

Fiche produit

1. Présentation

- **Produit** : Miel de Provence
- **Mise à jour** : 8 mars 2016
- **Statut CE** : IGP - Indication géographique protégée
- **Mots-clés** : Autres produits d'origine animale (oeufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.) - Miel
- **Appellation** : Miel de Provence
- **Dénomination** : Miel de Provence

Description

Les caractéristiques du produit sont les suivantes :

- **Botanique** : miel monofloral ou polyfloral, y compris miel de miellat, issu de la flore spontanée de Provence ou d'une culture spécifique à la Provence, à l'exception des cultures de colza, de tournesol ou de luzerne ainsi que toute autre culture non spécifique.
- **Pollinique** : Pollens spécifiques à la Provence, spectre pollinique des miels devant, dans tous les cas, présenter une spécificité provençale.
- **Organoleptique** :
 - * Pour les miels monofloraux : flaveur correspondante à l'origine florale dominante,
 - * Pour les miels polyfloraux : arôme floral, végétal ou fruité.

Historique

Il existe en Provence une production traditionnelle de miels comme l'indique notamment l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France - Provence -Alpes - Côte d'Azur (Éd. Albin Michel/CNAC - 1995).

Par ailleurs, le Sud-Est de la France bénéficie de conditions climatiques optimales et de floraisons précoces (dès les mois de février-mars pour le romarin) et tardives (septembre-octobre pour la bruyère par exemple). L'existence de nombreuses plantes mellifères et une pratique traditionnelle de la transhumance permettent la production de miels très variés et appréciés des consommateurs.

La notoriété du miel de Provence est également liée à sa typicité et à ses qualités aromatiques reconnues (miels de lavande, de romarin, miels toutes fleurs. . .).

1. Cahier des charges

accéder au cahier des charges : www.inao.gouv.fr

1. Textes réglementaires

Exigences nationales et européennes

Historique

N° national du dossier : IG/03/95

N° CEE : FR / 00181/ 00.12.21

Date de réception du dossier complet : 28 mai 2003

Respec du cahier des charges Label Rouge : LA/24/89 et LA/13/94

- Arrêté du 30 juillet 2009 relatif aux labels rouges « LA 13/94 Miel de toutes fleurs » et « LA 24/89 Miel de lavande et de lavandin »
- Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques IGP « Miel de Provence » (Numéro CE: FR/00181/00.12.21)
- Règlement (CE) n° 2400/96 de la Commission du 17 décembre 1996 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées» prévu au règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

1. Aire géographique

Situation

- Les six départements de la région Provence -Alpes-Côte-d'Azur, à l'exception des communes et cantons suivants : - Département des Alpes-de Haute-Provence : Cantons de Saint-Paul, Allos, Colmars-les-Alpes, Barcelonnette, et communes de Méolans-Revel, Auzet, Barles, Verdaches, Seyne-les-Alpes, Méailles, Le Fugeret, Braux, Le Vernet. - Département des Hautes-Alpes : cantons de Saint-Étienne en Dévoluy, Saint-Firmin, Saint- Bonnet, Orcières, L'Argentière-la-Bessée, La Grave, Monetier-les-Bains, Briançon, Aiguilles, Guillestre, Embrun, et communes de Saint-Julien en Beauchêne, Montbrand, La Haute-Beaume, Réallon. - Département des Alpes-Maritimes : Canton de Saint-Étienne de Tinée, et communes de Sauze, Villeneuve d'Entraunes, Saint-Martin d'Entraunes, Entraunes, Péone, Beuil, Roubion, Roure, Ilonse, Châteauneuf d'Entraunes, Valdeblore, Saint-Martin de Vesubie, Belvédère, Tende, La Brigue, Saint-Sauveur de Tinée, Rimplas, Guillaumes. - La zone dite «Drôme provençale» : Cantons de Buis-les-Baronnies, Dieulefit, Grignan, La Motte- Chalancon, Marsanne, Montélimar, Nyons, Pierrelatte, Remuzat, Sederon, Saint-Paul-Trois Châteaux. - La partie orientale du Gard : Les zones Garrigues, Soubergues, Bas-Vivarais, Vallée du Rhône et Plaine viticole appartenant au département du Gard.

Liste des Communes

Voir la liste : www.inao.gouv.fr

Aire géographique

Miel de provenance

Télécharger la liste : www.inao.gouv.fr

Description du milieu

L'aire géographique s'étend sur les six départements de la région PACA, le sud du département de la Drôme (dite Drôme provençale) et la partie orientale du département du Gard. Il s'agit d'un territoire de garrigues. Les facteurs climatiques y sont favorables au développement rapide des colonies d'abeilles et permettent d'avoir un cheptel productif sur une longue période de l'année grâce à des floraisons précoces dès les mois de février-mars pour le romarin et des floraisons tardives jusqu'en septembre-octobre pour la bruyère. La flore de type méditerranéenne compte de nombreuses plantes mellifères donnant des miels à saveurs aromatiques, qui contribuent au renom de la production de miel de cette région.

1. Reconnaissance

Mode d'élaboration

Pendant les différentes périodes d'émission de nectar ou de miellat, les ruches sont installées dans l'aire géographique de production.

Le miel est ensuite récolté, extrait des rayons et stocké. Les lieux d'extraction, de conditionnement et/ou de stockage peuvent être situés en dehors de l'aire géographique de production.

Après avoir vérifié la conformité du miel aux caractéristiques définies dans le cahier des charges, le miel est conditionné, puis commercialisé soit en vrac, soit en pots.

L'étiquetage des pots doit comporter toutes les mentions rendues obligatoires par le cahier des charges.

Conditionnement

Étiquetage :

- « Miel de Provence » complété éventuellement par une mention relative à l'origine florale conformément aux dispositions du cahier des charges.
- Caractéristiques certifiées

Liens au terroir

Les miels de Provence sont produits par les abeilles à partir du nectar ou du miellat qu'elles prélèvent sur la flore spontanée provençale ou sur des cultures spécifiques à la Provence.

Toutes les caractéristiques de ces miels sont directement liées aux spécificités du milieu botanique provençal. Il en est ainsi des caractéristiques organoleptiques et des caractéristiques polliniques.

Afin de s'assurer du lien entre le miel de Provence et son origine géographique, il est donc indispensable de déterminer quelles sont les plantes dont est issu ce miel.

L'établissement du spectre pollinique (lister les pollens présents dans le miel et définir leur fréquence respective) permet à l'analyste de s'assurer de l'origine florale et donc géographique du miel.

Le caractère restrictif de la liste du cahier des charges permet d'exclure de l'appellation «Miel de

Provence» des miels qui ne seraient pas issus de la flore provençale.

Preuve de l'origine

Le contrôle de la localisation des ruchers dans l'aire géographique de production est le premier moyen qui permet de s'assurer de l'origine provençale du miel.

L'analyse pollinique est un deuxième moyen.

1. Contacts

Organisme de défense et de gestion

Syndicat des miels de Provence et des Alpes du Sud

Maison des agriculteurs
22 avenue Henri-Pontier
13626 AIX-EN-PROVENCE CEDEX 1

Tel : 08 71 16 24 62

Fax : 04 42 17 15 01

N° SIRET : 41995562000010

Décision de reconnaissance n° CNIGP/LR/STG2007/82 du 10 juillet 2007

Composition : Producteur / Transformateur

Président(e) : Monsieur Jean-Louis LAUTARD

Contact : mielsdeprovence@free.fr

Organisme(s) de contrôle

QUALISUD

Organisme certificateur

Agrément(s) : FR-BIO 16, INS.AOC n°07

QUALISUD

BP 82256
31322 CASTANET-TOLOSAN Cedex

Tel : (33) (0)5 62 88 13 90

Fax : (33) (0)5 62 88 13 91

Contact : François LUQUET : contact@qualisud.fr

QUALISUD

84, Avenue Boucicaut
71100 CHALONS-SUR-SAONE

Tel : 03 85 90 94 14

Fax : 03 85 90 94 10

Contact : François LUQUET : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Adresse administrative
15, avenue de l'Océan
40500 SAINT-SEVER

Tel : (33) (0)5 58 06 15 21

Fax : (33) (0)5 58 75 13 36

N° SIRET : 31500291500124

Président(e) : Monsieur Gérard LANNELONGUE

Contact : François LUQUET : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison régionale de l'agriculture du Limousin Bd des Arcades
87060 LIMOGES Cedex 2

QUALISUD

Siège
2 allée Brisebois
31320 Auzeville-Tolosane

Contact : contact@qualisud.fr

Site INAO

INAO La Valette du Var

Parc Tertiaire Valgora - Bâtiment C
Avenue Alfred Kastler
83160 LA VALETTE DU VAR

Tel : 04 94 35 74 67

Fax : 04 94 65 89 43

N° SIRET : 13000270200160

Contact : INAO-HYERES@inao.gouv.fr

Ce site Internet est cofinancé par l'Union européenne, Direction générale de l'Agriculture et du Développement Rural.

Co-financed by the European Union, Directorate General for Agriculture and Rural Development of the Commission.