



# LA DEMARCHE « GRF-GELÉE ROYALE FRANÇAISE® »



M  
Emballers-  
distributeurs  
agricoles

Vous avez choisi de vous engager aux côtés des producteurs de « GRF-Gelée Royale Française® » en commercialisant ce produit précieux et nous vous en remercions !

Ce document vous permettra d'en savoir plus sur la Démarche Qualité « GRF-Gelée Royale Française® », les modalités d'utilisation du Label et les services qui vous sont proposés.

Votre implication, en tant que distributeur de GRF-Gelée Royale Française® est essentielle pour garantir au consommateur un produit de haute qualité.



Le Groupement des Producteurs de Gelée Royale est une association formée en 1995 qui rassemble des apiculteurs professionnels producteurs de gelée royale. Né du constat de la raréfaction du nombre de producteurs en France, le GPGR a été créé pour relancer la production locale et aider les jeunes professionnels à s'installer.

## UNE DEMARCHE DE QUALITE...

Réunis autour d'une volonté commune de produire de la gelée royale de haute qualité, les producteurs de gelée royale membres du GPGR ont mis en place une démarche qualité dès 1995, définie par une charte exigeante que chacun s'engage à respecter.

Le cahier des charges qui encadre la démarche précise les conditions de production et de récolte de la gelée royale ainsi que les modalités techniques de conservation du produit.

### Les 4 grands principes de la Charte de Qualité :

- ✓ Un **contrôle strict des intrants et des pratiques** pour éviter tout risque de résidu. En période de production **seul le nourrissage au miel et/ou au pollen** produit en France n'est autorisé ;
- ✓ Des conditions de conservation du produit préservant au mieux la qualité et les propriétés de la gelée royale. La **congélation est interdite** ; celle-ci doit être stockée entre +2 et +5°C ;
- ✓ Une **traçabilité garantie** depuis la production jusqu'à la commercialisation ;
- ✓ Et bien sûr la garantie d'une **origine française**.

Afin de garantir le respect de la charte, des contrôles sont organisés chez les producteurs (plus de 95 points sont vérifiés !) et des documents de suivi sont demandés à tout opérateur engagé dans la démarche. Cette démarche est contrôlée par un organisme indépendant, Bureau Veritas.

## ... VALORISEE PAR UN LABEL QUALITE

Depuis 2005, le logo « GRF-Gelée Royale Française® » permet d'identifier la gelée royale produite selon la Charte de qualité du GPGR. Le consommateur peut ainsi facilement **reconnaître l'authenticité** du produit grâce à la **présence d'un logo** apposé sur tous les piluliers. Chaque étiquette comporte un **numéro unique** et **garantit une traçabilité** depuis la production jusqu'à la commercialisation.

Un **règlement de marque, déposé à l'INPI**, encadre l'utilisation du logo « GRF-Gelée Royale Française® » par l'ensemble des opérateurs habilités à commercialiser ce produit, soit les producteurs, mais aussi les conditionneurs et les distributeurs dont vous faites partie !



# DEVENEZ ACTEUR DE LA FILIERE « GRF-GELEE ROYALE FRANÇAISE® »

Sur cette page, vous trouverez des précisions destinées aux opérateurs achetant de la GRF-Gelée Royale Française® conditionnée (c'est-à-dire déjà en piluliers tels qu'ils seront vendus au consommateur), et la revendant sous leur propre nom ou marque.

La participation aux frais de gestion est incluse dans les étiquettes/logos numérotés ; aussi aucune contribution financière supplémentaire n'est nécessaire pour accéder à la démarche et bénéficier des services du GPGR.

**Contactez-nous  
pour recevoir le  
dossier d'entrée dans  
la démarche !**

✉ [jlegrand@geleeroyale-gpar.fr](mailto:jlegrand@geleeroyale-gpar.fr)

☎ 04 72 76 13 14

📍 GPGR, Agrapole  
23 rue Jean Baldassini  
69364 LYON Cedex 07

[www.geleeroyale-gpar.fr](http://www.geleeroyale-gpar.fr)  
[www.geleeroyale-info.fr](http://www.geleeroyale-info.fr)

[www.facebook.com/geleeroyalefrancaise.label/](https://www.facebook.com/geleeroyalefrancaise.label/)

## LES MODALITES D'ACCES A LA DEMARCHE POUR LES APICULTEURS REVENDEURS

L'utilisation du logo « GRF-Gelée Royale Française® » implique **obligatoirement un engagement dans la démarche**. Celui-ci est formalisé par la **signature d'une convention avec le GPGR**, dans laquelle vous vous engagez à respecter la charte de qualité et le règlement d'usage de la marque, pour les points vous concernant, soit principalement :

✓ **Soumettre au GPGR vos étiquettes de commercialisation et supports de communication**, pour s'assurer qu'ils respectent le cadre réglementaire et la charte du groupement. *Il est en effet primordial d'informer le consommateur des modalités de conservation et de consommation de ce produit précieux.*

✓ **Stocker la Gelée Royale entre +2 et +5°C**

## GAGNEZ EN VISIBILITE EN BENEFICIANT DE LA COMMUNICATION AUTOUR DU PRODUIT

Cette année, les **actions de promotion de la GRF-Gelée Royale Française® se renforcent** pour augmenter la visibilité du produit et le faire connaître auprès des consommateurs.

**En vous engageant dans la démarche qualité, bénéficiez de la campagne de communication en faveur de la GRF-Gelée Royale Française®, ainsi que des différents outils mis à votre disposition pour gagner en visibilité :**

✓ **Diffusion de vos actualités** sur notre page facebook  
[www.facebook.com/geleeroyalefrancaise.label/](https://www.facebook.com/geleeroyalefrancaise.label/)

✓ **Localisation de vos points de vente sur la carte interactive en ligne**  
[www.geleeroyale-info.fr](http://www.geleeroyale-info.fr)

✓ **Mise à disposition d'outils de promotion** : le logo lui-même, que vous pourrez insérer dans vos supports de communication, mais aussi un emballage en liège, et des dépliants, affichettes...

## BENEFICIEZ D'UN ACCOMPAGNEMENT DU GPGR

✓ Appuyez-vous sur le groupement pour la **conception de vos étiquettes de commercialisation et supports de communication** : informations fournies par le GPGR et validation de vos modèles personnels. Un modèle d'étiquette type vous est également proposé.

✓ Bénéficiez des années de travail réalisées par le GPGR pour mieux **connaître le produit** (composition nutritionnelle de la gelee royale francaise ...).