



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. Domesticquées 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

Président(e) : FLOUTIER Katia **Contact** : Samuel BRUN (Vice Président)

Tél. : 04 67 06 23 16 / 06 71 54 24 14

Mél. : mllelertedesborles@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

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact** : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

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

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact** : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise

12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Président(e) :

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

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Président(e) :

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. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_MieldesCevennes_G_202505.pdf
2. <mailto:mielleriedesbories@gmail.com>
3. <mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.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>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>