**Proposition de stage : Certification de la qualité du miel produit à la ferme Mînwà et mise en place d’un atelier de certification**

**Contexte du projet**

La ferme Mînwà, située dans la commune de Kpomassé au Bénin, est un modèle d’agriculture familiale agroécologique. En plus de sa propre production de miel, la ferme Mînwà est engagée dans le développement de l'apiculture au sein de la commune. Ce projet vise à :

* Améliorer la qualité du miel produit sur la ferme et tester du miel provenant de coopératives locales.
* Mettre en place un petit atelier de certification du miel qui pourrait également être utilisé pour traiter et certifier le miel récolté par d'autres apiculteurs de la région, offrant ainsi une opportunité de développement pour les producteurs locaux.

**Objectifs du stage**

1. **Évaluation des standards de qualité** : Étudier les réglementations locales et internationales concernant la qualité du miel et déterminer les exigences spécifiques adaptées à la région.
2. **Mise en place du protocole de certification** : Concevoir un processus de certification simple mais rigoureux pour le miel produit à la ferme et récolté ailleurs (par des coopératives ou des producteurs locaux).
3. **Atelier de certification** : Concevoir et mettre en place un atelier fonctionnel pour l’analyse de la qualité et l’étiquetage du miel, avec la possibilité d’accueillir et de certifier le miel d’autres apiculteurs de la commune.

**Tâches principales**

**A. Phase préparatoire**

* Identifier les normes locales et internationales de qualité du miel.
* Collecter des données sur les besoins des coopératives locales et des producteurs pour la certification de leur miel.
* Étudier des exemples d’ateliers de certification de miel dans des contextes similaires, notamment dans d’autres fermes agroécologiques ou coopératives.

**B. Conception du processus de certification**

* Développer un protocole simple pour le contrôle qualité du miel, comprenant des tests comme l’humidité, la pureté, et la présence de contaminants.
* Établir un processus d’étiquetage permettant la traçabilité et la transparence pour le miel certifié.
* Former l’équipe locale à la réalisation des tests et à l’utilisation des équipements.

**C. Mise en place de l’atelier**

* Concevoir l’espace de travail pour l’atelier de certification, comprenant des zones pour l’analyse, le conditionnement, et l’étiquetage.
* Installer les équipements nécessaires à l’analyse de la qualité (réfractomètre, balance, pots d’échantillons, etc.).
* Assurer que l’atelier soit simple, fonctionnel, et adapté à la certification de miel provenant de diverses sources, y compris des coopératives.

**D. Sensibilisation et formation**

* Former le personnel de la ferme et des coopératives locales à l’utilisation des équipements de mesure de la qualité et à la réalisation des tests.
* Sensibiliser à l’importance de la certification pour l'accès à de nouveaux marchés locaux et internationaux.

**E. Suivi et évaluation**

* Superviser un premier cycle de certification du miel produit sur la ferme et provenant des coopératives locales.
* Rédiger un rapport détaillant les résultats de la certification initiale, les défis rencontrés, et les leçons apprises.
* Proposer des recommandations pour pérenniser l’atelier de certification et l’étendre à d’autres apiculteurs locaux.