

Promiel asbl a 20 ans



The advertisement features a green background with several elements: the word 'Miel' in a large, elegant font; the 'Perle du Terroir' logo with 'Miel Label' and 'Depuis 1991'; the words 'Qualité', 'Fraîcheur', and 'Traçabilité'; a circular logo for 'Perle du Terroir' with 'APAQ-W'; images of a beehive, a slice of cake, and a pot of honey; and the text 'Travail soigné du miel'. At the bottom, a dark red banner contains four bullet points: '• Respect des normes d'hygiène', '• Extraction par centrifugation à froid', '• Filtration et décantation obligatoires', and '• Tous nos pots sont scellés' and '• Nos ruchers sont placés dans des environnements diversifiés'.

Le 18 novembre 1991, quelques apiculteurs passionnés et passionnants décidèrent de se regrouper afin d'élaborer un cahier des charges pour la production d'un miel irréprochable, un miel répondant aux demandes de consommateurs de plus en plus exigeants : un miel sous label.

Dans une société en pleine mondialisation où des producteurs de miel à l'autre bout de la planète inondent le marché avec leurs produits peu chers, la démarche était osée. La Wallonie importe 80 % de sa consommation. La volonté de promouvoir un miel régional aurait pu passer pour un anachronisme. Et pourtant, le miel Perle du Terroir a aujourd'hui 20 ans !

Né d'un pari un peu fou, ce miel s'impose lentement mais sûrement comme une référence dans notre pays. Les différentes crises alimentaires que nos régions ont connues ont amplement justifié cette démarche de qualité.

Contrôlé par PROMAG (organisme de contrôle agréé) et recommandé par l'APAQ-W, le miel produit veut exceller par ses caractéristiques et répond à un cahier des charges exigeant garantissant :

QUALITÉ - FRAÎCHEUR - TRAÇABILITÉ

Le miel est conditionné dans un pot caractéristique alvéolé avec couvercle vert scellé de 250 et 500 g.

Aujourd'hui, une bonne vingtaine d'apiculteurs ont rejoint cette démarche d'excellence et produisent une quinzaine de tonnes de miel par an.

Pour en savoir plus, n'hésitez pas à nous contacter :

Robert Lequeux

Tél. : 071 88 97 67 - 0496 30 95 42
info@vallero.be

Henry Nolf

Tél. : 0475 55 61 27
henry.nolf@skynet.be