

Risques, évaluation, possibilités d'amélioration

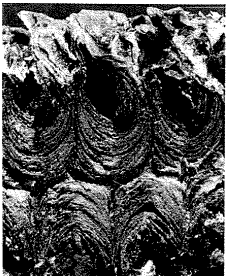
Base légales: Loi sur les denrées alimentaires, art. 23, Ordonnance sur les denrées alimentaires, art. 17, Ordonnance sur l'hygiène, art. 11

Buts Les buts de la loi sur les denrées alimentaires sont la protection des consommateurs/trices, vis-à-vis des nuisances de santé et de fraude ainsi que le maniement hygiénique des denrées alimentaires. L'objectif du contrôle personnel est que le miel/pollen fourni aux consommateurs/trices répondent aux exigences de la loi et que d'éventuels manquements soient reconnus lors de l'élaboration. Les miels/pollens qui ne répondent pas aux exigences de la loi n'ont pas le droit d'être remis aux consommateurs/trices

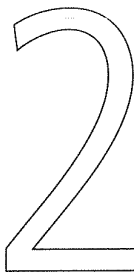
Qu'est-ce que le contrôle personnel? Un système d'assurance qualité appliqué par chaque apiculteur/trice. Il montre les points sensibles lors de l'élaboration du miel/pollen, les risques existants et la bonne pratique de production. Les personnes responsables de l'exploitation apicole connaissent la manière de travailler pour une bonne pratique de production et cherchent constamment à l'appliquer. Ils documentent au fur et à mesure le processus d'élaboration par leurs déclarations sur la feuille d'enregistrement. Ces dernières doivent rester dans l'exploitation.

	1.1 Risques: Salissures, pollution	Importance	Disposition de maîtrise des risques
Ruchers, locaux, ustensiles	a) Le rucher où règne le désordre et le manque de propreté compromet la bonne qualité du miel/pollen.	moyen	Assurer hygiène, ordre et propreté.
	b) Le laboratoire d'extraction qui présente saleté, abeilles, produits chimiques/de nettoyages et odeurs étrangères, met en danger la qualité du miel/pollen.	grande	Assurer hygiène et propreté. Pas de stockage de produits chimiques/de nettoyages.
	c) L'extracteur, les récipients et ustensiles à miel rouillés, sales, avec des substances étrangères mettent en danger la qualité du miel/pollen.	grande	Assurer hygiène et propreté, si besoin les remplacer.
	d) Les récipients et ustensiles lavés avec de l'eau non potable peuvent contaminer miel/pollen.	moyen	Assurer l'approvisionnement en eau potable.
	1.2 Risques: fraude, pollution	Importance	Disposition de maîtrise des risques
Nourrissage	a) Nourrissage (sucre) arrive dans le miel (miel fraudé).	grande	Bien choisir le moment et la quantité de nourrissage, enlever les hausses préalablement.
	b) L'utilisation d'eau non potable pour la préparation de nourriture d'abeilles risque de polluer la colonie.	minime	Préparer la nourriture d'abeilles avec de l'eau potable.
	1.3 Risques: Contamination	Importance	Disposition de maîtrise des risques
Maladie des abeilles	Le miel présente des résidus non tolérables de produits provenant de traitements illégaux contre les maladies.	grande	Respecter les prescriptions, directives et recommandations officielles pour combattre les maladies.

<p>1.4 Renouvellement, entreposage des rayons</p>	<p>Risques: Salissures, contamination</p> <p>Les rayons vieux, noirs ou présentant dégâts de teigne, salissures d'excréments d'abeilles, saletés ou fermentation peuvent provoquer des infections aux abeilles et contaminer le miel.</p>	<p>Importance</p> <p>moyen</p>	<p>Disposition de maîtrise des risques</p> <p>Contrôler régulièrement les cadres de corps et de hausses, éliminer les anciens, remplacer, assurer un bon stockage. Eviter la prolifération de la teigne.</p>
<p>1.5 Récolter, conditionner, stocker, étiqueter le miel</p>	<p>Risques: Contamination, fraude</p> <p>a) La teneur en eau dépasse la valeur limite de minime 21 % ou le seuil de fermentation.</p> <p>b) Le miel est déprécié par des déchets de moyen rayons, abeilles, saletés, corps étrangers, mauvaises odeurs.</p> <p>c) Des conditions de stockage inappropriées moyen (récipients, locaux de stockage) provoquent une altération de la qualité du miel (contamination, odeur étrangère, humidité, fermentation, dommage dû à la chaleur).</p> <p>d) Le miel présente une altération par la chaleur (taux de HMF (Hydroxyméthylfurfural) trop haut). Ce risque est présent avant tout lors de la liquéfaction de miel devenu ferme</p> <p>e) Les indications sur l'étiquette ne correspondent pas aux exigences obligatoires.</p>	<p>Importance</p> <p>minime</p> <p>moyen</p> <p>moyen</p> <p>moyen</p> <p>grande</p>	<p>Disposition de maîtrise des risques</p> <p>Contrôler la teneur en eau, respecter les valeurs requises.</p> <p>Assurer hygiène et propreté lors de la récolte, du conditionnement et du stockage.</p> <p>Lors du stockage du miel, il faut utiliser des récipients et des locaux de stockage appropriés afin d'éviter une altération de la qualité.</p> <p>Eviter la surchauffe (en température et en durée).</p> <p>Indiquer conformément à l'ordonnance sur les denrées alimentaires.</p>
<p>1.6 Emplacement, environnement</p>	<p>Risques: Contamination, pollution</p> <p>a) Miel/pollen contaminés par des résidus de pesticides, métaux lourds et autres matières étrangères provenant de l'environnement (agriculture, industrie, trafic).</p> <p>b) Les abeilles empoisonnées par des pesticides compromettent l'élaboration de miel/ pollen de qualité.</p>	<p>Importance</p> <p>minime</p> <p>minime</p>	<p>Disposition de maîtrise des risques</p> <p>Reconnaître l'intensité et la source, supprimer a nuisance, changer d'emplacement.</p> <p>Rechercher la cause, supprimer la source.</p>
<p>1.7 Récolter, sécher, stocker le pollen</p>	<p>Risques</p> <p>Le pollen ne satisfait pas aux exigences en matière de qualité de l'ordonnance sur les denrées alimentaires.</p> <p>Il est contaminé ou contient des moisissures, des larves momifiées (couvains calcifiés), des odeurs étrangères, des morceaux en métal ou d'autres corps étrangers.</p>	<p>Importance</p> <p>grande</p>	<p>Disposition de maîtrise des risques</p> <ul style="list-style-type: none"> – Récolter du pollen uniquement avec des colonies saines. – Maintenir les trappes à pollen constamment propres. – Vider et nettoyer chaque jour le tiroir à pollen. – Mettre chaque jour le pollen récolté dans des récipients de stockage propres et appropriés et congeler immédiatement (température minimale -18 °C) jusqu'au séchage. – Vérifier si le pollen récolté contient des morceaux de métal ou d'autres corps étrangers et le nettoyer le cas échéant. – Après le séchage, emballer hermétiquement et conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière. – Il faut utiliser des pièces métalliques magnétique uniquement pour les petits cadres ou les grillage dans les colonies.



Vieux cadre à couvain



Feuille d'enregistrement

Année 20

Données relatives à l'exploitation apicole

Responsables _____
 (noms, _____
 prénoms et _____
 adresses) _____

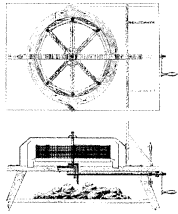
Emplacements _____
des colonies _____
 (lieu, nombre moyen _____
 de colonies, système _____
 de ruche _____

Directive de travail

Déclaration de l'apiculteur/trice

2.1 a) Tenir le **rucher et les locaux** propres et en ordre.

Ruchers, locaux, ustensiles



b) **Laboratoire d'extraction:** tenir propre les Dates de nettoyages: plans de travail, sols, parois et installations. Ne pas stocker de produits chimiques et de nettoyages.

c) **Extracteur, récipients à miel et ustensiles** doivent être propres et exempts de rouille, si besoin les remplacer.
 L'axe de l'extracteur doit être lubrifié avec des graisses alimentaires.

d) De **l'eau potable** est à disposition pour le nettoyage des ustensiles.

Nettoyages et autres mesures

Mesures : _____ Date : _____

Date de nettoyages : _____ Date : _____

Dates des contrôles et nettoyages
 Objet, mesure: _____ Date : _____

Eau potable à disposition? _____ Oui / Non

2.2 a) En cas de **nourrissage entre les récoltes**, s'assurer que les hausses sont enlevées afin que le miel ne soit pas souillé par de la nourriture.

Nourrissage



Nourrisseurs

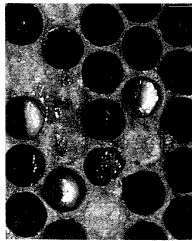
Nourrissage entre les récoltes:
 Avec quoi : _____ Qté par colonie : _____ Date : _____

Hausses mises, dates : _____
 Hausses retirées, dates : _____

Directive de travail

b) La **nourriture** d'abeilles est à préparer avec de l'eau potable.

2.3 Maladie des abeilles

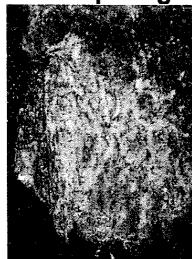


Loque européenne

a) Pour **combattre le varroa**, traiter avec les produits homologués par l'Office intercantonal de contrôle des médicaments (OICM) (voir site médicaments pour animaux /www.vetpharm.unizh.ch) et les méthodes de lutte alternative recommandées par le Centre de recherches apicole (CRA) de Liebefeld (voir calendrier apicole VDRB, SAR ou site du CRA www.apis.admin.ch) ou par les services vétérinaires cantonaux.

b) Contre d'autres maladies des abeilles seront prises, le cas échéant, uniquement les mesures officiellement recommandées (ordonnance sur les épizooties, directives et recommandations du CRA de Liebefeld, instructions des services vétérinaires cantonaux

2.4 Renouvellement des rayons, entreposage



Cocon d'une larve de fausse teigne

a) Prévoyance et traitement adéquat contre la **teigne** (voir communication de la section apicole, numéro 24, 1997, «Protection des rayons contre la teigne» Eviter tous traitement laissant des résidus dans le miel (tel que boules anti-teignes).

b) Les cadres de corps doivent être **remplacés** en moyenne tous les 3 à 4 ans. Les cadres de hausses doivent présenter un bel aspect clair. Ceux ayant **contenu du couvain** sont à éliminer.

2.5 Récolter, conditionner, stocker et étiqueter

a) La **teneur en eau du miel** doit être assez basse pour qu'il ne fermente pas. A contrôler avant la récolte (gouttelettes lorsqu'on secoue les cadres ou réfractomètre). Il est conseillé d'obtenir un taux bien en dessous de la valeur légale limite de 21%. Recommandation: **18,5% au maximum. Si possible, ne pas dépasser 18%!**

Déclaration de l'apiculteur/trice

La nourriture a-t-elle été préparée avec de l'eau potable?

Oui / Non

Produits utilisés, méthodes:

Date :

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Contre quelles autres maladies des dispositions ont-elles été prises ?

Produits utilisés, méthodes:

Date :

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Comment tient-on la teigne sous contrôle ? Dispositions prises:

Date :

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Nombre moyen de cire de corps par colonie:

Nombre de cire de hausses par colonie:

% d'eau contrôlé avant la récolte:

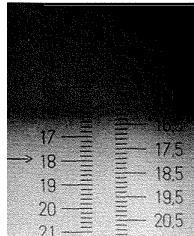
Oui / Non

Méthode, teneur:

Dates des récoltes:

_____	_____
_____	_____
_____	_____

Directive de travail



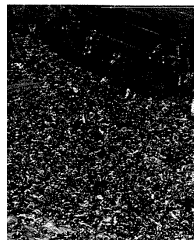
Un coup d'œil à travers un réfractomètre manuel

- b) Après l'extraction, le miel doit être filtré pour éliminer les déchets, puis clarifié dans le maturateur (au minimum 1 jour, év. 3-5 jours).
- c) Le **stockage** du miel se fait dans des **réipients en matériau convenant aux aliments, propres** et que l'on peut **fermer** hermétiquement. Sont considérés comme convenant aux aliments les réipients en acier chromé, en fer-blanc (non rouillé), en aluminium, en matières plastiques (certaines) et en verre. Les boîtes de carton avec film de paraffine et les réipients en zinc ne conviennent pas aux aliments.
Le **local de stockage** doit être sombre, sec et la température ne doit pas y dépasser 15 °CC
- d) Si le miel doit être **liquéfié** pour la mise en pot, il ne doit pas être chauffé **au dessus de 40°C et pas plus de 3 jours**. Respecter les modes d'emploi des appareils utilisés.

- e) **Les réipients de vente** doivent être propres, exempts d'odeurs et hermétiques. Les **indications sur les étiquettes** doivent satisfaire aux prescriptions de l'ordonnance sur les denrées alimentaires. Dénomination, nom et adresse du producteur ou de l'empoteur, pays de production, poids, lot ou date de remplissage.

2.6

Emplacement, environnement



Perte d'abeilles importante après un empoisonnement

- a) En cas de suspicion de contamination du miel/pollen par des pesticides, métaux lourds ou autres matières étrangères, rechercher les causes, évent. procéder à des analyses (laboratoire cantonal ou privé).
- b) En cas de suspicion d'empoisonnement d'abeilles par des pesticides, procéder selon les conseils de l'agenda apicole VDRB, SAR ou du site du CRA (www.apis.admin.ch).

Déclaration de l'apiculteur/trice

A-t-il été filtré? Oui / Non

Durée de clarification:

Indications relatives au stockage du miel (réipients, matériau, propreté, local de stockage)

A-t-il été chauffé? Oui / Non
Avec quel appareil?

Durée de liquéfaction:

Température maximale:

Les indications demandées figurent-elles sur l'étiquette? Oui / Non

Réipients, genre :

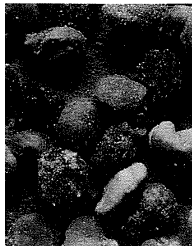
Propreté et neutralité d'odeurs sont-elles assurée? Oui / Non

Soupçons: Dates:

Mesures prises: Dates:

Soupçons: Dates:

2.7 Récolter, sécher et stocker le pollen



Différents pollens

a) Récolte:

Les **trappes à pollen** doivent être **constamment propres**. Elles doivent être nettoyées soigneusement avant leur utilisation et après celle-ci, en cas de besoin.

Les **tiroirs de la trappe** doivent être vidés chaque jour et ensuite nettoyés, même en cas de mauvais temps et de récolte de pollen peu importante.

Lors du vidage des tiroirs de la trappe, mettre le pollen dans des récipients hermétiques propres.

b) Stockage, séchage, nettoyage:

Congeler immédiatement le pollen fraîchement récolté à -18 °C jusqu'au séchage.

Après chaque utilisation, laver et sécher le **peigne pollen** et les autres **ustensiles** et ne les utiliser que pour la récolte du pollen.

Avant de mettre le pollen dans les bocaux destinés aux consommateurs, contrôler sa pureté.

Les bocaux destinés aux consommateurs doivent être propres et hermétiques.

c) Les pièces métalliques dans les colonies telles que fils des cadres, clous d'écartement, grillage etc. doivent être en métal **magnétique**. Ainsi, les éventuels restes de fil et du genre pourront être retirés du miel récolté.

Mesures prises:

Date :

Périodes de récolte du pollen? Nombre de colonies ?

Qu'est-ce qui a été entrepris pour maintenir les trappes à pollen propres?

Par quelles étapes le pollen est-il passé suite au vidage de la trappe à pollen?

Qu'est-ce qui a été entrepris afin qu'il n'y ait pas de morceaux de métal dans le pollen?

