



Qu'est-ce qu'un miel issu de l'agriculture biologique ?



Ce miel provient du Rucher de l'Abeille Noire à Belle-Île, mais il dispose d'une autre particularité — il est issu de l'agriculture biologique.

Pour obtenir et conserver ce label, l'apiculteur doit notamment s'assurer :

- que « **les sources de nectar**, dans un rayon de 3 km autour du rucher, soient essentiellement constituées de cultures bio et/ou d'une flore spontanée et/ou de cultures traitées au moyen de méthodes ayant une faible incidence sur l'environnement ».
- que **le nourrissage** des abeilles soit réalisé lorsque la survie des ruches est menacée et qu'il soit fabriqué à partir de **sucre de canne ou betterave bio**. Les apiculteurs conventionnels utilisent du sirop de glucose à base de blé ou de maïs.
- que la **lutte contre l'acarien Varroa** s'effectue uniquement avec des produits autorisés en bio, comme par exemple le thymol, l'acide formique ou l'acide oxalique. Les produits utilisés en apiculture « conventionnelle » contre le Varroa sont des pesticides dont les substances actives sont l'amitrazé ou le tau-fluvalinate, des acaricides puissants.
- qu'**aucune mutilation**, telle que le rognage des ailes des reines, ne soit effectuée.
- que **le miel ne soit jamais chauffé** au-delà de 35°C en cas de fonte.
- que les ruches soient essentiellement constituées de **matériaux naturels** ne présentant aucun risque de contamination pour l'environnement ou les produits apicoles.
- que **la soude caustique** ne soit pas utilisée pour le nettoyage des cadres.
- que **la cire utilisée** provienne d'unités de production biologiques et ne concentre donc pas de nombreux résidus chimiques fixés au fil du temps.
- que **des réserves de miel et de pollen suffisantes** pour assurer l'hivernage soient laissées dans les ruches au terme de la saison de production.
- que l'organisme certificateur puisse vérifier **le respect des exigences** (carte précise des ruchers, n° de SIRET, MSA, registre d'élevage, étiquettes conformes, etc.).

Le Rucher de l'Abeille Noire
est certifié par Certipaq Aclave FR-BIO 09
Borgrouager - 56360 LE PALAIS
06 25 46 21 63 / 02 97 31 48 86
www.lerucherdelabeillenoire.com

