

Montreuil sous Bois, le 15 juin 2015

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le « Miel des Cévennes » obtient l'IGP



Crédit photo : GQM LR/C. Oberlinkels

La Commission européenne a enregistré la dénomination « Miel des Cévennes » en indication géographique protégée (IGP) par règlement paru au Journal Officiel de l'Union Européenne le 8 avril 2015.

Le « Miel des Cévennes » est issu du butinage des abeilles sur la végétation spontanée ou sur la culture traditionnelle (châtaigniers) dans les communes des Cévennes, dans les départements de l'Ardèche, du Gard, de l'Aveyron et de la Lozère.

Cette zone de production se caractérise par deux types de formes géologiques dominantes : 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.

Au niveau climatique, les Cévennes sont un lieu de convergence du climat montagnard et du climat méditerranéen principalement.

De ce fait, la spécificité du « Miel des Cévennes » et sa réputation sont fondées sur la diversité de la flore cévenole butinée par les abeilles.

Le « Miel des Cévennes » peut-être un miel polyfloral (mélange des espèces végétales cévenoles) ou monofloral (bruyère, châtaignier, framboisier ou ronces). Il est le fruit du savoir-faire des apiculteurs qui ont appris à connaître les particularités de ce territoire pour produire des miels très typés et

différenciés selon les emplacements choisis et les zones de butinage visées, mettant à profit la grande variabilité des floraisons cévenoles.

L'indication géographique protégée est un signe européen qui existe depuis 1992 et assure au consommateur que le produit tire une ou plusieurs caractéristiques de son origine géographique.

Pour les producteurs, l'enregistrement de l'IGP garantit une protection de la dénomination « Miel des Cévennes » sur tout le territoire de l'Union européenne.

Comme pour tous les produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine, des contrôles réalisés par des organismes indépendants permettent de s'assurer du respect des conditions et de la zone de production.

Données chiffrées :

50 adhérents à la démarche

50 tonnes produites.

Contacts presse :

Nadia Michaud 01 73 30 38 78 – Elodie Soumagnac 01 73 30 38 14



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Aire géographique de l'IGP "MIEL DES CEVENNES"



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 2015-04