

Règlement pour le contrôle du miel labellisé « Miel du Pays de Vaud »

Art. 1 But et finalité

La Fédération Vaudoise des Sociétés d'Apiculture (FVA) encourage la production et la vente d'un miel vaudois contrôlé et irréprochable. Le miel ayant atteint ces qualités, il peut être scellé d'un label de qualité appelé « Miel du Pays de Vaud » qui lui donne une plus-value évidente par rapport aux autres miels. Ce règlement consiste à fixer les règles et exigences pour l'obtention du label de qualité « Miel du Pays de Vaud », prenant en compte un type d'exploitation dont les critères dépassent le standard légal. Le présent règlement s'applique aux miels vendus en pots et en rayon.

Art. 2 Propriété

La Fédération Vaudoise des Sociétés d'Apiculture (FVA) est l'unique propriétaire de la marque n° 58448/2016 déposée auprès de l'Institut fédéral de la propriété intellectuelle (IPI). Le label de la marque est ici reproduit avec son logo :



Art. 3 Lois

1 Le présent règlement pose des exigences minimales à respecter pour obtenir l'autorisation d'utiliser la marque « Miel du Pays de Vaud ». Celles-ci sont dans un premier temps conformes aux lois fédérales concernant la production de miel, l'étiquetage ainsi que les devoirs de documentation. Concernant l'exploitation et la documentation, la partie concernant les abeilles dans les « Manuels de contrôle concernant les contrôles officiels dans la production primaire dans les unités d'élevage* » pose toutes les exigences de base pour la production primaire du miel en Suisse en se référant aux diverses lois et ordonnances fédérales en vigueur. En outre, quatre ordonnances du Département Fédéral de l'Intérieur (DFI) en vigueur fixent les exigences en matière d'étiquetage (*OIDAI-817.022.16**, *ODAOA-817.022.108**, *ODqua -941.204**, *ODAI0Us-817.02**).

(*) documents annexés au règlement et disponibles sur internet

2 En plus de cela, des exigences plus strictes pour l'obtention du label de qualité de la marque « Miel du Pays de Vaud » sont émises aux articles 5 à 9 de ce règlement. Elles doivent garantir que les miels vaudois de qualité supérieure sont élaborés de manière naturelle et hygiénique, avec le souci permanent de maintenir de façon professionnelle la santé des abeilles, grâce à des soins adéquats.

3 La « commission FVA de la marque Miel du Pays de Vaud » (CM-FVA), constituée de l'ensemble des membres du comité de la FVA, est responsable de l'application de ce règlement. Les compétences et les responsabilités de la CM-FVA sont : la promotion de la marque « Miel du Pays de Vaud » et de sa publicité, l'organisation d'expositions, la demande d'analyses et de contrôles d'exploitation, la récolte de données, l'organisation de formations initiales et de formations continues pour les « contrôleurs du miel », la nomination du « responsable des contrôleurs du miel », la prononciation d'une sanction à l'encontre d'apiculteurs en possession droit d'utilisation de la marque et ne respectant pas ce règlement, l'adaptation du présent règlement.

Art. 4 Principes

1 La FVA promeut la vente de la marque « Miel du Pays de Vaud » doté du label de qualité au travers de manifestations cantonales et fédérales (marchés, expositions, comptoirs, etc.) et organise sa publicité.

2 La FVA veille à ce que les prestations et l'accès au label de qualité soient mis à la disposition des apiculteurs possédant des ruches sur le canton de Vaud. L'information est diffusée par le biais des sociétés d'apiculture du canton de Vaud. Le label de qualité garantit une exploitation basée sur la qualité et la traçabilité.

3 La CM-FVA est responsable de la formation des « contrôleurs du miel » qui sont les conseillers en ce qui concerne la conformité de l'exploitation et le suivi des miels produits lorsqu'un membre adhère au label de qualité. Le « responsable des contrôleurs du miel », lui-même « contrôleur du miel » est l'interlocuteur entre la commission de la CM-FVA et l'ensemble des « contrôleurs du miel ».

4 La CM-FVA encourage l'analyse individuelle et volontaire des miels et/ou cires. La CM-FVA peut procéder au travers de son « responsable des contrôleurs du miel » à un certain nombre d'analyses des miels et/ou des cires. Dans ce cas et dans la mesure de ses moyens financiers, la FVA paie un certain nombre d'analyses d'échantillons de miels et/ou de cires. Dans la mesure du possible, chaque miel annoncé pour le label est analysé. A cet effet, un échantillon de miel est pris lors de la qualification d'une exploitation (art. 10 al 2) et si possible lors d'un contrôle du miel. La CM-FVA décide d'année en année quel budget sera attribué aux analyses.

Art. 5 Règles concernant l'exploitation

1 Les miels sont produits par des ruches sises sur le territoire vaudois. En outre, elles doivent être hivernées sur sol vaudois. Aucune transhumance hors du canton n'est acceptée, sauf pour les ruchettes de fécondation et les ruches à mâles utilisées dans les stations de fécondation reconnues par la Confédération. Des exceptions peuvent être accordées lors de l'achat en Suisse de colonies d'abeilles avant ou après la récolte de miel. Ces dérogations peuvent être accordées par la CM-FVA.

2 Le miel est produit par des abeilles logées dans des ruches dont les fonds, les corps, les hausses et les toits sont en bois. Les cadres (ou haussettes) en plastique fixés dans les hausses pour la production de miel en rayon sont autorisés.

3 La prévention et la lutte contre les maladies des abeilles seront appliquées selon des mesures soigneusement planifiées et selon les dates d'applications recommandées par le Centre de recherche apicole (CRA) et le Service sanitaire apicole (SSA). La documentation qui fait référence en la matière est le « Concept varroa du SSA * ». Seuls les médicaments et les moyens de lutte contre les parasites des abeilles admis et recommandés par le Centre suisse de recherche apicole (CRA) figurant sur la « Liste des préparations apicoles recommandées* » sont utilisés. Ces deux documents régulièrement mis à jour sont téléchargeables sur le site du Service Sanitaire Apicole (SSA).

() documents annexés au règlement et disponibles sur internet*

4 Les cires gaufrées sont fabriquées à partir de cire d'abeille pure. La FVA recommande et enseigne aux apiculteurs la mise en place d'un circuit personnel de récupération et de traitement de la cire pour éviter l'accumulation des résidus de toutes sortes. Les hausses ainsi que les cadres (ou haussettes) qui sont utilisés pour la production du miel en rayon sont munis d'une amorce de max. 1 cm de largeur de cire gaufrée provenant du propre circuit de cire (origine de la cire de l'amorce : cire d'opercules du propre circuit de cire). Durant la période de reconversion pour la mise en place d'un tel circuit, la FVA recommande aux apiculteurs d'acheter de la cire gaufrée certifiée sans résidus.

5 L'apiculteur doit veiller à ce que le miel soit exempt de sucres alimentaires ou toute autre substance étrangère. Le nourrissage au sirop de sucre est limité aux réserves d'hiver ainsi qu'au développement des nucléis et des ruches élèveuses dans le cadre de l'élevage de reines. Entre deux périodes de miellée de l'année en cours, l'apiculteur laissera du miel de sa propre exploitation dans les hausses comme nourriture pour les abeilles. Au printemps, une alimentation des colonies avec des produits à base de sucre (candi confectionné avec du miel de la propre exploitation ou pâte de sucre industrielle) est autorisée seulement jusqu'à deux semaines avant l'ajout des cadres de hausse. La dernière date d'administration de cet aliment au printemps est documentée.

6 L'extraction et le conditionnement du miel ont lieu dans des locaux hermétiques aux abeilles et au moyen d'ustensiles d'une hygiène irréprochable. Il est interdit d'extraire les rayons contenant du couvain. L'utilisation d'une grille à reine est recommandée.

7 L'apiculteur veille à renouveler régulièrement les rayons. Les rayons de corps seront remplacés dans les trois ans au maximum. Chaque année, en moyenne, 1/3 des cadres de corps sont remplacés. Les cadres de hausse ayant contenu du couvain sont remplacés au plus tard à la fin de la saison ou sont utilisés comme cadres à couvain (cadres à mâles par ex.).

8 L'apiculteur suit une fois par année un cours de formation continue organisé par la FVA, par « le responsable des contrôleurs du miel » de la FVA, par une autre fédération (organisation faîtière cantonale), par la Société Romande d'Apiculture (organisation faîtière romande) ou par apisuisse (organisation faîtière suisse des apiculteurs). Ces cours de formation traitent des sujets d'actualité concernant l'apiculture en suisse (ex. la qualité du miel, la revalorisation de la cire d'abeille, les traitements médicamenteux contre le varroa, l'élevage de reines, etc.). L'apiculteur s'engage également à s'instruire de manière régulière au

travers de revues spécialisées en vue de parfaire ses connaissances dans le domaine de l'apiculture. La conclusion d'un abonnement à l'une de ces revues est obligatoire (ex. Revue suisse d'apiculture (CH), Schweizerische Bienen-Zeitung (CH), La Santé de l'Abeille (F), L'Abeille de France (F), Abeilles & Cie (B), etc.)).

Art. 6 Règles concernant la qualité du miel

1 Le miel n'est récolté que lorsqu'il est mûr, c'est-à-dire lorsque les alvéoles sont en grande partie operculées (3/4 de la surface au minimum). Sa teneur en eau doit être vérifiée au réfractomètre et enregistrée au minimum une fois avant et une fois après l'extraction. Elle ne doit pas dépasser 18,5 %. Il est interdit d'assécher le miel avant, pendant ou après l'extraction.

2 Le miel est stocké et manipulé de sorte que la teneur en HMF ne dépasse pas 15 mg/kg.

3 Le miel pur est mis en bocaux ou en « box de transport » (miel en rayon), sans être dénaturé, sans adjonction de succédanés ou d'autres ingrédients. Le mélange avec un miel d'un apiculteur tiers n'est pas autorisé. Suite à un traitement adéquat, les bocaux en verre peuvent être recyclés. Le recyclage de couvercles est interdit.

4 Les particules en suspension dans le miel sont éliminées par le passage dans une passoire ou une étamine, dont la grandeur des mailles n'est pas inférieure à 0,2 mm. Le pollen doit y demeurer. Le miel est mis sur le marché, clarifié et écumé.

5 Le miel cristallisé peut être liquéfié par un rapide réchauffement jusqu'à maximum 40°C ou au moyen du système de liquéfaction en continu (par exemple Melitherm ou Hobotherm). Pour tous les miels, il n'est pas autorisé d'élever la température à plus de 40°C et par conséquent, la pasteurisation est interdite.

Art. 7 Règles pour la commercialisation du miel labellisé

La commercialisation du miel est soumise aux exigences de l'art. 3 al 1 et 2. En sus et pour la marque « Miel du Pays de Vaud », les règles suivantes doivent être respectées :

1 L'apiculteur vérifie que son produit respecte les critères indiqués dans le présent règlement et contrôle au mieux les qualités sensorielles (odeur, goût, aspect) de son produit avant de le commercialiser. La FVA recommande de documenter ces observations.

2 Le label de qualité « Miel du Pays de Vaud » est appliqué sur le préemballage primaire et doit être clairement identifiable.

3 Le label de qualité « Miel du Pays de Vaud » doit être collé de telle sorte que l'ouverture du couvercle ou du préemballage primaire (box de transport pour le miel en rayon) entraîne la destruction du label.

4 Le label de qualité « Miel du Pays de Vaud » est distribué par les contrôleurs du miel ainsi que le responsable des contrôleurs du miel et son prix est fixé par la CM-FVA.

Art. 8 Devoir de documentation

Les documents qui doivent être tenus par l'apiculteur sont mentionnés dans les lois fédérales (référence « Manuels de contrôle concernant les contrôles officiels dans la production primaire dans les unités d'élevage » (*)). L'apiculteur labellisé remplit, en plus des documents obligatoires (**), sa « feuille de contrôle du cheptel », couramment appelée « journal de bord » qui contient les données concernant le suivi et la gestion de chaque colonie d'abeille : numéro de la colonie, date de la visite, gestion, traitement, nourrissage, déplacement). Tous ces documents sont conservés pendant 3 ans et peuvent être consultés en tout temps par le contrôleur du miel.

(*) *documents annexés au règlement et disponibles sur internet*

(**) En date de la rédaction de ce règlement, les documents à tenir sont : le formulaire d'annonce pour la reprise ou la remise d'un rucher, le formulaire fédéral de recensement B2, le registre des colonies, le journal des traitements contre varroa et le formulaire d'autocontrôle proposé par la Société Romande d'Apiculture (SAR).

Art. 9 Lots de miel et échantillons

1 L'apiculteur conserve 2 échantillons témoins (1 échantillon seulement pour le miel en rayon) d'au minimum 250 g de chaque lot dans son conditionnement original, avec un étiquetage complet et précis, dans un endroit sombre et frais pendant 3 ans. L'apiculteur documente les dates des récoltes, les quantités de miel et les taux d'humidité de chaque lot. Les échantillons sont remis gratuitement et contre reçu au contrôleur du miel lorsque ce dernier souhaite effectuer une analyse de qualité.

2 Le lot des préemballages pour le miel en rayon est le même que celui du miel en bocal récolté lors de la même extraction. Si du miel pur n'est pas récolté en même temps que le miel en rayon, trois cadrons doivent être centrifugés pour permettre l'analyse de l'échantillon ainsi que l'attribution d'un numéro de lot du miel en rayon récolté à un moment précis.

Art. 10 Qualification de l'exploitation

1 Afin d'obtenir pour la première fois l'autorisation d'utiliser le label de qualité « Miel du Pays de Vaud », l'apiculteur doit requérir le contrôle de son exploitation par un contrôleur du miel. Avant le contrôle, les conditions peuvent être discutées avec ce conseiller, afin de clarifier les adaptations nécessaires qui sont à entreprendre pour la mise aux normes de l'exploitation.

2 Le contrôleur du miel examine si les conditions d'attribution du label de qualité sont remplies. Pour ce faire, il tient un protocole de contrôle sous la forme d'une check-list élaborée par la CM-FVA et le responsable des contrôleurs du miel. Si le contrôleur du miel arrive à la conclusion que l'exploitation remplit les conditions d'octroi du label de qualité, l'apiculteur reçoit une attestation de conformité (certificat) de la part de la CM-FVA. Par la suite, l'exploitation sera examinée sur la base de la check-list par le contrôleur du miel à intervalles irréguliers, mais au moins une fois tous les quatre ans. Lors d'un contrôle avec la check-list, un échantillon de miel est automatiquement prélevé pour analyse.

Art. 11 Arbitrage et sanction

1 L'apiculteur certifie par sa signature que le contenu de la check-list est conforme à la réalité. L'engagement de l'apiculteur pour la commercialisation de son miel labellisé le lie à la promotion d'une marque de qualité protégée. Les rapports entretenus entre l'apiculteur, la CM-FVA ainsi que le responsable des contrôleurs de miel et ses collaborateurs reposent prioritairement sur la confiance.

2 En cas d'éventuels problèmes liés au non-respect de ce règlement, le contrôleur du miel est le premier à intervenir auprès de l'apiculteur en question pour régler le(s) problème(s). Si le responsable des contrôleurs du miel estime que le manquement est grave, c'est lui-même qui prend la relève.

3 Dans le cas où ce règlement n'est pas respecté, le contrôleur du miel (ou le responsable des contrôleurs du miel) entre directement en communication avec l'apiculteur concerné et trouve un arrangement à l'amiable basé sur le « bon sens ». A l'issue de la discussion, le contrôleur du miel transmet par écrit l'avertissement en sommant l'apiculteur de mettre aux normes dans un délai de 60 jours l'exploitation ou les miels produits. Le contrôleur du miel contrôle la remise en état à la fin du délai.

4 Si l'apiculteur n'a pas remédié aux manquements dans les 60 jours, c'est le responsable des contrôleurs du miel qui prend la relève. Un deuxième délai de 60 jours est donné à l'apiculteur pour mettre aux normes son exploitation et/ou les miels qui en sont produits. Dans ce cas, si un nouvel examen doit être effectué par le responsable des contrôleurs du miel, cet examen est à la charge de l'apiculteur. Au besoin, des analyses de miel et de cire sont ordonnées aux frais de l'apiculteur. Si l'exploitation ainsi que les miels produits ne sont pas aux normes à la fin du délai fixé, le responsable des contrôleurs du miel peut notifier une sanction allant d'une simple amende à l'exclusion d'un apiculteur du programme de label « Miel du Pays de Vaud ».

5 Dans le cas d'une exclusion, les labels restants de l'apiculteur doivent être restitués gratuitement à la FVA. La CM-FVA peut fixer une durée d'exclusion du programme pouvant aller jusqu'à 3 ans. Après l'assainissement de l'exploitation et passé le délai, l'apiculteur peut réintégrer le programme de qualité.

6 Les voies de recours légales devant être préservées, l'apiculteur sanctionné par le responsable des contrôleurs du miel peut recourir dans les trente jours contre cette décision auprès de la CM-FVA. La CM-FVA examine le litige après avoir entendu l'apiculteur et le responsable des contrôleurs du miel et prend une décision. En cas de désaccord avec la décision de la CM-FVA, les voies de droit légales restent ouvertes et l'apiculteur a la possibilité de saisir un tribunal civil.

7 L'utilisation abusive du label de qualité peut faire l'objet d'une poursuite judiciaire (ex. falsification).

Art. 12 Financement

Les prestations mentionnées dans ce règlement et le système du label de qualité sont financés par la FVA pour la promotion de la qualité du miel par divers apports issus des fonds propres généraux des sociétés régionales affiliées à la FVA, par d'éventuelles subventions de l'Etat de Vaud et par les recettes de la vente des labels de qualité facturés aux apiculteurs autorisés.

Art.13 Modification et adaptations du présent règlement

La commission FVA de la marque « Miel du Pays de Vaud » (CM-FVA), peut en tout temps procéder à des adaptations et/ou modifications de ce règlement et des documents utilisés pour la gestion du contrôle du miel de la marque « Miel du Pays de Vaud » (check-list, fiche annonce pour le contrôle du miel, fiches récapitulatives, cahier des charges pour les « contrôleurs du miel », certificat, etc.). Toute modification et/ou adaptation concernant le présent règlement doit faire l'objet d'une demande de modification dans le registre de l'Institut Fédéral de la Propriété Intellectuelle. En cas de changements importants, la CM-FVA fixe un délai d'adaptation pour la mise en application des nouveautés.

Entrée en vigueur

Ce règlement entre en vigueur le 8 février 2018. Il remplace tous les règlements établis jusqu'ici pour le label de qualité « Miel du Pays de Vaud ».

Le président André Pasche



Le secrétaire Quentin Voellinger

