Miel des Cévennes

Miel

LE PRODUIT

L'IGP Miel des Cévennes peut se présenter sous forme liquide, cristallisée ou crémeuse. Pouvant être polyfloral ou monofloral, sa typicité et son authenticité repose sur la diversité florale caractéristique des Cévennes. Châtaigner, callune, bruyères, framboisier, pissenlit et trèfle sont les marqueurs les plus caractéristiques de ce miel.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Miel des Cévennes présente des notes chaudes et boisées avec plus ou moins de senteurs florales. L'arôme est boisé, frais, floral, avec une touche de caramel et une amertume finale d'intensité variable. Il a une teinte claire avec une dominance de framboisier, de bruyère et de fleurs de prairie au printemps et peut aller jusqu'au marron sombre et ambré pour un miel de châtaigne d'été.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les Cévennes bordent le Massif Central, à cheval entre Lozère, Gard, Aveyron et Ardèche. Les reliefs tourmentés de ce vieux massif, marqués par l'érosion forment un paysage de montagnes tressées, de profondes vallées. Domestiquées par l'homme, ce sont les terrasses qui alternent avec les landes, paysage représentatif de la relation entre les systèmes agropastoraux et une nature d'exception.

UN PRODUIT RECONNU

Longtemps, le miel a été la seule source de sucre sur les tables cévenoles. Depuis des générations, l'apiculture est pratiquée en Cévennes, par des apiculteurs sédentaires, mais aussi transhumants. En avril 2015, le Miel des Cévennes a été reconnu en tant qu'IGP. C'est à la fois l'histoire et la qualité du travail des apiculteurs qui sont reconnus et protégés.

Le saviez-vous

La production traditionnelle du Miel des Cévennes se faisait à partir de ruches directement taillées dans les troncs de châtaignier : on parle de «ruchers troncs », appelés aussi « bruscs » en dialecte cévenol. Aujourd'hui, les bruscs sont conservés dans quelques exploitations pour témoigner d'une activité traditionnelle à titre patrimonial mais ne participent plus à la production commerciale.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Groupement Qualité des Miels et des Produits de la Ruche d'Occitanie (GQM OC)

Maison des Agriculteurs
Mas de Saporta
34875 LATTES
CS 30012

Contact : Samuel BRUN (Vice Président)
Tél. : 04 67 06 23 16 / 06 71 54 24 14
Mél. : mielleriedesborles@gmail.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Montpellier

CA Croix-d'Argent
697 avenue Etienne Mehul
34070 Montpellier

N°SIRET : 13000270200426
Tél. : 04 67 27 11 85
Fax : 04 67 47 33 93
Mél. : INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET
Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler

71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/miel-des-cevennes-4530*

List of links present in page

1. mailto:mielleriedesbories@gmail.com
2. mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr
3. mailto:contact@qualisud.fr
4. mailto:contact@qualisud.fr
5. mailto:contact@qualisud.fr
6. mailto:contact@qualisud.fr
7. mailto:contact@qualisud.fr
8. mailto:contact@qualisud.fr