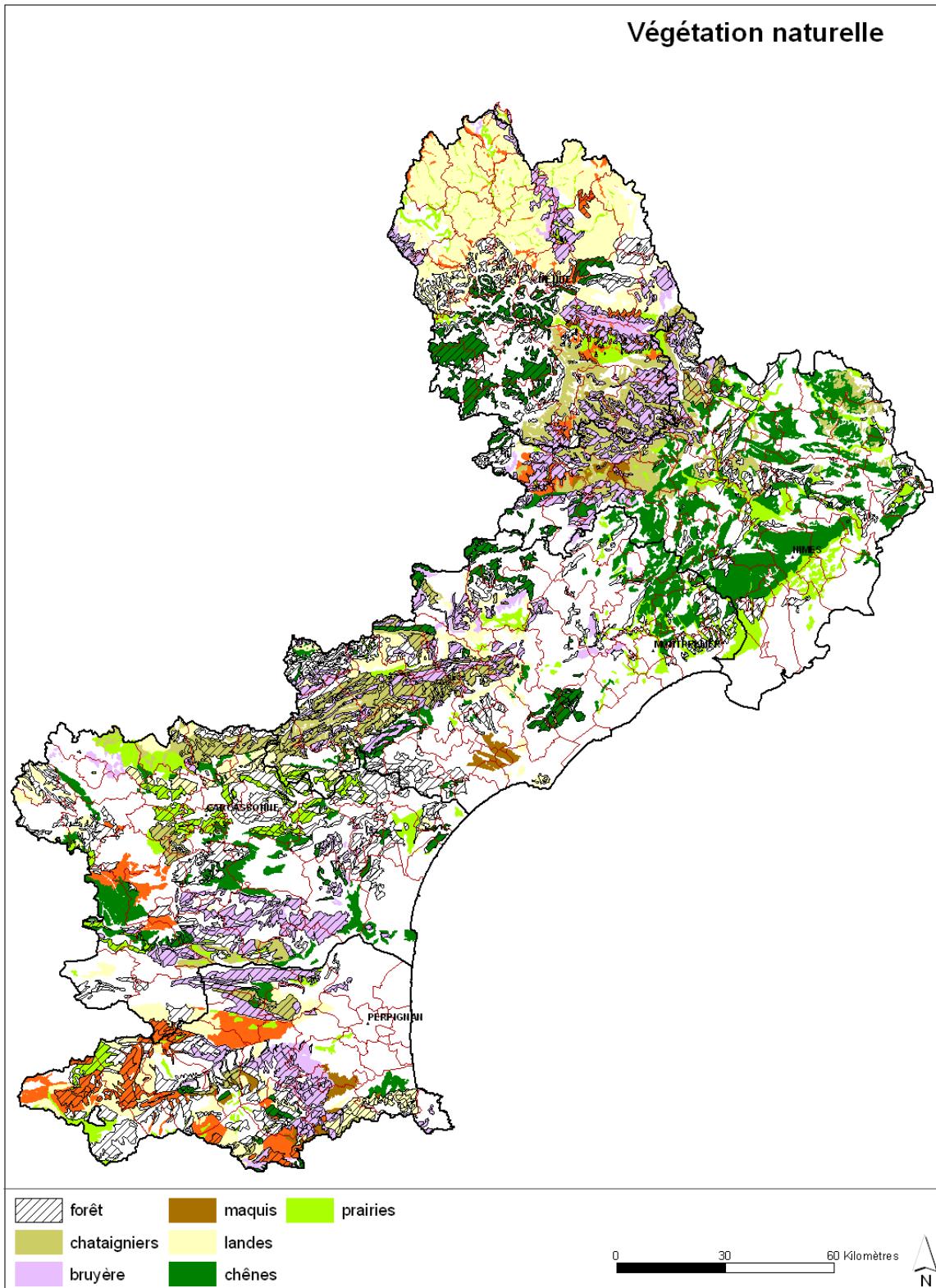
IRQA : institut Régional de la Qualité Alimentaire (Conseil Régional du Languedoc Roussillon)
DRAF LR : Direction Régional de l'Agriculture et de la Forêt du Languedoc Roussillon
ADAPRO LR : Association de Développement de l'Apiculture PROfessionnelle du Languedoc Roussillon
GDSA : Groupement de Défense Sanitaire Apicole

Annexes n° 3 Cartographie de la zone

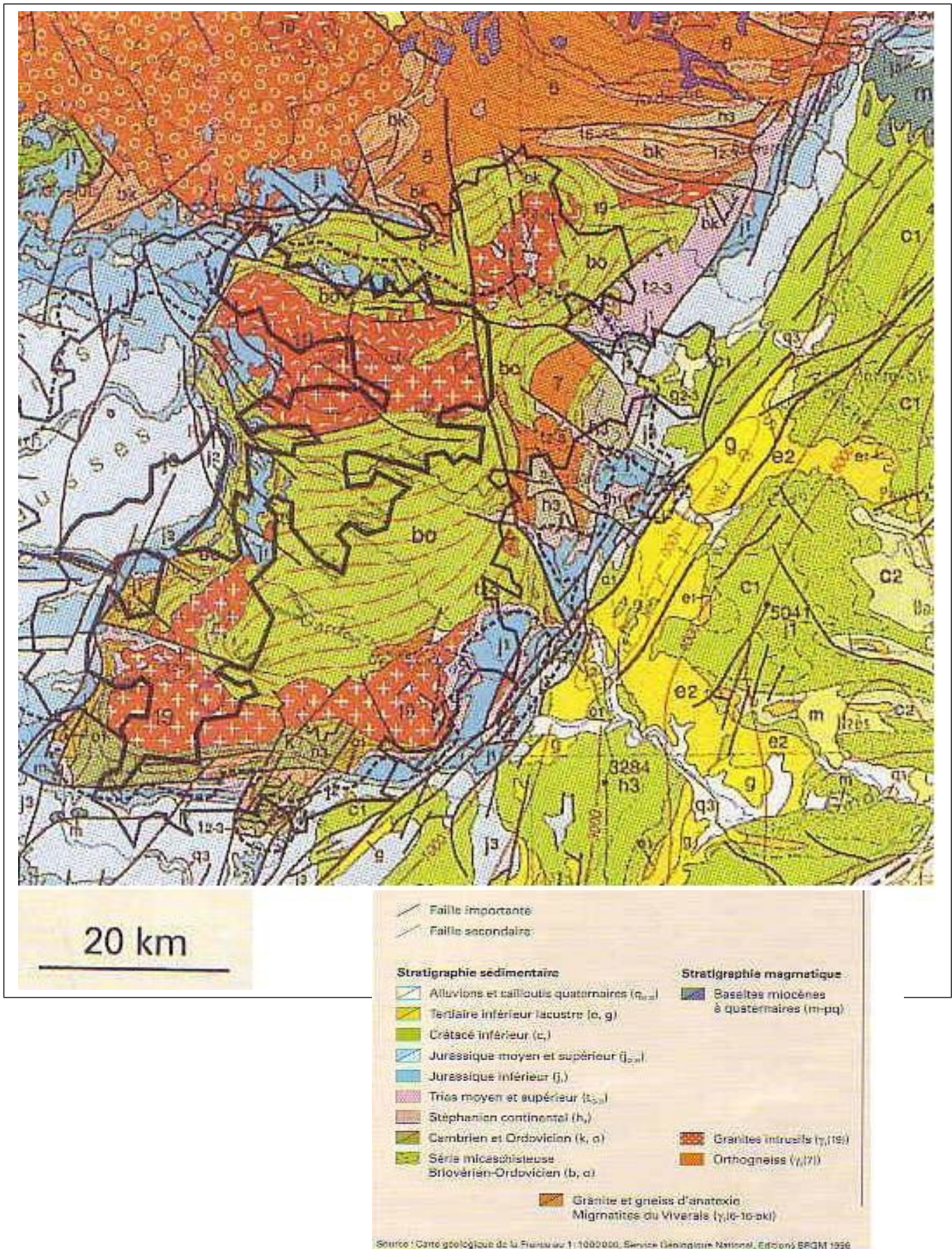
Annexe 3.1 : carte géomorphologique de la région Languedoc Roussillon



Annexe n° 3.2 : carte de végétation de la région Languedoc Roussillon



Annexe n° 3.4 - carte géomorphologique de l'Ardèche



Annexe n° 4 : méthode de vérification de la teneur en eau

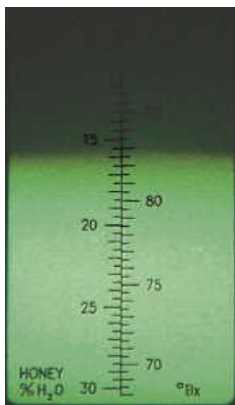
Utilisation du réfractomètre :



C'est au rucher ou à la miellerie que commence l'estimation du degré de maturité du miel. La quantité minimale de miel operculé doit représenter 50% de la récolte. Mais cette appréciation reste toute fois approximative.



Un réfractomètre à main permet une meilleure évaluation de la teneur en eau d'un miel. Différents modèles existent dans le commerce. Certains modèles s'adaptent automatiquement à la température sans avoir à utiliser de tableaux de corrections.



Après la mise au point suivant le mode d'emploi du réfractomètre, la lecture de l'humidité du miel est déterminée à la limite de la zone sombre et de la zone claire. Ici le miel a 16 % d'eau. Plus le miel est sec plus la partie vert sombre diminue, plus le miel contient de l'eau plus la partie vert clair diminue

Dans le cadre de la démarche IGP, l'autocontrôle est systématique sur tous les lots de hausses de miels des Cévennes après récolte ou avant extraction en miellerie.

Annexe n° 5 : Liste des méthodes de déshumidification

Les plus communément utilisées sont :

- utilisation d'un déshumidificateur dans une pièce éventuellement maintenue à température maximum de 25/ 27°C
- passage d'un courant d'air chaud (25/27°C) à travers une pile de hausses

Méthodologie :



Si, une fois les hausses rentrées à la miellerie, vous estimez que votre miel contient trop d'eau, vous pouvez lui en faire perdre avant l'extraction. Le miel dans les rayons a la particularité d'échanger de l'eau avec l'air qui l'entoure.

Quand l'humidité relative de l'air est supérieure à 60 % le miel prend de l'eau contenue dans l'air sous forme de vapeur. Quand l'humidité relative de l'air est inférieure à 60 % le miel perd de l'eau. L'hygromètre est l'outil qui permet d'apprécier l'humidité relative de l'air.

Pour augmenter l'échange d'eau entre l'air et les cadres de miel, les hausses sont empilées de manière à faciliter la circulation de l'air à l'intérieur de celles-ci. Une forte ventilation de la miellerie ou de la chambre chaude accentue le processus.

Si l'humidité relative de l'air de la pièce où sont stockées les hausses est trop élevée vous devrez l'abaisser en utilisant un déshumidificateur. Cet appareil est constitué d'une pompe à chaleur avec sa partie froide et sa partie chaude. A l'intérieur, un ventilateur propulse l'air qui passe sur la partie froide et ensuite sur la partie chaude.

En passant sur la partie froide, l'humidité contenue dans l'air se condense (comme la buée et les gouttes d'eau sur une carafe que vous sortez du réfrigérateur) et l'eau est récupérée dans un bac qui, sur certains modèles, peut être directement relié à l'évacuation des eaux usées. En passant sur la partie chaude, l'air reprend sa température et est renvoyé dans le local. Sans changement de température dans le lieu de stockage, l'air a perdu une partie de sa vapeur d'eau ; son humidité relative a baissé.

Elle doit se faire dans un local propre et sec, sans odeurs parasites et si possible réservé à cet effet.

Annexe n°6 : Méthode d'analyse de la teneur en HMF :

HMF : les méthodes d'analyses

- Méthode officielle (dite de Winckler) : C'est la plus ancienne, utilisée en France depuis 1970. Une solution de miel et d'eau distillée est mélangée à un réactif qui se colore en fonction de l'intensité de la teneur en HMF. Cette couleur est mesurée avec un spectrophotomètre qui donne ainsi la valeur de l'HMF. Cette méthode est de plus en plus abandonnée car elle utilise un produit nocif.
- Méthode de White : Le principe général est le même que précédemment mais la méthode est peu utilisée car elle est plus compliquée d'application.



• Méthode de la Chromatographie Liquide Haute Performance (CLHP) Cette méthode (voir photo) est la plus utilisée actuellement car elle n'utilise pas de produit nocif et elle est la plus précise. Le miel en solution passe dans une colonne remplie de composés réactifs, qui sépare l'HMF. Un détecteur donne la valeur à la sortie de la colonne.

Annexe n° 7a: Exemples/Illustrations sur la réputation des miels des Cévennes

Article de l'INDEPENDANT

Édition du vendredi 12 septembre 2008

RESTAURANT R.

LA CUISINE INVENTIVE ET COLORÉE DE LA TOUR DE MÔLE

Le remarquable village de Sauve dans le Gard cache en son sein une belle surprise gastronomique. Sur les hauteurs, en serpentant dans les ruelles aux façades médiévales, on atteint La Tour de Môle, édifice de gué du XIIe siècle. Depuis quatre ans, Christophe et Julie Stanislawek ont repris le restaurant accolé à la bâtisse historique.

En entrée, le pèlardon des Cévennes s'offre de deux manières, en douceur fraîche aux légumes confits ou façon croustillants au cumin et **miel des Cévennes**. On se laisse aussi tenter par le gaspacho andalou ou le carpaccio de saumon mariné au citron vert et graines de sésame dorées. Les plats sont essentiellement travaillés à la plancha pour une saisie au plus juste des produits. La brochette de canard aux mirabelles et sa réduction au Porto sont délicieuses tout comme la pièce du boucher au whisky et poivre sechouan ou le carré d'agneau au jus de thym et pétales d'ail frits accompagnés d'une timbale de légumes croquants et d'un gratin dauphinois. Pour clore ce repas en beauté, la soupe de fraise et son sorbet citron saupoudré de crumble ou la panna cotta à la vanille et aux fruits rouges sont parfaits.

Tour de Môle, Grand Rue, Sauve (Gard). 04 66 77 02 45. Fermé mercredi, jeudi, samedi midi à partir du vendredi 19 septembre. Menus 18 € à 28 €. Stéphanie AUGÉ

AUBERGE

LES

BASTIDES

sur la commune de SAINT-MAURICE-DE-VENTALON (Cévennes, Mont Lozère)

Classement : Restaurateurs de France

L'auberge des Bastides est située à 1070 m d'altitude sur le versant sud du Mont Lozère. La carte du restaurant privilégie les productions locales avec notamment la truite fumée de Langlade, la cuisine du gibier, l'agneau de Lozère. Egalement présent dans les différents menus : le pèlardon, la châtaigne et le miel des Cévennes. Enfin la carte des vins propose une gamme étendue de vins de pays et AOC du Languedoc-Roussillon.

Hôtel du Midi, 191, ave. St Maurice, Palavas

04 67 680 053

La soupe de poisson "Maison" aux coquillages légèrement safranée

Le panaché de coquillages

Tarte fine au chèvre frais, tomates séchées et basilic

Poêlée de petites Seiches et pignons en persillade

Rôti de Lotte en ventrèche, ail nouveau en chemise

Entrecôte grillé au beurre de Montpellier

La tarte fine aux pommes, sauce à la cannelle et glace vanille
Nougat glacé au **miel des Cévennes**, sur coulis de griottes
Crème Catalane à la vanille Bourbon et oranges confites

Restaurant A la table d'Alexandre (Hôtel-Restaurant Le relais sarrasin)

Le Relais Sarrasin
1870 RD 936
30360 VEZENOBRES
France

Fricassée de Noix de Saint Jacques et fondue de poireaux, rouleaux de foie gras aux amandes et pistache gésiers de canard, tartare de langoustines au **miel des Cévennes** ...

Prix des entrées entre 9 et 15 €

Pavé de taureau piqué aux olives noires et oignons doux, Faux filet d'Aubrac aux girolles, Estouffade de joues de raie au lard ...,

Prix des plats entre 12 et 18 €

et bien d'autre encore

Menu à 22 - 30 et 40 €

Restaurant Le Lisita, Nîmes (restaurant gastronomique haut de gamme)

Exemple de menu

Apéritif

Cocktail Maison du chef sommelier

Mise en Bouche

Entrées : Saint Jacques ; Noix poêlées, salsifis braisés, jus réduit

Croquant Pancetta

Ris d'agneaux

Croustillants, queues d'écrevisses,

Pièce rôtie, confit d'aubergines et oignons des Cévennes, émulsion à l'ail doux

Desserts

Fraises de Nîmes

Marinées, rhubarbe poêlée au **miel des Cévennes**

La Ruche

Langlais Bruno et Christine

Village, 48400 Rousses

Téléphone : 04 66 44 08 54

Site : <http://www.rousses48.fr>

Le restaurant- café de pays "La Ruche" est situé à 750 m d'altitude au coeur du village de Rousses, au pied du Mont Aigoual et à proximité des gorges du Tapoul.

La carte privilégie les productions locales avec notamment le truite de la pisciculture de Langlade, le veau du GAEC de Rousses, l'agneau du Mont Lozère... Egalement présent dans les différents menus : le pélardon, la châtaigne, et le **miel des Cévennes**. En semaine, le restaurant propose un menu du jour le midi et une gamme snack durant les mois d'été.

Enfin, la carte des vins offre une gamme étendue de vins de pays et AOC du Languedoc Roussillon. La Ruche abrite une salle hors-sac pour les personnes qui pratiquent le canyoning dans les Gorges du tapoul.

Citation du livre Expressions et dictons occitans, Christian Camps

Edition Christine Bonneton 2007

Page 133 : *"Le miel des Cévennes est un miel de terroir riche de la diversité de la flore cévenole"*

(à propos de l'expression occitane Plen coma un buc, soit "plein comme une ruche" : qui a trop mangé, qui est gavé. L'auteur donne une explication et présente sommairement l'apiculture en Languedoc-Roussillon, en citant le miel des Cévennes plus particulièrement. Les miels de châtaigniers, de bruyère blanche et de bruyère cendrée sont également nommés).

Guide Michelin 2010, page 22

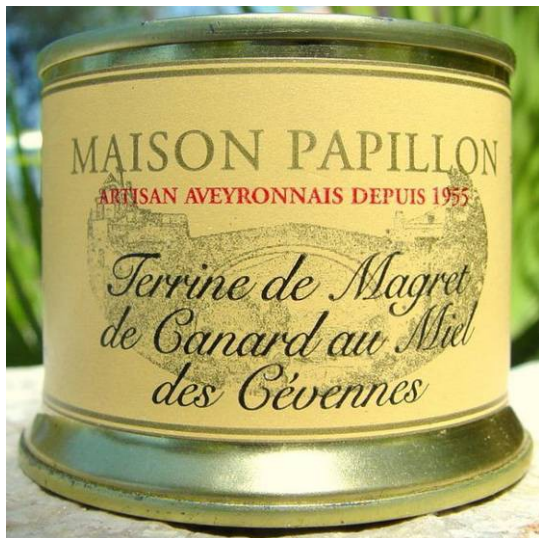
Douceurs

"Côté pâtisseries, laissez-vous tenter par [...] l'amellonade (brioche) de Florac que vous pourrez tartiner à volonté de miel des Cévennes [...]."

Histoire de Montpellier - Page 90

Gérard Cholvy - 1984 - 438 pages - Edition Privat

"Après cette interruption, les expéditions au Levant reparaissent, notamment avec le miel des Cévennes et des Corbières, l'huile largement fournie par le ..."



Annexe n° 7b: Témoignages d'apiculteurs sur le Miels des Cévennes

Des abeilles et des hommes,

Chaque famille avait son rucher de « ruches troncs » sur un emplacement choisi pour son exposition favorable, souvent entouré d'une murette de protection. Les abeilles faisaient et fait partie de la vie des paysans cévenols et certains anciens rapportent que "quand un maître de maison mourrait, les gens allaient avertir les abeilles. ». La présence des abeilles se lit directement dans la géographie du pays : Il y a beaucoup de lieux-dits qui font référence aux abeilles souvent en lien avec une légende locale. Ainsi notons pour exemple cette dernière: au col des Abeilles, il paraît qu'un voyageur égaré avait trouvé à se nourrir en suivant les abeilles qui l'ont guidé vers un tronc d'arbre creux où elles avaient du miel...

La consommation et le goût du miel :

On consommait beaucoup de miel autrefois :

« jusqu'au début du XIX^{ème} siècle, le sucre était une denrée rarissime et chère, le miel c'était le sucre des gens d'ici...d'abord c'était un remède...puis un dessert....un complément nutritif nécessaire. »
« Les miels récoltés en Cévennes sont en général foncés et de goût très prononcé ». « Le miel qui se vend bien dépend du goût des gens : ceux qui aiment le miel de lavande n'en veulent pas d'autres mais vous n'en ferez pas manger aux gens d'ici ! » (Extraits d'un entretien avec un ancien paysan cévenol)

Des techniques traditionnelles :

- concernant la technique de fabrication des ruches troncs: *« Mon grand père était menuisier, l'hiver il travaillait le bois, il faisait des râdeaux et il creusait des ruches. Il avait une gouge dont il frappait l'intérieur du tronc, on arrive à creuser comme ça, mais c'est très long. Il faut que les troncs soient très larges, parce que la lauze qu'on pose dessus est très lourde et la ruche doit rester stable malgré le vent ».*

- concernant les techniques de conduite des ruches troncs: *« c'était une expédition d'aller aux ruches prendre le miel ! Il n'existait pas d'enfumeur alors... les anciens faisaient des fagots de foin pas trop sec, et avec de l'osier, ils fabriquaient un rouleau. Ils y mettaient le feu et ils soufflaient dessus pour enfumer la ruche. Un voisin venait aider souvent, pour enfumer et d'abord pour soulever la lauze de couverture : il y en a qui doivent bien peser quatre vingt kilos ».*

- concernant la récolte et l'extraction du miel : *« l'extraction et la récolte se faisait avec un couteau spécial, large et recourbé au bout, on coupe les rayons....on les passe à la presse...Sur les huit ou neuf rayons de la ruche tronc, je prends juste deux triangles de 20 centimètres, pas plus car si vous plongez trop bas dans les rayons, vous tombez dans le couvain et le pollen, là où sont élevées les jeunes larves ».**« Ainsi, avec une ruche tronc, on obtenait trois à quatre kilos de miel alors qu'avec une ruche à cadres², dans les mêmes conditions, on en produit vingt ou vingt cinq kilos.... »*

21 ruche à cadre : ruche moderne utilisée par les apiculteurs aujourd'hui

Annexe n° 8 : Registre d'élevage - cahier de miellerie – cahier de comptabilité matière et produit

Les informations suivantes sont enregistrées dans le registre d'élevage

Fiche déplacement des colonies (facultatif)

date	de l'emplacement Dépt - commune - lieux dit	à l'emplacement Dépt - commune - lieux dit	nombre de ruches

Les informations suivantes sont enregistrées dans le cahier de miellerie

Récolte :

date	emplacement du rucher	type de miel	Technique (facultatif)	remarque	mesure réfractométrique

Extraction

date	nom du rucher	quantité extraite	type de miel	destination

Stockage

Local de Stockage intermédiaire et du miel conditionné	
Chambre thermostatée	oui non
local isolé	oui non
autre: description	

Conditionnement

type de contenant seau - fût - pot	volume et nombre	DLUO

Les informations suivantes sont enregistrées dans le cahier de comptabilité matière

Les achats (facultatif)

Tous types intrants: nourrissage, soins, ...			
date	dénomination	quantité	remarque

La gestion des contre étiquettes

			Utilisation		
date d'achat	quantité	taille	date	quantité	solde

La vente des produits en gros

type de miel	n° lot	nombre d'unités vendues	destinataire

Etat des stocks annuel des miels sous IGP

Date	type de miel	n° lot	DLUO	type de conditionnement	nombre d'unités

Annexe n° 9 – Sources consultées pour l'établissement du cahier des charges

- Le Miel Composition – propriété Conservation – 2^{ème} édition 1982 – Michel GONNET – Inra / OPIDA – 31 pages
- Etude du marché du miel dans l'Union Européenne : 11 pages consultées sur le site www.apiservices.com
- Audit de la filière Miel – Réactualisation des données économiques issues de l'audit 1997 – ONIFLHOR – GEM Août 2005 – 121 pages.
- Cévennes : Revue du Parc National des Cévennes n°21 – 2 – 1981
(Enquête : Abeilles p. 2 à 15)
- Interview de M. André CALVET, la CANARIE (34), apiculteur amateur depuis toujours, sur l'histoire apicole du Haut Languedoc. Conservateur du musée des Métiers d'Antan et Traditions Populaires de Saint Etienne d'Albagnan (34)
- Par monts et miellées ou l'apiculture passion – Récit de Jean PEYRE – Edition Lacour
- Démarche Qualité des Miels en Languedoc Roussillon : adéquation entre les cahiers des charges et les pratiques des exploitations apicoles – GQM LR
- annexe n°4 : Guide pratique de l'apiculture – édition de l'OPIDA –
 - × Bull. TECH. Apic ., 1997, 24 (1), 97, 43- 44
 - × Bull. TECH. Apic ., 1996, 23 (3), 95, 143 – 144
 - × Bull. TECH. Apic ., 2002, 29 (2), 97 – 98
 - × Bull. TECH. Apic ., 2000, 27 (1), 41-42
 - × Bull. TECH. Apic ., 1993, 20 (2), 82, 73-74