



# Exigez le meilleur



DES TERROIRS RÉUNIS PAR UN SAVOIR-FAIRE

ORIGINE  
CONTRÔLÉE



SAVOIR-FAIRE  
ET TECHNICITÉ



DES TERROIRS  
D'EXCEPTION



QUALITÉ  
GARANTIE



**miels**  
CERTIFIÉS

MIELS FRANÇAIS DE QUALITÉ  
ET D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
IGP · AOP · LABEL ROUGE



# EXIGEZ LE MEILLEUR

## DES TERROIRS REUNIS PAR UN SAVOIR-FAIRE

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) sur le miel français ont souhaité mettre en place une action commune, dont l'objectif est de faire connaître les spécificités de nos miels et les contrôles auxquels se soumettent les apiculteurs habilités. Ceci, permettant ainsi d'offrir au consommateur la certification de miels à l'origine et à la qualité garantie.



Choisir un miel de qualité va bien au-delà de simplement satisfaire une préférence gustative. C'est un choix qui incarne un **engagement** pour l'environnement et la préservation des traditions apicoles.

En optant pour un miel certifié produit de manière éthique et transparente, vous soutenez les apiculteurs engagés dans des pratiques respectueuses des abeilles et de leur habitat.

De plus, en choisissant des miels certifiés vous avez l'assurance d'un produit d'exception ainsi que de l'authenticité et de la traçabilité de ce produit.

Il s'agit d'un acte qui célèbre la nature, la biodiversité et le savoir-faire tout en vous offrant une expérience gustative incomparable.

## LE MIEL ET SA DÉFINITION

« Le miel est la substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés

sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche. »

Source : Directive miel européenne (2001/110/CE)

# 1

## DES TERROIRS D'EXCEPTION



### L'impact du terroir sur la qualité du miel

Chaque terroir présente des spécificités au niveau du climat, du sol et de la flore conférant au miel des caractéristiques propres à chacun.

« Le terroir est une zone géographique particulière où une production tire son originalité directement des spécificités de son aire de production. »

Source INAO  
(Institut national  
de l'origine et  
de la qualité)



**Un sol riche en matières minérales** particulières donnera plus de minéraux au produit fini.



**Le climat, avec ses variations de température et de précipitations**, affecte le travail des abeilles et donc la production de miel.



**La diversité de la flore locale** donne au miel une palette d'arômes et de goûts uniques.



En choisissant des **miels certifiés sous IGP ou AOP de régions spécifiques**, les amateurs peuvent découvrir une palette infinie de saveurs, contribuant ainsi à la préservation de la biodiversité locale.

## Variétés régionales de Miel

La diversité des saveurs et des arômes des miels certifiés est une véritable exploration gustative liée aux régions de production.

### DES SAVEURS UNIQUES

Parmi les exemples de **miels certifiés IGP** (*Indication Géographique Protégée*) qui illustrent cette diversité, **les Miels de Provence** séduisent par leurs délicates notes aromatiques, **les Miels d'Alsace** offrent des arômes fruités ou boisés et **les Miels des Cévennes** dévoilent des accents sauvages.



D'autres régions vont bénéficier d'une IGP telles que le "**Miel des Landes**", en attente de la très prochaine reconnaissance par l'Union européenne, propose une gamme évoluant avec les saisons en raison d'une flore mellifère de sous-bois

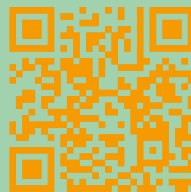
et littorale remarquable ; ou encore **le Miel de tilleul de Picardie**, produit apicole emblématique des Hauts-de-France.

Concernant **les miels sous AOP** (*Appellation d'Origine Protégée*), **les Miels de Corse** témoignent de la diversité de la flore méditerranéenne avec leurs saveurs complexes de maquis, et **les Miels de Sapin des Vosges** captent l'essence des forêts avec des notes balsamiques et maltées typique du miellat du Sapin Blanc des Vosges.

**Chacun de ces miels certifiés reflète la diversité des paysages de nos régions. Ils racontent une histoire sensorielle unique, une ode à la richesse des terroirs apicoles.**

Pour encore plus d'informations

RDV  
sur notre site :  
[mielcertifies.fr](https://mielcertifies.fr)



## CHOISIR UN MIEL EN FONCTION DES PRÉFÉRENCES DE SAVEURS LIÉES À L'ORIGINE

Explorer les classifications géographiques et comprendre les caractéristiques sensorielles de chaque terroir permet aux consommateurs de choisir des miels certifiés qui correspondent à leurs goûts.



Miel de montagne

Arômes plus robustes,  
idéal pour les amateurs  
de saveurs intenses.



Le mieux est  
encore de les  
déguster auprès  
d'un apiculteur  
afin de découvrir  
vos préférences !

Miel de régions  
plus tempérées

Arômes plus délicats,  
idéal pour ceux en  
quête de douceur.

## Encourager le soutien aux producteurs locaux

Soutenir l'apiculture locale et le terroir en achetant du miel provenant des producteurs certifiés offre une multitude d'avantages.



**L'économie locale est stimulée**, soutenant les agriculteurs, préservant les savoir-faire traditionnels liés à l'apiculture et permettant une agriculture durable.

**Les écosystèmes locaux sont préservés**. Les abeilles, essentielles à la pollinisation, agissent en faveur de la biodiversité. Acheter du miel local contribue à la protection de ces pollinisateurs indispensables.



**La traçabilité du miel est garantie**. Elle assure une transparence accrue sur la provenance et les pratiques de production.

**Soutenir les apiculteurs locaux crée un lien direct entre les consommateurs et les producteurs**. Cela permet de mieux comprendre le processus de production, d'apprécier la diversité des miels locaux et de contribuer à une agriculture durable.



# 2

## SAVOIR-FAIRE ET TECHNICITÉ



### L'engagement des Apiculteurs : Garantir un miel certifié de qualité

Leur expertise, leur dévouement à la préservation des abeilles et leur connaissance du terroir sont des piliers de la production de miel de qualité.

#### RESPECT DES NORMES DE PRODUCTION

##### CONDITIONS D'ÉLEVAGE DES ABEILLES

Dans le domaine de l'apiculture, l'adoption de **pratiques éthiques et respectueuses envers les abeilles** revêt une importance primordiale. Les apiculteurs mettent en œuvre des pratiques telles que le maintien de l'environnement autour des ruchers, avec la garantie d'un accès adéquat aux ressources florales, et de bons soins apportés aux colonies.



## PRATIQUES APICOLES DURABLES

Dans le contexte de l'apiculture orientée vers la durabilité, **les méthodes de production** revêtent une importance cruciale en matière de **préservation de la santé des colonies**. Les apiculteurs adoptent

des techniques vertueuses telles que l'utilisation de méthodes douces pour les abeilles pour la récolte ou encore **la promotion d'espaces naturels pour le butinage**.



Ces approches constituent autant de **stratégies favorisant la durabilité** et assurent **une récolte responsable**. Elles contribuent substantiellement à la **préservation des écosystèmes apicoles** et de la **biodiversité environnante**, garantissant **une apiculture qui concilie les impératifs apicoles avec les préoccupations environnementales actuelles**.

## Transparence et communication

La transparence sur l'origine du miel permet au consommateur d'être rassuré.



**Les apiculteurs privilégient une approche ouverte**, partageant leurs méthodes de production.



**Transparence** sur les conditions d'élevage des abeilles et les pratiques de récolte.



**L'apposition d'un signe de qualité et l'utilisation de mentions d'étiquetage** informent le consommateur sur les spécificités du miel.

## Respect des critères de certification

### INVESTISSEMENT DANS LA FORMATION

Les apiculteurs, en s'engageant dans un signe de qualité, restent informés et se perfectionnent sur les techniques de gestion apicole et des pratiques durables. Ils se soumettent aux contrôles d'habili-

tation et de suivi et veillent à rester conforme au cahier des charges. **Cette amélioration continue des pratiques apicoles renforce la confiance des consommateurs dans la qualité du miel**.

## Les enjeux de l'apiculture

Les systèmes de contrôle pour garantir le respect des critères SIQO (*Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine*) représentent une assurance de qualité pour les apiculteurs.



**Les apiculteurs font face à des enjeux majeurs, notamment la menace croissante du frelon asiatique.**

Ce prédateur exerce une pression significative sur les colonies d'abeilles, préoccupant les apiculteurs quant à la santé et à la survie de leurs ruches.

**Les attaques de frelons asiatiques contribuent à affaiblir les colonies, impactant la production de miel et la survie des ruchers.**

De plus, **les bouleversements climatiques exacerbent ces défis.** Les variations climatiques altèrent les cycles de floraison, modifiant ainsi les saisons de butinage des abeilles et la disponibilité en ressource mellifère.

**Les événements météorologiques extrêmes**, comme les sécheresses ou les fortes pluies, **affectent également la dynamique des colonies.**

**L'adaptation des pratiques apicoles** pour faire face à ces changements et la mise en œuvre de mesures d'atténuation deviennent donc **des défis majeurs pour assurer la pérennité de l'apiculture dans un contexte climatique en évolution.**



Le frelon asiatique ↗



Face à ces défis, les apiculteurs doivent à la fois maintenir une surveillance stricte de la qualité, développer des stratégies de gestion des risques pour protéger leurs colonies et maintenir une production de miel durable malgré ces menaces grandissantes.

# 3

## ORIGINE CONTRÔLÉE



## Pourquoi choisir un miel certifié ?

Les **SIQO** sont gérés par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté et l'INAO. Ils garantissent aux consommateurs des conditions de production rigoureuses et adaptées à chaque miel, mettant en valeur leur typicité et leurs caractéristiques uniques.

### QUELLES SONT LES GARANTIES DES MIELS CERTIFIÉS ?



**Des pratiques apicoles encadrées et exigeantes**, de la ruche jusqu'au pot de miel.



**Des méthodes respectueuses** des abeilles et de l'environnement.



**De l'origine et de la traçabilité**, parties intégrantes à ces miels certifiés.

Ces **miels certifiés** assurent donc des informations détaillées sur l'**origine**, les **méthodes de production** et leurs **caractéristiques** (origine florale, couleur, goût, texture...). C'est avec transparence que l'apiculteur produit un miel certifié répondant à des critères de qualité.

Ils sont reconnaissables à leur macaron ou à la mention officielle du **SIQO** auxquels ils appartiennent.

# Comment reconnaître un miel certifié et qu'est-ce qui les distingue ?

Chaque miel certifié bénéficie d'un ou plusieurs **SIQO**.

Les **SIQO** partagent un engagement envers la qualité, l'authenticité, la traçabilité, le respect d'un cahier des charges strict, et la protection de l'environnement et des traditions locales.



## L'AOP - Appellation d'origine protégée

« Un produit dont **toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique**, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est **un signe européen** qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne. » - INAO.

L'AOP valorise les caractéristiques spécifiques d'un terroir (*conditions géoclimatiques, espèces florales, savoir-faire...*) qui confèrent à ces miels des saveurs et des arômes uniques.

C'est au sein d'un terroir qu'a lieu le butinage des abeilles jusqu'au stockage en fût ou la mise en pot du miel certifié par l'apiculteur.



Le Miel de Corse - Mele di Corsica

Le Miel de sapin des Vosges

## L'IGP - Indication géographique protégée

« Un produit agricole, brut ou transformé, dont la **qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.** » - INAO.

Autrement dit, une étape au moins parmi la production, la transformation ou l'élaboration du miel certifié doit avoir lieu sur un territoire délimité. Ce signe européen protège, comme l'AOP, le nom du produit dans toute l'Union européenne.

L'IGP valorise ainsi des miels dont les caractéristiques physico-chimiques et sensorielles reflètent les particularités du territoire français (climat, géologie) sur les ressources florales locales disponibles **pour les abeilles.**



Deux demandes d'IGP sont examinées par l'Union européenne pour la reconnaissance.



## LE LABEL ROUGE

« **Des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.** » - INAO.

Un miel certifié **Label Rouge** doit répondre à des normes exigeantes visant à assurer une qualité supérieure et des caractéristiques organoleptiques exceptionnelles indépendamment de sa provenance géographique sauf s'il est associé à une IGP. Ces critères peuvent inclure des aspects comme la méthode de production apicole, la sélection de la ressource florale.



## L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

« **Un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal.** » - INAO.

Un cahier des charges rigoureux est suivi par les apiculteurs engagés dans ce mode de production. Il repose sur l'application de différentes règles à chaque étape de production du miel. Entrent en compte dans les pratiques d'élevage la disposition des ruches dans des zones agricoles biologiques ou sauvages, l'utilisation pour les ruches de matériaux naturels (ex : cire biologique uniquement) ou encore de méthodes préventives et soins naturels en cas

de maladies. Les conditions de production en miellerie sont également encadrées de la récolte des hausses jusqu'au conditionnement du miel. Tout comme les autres SIQO, l'**AB** repose sur un système de traçabilité, des règles d'étiquetage et le respect de normes de qualité propre au miel (analyses physico-chimiques).

Retrouvez tous nos conseils pour consommer un miel authentique sur notre site internet !

[mielcertifies.fr](https://mielcertifies.fr)





Association Miels des Hauts-de-France  
Groupement Qualité des Miels d'Occitanie  
ODG IGP Miel d'Alsace  
ODG AOP Miel de Sapin des Vosges  
Syndicat AOP Miel de Corse – Mele di Corsica  
Syndicat des Miels des Landes  
Syndicat des Miels de Provence et des Alpes du Sud

Pour encore plus  
d'informations

**RDV**  
sur notre site :  
**mielscertifies.fr**



2024 - Tous droits réservés. Direction de publication : Association Miels des Hauts-de-France, Groupement Qualité des Miels d'Occitanie, ODG IGP Miel d'Alsace, ODG AOP Miel de Sapin des Vosges, Syndicat AOP Miel de Corse – Mele di Corsica, Syndicat des Miels des Landes, Syndicat des Miels de Provence et des Alpes du Sud - Conception et réalisation : Marilyne Paluczak de SO CUTE COMMUNICATION - Crédits photos : Magali Cancel, Ondine Roy Parain, Miel du Cap, Freepik Wirestock - Imprimeur : pixartprinting.



« Ne pas jeter sur la voie publique »