

# Valorisation de nos miels

---

## Promiel asbl

---

Robert Lequeux

[www.vallero.be](http://www.vallero.be)

11 mars 2012

# Où vendre son miel ?

- À la maison
- Dans les commerces de détails
- Dans les grandes surfaces
- Aux marchés hebdomadaires
- Aux foires artisanales
- Sur internet
- auprès des GACs
- Via des visites
- auprès de parrains

# A la maison



# Dans les commerces de détail

- Avec facture (indiquer n° de lot)
- Livraison par petites quantités
- Préférer les boucheries aux boulangeries

# Dans les grandes surfaces

- Avec un code barre ou similaire
- La première fois, faites déguster votre miel
- Proposez de le mettre vous- même les pots dans les rayons (vous récupérez la boîte)

# Sur les marchés et les foires

- Avec une autorisation de vente sur les marchés
- Sous une tonnelle
- Avec une chaise haute
- Avec une ruchette vitrée





2006 10 1

# Sur Internet

- [www.topino.be](http://www.topino.be)
- Sur votre site
- Via une page sur le site du Cari

# Auprès de GACs



# Via des visites



# Auprès de parrains

- Un toit pour les abeilles
- Made in abeilles



A grid of green honey jars with labels. The labels feature a bee, flowers, and the text 'Miel de Qualité', 'Perle du Terroir', 'CONTRÔLÉ PAR ORGANISME ACCRÉDITÉ', and 'A.P.A.Q.'. The jars are arranged in a grid pattern on a light brown surface.

**PROMIET ASBL**

**20 ans !**

**Label**

**« Perle du Terroir® »**



- Un label de qualité, pourquoi faire ?
- Comme la plupart des apiculteurs, nous avons le souci de la qualité de notre miel et mettons tout en œuvre pour présenter un produit artisanal dont nous sommes fiers.
- Notre passion qui transparaît, lorsque nous proposons notre miel à notre famille et à nos amis, nous permet d'ailleurs de vendre celui-ci sans difficulté.
- Mais lorsque notre passion nous mène à produire plusieurs centaines de kilos de miel, nous commençons à vendre à des intermédiaires et nous ne pouvons donc plus communiquer directement aux consommateurs
- **Comment leur expliquer alors que notre miel est pourtant le meilleur ?**
- Pour y répondre, **Promiel, association des producteurs de miel sous label « Perle du Terroir® »** nous propose son label.





Miel de  
Qualité

*Perle du Terroir*

CONTRÔLÉ PAR  
ORGANISME ACCRÉDITÉ

**|A|P|A|Q|** 

Trèfles,  
dominants,  
tonces, miellat

**TOUTES  
FLEURS**

Miel acidulé aux notes  
boisées, caramélisées,  
et fruitées

Juin 2005

n° 435784

Les Ruchers  
de la Mazerine

Rue Col. Montegnie, 110  
1332 GENVAL

Tél. 02/652 29 03

Les qualités supérieures de ce miel  
conservé à moins de 18°C, sont garanties  
jusqu'à la date indiquée sur l'étiquette.  
Info : CARI - Tél : + 32 (0)10 47 34 16





Miel de...  
Miel de...  
Miel de...

Honey

Miel  
garanties  
étiquette.  
97 34 16





Caractéristiques de ce miel  
à 18°C, sont garanties  
sur l'étiquette.  
32 (0)10 47 34 16



Hon

Les Ruchers  
de la Mazerine  
Rue Col. Montegnie, 110  
1332 GENVAL  
TÉL. 02/652 29 03



Miel de  
Qualité  
*Perle du Terroir*  
CONTROLE PAR  
ORGANISME ACCREDETE  
A|P|A|Q|

## Qu'est ce que cela implique pour l'apiculteur ? :

- Il faut remplir des formulaires lors de chaque récolte, lors de l'envoi d'échantillon à l'analyse, tenir un registre de toutes les opérations, ...
- Il faut accepter d'avoir parfois un lot qui ne rentre pas dans les critères de qualité de notre label et ce miel ne pourra pas être vendu sous la marque « **Perle du Terroir<sup>®</sup>** »
- Il faut laisser l'accès de nos installations aux contrôleurs, ...



« PERLE DU TERROIR® » sous certification de conformité  
FICHE DE RECOLTE

ANNÉE : 2008	NOM : VALLÉRO SPRL	N° LICENCE PROMAG : PT 011
FICHE DE RÉCOLTE N° : <b>R 003 / 2 008 / PT 011</b> (n° de récolte) (année) (n° de licence)		

\*récolte : X printemps  été  unique de l'année

\*flore butinée probable (environnement du rucher) : fruitiers

\*localité du rucher : 4257 Rosoux

Opération apicole	Période ou date	Informations spécifiques
1. Présence de hausses	du 12 / 04 / 2008 au 12 / 05 / 2008	Rucher concerné : Rosoux
2. 1 Désoperculation 2.2 Extraction 2.3 Filtration 2.4 Maturation	du 17 / 05 / 2008 au 17 / 05 / 2008	Quantité de miel produite en kg : +/- 70
3. N° de récipient de stockage :	<i>matu 120 kg</i>	
4. Traitements thérapeutiques (derniers traitements)	Aucun en 2008 Décembre 2007	Produits utilisés et dose : Oxuvar 35 ml/ruche

Remarques et observations (indiquer de quelle opération il s'agit le cas échéant):

Vérifier le pourcentage de saccharose

.....  
.....

Date et signature : le 4 juin 2008

Robert Lequeux

**« PERLE DU TERROIR® » sous certification de conformité**  
**FICHE DE LOT – DEMANDE ANALYSE**

ANNÉE : 2008	NOM : VALLÉRO SPRL	N° LICENCE PROMAG : PT 011
--------------	--------------------	----------------------------

FICHE DE LOT N° : **L 003 / 2 008/ PT 011**  
 (n° du lot) (année) (n° de licence)

Posté le : ..... ou Remis au Cari ..... le 2008

Nom et prénom : Lequeux Robert  
 Adresse : 11, rue Chapelle Valentin à 5140 Sombrefe  
 N° tél. : 071 88 97 67 N° fax. : 071 88 77 38  
 N° TVA BE 457 712 910 e-mail : [info@vallero.be](mailto:info@vallero.be)

**Demande que le CARI réalise un banc complet d'analyses sur l'échantillon de miel suivant prélevé après le dernier stade de conditionnement et représentatif du miel en vente.**

- analyse urgente (cocher la case - attention frais d'analyses complémentaires – s'adresser au CARI)
- Poids de l'échantillon envoyé au CARI : 250 g
- Lieu de production (origine géographique – mention reprise sur les étiquettes identification PROMIEL et Samap Lieu de Production, si commandées) : Rosoux
- Composition du lot :

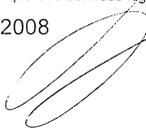
Référence du miel (N° fiche récolte R....) y compris ensemencement	Quantité mise en œuvre	Référence du miel (N° fiche récolte R....) y compris ensemencement	Quantité mise en œuvre (kg)
R003/2008/PT 011	72 kg	<b>Total reporté :</b>	72 kg
	kg		kg
	kg		kg
	kg		kg
	kg		kg
<b>Total à reporter :</b>	<b>72 kg</b>	<b>Total général :</b>	<b>72 kg</b>

5. Mise en pot ce 4 juin 08      Nombre pots verre 250g : 0      Nombre pots verre 500g : 0  
 Nombre pots Samap 250g : 69      Nombre pots Samap 500g : 110

6. Commandes étiquettes :

Type étiquettes <sup>(1)</sup>		Nombre
<input type="checkbox"/> Pot verre	<input type="checkbox"/> étiquettes nominatives <sup>(2)</sup> PROMIEL <input type="checkbox"/> avec mention téléphone :	<input type="checkbox"/> 500g <input type="checkbox"/> 250g
	<input type="checkbox"/> Etiquettes identification PROMIEL	
<input type="checkbox"/> Pot Samap	<input type="checkbox"/> étiquettes nominatives PROMIEL <input type="checkbox"/> avec mention téléphone :	
	X Etiquettes identification	179
	X Etiquettes Lieu de Production (origine géographique)	179

(1) Faites une croix pour indiquer votre choix  
 (2) Autre mention que coordonnées légales (coordonnées du rucher par exemple) : .....

Date et signature : 29 juin 2008  


**INTERPRETATION DES RESULTATS D'ESSAIS**

Nous avons interprété les résultats des essais réalisés sur votre miel, ce qui nous a permis de déterminer son origine et de vous conseiller pour sa conservation.

TOUTES FLEURS

Miel aux notes végétales et florales

Jan. 2010  
L38922

Miel n° 388922

Vos références: L003/2008/PT011

Interprétation des résultats : HD-EB

INFORMATIONS TECHNIQUES		INFORMATIONS CONSOMMATEURS	
Humidité : Miel sec HMF : Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation Enzymes : Teneur en saccharase normale Commentaire : Caractéristique d'une flore de printemps.		<b>Type de miel : Toutes fleurs</b> Origine botanique : Brassicacées, fruitiers, marronnier, pissenlit ... Origine géographique : Rosoux Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C À consommer de préférence avant fin juin 2010 Période de récolte: de printemps	
<b>ODEURS</b>		<b>Intensité</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> chaude <input checked="" type="checkbox"/> flor./fruit. <input type="checkbox"/> fraîche	<input type="checkbox"/> chimique* <input checked="" type="checkbox"/> boisée <input type="checkbox"/> avancée*	<input type="checkbox"/> exogène	
<b>ARÔMES</b>		<b>Intensité</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ doux <input checked="" type="checkbox"/> Floral/Fruité ⇒ floral <input checked="" type="checkbox"/> Frais ⇒ rafraîchissant <input checked="" type="checkbox"/> Chimique* ⇒ médicament ⇒ vitamine b1 <input checked="" type="checkbox"/> Boisé ⇒ végétal sec <input type="checkbox"/> Avancé*	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Intensité des odeurs <b>discrète</b>  Intensité des arômes <b>moyenne</b> Saveurs et arômes : <b>Miel aux notes végétales et florales</b>	
<small>* Les notes "chimiques" ou "avancées" sont liées à la flore butinée par les abeilles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination exogène</small>			
<b>SAVEURS ET SENSATIONS</b>		<b>Intensité</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> Sucrée <input checked="" type="checkbox"/> Acide <input type="checkbox"/> Amère <input checked="" type="checkbox"/> Astringente <input checked="" type="checkbox"/> Froid <input type="checkbox"/> Piquante	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Intensité des saveurs et sensations <b>moyenne</b>  <b>L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés</b> L'échantillon analysé répond aux critères du label Perle du Terroir L'échantillon analysé répond aux spécifications APAQ-W (humidité ≤ 18%)	
<b>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</b>			
<b>PERSISTANCE</b>		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	



**« PERLE DU TERROIR<sup>®</sup> » sous certification de conformité  
FICHE D'HIVERNAGE - TRANSHUMANCE**

ANNÉE : 2007	NOM : <i>Vallée's spk</i>	N° LICENCE PROMAG : PT 0.1.1.
--------------	---------------------------	----------------------------------

N° rucher	Nbre de ruches	Localité	Code Postal
1	8	<i>Awelais (Lambville)</i>	5060
2	10	<i>Balâte</i>	5190
3	12	<i>Bothey</i>	5032
4	10	<i>Fayat (Jeuys s/ Sambre)</i>	5190
5	10	<i>Feroz</i>	5030

Transhumance réalisée sur l'année			
Période	Nbre de ruches	Localité	Code Postal
<i>avril</i>	17	<i>RONQY</i>	7623
<i>09/04 au 2/05</i>	12	<i>ROSOUX (Berlog)</i>	4527
<i>13/04 au 24/04</i>	10	<i>UPIGNY</i>	5310
<i>11 au 20/4</i>	15	<i>HÉLÉCINE</i>	1357
<i>avril</i>	4	<i>Jard-Mahil</i>	5030

Remarques

Date et signature : ..... *18/11/07* .....



ORGANISME D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION  
rue du Carmel, 1 B-6900 MARLOIE  
Tél. : +32 (0)84.22.03.69 Fax : +32 (0)84.22.03.63  
Email : info@promag.be Website : www.promag.be

Référence :  
F-INS-MPT-09  
Version 01.00

Mise en application :  
25/11/2006  
Page : 1/1

**« PERLE DU TERROIR® » sous certification de conformité  
REGISTRE DES ETIQUETTES**

ANNÉE : 2008      NOM :      N° LICENCE PROMAG :  
PT ... ..

Mouvements	Date	Nombre étiquettes 250g	Nombre étiquettes 500g	N° de lot
Etat du stock	1er janvier 2008			
Commandes à PROMIEL				
Commandes à PROMIEL				
Commandes à PROMIEL				
Commandes à PROMIEL				
Utilisation sur lot				N° lot :
Utilisation sur lot				N° lot :
Utilisation sur lot				N° lot :
Utilisation sur lot				N° lot :
Utilisation sur lot				N° lot :
Pertes (déchirées, perdues, non utilisables, etc.)				
Etat du stock	31 décembre 08			

Remarques :

Date et signature :



# CARI LABORATOIRE D'ANALYSES



2003 11 22



Origines Florales

2003 7 11



Miels monoforaux

2003 7 11

- Qu'impose le cahier des charges ?
- Voici quelques impositions du cahier des charges de Promiel, vous constaterez que c'est en fait tout ce que fait déjà un apiculteur soucieux de la qualité :
  - Pour les ruches : cires renouvelées régulièrement, nombre de ruches en fonction de l'environnement, flore diversifiée autour du rucher, ...
- Pour la récolte : aucun traitement thérapeutique en présence de hausses, pas de répulsifs chimiques, pas de couvain dans les hausses, ...
- Pour l'extraction : à froid, avec filtration et décantation, stockage identifiable, ...
- Pour la traçabilité, la tenue d'un registre reprenant les fiches de récolte, de lots, la liste du matériel de miellerie, la fiche d'hivernage, ...
- Pour la vente, un miel tartinable et à faible granulosité dans des pots scellés, ...

## Santé de l'abeille et environnement



# Emfumeurs et combustibles

- Utilisation des combustibles en respectant les arômes



Promiel A.S.B.L.  
Association des Producteurs  
de Miel sous Label  
Rue des Goulettes, 1  
6920 WELLIN  
Banque : 250 0104725 50  
TVA BE 448 027 756

Contrôle miellerie de Vallens opre

Date 12 juillet 2002

Présents R. Michiels, Paul Collin, Ph. Lobati, Ken'lepas, Jean Hopani,  
D. Poncelet, M.-C. Defaux

Remarques :

Hygiène des locaux

- \* carrelage muraux à revoir aux endroits abîmés
- \* boîtes à floor autour de tuyaux de drainage

Hygiène du matériel

- \* rampe en palva : en inox préférable
- \* miel collant au bas de dépoter

Conclusions :

La miellerie est / ~~n'est pas~~ acceptée conforme aux normes

Points à améliorer pour le prochain contrôle :

carrelages à améliorer.

Signatures

*(Handwritten signatures)*

Contrôle miellerie

Document d'auto  
contrôle des  
Mielleries

# Qualité de l'environnement et des ruchers



# Hygiène et mesures



- Mise en pot
- Pompe doseuse
- Pesée de controle
- Hygiène



Materiel de miellerie et outils

2002 12 3

# Transhumance





# Hivernage des Ruches - Traçabilité



• Avantage pour notre miel :

- Nos produits offrent une **traçabilité, garantie par un organisme de contrôle indépendant**
- Notre miel est mis en valeur par rapport à la concurrence par notre marque « Perle du Terroir<sup>®</sup> », ainsi que par la présentation de nos pots
- Les étiquettes de nos pots précisent bien les caractéristiques tant florales que gustatives de nos miels : **ce sont elles qui vont décider l'acheteur**
- **Les membres qui ont trop de miels peuvent en fournir à ceux qui n'en ont pas assez**
- **Les échanges de miel sont possibles (pour avoir des miels différents par exemple**



## Combien ça coûte ?

Il faut compter

- o la cotisation Promiel : 50 € par an (plus 0,08 cts/kg vendus sous label), qui inclut le coût de Promag, l'organisme indépendant de contrôle,
- o le coût des analyses du miel (par exemple 3 analyses comprises dans la cotisation Caripass)

Les pots Samap reviennent environ de 35 cents/pot et les étiquettes à environ 10 cents/pot

## Qui peut s'y inscrire ?

**L'association sans but lucratif Promiel est ouverte à tout apiculteur wallon ou bruxellois**

- **soucieux de la qualité de sa production,**
- **s'engageant à respecter le cahier des charges.**

**Promiel asbl**

**Rue des Goulettes, 1 à 6920 Wellin**

**Banque 250 0104725 50**

**TVA BE 0448 027 756**

# Activités de l'asbl PROMIEL

- Expositions
- Evènements
- Conférences
- Couleur Miel
- Opération cire
- Opération sirop
- Sponsoring



# Portes ouvertes



# Standardisation des emballages



Renseignements :

Si notre démarche de miel sous label vous intéresse,  
n'hésitez pas à nous écrire via le secrétaire de  
l'association : Robert Lequeux, rue Chapelle Valentin, 11  
à 5140 Sombreffe

Ou par courriel : [info@vallero.be](mailto:info@vallero.be)



Robert Lequeux