



BIOSECURITE

GDSA GRAND EST

LE MIEL ET LA MIELLERIE

La miellerie est un lieu stratégique en matière de biosécurité. Il est indispensable d'y avoir des bonnes pratiques et d'y assurer une traçabilité. L'apiculteur doit gérer, nettoyer, désinfecter et entretenir les installations et l'ensemble des équipements de manière à prévenir l'introduction d'organismes nuisibles. Le risque est par exemple élevé dans le cas de la loque américaine ou si du matériel loué ou partagé n'a pas été désinfecté avant d'être réutilisé.



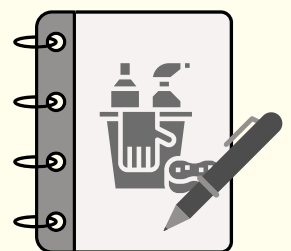
1 LES LOCAUX

- Réservez les locaux au travail des produits de la ruche, au moins durant la période d'extraction et de conditionnement des produits

Il n'est pas toujours possible d'avoir des locaux dédiés exclusivement à la miellerie. Des locaux (cuisine, garage...) peuvent être utilisés pour d'autres usages que le travail du miel et des produits de la ruche, s'ils n'induisent pas de contaminations ou de dégradations irréversibles. Cependant ils devront impérativement être nettoyés avant chaque utilisation en tant que miellerie. L'apiculteur devra, en cas de contrôle ou de problème sanitaire, pouvoir justifier de ce nettoyage. Un plan de nettoyage devra donc être rédigé par les apiculteurs.

- Etablissez un plan de nettoyage et tenez à jour un cahier de nettoyage

Notez sur un [cahier de nettoyage](#), les locaux concernés, produits utilisés, fréquence, règles de sécurité à respecter, responsable du nettoyage...). Conservez les factures et/ou étiquettes des produits employés. Ce plan de nettoyage permet à la fois de respecter les conditions de conservation du miel et une bonne hygiène des locaux. Ce plan doit être conservé afin de pouvoir être contrôlé ponctuellement par les services de l'état ou en cas de problème de contamination pour justifier du respect des règles d'hygiène. Ce plan est adapté et propre à chaque installation.



Assurez-vous que toutes les surfaces des locaux soient propres et facilement lavables

Des locaux propres limitent les risques de contamination des produits de la ruche et assurent leur qualité. Les revêtements des murs, sols, plafonds, fenêtres et portes doivent être lisses, nettoyables et désinfectables. Ils ne doivent pas être la cause de risque de contaminations (physiques ou chimiques) du fait de leur constitution, leur traitement ou leur entretien.

Utilisez des produits de nettoyage et de désinfection autorisés dans les industries agro-alimentaires

Les dispositifs de nettoyage mis en place sont adaptés aux locaux. Les désinfectants sont toxiques pour le consommateur et peuvent provoquer l'apparition de goûts désagréables dans les aliments en cas de contact avec des surfaces mal rincées ou des eaux de lavage traitées. Le matériel d'extraction et les fûts de stockage peuvent être nettoyés uniquement avec l'eau potable et chaude.



Contrôlez la température et l'hygrométrie de vos locaux

Ces deux facteurs sont importants pour la conservation des produits de la ruche. Le miel agit comme une éponge en absorbant l'humidité de l'air (hygroscopie). La miellerie, le local de stockage et de conditionnement devront être des pièces à l'abri de l'humidité.

Evitez l'intrusion des abeilles et des autres animaux pendant le travail du miel



Fermez les fenêtres lors du travail du miel ou utilisez des écrans de protection. La contamination apportée par les abeilles dans la miellerie sera ainsi réduite. Il faut aussi évacuer les abeilles et autres animaux morts pour éviter qu'ils ne s'y décomposent en permettant le développement de bactéries.

Evitez de fumer dans les locaux

La loi interdit de fumer ou de vapoter dans les lieux affectés à un usage collectif fermés ou couverts, qui accueillent du public ou qui constituent des lieux de travail. Dans les locaux à usage privatif, non soumis à cette réglementation, fumer en présence de miel, pollen ou gelée royale est fortement déconseillé pour garantir la qualité de ces produits.



2 L'EAU

Alimenter les locaux en eaux potables

Pour assurer l'hygiène des denrées alimentaires et éviter les contaminations, la réglementation impose d'utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre pour le nettoyage ou le rinçage des locaux, des équipements et du petit matériel, ainsi que pour l'hygiène des opérateurs (lavage des mains).

On appelle eau propre une eau artificielle ou purifiée ne contenant pas de microorganismes, de substances nocives en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires.



Les systèmes d'alimentation par citerne d'eau potable ou les unités de potabilisation de l'eau de pluie, doivent être agréés par la Direction départementale de la protection des populations (DD(CS)PP).

Prévoyez une évacuation rapide des eaux usées

La réglementation impose de relier l'évacuation des eaux de la miellerie à un dispositif d'assainissement, collectif ou privé, et interdit les rejets dans le réseau des eaux pluviales ou directement dans la nature. L'évacuation rapide des eaux usées permet d'éviter l'humidité dans les locaux, et de maintenir une bonne hygrométrie des produits de la ruche. Elle permet également d'éviter la contamination des denrées par les eaux de lavage résiduelles.

3 LE MATÉRIEL DE LA MIELLERIE

Utilisez des matériaux aptes au contact alimentaire

Les matériaux utilisés sont : l'acier inoxydable de qualité alimentaire, le plastique de qualité alimentaire et ne contenant pas de bisphénol A ainsi que le verre. Le bois après les étapes d'extraction est déconseillé. Il peut être utilisé à condition d'être lisse, propre et en bon état.



L'acier galvanisé et les matériaux contenant du plomb ou d'autres substances chimiques susceptibles de contaminer les produits de la ruche avec lesquels ils sont en contact sont strictement interdits.

Tenez les locaux propres et en bon état les contenants (pots, fûts, seaux...)

Veillez à la propreté et le bon état des équipements en contact direct avec le miel, le pollen ou la gelée royale (extracteur, tuyaux, fûts, pot, grilles de séchage...) sont importants pour éviter leur contamination par des produits chimiques et des petits éléments (bois, rouille, poussière...) lors de l'extraction et du conditionnement.

Utilisez des produits/substances aptes au contact alimentaire

Si vous utilisez de la colle et de la graisse assurez-vous qu'elles soient de qualité alimentaire. Dans le cas de la peinture alimentaire, vérifiez qu'elle ne s'écaille pas. Conservez les justificatifs de certification au contact alimentaire.



4 LES PRODUITS DE LA MIELLERIE

Respectez la marche en avant des produits de la ruche

En agro-alimentaire, l'un des principes d'hygiène élémentaire dicte qu'un produit en cours de production ne revient jamais en arrière et ne croise pas l'étape qu'il vient de franchir, ceci afin de limiter les risques de contamination croisée. Par exemple, les hausses pleines et/ou vides ne doivent pas pouvoir contaminer le miel, le matériel et le lieu de stockage du miel. Ce principe nécessite une conception particulière des locaux, ce qui n'est pas toujours réalisable. Il doit être adapté au mieux des possibilités. Par exemple, la séparation du circuit du miel et du circuit des hausses peut se faire dans l'espace et/ou dans le temps.

Réalisez des auto-contrôles des produits

Les auto-contrôles ne sont pas obligatoires. Cependant, l'apiculteur est responsable de ce qu'il vend et certains négociants réalisent des contrôles de qualité chimique (médicaments, pesticides, éléments exogènes de l'environnement) et de provenance : contrôles organoleptiques et palynologiques. De plus, les appellations d'origine contrôlée (AOC) imposent des critères géographiques, physico-chimiques et organoleptiques particuliers.



La liste des laboratoires d'analyse est disponible sur le site de l'ITSAP

ITSAP
INSTITUT DE L'ABEILLE



A minima, l'apiculteur devrait réaliser un test d'hygrométrie à l'aide d'un réfractomètre. La législation détermine que le taux d'humidité des miels doit être inférieur à 20% (à l'exception de quelques miels particuliers). Notez que, à partir de 18% d'humidité le miel peut fermenter. A partir de 19% la fermentation est inéluctable.

Respectez la réglementation sur l'étiquetage des produits de la ruche



Une fiche résumant la réglementation sur l'étiquetage des produits de la ruche



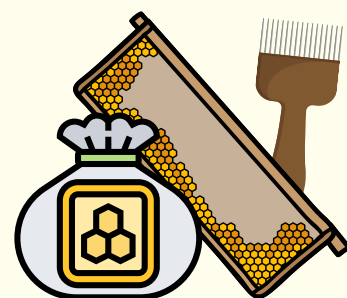
L'étiquetage des produits de la ruche permet d'informer le consommateur et d'assurer la traçabilité du produit jusqu'à sa commercialisation. La réglementation impose des règles d'étiquetage précises. Certaines mentions sont obligatoires, d'autres facultatives ou strictement interdites. A minima, votre étiquette doit comporter : la dénomination de vente, la quantité nette, la DDM (Date de durabilité minimale), le nom et l'adresse de l'apiculteur, le numéro de lot, le lieu d'origine, l'état physique ou le traitement subi, obligatoire si la denrée a été congelée puis décongelée.

Gérez les déchets

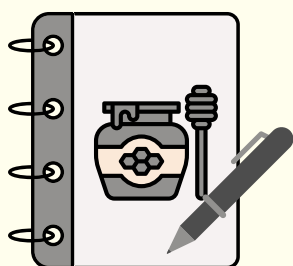
Utilisez des récipients facilement lavables pour la collecte des déchets et ne les stockez pas dans les locaux de la miellerie afin d'éviter toute contamination. Évacuez-les régulièrement.

Conservez la cire d'opercule

La cire d'opercule récupérée lors de la phase de désoperculassions des cadres (et après séchage) n'est pas un déchet, c'est un sous-produit animal. Elle peut être conservée dans un emballage fermé pour être fondue ultérieurement et réutilisée.



Tenez un registre de miellerie (ou cahier de traçabilité)



Un registre de miellerie doit permettre d'assurer la traçabilité du miel du pollen ou de la gelée royale, de leur production à leur sortie de l'exploitation, et de déclencher si besoin une procédure de retrait ou de rappel. Il contient les coordonnées de l'apiculteur et de la miellerie, toutes les opérations d'entrée des produits de la ruche, de sortie de la miellerie ou de l'atelier de transformation et de conditionnement, ainsi que les numéros permettant d'identifier les lots, les Dates de Durabilité Minimale (DMM), les origines du produit (rucher, origine florale) ainsi que les actions de nettoyage entreprises. Un registre de miellerie peut être tenu sur un support libre papier ou informatique.

