DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) n°510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

« Miel des Cévennes»

(n° CE :)

IGP (x) AOP ( )

1 – Dénomination de l'IGP

« Miel des Cévennes»

2 – Etat membre ou pays tiers

France

3 – Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1 Type de produit

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

3.2 Description du produit portant la dénomination « Miel des Cévennes »

Le « Miel des Cévennes » est un miel monofloral ou polyfloral présentant les caractéristiques suivantes :

- une structure parfaitement homogène (liquide, cristallisée ou crémeuse).
- des caractéristiques polliniques et organoleptiques typiques des miellées issues de la flore cévenole.
- une teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) - indice de fraîcheur du produit - inférieure ou égale à 15 mg / kg à la fin de l'année de production (entre août et décembre pour tous les miels, sauf pour le miel de bruyère callune : entre octobre et décembre).
- une teneur en eau - indice de stabilité physico-chimique - inférieure ou égale à 19% pour tous les miels, à l'exception du miel de bruyère callune pour lequel la teneur en eau est inférieure ou égale à 21%.

Tous les miels « des Cévennes » doivent être marqués par une origine florale typiquement cévenole.
Pour les miels monofloraux, ils doivent avoir un goût conforme à l'origine florale dont ils se prévalent, et être issus de la flore des Cévennes.

La gamme des miels des Cévennes peut se décliner ainsi au cours de la saison:
- les miels de printemps: bruyère blanche (sur les versants secs) et acacia (dans les vallons). En plus des pollens majoritaires d'acacia (pour le miel d'acacia) et de bruyère blanche (pour le miel de bruyère blanche), se trouveront entre autres des pollens de saule, d'aulne, de noisetier, de pissenlit et de buis, qui sont les premières végétations visitées par les abeilles sur les prairies naturelles ou cultivées, ou bien sur les bas de versants secs (pour les cistes notamment).
- les miels de début d'été plus ou moins marqués par la floraison des châtaigniers: miel polyfloral des Cévennes, miel de châtaignier, miel de framboisier (plus en altitude), miel de bruyère cendrée, miel de ronce. Selon la proximité d'une floraison de châtaigniers et compte tenu de l'abondance de pollen produit par cet arbre et de son attractivité pour les abeilles, les miels de début d'été des Cévennes sont souvent marqués par une importante présence de pollens de châtaignier. Se trouvent également des pollens de bruyère cendrée, de ronce, de framboisier...Les poiriers et les pommiers sont également en fleurs au mois de juin dans les vallons et leurs pollens peuvent donc se retrouver dans certains miels.

- les miels de fin d'été: on trouve plus particulièrement à cette période de l'année le miel de callune. Ces miels peuvent encore être marqués par la présence de pollen de châtaignier mais se composeront également de pollens de bruyère callune et de bruyère cendrée.
- le miellat de sapin: le miellat n'est pas issu du nectar de fleurs mais d'exsudats de pucerons. A ce titre, la production de miellat de sapin dépend de la présence de cet insecte qui peut apparaître dès début juin jusqu'à octobre.

Par contre, les récoltes butinées sur des fleurs de cultures non spécifiques aux Cévennes comme le tournesol, le colza, la luzerne, la lavande ne peuvent pas donner lieu à l'utilisation de la dénomination "des Cévennes". Les pollens de ces plantes ne peuvent être présents qu'à l'état de pollens isolés et ceux des fruitiers, à l'état de pollen d'accompagnement.

3.3 Matières premières (uniquement pour les produits transformés)
Sans objet

3.4 Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)
Sans objet

3.5 Etapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

L'aire de production correspond à l'aire au sein de laquelle les apiculteurs doivent poser les ruchers pour la **production** de « miel des Cévennes». Les autres opérations : **extraction et conditionnement** peuvent se faire à l'extérieur de l'aire géographique.

3.6 Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc…
Sans objet

3.7 Règles spécifiques d'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.

4 – Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de l'IGP « Miel des Cévennes » comporte 202 communes, réparties comme suit :

Cantons en totalité :
Département de l'Ardèche : Thueyts, Valgorge.
Département du Gard : Bessège, Genolhac, La Grand-Combe, Saint André de Valborgne, Saint Jean du Gard, Sumène, Valleraugue.
Département de Lozère : Barre des Cévennes, le Pont de Montvert, Saint Germain de Calberte.

Cantons en partie : liste des communes
Département de l'Ardèche :
Canton d'Antraigues-sur-Volane : communes d'Aizac, Antraigues-sur-volane, Asperjoc, Genestelle, Juvinas, Labastide-sur-Besorgue, Laviolle, Saint-Andéol-de-Vals, Saint-Joseph-des-Bancs.
Canton d'Aubenas : communes d'Ailhon, Lentillères, Mercuer.
Canton de Burzet : communes de Burzet, Pereyres, Saint-Pierre-de-Colombier.
Canton de Joyeuse : communes de Faugères, Joyeuse, Lablachère, Payzac, Planzolles, Ribes, Rosières, Sablières, Saint-André-Lachamp, Saint-Genest-de-Beauzon, Vernon.
Canton de Largentière : communes de Chassiers, Chazeaux, Joannas, Largentière, Laurac-en-Vivarais, Montréal, Prunet, Rocher, Rocles, Sanilhac, Tauriers.

Canton des Vans : communes de Banne, Chambonas, Gravières, Les Assions, Les Salelles, Les Vans, Malarce-sur-la-Thines, Malbosc, Sainte-Marguerite-Lafigère, Saint-Paul-le-Jeune, Saint-Pierre-Saint-Jean.
Canton de Montpezat-sous-Bauzon : communes de Montpezat-sous-Bauzon, Roux (le).
Canton de Privas : communes de Gourdon.
Canton de Saint-Etienne-de-Lugdarès : communes de Borne, Laval-d'Aurelle, Saint-Laurent-Les-Bains.
Cantons de Vals-les-Bains : commune de Labégude, Saint Etienne-de-Boulogne, Saint-Michel-de-Boulogne, Vals-les-Bains.

Département de l'Aveyron :
Canton de Nant : communes de Saint-Jean-du-Bruel, Sauclières.

Département du Gard :
Canton d'Alès Ouest : communes de Cendras, Saint-Paul-la-Coste, Soustelle.
Canton d'Alzon : commune d'Alzon, Arrigas, Aumessas.
Canton d'Anduze : commune de Saint-Sebastien-d'Aigrefeuille.
Canton de Lasalle : commune de Colognac, Lasalle, Saint Bonnet-de-Salendrinque, Sainte-Croix-de Caderle, Soudorgues, Thoiras, Vabres.
Canton du Vigan : commune d'Arphy, Arre, Aulas, Avèze, Bez-et-Esparon, Breau-et-Salagosse, Mars, Le Vigan, Mandagout, Molières-Cavaillac, Pommiers.
Canton de Saint-Ambroix : commune de Courry, Le Martinet, Saint-Florent-sur-Auzonnet.
Canton de Saint-Hippolyte-du-Fort : communes de Cros.
Canton de Trèves : communes de Dourbies, Saint-Sauveur-Camprieu. Commune incluse en partie : Trèves.

Département de la Lozère :
Canton de Florac : communes de Bedoues, Cocurès, La-Salle-Prunet, Les Bondons, Rousses. Communes incluses en partie : Florac, Ispagnac , Saint-Laurent-de-Trèves ; Vebron .
Canton du Bleymard : communes de Bagnols-les-Bains, Cubières, Cubierettes, Le Bleymard, Mas-d'Orcières, Saint-Julien-du-Tournel.
Canton de Mende-Sud : communes incluses en partie : Lanuejols, Saint-Etienne-du-Valdonnez.
Canton de Meyrueis : Communes incluses en partie : Fraissinet-de-Fourques ; Gatuzières, Meyrueis
Canton de Villefort : communes de Altier, Pied-de-Borne, Pourcharesses, Prévenchères, Saint-André-Capcèze, Villefort.

5 – Lien avec l'aire géographique

5.1 Spécificité de l'aire géographique

L'IGP « Miel des Cévennes » est produit sur une zone géographique qui se caractérise par une identité alliant une géologie, un climat, une végétation et des caractères 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, constituée de roches essentiellement issues de la poussée hercynienne.

Un climat méditerranéen-montagnard
Les Cévennes sont un lieu de convergence du climat montagnard et du climat méditerranéen principalement. La présence d'un relief très prononcé produit des effets microclimatiques. 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. Par ailleurs, le climat montagnard se retrouve sur les serres et plateaux sommitaux, et les versants qui les bordent.

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 façonnée 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 basses altitudes 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, 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 cédons blanc et jaune et l'épilobe. C'est aussi dans ces vallons, le long des voies de passage humain, sur des terrains pauvres que les acacias se sont développés depuis plusieurs siècles, constituant une flore à part entière caractéristique de ces vallons cévenols.
- 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 Age. 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 entrecoupée par les grands reboisements de feuillus et résineux (sapins, épicéas, mélèze) datant du XIXè 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).

Cette végétation a une influence directe sur le miel produit.

5.2 Spécificité du produit

La spécificité de l'IGP « Miel des Cévennes » provient de son spectre pollinique qui dépend de la concomitance de paramètres climatiques et géomorphologiques déterminant les ensembles floristiques présents dans une unité paysagère à un moment donné.
Seuls les miels issus de la flore caractéristique des Cévennes sont reconnus comme des miels des Cévennes. La gamme peut se distinguer dans différents sous-ensembles :
Basés majoritairement sur le caractère acide des sols des Cévennes:
- les miels à composante de châtaignier: arbre se développant uniquement sur des sols de type acide ;
- les miels de bruyères (calluna ou erica), plante caractéristique de sols pauvres de type siliceux, ensoleillés et bien drainés.

Basés sur la géomorphologie et sur l'histoire humaine du territoire (lieu d'élevage transhumant pendant de nombreuses générations qui a permis d'ouvrir des espaces de pelouses qui se sont refermés et sont parfois en cours de recolonisation par des plantes comme les ronces ou par des plantations de sapins et autres conifères) :
- les miels de ronces, miellat de sapin et miel d'acacia (arbre qui s'est développé prioritairement sur des sols pauvres en calcaire et sur des terrains pauvres depuis le XVIIème siècle en Europe). On notera que ces différentes espèces florales sont à la fois adaptées aux conditions géomorphologiques et climatiques des Cévennes et témoins en partie de l'histoire agricole du territoire.

Afin de préserver les caractéristiques de l'IGP « Miel des Cévennes », des limites physico-chimiques sont imposées : la teneur en eau est inférieure ou égale à 19% pour tous les miels, à l'exception du miel de callune pour lequel la teneur en eau est inférieure ou égale à 21%. Le taux de HMF est inférieur ou égal à 15 mg / kg à la fin de l'année de production (entre août et décembre pour tous les miels sauf pour le miel de callune : d'octobre à décembre).

Le « Miel des Cévennes » jouit d'une forte réputation : en effet, il est reconnu par les apiculteurs qui le différencient systématiquement dans leurs gammes de produits et ce depuis plusieurs générations. Par

ailleurs, c'est également un produit reconnu par les consommateurs, compte tenu de la réputation du terroir cévenol fondée sur ses milieux naturels protégés et ses châtaigneraies ancestrales.
L'usage du nom « Cévennes » est en effet attesté dans le Gard, la Lozère ou l'Ardèche : dès les années 1950, il existe une renommé des miels dits de pays, ou parfois « des Cévennes ». La fréquentation traditionnelle de l'arrière-pays cévenol par les habitants de la plaine languedocienne, l'idée d'une montagne-refuge et les premières formes du tourisme, favorisent probablement une certaine reconnaissance de ces miels des Cévennes, avant que se multiplient les arrivées de citadins et autres néo-ruraux, vagues successives entamées dès l'après 1968 et relayées jusqu'à aujourd'hui. A la fin des années 1970 et au début des années 1980, on relève dans les concours locaux de miels une catégorie « miels toutes fleurs » avec trois déclinaisons : « Montagne », « Causses » et « **Cévennes** ».
Le miel des Cévennes est ainsi référencé aussi bien chez les apiculteurs, que dans les lieux de commercialisation tels que des grandes surfaces, des boutiques et des marchés, que dans les recettes gastronomiques des cartes de grands restaurants de la région.

5.3 Lien causal entre l'aire géographique et la qualité, ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit pour les IGP)

La dénomination « Cévennes » reflète l'homogénéité des caractéristiques climatiques, géologiques, végétales et humaines sur l'aire géographique de l'IGP « Miel des Cévennes ».
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.

Le « Miel des Cévennes » provient du nectar ou du miellat butiné par les abeilles sur les plantes de l'aire géographique. Les abeilles butinent les sources mellifères dans un rayon d'environ 3km autour du rucher. De ce fait, 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 des 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.

Le « Miel des Cévennes » est un produit traditionnel 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 » caractéristique du milieu naturel cévenol, dont la réputation a dépassé le territoire régional.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES
https://www.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCIGPMielDesCevennes202.pdf