

Article 1 : Objet de la charte

1.1 Cette charte établit les conditions nécessaires et indispensables à l'octroi de la marque collective « Produit du Parc naturel régional Périgord-Limousin » pour le produit « miel », « gelée royale » et « pollen ».

Le miel étant « 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. A l'exception du miel filtré, aucun pollen ou constituant propre au miel ne doit être retiré, sauf si cela est inévitable lors de l'élimination de matières organiques et inorganiques étrangères » (Décret 2003-587 d'application de la Directive Communautaire 2001/110/CEE).

Les miels vendus sous d'autres formes (section, brèche) pourront bénéficier de la marque Parc naturel régional Périgord-Limousin dans la mesure où les alvéoles sont constituées de manière naturelle ou à partir de cire gaufrée pour section.

La gelée royale est une émulsion sécrétée par les jeunes abeilles nourricières. Dans la ruche, ces abeilles "nourrices" produisent et distribuent la gelée royale aux jeunes larves (de 0 à 3 jours) et surtout aux larves de reines de l'éclosion jusqu'au stade nymphal. C'est donc seulement dans les cellules royales (larves de reine) que l'on trouve la gelée royale en quantité suffisante pour la récolter.

Le pollen est l'élément mâle des fleurs, il est pour l'abeille la seule source de protéines. L'abeille le récolte au cours du butinage et le ramène à la ruche sous forme de pelotes. Ces pelotes sont transportées dans les corbeilles à pollen qui sont des dépressions situées sur la troisième paire de pattes. Ramené à la ruche, ce pollen est stocké dans les alvéoles. Il est tassé par les ouvrières et subit une fermentation lactique.

1.2 Elle fixe :

- les conditions d'attribution,
- les « Plus Parc » de ce produit répondant aux enjeux de la charte du Parc naturel régional Périgord-Limousin,
- les conditions de production,
- les conditions de transformation,
- les conditions de distribution,
- les conditions de commercialisation,
- l'évolution du cahier des charges.

1.3 Elle complète le règlement général d'utilisation de la marque des Parcs naturels régionaux ainsi que le plan de contrôle et doit être accompagnée, pour être valable, d'une convention d'utilisation signée entre le Parc et le producteur (précisant les engagements de chaque partie).

1.4 Le respect de cette charte sera placé sous la responsabilité du Président du Parc naturel régional Périgord-Limousin et de la commission de contrôle de la marque. Sur décision des instances du Parc naturel régional Périgord-Limousin, le recours à un organisme tiers pourra être sollicité.

Article 2 : conditions d'attribution

Pourront bénéficier de la marque tous les apiculteurs considérés comme des acteurs économiques du territoire du Parc, tirant un revenu de leur activité et soumis aux impôts et taxes associés. Pour la gelée royale, les apiculteurs doivent être adhérents de la charte du Groupement des Producteurs de Gelée Royale (annexe 1).

Pour bénéficier de la marque collective du Parc naturel régional Périgord-Limousin, les miels et produits non transformés présentés devront :

- être conformes à la réglementation et à la législation en vigueur (voir annexe 2)
- être conformes à la présente charte,
- être appréciés par la commission de contrôle.

Ils seront ensuite proposés aux instances décisionnaires du Parc naturel régional Périgord-Limousin par cette commission pour attribution.

Article 3 : « Plus Parc » du produit

3.1. Territoire

3.1.1 Les ruches sont installées à l'intérieur des limites territoriales du Parc naturel régional Périgord-Limousin.

3.1.2 Le siège social de l'exploitation apicole doit se situer sur le territoire du Parc naturel régional Périgord-Limousin.

3.1.3 Les lieux d'extraction et de conditionnement (miellerie) doivent se situer sur le territoire du Parc naturel régional Périgord-Limousin. Si la miellerie ne répond pas aux exigences sanitaires de la réglementation et législation en vigueur ou se situe en dehors des limites du Parc naturel régional Périgord-Limousin, il peut être autorisé l'utilisation d'une miellerie répondant aux normes sanitaires appartenant à un apiculteur dont les produits sont marqués.

3.1.4 Il est souhaitable que les abeilles soient de la race noire locale, un pourcentage est retenu dans la grille d'audit.

3.1.5 Les miels et produits non transformés mettent en valeur la richesse et/ou la diversité de la flore locale.

Les miels et produits non transformés suivants sont représentatifs de la flore du territoire du Parc naturel régional Périgord-Limousin :

- toutes fleurs
- châtaignier
- acacia
- bourdaine
- ronce
- pissenlit
- trèfle blanc
- luzerne
- tilleul
- bruyère
- sarrasin
- sainfoin

La dominance de pollens étrangers issus de végétaux de grande culture (type colza, tournesol), ou de pollens spontanés issus d'une flore inexistante dans l'environnement du Parc naturel régional Périgord-Limousin est tolérée uniquement à l'état de traces (pollens isolés).

3.2 Dimension humaine

3.2.1 Le contact entre le producteur et le consommateur est primordial.

3.2.2 Le savoir-faire du producteur entre en jeu tout au long de la fabrication (production et transformation) du produit. La production est non standardisée, la diversité en matière de couleur et de consistance du produit est forte pour le miel.

3.2.3 Le nourrissage des abeilles pour les ruches de production doit être limité à la mauvaise saison (au printemps et avant la pose des hausses) et quand les conditions climatiques le justifient. Il doit impérativement être réalisé en dehors des périodes de miellées et de récoltes.

3.2.4 Les hausses utilisées sont propres, sèches, 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 (en cristaux ou en lessive), à l'acide acétique (pour la désinfection), à l'eau chaude ou bouillie, alcool à brûler.

3.3 Un produit issu d'un environnement préservé et valorisé

3.3.1 Implantation des ruchers

Les ruchers sont implantés dans des zones où l'impact des traitements chimiques ou autre nuisance ne peut impacter la bonne conduite de ces ruchers.

3.3.2 Entretien des ruchers

Le désherbage, le débroussaillage et l'entretien des ruchers ne doivent pas se faire par des moyens chimiques.

3.3.3 Conduite du cheptel

3.3.3.1 Traitement des maladies

D'une manière générale, il ne faut intervenir qu'en cas de nécessité absolue. Il est donc préconisé de développer des pratiques d'élevage participant à maintenir un état de bonne santé du rucher.

Les traitements doivent être effectués avec des produits ayant reçu une autorisation de mise sur le marché (AMM).

L'usage d'antibiotique contre le traitement des maladies (loques, nosérose...) est autorisé uniquement pour des attaques ponctuelles, sur un « rucher hôpital » séparé des autres ruches et sur lequel le miel ne peut pas être récolté.

Le terme antibiotique est à traduire au sens large d'anti-infectieux, comprenant les antibiotiques au sens strict, les sulfamides, tétracyclines, chloramphénicol, streptomycine voire vancomycine.

3.3.3.2 Récolte du miel

L'enfumage est réalisé à partir de végétaux secs.

La récolte doit être effectuée par des moyens naturels (soufflage, balayage, brossage, 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.

3.3.3.3 Extraction, décantation et stockage du miel

Extraction

L'ultrafiltration est exclue de la démarche.

Conditionnement

La pasteurisation est interdite.

3.3.3.4 Récolte du pollen

Effectuée avec des trappes à pollen, la récolte doit être faite au maximum tous les 3 jours

Article 4: Conditions de distribution : conditionnement et étiquetage.

Les miels, pollen et gelée royale bénéficiant de la marque «Produit du Parc naturel régional Périgord-Limousin» devront être conditionnés en pots de verre ou dans un autre matériau alimentaire apportant un plus au consommateur (grès, porcelaine, ...). Les emballages plastiques et cartons sont interdits sauf pour le miel en section. Pour les conditionnements de type dosette, de dégustation ou d'échantillonnage, généralement inférieurs à 50g, d'autres matériaux peuvent être utilisés.

Article 5 : conditions de commercialisation

5.1 Les apiculteurs ayant obtenu la marque « Parc naturel régional Périgord-Limousin » s'engagent à mettre en vente leur produit dans un cadre de qualité, notamment lors de la mise en rayon, de manière à valoriser les produits ainsi que l'image de la marque.

5.2 Les filières courtes sont privilégiées pour ces produits (vente directe, commerce de proximité...). Pas de surmarque de distributeur.

5.3 Dans la démarche de promotion et de vente, ils doivent veiller à informer et sensibiliser le consommateur vis à vis des valeurs que véhicule la marque « Parc naturel régional Périgord-Limousin »

Article 6 : Avertissements et sanctions

6.1 Avertissement pour des motifs d'insuffisance

Pour des motifs d'insuffisance, appelant une sensibilisation du bénéficiaire, celui-ci serait prévenu par un avertissement, écrit par courrier recommandé avec accusé de réception, précisant le délai dont il dispose pour rectifier ces insuffisances, avant que son droit d'utilisation de la Marque soit suspendu ou retiré unilatéralement par le Parc.

6.2 Retrait de la marque pour un motif grave considéré par le Parc comme un « risque majeur »

Pour des motifs graves, considérés par le Parc comme des risques majeurs :

- sanitaires, lorsqu'un produit est suspecté de porter atteinte à la santé humaine,
- d'étiquetage, lorsque l'usage de la marque peut être frauduleux ou lorsqu'il peut entraîner une confusion sur les produits dans l'esprit des consommateurs,

La Marque pourra être retirée par le Parc sans délai, ni préavis par lettre recommandée avec accusé de réception, et ce sans recours ou dédommagement en faveur du bénéficiaire.

Le non renouvellement du classement du territoire en Parc entraîne, de facto, la perte de la marque Parc pour les bénéficiaires autorisés jusqu'alors.

Article 7 : évolution de la charte

Des avenants (pour modification ou complément) pourront être apportées à la charte après accord de la commission de contrôle

Diagramme des plus Parc Miel, pollen, gelée royale « produit du Parc naturel régional Périgord-Limousin »

Schéma de vie classique du produit

Les « plus » producteurs

Lieu de butinage et de fabrication

ruchers à 100% sur les communes du Parc naturel régional Périgord-Limousin

Races d'abeilles

Race d'abeille noire locale valorisée

Production de miel, pollen, gelée royale

Exploitation à taille humaine
Méthodes artisanales

Flore mellifère locale et naturelle

Désherbage, débroussaillage non chimiques

Traitement des maladies, nourrissages raisonnés

Enfumage à partir de végétaux secs par soufflage, balayage...

Récolte du Miel, Pollen

Chauffages pour l'extraction et le défigeage < 40°C pour le miel

Pollen
Récolte tous les 3 jours maximum

Conditionnement et étiquetage

Mise en pots du miel directement après une décantation de 8 jours minimum

Respect de la charte graphique du Parc pour l'étiquetage

Vente et accueil du public

Dans un cadre de qualité
Information du public sur le produit et sur les valeurs liées à la marque

