



# ApiSaveurs

ONDRASIK  
Apiculture



Charte de  
qualité



ApiSaveurs Ondrasik Apiculture  
320 Allée des Tropiques, 69380 Marilly-d'Azergues  
06 06 57 76 18 – [contact@apisaveurs.fr](mailto:contact@apisaveurs.fr)

---

## Contenu de la charte

---

<b>1 - Objet de la charte</b>	<i>page 3</i>
<b>2 - Caractéristiques des produits</b>	<i>page 4</i>
2.1 : <i>Le miel</i>	
2.2 : <i>Les abeilles</i>	
2.3 : <i>Qualité</i>	
<b>3 - Mise en œuvre de bonnes pratiques apicoles</b>	<i>page 4</i>
3.1 : <i>Conduite des ruches et précautions environnementales</i>	
3.2 : <i>Prophylaxie</i>	
3.3 : <i>Nourrissement des colonies</i>	
3.4 : <i>Récolte</i>	
<b>5 - Extraction, conditionnement</b>	<i>page 6</i>
5.1 : <i>Extraction - Filtration - Maturation – Stockage intermédiaire</i>	
5.2 : <i>Conditionnement</i>	

## ***1 - Objet de la charte***

La présente charte définit les règles et conditions de notre production de miels.

Notamment :

- Les caractéristiques du produit.
- Les obligations réglementaires.
- Les règles des bonnes pratiques apicoles.
- Les prescriptions d'extraction et de conditionnement des miels.
- Les modalités d'adhésion et les engagements.
- La mise à disposition des moyens d'identification.
- Les procédures de contrôle.

## 2- Caractéristiques des produits

### 2.1. : Le miel

La production n'est pas nécessairement agréé BIO.

Cependant la production respecte un certain nombre de critères de qualité et de respect de l'environnement décrits dans la présente charte.

### 2.2. : Les abeilles

L'apiculteur signataire élève et sauvegarde l'abeille rustique – Apis Mellifera Carnica-, présente sur le territoire Français, pour sa rusticité, son calme et son autonomie en réserves de miel pour l'hiver. Les reines sont élevées dans leur propre colonie. Il n'y a pas de Reines ou d'abeilles importées de l'hémisphère sud (risque de déboussolement des abeilles)

### 2.3. : Qualité

En raison de la grande diversité de la flore, les miels peuvent varier d'une année sur l'autre dans leurs aspects et leurs goûts, selon les prépondérances des miellées.

Cet aliment, qui peut être fluide, épais ou cristallisé ne présente pas de défauts tels que:

- Odeurs parasites communiquées accidentellement au miel ou résultat d'une dégradation naturelle du produit.
- Goûts défectueux étranger à la variété du miel.
- Coloration anormale.

Dans tous les cas, le miel devra être conforme au décret n°2003-587 du 30 juin 2003 pris pour l'application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne cet aliment.

### **3- Mise en œuvre de bonnes pratiques apicoles**

La mise en œuvre de bonnes pratiques apicoles a pour objectif de préserver la santé des colonies et d'assurer la sécurité sanitaire du consommateur dans le respect de l'environnement.

#### **3.1. : Conduite des ruches et précautions environnementales**

Le désherbage chimique est interdit autour des ruches.

Les ruches sont constituées de matériaux naturels ou neutres, ne présentant aucun risque de contamination sur l'environnement et les produits issus de la ruche. La peinture utilisée est agréée Bio « spéciale ruches », l'utilisation de thermopeint est autorisée.

Les nourrisseurs sont paraffinés pour l'étanchéité et utilisés en dehors des miellées. Les fonds de ruches sont en plastiques alimentaires ou en bois.

La protection extérieure des ruches à base de carbonyle ou de tout autre produit présentant un risque environnemental est interdite.

Les cires introduites doivent impérativement provenir de la fonte des opercules.

A l'intérieur des ruches, seuls les produits naturels tels que la propolis, la cire et les huiles végétales sont autorisés. Le trempage des bois à la cire microcristalline est donc interdit.

Autres pratiques interdites :

- Tout produit de synthèse (tel que répulsif chimique) est interdit au cours des opérations d'extraction du miel.
- La mutilation des abeilles (par exemple : clippage des reines) est interdite.

#### **3.1. : Prophylaxie**

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 des colonies.

Les ruches malades doivent être mises en quarantaine ou détruites si nécessaire.

Les traitements contre le varroa devront être effectués aux moyens :

- Principalement de la méthode de traitement par hyperthermie, donc sans produits chimiques, ce qui garantit zéro résidu dans les cires, miel et zéro produits chimiques dans la nature.
- Ou des produits conformes au cahier de charges de l'agriculture biologique.

Les dates limites de traitement avant récolte du miel, les doses préconisées ainsi que les prescriptions d'application doivent être scrupuleusement respectées.

Chaque intervention sera consignée dans le registre d'élevage avec la date et le produit utilisé.

Sont interdits :

- L'usage d'antibiotiques.
- Tout traitement en présence des hausses.
- L'utilisation de Pyrèthre est interdite.

### 3.2. : Nourrissement des colonies

Le cycle biologique des abeilles impose que la conduite apicole permette aux abeilles d'accumuler suffisamment de réserves. Le nourrissement doit être strictement évité sur les colonies pendant la production de miel.

Toutefois, si des conditions climatiques exceptionnelles le justifient et pour préserver la survie des colonies, un nourrissement pourra s'effectuer uniquement après retrait complet des hausses.

Il aura pour objectif d'aider à reconstituer les réserves hivernales (si besoin) ou pour stimuler les nouveaux essaims. Il sera utilisé un sirop à base de betterave, garantie sans OGM, conçu avec l'aide de l'INRA (institut national de recherche agricole/apicole) ou similaire.

Pendant l'hiver il sera possible d'utiliser les sucres Candi uniquement pour assurer la survie des colonies. Une attention particulière sera portée quant à la qualité et l'origine de ces succédanés.

### 3.3. : Récolte

La récolte s'effectuera :

- Après s'être assuré du bon mûrissement du miel dans la ruche.
- Taux d'humidité maximum du miel autorisé de 19%.
- En excluant les cadres contenant du couvain.
- En utilisant des moyens naturels tels que balayage, brossage, chasse-abeilles.
- En veillant à enfumer modérément avec des combustibles organiques non polluants.

L'utilisation de répulsifs chimiques ou de produits de synthèse est interdite.

Pour éviter tout risque de souillure lors de la récolte et du transport, les hausses seront couvertes et maintenues isolées du sol.

Lors de la récolte le miel n'est pas chauffé, de telle sorte qu'il conserve ses vitamines, enzymes et flavonoïdes garants des qualités bénéfiques pour notre santé.

## 4- Extraction, conditionnement

### 4.1. : Extraction - Filtration - Maturation – Stockage intermédiaire

L'extraction se fait par centrifugation, pressage ou égouttage dans un local propre et sec, sans odeur parasite et si possible réservé à cet effet.

La filtration, la décantation et la maturation sont obligatoires mais ne doivent, en aucun cas, participer à la dégradation du miel. Les matériels de conditionnement intermédiaire et de stockage subissent les mêmes contraintes.

Sont autorisés, dans la limite de prescription des valeurs de température ci-dessous définies :

- Le défigeage.
- La cristallisation dirigée par ensemencement.

Sont interdits :

- Tous les systèmes non réglables, susceptibles de provoquer le réchauffement de tout ou partie du miel extrait à une température supérieure à 40°C.
- L'ultrafiltration.

### 4.2. : Conditionnement

Le conditionnement pour la vente se fera uniquement en pots en verre.

La mise en pot doit se faire sans aucun additif.

Les capsules, neuves, doivent fermer hermétiquement pour assurer une conservation optimale.



**A bientôt  
chez  
ApiSaveurs**