



## Miel de Corse - Mele di Corsica

Miel

### LE PRODUIT

Le Miel de Corse – Mele di Corsica se décline en une gamme variétale de 6 miels, produits au fil des saisons avec des saveurs étonnantes et diversifiées : printemps, maquis de printemps, maquis d'été, châtaigneraie, miellats du maquis et maquis d'automne. Afin de révéler la diversité de ce patrimoine naturel, les apiculteurs de Corse déplacent leurs ruches de la mer vers la montagne au fil des saisons.

### ARÔMES ET SAVEURS

Les miels de Corse offrent une grande diversité d'odeurs, d'arômes, de saveurs et de couleurs en fonction de la diversité des origines botaniques : des plus doux aux plus amers, tantôt délicats, tantôt persistants, clair doré à ambré foncé. C'est en cela que réside l'originalité de cette gamme de six miels. Il en résultera toujours un miel de qualité pour enchanter votre palais...

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Miel de Corse est produit sur l'ensemble de l'Île de Beauté. La typicité des miels de Corse est générée par le milieu, avec des conditions climatiques et géographiques particulières. La richesse et le caractère unique de son milieu naturel permettent aux abeilles de produire la palette des miels de Corse grâce à une végétation riche et variée.

## UN PRODUIT RECONNUS

L'appellation d'origine Miel de Corse a été obtenue en 1998. Elle s'exprime grâce à un terroir particulier et identifié qui trouve ses fondements dans la richesse de la végétation insulaire, une abeille d'éco-type corse adaptée aux conditions du milieu et ayant la particularité de butiner toute l'année, et un savoir-faire des apiculteurs alliant tradition et technicité.

### Le saviez-vous

L'AOP Miel de Corse - Mele di Corsica garantit au consommateur l'origine du miel et sa qualité grâce à différents contrôles. Les grains de pollen présents naturellement dans le miel permettent de certifier l'origine géographique et florale : c'est la carte d'identité du miel !

## Informations techniques

[Cahier des charges](#)

[Contenu Cahier des charges](#)

[Textes réglementaires](#)

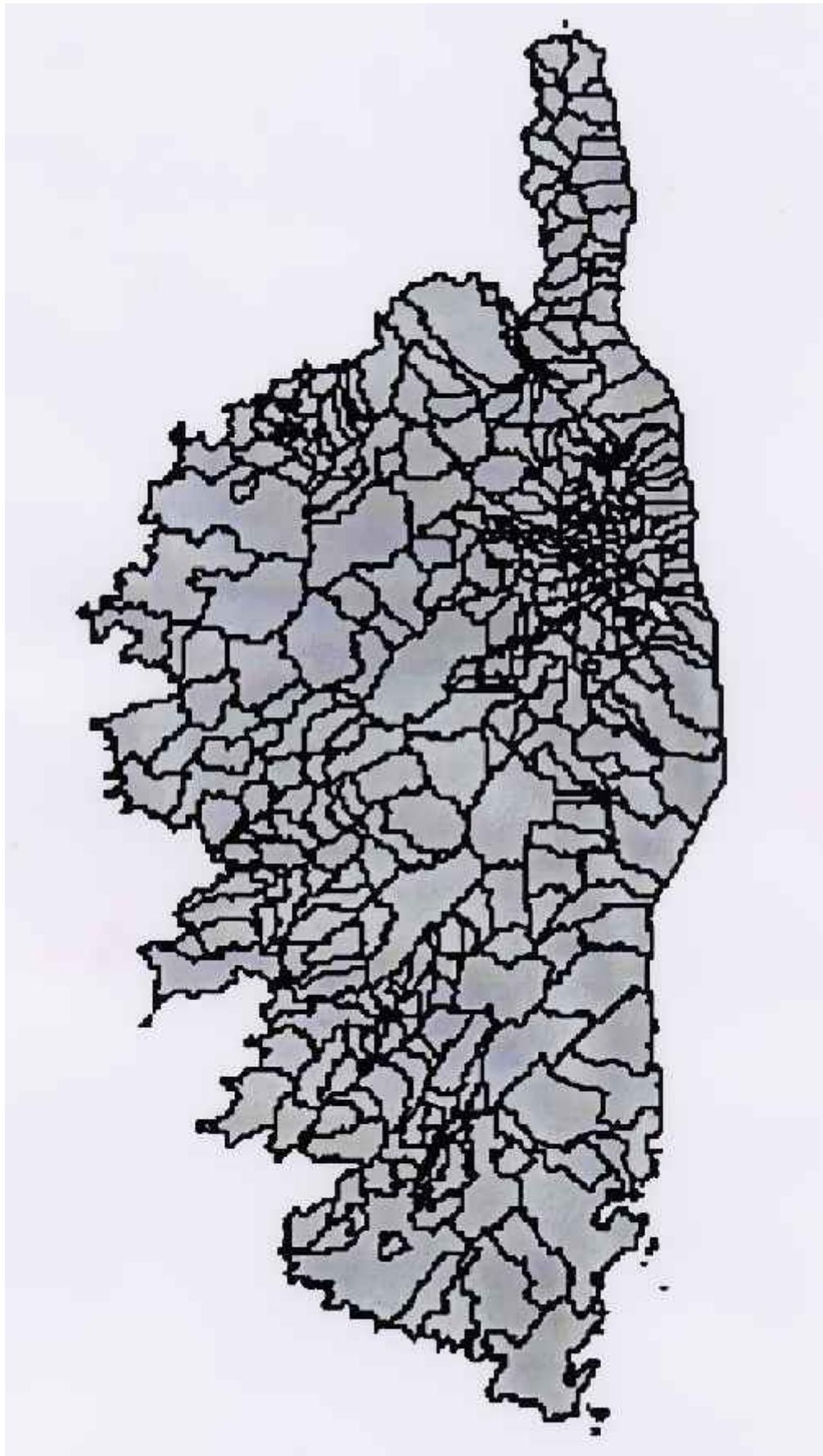
[Contenu Textes réglementaires](#)

[Aire géographique](#)

[Situation](#)

Le miel doit être produit exclusivement en région Corse (département de la Haute Corse et de la Corse du Sud). L'ensemble des communes de Corse.

[Carte](#)



Contacts

**Organisme de défense et de gestion (ODG)**  
Syndicat AOP « Miel de Corse – Mele di Corsica »

---

Station du Pont d'Altiani  
RN 200  
20251 ALTIANI

**N°SIRET :** 40934180700017  
**Contact :** Jennifer MEJEAN  
**Tél.** : 06 14 63 03 63 ou 06 18 89 80 32  
**Fax :** 04 95 48 69 70  
**Mél. :** [aoc.miel@gmail.com](mailto:aoc.miel@gmail.com)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit  
INAO Corse

---

Centre Ceppe Espace  
20620 BIGUGLIA

**N°SIRET :** 13000270200061  
**Tél.** : 04 95 32 25 37  
**Fax :** 04 95 31 51 23  
**Mél. :** [INAO-CORSE@inao.gouv.fr](mailto:INAO-CORSE@inao.gouv.fr)

Organismes de contrôle (OC)  
CERTISUD

---

Siège  
70 avenue Louis Sallenave  
64000 PAU

**N°SIRET :** 39325663100028  
**Tél.** : (33) (0)5 59 02 35 52  
**Fax :** (33) (0)5 59 84 23 06  
**Mél. :** [accueil@certisud.fr](mailto:accueil@certisud.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/miel-de-corse-mele-di-corsica-4668>

#### List of links present in page

1. <mailto:aoc.miel@gmail.com>
2. <mailto:INAO-CORSE@inao.gouv.fr>
3. <mailto:accueil@certisud.fr>