Cahier des charges de l'IGP « Miel des Landes »

homologué par arrêté du 17 août 2023, publié au *JORF* du 23 août 2023, relatif à l'homologation du cahier des charges concernant la dénomination « Miel des Landes » en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée

Bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2023-33

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE :

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Nom : SYNDICAT DES MIELS DES LANDES
Adresse - Maison de l'Agriculture – Cité Galliane
55 avenue Cronstadt
40 005 Mont de Marsan – France
Tél : 05 58 85 45 48
Courriel : syndicatmielslandes@gmail.com

Composition : toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production et/ou de conditionnement de miel bénéficiant de l'IGP « Miel des Landes ».

TYPE DE PRODUIT :

Classe 1.4 Autres produits d'origine animale : miel

1) DENOMINATION DU PRODUIT

« Miel des Landes »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Présentation générale

Le « Miel des Landes » est produit par les abeilles à partir du nectar de la flore spontanée de l'aire géographique.

Le « Miel des Landes » est :

- monofloral, issu d'une des variétés florales dominantes suivantes :
    - Miel d'acacia, robinier faux-acacia (*Robinia pseudoacacia*)
    - Miel d'arbousier (*Arbustus unedo*)
    - Miel de bourdaine (*Rhamnus frangula*)
    - Miel de bruyère cendrée (*Erica cinerea*)
    - Miel de callune (*Calluna vulgaris*)
    - Miel de châtaignier (*Castanea sativa*).
- polyfloral, produit à partir d'un cortège d'espèces florales caractéristiques de l'aire géographique, sans prépondérance de l'une d'entre elles et pouvant contenir du miellat.

Caractéristiques du produit fini :

Un ensemble de facteurs physico-chimiques, organoleptiques et mélisso-palynologiques, caractérise le « Miel des Landes ».

➢ **Caractéristiques physico-chimiques**

Le « Miel des Landes » peut être présenté sous trois états : liquide, crémeux, ou solide.

La structure du miel est homogène.

Après conditionnement, le « Miel des Landes » ne présente pas les défauts suivants :
- séparation de phases ;
- présence d'impuretés ou de particules grossières et étrangères (cire, abeilles, *etc*.).

Le « Miel des Landes » répond à des exigences de qualité, établies à partir de deux critères physico-chimiques : la teneur en HMF (hydroxyméthylfurfural) et la teneur en eau.

- Teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF)

La teneur maximale en HMF du « Miel des Landes » est de :
- **12mg/kg pour tous les miels**

jusqu'à la fin de l'année civile de production.

Passée la fin de l'année civile de production, la teneur maximale autorisée est de :
- **25 mg/kg pour tous les miels**,
- **35 mg/kg pour le miel de bruyère cendrée.**

- Teneur en eau

La teneur maximale en eau du « Miel des Landes » est de :
- **18,5% pour tous les miels,**
- **21% pour le miel de callune.**

➢ **Caractéristiques organoleptiques**

Description sensorielle des miels monofloraux :

Miels	Couleur	Odeur	Goût
Acacia	Incolore à jaune très clair	Douce, subtile, légère et florale	Délicat et suave avec des notes de fleurs blanches
Arbousier	Ambre clair, beige à ambrée	Herbacée, fraîche, avec des notes phénoliques (marc de café, cacao pur)	Saveur très amère, semblable à l'odeur mais en plus accentué
Bourdaine	Marron clair, à brun roux	Expressif, mélange équilibré de fruits mûrs, notes animales et balsamiques	Arômes intenses, riches et complexes, épicés avec notes chaudes de caramel
Bruyère cendrée	Ambre clair à brun foncé	Fleurs séchées, cuir et réglisse	Arômes complexes, boisés, parfum d'amande, avec une petite amertume
Callune	Brun-rouge, sombre, reflet roux	Très intense et persistante, notes boisées et animales	Arômes intenses et très persistants, notes chaudes et épicées, légère amertume
Châtaignier	Brun foncé à rougeâtre	Forte et pénétrante, mélange boisé, notes de caramel et de cuir	Amertume prononcée, rappel exacerbé des odeurs. Miel tannique, astringent, très persistant

Description sensorielle des miels polyfloraux :

Les miels polyfloraux, produits à partir d'un cortège d'espèces florales de l'aire géographique, sans prépondérance de l'une d'entre elles, ont des caractéristiques organoleptiques variables et complexes qui dépendent de la nature des fleurs butinées et de la période de récolte.

En début de saison, les floraisons d'acacias et de ronces apportent de la douceur et des notes fruités aux miels polyfloraux. Durant l'été, les châtaigniers offrent des saveurs chaudes et notes boisées ainsi qu'une légère amertume, et donne ainsi des miels plus expressifs. A la même saison les bourdaines et bruyères cendrées en fleurs amènent un aspect crémeux au produit ainsi que des notes fruitées, de fleurs sèches et de caramel. Enfin, la présence de miellat apporte des arômes plus boisés et épicés sur fond de fruits secs.

- **Caractéristiques mélisso-palynologiques**

Les dix pollens suivants : arbousier, bourdaine, bruyère cendrée, callune, châtaignier, genêt, lierre, robinier pseudo-acacia, ronce et saule sont des marqueurs de l'aire géographique de l'IGP. Le « Miel des Landes » contient au moins un de ces pollens en proportion dominante ou d'accompagnement.

Certains miels d'acacia 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.

Les pollens de fleurs de grandes cultures nectarifères ne sont admis qu'à l'état de pollens isolés (inférieur à 15% du spectre pollinique).

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

Miels	**Pollens dominants** (> 45%)	**Pollens d'accompagnement** (entre 15% et 45%)	**Pollens isolés** (<15%)
Acacia		robinier faux-acacia, crucifères	actinidia, amorpha fructicosa, apiacées, arbousier, asteracées, aubépine, aulne, bourdaine, brassicacées, buis, caesalpiniacées, campanulacées, carex, centaurées, chamaerops, châtaignier, chêne, chêvrefeuille, cornouiller, crucifères, cupressus, erable, epicea, ericacées, filipendule, gleditisa, houx, lierre, lotier, luzerne, marronnier, myosotis, papaveracées, parthenocissus, pin, pissenlit, plantain, poacées, prunus pryus, rhamnacées, robinier pseudo acacia, ronce, rosacées, saule, trèfle blanc, trèfle violet, type allium, type genêt, type gentiane, type oseille, vesce
Arbousier	arbousier, genêt	arbousier, lierre, type genêt	campanule, châtaignier, éricacées, rhamnacées, saule, type reseda, vesce
Bourdaine	bourdaine, châtaignier, rhamnacées	bourdaine, châtaignier, type genêt	acer, ajonc, ailante, apiacées, asperge, astéracées, bouleau, bourdaine, bruyère cendrée, campanule, caryophillacée, centaurée, châtaignier, chamaerops, chênes, chèvrefeuille, colza, cornouiller, crucifères, cupressus, ericacées diverses, fruitiers divers, gleditsia, hélianthème, houx, lierre, liliacées, lotier, maïs, noisetier, oenothère, oléacées, palmier, parthenocissus, pin, pissenlit, plantain, poacées, robinier pseudo acacia, rosacées, sarrasin, saule, thym, tilleul, tournesol, trèfle blanc, tréfle incarnat, troëne, type anthémis, type asperge, type fève, type genêt, type reseda, type ronce, type rumex, urticacées, vesce
Bruyère cendrée	bourdaine, bruyère cendrée, châtaignier	châtaignier, bourdaine, bruyère cendrée, crucifères, rhamnacées, trèfle blanc	ailantes, apiacées, astéracées, aubépine, betulacées, bleuet, boudaine, bruyère cendrée, bruyère vagabonde, campanulacées, célastracées, centaurées, chamaerops, châtaignier, chênes, chénopodes, ciste, colza, crucifères, filipendule, hélianthème, limaire, lotier, lythracées, maïs, magnolia, nerprun, onagre, parthenocissus, pin, pissenlit, plantain, poacées, rhamnacée, robinier pseudo acacia, rosacées, romarin, ronce, sarrasin, saule, seigle, thym, tilleul, tournesol, trèfle blanc, trèfle violet, troëne, type asperge, type genêt, type ronce, ulex, vesce, vipérine
Callune	bruyère cendrée, callune, châtaignier, type genêt	bruyère cendrée, callune, châtaignier, lierre, type genêt	ambroisie, amorpha fructicosa, apiacée, astéracées, bourdaine, bruyère cendrée, bruyère vagabonde, campanulacée, centaurées, chardon, châtaignier, chênes, cornouiller, crucifères, filipendule, hélianthème, houx, lierre, liliacée, linaire, lotier, maïs, marronnier, mimosa polyade, myrtacées, nerprun, oléacées, pin, plantain, poacées, rhamnacée, rosacées, saule, saxifrage, thym, tilleul, tournesol, trèfle balnc, trèfle violet, type genêt, type ronce, type rumex, ulex, vipérine

Miels	**Pollens dominants** (> 45%)	**Pollens d'accompagnement** (entre 15% et 45%)	**Pollens isolés** (<15%)

Châtaignier	châtaignier		bourdaine, bruyère cendrée, chêne, cornouiller, crucifères, cupressus, marronnier, parthenocissus, poacées, prunus, robinier pseudo acacia, rosacées, rubus, tilleul, tournesol, trèfle blanc
Polyfloral	châtaignier	bourdaine, bruyère cendrée, châtaignier, chêne, lierre, ronce, type genêt, rosacées	ailante, aubépine, apiacées, astéracée, bouleau, bourdaine, bracicacées, bruyère cendrée, bruyèe vagabonde, campanulacées, caprifoliacées, callune, carex, centaurées, châtaignier, chamaerops, chardon, chêne, chénopode, chêvrefeuille, cornouiller, crucifères, érable, genêt, gleditsia, hélianthème, houx, lamiacées, lierre, liliacée, linaire, lotier, lythracées, magnoliacée, maïs, mélilot, moutarde, nerprun, noisetier, ombellifères, onagracées, papavéracées, parthenocissus, plantain, pin, pissenlit, poacées, primulacée, prunus, rhamnacées, robinier pseudo-acacia, ronce, salicaire, sarrasin, saule, solidago, thym, tilleul, tournesol, troëne, trèfle blanc, trèfle incarnat, trèfle violet, type genêt, type oseille, type ronce, type sorgho, ulex, vesces, vigne vierge, vipérine

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Le « Miel des Landes» est exclusivement produit à partir de miel récolté dans des ruchers implantés sur l'aire géographique définie pour l'IGP. Les étapes d'extraction, de stockage et de conditionnement peuvent être réalisées en dehors de l'aire géographique.

L'aire géographique de l'IGP « Miel des Landes » correspond au département des Landes dans son intégralite et au territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique (COG) à la date du 01/01/2022 :

Gironde (33) : Andernos-les-Bains, Arbanats, Arcachon, Arcins, Arès, Arsac, Aubiac, Audenge, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Balizac, (Le) Barp, Barsac, Bazas, Beautiran, Bégadan, Belin-Béliet, Bernos-Beaulac, Berthez, Biganos, Birac, Blaignan, Blanquefort, Bommes, Bourideys, Brach, Brannens, (La) Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cadaujac, Canéjan, Cantenac, Captieux, Carcans, Castelnau-de-Médoc, Castres-Gironde, Cauvignac, Cazalis, Cazats, Cérons, Cestas, Cissac-Médoc, Civrac-en-Médoc, Coimères, Couquèques, Cours-les-Bains, Cudos, Cussac-Fort-Médoc, Escaudes, Eysines, Fargues, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Gans, Giscos, Goualade, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grignols, Guillos, Gujan-Mestras, (Le) Haillan, Hostens, Hourtin, Illats, Isle-Saint-Georges, Jau-Dignac-et-Loirac, Labarde, Labescau, Lacanau, Lados, Lamarque, Landiras, Langon, Lanton, Lartigue, Lavazan, Lège-Cap-Ferret, Léogeats, Léognan, Lerm-et-Musset, Lesparre-Médoc, Lignan-de-Bazas, Listrac-Médoc, Louchats, Lucmau, Ludon-Médoc, Lugos, Macau, Marcheprime, Margaux-Cantenac, Marimbault, Marions, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Masseilles, Mazères, Mérignac, Mios, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, (Le) Nizan, Noaillan, Ordonnac, Origne, Parempuyre, Pauillac, Pessac, (Le) Pian-Médoc, Podensac, Pompéjac, (Le) Porge, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Pujols-sur-Ciron, Queyrac, Roaillan, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Côme, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Sainte-Hélène, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léger-de-Balson, Saint-Magne, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Castelnau, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Sauveur, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Symphorien, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salles, Saucats, Saumos, Sauternes, Sauviac, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soussans, (Le) Taillan-Médoc, Talais, Talence, (Le) Teich, (Le) Temple, (La) Teste-de-Buch, Toulenne, (Le) Tuzan, Uzeste, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, (Le) Verdon-sur-Mer, Vertheuil, Villandraut, Villenave-d'Ornon, Virelade.

Lot-et-Garonne (47) : Allons , Ambrus , Antagnac , Anzex , Barbaste , Beauziac , Boussès , Casteljaloux , Caubeyres , Damazan , Durance , Fargues-sur-Ourbise , Houeillès , Labastide-Castel-Amouroux , Lavardac , Leyritz-Moncassin , Mézin , Mongaillard , Pindères , Pompiey , Pompogne , Poudenas ,

Poussignac , Réaup-Lisse , (La) Réunion , Saint-Léon , Saint-Martin-Curton , Saint-Pé-Saint-Simon , Saint-Pierre-de-Buzet , Sainte-Maure-de-Peyriac , Sauméjan , Sos , Villefranche-du-Queyran , Xaintrailles.

La carte représentant l'aire géographique est consultable sur le site internet de l'Institut national de l'origine de la qualité.

4) ELEMENT PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE DELIMITEE

a) Les obligations déclaratives

Tout opérateur souhaitant intervenir dans une des étapes d'obtention de l'IGP « Miel des Landes » est tenu d'effectuer les déclarations prévues auprès du groupement.

Les déclarations sont effectuées sur les modèles fournis par l'ODG.

- **La déclaration d'identification**

Tout opérateur est tenu de déposer une déclaration d'identification en vue de son habilitation avant le début de l'activité concernée.

Elle comporte au minimum
- des renseignements sur l'opérateur (identité, activité)
- les engagements minimum de l'opérateur vis-à-vis du signe.

On entend par opérateur :

- les producteurs de miel,
- les producteurs-conditionneurs de miel,
- les conditionneurs.

- **Déclaration annuelle des emplacements de ruchers**

Tout producteur est tenu de faire connaitre annuellement la liste et la situation géographique des ruchers destinés à produire en IGP « Miel des Landes » et de la tenir à jour.

- **Déclaration annuelle de récolte**

Tout producteur de miel est tenu de déclarer annuellement la quantité totale de miel produite en IGP avant le 31/12 de l'année de récolte.

- **Déclaration de non-intention de production ou de non activité**

Tout producteur de miel et producteur-conditionneur de miel ne souhaitant pas produire de miel IGP pour une année donnée est tenu de faire au préalable une déclaration de non-intention de production.

Tout conditionneur n'ayant pas d'activité de conditionnement de miel IGP pour une année donnée est tenu de faire une déclaration de non activité.

- **Déclaration annuelle des quantités conditionnées**

Sur demande de l'ODG, tout producteur-conditionneur de miel et tout conditionneur sont tenus de faire connaitre la quantité totale annuelle de « Miel des Landes » conditionnée.

b) Les enregistrements relatifs à la traçabilité

Le système de traçabilité permet d'assurer un suivi descendant et ascendant entre chaque étape de la vie du produit, de la production jusqu'à son expédition.



La traçabilité doit également être assurée entre chaque opérateur lors des échanges commerciaux de miel.

Un système documentaire est mis en place chez chaque opérateur afin d'assurer le suivi du « Miel des Landes ». Les documents permettant d'assurer la traçabilité sont tenus à jour et à disposition des agents chargés du contrôle. L'opérateur utilise les supports d'enregistrement et d'identification qui lui semblent les plus appropriés à son organisation interne et à son mode de commercialisation.

Le suivi du « Miel des Landes » se matérialise par :

- des enregistrements de données relatifs au suivi de la traçabilité sur des documents associés, internes et propre à chaque opérateur
- une identification physique des lots
- une transmission des données clés de traçabilité utiles à l'opérateur avec qui il est en relation commerciale afin d'éviter toute rupture dans le suivi du produit.

La liste des documents ci-après contribuent à la constitution de ce système documentaire. Ils peuvent être indépendants les uns des autres tout comme être regroupés sur un seul et même support. Les titres et noms des documents sont indicatifs. Certains documents peuvent être spécifiques d'une catégorie d'opérateur.

DOCUMENTS ASSOCIES	ETAPES DE PRODUCTION	DONNEES SUIVIES	OPERATEUR CONCERNE
Déclaration annuelle des emplacements de ruchers IGP Registre d'élevage Déclaration de détention et d'emplacement de ruches	(1) Installation des ruchers sur la zone de production	- Identification du rucher (nom du rucher, localisation, nombre de ruches) - Période de présence	PRODUCTEUR DE MIEL PRODUCTEUR-CONDITIONNEUR DE MIEL

DOCUMENTS ASSOCIES	ETAPES DE PRODUCTION	DONNEES SUIVIES	OPERATEUR CONCERNE
Cahier de miellerie / suivi des extractions de miel	(2) Récolte du miel de hausses (3) Stockage des hausses	- rucher d'origine - date de récolte	PRODUCTEUR DE MIEL PRODUCTEUR-CONDITIONNEUR DE MIEL
	(4) Extraction du miel (5) Filtration / Décantation	- rucher d'origine - appellation florale - date d'extraction - quantité de miel extraite - numéro de lot	PRODUCTEUR DE MIEL PRODUCTEUR-CONDITIONNEUR DE MIEL
Cahier de miellerie / suivi des extractions de miel Documents commerciaux (facture, bon de livraison, bon de réception) Registre des stocks	(6) Stockage avant conditionnement ou vente	Numéro de lot	PRODUCTEUR DE MIEL PRODUCTEUR-CONDITIONNEUR DE MIEL CONDITIONNEUR
Cahier de miellerie / suivi des conditionnements Registre des stocks (Conditionneur)	(7) Conditionnement du miel	- Numéro de Lot - quantités conditionnées par type de conditionnement - Date de conditionnement	PRODUCTEUR-CONDITIONNEUR DE MIEL CONDITIONNEUR
Cahier de miellerie / suivi des conditionnements Documents commerciaux (facture, bon de livraison) Registre des stocks (Conditionneur)	(8) Étiquetage / expédition du miel	- Numéro de lot - Attribution de la DDM (date de durabilité minimale)	PRODUCTEUR-CONDITIONNEUR DE MIEL CONDITIONNEUR

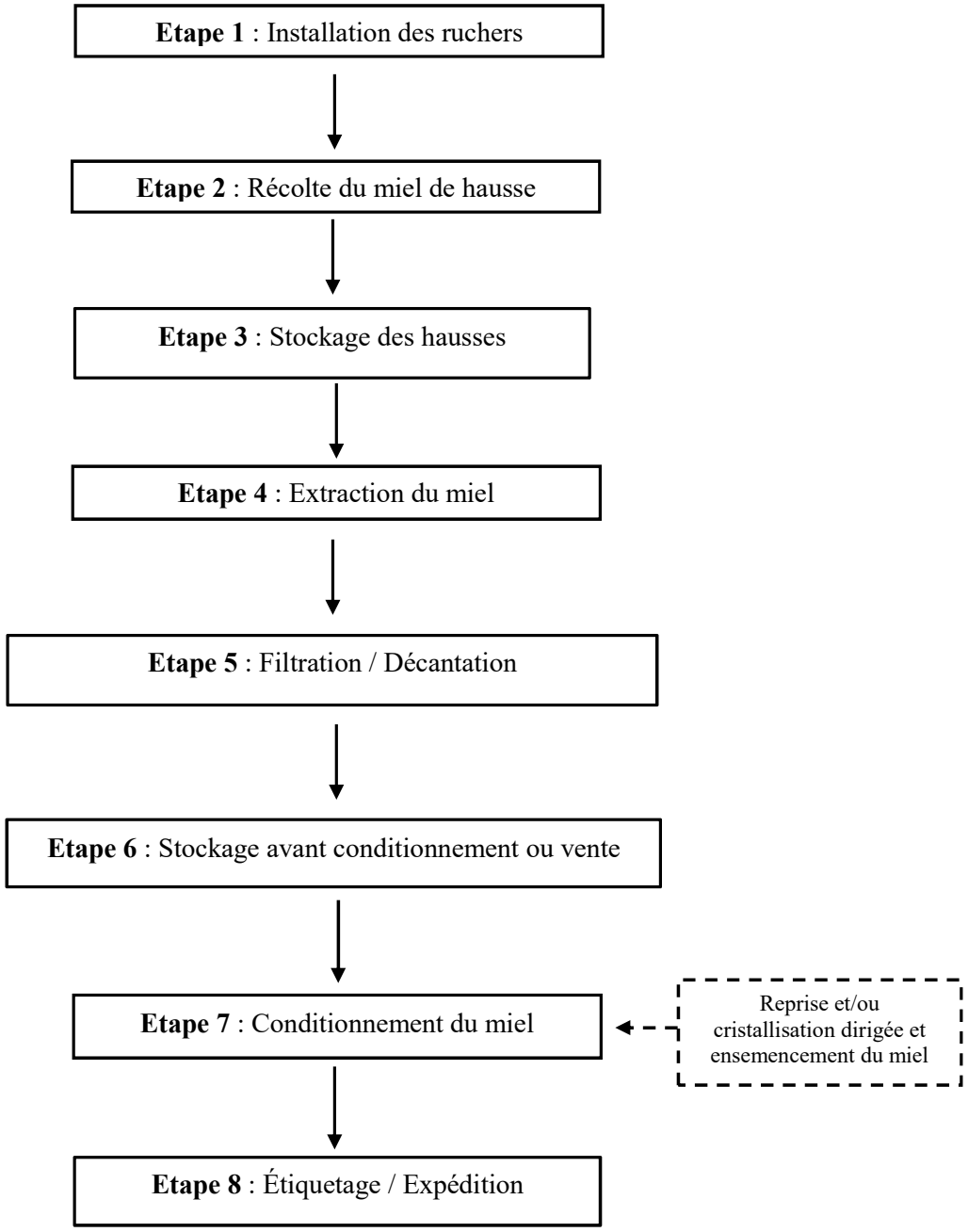
Par ailleurs, afin de maitriser les quantités produites et vendues sous IGP par année de production, les opérateurs disposent d'une comptabilité matière permettant de suivre :

- les quantités produites (producteur)
- les quantités en stock (tout opérateur)
- les quantités vendues en IGP (tout opérateur)
- les quantités déclassées (tout opérateur)

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie

ÉTAPES :



5.2 Description des étapes

➢ Pour les étapes 1 et 2

La pratique de l'enfumage des colonies est autorisée. Les combustibles sont exclusivement d'origine naturelle.

Le nourrissement des colonies s'effectue uniquement au moyen de miel, sucre ou sirop de sucre d'origine naturelle. En présence de hausses, le nourrissement à base de sirop de sucre est interdit.

- **Étape 1 : installation des ruchers sur la zone de production**

Un rucher est le lieu où est positionné un ensemble de ruches. L'apiculteur implante les ruches qui produiront du « Miel des Landes » dans l'aire géographique de l'IGP « Miel des Landes ».

Un déplacement du rucher (ou transhumance) peut être effectué à plusieurs reprises au cours de la saison, en fonction des types de miel recherchés.

- **Étape 2 : Récolte du miel de hausses**

L'apiculteur récolte les hausses contenant le miel par la ou les méthode(s) de son choix. En cas d'utilisation de répulsifs, seuls les répulsifs compatibles avec un usage alimentaire d'origine naturelle sont autorisés.

La récolte de miel de corps est interdite.

➢ Pour les étapes de 3 à 7

L'ensemble du matériel utilisé est apte au contact alimentaire.

- **Étape 3 : Stockage des hausses**

Les hausses sont stockées dans un local propre destiné à l'atelier miel.

- **Étape 4 : Extraction du miel**

Lors de l'extraction, il est interdit de chauffer le miel à feu nu.

Du fait de la viscosité élevée du miel de callune (propriété thixotropique), un appareil supplémentaire (la picoteuse) est utilisé avant son extraction.

- **Etape 5 : Filtration / Décantation**

La décantation ou la filtration du miel sont obligatoires.
La décantation est réalisée en cuve ou en fût.
Pour la filtration, les mailles du filtre sont perméables aux éléments constituants le miel, notamment les pollens.
L'ultra-filtration n'est pas autorisée afin de pouvoir garantir l'origine géographique du miel.

- **Étape 6 : Stockage avant conditionnement ou vente**

Avant sa commercialisation ou son conditionnement, le miel est stocké en fût, cuve de décantation ou seau.
L'espace de stockage des fûts, cuves de décantation ou seau est un espace propre, destiné à l'atelier miel.

- **Étape 7 : Conditionnement du miel**

Le miel cristallise naturellement. Un défigeage par élévation de la température du miel est autorisé avant conditionnement final.Seuls les matériels de reprise du miel suivants sont autorisés :

- défigeur
- étuve
- chambre chaude
- cordon chauffant
- dépeceur à froid (brassage mécanique).

Il est interdit de chauffer à feu nu ou par vapeur directe.

L'ensemencement et la cristallisation dirigée sont autorisés.

En cas d'assemblage de miels, seuls des lots miels IGP sont assemblés entre eux.

- **Étape 8 : Étiquetage et expédition**

Après la phase de conditionnement, le miel est étiqueté pour être expédié.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Le « Miel des Landes » présente des qualités organoleptiques singulières et reconnues qui fondent sa spécificité et sont l'expression du territoire, où la richesse de la flore mellifère adaptée au sol sableux s'associe au savoir-faire des apiculteurs acquis et transmis depuis de longues années.

Cette production de miels très étalée au fil des saisons, aux identités gustatives marquées, vient valoriser la flore spontanée originale de l'aire.

Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de l'IGP « Miel des Landes » correspond au département des Landes étendu aux communes voisines de Gironde et du Lot-et-Garonne situées sur le plateau sédimentaire landais caractérisé par son sol sablonneux. L'aire forme un vaste triangle qui longe la côte Atlantique du sud du département des Landes jusqu'à la pointe de Grave, en partie bordé par la Garonne au nord. Son extrémité orientale se situe à Nérac. Ce territoire est très largement dominé par des sols sableux et la forêt cultivée en pins maritimes (*Pinus pinaster*) qui couvre environ un million d'hectares

- **Facteurs naturels :**

Le climat tempéré océanique présent sur l'ensemble de l'aire géographique offre des températures douces, une faible amplitude thermique avec des hivers peu rigoureux et des précipitations relativement abondantes, bien réparties au long de l'année, malgré des pluies moins fréquentes en été. En apportant de la ressource hydrique, de la douceur et de l'ensoleillement, ce climat est très favorable au développement de la végétation tout au long de l'année. Au sein de l'aire, on observe un gradient négatif de pluviométrie entre l'ouest et l'est, ainsi que des températures plus froides au cœur de la forêt. L'inertie thermique de la mer crée également un gradient d'ouest en est : le bord de mer présente des variations thermiques plus faibles que le cœur de la forêt, et une plus grande douceur hivernale. Ainsi, des topoclimats relativement différents y cohabitent.

Du point de vue géo-pédo-morphologique, au nord de l'Adour, l'aire géographique possède une identité très marquée avant tout déterminée par son histoire géologique. Elle s'étend essentiellement sur des dépôts éoliens de l'ère quaternaire formés de sable. Des dunes maritimes, également sableuses, sont installées sur quelques kilomètres de large en bord de mer. Ces paysages singuliers sont caractérisés par des sols à dominante très sableuse présentant une acidité exceptionnelle (pH allant de 4.5 et 5.5). Les secteurs plats ou bas présentent fréquemment une couche pédologique imperméable nommée alios, qui empêche l'eau de bien s'écouler. En opposition, en station haute ou en pente, le sable permet un bon drainage de par sa porosité. Ainsi les sols de ce secteur présentent des caractéristiques hydriques très variées : les zones plates ou basses peuvent être engorgées d'eau par présence de la nappe phréatique à faible profondeur, et à l'inverse, les zones en pente sont parfois très sèches. Toutes les situations intermédiaires entre ces deux pôles extrêmes peuvent se rencontrer. La richesse des sols en matière organique varie également de façon importante.

Au sud de l'Adour, les communes landaises présentent une géologie d'origine détritique due à l'érosion des Pyrénées et offrent un paysage collinaire. L'agriculture est diversifiée, notamment de type polyculture-polyélevages. Les sols variés, le relief et l'occupation humaine induisent une grande diversité de biotopes.

La végétation est adaptée aux caractéristiques climatiques et édaphiques de l'aire. Dans la zone sableuse située au nord de l'Adour, les caractéristiques climatiques et pédologiques contrastées ont conduit au développement d'une flore très spécifique ayant su s'adapter notamment à ces différentes conditions hydriques et à l'acidité du sol . A la mosaïque de sols et de topoclimats correspond une mosaïque de cortèges floristiques qui cohabitent principalement avec une essence forestière, le pin maritime, cultivée sur la majorité du territoire. Parmi celles-ci on rencontre des plantes à fort potentiel mellifère comme la bourdaine

sur les faciès humides ou la bruyère cendrée et la callune sur les sols secs. La diversité des associations végétales permet également aux abeilles de bénéficier d'une source de pollen utile au développement de la colonie. Sur la bordure ouest de l'aire, la zone côtière avec son milieu dunaire et son climat spécifique, permet le développement d'un arbuste prisé des abeilles : l'arbousier, et d'un cortège floristique particulier.

Au sud de l'Adour, dans les coteaux détritiques, les milieux variés sont favorables au développement de nombreuses espèces d'intérêt apicole, principalement des feuillus (châtaignier, robinier, aulne, saule, chêne) ou d'espèces de sous-bois comme la ronce.

Les caractéristiques climatiques et la diversité des cortèges floristiques induisent une autre spécificité de l'aire qui est l'étalement conséquent des floraisons et donc de la production. La période de floraison débute dès avril avec les zones d'acacias les plus précoces et se termine tardivement avec la callune en automne et l'arbousier en hiver , ce qui est une spécificité remarquable.

Facteurs humains :

Sur l'aire, les apiculteurs possèdent une très bonne connaissance de ce milieu naturel spécifique et prospecte régulièrement le territoire à la recherche d'emplacements de ruchers, pour tenir compte des évolutions de végétation en lien avec la production sylvicole. Ils choisissent ainsi, d'année en année, les meilleurs emplacements, qu'il s'agisse de ruchers fixes ou transhumants, en fonction des types de miel recherchés. Au fil de la saison et en fonction des conditions météorologiques, les apiculteurs peuvent, soit transhumer leurs colonies d'emplacement en emplacement, soit choisir un lieu fixe pouvant permettre l'enchaînement de plusieurs miellées. Pour la production de miels monofloraux, les apiculteurs privilégient des secteurs dominés par l'espèce florale visée en portant un point de vigilance à la date de récolte, du fait des chevauchements fréquents de floraisons. Pour les miels polyfloraux, les apiculteurs chercheront plutôt des emplacements mixtes, propices au continuum de floraisons. Acquise et transmise par les apiculteurs au cours du temps, la connaissance précise de ce milieu singulier permet de valoriser la richesse de la flore mellifère landaise via une large gamme de miels.

L'étalement des floraisons et les gradients météorologiques au sein de l'aire demandent une gestion spécifique du cheptel. Typiquement un rucher implanté au sud de l'Adour permettra un démarrage plus précoce des colonies grâce aux saules, acacia et autre feuillus. A l'inverse un rucher implanté en landes sèches sur la fin de saison offre à l'apiculteur la possibilité de maintenir un cheptel productif très tardivement. En zone forestière, les pratiques sylvicoles conditionnent également les milieux. Les coupes, nettoyages ou éclaircissements modifient la flore du sous-bois (accès à la lumière, destruction mécanique, etc.). Les parcelles forestières ne sont donc pas figées, ce qui demande aux apiculteurs une adaptation régulière de leurs emplacements de ruchers.

L'importance du savoir-faire de l'apiculteur pour la production de miels de qualité prend également toute sa place dans le travail en miellerie. L'extraction du miel de callune, dont la texture gélatineuse unique (phénomène de thixotropie), rendu possible uniquement par l'utilisation d'un appareillage spécifique, la picoteuse, en est une parfaitement illustration. Sur ce même miel le taux d'humidité élevé demande également une vigilance particulière au moment du stockage et conditionnement.

Spécificité du « Miel des Landes »

Le « Miel des Landes » est produit par les abeilles à partir du nectar et de miellat qu'elles prélèvent sur la flore spontanée de l'aire. La spécificité du « Miel des Landes » réside dans la production très étalée d'une large gamme de miels, ayant chacun une identité gustative marquée.

La première partie de saison, offre des miels dominés par des arômes suaves, doux et fleuris ou fruités présentant des textures fluides comme les miels d'acacia, de bourdaine ou les miels polyfloraux marqués par de la ronce ou du miellat. Avec l'arrivée du miel de châtaignier en juin cette tendance s'inverse pour laisser place à des miels au caractère plus affirmé. Ces miels estivaux ou de fin de saison, sont caractérisés par des arômes puissants, de type boisé, de fleurs séchées et animal comme pour les miels de bruyère cendrée et callune ou marqués par une amertume typique des miels de châtaignier et d'arbousier.

Lien causal entre l'aire géographique et les caractéristiques du « Miel des Landes »

La spécificité de l'IGP « Miel des Landes » provient de facteurs naturels, humains et d'un ancrage historique de cette production sur le territoire.

- Une production qui fait partie de l'histoire du plateau sédimentaire landais

Jusqu'au milieu du XIXe siècle, ce territoire était occupé par des landes à moutons et de vastes zones marécageuses. L'apiculture y était pourtant déjà bien implantée grâce à la présence de grandes étendues de végétation mellifère. Des écrits très anciens, remontant au XII^{ème} siècle, témoignent de l'importance de l'apiculture sur le territoire ainsi que des pratiques apicoles passées. Les ruches traditionnellement utilisées portaient le nom de bournacs ou cahournes et étaient rassemblées à proximité des maisons au sein d'apiès. Les produits de la ruche assuraient un revenu subsidiaire aux paysans apiculteurs mais faisaient aussi l'objet d'importants échanges commerciaux bien au-delà du territoire. Le miel était vendu sous forme grossière appelé combrais. La cire produite, notamment celle de callune, était reconnue pour sa blancheur et qualité remarquable et faisait des landais les fournisseurs des luminaires des châteaux français et demeures bourgeoises. Cela a participé à la notoriété du « Miel des Landes » et de ses produits dérivés. En 1857, sous l'impulsion de Napoléon III, commencent des travaux d'assainissement en vue de valoriser ces étendues en pins ou en culture. Les paysages landais débutent leurs transformations pour devenir ceux que l'on connait aujourd'hui.

En 1947, l'introduction de la picoteuse, facilitant l'extraction du miel de callune, engendra l'essor du marché de ce miel. Des débouchés intéressant s'ouvrirent en Allemagne où les prix rémunérateurs du miel de callune amenèrent de nombreux producteurs à transhumer sur la zone landaise. A partir de cette période, les habitudes et modes de vie évoluent, se modernisent et l'apiculture familiale, très présente jusqu'alors s'efface peu à peu pour laisser place à une apiculture professionnelle ou semi-professionnelle. En 1970, le Parc Naturel Régional des Landes de Gascogne voit le jour et permet le développement de l'agritourisme qui favorisa ainsi le développement du marché des produits régionaux.

La réputation ancienne des miels produits dans les Landes, couramment appelé « Miel des Landes » ou plus rarement « Miel des Landes de Gascogne » et « Miel de la forêt des Landes », a perduré jusqu'à nos jours. En effet, cette dénomination est fréquemment utilisée par les apiculteurs et ce depuis plusieurs décennies. Pour le consommateur elle fait référence à des produits typés et de qualité, les miels de l'aire détiennent d'ailleurs de beaux palmarès en concours (Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, Concours Général Agricole, Concours des Miels de France, etc.). Dans ce territoire où la gastronomie tient une place essentielle, le miel est un produit incontournable, valorisé dans la cuisine traditionnelle ou plus contemporaine. Pour exemple, on trouve le miel de callune des Landes à la carte du chef étoilé Christophe Dupouy (2014) et celui d'arbousier des Landes au menu du restaurant gastronomique la Villa Mirasol (2019). La dénomination « Miel des Landes » apparaît aussi fréquemment sur les étiquettes de produits transformés (Lou Brus, La gougoutte, Pâtisserie Garein, savons, etc.). On la retrouve aussi régulièrement dans les recettes de pages culinaires de journaux ou des site web spécialisés (Sud-Ouest, Le République des Pyrénées, Qualité Landes, etc.). Aujourd'hui la qualité du « Miel des Landes » est reconnue au-delà des frontières du territoire, comme le montre la mise à l'honneur des miels de bruyère et de bourdaine des Landes dans la gamme parisienne prestigieuse Hédène ou du miel de Châtaignier des Landes dans la boutique Famille Mary à Nancy . Le miel de callune des Landes a aussi été sélectionné comme produit remarquable dans le « Le grand guide Slow Food des produits du terroir français », paru en 2018.

- Un paysage remarquable source de miellées rares et recherchées

Au printemps, les zones de feuillus au nord et au sud de l'aire géographique (Chalosse, Sauternais, Bazadais, vallée de la Garonne, Médoc, etc.) permettent la production du miel d'acacia subtil et agréable, reconnu pour sa finesse et très apprécié des consommateurs. En début d'été sur ces mêmes zones périphériques, la miellée de châtaignier offrira des miels mono- ou polyfloraux se démarquant par leur intensité et amertume.

Par la suite le très vaste plateau landais, dont la nature pédologique spécifique a permis le développement d'une flore mellifère d'exception, va prendre le relais et accueillir les colonies qui verront se succéder les floraisons de bourdaine, bruyère cendrée et callune présentes en sous-bois de la pinède. Cette flore adaptée

aux conditions difficiles assurera la production de miels typés, intenses, aux qualités organoleptiques remarquables. En fin de saison, la floraison des arbousiers, acclimatés au milieu dunaire, donnera un miel robuste et épicé.

Sur l'aire géographique, la richesse de flore mellifère et le climat favorable, assure une longue période de productivité du cheptel et offre ainsi cette large gamme de « Miel des Landes » typiques.

- Des savoir-faire indispensables

L'enchainement de miellées du mois d'avril jusqu'à la fin de l'automne et le climat favorable procure un fort potentiel apicole à l'aire. Toutefois, la production significative de miel, n'est rendue possible que par la maîtrise de savoir-faire spécifiques et par une gestion adaptée des colonies d'abeilles. Ainsi la production de « Miel des Landes » nécessite d'adapter les pratiques, à la dynamique spécifique des colonies, à la variabilité des conditions pédoclimatiques et aux évolutions de végétation en lien avec les pratiques sylvicoles. Le choix des meilleurs emplacements, avec ou sans transhumance des ruchers, et des pratiques apicoles spécifiques permettent ainsi la production de ce large éventail de « Miel des Landes ».

Pour conclure, le « Miel des Landes » aux qualités organoleptiques singulières et reconnues sont l'expression du territoire, de la flore apicole qui le compose et du savoir-faire des apiculteurs acquis et transmis depuis de longues années.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES A L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la règlementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, les indications suivantes doivent figurer de manière visible sur l'étiquette du produit :

- Le nom de l'indication géographique « Miel des Landes » ;
- La mention « indication géographique protégée » ou « IGP » et le symbole de l'Union européenne correspondant ;
- Nom et adresse de l'organisme de contrôle précédé de la mention « certifié par ».

L'origine florale peut être mentionnée si le produit provient de façon prépondérante de l'origine indiquée et s'il en possède les caractéristiques mélisso-palynologiques définies dans la description du produit.

9) EXIGENCES NATIONALES

Étape	***Points à contrôler***	***Méthode d'évaluation***
Positionnement des Ruchers	Emplacement géographique des ruchers	Contrôle documentaire et visuel
Filtration/Décantation	Ultrafiltration interdite	Visuel
Conditionnement du miel	Chauffage à feu nu ou par vapeur directe interdits	Visuel
Caractéristiques du produit fini	Teneur en eau du miel	Analyse
Caractéristiques du produit fini	Teneur en HMF	Analyse
Caractéristiques du produit fini	Caractéristiques mélliso-palynologiques	Analyse