



## Miel de tilleul de Picardie

Miel

### LE PRODUIT

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 ».

### ARÔMES ET SAVEURS

Le « Miel de tilleul de Picardie » 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 du fait du tilleul, arbre clé de la typicité de ce miel.

### UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Toutes les étapes de production, de la pose des ruches à la récolte des hausses, sont réalisées

dans une aire géographique s'étendant principalement sur les départements de l'Aisne, l'Oise et de la Somme, mais également sur les départements limitrophes du Pas-de-Calais et du Val-d'Oise.

Cette aire géographique correspond aux zones topographiques des grands ensembles forestiers qui présentent des conditions pédologiques et climatiques adaptées aux tilleuls et contenant des peuplements spontanés de tilleuls.

## UN PRODUIT RECONNU

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 ».

Marquée par cet important domaine forestier de la Picardie, la production de Miel de tilleul dans ce territoire remonte au XVIII<sup>e</sup> siècle. Ce miel est notamment 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.

### Le savez-vous

Le « Miel de tilleul de Picardie » est le premier miel sous Indication géographique en Hauts-de-France.

## 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)

Association "Miel des Hauts-de-France"

---

19 rue Alexandre Dumas

80090 Amiens

**Contact :** IIDA Rino (animatrice ODG)

**Tél. :** (33) (0)3 21 60 57 70

Mél. : [rilda@qualimentaire.fr](mailto:rilda@qualimentaire.fr) et [tilleuldepicardie@gmail.com](mailto:tilleuldepicardie@gmail.com)

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

---

21 rue des Moulins à vent  
51200 EPERNAY

**N°SIRET :** 13000270200145

**Tél. :** 03 26 55 95 00

**Fax :** 03 26 54 48 98

Mél. : [INAO-EPERNAY@inao.gouv.fr](mailto:INAO-EPERNAY@inao.gouv.fr)

Organismes de contrôle (OC)  
BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

---

Siège  
1 Place Zaha Hadid  
92400 COURBEVOIE

**N°SIRET :** 39985160900038

**Contact :** Isabelle PEUMERY

**Tél. :** numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : [isabelle.peumery@bureauveritas.com](mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

---

Quartier La Bayot  
91 chemin Gaston Reynaud  
26903 VALENCE CEDEX 9  
CS 80087

**Contact :** Isabelle PEUMERY

**Tél. :** numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : [isabelle.peumery@bureauveritas.com](mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

---

6 rue de la Carrière  
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX  
CS 27715

**Contact :** Isabelle PEUMERY

**Tél. :** numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : [isabelle.peumery@bureauveritas.com](mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com)

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP\\_MielTilleulPicardie\\_G\\_202409.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_MielTilleulPicardie_G_202409.pdf)
2. mailto:riida@qualimentaire.fr et tilleuldepicardie@gmail.com
3. mailto:INAO-EPERNAY@inao.gouv.fr
4. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
6. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com