La dénomination "Miel de tilleul de Picardie" enregistrée en IGP

La dénomination « Miel de tilleul de Picardie » est officiellement reconnue en Indication Géographique Protégée (IGP), par publication, le 11 novembre 2025, du règlement d'exécution au Journal officiel de l'Union Européenne. Le « Miel de Tilleul de Picardie » est le premier miel sous Indication géographique en Hauts-de-France.

Fleurs du tilleul à petites feuilles ©Association Miels des Hauts-de-France

Un miel basé sur une essence emblématique picarde

Le « Miel de tilleul de Picardie » est un miel produit par les abeilles de l'espèce Apis mellifera à partir du nectar des fleurs du « tilleul à petites feuilles ». Les ruchers sont déposés à proximité des arbres au moment de leur floraison. C'est un miel monofloral de teinte claire, il se présente sous forme liquide ou cristallisée avec une texture homogène. Son goût est frais et mentholé, avec une saveur rafraîchissante. Le « Miel de tilleul de Picardie » tire sa spécificité du tilleul, arbre emblématique des forêts picardes. L'essence est en effet spontanée en Picardie, on parle même de tilleuls sauvages. L'étymologie de Chantilly vient d'ailleurs du latin « campus tiliae » qui signifie « champs de tilleuls ».

Une production historiquement reconnue en Picardie

Toutes les étapes de production, de la pose des ruches à la récolte des hausses, sont réalisées dans l'aire géographique de l'IGP, s'étendant sur les départements de l'Aisne, l'Oise, la Somme, le Pas-de-Calais et le Val-d'Oise. Marquée par l'important domaine forestier de la Picardie, la production de Miel de tilleul dans ce territoire remonte au XVIIIe siècle. Ce miel est cité dans le Dictionnaire portatif du commerce de 1770 sous le nom de « miel jaune de Picardie », parmi ceux d'autres régions méritant quelques distinctions. Ce riche héritage historique ainsi que la démarche de valorisation du « Miel de tilleul de Picardie » sont aujourd'hui reconnus par l'IGP.

IGP "Miel de tilleul de Picardie" ©Association Miels des Hauts-de-France

Un engagement durable

Le « Miel de tilleul de Picardie » s’engage dans une production durable, attentive à la qualité du produit et au confort des abeilles. Clé de la typicité de ce miel, le tilleul est un arbre plutôt résistant à la chaleur et à la sécheresse.

Données économiques (2025)

52,25
tonnes bientôt commercialisées

2031
ruches

45
producteurs

2
conditionneurs

Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

À propos de l'Indication géographique protégée (IGP)

L'IGP est liée à un savoir-faire. Elle identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Au moins une étape parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. L'IGP garantit au produit une protection à l'échelle nationale comme européenne. Le respect du cahier des charges de l'IGP est régulièrement contrôlé par des organismes indépendants accrédités et supervisés par l'État.

En savoir plus sur l'IGP

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/cp-igp-miel-tilleul-picardie*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/produit/miel-de-tilleul-de-picardie-17965
2. https://www.inao.gouv.fr/igp-indication-geographique-protegee
3. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance