

# CHARTRE « MIELS ET PRODUITS DE LA RUCHE » DU PNR DES PYRENEES ARIEGEOISES »

## **ARTICLE 1 – OBJET.**

Le Syndicat mixte du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises, conformément aux objectifs de sa Charte (article 5.4 : « Prendre appui sur la Marque Parc », article 8.7 : « Conforter la structuration, la valorisation et la promotion des activités liées à des savoir-faire locaux ») soutient les professionnels des Pyrénées Ariégeoises.

Dans cette optique, il accorde sa marque « Produit du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises » à des produits issus du PNR et qui répondent aux critères des chartes énoncées pour chacun.

La présente charte définit les conditions indispensables à l'octroi de la marque « produit du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises » pour les « miels et les produits de la ruche ».

Le marquage des « miels et des produits de la ruche » s'inscrit également dans le prolongement de l'action menée par le SM PNR Pyrénées Ariégeoises sur les prairies fleuries, qui vise à promouvoir une agriculture alliant qualité agronomique et qualité écologique (la valeur mellifère est l'un des 4 grands critères d'analyse).

(Articles 7.2 : « Préserver et valoriser le patrimoine naturel », « Maintenir et développer la richesse de la flore et de la faune » et 8.1 : « Dynamiser et structurer les filières agricoles et agroalimentaires » de sa Charte).

## **ARTICLE 2 – DESIGNATION DES PRODUITS**

La « Marque Parc » s'applique pour les produits suivants :

- Les miels valorisant la richesse et la diversité de la flore des Pyrénées Ariégeoises : toutes fleurs, printemps, châtaignier, acacia, ronce, pissenlit, tilleul, bruyère, rhododendron, haute-montagne, ...
- Produits de la ruche et produits transformés à base de miel : pain d'épice, pollen, propolis, gelée royale, nougat, bonbon, sucette, caramel, ...

## **ARTICLE 3 – CARACTERISTIQUES DU PRODUIT : LES « PLUS PARC »**

### **3-1 - Le lien au territoire**

- Le siège du bénéficiaire de la « Marque Parc » est situé dans le PNR des Pyrénées Ariégeoises.
- Les lieux d'extraction et de conditionnement (miellerie) se situent dans le PNR des Pyrénées Ariégeoises.
- Les ruchers sont installés, en particulier pour les zones de transhumances, en totalité à l'intérieur du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises.
- Les miels issus de végétaux de grandes cultures (colza, tournesol, ...) ne sont pas éligibles à la « Marque Parc ». L'apiculteur veille à ne pas mélanger les hausses utilisées à cet effet avec celles utilisées pour le miel marqué.
- Les miels proviennent de l'activité de production du bénéficiaire ; quand ils sont achetés, ils proviennent exclusivement d'exploitation(s) apicoles située(s) dans le PNR des Pyrénées Ariégeoises, et répondant elle(s)-même(s) aux différents critères de cette charte.
- Le bénéficiaire s'engage à favoriser la visite de son lieu de production et/ou de transformation, qui sera soigné et entretenu. Il veille également à établir un contact convivial et personnel avec ses visiteurs et ses clients.
- Le bénéficiaire s'engage à ce que ses produits puissent se trouver sur des lieux de vente du PNR des Pyrénées Ariégeoises.

### **3-2 - La dimension humaine**

#### **a) Nourrissement des abeilles**

- Le nourrissement des abeilles, pour les ruches de production, doit être limité à la mauvaise saison et quand les conditions climatiques le justifient. Il doit impérativement être réalisé en dehors des périodes de miellées et de récoltes. Le nourrissement entre les miellées est également interdit. Le nourrissement est limité à 10kg de MS / 2 ans par ruche.
- Pour les essaims le nourrissement est autorisé toute l'année.

#### b) Nettoyage des ruches

- Les hausses installées sont propres, sèches et exemptes de miel d'autre origine.
- Le matériel est nettoyé uniquement par les moyens suivants : grattage, décapage à l'eau de javel, à la flamme, à la soude, à l'acide acétique, à l'eau chaude ou à l'alcool à brûler.

#### c) Contact et échanges

- Le mode de production et le savoir faire du bénéficiaire sont communiqués aux clients et aux visiteurs sur les marchés ou sur le site d'exploitation/de transformation, dont les abords seront soignés et entretenus à cet effet. Ce contact permet également au bénéficiaire de faire connaître le rôle du SM PNR et le patrimoine du PNR.

#### d) Produits de la ruche

##### Gelée royale

- La congélation est interdite.

##### Pollen

- La récolte du pollen est effectuée avec des trappes à pollen. La récolte doit être faite au maximum tous les 3 jours. Les pollens frais, secs et congelés sont autorisés.

##### Propolis

- La propolis de corps de ruche est interdite. Seule les propolis de hausse et de grille, récoltées pendant les périodes de miellée, sont autorisées.

#### e) Préparation des produits transformés de la ruche

De manière générale, pour tous les produits transformés concernés :

- L'intervention humaine est prépondérante dans la conception des produits.
- Les principales matières premières utilisées sont d'origine locale (quand cela est possible). Elles sont issues de l'agriculture biologique quand elles sont achetées. La proportion minimum de matières premières locales dans le produit transformé est fixée à 50%, miel compris (sauf pour le nougat blanc, les bonbons, sucettes et caramels : voir ci-dessous).
- Seul du miel « Marque Parc » peut être utilisé pour la préparation de ces produits.
- L'utilisation de conservateurs et de colorants chimiques est proscrite.
- Seules les substances aromatisantes et les épices d'origine naturelle (vanille, noix de coco, cannelle, miel, noisettes, noix, écorces d'orange ou de citron, autres fruits confits, chocolat, ...) sont autorisées, et doivent être issues de l'agriculture biologique quand elles sont achetées.

##### Pains d'épices

- La recette du pain d'épices comprend au moins 50% de miel (100% des matières sucrées : le sucre est proscrit) par rapport au poids net total de la préparation.
- Les autres matières premières utilisées (farine, œuf, beurre, ...) sont prioritairement d'origine locale. Quand ces ingrédients sont achetés, ils sont exclusivement issus de l'agriculture biologique.
- Seul du beurre frais et des œufs coquilles sont utilisés (beurre et œufs sous forme liquide ou poudre sont proscrits).

##### Nougats

- La recette du nougat blanc comprend au moins 30% de miel (100% des matières sucrées : le sucre est proscrit). Celle du nougat noir comprend 100% de miel (hors fruits et substances aromatisantes).
- Seul du beurre frais et des œufs coquilles sont utilisés (beurre et œufs sous forme liquide ou poudre sont proscrits).
- Tous les autres ingrédients utilisés sont issus de l'agriculture biologique quand ils sont achetés.

##### Bonbons, sucettes, caramels, ...

- La recette des bonbons, sucettes et caramels comprend au moins 20% de miel.

### Hydromels

- La recette de l'hydromel ne comprend que de l'eau et du miel.
- La fabrication de l'hydromel est exclusivement réalisée sur lie.

### Bougies

- Les bougies sont uniquement fabriquées à base de cire d'abeilles.

## **3-3 - Le respect de l'environnement : un produit naturel.**

### a) Bois des ruches

- Les ruches sont constituées de matériaux naturels ou neutres, ne présentant aucun risque de contamination pour l'environnement ou les produits apicoles. La protection de ces matériaux doit être faite avec des moyens également neutres vis à vis de l'environnement et des produits apicoles. Les protections à base de carbonyles, créosotes et tout autre produit pouvant être à l'origine de contaminations de l'environnement ou des produits issus de la ruche, sont interdites. Le trempage des ruches et hausses en bois dans de la cire microcristalline entre 135° et 150°C est autorisée.

### b) Implantation des ruchers

- Les ruchers sont implantés dans des zones où l'impact des traitements chimiques ou les autres nuisances ne peuvent impacter la bonne conduite des ruches.
- Les ruches sont installées sur des supports adaptés.
- Le bénéficiaire s'engage à la remise en l'état de l'emplacement de son rucher.

### c) Entretien des ruchers

- Le désherbage, le débroussaillage et l'entretien des ruchers se font exclusivement par des procédés mécaniques, manuels ou thermiques : toute utilisation de produit chimique est proscrite.

### d) Traitement des maladies

- Les traitements contre les maladies ne se font qu'en cas de nécessité absolue. L'usage d'antibiotiques est interdit.
- Les traitements contre le varroa sont exclusivement autorisés après la dernière miellée de la saison.

### e) Récolte du miel

- L'enfumage est réalisé à partir de végétaux secs.
- La récolte est effectuée par des moyens naturels (soufflage, balayage, broyage, chasse abeille, ...). L'utilisation de répulsifs chimiques ou de produits de synthèse à la récolte est interdite. La date de récolte doit respecter un bon mûrissement du miel, notamment quand les alvéoles ont été correctement operculées.

### f) Extraction, décantation et stockage du miel

- L'ultrafiltration est interdite.
- L'extraction se fait à froid, par centrifugation ou filtration. Toute autre procédé physico-chimique est proscrit. La pasteurisation est interdite, ainsi que les méthodes de transformation risquant d'échauffer le miel à plus de 40°C. Le bénéficiaire exclut les procédés permettant de conserver le miel liquide.
- L'ensemencement du miel est autorisé exclusivement à base de miel bénéficiant de la « Marque Parc », et à hauteur maximale de 10%.
- La mise en pot se fait après une décantation de 8 jours minimum.

### g) Divers

- Le bénéficiaire s'engage à rentrer dans une démarche d'économie d'énergie, en lien avec le SMPNR.
- Le bénéficiaire met en place des mesures d'économie d'eau en s'équipant en matériel limitant la consommation en eau (pistolet à arrêt automatique, nettoyeurs haute pression, raclette, compteur d'eau...).
- Les déchets sont systématiquement triés, recyclés et/ou envoyés en déchetterie.

**ARTICLE 4 – CONVENTION**

Cette charte renvoie à la convention d'utilisation de la Marque « Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises », dont elle constitue une annexe.

**ARTICLE 5 – CONTROLES**

Le respect des « Plus Parc » fait l'objet de contrôles spécifiques, dont la grille d'audit est annexée à cette charte, et dont les modalités sont précisées dans la convention d'utilisation de la « Marque Parc ».

**ARTICLE 6 – MODIFICATIONS – AVENANTS**

La présente charte peut être modifiée ou faire l'objet d'avenants, sous certaines conditions :

- Tous les bénéficiaires de la marque sont d'accord sur les modifications à apporter,
- La Fédération des Parcs naturels régionaux valide les modifications.

Ces modifications ne seront possibles que dans un souci d'amélioration des caractéristiques des produits ou services, ou pour tout autre point permettant d'acquérir une meilleure image de la « Marque Parc ».

*Fait en deux exemplaires originaux,*

*Montels, le*

*Le Bénéficiaire*

*Le Président du Syndicat mixte du PNR des Pyrénées Ariégeoises*