



Le règlement d'usage catégoriel

Miel et autres produits de la ruche (gelée royale, cire, propolis, pollen, essaims...)

Validé par la décision n°2019-006 du 22 novembre 2019

Esprit parc national pour le miel et les autres produits de la ruche

L'objectif de la marque **Esprit parc national** est de proposer une offre diversifiée de produits et services en adéquation avec le caractère et les valeurs des parcs nationaux, permettant la valorisation et la découverte des patrimoines naturels, culturels et paysagers, et respectant les principes fondamentaux du développement durable.

L'offre de miels et autres produits de la ruche s'adresse aux clientèles qui souhaitent soutenir la préservation des patrimoines naturels et culturels des parcs nationaux et participer à leur maintien grâce notamment à des pratiques respectueuses valorisant des filières économiques locales lors de leurs achats.

Ainsi, l'offre de miel et autres produits de la ruche marquée **Esprit parc national** comportera les spécificités suivantes, pour permettre aux acheteurs de :

- profiter d'un produit issu d'une exploitation présentant un lien fort avec le territoire du parc ;
- participer à la préservation de l'environnement du parc national, à l'entretien des paysages et des milieux naturels, et sans dégradation du patrimoine naturel du territoire,
- valoriser les productions et savoir-faire locaux,
- en cas de vente directe, bénéficier d'une information sur l'exploitation agricole et son lien aux patrimoines et au parc national.

Produits ou Services concernés

Description précise du produit concerné par le règlement d'usage catégoriel : la production de miel et d'autres produits de la ruche (gelée royale, cire, propolis, pollen, essaims...). Il s'agit de produits non transformés ou issus de premières transformations simples : teinture mère de propolis, bougies...

Les produits transformés issus de ces produits pourront également être marqués s'ils répondent aux critères complémentaires liés à transformation et présentés en fin de document.

Cible prioritaire : les exploitations agricoles à titre principal ou secondaire et les apiculteurs amateurs produisant du miel et des produits dérivés de la ruche.

Classe de produits et services de la classification de Nice : 30 (miel, gelée royale, propolis, pain d'épice), 4 (cire d'abeilles) pour la marque esprit parc amazonien, 31 (pollen, essaim).

Effets attendus sur les patrimoines du parc national

Les parcs nationaux sont des espaces reconnus pour leurs patrimoines naturels, culturels et paysagers. Sur ces espaces, l'agriculture et le pastoralisme ont fortement contribué, et contribuent encore bien souvent, aux paysages et à leur entretien, et représentent une activité importante exploitant des milieux naturels, et à ce titre, les impactant.

L'attribution de la marque vise à valoriser les pratiques qui s'appuient sur les fonctions offertes par les écosystèmes en maintenant les capacités de renouvellement de la nature, en accroissant la biodiversité (naturelle, cultivée et élevée) et en renforçant les régulations biologiques au sein de l'agro-écosystème. Ainsi, ces pratiques contribuent à la qualité des paysages, des milieux naturels et semi-naturels qu'elles utilisent, dans le respect du caractère du parc. Ces pratiques respectueuses permettent ainsi de limiter le recours aux intrants comme les engrais de synthèse, les produits phytosanitaires, d'éviter le gaspillage de ressources naturelles (eau, sols...) et de limiter les pollutions. Dans un contexte de pratiques agricoles parfois dégradantes pour l'environnement, la marque représente une garantie que l'exploitation est vertueuse. Le marquage permet la différenciation de l'offre sur le territoire, à destination du consommateur.

Critères que le produit ou le service doit respecter

L'apiculteur déclare un nombre de ruches situées sur le territoire du parc à une période donnée.

L'apiculteur déclare la dénomination des miels et des autres produits de la ruche ainsi qu'un ordre de grandeur et de variabilité des quantités de miel produit. Ils sont issus de fleurs sauvages ou de fleurs cultivées « patrimoniales » du parc national.

De façon générale, le bénéficiaire devra être à même de prouver, à l'aide de factures, d'indicateurs de végétation ou de terrain, ou tout autre moyen ou document convenu préalablement, que les critères ci-dessous sont respectés.

Des critères obligatoires et d'autres facultatifs sont mis en place.

Les critères obligatoires sont incontournables. Aucune dérogation n'est possible.

Les critères facultatifs se comptent en points. Afin de respecter le règlement d'usage catégoriel, il faut valider au moins la moitié de l'ensemble de ces critères (la valeur à atteindre sera arrondie au chiffre supérieur, lorsque le nombre de critères facultatifs est impair). Pour le cas où un critère n'est pas applicable, la pondération s'applique sur les critères restants.

Critères relatifs à la production et à la commercialisation du miel et des autres produits de la ruche

Critères généraux :

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°1 : Impact sur le territoire du Parc national</p> <p>Seules les productions issues principalement de ruches situées sur le territoire du Parc sont susceptibles d'avoir la marque.</p>	O	<p>Les miels et autres produits de la ruche (gelée royale, cire, propolis...) doivent provenir principalement de productions issues de ruches situées sur le territoire du Parc :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 100 % de la production provient des ruches de l'apiculteur ou des membres de la coopérative ET - au moins 70% du volume provient de ruche situées sur le territoire du Parc national (cœur et aire d'adhésion) - le volume restant provient de ruches situées sur un milieu proche au contexte écologique similaire. <p>Les ruches devront avoir été installées au moins pour le temps de la miellée considérée, sur le territoire défini ci-dessus.</p>	<p>Déclaration sur l'honneur et contrôle visuel, photographique localisation des ruches</p> <p>Fiche descriptive : type de miels et périodes de présence des ruches</p> <p>Registre d'élevage ou cahier de miellerie</p>
<p>Critère n°2 : Valorisation des produits</p> <p>L'apiculteur est inscrit dans une démarche de valorisation de sa production</p>	O	<p>Inscription dans une démarche de qualité, d'indication géographique protégée, quand elles existent</p> <p>OU Vente directe, circuit court ou filière de proximité</p> <p>OU inscription dans une démarche collective de valorisation des produits (marque territoriale...)</p>	<p>Fiche descriptive</p> <p>Attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches</p>

Critères thématiques :

Quatre thèmes sont abordés. Chacun présente des critères obligatoires, à respecter, et/ou des critères facultatifs. L'exploitant respecte le RUC s'il valide au moins la moitié des critères facultatifs, pris dans leur globalité et non par item.

Item A : valoriser et protéger les ressources et les patrimoines du territoire

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critères obligatoires			
Critère n°3 : Localisation dans un environnement sans pollution	O	Le rucher doit être situé dans un environnement sans pollution : pas de proximité d'activités industrielles à risque ou d'autoroute (risque de métaux lourds).	Certification AB ou Avis du Parc
Critère n°4 : Provenance des reines achetées En cas d'achat de reines, l'apiculteur doit privilégier les achats régionaux et a minima en Europe pour les Parcs métropolitains. A la Réunion, pas d'importation de reines selon l'arrêté préfectoral en vigueur.	O	Les reines achetées doivent provenir de territoires proches du Parc national, et a minima d'un pays européen pour les parcs métropolitains.	Fiche descriptive et déclaration sur l'honneur Facture d'achat des reines
Critères facultatifs			
Critère n°5 : Protection des ressources alimentaires pour les pollinisateurs sauvages L'apiculteur utilise des emplacements suffisamment distants les uns des autres.	F	La distance minimale entre deux emplacements de l'exploitant doit être conforme à la MAEC (cf. PDR concerné) et/ou tenir compte du contexte géographique.	Contrat MAEC API ou Déclaration des ruches et cartographie de leur emplacement Visite sur place
Critère n°6 : Potentiel pollinisateur des abeilles domestiques	F	Sur une année, l'apiculteur utilise au moins un emplacement différent par tranche de 25 colonies.	Contrat MAEC API ou Déclaration des ruches et

L'apiculteur utilise un nombre suffisant d'emplacements, favorisant la pollinisation de différents sites. Ce critère doit permettre de "distribuer" le potentiel pollinisateur d'un cheptel dans le temps et/ou dans l'espace.		Ex : un apiculteur possédant 100 ruches doit avoir à disposition au moins 4 emplacements qu'il peut utiliser simultanément ou au cours de l'année. Les 100 ruches peuvent donc être déplacées dans l'année sur ces 4 emplacements (en totalité ou par tranche) ou être disposées pour l'année sur les 4 emplacements (ruchers fixes).	cartographie de leur emplacement.
Critère n°7 : Sous-espèce En métropole, la sous-espèce d'abeilles utilisée est <i>Apis mellifera mellifera</i> , en essayant de privilégier des écotypes locaux. Outer-mer, il s'agit de la sous-espèce locale d' <i>Apis mellifera</i> .	F	Les colonies sont constituées d'abeilles de la sous-espèce <i>Apis mellifera mellifera</i> , en métropole.	Déclaration sur l'honneur

Item B : développer une démarche écoresponsable

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critères obligatoires			
Critère n°8 : Entretien de l'emplacement Le désherbage et l'entretien de l'emplacement se font sans produit chimique Pour le Parc amazonien de Guyane : ce critère est dérogatoire pour la lutte contre les fourmis magnans, en zone péri-urbaine.	O	Absence de désherbage chimique pour l'entretien de l'emplacement ET Pas d'utilisation de produit chimique sur l'emplacement (hors ruches) pour lutter contre les agresseurs	Déclaration sur l'honneur
Critère n°9 : Récolte sans répulsif chimique La récolte se fait sans répulsif chimique.	O	L'enfumage est réalisé à partir de végétaux.	Certification AB ou Déclaration sur l'honneur et présentation du matériel de récolte (déclaration sur l'honneur ou visite)

<p>Critère n°10 : Méthode d'extraction pour la production de miel</p> <p>L'extraction respecte les qualités du miel.</p>	O	<p>Extraction par centrifugation, décantation ou filtration à température ambiante ou inférieure à 40°C (l'ultrafiltration, la pasteurisation et le chauffage supérieurs à 40°C sont interdits)</p>	<p>Matériel d'extraction (déclaration sur l'honneur, si la miellerie est située hors du Parc, voire visite si elle est dans le Parc)</p>
<p>Critère n°11 : Matériaux de la ruche</p> <p>Les matériaux principaux de la ruche sont constitués de matériaux naturels.</p>	O	<p>Les principaux éléments de la ruche (corps, hausses et cadres) sont constitués de matériaux naturels, traités avec des produits naturels ou autorisés en agriculture biologique.</p>	<p>Certification AB OU contrôle visuel</p>
<p>Critères facultatifs</p>			
<p>Critère n°12 : Traitement de ruche</p> <p>L'apiculteur utilise ou teste des méthodes alternatives aux produits chimiques pour le traitement de ses ruches.</p>	F	<p>Utilisation de pratiques alternatives, en complément ou en substitution aux produits chimiques (piégeage dans le couvain mâle, emploi de lignées tolérantes à varroa, association de pratiques apicoles à l'emploi d'acides organiques...) OU Participation à des journées d'information / formation sur les risques sanitaires.</p>	<p>Déclaration sur l'honneur ou participation à des formations sur les traitements alternatifs</p>
<p>Critère n°13 : Gestion des déchets</p> <p>Les déchets, liés à l'activité de production ou de transformation, sont intégrés à un circuit de recyclage.</p>	F	<p>Dépôt des déchets de l'exploitation (emballages vides, plastiques, cartons,...) dans un centre de collecte ou une déchetterie.</p>	<p>Bon de dépôt OU attestation sur l'honneur pour un dépôt en déchetterie</p>
<p>Critère n°14 : Intégration paysagère, si la miellerie est dans le Parc national</p> <p>La qualité paysagère de l'extérieur de la miellerie respecte la structure paysagère du lieu, si elle se situe dans le Parc national.</p>	F	<p>Bâtiments s'insérant dans le paysage (haies, murets, utilisation d'éco-matériaux...)</p>	<p>Fiche descriptive vérification sur place</p>

Item C : participer à la politique économique et sociale

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critères facultatifs			
<p>Critère n°15 : localisation de l'activité de conditionnement</p> <p>La miellerie est située sur le territoire du Parc ou à défaut un rucher fixe est présent sur le territoire.</p> <p>Non concerné, en cas de centralisation par une coopérative ou une association.</p>	F	<p>Localisation de la miellerie sur une commune du Parc national</p> <p>OU</p> <p>Au moins un rucher fixe présent sur le territoire du Parc national.</p>	<p>Fiche descriptive</p> <p>Plan de localisation</p>
<p>Critère n°16 : développement d'activités agri-touristiques, accueil à la ferme et participation à des événements de promotion des produits agricoles</p> <p>L'apiculteur propose des visites de son exploitation et de sa miellerie et/ou des dégustations de ses produits ou participe à des fêtes ou à des manifestations promouvant les produits agricoles locaux.</p>	F	<p>Organisation de visites ou de dégustations</p> <p>OU</p> <p>Participation à des fêtes ou à des manifestations promouvant les produits agricoles locaux.</p> <p>OU</p> <p>Accueil de groupes scolaires ou grand public</p>	<p>Label ou certification d'accueil à la ferme</p> <p>Inscription dans un circuit agro-touristique ou dans une démarche collective d'accueil dans des exploitations agricoles</p> <p>Flyer ou document de communication, coupure de presse.</p>

Item D : sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
Critère n°17 : sensibilisation des clients Le bénéficiaire sensibilise ses clients à son métier et son implantation dans le territoire, au caractère agri-écologique de son activité, à la protection des patrimoines ou aux comportements responsables dans le milieu naturel ou à la découverte des richesses des patrimoines.	O	Présence d'outils d'information et de sensibilisation valorisant la démarche agri-écologique à disposition des clients (plaquettes, étiquettes, site Internet...) Information orale lors de la vente directe	Fiche descriptive Évaluation lors de la visite

Dispositions particulières :

- Pour le Parc national des Cévennes : le critère n°15 est obligatoire.

Contrôles et évaluation

Le dispositif de contrôle minimum commun comprend :

- une visite d'attribution de la marque (in situ)
- des contrôles inopinés durant la validité du contrat sur tout ou partie du RUC, in situ ou non, ou suite à d'éventuels retours clients
- en fin de contrat et avant l'éventuelle reconduction de celui-ci, une visite de ré-attribution, éventuellement allégée (in situ)

principales sources bibliographiques :

- Projet de Plan national d'actions en faveur des insectes pollinisateurs sauvages, sept. 2014 (page 7)
- Plan de développement durable de l'apiculture
- MAEC « amélioration du potentiel pollinisateur des abeilles »
- Fiche apiculture, Fédération Nationale d'Agriculture Biologique
- Cahier des charges IGP « Miel des Cévennes »

Critères complémentaires liés à la transformation

Définitions génériques pour tous les produits agricoles transformés :

Les « **produits agricoles essentiels** » sont les produits qui font l'essence même de la recette et sont au cœur du produit (ex : la myrtille pour de la confiture de myrtille, le pissenlit pour de la gelée de pissenlit, le miel pour du pain d'épice, de l'agneau pour du navarin, la pomme et la poire pour du jus pomme / poire, le lait pour les fromages fabriqués par des éleveurs...).

Dans le cas de produits élaborés, des « **produits agricoles complémentaires** » pourront être identifiés (ex : les haricots pour le navarin d'agneau, les principaux légumes dans une daube, le porc dans un pâté d'agneau, la farine pour les ravioles, tourtons, flouzons aux légumes ou tartes aux fruits, l'alcool pour les liqueurs et apéritifs de fruits...). Une attention particulière sera portée quant à leur appartenance à un SIQO. Dans de nombreux cas (confitures, jus de fruits, soupe, fromage, tisanes...), le produit transformé ne comportera pas de produit agricole complémentaire.

Les « **autres ingrédients** » n'apparaissent pas dans le nom commercial du produit et n'ont qu'un rôle structurant ou de mise en valeur des produits essentiels. Il s'agira, par exemple, du sucre pour la confiture, des différentes épices ou de la farine utilisée comme liant pour des plats cuisinés, de la carotte, de l'oignon, du sel... pour le navarin d'agneau.

En cas de sous-traitance de la transformation, les critères G, I, J, K et M peuvent être considérés comme « sans » objet.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère A : Produit(s) agricole(s) essentiel(s) marqué(s) Un produit transformé peut dans certains cas comporter plusieurs produits essentiels. Chaque produit essentiel est principalement un produit agricole marqué <i>Esprit parc national</i> .	O	Au moins 80% de chaque produit agricole essentiel est un produit marqué <i>Esprit parc national</i> (pourcentage calculé en poids ou en volume).	Contrat de partenariat pour le produit agricole essentiel OU Audit sur le produit agricole essentiel validé par le PN OU Factures correspondant à l'approvisionnement Identification des fournisseurs de matières premières le cas échéant
Critère B : Approvisionnement en produits agricoles complémentaires	O	(Le produit transformé peut comporter zéro, un ou plusieurs produits complémentaires)	Liste des produits primaires utilisés,

<p>Les éventuels produits agricoles complémentaires (hors produits essentiels) sont des produits sous signe de qualité, produits sur l'exploitation ou marqués <i>Esprit parc national</i>.</p>		<p>Le cas échéant, les produits agricoles complémentaires sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - produits à la ferme (sur l'exploitation agricole), - marqués <i>Esprit parc national</i>, - sous SIQO (AB, AOP, IGP...). 	<p>factures ou informations sur leurs certifications, origines et les fournisseurs</p>
<p>Critère C : Approvisionnement en autres ingrédients</p> <p>Les autres ingrédients utilisés sont locaux, biologiques ou issus du commerce équitable.</p> <p><i>Disposition particulière pour le PNG : l'approvisionnement est limité à l'archipel Guadeloupéen.</i></p>	<p>F</p>	<p>Pour son approvisionnement en autres ingrédients, l'utilisateur travaille avec au moins un producteur local (territoire du Parc national et cantons limitrophes) ou un producteur de proximité (150 km), en fonction du type de produits et des contextes.</p> <p>OU les autres ingrédients sont marqués <i>Esprit parc national</i>.</p> <p>OU les autres ingrédients sont biologiques ou équitables.</p>	<p>Factures, déclaration sur l'honneur</p>
<p>Critère D : Autres ingrédients d'origine naturelle</p> <p>Les autres ingrédients utilisés sont d'origine naturelle.</p>	<p>O</p>	<p>Les autres ingrédients, notamment les additifs alimentaires (produits sucrants, acidifiants, gélifiants, épaississants, anti-oxydants, émulsifiants, anti-agglomérants, édulcorants, conservateur, stabilisateur, colorant, substances aromatiques...), sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'origine naturelle - et autorisés en agriculture biologique. <p>L'utilisation de produits OGM est interdite.</p> <p>Si de l'huile de palme est utilisée, elle doit être biologique ou équitable.</p>	<p>Liste détaillée des autres ingrédients utilisés (additifs...)</p>
<p>Critère E : Valorisation des produits transformés</p> <p>L'utilisateur est inscrit dans une démarche</p>	<p>O</p>	<p>Inscription dans une démarche d'identification de la qualité et de l'origine de sa production ou en agriculture biologique.</p>	<p>Fiche descriptive Attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches</p>

de valorisation de ses produits transformés.		OU Vente directe, circuit court OU Inscription dans une démarche collective de valorisation des produits.	
<p>Critère F : Produit transformé issu d'une recette traditionnelle</p> <p>L'utilisateur propose au moins un produit agricole transformé, selon une recette locale.</p> <p>Ce critère pourra être considéré sans objet pour certains produits (comme des confitures, jus de fruits...).</p>	F	Parmi la gamme de produits agricoles transformés, au moins un produit transformé est issu d'une recette traditionnelle, emblématique du territoire, ou est une spécialité locale (éventuellement revisitée) valorisant la gastronomie locale, les recettes et savoir-faire locaux.	Fiche descriptive

Développer une démarche écoresponsable

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
<p>Critère G : Gestion des déchets liés à l'activité de transformation</p> <p>Les déchets, liés à l'activité de transformation, sont intégrés à un circuit de recyclage ou valorisés.</p>	O	Compostage des déchets organiques (l'utilisateur composte lui-même les déchets organiques ou les oriente vers une filière de compostage) OU autre mode de valorisation des déchets organiques OU Dépôt des déchets de l'activité de transformation (emballages vides, plastiques, cartons,...) dans un centre de collecte ou une déchetterie.	Déclaration sur l'honneur Visite sur place Bon de dépôt OU attestation sur l'honneur pour un dépôt en déchetterie
Critères facultatifs			
<p>Critère H : Conditionnement des produits transformés dans des</p>	F	Mise en place d'un politique de réduction des emballages	Déclaration sur l'honneur Visite sur place

<p>matériaux recyclables Dans le cadre de son activité de transformation, l'utilisateur limite le recours aux emballages ou utilise des contenants recyclables.</p>		<p>OU Contenants ou emballages des produits transformés en matériaux recyclables : verre, carton, métal...</p>	
<p>Critère I : Entretien des locaux de de transformation Dans un souci de gestion écologique, les produits de nettoyage et de désinfection des locaux et outils de transformation ont un impact minimal pour l'environnement naturel.</p>	F	<p>Utilisation d'au moins 3 produits d'entretien « éco-certifiés » ou appartenant à liste de produits suivante : désinfection à l'eau chaude, vapeur d'eau, eau oxygénée, carbonate de sodium ou de potassium, acide acétique (vinaigre), acide lactique, ozone, alcool, savon potassique et sodique, lait de chaux, chaux et chaux vive, huiles essentielles.</p>	<p>Fiche descriptive Liste des produits utilisés Vérification lors de la visite</p>
<p>Critère J : Économies d'eau et efficacité énergétique L'utilisateur met en œuvre au moins une démarche écoresponsable d'économie d'eau ou d'efficacité énergétique dans l'atelier de transformation.</p>	F	<p>Au moins une des démarches suivantes est mise en œuvre dans l'atelier de transformation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pratiques d'économie d'eau ou d'énergie - Production et/ou utilisation d'énergies renouvelables - Isolation des bâtiments (atelier de transformation, point de vente, ...) - Outil de production/transformation innovant et économe - Optimisation du système de production de chaleur ou de froid 	<p>Fiche descriptive Ou Diagnostic énergétique, si exploitation dans territoire parc</p>
<p>Critère K : Intégration paysagère des bâtiments de transformation <i>PAG non concerné</i></p>	F	<p>Si le site de transformation est situé dans le parc, la qualité paysagère des extérieurs des bâtiments respecte la structure paysagère du lieu (haies, murets, utilisation d'éco-matériaux...).</p>	<p>Fiche descriptive, contrôle visuel</p>

Participer à la politique économique et sociale

Critères	Obligatoire	Indicateurs	Modalités de contrôle
----------	-------------	-------------	-----------------------

	ou facultatif		
Critères facultatifs			
Critère L : Localisation de l'atelier de transformation sur le parc	F	L'atelier de transformation est situé sur le territoire du Parc national (cœur et aire d'adhésion).	Fiche descriptive, visite sur place
Critère M : Gestion responsable du personnel de l'atelier de transformation L'utilisateur propose des formations à son personnel. Pour l'emploi de personnel temporaire, l'utilisateur facilite l'accueil des jeunes en formation ou en alternance. Il fidélise ses personnels.	F	Plan de formation du personnel Politique d'embauche	Vérification lors de la visite. Fourniture de la liste des formations proposées, de la liste des personnes qui ont participé ou des attestations de formation.
Critère N : Accueil du public sur le site de transformation L'utilisateur propose des visites de son atelier de transformation.	F	Organisation de visites de l'atelier de transformation pour le grand public, les groupes scolaires...	Visite sur place ou Inscription dans un circuit agri-touristique ou dans une démarche collective d'accueil dans des exploitations agricoles ou ateliers de transformation

Sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
Critère O : sensibilisation des clients L'utilisateur sensibilise ses clients à son métier et son implantation dans le territoire et à la protection des patrimoines.	O	Présence d'outils d'information et de sensibilisation valorisant la démarche agri-écologique à disposition des clients (plaquettes, étiquettes, site Internet...) OU Information orale lors de la vente directe	Fiche descriptive Évaluation lors de la visite

RECAPITULATIF DES CRITERES RETENUS, PAR TYPE ET PAR THEME

Type de critères	Critères		Obligatoire / facultatif
Critères généraux	Critère n°1	Présence de ruches sur le territoire du Parc national	O
	Critère n°2	Valorisation de ses produits	O
	Critère n°3	Localisation dans un environnement sans pollution	O
	Critère n°4	Provenance des reines achetées	O
	Critère n°8	Entretien de l'emplacement sans produit chimique	O
	Critère n°9	Récolte sans répulsif chimique	O
	Critère n°10	Méthode d'extraction de la production de miel respectant les qualités du miel	O
	Critère n°11	Matériaux naturels pour la ruche	O
	Critère n°17	Sensibilisation des clients à l'environnement	O
Critères facultatifs	Critère n°5	Protection des ressources alimentaires pour les pollinisateurs sauvages	F
	Critère n°6	Potentiel pollinisateur des abeilles domestiques	F
	Critère n°7	Sous-espèce <i>Apis mellifera mellifera</i>	F
	Critère n°12	Traitement des ruches, utilisant des méthodes alternatives	F
	Critère n°13	Gestion des déchets	F
	Critère n°14	Intégration paysagère, si la miellerie est sur le territoire du Parc national	F
	Critère n°15	Localisation de la miellerie sur le territoire du Parc national	F (O pour le PNC)
	Critère n°16	Développement d'activités agri-touristiques, participation à des événements	F

TOTAL : 9 critères obligatoires + 8 critères facultatifs maximum (pour le PNC : 10 obligatoires + 7 facultatifs)

Afin de respecter le règlement d'usage catégoriel, il faut valider au moins la moitié des critères facultatifs. La valeur à atteindre sera arrondie au chiffre supérieur, lorsque le nombre de critères facultatifs est impair. Pour le cas où un critère facultatif n'est pas applicable, la pondération s'applique sur les critères restants.

Critères complémentaires liés à la transformation

Type de critères	Critères	
Critères obligatoires	Critère A	Produit(s) agricole(s) essentiel(s) marqué(s)
	Critère B	Approvisionnement en produits complémentaires sous SIQO, produits sur l'exploitation ou marqués
	Critère D	Autres ingrédients d'origine naturelle
	Critère E	Valorisation des produits transformés
	Critère G	Gestion des déchets liés à l'activité de transformation
	Critère O	Sensibilisation des clients
Critères facultatifs	Critère C	Autres ingrédients locaux, biologiques ou issus du commerce équitable
	Critère F	Produit transformé issu d'une recette traditionnelle
	Critère H	Conditionnement des produits transformés dans des matériaux recyclables
	Critère I	Entretien des locaux de transformation
	Critère J	Économies d'eau et efficacité énergétique
	Critère K	Intégration paysagère des bâtiments de transformation
	Critère L	Localisation de l'atelier de transformation
	Critère M	Gestion responsable du personnel
Critère N	Accueil du public sur le site de transformation	

TOTAL : 6 critères obligatoires + 9 critères facultatifs maximum

Afin de respecter le règlement d'usage catégoriel pour un produit transformé, il faut valider tous les critères obligatoires correspondants et au moins la moitié des critères facultatifs. La valeur à atteindre sera arrondie au chiffre supérieur, lorsque le nombre de critères facultatifs est impair. Pour le cas où un critère facultatif n'est pas applicable, la pondération s'applique sur les critères restants.

En cas de sous-traitance de la transformation, les critères G, I, J, K et M peuvent être considérés comme « sans » objet.