



LE GUIDE DE L'IGP Miel de Provence



**APICULTEURS
EN PROVENCE**



L'IGP est une chance pour l'apiculture provençale.

La mise en place de l'IGP Miel de Provence est l'aboutissement d'une longue démarche. Elle est née de la volonté des apiculteurs et du travail remarquable de l'ADAPI.

Issue d'une bonne graine, l'IGP, belle plante, va être mise en pleine terre.

Son devenir est entre nos mains : si nous l'adoptons, elle deviendra un bel arbre (aux fleurs sans doute mellifères !), dont les fruits ne tarderont pas à mûrir.

Tous les opérateurs de la filière vont avoir en main un formidable outil de promotion et les consommateurs accorderont aux miels de Provence une confiance légitimement renforcée.

J'espère que ce document apportera réponse à beaucoup de vos questions.

A bientôt.

René CELSE,

*Président du Syndicat des miels
de Provence et des Alpes du Sud*



SOMMAIRE

Qu'est ce que l'IGP ?	4
Ce qu'elle va apporter.	4
Qui est concerné ?	5
IGP, CCP, Labels rouges : comment s'y retrouver ?	5
L'aire géographique de production des miels de Provence.	6
Les caractéristiques du miel sous certification de conformité.	7
Les caractéristiques des miels label rouge.	7
Quels contrôles ?	8
Les deux possibilités d'étiquetage.	9
Les durées de vie et la DLUO.	10 et 11
La traçabilité : une exigence essentielle.	12
Pour adhérer à la démarche.	13
Les coûts de l'IGP.	14
Qui contacter ?	15

Qu'est-ce que l'IGP ?

IGP signifie Indication Géographique Protégée.

Le règlement européen du 14 juillet 1992 relatif aux IGP la définit comme la *possibilité de réserver l'utilisation de termes géographiques à des produits dont les caractéristiques sont liées au terroir, au bassin de production, à un savoir-faire, à une réputation.*

La réputation des miels de Provence n'est plus à faire. Issus d'une flore typique et variée, ils offrent des qualités aromatiques appréciées des consommateurs. De plus, le savoir-faire de l'ensemble des apiculteurs est largement reconnu.



En France et en Europe, l'IGP Miel de Provence est un outil qui permet de réserver, de protéger et de promouvoir l'appellation Provence pour les miels.

Ce qu'elle va apporter

Défense de la filière

- **contre les fraudes** en évitant les abus sur les appellations, en protégeant les opérateurs honnêtes contre une concurrence qui serait déloyale, ou en posant des limites plus contraignantes face à une réglementation trop laxiste.

Eviter une banalisation de l'appellation miel de Provence

- Par exemple, pour ne pas avoir protégé suffisamment tôt l'appellation, les Herbes de Provence risquent de devenir un produit générique.

Valorisation de l'apiculteur

Par son entrée dans une démarche officielle de qualité (assumer la mise en place d'une traçabilité ; s'associer à une démarche collective...) et par les garanties apportées à ses clients (particuliers, conditionneurs, distributeurs), l'IGP peut aussi avoir des effets positifs sur l'ensemble de la production de l'opérateur.

Valorisation du produit

- **la spécificité des miels de Provence** (issus d'une flore variée et typique) est authentifiée ;
- l'IGP est le support idéal pour la mise en place d'un **plan de communication** sur la base d'arguments vérifiables : une origine géographique et florale garantie.
- **une valorisation économique** : la notoriété et les garanties apportées par un signe de qualité peuvent laisser espérer la réalisation d'une plus-value (de 10 à 25% selon le circuit de commercialisation - source CERQUA).

Les Français ont une réelle confiance dans les signes de qualité (70%). Pour choisir un produit, les consommateurs s'intéressent à son goût (80%) et à son origine (51%).

source : Crédoc- FÉVRIER 2001

L'appellation Miel de Provence est ainsi protégée contre :

- toute utilisation commerciale de celle-ci pour des produits comparables dans le but de **profiter de sa réputation** ;
- toute **usurpation**, imitation ou évocation de la dénomination (ex : miel type Provence) ;
- toute autre **indication fautive ou fallacieuse** quant à l'origine, la nature ou les qualités du produit;
- toute autre pratique conduisant à **induire le consommateur en erreur.**

Protéger l'appellation, c'est valoriser un terroir et un savoir faire. C'est donner une définition stricte et valorisante aux miels de Provence.



Qui est concerné ?

- **de manière volontaire**, tout apiculteur ou conditionneur qui souhaite **dès maintenant** valoriser par l'IGP ses miels récoltés en Provence.
- **de manière obligatoire**, tout apiculteur, conditionneur, négociant, distributeur qui utilisera la mention Provence sur l'étiquetage de ses miels à partir de la publication de l'I.G.P. au Journal officiel des Communautés Européennes.



IGP, CCP, label rouge : comment s'y retrouver ?

En France, la **politique officielle de qualité obéit à un principe général**. Pour pouvoir bénéficier d'une IGP, le produit alimentaire doit **au préalable** être conforme aux caractéristiques définies dans un référentiel technique de certification de conformité ou label rouge :

- l'**IGP** protège juridiquement l'appellation ;
- **le signe de qualité** définit les caractéristiques que le produit doit respecter pour bénéficier de l'IGP :
 - **une certification de conformité de produit (CCP)** garantit qu'une denrée alimentaire est conforme à des caractéristiques spécifiques ou à des règles préalablement fixées, objectives, mesurables et traçables.
 - **le label rouge** garantit la même chose mais assure au produit un niveau de qualité supérieure par rapport à un produit similaire.

Pour bénéficier de la protection de l'IGP Miel de Provence, les miels récoltés en Provence doivent respecter les caractéristiques définies dans au moins l'un des cahiers des charges suivants :

La certification de conformité Miel de Provence

Les caractéristiques certifiées sont une origine géographique garantie et une origine florale typiquement provençale.



les 2 labels rouges Miel de lavande de Provence et Miel toutes fleurs de Provence

Les caractéristiques certifiées des miels label rouge sont identiques à celles du miel sous CCP, mais des critères supplémentaires, notamment physico-chimiques, leur confèrent une qualité supérieure.



Vos miels devront donc respecter au moins les caractéristiques définies dans le cahier des charges CCP. Par ailleurs, vos miels de lavande ou toutes fleurs pourront si vous le souhaitez être valorisés par le label rouge.

L'aire géographique de production des miels de Provence

Le point commun à tous les cahiers des charges : une origine provençale garantie.

Pour bénéficier de l'IGP, les miels doivent être **récoltés dans une aire géographique strictement définie**, c'est à dire dans :

les 6 départements de la région PACA :

Alpes de Haute-Provence
Hautes-Alpes
Alpes-Maritimes
Bouches-du-Rhône
Var
Vaucluse

le sud du département de la Drôme

Cantons de Buis les Baronnies,
Dieulefit, Grignan, Marsanne,
Montélimar, La Motte Chalançon,
Nyons, Pierrelatte, Rémuzat,
Saint-Paul Trois Châteaux,
Séderon

une partie du département du Gard

Les zones Bas Vivarais, Garrigues,
Plaine viticole, Soubergues, Vallée
du Rhône

L'extraction, le stockage et le conditionnement du miel peuvent avoir lieu en dehors de l'aire IGP.

! Est exclue de l'aire définie ci-dessus une zone comprenant les cantons et communes suivants :

Département des Alpes de Haute-Provence

- Cantons de Allos, Barcelonnette, Colmars-les-Alpes, Saint-Paul ;
- Communes de Auzet, Barles, Braux, Le Fugeret, Méailles, Méolans-Revel, Seyne-les-Alpes, Verdaches, Le Vernet.

Département des Hautes-Alpes

- Cantons de Aiguilles, L'Argentière-la-Bessée, Briançon, Embrun, La Grave, Guillestre, Monestier-les-Bains, Orcières, Saint-Bonnet, Saint-Etienne en Dévoluy, Saint-Firmin ;
- Communes de La Haute-Beaume, Montbrand, Réallon, Saint-Julien en Beauchêne.

Département des Alpes Maritimes

- Canton de Saint-Etienne de Tinée ;
- Communes de Belvédère, Beuil, La Brigue, Châteauneuf d'Entraunes, Entraunes, Guillaumes, Ilonse, Péone, Rimplas, Roubion, Roure, Saint-Martin d'Entraunes, Saint-Martin Vesubie, Saint-Sauveur de Tinée, Sauze, Tende, Valdeblore, Villeneuve d'Entraunes.



Les instances chargées des IGP ont demandé de retirer de la région PACA une zone où les miels récoltés correspondent plutôt aux caractéristiques des miels de montagne. Pour établir cette limite nord-ouest de "l'aire Provence", nous avons adopté la limite supérieure de présence du chêne pubescent, reconnu comme un marqueur de la flore méditerranéenne.

Les caractéristiques des miels sous CCP.

DES MIELS ISSUS DE LA FLORE TYPIQUE DE PROVENCE

Sont concernés :

les miels monofloraux ou polyfloraux,
y compris les miels de miellat récoltés en Provence.

*Pourront par exemple bénéficier de l'IGP
les miels de romarin, de thym, de bruyère ... ,
et bien sûr le miel de lavande
et les miels toutes fleurs de Provence.*

Une description organoleptique large :

- miels monofloraux : goût conforme à leur origine ;
- miels polyfloraux : flaveur aromatique, végétale, florale ou fruitée ;
- miels de miellat : odeurs et arômes complexes, miels sombres.



Un spectre pollinique provençal :

L'analyse permet de vérifier que le spectre pollinique présente une composition typiquement provençale.

Les pollens de colza, de tournesol ou de luzerne ne sont tolérés qu'à titre de pollens isolés.

Deux critères physico-chimiques :

- HMF : <40 mg/kg (au dessus de 30mg/kg, un suivi est effectué pour comprendre les causes de l'évolution de la teneur en HMF).
- Humidité <19%, sauf pour les miels de callune <21%.

Les caractéristiques des miels label rouge.

DES MIELS DE PROVENCE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

Sont seulement concernés :

- le miel de lavande de Provence
- les miels toutes fleurs de Provence

Une description pollinique provençale

Comme pour l'ensemble des miels de Provence, le spectre pollinique du miel de Provence label rouge doit présenter une typicité provençale.

Les pollens de colza, de tournesol ou de luzerne ne sont tolérés qu'à titre de pollens isolés.

La description organoleptique du **miel toutes fleurs** doit correspondre à une flaveur végétale, florale ou fruitée.

Le miel de lavande doit présenter un goût conforme à son origine florale rappelant le végétal d'origine, avec une saveur fortement sucrée et légèrement acide, mais sans aucune amertume.

Une description physico-chimique plus détaillée

Miel toutes fleurs

< 20 mg/kg
< 18%
Entre 27 et 83 mm (échelle de Pfund)
Entre 200 et 700 S/cm⁻¹
Entre 3,4 et 4,5 (unité pH)

HMF
Humidité
Coloration
Conductivité
pH

Miel de lavande

< 20 mg/kg
< 18%
< 45 mm (échelle de Pfund)
Entre 150 et 350 S/cm⁻¹
Entre 3,2 et 3,9 (unité pH)
+ Dosage des sucres



Quels contrôles ?

Afin de garantir aux consommateurs ou à vos clients un niveau de qualité satisfaisant, des contrôles sont pratiqués lors de chaque étape de l'élaboration du produit. Ceux-ci sont de deux types et sont effectués par des organismes différents.

Les contrôles internes :

Ils sont réalisés sous la responsabilité du **Syndicat des miels de Provence et des Alpes du Sud**, qui en délègue l'exécution à l'**ADAPI** (association pour le développement de l'apiculture provençale).

Chaque opérateur est aussi impliqué dans cette démarche de contrôle en pratiquant ce que l'on pourrait appeler des **auto-contrôles** (être sûr de la qualité de ses produits, prendre des mesures pour pallier une non-conformité...).

Les contrôles externes :

Ceux-ci sont réalisés par un **organisme certificateur** conforme à la norme EN 45011 qui garantit sa compétence, son indépendance et son impartialité.

Leur objectif est aussi de vérifier que le contrôle interne est correctement effectué. C'est **ULASE**, basé à Loriol-sur-Drôme, qui assurera ces vérifications.

Ces contrôles s'opèrent à 3 niveaux :

Les contrôles sur l'exploitation

Lors de l'entrée dans la démarche, chaque exploitation fait l'objet d'une qualification par l'ADAPI, pendant laquelle la **conformité des installations aux exigences définies dans le référentiel technique** est vérifiée : état des locaux d'extraction, de conditionnement, de stockage, type de matériel utilisé... Lors des années suivantes, un contrôle des locaux est réalisé au moins tous les 3 ans. Cette **rencontre est aussi un moment privilégié avec le futur partenaire** pendant lequel les modalités de fonctionnement de l'IGP pourront être précisées.

Les contrôles de la localisation des ruchers

Afin de s'assurer que les ruchers de production de miel de Provence sont bien situés dans l'aire géographique de production IGP au moment des miellées, il est procédé à deux types de contrôle :

- d'une part, en vérifiant les déclarations de ruchers de chaque apiculteur ;
- d'autre part, en contrôlant sur place par sondage la localisation des ruches de certains apiculteurs.

Les contrôles sur le produit fini

Afin de s'assurer que les miels de Provence sous IGP sont conformes aux exigences des référentiels techniques, on réalise des analyses en laboratoire. Elles ont lieu à **3 étapes importantes** de l'élaboration du produit :

Après la récolte

Un prélèvement de miel est effectué chaque année chez chaque opérateur afin de vérifier la qualité et l'origine Provence des miels récoltés. Sont analysés la teneur en HMF, l'humidité et le spectre pollinique pour les miels sous CCP. Pour les miels label rouge, on vérifie aussi la conformité des autres critères physico-chimiques (voir page 7).

En stockage

Un autre prélèvement de miel est effectué chez chaque opérateur afin de vérifier que les conditions de stockage permettent une bonne maîtrise de l'évolution du taux d'HMF.

En distribution

De manière aléatoire et inopinée, des prélèvements de miel sont effectués par ULASE sur les points de vente. Ces analyses permettent de s'assurer que les qualités du produit sont toujours conformes une fois que le miel est proposé au consommateur.

Les 2 possibilités d'étiquetage.

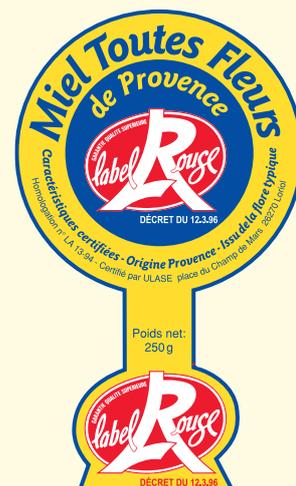
1 La contre-étiquette collective

L'opérateur conserve son étiquette personnelle et appose une **contre-étiquette collective**.

Celles-ci sont disponibles auprès du syndicat.

Différents modèles sont proposés pouvant s'adapter à un maximum d'emballages :

- pour les pots en verre : modèle 1 kg, 500 g et 250 g ;
- pour les pots plastique ou carton (avec une bande d'inviolabilité plus longue) : modèle 1 kg et 500 g.



2 L'intégration des mentions de certification dans votre étiquette personnelle

En plus des mentions rendues obligatoires par la loi (dénomination de vente, nom et adresse du metteur en marché, poids net, DLUO...), les cahiers des charges imposent l'ajout de **mentions de certification** dans l'étiquetage :

CCP Miel de Provence	Label rouge Miel de lavande de Provence	Label rouge Miel toutes fleurs de Provence
Caractéristiques certifiées : Origine Provence Issu de la flore typique	Caractéristiques certifiées : Origine Provence Flavour typique	Caractéristiques certifiées : Origine Provence Issu de la flore typique
n° d'homologation CC 32-96	n° d'homologation LA 24-89	n° d'homologation LA 13-94
Certifié par ULASE, place du champ de Mars, 26270 Loriol-sur-Drôme	Certifié par ULASE, place du champ de Mars, 26270 Loriol-sur-Drôme	
logo diamètre minimum : 15 mm	 DÉCRET DU 12.3.96	Logo label rouge diamètre minimum : 25 mm
Groupement Qualité : SYMPAS - Maison des agriculteurs - 13626 AIX-EN-PROVENCE		

PROCEDURE : le nouvel étiquetage devra être validé par l'organisme certificateur.

NB : une fois l'IQP validée au niveau européen, ce logo sera intégré dans l'étiquetage des miels de Provence.



Les durées de vie et la DLUO

La durée de vie du miel IGP est la période qui court à partir de la récolte et pendant laquelle vous pourrez commercialiser votre miel avec le label rouge ou la CCP.

Au-delà de celle-ci, le miel devra être déclassé en miel "standard", c'est à dire sans l'appellation Provence.

Elle varie en fonction des conditions de stockage. Trois catégories d'équipements de stockage sont visées dans les référentiels techniques. Les durées de vie du miel IGP ont été fixées de manière à permettre aux opérateurs une gestion souple et efficace de leurs stocks.



Les différentes durées de vie sont donc fixées comme ci-dessous.

Par commodité, la fin de la durée de vie est fixée en nombre de mois à partir du 31 octobre de l'année de récolte (date théorique de fin de la saison apicole). Elle n'est donc pas exactement liée à la date de récolte.

type d'installation de stockage	Durée de vie du miel à partir du 31 octobre de l'année de récolte	
	Label rouge 	Certification de conformité 
chambre froide ($\leq 15^{\circ} \text{C}$)	36 mois	54 mois
local isolé thermiquement ($\leq 20^{\circ} \text{C}$)	24 mois	42 mois
local sans maîtrise de température	18 mois	24 mois

La DLUO (date limite d'utilisation optimale) est fixée théoriquement à **18 mois (label rouge)** ou **24 mois (CCP)** à compter de la date d'expédition du miel.

Pour plus de simplicité et pour éviter tout risque de dépassement, nous vous proposons par exemple de calculer la DLUO en ajoutant 18 ou 24 mois au jour de pose de l'étiquette "à consommer de préférence avant le".

Donc, dans tous les cas, cette date doit être fixée de telle sorte :

- qu'il y ait au maximum 18 ou 24 mois depuis l'expédition du miel (ou dans l'exemple ci-dessus à partir du jour d'étiquetage),
- que la date qui correspond à la fin de la durée de vie ne soit pas dépassée.

En page ci-contre vous est présentée une série d'exemples qui illustre le fonctionnement de la DLUO et de la durée de vie. Dans tous les exemples présentés, la fixation de la DLUO se fait à compter de la date de pose de l'étiquette "à consommer de préférence avant le :"



Quelques exemples pour un miel récolté en 2002.

1

Choisissez votre signe de qualité (CCP ou label rouge)

2

Choisissez votre équipement de stockage (**chambre froide**, **local isolé** ou **sans maîtrise de température**) et reportez-vous aux exemples correspondants.



Légende

- Durée de vie
- DLUO
- Exemples de date de pose de l'étiquette DLUO

► **Chambre froide (<15 °c)**

36 MOIS

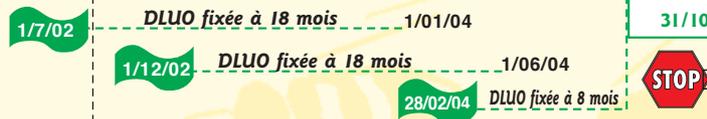
FIN DE LA DURÉE DE VIE
31/10/2005



► **Local isolé (<20 °c)**

24 MOIS

FIN DE LA DURÉE DE VIE
31/10/2004



► **Sans maîtrise de température**

18 MOIS

FIN DE LA DURÉE DE VIE
30/04/2004



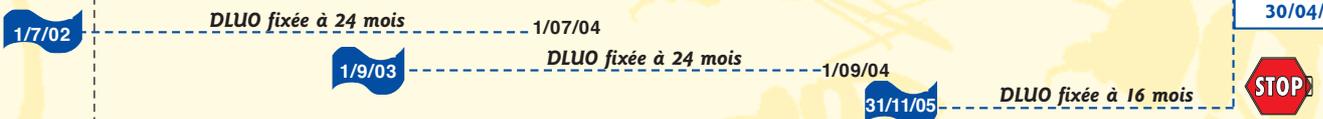
Au delà de la date de fin de la durée de vie, le miel récolté en 2002 ne pourra plus être vendu avec le label rouge.



► **Chambre froide (<15 °c)**

54 MOIS

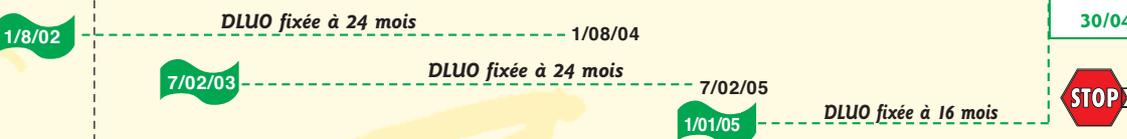
FIN DE LA DURÉE DE VIE
30/04/2007



► **Local isolé (<20 °c)**

42 MOIS

FIN DE LA DURÉE DE VIE
30/04/2006



► **Sans maîtrise de température**

24 MOIS

FIN DE LA DURÉE DE VIE
30/10/2004



Au delà de la date de fin de la durée de vie, le miel récolté en 2002 ne pourra plus être vendu avec la CCP.



La traçabilité : une exigence essentielle.

Définition

Moyens d'identification qui permettent de remonter du produit jusqu'à son origine et inversement.

Tout produit sous signe de qualité doit être traçable. En cas de doute sur sa conformité ou en cas de non conformité, il doit être possible de retrouver l'origine du produit et d'identifier le lot auquel il appartient.

Les objectifs :

- assurer un lien entre chaque étape de l'élaboration du miel
récolte -> extraction -> conditionnement/stockage -> distribution
- assurer un lien entre chaque opérateur
apiculteur -> conditionneur -> distributeur

Une application souple, mais qui doit être efficace :

Afin de permettre aux opérateurs d'assurer cette traçabilité dans les meilleures conditions, **aucun système complet et strict n'est imposé.**

Le système qui est proposé n'a pas été conçu pour révolutionner les pratiques des opérateurs, mais s'efforce de les respecter et de les rendre compatibles avec les exigences d'une démarche Qualité.

Il est demandé aux opérateurs de procéder à des enregistrements minimaux sur un cahier de miellerie.

• **Si vous conditionnez :** dans la plupart des cas, le miel en stock est déjà identifié par l'année de récolte, l'origine florale et géographique.

Certains d'entre vous inscrivent toutes ces informations sur les contenants (fûts ou seaux). D'autres se contentent d'un simple numéro.

Vous devez donc constituer un système de notation **à votre convenance** (ou utiliser des fiches pré-imprimées) pour y reporter ces informations (origine florale, année, lieu de récolte (rucher, zone de production...)).

Lors du conditionnement ou de l'étiquetage, vous pourrez par exemple utiliser une date de conditionnement ou une date d'étiquetage (DLUO) pour constituer des lots plus petits.

**Ainsi grâce à ce cahier de miellerie,
il sera possible à partir du numéro de lot inscrit sur le pot
(qui peut être la DLUO si elle est exprimée en jour-mois-an)
de retrouver l'origine du miel et d'identifier le stock correspondant.**

• **En cas de vente en vrac :** vous noterez votre nom ou un code délivré par l'organisme certificateur sur les contenants. Vous les reporterez ensuite sur le bon de livraison et/ou la facture.

La coopérative et/ou le conditionneur devront à leur tour assurer la traçabilité du conditionnement jusqu'à la mise en marché.

Pour adhérer à la démarche

Déroulement d'une 1^{ère} année de certification

DEMANDE D'ADHÉSION

En adressant le bulletin ci-dessous au groupement Qualité dès que possible.



QUALIFICATION DES LOCAUX

Un contrôleur se rendra sur votre exploitation afin d'en vérifier la conformité.
Le dossier est ensuite envoyé pour information à ULASE.



CONTRÔLE DES RUCHERS

Afin de contrôler la **localisation de vos ruches** dans la zone de production IGP,
une visite de vos ruchers peut être organisée.



CONTRÔLE DES PRODUITS

Après votre (vos) récolte(s), un contrôleur passera sur votre exploitation pour procéder
au prélèvement d'échantillons de miel.
Ils seront envoyés pour analyse à un laboratoire.



COMMERCIALISATION

Une fois votre qualification enregistrée et si votre miel analysé est conforme,
vous pourrez débiter sa commercialisation.

Les années suivantes, la procédure est allégée et les délais sont raccourcis.



DEMANDE D'ADHESION A LA DEMARCHE

IQP Miel de Provence

A adresser à Monsieur le Président du Syndicat des miels de Provence et des Alpes du Sud. (adresse p.15)

NOM : PRENOM :

ADRESSE :

Tél. : portable : Fax : E-mail :

Je souhaite entrer dans la démarche IQP Miel de Provence.

Je suis candidat à l'obtention * :

de la certification de conformité pour les miels suivants :

du label rouge pour mon miel de lavande de Provence.

du label rouge pour mon miel toutes fleurs de Provence.

Date et signature

* Cocher la ou les case(s) utile(s).

Remplir le verso de cette fiche SVP.

Les coûts de l'IQP

Pour assurer la crédibilité de la démarche aux yeux des consommateurs et des apiculteurs, il est nécessaire que des contrôles rigoureux soient réalisés. Les **coûts de ces contrôles** (déplacements, analyses ...) sont couverts par le paiement d'une inscription annuelle et d'une redevance, qui sont calculées au plus juste. Ces fonds permettent aussi d'assurer la **promotion de l'IQP**.

- **l'inscription annuelle** est demandé en début d'exercice, c'est à dire au cours du 2^{ème} semestre.
- la **redevance** s'applique à la quantité de miel commercialisée avec le signe de qualité.

Elle se paye en deux temps :

1- redevance miel certifiable ou labellisable

L'apiculteur la paye juste après la récolte. Cette partie de la redevance porte sur la production déclarée comme pouvant être commercialisée avec le signe de qualité.

2- redevance miel certifié ou labellisé

Elle est à la charge de celui qui conditionne (c'est à dire l'apiculteur ou le négociant-conditionneur) et porte sur la quantité de miel finalement étiquetée avec le signe de qualité.

Les montants de l'inscription et de la redevance sont fixés annuellement par le groupement Qualité (**se reporter à la fiche Tarifs ci-jointe**).



AUTRES RENSEIGNEMENTS utiles à la bonne organisation des contrôles

N° DSV : Nombre de ruches* :

Production moyenne annuelle de miels de Provence* : kg

Pour la visite de qualification, je serai disponible de préférence aux dates suivantes :

Itinéraire d'accès à ma miellerie :

.....
.....
.....

* ces données sont confidentielles et ne seront pas communiquées à des tiers.

Qui contacter ?

Le Syndicat des miels de Provence et des Alpes du Sud

Groupement Qualité

Maison des agriculteurs - 22, avenue Henri Pontier

13626 Aix-en-Provence cedex 1

Tél : 04 42 96 53 94 - Fax : 04 42 17 15 01

E.mail : mielsdeprovence@free.fr



ULASE

Organisme certificateur

Place du champ de Mars - 26270 Loriol sur Drôme

Tél: 04 75 61 13 00 - Fax: 04 75 85 62 12

E.mail : info@ulase.fr

Pour retrouver les miels de Provence sur internet

www.miels-de-provence.com



Mémo



oniflor

Office National Interprofessionnel des Fruits, des Légumes, et de l'Horticulture