

Le sirop de stimulation doit être majoritairement composé de glucose et de fructose et être garanti non OGM.

Sirop de stimulation

Composition

-1 +1

Non OGM

↑

Article 5 : Traitements.

Un matériel propre est la base d'une bonne santé de l'essaim. Les traitements doivent donc être réduits au maximum.

Les traitements antibiotiques sont interdits.

2 traitements antiparasitaires maximum sont autorisés par an. Ils ne peuvent cependant pas être administrés en période de miellée.

Les hausses doivent être stockées dans un endroit aéré et les cadres bois systématiquement entretenus (trempage dans de la cire micro cristallisée, grattages réguliers, flamme, eau de Javel).

Les désinfections doivent se faire à l'acide acétique (vinaigre) ou à l'hypochlorite de soude.

Propreté matériel

-1 +1

Traitements antibiotiques

⊖

Traitements anti parasitaires

⊖ > 2/an

+1 < 1/an

⊖ période de miellée

Stockage et entretien

-1 +1

Désinfections

-1 +1

Article 6 : Récolte et extraction.

Seules les méthodes "non agressives" de récolte sont autorisées (fumée non polluante issue de produits naturels tels que l'écorce de pin, répulsifs alimentaires tels que l'essence d'amande amère).

Un taux minimum d'operculage de 70 %, 15 à 21 % d'humidité et 40 mg d'HMF maximum par litre sont exigés pour garantir une bonne maturité du miel à sa récolte.

Pour une qualité optimale, il est conseillé d'extraire le miel des hausses dans les 5 jours suivant la récolte. Au delà de 10 jours après la récolte, l'extraction est interdite.

La salle d'extraction doit être séparée, propre et hermétiquement fermée. Le matériel doit être garanti "contact alimentaire".

L'extraction doit se faire à froid. Le chauffage à plus de 40 °C est interdit.

Méthodes "non agressives"

↑

Taux d'operculage

⊖ < 70 %

Humidité

⊖ < 15 % et > 21 %

HMF

⊖ > 40 mg / litre

Extraction

+1 < 5 jours suivant récolte

⊖ > 10 jours

⊖ > 40°C

Salle d'extraction

-1 +1

"Contact alimentaire"

↑

Article 7 : Conditionnement.

Le défigeage est autorisé à +40° C maximum. Pour obtenir un miel plus crémeux, seule la décrystallisation par remuage est autorisée. L'ajout de miel acheté est strictement interdit.

La gelée royale ne peut être commercialisée que fraîche, sa congélation est interdite.

Défigeage

⊖ > 40°C

Décrystallisation

⊖ hors remuage

Ajout miel acheté

⊖

Congél. gelée royale

⊖

TOTAUX ARTICLES SPÉCIFIQUES

+1 -1 =

+ Totaux Articles Communs =

TOTAL GÉNÉRAL =



Cahier des charges IDOKI pour le miel



Les critères définis dans le présent cahier des charges permettent de vérifier et de garantir que les pratiques de l'adhérent sont en conformité avec la charte des engagements définissant les valeurs fondatrices d'IDOKI.

Ces critères peuvent décrire :

- un statut ou une **pratique obligatoire** : ↑
- les **pratiques conseillées**, donnant droit à un bonus car parfaitement en phase avec les valeurs IDOKI : +1 ou +2
- des **pratiques tolérées**, sanctionnées par un malus car moins conformes aux valeurs IDOKI : -1 ou -2
- les **pratiques interdites** car absolument contraires aux valeurs IDOKI : ⊖

Articles communs à l'ensemble des productions

Articles	Contrôle
Article 1 : Zone de production. La production des matières premières et leur transformation doivent être effectuées en Pays Basque, siège social de l'exploitation agricole.	↑ <input type="checkbox"/>
Article 2 : Statut de l'exploitant. L'adhérent IDOKI doit être inscrit à la Mutuelle Sociale Agricole et tirer au minimum 50 % de son revenu des produits issus de sa ferme.	<p>MSA ↑ <input type="checkbox"/></p> <p>Revenu ⊖ < 50 % <input type="checkbox"/></p> <p>⊖ 50 à 80 % <input type="checkbox"/></p> <p>+1 > 80 % <input type="checkbox"/></p>
Article 3 : Limitation de production. La production est limitée par UTH et par atelier (cf tableau spécifique).	Nb UTH ⊖ > 4 <input type="checkbox"/>
Au maximum 4 personnes à plein temps doivent travailler sur l'exploitation hors emplois saisonniers	<p>Nb Exploitant / Nb Salarié < 1 ⊖ <input type="checkbox"/></p>
Dans le cas de plusieurs UTH, le pourcentage d'un salarié pour un exploitant doit être respecté.	<p>Pluri-production Somme (réalisé/plafond) ⊖ > 100% <input type="checkbox"/></p> <p>⊖ 90 à 100% <input type="checkbox"/></p> <p>+1 < 90% <input type="checkbox"/></p>
Dans le cas de plusieurs productions, il sera calculé le rapport entre le réalisé et le plafond de chaque production. La somme de l'ensemble de ces rapports ne devra pas excéder 100 %.	
Article 4 : Commercialisation. L'adhérent IDOKI ne peut commercialiser que les produits issus de son propre travail de production et de transformation et, en complément de gamme, d'autres produits agréés IDOKI.	<p>Vente produits non agréés ⊖ <input type="checkbox"/></p> <p>Vente autres produits IDOKI +1 <input type="checkbox"/></p>
Le travail à façon peut être autorisé à condition que la matière première soit bien produite sur l'exploitation.	Travail à façon ⊖ <input type="checkbox"/>

Article 5 : Identification, promotion.

Tout produit mis en vente doit être étiqueté individuellement au nom du producteur et signaler son appartenance à IDOKI.

Utilisation

Stickers

Sacs

Dépliant

Charte

Kit minimum

De même, les stands de marché et points de vente à la ferme doivent être identifiés IDOKI, les dépliants IDOKI doivent y être distribués et la Charte d'Engagements doit y être affichée.

L'adhérent IDOKI s'acquiesce, lors du versement de sa cotisation, du montant correspondant au kit promotionnel minimum obligatoire défini pour l'année par le Conseil d'Administration.

Article 6 : Contact clientèle.

La vente directe à la ferme ou sur les marchés est privilégiée. À défaut, au moins 50 % de la production doit être écoulée en circuit court (un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur).

Vente directe

Circuit long

Accueil organisé

L'adhérent IDOKI favorise les visites et l'accueil à la ferme dans la limite et le respect de l'exercice de son métier.

Article 7 : Contrôles.

L'adhérent IDOKI tient à la disposition des organismes indépendants QUALISUD et CERTISUD son cahier de suivi de l'exploitation ainsi que tous documents utiles à la vérification du respect de ses bonnes pratiques.

Tenue information

Accueil animatrice

Signalement problème

Suivi formation

Il accueille une fois par an l'animatrice IDOKI, signale en amont tout problème de qualité survenant sur son exploitation et suit les conseils et formations qui lui sont proposés pour les résoudre.

Article 8 : Environnement.

La ferme, ses abords et toutes ses terres sont entretenus dans le respect de l'environnement et des paysages du territoire. L'adhérent IDOKI participe aussi à la sauvegarde des espaces fragiles.

Abords ferme

Action de sauvegarde

Articles spécifiques à la production de miel

Articles Contrôle

Article 1 : Races.

Sont recommandées les abeilles issues de la souche locale, apis melifera melifera, et de son croisement avec la souche caucasienne parfaitement adaptée au terroir basque.

Sont acceptées, pour le miel, les autres races pures issues de souches naturelles, ainsi que, pour la gelée royale, les croisements de ces souches.

Sont tolérées, pour le miel, les races issues de croisements de souches.

Afin de garantir l'origine de l'essaime et d'éviter sa colonisation, un contrôle rigoureux de l'essaimage doit être mis en oeuvre.

Souche locale

Croisement souche caucasienne

Autres races pures

Autres croisements

Contrôle essaimage

Article 2 : Limitation de production.

L'adhérent Idoki désirant produire du miel doit être apiculteur à titre principal.

Afin de favoriser un travail de qualité et de contribuer au partage de l'emploi, la production de miel, pollen et gelée royale est réglementée et notée par UTH selon le tableau suivant :

Miel et pollen	Gelée royale	
> 250 ruches	> 50 ruches	<input type="checkbox"/>
> 200 < 250	> 30 < 50	<input type="checkbox"/>
< 200	< 30	<input type="checkbox"/>

L'achat de miel est interdit sauf cas de force majeure reconnu par le Conseil d'administration.

Apiculteur à titre principal

Achat de miel

Article 3 : Conduite de l'essaime.

Le butinage doit avoir lieu en Pays Basque, sur des zones sauvages ou reconnues agriculture biologique.

Afin d'éviter d'éventuelles intoxications ou risques de résidus de produits phytosanitaires dans le miel, le butinage sur des zones recevant des traitements chimiques pendant la floraison est strictement interdit.

L'apiculteur favorisera les miels d'exception valorisant au mieux les richesses florales du Pays Basque (bourdaine, bruyère blanche, ...). Sont aussi bien autorisés les miels monofloraux que multifloraux.

Les ruchers doivent être propres, accessibles et clairement identifiés. Un rucher ne doit pas comporter plus de 50 ruches.

Butinage en Pays Basque

Zones sauvages ou AB

Zones recevant des traitements

Miels d'exception

Propreté et accessibilité

Taille

Article 4 : Alimentation.

Le nourrissage des abeilles n'est autorisé que de manière ponctuelle. Il ne peut être justifié que pour stimuler une ruche malade ou, en fin de saison, pour assurer un meilleur hivernage à une ruche faible en réserves.

Nourrissage ponctuel

TOTAUX ARTICLES COMMUNS

- =