



Syndicat des Producteurs de Miel de France. SPMF

Chambre d'Agriculture du Gers

Route de Mirande – BP.70161 - 32003 AUCH CEDEX

Tél. : 05.62.61.77.95 – contact@spmf.fr

Web : www.apiservices.biz/fr/spmf <https://www.spmf.fr>

Président : Joël Schiro – Email : jschiro@miel-de-france.com

INVITATION à Cahors

Les journées ouvertes autour de la 92ème Assemblée Générale du SPMF se dérouleront Du 1er au 4 février 2023

Hotel Aquitaine D820 ZA Truc de la Crabe, 46170 L'Hospitalet

Selon le programme suivant :

Mercredi 1^{er} février 18h, accueil

20h diner de préparation, discussion préalable avec les intervenants.

Jeudi 2 février 2023, journée ouverte

De 9h à 12heures

Réunion inter-laboratoires européens animée par Jean Louis Lautard, Patrick Molle et Joël Schiro sur les problèmes d'analyses, authenticité, faux positifs sur les miels de lavande, origine florale et géographique des miels, lutte contre les fraudes, (analyses physico chimique, pollinique, RMN, etc.)

Afin de pouvoir améliorer les contrôles, plusieurs laboratoires débattront entre eux de leurs méthodes et difficultés, ainsi que des perspectives d'amélioration. C'est une étape indispensable à la mise à jour de la directive européenne 2001/110.

Rappelons que le texte de base pour définir ce qu'est le miel, c'est la norme CODEX. La directive européenne 2001/110 modifiée le 15 mai 2014 est quasiment un copié-collé du CODEX. Elle se décline, également en quasi copié-collé, dans la réglementation de chacun des 27 pays de l'union européenne. La définition du miel exposée dans ces textes est parfaite. S'il y a autant de fraudes et de contrefaçons, ce n'est pas à cause de la réglementation. C'est à cause de l'impossibilité, jusqu'à présent, pour les laboratoires de rendre, à 100%, des bulletins d'analyses qui fassent le distinguo entre les miels véritables et les contrefaçons plus ou moins sophistiquées (ajouts de sucres et/ou d'enzymes exogènes), voire les nectars récoltés immatures et séchés artificiellement de manière industrielle avant que les abeilles n'aient eu le temps de « *les combiner avec des matières spécifiques propres, déshydratés et laissés murir dans les rayons de la ruche* »...

Au moment où l'UE s'apprête début 2023 à réviser la directive européenne, il est d'une impérieuse nécessité que les laboratoires fassent le point, en présence des apiculteurs et des conditionneurs, pour bien caler le champ des possibles : quels sont les points acquis et ceux qu'il faut absolument mettre en chantier. Il ne sert à rien de disposer d'une réglementation parfaite si les laboratoires et les tribunaux ne sont pas capables de la faire respecter.

Pour faciliter les échanges et la compréhension de tous, nous avons prévu un service de traduction simultanée, Français/Anglais/Allemand. Il s'agit de discussions fines qui ne supportent pas l'à-peu-près du charabia en anglais vernaculaire mondialisé qui, trop souvent, sert de palliatif à des échanges approximatifs qui aboutissent à des résultats calamiteux.

Par ailleurs, les apiculteurs présents, en toute transparence, assisteront aux discussions. Ils pourront ainsi mieux comprendre les limites et les incohérences de la lutte contre les fraudes. Chacun d'entre nous est bien conscient que, si le miel n'est pas à son prix, c'est que, sur le marché mondial, 20 à 60% des produits (selon les diverses sources. Par définition, il est toujours très compliqué d'évaluer ce qu'il n'est pas possible de comptabiliser) vendus sous le nom de « miel » n'en sont pas.

De 14 à 17h

En tenant compte des informations de cette préparation, nous aborderons en détail l'ensemble du « dossier miel »,

- Révision de la directive 2001/110 ; Norme ISO,
- Evaluation des récoltes ; Situation du marché national et mondial,
- Loi EGALIM, évaluation du prix de revient à la production... etc...

A partir de 17h

Introduction aux débats du lendemain sur l'état du cheptel et le dossier Varroa,

20h - Dîner avec tous les intervenants et les invités.

Vendredi 3 février 2023, journée ouverte jusqu'à 16heures

Matin :

- Poursuite sur Varroa,
- Plan pollinisateur,
- État des lieux du dossier de la concurrence abeilles sauvages/ruches d'apiculteurs,

Après Midi :

- Structuration, Interprofession, ADAS, Institut technique, syndicats...

De 16 h au dîner, Assemblée Générale statutaire

Réservée aux adhérents et aux sympathisants donateurs à jour de cotisation.

20h dîner avec tous les participants et les invités.

Samedi matin 4 février 2023

Petit déjeuner et débriefing.

Comme d'habitude tous les acteurs de la filière apicole producteurs, syndicats, associations, conditionneurs, transformateurs, marchands de matériels, instituts techniques, ADAS, interprofessions, scientifiques, techniciens, FranceAgriMer, AFNOR, ministères et administrations etc... seront invités.

Il est indispensable de réserver **au plus vite** selon les tarifs suivants :

Description/objet	Prix unitaire par personne	Nombre	Prix total
Repas mercredi soir 01/02/2023 par personne	40,00 €		
Nuitée mercredi + petit déjeuner 1 personne	90,00 €		
Nuitée mercredi + petit déjeuner chambre double pour 2 personnes (précisez 1 ou 2 lits)	100,00 €		
Accès et participation à la journée ouverte du jeudi 02/02/2023 avec traduction et repas de midi	80,00		
Repas jeudi soir	50,00 €		
Nuit jeudi soir + petit déjeuner 1 personne	90,00€		
Nuit jeudi + petit déjeuner 2 personnes (précisez 1 ou 2 lits)	100,00 €		
Accès et participation à la journée ouverte du vendredi 03/02/2023 avec repas de midi	50,00€		
Repas vendredi soir	50,00€		
Nuitée vendredi + petit déjeuner 1 personne	90,00€		
Nuitée vendredi + petit déjeuner 2 personnes	100,00€		
Séjour complet du mercredi soir 1 ^{er} au samedi matin 4 février 2023 pour une personne par chambre	500.00 €		
Séjour complet du mercredi soir 1 ^{er} au samedi matin 4 février 2023 pour 2 personnes par chambre	520.00 €		

RAISON SOCIALE :

NOM :

PRENOM :

ADRESSE :

CODE POSTAL :

VILLE :

COURRIEL :

TEL :

PORTABLE :

Vous pouvez régler **de préférence** par virement internet (RIB en PJ ci-dessous) ou très exceptionnellement par chèque,
Joindre **impérativement**, les informations du tableau ci-dessus par mail ou courrier aux adresses suivantes

administration@spmf.fr

secretariat@spmf.fr

Adresse postale.

Secrétariat du SPMF – 4 Cami de Pau – 64350 MASPIE – LALONCQUERE - JUILLACQ

Comme d'habitude, l'accès aux repas et en salle de réunion des journées ouvertes est libre pour toutes les personnes qu'elles soient cotisantes ou non.

Toutefois, l'accès ne sera pas autorisé à ceux qui ne se seront pas inscrits à l'avance et qui n'auront pas réglé la participation au déjeuner en salle et à la journée.

Seules les parties statutaires (vendredi 3 février 2023 de 16 à 19 heures) sont réservées aux cotisants à jour.

Comme chaque année, vous recevrez début 2023 un programme détaillé avec le nom de tous les intervenants.

**Le Conseil d'Administration du SPMF
Tarbes le 19 décembre 2022.**

Internet :

[SPMF – Syndicat des Producteurs de Miel Français
www.apiservices.biz/fr/spmf](http://www.apiservices.biz/fr/spmf)

RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE - IBAN				
	Banque	Guichet	Numéro de compte	Clé
RIB FRANCE	16906	01017	87020100298	83
IBAN ETRANGER	FR76 1690 6010 1787 0201 0029 883			BIC AGRIFRPP869
Domiciliation			Nom et adresse du titulaire	
SEMEAC (01017)			SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE MIEL DE FRANCE CHAMBRE D'AGRICULTURE DU GERS CHEMIN DE LA CAILLAOUERE 32003 AUCH CEDEX	
Tél : 0562530908				