

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 les zones topographiques des grands ensembles forestiers qui présentant 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 XVIIIe 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 saviez-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 "Miels des Hauts-de-France"

19 rue Alexandre Dumas
80090 Amiens

Président(e) : BEQUET Philippe **Contact :** IIDA Rino (animatrice ODG)
Tél. : (33) (0)3 21 60 57 70
Mél. : riida@qualimentaire.fr et 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

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038
Président(e) : AUDRAIN Jean-Michel **Contact :** Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

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

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

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

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/miel-de-tilleul-de-picardie-17965*

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
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