



une coopérative,
140 apiculteurs,
32 miels d'exception

DOSSIER DE PRESSE 2022

Qui sont LES COMPAGNONS DU MIEL ?

Des forêts de Corrèze aux vallées du Jura, des champs de lavande de Provence aux gorges du Tarn, 140 producteurs œuvrent à la création d'un produit unique : le miel coopératif Les Compagnons du Miel.

Unique

PAR SON HISTOIRE

ce miel traduit la force d'un groupe de producteurs unis en coopérative depuis 1958 qui a su fédérer des générations d'apiculteurs autour d'un projet commun.

Unique

PAR SON EXCELLENCE

ce miel reflète l'exigence et le savoir-faire d'apiculteurs professionnels engagés dans une charte de production pionnière.

Unique

PAR SON ENGAGEMENT

ce miel démontre qu'il est possible de concilier respect des abeilles, des producteurs et des consommateurs en devenant le premier miel issu du commerce équitable français certifié Agri-Éthique.



LA COOPÉRATIVE EN CHIFFRES

1958
ANNÉE DE
CRÉATION

de la coopérative
Les Compagnons du Miel
soit 64 ans d'existence

140
APICULTEURS
ADHÉRENTS

à la coopérative en 2022 :
136 en France et 4 en Espagne
dont 12 en apiculture biologique

≈ 10%
DE LA RÉCOLTE
FRANÇAISE

de miel est réalisée par
Les Compagnons du Miel

61 700
RUCHES

au service de la pollinisation
et de la biodiversité

1^{er}
MIEL
CERTIFIÉ

commerce équitable français
par le label Agri-Éthique

32
RÉFÉRENCES
DE MIELS

26 Origine France et
6 Origine Espagne

Diversité des producteurs, RICHESSSE DES SAVOIR-FAIRE

La coopérative reflète la diversité des exploitations et des projets apicoles. De quelques centaines de ruches à plusieurs milliers, petits ou grands transhumants, miels biologiques ou conventionnels, chaque sensibilité y est exprimée et contribue à représenter ce modèle coopératif unique en France.

Faire partie d'une coopérative, c'est intégrer un projet qui met en avant les producteurs et leurs différentes récoltes, les différents terroirs et les différentes techniques de production.

apiculteur en Isère

RÉMI



La coopérative représente pour moi un projet commun qui défend véritablement la qualité du miel et nous permet de promouvoir notre miel et notre marque ensemble.

apicultrice en Aveyron

INGRID



Ensemble, nous sommes plus forts pour faire face aux fausses croyances qui existent sur le miel.

apiculteur dans le Doubs

VINCENT



OLIVIER

apiculteur dans le Tarn

Les producteurs sont présents à travers toute la France. Grâce à cela, la coopérative vit et nous permet de développer des liens avec d'autres apiculteurs, d'autres savoir-faire.



JEAN CHARLES

apiculteur dans l'Aveyron

Parfois des personnes me disent qu'elles n'aiment pas le miel. Ce que l'on veut leur faire découvrir, c'est la diversité des miels que l'on trouve dans la nature. On travaille en symbiose avec elle. Ce sont les abeilles qui travaillent, nous on ne peut que les accompagner.

La carte DES COMPAGNONS DU MIEL

Les apiculteurs Les Compagnons du Miel récoltent, dans les terroirs de France et d'Espagne, des miels qui reflètent la diversité et la richesse de leurs régions. Ces productions locales sont mises à disposition du plus grand nombre grâce au circuit de commercialisation national de la coopérative.

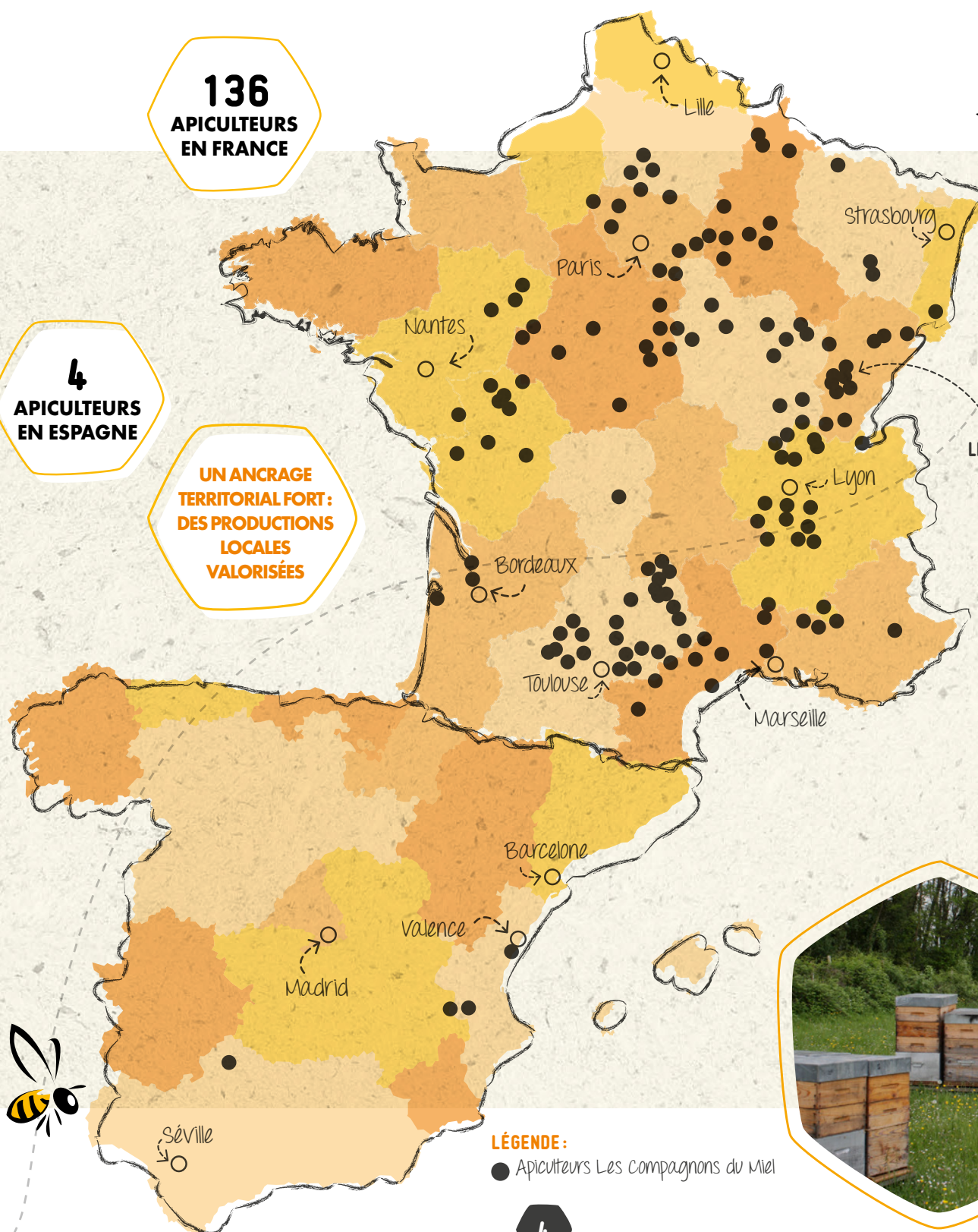
136
APICULTEURS
EN FRANCE

4
APICULTEURS
EN ESPAGNE

**UN ANCRAGE
TERRITORIAL FORT :
DES PRODUCTIONS
LOCALES
VALORISÉES**



SIÈGE DE LA
COOPÉRATIVE
LES COMPAGNONS
DU MIEL®
Port-Lesney



LÉGENDE:

● Apiculteurs Les Compagnons du Miel



Une coopérative engagée

DES ACTIONS CONCRÈTES

Première coopérative nationale de France, Les Compagnons du Miel démontrent qu'un modèle économique basé sur l'humain et le collectif peut changer la loi du marché en s'appuyant sur des engagements concrets et éprouvés.

NOS 5 ENGAGEMENTS :



Garantie d'un miel de producteur, en direct de la coopérative



Préservation de la biodiversité



Origine et qualité des miels 100% garanties



Traçabilité certifiée de la ruche au pot



Rémunération équitable pour l'apiculteur, prix juste pour le consommateur

PREUVE :

La coopérative appartient aux apiculteurs et affiche fièrement leurs visages et histoires sur ses pots. Les Compagnons du Miel assurent eux-mêmes la promotion de leur miel et créent un lien régulier avec les consommateurs pour faire découvrir leur démarche de transparence.



PREUVE :

Les Compagnons du Miel représentent un réseau de plus de 61 700 ruches et colonies d'abeilles qui - par leur action directe de pollinisation - contribuent à l'équilibre du règne végétal. La coopérative s'engage également dans des actions de pédagogie et de sensibilisation du grand public.

PREUVE :

Depuis plus de 50 ans, le laboratoire d'expertise des miels assure la qualification et l'analyse des récoltes des apiculteurs. Origine géographique, appellation florale, qualité gustative et physico-chimique, chaque miel est rigoureusement contrôlé avant sa mise en pot.

PREUVE :

Les apiculteurs Les Compagnons du Miel sont engagés dans une charte de production audité par un organisme certificateur externe. La traçabilité constitue une exigence majeure de ce contrôle, attestant ainsi au consommateur l'origine précise du miel présent dans chaque pot.

PREUVE :

La coopérative et ses miels sont certifiés commerce équitable français, Agri-Éthique France depuis 2020. Pionnier du commerce équitable Nord-Nord, ce label atteste que les producteurs sont payés à un prix juste et rémunérateur, fixé démocratiquement par les apiculteurs.

Choisir un miel Les Compagnons du Miel® devient alors un acte engagé, qui soutient l'apiculture française et qui participe à un monde plus humain dans lequel chacun a un rôle à jouer.

Tous engagés, tous responsables.
Tous Compagnons !



MARQUE DE PRODUCTEUR



SOUTIEN DE LA BIODIVERSITÉ



TRANSPARENCE



ORIGINE ET TRAÇABILITÉ



JUSTE RÉMUNÉRATION DES APICULTEURS

Traçabilité, éthique et humilité : LES FONDAMENTAUX DES COMPAGNONS DU MIEL

Depuis 2021, une charte engagée pour une apiculture raisonnée et durable unit les 140 apiculteurs Les Compagnons du Miel et matérialise leurs engagements.



Cette charte, mise en place dans le cadre de la labellisation Agri-Éthique, apporte la garantie que :

Tous les miels Les Compagnons du Miel relèvent d'une **traçabilité totale du rucher de production jusqu'au pot.**

Chaque apiculteur **s'engage à préserver la qualité du miel** à toutes les étapes de sa fabrication.

Chaque apiculteur donne un **sens éthique à ses pratiques apicoles** (soin des abeilles, emplacement raisonné des ruchers, ...) et s'engage à améliorer son impact environnemental.

La coopérative s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue de ses pratiques, **directement impulsée par ses producteurs.**



Le laboratoire D'EXPERTISE DES MIELS

Afin d'assurer l'excellence de ses miels et garantir la transparence totale de sa démarche de traçabilité, la coopérative s'est dotée, en 1968, d'un laboratoire d'expertise des miels. **Identification des origines régionales et botaniques, contrôle de la qualité sensorielle et analytique du miel, étude des profils polliniques, sélection des meilleurs miels parmi les récoltes de tous les apiculteurs**, c'est entre les mains de ces experts que chaque miel dévoile son histoire et le savoir-faire d'un apiculteur.

Depuis plus de cinquante ans, ce laboratoire explore les secrets du miel et a acquis une reconnaissance de son expertise au-delà de nos frontières.



Immersion

DANS LA DIVERSITÉ DES MIELS

Couleurs, textures, saveurs, le miel se décline au pluriel. Grâce à la diversité de leurs terroirs, la France et l'Espagne offrent aux abeilles une richesse botanique exceptionnelle qu'elles révèlent dans les multiples identités des miels.

La coopérative propose **32 miels différents** – 26 Origine France et 6 Origine Espagne – dont plusieurs sous signe officiel de qualité (Lavande de Provence IGP, Miel de Sapin des Vosges AOP).

Autant de bonnes raisons de se laisser tenter par des récoltes surprenantes (miel de Bruyère, de Bourdaine...) ou par des crus emblématiques (miel d'Acacia, de Tilleul...).



Pour identifier le miel le plus adapté à ses préférences, chaque gourmand pourra se fier à plusieurs critères de choix :

1 TEXTURE

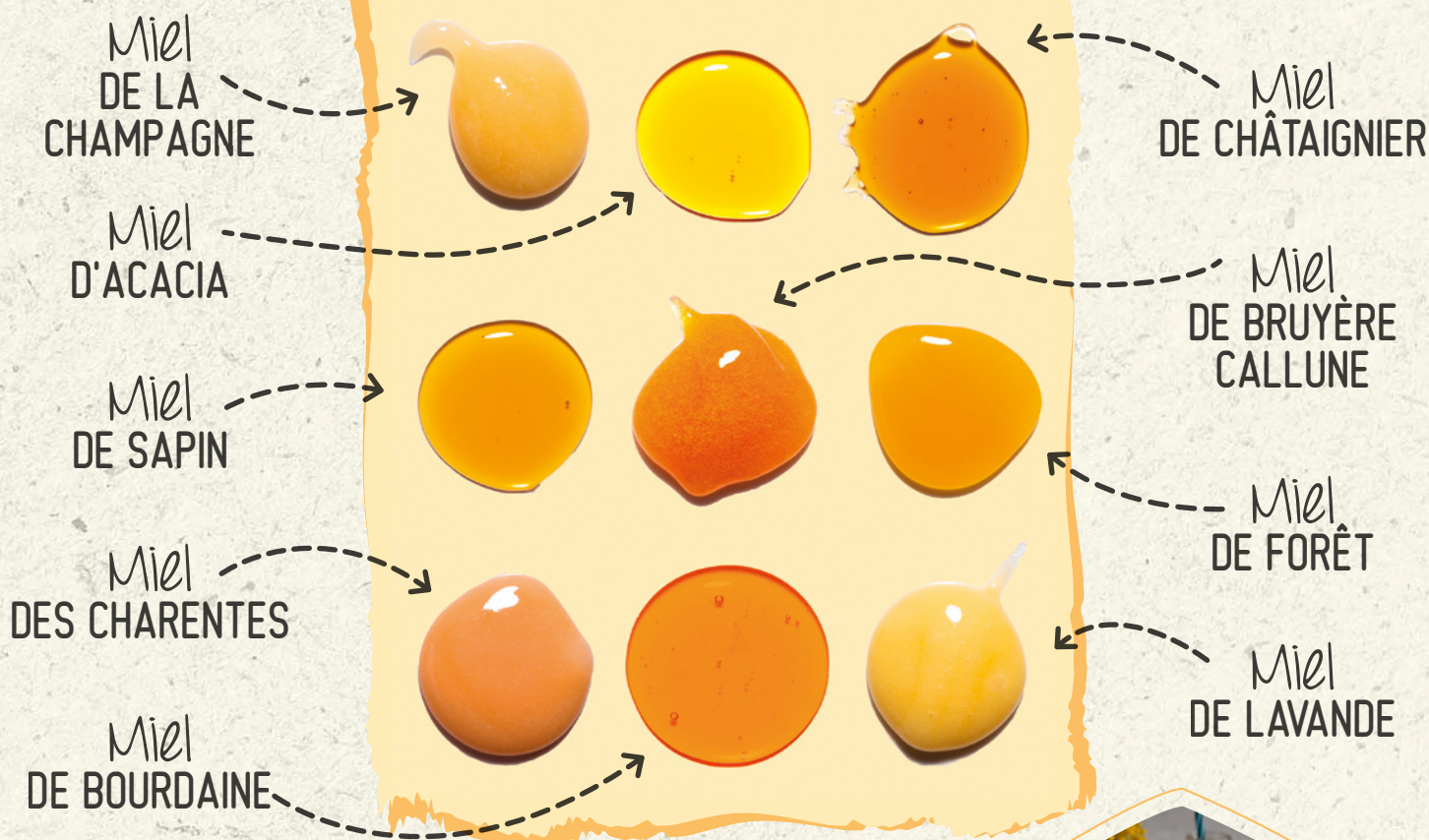
Liquide, crémeuse ou cristallisée, la texture du miel dépend des proportions des différents sucres présents dans le nectar butiné par les abeilles.

2 SAVEUR

Doux ou puissant, floral, fruité ou végétal, chaque fleur confère une intensité et un profil sensoriel spécifique au miel. Notes vanillées du miel d'Acacia, maltées du miel de Sapin, saveurs du caramel pour le miel de Bourdaine ou encore mentholées pour le miel de Tilleul, à chacun sa préférence.

3 COULEUR

Du blanc nacré au brun sombre en passant par toutes les nuances d'or et de cuivre, le miel offre une palette de couleurs insoupçonnée grâce aux pigments présents dans le nectar des fleurs.



Le miel EN CUISINE

Sucre naturel par excellence, le miel se consomme de mille manières, du petit-déjeuner à l'infusion du soir et de l'entrée au dessert. Au-delà des tartines dorées, il évolue désormais vers de nouvelles applications culinaires pour sucrer moins, mais mieux !





Crédit photo : Free The Pickle pour Les Compagnons du Miel

**Tous les miels Les Compagnons du Miel® sont en vente en GMS
et sur le e-shop de la marque.**

**Retrouvez plus d'informations
et toutes les recettes de la coopérative sur le site**

www.lescompagnonsdumiel.fr



@lescompagnonsdumiel

Caramel
GROUPE

Contact presse Caramel RP
marine.taffu@groupecaramel.com
02 40 69 89 00 - 06 24 97 42 52