

*LE RUCHER LOGNOT - RUCHER CONSERVATOIRE
DE MAUBUEE - GONDOIRE*



Siège social : 26 Grande Allée des Charmilles 77185 Lognes – Tel : 06 30 81 00 61
Email : lerucherlognot@gmail.com – site : le-rucher-lognot.e-monsite.com
Siret : 323 489 666 00046 - Ape : 0149z - Apiculteur 77001789

CHARTRE QUALITE MIEL

ARTICLE . - 1 EMBLACEMENT DES RUCHES

- Les ruches sont situées sur des terrains préservées, secs, aérée et ensoleillés.
- Les ruches sont bien entretenues et isolées de l'humidité du sol.

ARTICLE . - 2 CONDUITE DES RUCHES

- Les visites de printemps et d'automne sont effectuées avec le renouvellement minimum de deux cadres par ans dans le corps de ruche, nettoyage du plancher, contrôle de l'état sanitaire, traitement antivarroas avec des produits et des méthodes homologués.

ARTICLE . - 3 LA RECOLTE

- Afin de ne pas détériorer la qualité du miel, aucun répulsif chimique n'est utilisé et l'enfumage est faible.
- Lors de la récolte et du transport, les hausses sont maintenues isolées du sol pour éviter tout risque de souillure.
- Ne seront récoltés que les cadres contenant plus de 75% de miel operculé.
- Les cadres contenant du couvain ne sont pas récoltés.

ARTICLE . - 4 L'EXTRACTION

- Elle est faite ruche par ruche et à froid, l'extracteur est nettoyer après chaque ruche dans un locale, propre, aérée, sans odeur.
- Tout le matériel d'extraction est en acier inoxydable, le matériel de filtration et de maturation est en plastique alimentaire.
- Tous les matériels sont nettoyés exclusivement à l'eau.

ARTICLE . - 5 MISE EN POT

- Faite après dix jours de décantation minimum dans un locale, propre, aérée, sans odeur.

ARTICLE . - 6 LE MIEL

- Teneur en eau inférieure ou égale à 18%.