

MIEL MAYA MAGAZINE

BELGIQUE-
BELGIE
P.P.
4099 LIEGE X
9/2579

n°0 - juin 2006

Périodique d'information de Miel Maya Honing asbl

Bureau de dépôt 4099 Liège X - n°agrégation P302363



DOSSIER
LE MIEL, L'ABEILLE
ET L'HOMME

p.5-8

CARNET DE ROUTE

Une vie de famille au
Guatemala

p.3

ÉDUCATION

Jeu de rôle «Des abeilles et
des Hommes»

p.4

NOUVELLES & AGENDA

p.10

D'ICI, DE LÀ

Le colotero d'Alamo

p.11



ÉDITORIAL

Le périodique de Miel Maya Honing fait peau neuve !

QUADRICHROMIE, mise en page professionnelle, de nombreuses photos, des rubriques variées : autant d'atouts qui, nous l'espérons, rendront notre publication attractive et lui permettront d'élargir son audience.

Avec un tirage de 2.000 exemplaires, en français comme en néerlandais, nous voulons promouvoir ce périodique et faire connaître notre action de commerce équitable: dans la salle d'attente de votre médecin, auprès des enseignants de vos enfants et/ou petits-enfants, auprès de vos collègues... Le premier numéro est gratuit : notre pari est qu'il séduira ces nouveaux sympathisants et que l'abonnement annuel, de 10 Euros, leur semblera léger !

Benoît Olivier.



Damian, Todos Santos Cuchumatanes, Guatemala, mars 2005.

MAYA, c'est qui, c'est quoi ?

Miel Maya Honing asbl est une organisation non gouvernementale (ONG) agréée. Elle est active au Nord et au Sud. Au Sud, ses activités consistent en l'appui à des organisations apicoles du Mexique et du Guatemala, sous la forme de projets de développement. Au Nord, elle sensibilise la population belge au commerce équitable du miel.

Ces activités sont financées par des subsides, par les dons des particuliers et par

des recettes diverses (animations, livres et autres publications, abonnements au périodique). Maya Fair Trade scrifs, organisation liée à Miel Maya Honing asbl, contribue également au financement des projets au Mexique et au Guatemala.

Maya Fair Trade scrifs (société coopérative à responsabilité limitée et à finalité sociale) a pour principale activité l'importation de miel du commerce équitable et sa commercialisation, soit en bocal, en seau, etc., soit au sein de produits composés, comme les bonbons au miel, les spéculoos, les pains d'épices, les nougats, etc. Elle est financièrement indépendante et ne perçoit aucun subside.

Miel Maya Honing asbl

Siège social :
rue de Steppes, 26 - B-4000 LIEGE
T. 04 / 380 06 18 - F. 04 / 380 45 99
liege@maya.be - www.maya.be

L'équipe du siège social de Miel Maya Honing asbl comprend :
Françoise Moreau, Benoît Olivier et Renaud Keutgen.

Notre adresse en Flandres :
Valkerijgang 28 - B-3000 Leuven
T. 016 / 22 91 80 - F. 016 / 29 62 73
leuven@maya.be

L'équipe de Miel Maya Honing asbl à Leuven comprend :
Ria Bernar et Petra Sips.

En dehors de ces deux adresses, vous pouvez contacter :

- A Brugge :
Mevr. Vandenheuvel-Ghekiere : 050 / 33 72 11
- A Bruxelles :
Béatrice Berthe : 02 / 736 31 12
- A Namur :
Paul et Cécile Franck : 081 / 30 38 58

Miel Maya Honing asbl est agréée pour délivrer des attestations fiscales, pour tout don d'au moins 30 € par an (versé en une ou plusieurs fois).
Compte bancaire : 340-0653333-76

Colophon

Secrétaire de rédaction : Benoît Olivier
Comité de rédaction : Renaud Keutgen, Benoît Olivier, Petra Sips.
Ont collaboré à ce numéro : Laurence Baeke, J. Grandjean, F. Hamoir, Renaud Keutgen, Benoît Olivier et Petra Sips.

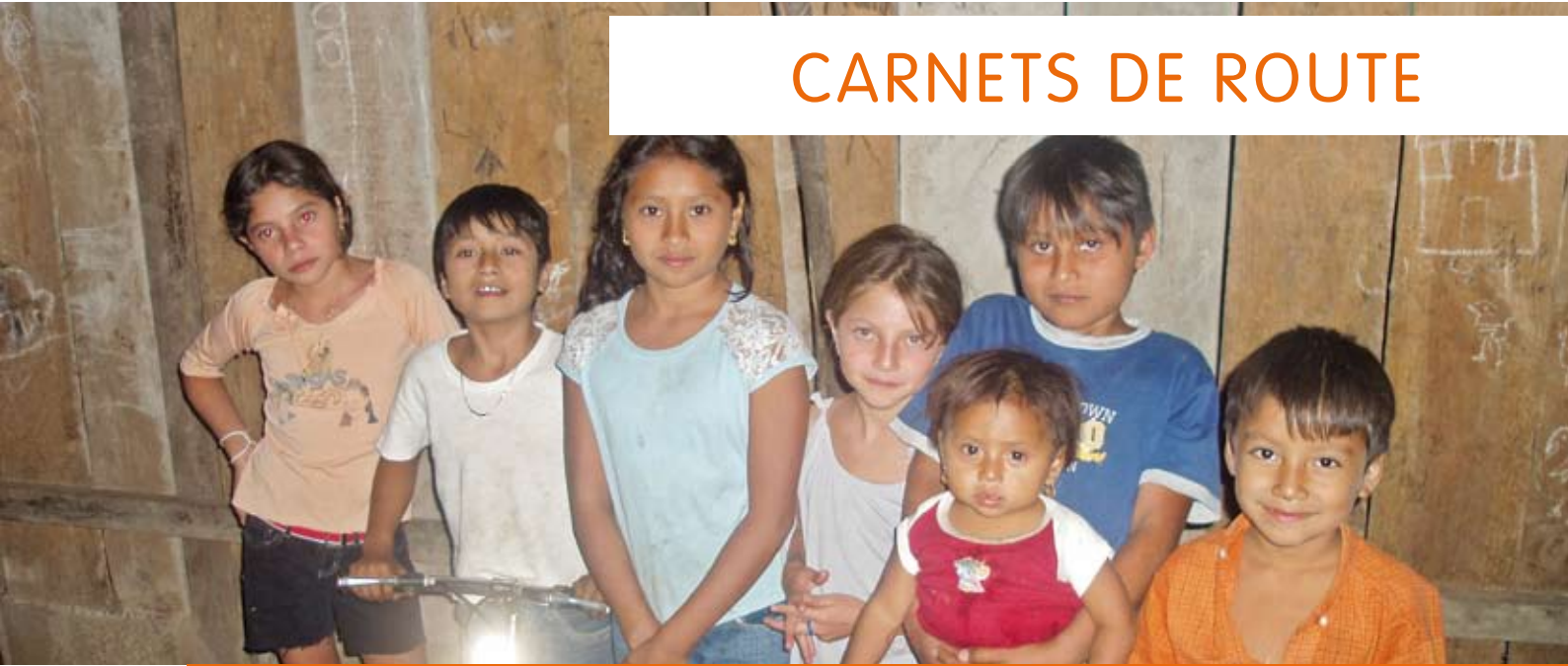
Conception : www.synthese.be
Impression : L'Encrier
Imprimé à 2.000 exemplaires sur papier 100% recyclé et blanchi sans chlore.

Crédit photographique :
tous droits réservés pour Miel Maya Honing.

Abonnement (4 n°/an) : 10 €
Périodique édité avec le soutien de la DGCD
(Direction Générale de la Coopération au Développement).

Couverture : José, de Miel Maya Maxicana Volcan Popocateptl (Alamo, Veracruz, mai 2006).

CARNETS DE ROUTE



Lili, ses frères et ses soeurs, Yinchewex, mai 2006

Quand je parle aux enfants du commerce équitable, ils veulent connaître la vie d'une famille là-bas. C'est ce que je suis allé découvrir au Guatemala, dans trois villages différents. A chaque fois, ce fut l'occasion de rencontres riches en émotions et pleines d'humanité. Longtemps je garderai en mémoire le regard de ces enfants !

A PRES AVOIR passé la journée dans les ruchers avec Santiago et ses deux aides, nous sommes revenus à sa maison vers 18h. Le souper est vite avalé et Lili, la nièce de Santiago, âgée de 11 ans, m'emmène dans la cour de la maison voisine pour me présenter aux autres enfants de la famille : Juan, Martha, Alicia et Jesus. Les enfants parlent bien l'espagnol, ce qui n'est pas toujours le cas : leur langue maternelle, c'est le Pop'ti. L'espagnol s'apprend à l'école.

Nous avons discuté de manière très naturelle comme peuvent le faire des enfants de 7 à 11 ans. Grâce à eux, j'ai pu visiter plusieurs maisons et me rendre compte de leurs conditions de vie. Nous avons joué avec les billes que je leur avais amenées et avons beaucoup ri ! Ils m'ont posé plein de questions sur

ma vie, mon travail, mon pays et ma famille. J'en ai profité pour leur montrer la photo de mon épouse et de ma fille de 9 mois. La photo a eu un succès incroyable... tant chez les enfants que chez les adultes. Les discussions portaient dans tous les sens et j'avais presque l'impression de faire partie de leur famille...

Vers 22h, Santiago m'a montré mon lit, fait de planches : pas de matelas ! J'ai gonflé mon petit matelas et installé mon sac de couchage par dessus, le tout par terre à côté du lit. Eclat de rire général !

Le lendemain, le réveil fut difficile. Mais le chant du coq et les rayons du soleil furent les plus forts... Nous avons pris le petit déjeuner ensemble. Les enfants m'ont dit qu'ils mangeaient rarement avant d'aller à l'école.

Vers 7h30, tous les enfants du village arrivent à l'école. Ils ne viennent pas les mains vides : certains amènent de l'eau et d'autres du bois. Ils commencent par nettoyer les locaux, certains passent la serpillière, d'autres nettoient les tableaux et les derniers mettent les crasses à la poubelle... : tout cela sans rouspéter ! Le bois servira à préparer le dîner, financé par l'éducation nationale.

J'explique mon travail aux professeurs, puis aux élèves. L'école se termine à 11h30, il n'y a jamais classe l'après-midi.

Renaud Keutgen¹

Dimanche 7 mai 2006, à Yinchewex, Guatemala (région de notre partenaire Guaya'b). Voyage du 28 avril au 15 mai 2006, financé par le Commissariat Général aux Relations Internationales (CGRI - Communauté Française).

¹ Petra Sips, collègue néerlandophone de Renaud, devait faire partie du voyage, mais a dû y renoncer, pour cause d'un heureux évènement à venir !

ÉDUCATION



Journée d'étude, PIME, 14 décembre 2005.

Sensibiliser et former au commerce équitable est important pour Miel Maya Honing. En plus des stands d'information, des dépliants, du site WEB www.maya.be, des livres, ... nous proposons du matériel et des ateliers aux écoles, enseignants et associations. Ce magazine est aussi une mine d'informations pour les bénévoles et tous ceux qui sont intéressés à la démarche du commerce équitable.

Pour plus d'informations, prenez contact avec Renaud au 0499/37 63 51, renaud.keutgen@maya.be

La revue Miel Maya change de look ! Le nouveau magazine met l'accent sur notre travail éducatif : informations sur les animations scolaires, journées d'étude, projet dans une école, etc.

Vous y étiez ? Faites-nous part de vos impressions! Ainsi vous donnerez vie à cette rubrique!

L'ANNÉE SCOLAIRE se termine. En Flandre, ce fut une année de formation pour les enseignants.

En octobre s'est tenue une journée spéciale "Fair hier, fair daar"(1) en collaboration avec Kleur Bekennen (2). Quelques-uns de nos partenaires du Mexique et du Guatemala étaient présents!

Ils ont pu voir dans le jeu de rôle « Des Abeilles et des Hommes », les enseignants se transformer en apiculteurs mexicains, intermédiaires, ouvriers, etc. Expérience

unique de discussion intense entre enseignants et partenaires, toute empreinte d'enthousiasme et de respect mutuel.

En mars, nous accueillions le Suisse Thomas Grüber, à la fois enseignant, apiculteur, anthropologue et spécialiste du Mexique! Au cours des journées d'étude "Fair Enough" (en collaboration avec Kleur Bekennen (2)), il nous a fait partager ses expériences et ses connaissances du travail sur des projets de commerce équitable et de l'apiculture. Ce fut un enrichissement pour tous.

Des journées d'étude avec MOS (Milieuzorg Op School) (3) et PIME (Provinciaal Instituut voor Milieu Educatie) (4), ainsi qu'une journée pédagogique dans l'école fondamentale Huveneer à Hingene ont aussi émaillé l'année, réunissant au total plus de 260 participants. Des activités à poursuivre ! L'année scolaire prochaine peut-être ? Vous êtes intéressés ? N'hésitez pas à nous rejoindre.

•
Petra Sips

(1) « Equitable ici, équitable là-bas »; (2) Annoncer la Couleur;

(3) Protection de l'Environnement à l'Ecole ; (4) Institut Provincial pour l'Education à l'Environnement

DOSSIER LE MIEL, L'ABEILLE ET L'HOMME

Le miel est le fruit d'une complicité étroite entre l'homme et l'abeille, cette travailleuse infatigable.

Chacun a son rôle : l'abeille élabore le miel, tandis que l'apiculteur lui fournit les meilleures conditions possibles, de façon à en retirer une abondante récolte, de la meilleure qualité possible.

Dossier réalisé par Benoît Olivier

La fleur et le nectar

QUAND une forte pluie est suivie d'un beau soleil, en peu de temps les boutons éclosent et les arbres se chargent d'une multitude de fleurs. Si, par la suite, de nouvelles pluies surviennent, mais sont trop abondantes, elles risquent de « lessiver » le nectar des fleurs et de compromettre la future récolte de miel. Car le miel tire son origine du nectar, cette sécrétion sucrée que produisent les

fleurs grâce à des glandes situées à la base de leur corolle : le nectar comprend surtout de l'eau (de 50 à 80 %), des sucres, des huiles essentielles, des acides organiques et des sels minéraux.¹ C'est donc une substance originale et chimiquement complexe, issue d'un des plus beaux cadeaux que nous fait la nature. Mais la fleur est fragile et vulnérable au moindre accident climatique.



Jacaltenango, Guatemala, 26 avril 2006

Où et quand?

Le miel Maya provient du Mexique et du Guatemala, de régions marginalisées, peu urbanisées et dépourvues d'industries.

C'est en général un miel de montagne, issu d'essences forestières, produit dans des conditions propices à l'apiculture biologique.

En fonction de l'altitude et de la région, la récolte commence entre janvier et mars.

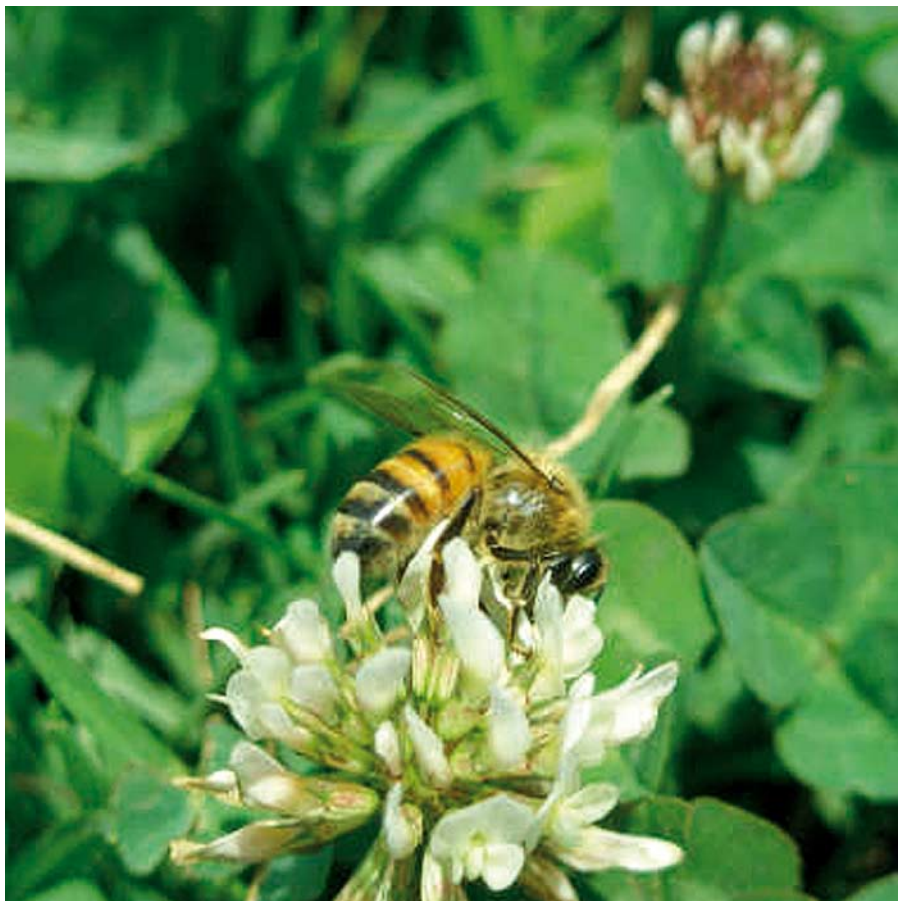
Dans des conditions normales, l'apiculteur effectue trois récoltes successives : la dernière a lieu en mai.

¹ Des abeilles et des hommes, chapitres 2, N. Magis (Ed. Miel Maya Honing, 2003).

L'abeille

L'ABEILLE VA se gorger de ce nectar: son jabot peut contenir jusqu'à 60 microlitres de nectar, soit pratiquement l'équivalent de son poids (environ 80 mg). Pour faire le plein de nectar, elle visitera entre 1 000 et 1 500 fleurs de trèfle... L'abeille est sélective : certaines fleurs (mellifères) l'attirent, d'autres non, selon la composition de leur nectar, son abondance et sa capacité à le prélever².

Comme chaque région possède ses propres caractéristiques florales, il existe une très grande diversité de miels. Avec leurs climats et reliefs contrastés, le Mexique et le Guatemala possèdent de nombreux atouts pour la production de miels diversifiés. Mais, aujourd'hui, peu d'apiculteurs sont à même de les produire. La difficulté vient, notamment, de l'abondance florale des régions tropicales : il n'est pas aisé de récolter un miel issu d'une seule fleur. Notre projet, avec l'aide de la Coopération belge, consiste à les aider à produire ces miels.



«Oui, le trèfle pousse aussi au Guatemala!» (Cuatro Caminos, 2 mai 2006)

Du nectar au miel

De retour à la ruche, les abeilles vont régurgiter le contenu de leur jabot dans la bouche d'autres abeilles, qui vont en quelque sorte le ruminer collectivement et le transformer en miel à l'issue d'une longue trophallaxie, un phénomène largement répandu chez les insectes sociaux³.

Celles-ci vont le déverser dans les alvéoles, ces petites constructions de cire, hexagonales, qui, ensemble, constituent un rayon. Le miel contenu dans les alvéoles est encore fort chargé d'humidité : c'est la fonction des abeilles ventileuses de l'évaporer en battant frénétique-

ment des ailes. Ensuite, les alvéoles seront operculées, c'est-à-dire recouvertes d'une fine pellicule de cire. Lorsque le rayon est operculé à 90% minimum, le miel est mûr, c'est-à-dire prêt pour la récolte. En principe, il ne doit pas dépasser 18% d'humidité.

Prélèvement d'un rayon de miel, Chiapas, avril 2005.



² L'abeille mellifère appartient au groupe des « abeilles à langue longue », capables d'aspirer le nectar exsudé par des fleurs à profonde corolle. (Des abeilles et des hommes, *ibidem*).

³ Des abeilles et des hommes, *ibidem*.

Le miel, réserve de nourriture des abeilles

LE MIEL constitue la réserve de nourriture des abeilles pour l'hivernage, c'est-à-dire la période pendant laquelle il n'y a pas de fleurs. Au Mexique et au Guatemala, cette période correspond aux mois de juillet et d'août (la saison des pluies) mais sa durée peut varier en fonction de l'altitude et du climat de la région. Pour permettre aux abeilles de passer cette période, soit l'apiculteur renonce à récolter tout le miel produit par la ruche, ce qui représente un manque à gagner,

d'au moins 15 %, soit il alimente les abeilles avec un sirop constitué de sucre, dont la valeur est de deux à trois fois inférieure à celle du miel. Dès que la floraison reprendra, il arrêtera ce type d'alimentation. Les organisations apicoles qui possèdent un fonds de micro-crédit l'utilisent notamment pour financer ces achats de sucre.

Dans un cas comme dans l'autre, la ruche produit davantage de miel que ses besoins pour l'hivernage :

la ruche moderne, à cadres mobiles, a été conçue dans ce but en Europe, au 19^e siècle. Le niveau inférieur, ou corps de ruche, est celui où se trouvent la reine et le couvain (les larves) ; les niveaux supérieurs, les hausses, contiennent les cadres destinés à entreposer le miel. Tout l'art de l'apiculteur consistera à bien conduire sa ruche pour maintenir ce schéma et en retirer un maximum de miel.

La récolte

L'apiculteur vient de visiter son rucher : il a repéré les ruches dont les cadres sont operculés à 90% minimum, le moment de la récolte est venu. Avec sa femme et ses enfants, ou avec un aidant, il va retirer ces cadres et en extraire le miel, soit à proximité du rucher, sous un abri de fortune constitué d'une moustiquaire, soit chez lui, dans une pièce dédiée à cette opération.

S'il extrait le miel à proximité du rucher, sans protection, les abeilles vont se ruer sur le miel par centaines, voire par milliers, et cela demandera beaucoup plus de travail, ensuite, pour bien le filtrer. Par précaution, certains apiculteurs préfèrent extraire de nuit.

L'extraction

AVANT D'EXTRAIRE le miel hors des alvéoles, il faut désoperculer celles-ci, c'est-à-dire enlever la fine pellicule

de cire qui les obture. La cire sera conservée précieusement et fondue pour fabriquer de nouveaux rayons. L'extraction se fait par cen-

trifugation, à l'aide d'un appareil à manivelle, dans lequel on place verticalement de 4 à 8 cadres. A la sortie de l'extracteur, un filtre permet d'éliminer une bonne partie des déchets : morceaux de cire, abeilles, etc. Le miel extrait contient de fines particules de cire : pour obtenir un miel propre, il faut le laisser reposer, et ensuite l'écumer. Un dernier filtrage éliminera les derniers résidus. Entre les filtrages, le miel doit être conservé dans un récipient hermétique, sinon, il va se charger de l'humidité ambiante. Il doit également être conservé à l'abri de la chaleur et du soleil.



Santiago extrait le miel des rayons (à Yin-chewex, Guaya'b, Guatemala, mai 2006).

Le transport

LE TRANSPORT représente un travail important, et lourd : dans le cas de la ruche Jumbo (Mexique), une hausse chargée de miel pèse de 15 à 20 kgs, dont 8 à 10 kgs de miel, et près du double pour une ruche Langstroth (Guatemala). Il faut transporter jusque chez soi, bien souvent à pied, les hausses chargées de miel. Ou bien les bidons dans lesquels le miel extrait au rucher a été versé : vingt litres font trente kilos.

L'entrepôt

A PRÉSENT, il ne reste plus qu'à transporter le miel jusqu'à l'entrepôt de l'organisation, en recourant à un transporteur privé.

Le miel est transporté soit en fûts métalliques de 300 kgs, prêts pour l'exportation, soit dans les bidons qui ont servi à le recueillir au moment de l'extraction. Dans ce dernier cas, l'organisation possède un tank de sédimentation, en acier inoxydable, d'une capacité de 2,4 tonnes, où le miel passe successivement par plusieurs filtres de plus en plus fins. Ce processus peut prendre deux jours.

Ce qu'on gagne ici en propreté du miel, on le perd au niveau de la traçabilité du miel : les apiculteurs avec lesquels nous travaillons récoltent rarement plus de 3 fûts, soit 900 kgs de miel : l'utilisation d'un tank de sédimentation signifie que leur miel sera mélangé avec celui

d'autres producteurs. En cas de problème lors du contrôle de qualité en Belgique, c'est tout le lot qui sera refusé.

Le fait que l'organisation apicole ait prélevé un échantillon de chaque producteur avant de procéder au mélange n'y changera rien.



Guaya'b, 26 avril 2006, l'entrepôt tout récemment inauguré

Le contrôle de qualité sur place

L'É RESPONSABLE DE l'entrepôt pèse le miel reçu et en mesure l'humidité à l'aide d'un petit appareil appelé réfractomètre : si le miel dépasse 18%, il sera refusé. L'application stricte de ce critère est parfois difficilement comprise par les apiculteurs : même avec 20% d'humidité, leur miel est bon ! A condition d'être consommé rapidement, donc sur place... Car au-delà de 18% d'humidité s'enclenche un processus de fermentation qui, deux à trois mois après la récolte, rendra le miel impropre à la consommation ! Ce délai est beaucoup trop court pour du miel destiné à l'exportation et distribué progressivement au consommateur final, tout au long de l'année...

L'exportation

Lorsque les 68 fûts correspondant à un conteneur ont été rassemblés (soit 20,4 tonnes), des échantillons sont prélevés dans chaque fût et envoyés en Belgique pour y être

analysés (voir la rubrique « Maya Fair Trade »). Les fûts sont ensuite scellés. Dès l'approbation de Maya Fair Trade, les contacts sont pris avec l'agence maritime, ainsi qu'avec

la société de transport qui va venir chercher le miel à l'entrepôt de l'organisation. Les fûts sont ensuite chargés dans le conteneur qui les mènera jusqu'au port d'Anvers.

MAYA FAIR TRADE DEUX ENTREPRISES VERS UN MÊME OBJECTIF

L'ONG Miel Maya Honing travaille, depuis plus de trente ans, au développement du commerce équitable de miel en Amérique Centrale. L'envergure croissante de ses projets ne pourrait être maintenue sans le travail important de commercialisation du miel spécifique à Maya Fair Trade scrifs, entreprise cousine de l'ONG.

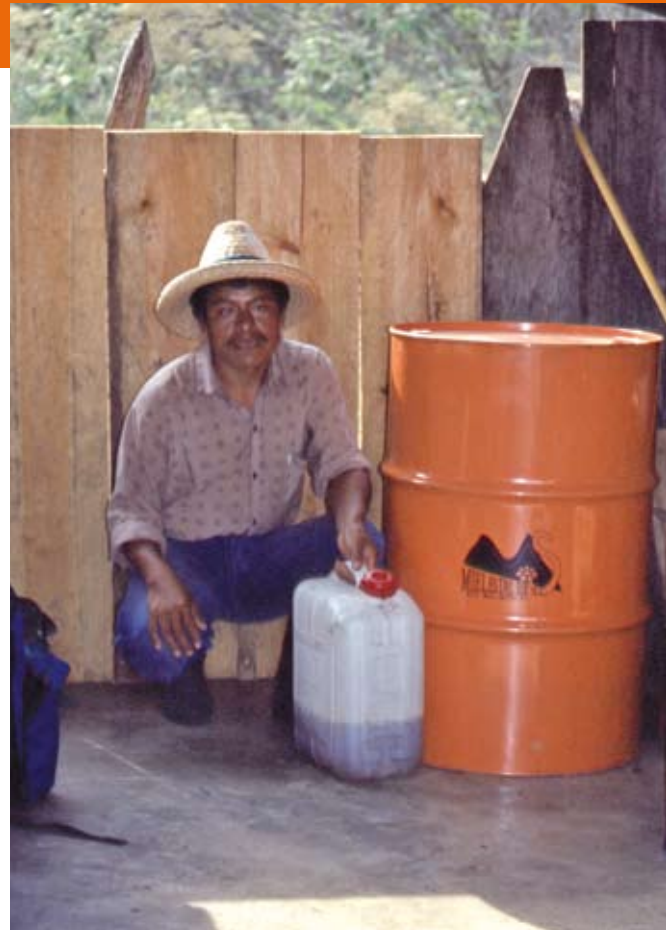
L E TRAVAIL de commercialisation du miel reste une des clés de la réussite des projets mis sur pied par Miel Maya Honing.

Le contrat d'achat étant conclu avec nos partenaires et la récolte étant terminée, un échantillon de chaque fût est prélevé et envoyé par avion en Belgique pour y être analysé.

Les résultats d'analyses détermineront l'expédition du miel à Anvers où il restera en transit le temps d'obtenir les autorisations douanières. Il sera ensuite acheminé dans un entrepôt climatisé en attendant sa transformation et sa livraison.

En plus de la logistique, Maya Fair Trade prend également en charge la recherche de nouveaux produits à base de miel. Ces nouveaux débouchés nécessitent l'aide d'artisans. La renommée du miel Maya dépasse largement les frontières belges. Les produits sont aussi diffusés en Allemagne, en Angleterre, en France, en Norvège, aux Pays-Bas et en Suisse. Un contact régulier permet de définir les attentes, d'anticiper les demandes des clients et de s'y adapter. C'est donc un travail polyvalent que réalisent au quotidien Etienne Petit et sa nouvelle collaboratrice, Viviane Michau, au sein de Maya Fair Trade.

●
Laurence Baeke.



Un apiculteur et sa récolte :
Augusto de la communauté Diez de Abril (Chiapas, avril 2002).

Avis !

Le 01/02/2006 **MAYA FAIR TRADE scrifs** a repris l'activité de **l'asbl MAYA FAIR TRADING**

Adresse :
Rue de Louveigné, 12
B-4920 Remouchamps

Contact :
Tél. : +32 4 365 22 51
Mob. : +32 498 10 50 72
Fax : +32 4 365 22 61

E-mail :
etienne.petit@maya-ft.be
Site web :
www.maya-ft.be

NOUVELLES

Un animateur de Miel Maya Honing au Québec! Mais pour quoi faire?

En octobre 2004, une quinzaine de jeunes Québécois ont assisté à la première Semaine liégeoise du Commerce Equitable.

LEUR OBJECTIF était de voir comment nous avons mis sur pied cet événement mais aussi d'échanger nos techniques pour faire passer notre message.

Cela a provoqué leur intérêt. Tant et si bien qu'un an plus tard huit d'entre eux sont revenus pour la deuxième édition de notre événement. Après réflexion, ils ont voulu adapter nos activités à leur propre réalité et ont souhaité que je réalise des animations pour des jeunes Québécois. Une belle reconnaissance pour notre travail d'éducation au développement!

Ainsi allait naître la première Semaine du Commerce Equitable du Bas-Saint-Laurent, avec la collaboration de Miel Maya Honing! Dans ce cadre, j'ai pu réaliser des ateliers pour plus de 300 jeunes dans le Bas-Saint-Laurent et même en Gaspésie, région très reculée du Québec. Ma visite provoqua parfois des interrogations chez les



Conférence Didier Lestringent, Oxfam Québec, février 2006

jeunes rencontrés: "Mais pourquoi un Belge vient-il jusqu'ici pour nous parler de commerce équitable?" Et de leur montrer que finalement leurs préoccupations étaient les mêmes que celles des jeunes de chez nous.

Nous ne parlons plus ici d'échange Nord-Sud mais d'échange Nord-Nord! Cela me paraît très important pour se rendre compte qu'outre

Atlantique des jeunes ont la même volonté de faire évoluer les choses pour un autre monde, plus juste, auquel participe sans aucun doute le commerce équitable.

Renaud Keutgen

Animateur de Miel Maya Honing. Voyage du 31 janvier au 13 février 2006, financé par le BIJ (Bureau International Jeunesse) de la Communauté française de Belgique.

AGENDA

2 et 3 septembre:
Retrouvailles à Liège

24 septembre:
Journée du commerce équitable et du développement durable à Esneux

Du 27 septembre au 13 octobre:
Semaine du commerce équitable à Liège

Des animations scolaires, une exposition, un colloque, du théâtre, un village du commerce équitable et un festival de musique du monde!
Infos : www.tempocolor.be

Du 27 septembre au 7 octobre:
Semaine nationale du commerce équitable
Infos : www.commerce-equitable.be

D'ICI, DE LÀ



Chez Pedro, promoteur de Kachiquines

Alamo (Etat de Veracruz) est le centre de production d'oranges du Mexique. Le colotero porte 70kg d'oranges dans son panier. Chaque année, à la fin de la saison, fin avril, une grande course, sur plus d'un kilomètre, s'organise entre «coloteros».

Cette année, trois groupes d'apiculteurs de l'Etat de Veracruz ont récolté 40 tonnes de miel d'oranger : Kachiquines à Coyutla, El Meson et Miel Mexicana Volcan Popocateptl à Alamo.

En photos...

En bas, de gauche à droite : José, de Miel Mexicana Volcan Popocateptl, la famille Calderon à El Meson et les orangers d'Alamo.

Ci-contre : le conteneur est rempli, le miel d'oranger va prendre le chemin de la Belgique.



DONS

Miel Maya Honing asbl est agréée pour délivrer des attestations fiscales, pour tout don d'au moins 30 € par an (versé en une ou plusieurs fois).

**Compte bancaire :
340-0653333-76**

Pour tout versement de 30 €, vous recevrez une attestation fiscale qui vous permettra de déduire votre don de vos revenus: c'est votre avantage fiscal ;

Et vous permettrez à tous nos partenaires de préparer leur miel dans les meilleures conditions possibles.

Voici les coûts de :

- un extracteur en acier inoxydable (12 cadres) : 400 €
- un maturateur en acier inoxydable (200 litres) : 600 €
- une salle d'extraction (construite par l'apiculteur) : 700 €

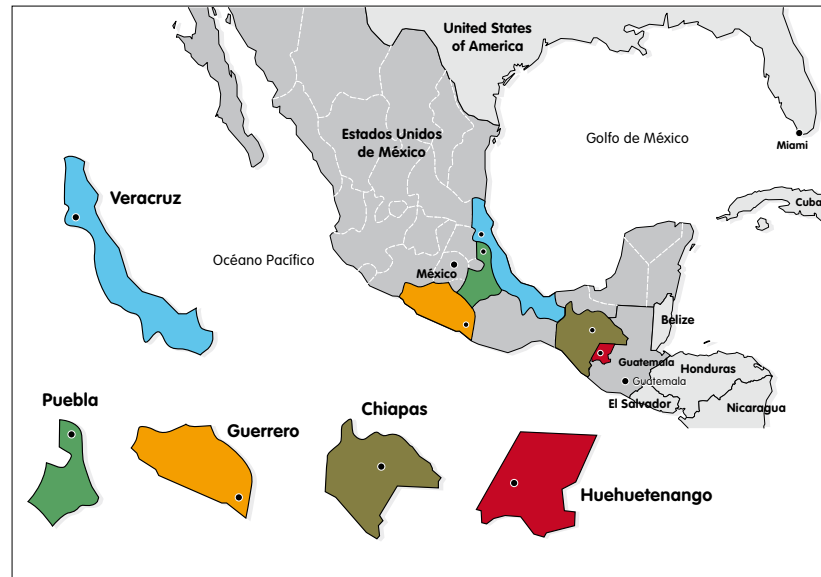
L'apiculteur bénéficiaire de votre don remboursera 50% du coût de son investissement à l'organisation apicole et contribuera ainsi à augmenter son Fonds de micro-crédit.

Art. 4 Loi 8.12.92 – Arr. Min. 18.03.93. Miel Maya Honing asbl gère de manière autonome une base de données automatisée afin d'enregistrer les données concernant la gestion des relations avec ses donateurs et sympathisants. Vous avez le droit de demander toutes les données vous concernant et de les faire modifier le cas échéant.



NOS PARTENAIRES

Le miel Maya provient du Mexique et du Guatemala. Il est récolté par de petits apiculteurs, souvent d'origine indigène, organisés au sein de coopératives ou de sociétés similaires. Elles sont situées sur la carte ci-dessous, dans leur région respective : au Mexique, les Etats de Veracruz, Puebla, Guerrero et Chiapas ; au Guatemala, le département de Huehuetenango.



Intéressé à placer votre publicité ici ?

**Contactez-nous
pour connaître le tarif :**

**tél : 04 380 06 18
liege@maya.be**