C/2025/4122

24.7.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2025/4122)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Miel de tilleul de Picardie»

N°UE: PGI-FR-03290 — 18.7.2024

1. **Dénomination(s) PGI**

«Miel de tilleul de Picardie»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de nomenclature combinée*

— 04 - LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0409 - Miel naturel

3.2. *Description du produit auquel se réfère la dénomination visée au point 1)*

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 Tilia sp. C'est un miel monofloral.

Il se présente sous forme liquide ou cristallisée.

— Caractéristiques chimiques:

Conductivité électrique (mS/cm): ≤ 0,7

Teneur en eau (%): ≤ 18

Taux d'Hydroxyméthylfurfural (mg/kg): ≤ 10 après l'extraction

— Caractéristiques polliniques:

Le «Miel de tilleul de Picardie» présente un spectre pollinique composé de pollens de différentes espèces botaniques. Toutefois la présence des trois pollens suivants: châtaignier, tilleul, ronce, est recherchée car ce sont des marqueurs de l'aire géographique de l'IGP. Le «Miel de tilleul de Picardie» contient au moins un de ces pollens en proportion dominante ou d'accompagnement.

Certains miels de tilleul de Picardie peuvent ne pas contenir de pollens dominants ou d'accompagnement. Dans ce cas, au moins un des marqueurs polliniques doit se retrouver en pollen isolé. L'essence tilleul produit peu de pollen ce qui explique qu'il n'est pas présent en grande quantité.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Le tableau ci-dessous présente les pollens les plus fréquemment trouvés dans le «Miel de tilleul de Picardie». Ces pollens se retrouvent selon des associations et proportions variables.

Pollens dominants	Pollens d'accompagnement	Pollens isolés
(> 45 %)	(Entre 15 % et 45 %)	(< 15 %)
Tilleul	Tilleul	Astéracées, Fruitiers, Poacées, tournesol, Renonculacées, lamiacées, Brassicacées, Rosacées, Trèfle, Vipérine, Vesce, Oléacées, Ronces, Plantin, tilleul, Apiacées, Pissenlit
Châtaignier	Châtaignier	
	Ronce	

— Caractéristiques organoleptiques:

Texture: homogène (sans séparation de phases), liquide ou cristallisée

Teinte claire, de couleur jaune paille avec des reflets verdâtres

Odeur: végétale avec des notes fraîches, mentholées d'intensité moyenne à forte

Saveur: rafraîchissante et mentholée ou pharmaceutiques, astringente, sucrosité moyenne, acidité moyenne

Persistance en bouche: moyenne à forte

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans la zone géographique délimitée*

Toutes les étapes de production, de la pose des ruches à la récolte des hausses, sont réalisées dans l'aire géographique.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc. du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

L'aire géographique s'étend sur:

— 324 communes de l'Aisne;

— 585 communes de l'Oise;

— 22 communes de la Somme;

— 539 communes du Pas-de-Calais;

— 11 communes du Val d'Oise.



5. **Lien avec la zone géographique**

Le lien à l'origine est fondé sur la qualité spécifique du «Miel de tilleul de Picardie» et sa réputation.

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Située dans le sud de la région Hauts-de-France et au nord de l'Ile-de-France, la Picardie bénéficie d'un climat de type océanique frais avec un gradient de continentalité vers l'Est favorable aux peuplements de feuillus qui ont besoin d'humidité.

Ainsi, la Picardie possède un important ensemble forestier, situé sur les plateaux tertiaires du bassin parisien, composée majoritairement de feuillus (92 % contre 71 % à l'échelle nationale) qui représente 17 % du territoire de la Picardie avec des zones boisées réparties inégalement. Les grands massifs boisés sont situés dans la moitié sud: le Parc Naturel Régional de l'Oise-Pays de France sur la rive gauche de l'Oise couvre 60 000 ha dont 20 000 ha de forêts et inclut les forêts d'Halatte, d'Ermenonville, de Chaalis, de Chantilly et des forêts communales.

Le tilleul représente 3,2 % du stock régional avec une surface de 7 600 hectares. Les données du Centre Régional de la Propriété Forestière font état du positionnement des tilleuls comme la 8ème essence par ordre d'importance en Picardie, du fait des conditions pédoclimatiques favorables au développement de cette essence forestière. C'est une essence répertoriée dans les stations forestières en mélange avec des châtaigniers et robiniers, avec une concentration dans certaines zones spécifiques.

Le tilleul à petites feuilles (Tilia cordata), essence spontanée et sauvage commune en France seulement dans le Nord-Est et les Pyrénées, représente l'espèce la plus importante en Picardie par rapport au tilleul à grandes feuilles (Tilia platyphyllos). Il se distingue par la forme de ses feuilles et a une capacité mellifère différente. Le tilleul à petites feuilles permet une production de plus de 500 kg de nectar à l'hectare et d'environ 200 kg pour le tilleul à grandes feuilles.

Les transhumances des ruchers sont réalisées entre juin et juillet juste avant la floraison des tilleuls: les apiculteurs posent les ruches le temps de la floraison, puis récoltent le miel de tilleul à la fin de la floraison pour assurer sa pureté. L'expérience des apiculteurs conduit à constater que la présence de tilleuls est une condition nécessaire mais pas forcément suffisante. Pour obtenir un miel de tilleul, il est important de ne pas avoir une abondance de certaines autres essences en pleine floraison et qui viendraient impacter les caractéristiques spécifiques attendues du «Miel de tilleul de Picardie».

5.2. *Spécificité du produit*

Le «Miel de tilleul de Picardie» est un miel monofloral produit par les abeilles essentiellement à partir du nectar des fleurs de tilleul (Tilia sp), et se distingue d'autres miels de tilleul par sa teinte plus claire et son goût frais et mentholé.

5.3. *Lien causal*

L'abondance de tilleuls, en particulier du tilleul à petites feuilles plus nectarifère que le tilleul à grandes feuilles, au sein des grands massifs forestiers du sud de la Picardie offre un terrain fertile pour la production d'un miel monofloral.

Le climat océanique tempéré de la Picardie, avec des étés doux et des hivers modérés, favorise une floraison prolongée des tilleuls. Le choix par les apiculteurs des lieux de transhumance des ruchers dans les zones présentant une plus grande concentration de tilleuls à petites feuilles, corrélée à cette floraison prolongée, permet la récolte d'un miel plus pur en nectar et plus riche en sucres qui confère une teinte plus claire et un goût frais et mentholé plus prononcé par rapport aux autres miels de tilleul qui auront un aspect plus foncé avec un léger goût de caramel lié à leur origine (nectar de fleurs et miellat conjugués).

Historiquement, le Dictionnaire portatif du commerce de 1770 cite le «miel jaune de Picardie» parmi ceux d'autres régions méritant quelques distinctions. Plus récemment, l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France (région Picardie) publié en 1999 fait référence aux miels de tilleul de la région, en présentant l'historique du produit, lié à des usages et à un savoir-faire.

Aujourd'hui, le produit est reconnu et mis en œuvre par des restaurateurs prestigieux, proposant notamment des produits élaborés à partir de ce miel (pâtisseries, etc.). Il est fréquemment cité dans la littérature (ouvrage Plurielle (adj. féminin) Qui révèle la gastronomie des Hauts-de-France, éditions Porteplume, 2023: «Avec ses notes mentholées singulières, le miel de tilleul de Picardie est considéré comme l'un des plus purs de France») et la presse (Réussir - Action Agricole Picarde, 2021: «il présente une texture homogène, une odeur végétale avec des notes fraîches ou mentholée, une saveur rafraîchissante et mentholée»), qui font mention de son caractère mentholé singulier. Il est très régulièrement médaillé au Concours Général Agricole organisé dans le cadre du Salon International de l'Agriculture à Paris, il a notamment reçu le Prix d'excellence en 2015, ainsi que des médailles d'Or et d'Argent en 2019, 2020 et 2024.

La réputation historique du «Miel de tilleul de Picardie» est également mise en avant par le Parc Naturel Régional Oise - Pays de France, qui précise dans ses brochures touristiques les usages apicoles des tilleuls et présente le «Miel de tilleul de Picardie» comme un produit emblématique issu des forêts du territoire.

Avec un engagement en hausse depuis plusieurs années, la filière du «Miel de tilleul de Picardie» concerne une quinzaine d'apiculteurs en 2018 pour une production de 35 tonnes.

Référence de la publication du cahier des charges

https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MielTilleulPicardie-CP010425.pdf