



Chapitre H

Hygiène en production de miel, de pollen et de gelée royale

- H1 : CONCEVOIR ET AMÉNAGER LES LOCAUX DE TRAVAIL**
- H2 : CHOISIR ET VÉRIFIER LE BON ÉTAT DES ÉQUIPEMENTS DE MIELLERIE**
- H3 : ORGANISER LES ÉTAPES DE PRODUCTION**
- H4 : NETTOYER LES LOCAUX ET LE MATÉRIEL DE MIELLERIE**
- H5 : VEILLER À L'HYGIÈNE DU PERSONNEL DANS LES LOCAUX**
- H6 : LUTTER CONTRE LES NUISIBLES ET LES ABEILLES DANS LES LOCAUX**
- H7 : ORGANISER L'ACCÈS À L'EAU POTABLE ET L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES DANS LES LOCAUX**
- H8 : ASSURER LA TRAÇABILITÉ DES PRODUITS DE LA RUCHE**
- H9 : RESPECTER LA RÉGLEMENTATION SUR L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS DE LA RUCHE**



La loi impose aux apiculteurs qui commercialisent leurs produits de mettre sur le marché des aliments sains, c'est-à-dire sans danger pour le consommateur.

L'apiculteur est libre des moyens qu'il met en place pour atteindre cet objectif.

Pour cela, le *Guide des bonnes pratiques d'hygiène en apiculture* (GBPHA) est un document de référence, en cours d'élaboration par la filière et qui sera validé par l'administration après avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES).

Il concernera la production de miel, de pollen et de gelée royale.

Il est d'application volontaire. Les apiculteurs qui choisissent de ne pas s'y référer devront prouver que leurs pratiques permettent de respecter les exigences réglementaires en matière d'hygiène et de traçabilité.

Les fiches de ce chapitre se basent sur le GBPHA. Elles décrivent les bonnes pratiques d'hygiène dans les locaux de miellerie ou le laboratoire de gelée royale.

Les bonnes pratiques d'hygiène en amont de la récolte sont décrites dans d'autres chapitres : choisir l'emplacement du rucher (**fiche R1**), entretenir le matériel (**fiche R2**), gérer les cires (**fiche R3**), bien utiliser les médicaments vétérinaires (**fiche S5**), et les principaux contaminants du miel, en particulier les moyens de limiter la contamination par les spores de *Clostridium botulinum* (**fiche C2**).

CONCEVOIR ET AMÉNAGER LES LOCAUX DE TRAVAIL



LES IDÉES CLÉS

- Travailler dans des locaux ayant des murs et des sols en bon état, lavables et durs, de préférence lisses pour faciliter le nettoyage.
- Aménager les locaux de façon à maîtriser l'humidité et la température des pièces.
- Installer des sanitaires si du personnel travaille dans les locaux.
- Ne pas fumer.



POURQUOI

La conception des locaux contribue à prévenir la contamination des denrées par des dangers issus d'activités voisines (métaux lourds, par exemple) ou liés aux bâtiments (poussière, petits fragments de peinture...) et à leur environnement. Elle répond également à des enjeux de confort et de sécurité des personnes qui y travaillent.

De plus, les locaux doivent être faciles à nettoyer et à entretenir et doivent également tenir compte des paramètres de conservation des produits (humidité, température).



DÉFINITION

Les **locaux** sont les lieux d'extraction, de travail et de conditionnement du miel (la miellerie), le lieu de préparation du pollen ou le laboratoire de gelée royale et leur lieu de stockage.



GRANDS THÈMES ABORDÉS DANS CETTE FICHE

1. Choisir des locaux loin des sources de pollution
2. Opérer dans un local adapté et en bon état
3. Contrôler l'humidité et la température des locaux
4. Installer des sanitaires
5. Interdiction de fumer



1. Choisir des locaux loin des sources de pollution



Il est conseillé de :

- ✓ dans la mesure du possible, implanter les locaux dans un lieu à l'abri de sources de contamination potentielle ou d'activité polluante ;
- ✓ installer des locaux exempts d'odeurs marquées (gazole, chaufferie...) ;
- ✓ en production de gelée royale, penser à limiter la distance entre le rucher de production et le laboratoire pour éviter les contaminations ou détériorations de la gelée lors du transport des lattes de cupules.



Il faut que les locaux soient séparés des pièces sources de nuisance (par exemple, les sanitaires).

Il faut empêcher l'entrée d'animaux : **cf. fiche H6 : Lutter contre les nuisibles et les abeilles dans la miellerie.**

2. Opérer dans un local adapté et en bon état

↳ SOLS :

Le sol **doit** être résistant, pouvoir être lavé facilement et permettre une évacuation rapide des eaux de lavage.



Il est conseillé de :

- ✓ installer un sol lavable et avec un revêtement lisse de préférence (mais non glissant) pour faciliter le nettoyage : **cf. fiche H4 : Nettoyer les locaux et le matériel de miellerie ;**
- ✓ prévoir un système d'évacuation des eaux de lavage adapté : **cf. fiche H4 : Nettoyer les locaux et le matériel de miellerie ;**
- ✓ choisir un sol sans joint ou avec des jointures imperméables (pas de joints creux ou poreux) ;
- ✓ installer un revêtement résistant aux charges lourdes et aux chocs.

Quelques exemples de sols recommandés : ciment lissé (non brut, hydrofugé), carrelage avec joint non absorbant, résine peinture plastique (attention aux écailles), revêtement plastique amovible, dalle industrielle hydrofugée, linoléum de bonne qualité (attention toutefois à sa résistance)...

↳ MURS, PLAFONDS

Les revêtements des murs **doivent** être lavables.



Il est conseillé de :

- ✓ choisir un revêtement solide, avec des murs résistants aux chocs en cas de manipulation de charges lourdes (les cloisons en plâtre sont fragiles par exemple) ;
- ✓ choisir un revêtement qui ne s'écaille pas ;
- ✓ éviter le bois au mur s'il n'est pas lavable (bois avec vernis ou peinture) et si les lattes ne sont pas jointives ;
- ✓ choisir un revêtement qui ne sera pas propice au développement de moisissures, ni à la condensation ;
- ✓ vérifier que l'angle entre le sol et les murs est facilement nettoyable ; choisir un mur lisse pour faciliter le nettoyage.

Par exemple : plaque PVC, panneau peint, faïences, lambris PVC, faux plafond si besoin...



© J. Regnault

↳ SURFACES DE TRAVAIL



Pour les surfaces de travail et de conditionnement, **il faut** choisir des surfaces facilement lavables et éviter les matériaux oxydables.

Pour la gelée royale, les surfaces doivent aussi être désinfectables.

Par exemple : inox, carrelage avec joint non absorbant, plan de travail de type cuisine...

↳ ÉCLAIRAGES



Il est conseillé de :

- ✓ protéger les luminaires des souillures d'abeilles ;
- ✓ protéger les luminaires d'éventuels chocs ;
- ✓ choisir des luminaires facilement lavables.

Contrôler l'humidité et la température des locaux.



3. Contrôler l'humidité et la température des locaux



Pour maîtriser la qualité des produits de la ruche, **il est conseillé de** penser aux installations qui permettent de gérer l'humidité et la température :

- ✓ prévoir des locaux aérés ;
- ✓ étudier l'aération pour éviter la condensation sur les équipements et les contenants, tout en évitant l'entrée d'abeilles ou de nuisibles : **cf. fiche H6 : Lutter contre les nuisibles et les abeilles dans la miellerie** ;
- ✓ prévoir un dispositif de contrôle de la température et de l'humidité (thermomètre, hygromètre) et si besoin, un dispositif de régulation de celles-ci. Un déshumidificateur ou un radiateur peuvent être utiles.

4. Installer des sanitaires



La loi impose aux apiculteurs employant du personnel travaillant dans les locaux ou à proximité de ceux-ci de :

- mettre à leur disposition les installations sanitaires nécessaires à leur propreté individuelle, à savoir lavabos, cabinets d'aisance et vestiaire ;
- concevoir des installations sanitaires accessibles à des travailleurs handicapés physiques.



Dans ce cas, **il faut prévoir** (Code du travail) :

- ✓ **les vestiaires collectifs** : pourvus d'un nombre suffisant de sièges et d'armoires individuelles ininflammables ;
- ✓ **les cabinets d'aisance** : au minimum un cabinet et un urinoir pour 20 hommes et deux cabinets pour 20 femmes (donc prévoir au moins un cabinet dès lors qu'il y a un employé travaillant dans les locaux) ;
- ✓ **les lavabos** : au minimum, un lavabo pour 10 personnes dans un local dédié. Ils sont équipés de moyens hygiéniques de séchage ou d'essuyage des mains. Ce dispositif de lavage des mains est distinct des éviers de la miellerie ou du laboratoire de gelée royale.



La loi impose également :

- de séparer les vestiaires et les cabinets d'aisance pour le personnel féminin et masculin dans les locaux où le personnel est mixte ;
- de prévoir un dispositif de ventilation des installations sanitaires adéquat et efficace.

Lorsque le Code du travail ne peut pas être respecté, l'employeur peut demander une dispense à l'Inspecteur du travail.



Les sanitaires ne doivent pas déboucher directement sur la miellerie ou le laboratoire.



Il est conseillé et nécessaire d'accrocher une affiche recommandant le lavage des mains en sortant des cabinets d'aisance.



Affiche recommandant le lavage des mains (INPES, Institut national de prévention et d'éducation pour la santé).

Pour un apiculteur n'employant pas de personnel ou uniquement de la main d'œuvre familiale, ces installations sanitaires **sont fortement recommandées**. Les installations sanitaires de la maison d'habitation de l'apiculteur peuvent convenir, si celle-ci est proche de la miellerie.

Par contre, il est important que l'apiculteur puisse ranger ses vêtements de travail dans la miellerie et puisse s'y laver les mains.

5. Interdiction de fumer



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**.

Aussi bien pour les zones non-fumeur que les zones réservées aux fumeurs, la signalétique est réglementée.

Dans les locaux à usage privatif (non soumis à cette réglementation), **ne pas fumer** en présence de miel, pollen ou gelée royale est toutefois une bonne pratique.



Pour en savoir plus sur la réglementation liée au tabagisme : <http://solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/addictions/article/l-interdiction-de-fumer-dans-les-lieux-publics>



RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Décret n° 2006-1386 du 15 novembre 2006, qui fixe les conditions d'application de l'interdiction de fumer. Articles R4217 -1et 2, R 4225-6 et 7, R 4228-2 à 37 du Code du travail et R92-717 du Code rural.



RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Les numéros renvoient aux références listées dans la fiche «Références bibliographiques» : 3 ; 110 ; 131 ; 155.

CHOISIR ET VÉRIFIER LE BON ÉTAT DES ÉQUIPEMENTS DE MIELLERIE



LES IDÉES CLÉS

- Utiliser du matériel et des équipements aptes au contact alimentaire.
- Vérifier le bon état du matériel et des équipements avant leur utilisation.



POURQUOI

La qualité des matériaux, 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.



© ADANA/T. Mollet



GRANDS THÈMES ABORDÉS DANS CETTE FICHE

1. Vérifier l'aptitude des matériaux au contact alimentaire
2. Vérifier le bon état des équipements
3. Veiller à la propreté et au bon état des contenants (pots, fûts, seaux...)

1. Vérifier l'aptitude des matériaux au contact alimentaire



L'aptitude au contact alimentaire pour les matériaux en contact direct avec les denrées alimentaires est **imposée par la réglementation**.

Cette aptitude se manifeste par la présence du logo :

Logo réglementaire pour les matériaux de qualité alimentaire.



En l'absence du logo, **il faut** demander un certificat d'alimentarité au fournisseur.



Il faut aussi choisir des matériaux :

- permettant un lavage (et/ou une désinfection) facile et efficace ;
- résistants aux produits de nettoyage et non poreux.



Les matériaux conseillés pour le contact direct avec les aliments sont :

- l'acier inoxydable (« l'inox ») de qualité alimentaire ;
- le plastique de qualité alimentaire (pour les seaux, les pots, les tuyaux souples...) ;
- le verre (pour le conditionnement en pots).



Les matériaux interdits pour le contact direct avec les aliments sont :

- l'acier galvanisé ;
- les matériaux contenant du plomb ou d'autres substances chimiques susceptibles de contaminer le contenu.

Attention !

Il faut utiliser des récipients de qualité alimentaire pour tout produit alimentaire.

Utiliser du matériel apte au contact alimentaire.

© J. Regnault



- ✓ Vérifier que les matériaux en plastique en contact avec les denrées alimentaires et fabriqués avant le 1^{er} janvier 2015 ne contiennent pas de bisphénol A. Demander un certificat au fabricant.
- ⊖ **L'utilisation du bois** après les étapes d'extraction est **déconseillée**. Toutefois, il peut être utilisé à condition d'être lisse, en bon état et propre.



En production de gelée royale pour la fixation des cupules sur les porte-lattes, il ne faut pas utiliser de substance présentant un danger (par exemple, la colle non alimentaire...). Utiliser les colles alimentaires, la cire d'abeille, ou encore les fixations mécaniques, par exemple les vis ou le fil inox.



Pour le pollen, utiliser un récipient de qualité alimentaire pour y placer la récolte. Pour le tri du pollen, l'utilisation d'un tarare en bois est possible à condition qu'il soit propre et en bon état (pas de contamination par des fragments de bois).

2. Vérifier le bon état des équipements



Il est conseillé de :

- ✓ faire une vérification complète du bon état des équipements avant le début de la saison ;
- ✓ vérifier le bon état par un contrôle visuel à chaque utilisation ;
- ✓ préférer de la graisse de qualité alimentaire pour les matériaux qui nécessitent un graissage et retirer les surplus lors de l'application.

Pour le matériel qui n'entre pas en contact direct avec les aliments, l'aptitude au contact alimentaire n'est pas exigée mais il **doit** être propre et en bon état (exemple : palettes, ventilateur...).

3. Veiller à la propreté et au bon état des contenants (pots, fûts, seaux ...)



Il faut :

- ✓ stocker les contenants vides à l'abri de toute contamination (par exemple protéger les palettes de pots en verre à l'aide d'un film plastique, fermer les fûts et les seaux) ;
- ✓ vérifier que les contenants (maturateurs, fûts, seaux, pots, sachets, barquettes pour le pollen...) sont propres : sans caillou, poussière, rouille, éclat de peinture, graisse, fragment de bois, métal, verre... ;
- ✓ si nécessaire, les nettoyer (par exemple soufflage du verre, nettoyage à l'eau chaude...)
- ✓ fermer les fûts et les pots hermétiquement une fois remplis ;
- ✓ avant d'utiliser des contenants qui ont déjà servi, vérifier leur bon état. Éviter de réutiliser les couvercles des pots de miel.

Attention aux contenants revêtus de peinture alimentaire !

Vérifier qu'ils sont en bon état (pas d'écaillage) et conserver les preuves d'alimentarité (notice technique de la peinture...).



© J. Regnault



Pour la gelée royale :

- ✓ lors de la récolte, transporter les lattes dans une caisse lessivable avec couvercle ou couverte d'un linge propre, lavé entre chaque utilisation ;
- ✓ s'assurer que les pots soient propres (neufs dans leur emballage d'origine ou nettoyés et désinfectés).



Cas particulier de l'entretien des fûts de miel :

Les fûts et leur couvercle **doivent** être de qualité alimentaire, sans écaille ni trace de rouille. Un fût peut être réutilisé après nettoyage à condition d'être en bon état (idem pour le joint du fût).



À l'achat de fûts (neufs et d'occasion), **il faut** :

- ✓ s'assurer de l'alimentarité du fût ;
- ✓ vérifier son état intérieur ;
- ✓ en cas de doute, réformer le fût ;
- ✓ avant utilisation, aérer les fûts neufs ou rénovés.



Il est conseillé de s'assurer que le fût est propre extérieurement avant sa livraison. Si besoin, nettoyer les traces de coulure de miel sur les parois, la poussière, etc.

Utiliser des fûts de qualité alimentaire et en bon état.



© Provence Miel



RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Règlement (CE) n° 1935/2004 du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Loi n° 2012-1442 du 24 décembre 2012 visant à la suspension de la fabrication, de l'importation, de l'exportation et de la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A.



RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Les numéros renvoient aux références listées dans la fiche « Références bibliographiques » : 100.

ORGANISER LES ÉTAPES DE PRODUCTION



LES IDÉES CLÉS

- Séparer les différentes étapes de production dans l'espace ou dans le temps.
- Travailler dans des locaux dédiés à la production de miel, pollen ou gelée royale.



POURQUOI

Aussi bien pour des questions de praticité que d'hygiène, la disposition des équipements dans les locaux doit tenir compte autant que possible du circuit effectué par les denrées alimentaires.



Il est conseillé de respecter le principe de « marche en avant » dans l'espace pour tous les produits de la ruche. Si ce n'est pas possible, séparer les étapes dans le temps.



DÉFINITION

Marche en avant : depuis l'entrée dans le local jusqu'au départ du produit, celui-ci ne doit jamais effectuer de retour en arrière susceptible d'induire des croisements entre produits « propres » et produits « sales ». La marche en avant dans l'espace suppose une certaine organisation des locaux et la marche en avant dans le temps demande après chaque opération le nettoyage (voire la désinfection) des lieux.



© V. Girod / ADA Occitanie



GRANDS THÈMES ABORDÉS DANS CETTE FICHE

1. Organiser le travail en production de miel
2. Organiser le travail en production de pollen
3. Organiser le travail en production de gelée royale

1. Organiser le travail en production de miel



En production de miel, le principe de la « marche en avant » relève plutôt d'un souci d'ergonomie que de contamination croisée, le miel étant peu sensible.

Toutefois, à partir du moment où le miel est commercialisé, les locaux **doivent** être dédiés à l'extraction et au conditionnement (éviter la cuisine familiale par exemple).



Il est conseillé de :

- ne pas manipuler les hausses (ou d'autres éléments) susceptibles de souiller le miel, directement au-dessus d'un bac de miel, maturateur ou fût ouverts ;
- protéger les bacs, les fûts et les contenants du miel avec des couvercles ;
- utiliser de préférence des tuyaux et des pompes pour transférer le miel extrait dans le maturateur, puis dans les fûts (choisir des tuyaux aptes au contact alimentaire) ;
- s'assurer que les fûts et les maturateurs sont propres à l'intérieur et à l'extérieur à leur entrée dans la salle d'extraction ;
- mettre en pot dans une salle dédiée et propre, ou dans la même pièce que la salle d'extraction, mais après cette étape si possible.

Utiliser des tuyaux pour transférer le miel.



© ITSAP-Institut de l'abeille

L'entrée des hausses pleines et la sortie des hausses vides peuvent se faire par la même porte car il n'y a pas de contamination possible des hausses pleines par des hausses vides.

2. Organiser le travail en production de pollen



© F. Bonjour

Séchoir à pollen.



En production de pollen, **il faut** :

- ✓ trier et conditionner le pollen dans une pièce dédiée à cette activité au moins dans le temps ;
- ✓ contrôler le tri par un contrôle visuel avant de passer à l'étape suivante ;
- ✓ une fois le pollen trié, le maintenir dans un contenant hermétique pour éviter toute re-contamination ;
- ✓ pour le pollen sec, utiliser un local qui, au moment du séchage du pollen, ne soit pas utilisé pour d'autres activités.

3. Organiser le travail en production de gelée royale



En production de gelée royale, **il est conseillé de** respecter le principe de la « marche en avant » pour éviter les contaminations croisées lorsque la gelée royale est à l'air libre : dès la récolte et à toutes les étapes suivantes jusqu'à la mise en pot.



Il faut :

- ✓ séparer les opérations d'extraction de la gelée royale (coupage des cellules, délarvage, extraction) des autres activités dans le temps ou dans l'espace. Le greffage est moins sensible du point de vue de l'hygiène ;
- ✓ avoir un réfrigérateur dédié à la gelée royale.



Il est conseillé de :

- ✓ prévoir l'entrée des lattes d'un côté du laboratoire et la sortie des pots de gelée royale de l'autre ;
- ✓ mettre toute la récolte d'une journée dans un seul pot (ou deux si besoin).



© ITSAP-Institut de l'abeille

INFO

Pour en savoir plus sur l'organisation de la marche en avant en production de gelée royale, consulter le *Guide technique* du Groupement des producteurs de gelée royale (GPGR).



RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Les numéros renvoient aux références listées dans la fiche « Références bibliographiques » : 100.

NETTOYER LES LOCAUX ET LE MATÉRIEL DE MIELLERIE



LES IDÉES CLÉS

- Utiliser des produits de nettoyage et de désinfection aptes au contact alimentaire.
- Nettoyer (et désinfecter par exemple pour la gelée royale) hors des périodes de travail des denrées alimentaires.
- Travailler dans un local propre.
- Utiliser du matériel propre, en particulier les éléments entrant en contact avec les denrées alimentaires.
- Ranger les produits de nettoyage dans un endroit dédié, hors des lieux de stockage des produits de la ruche.
- Stocker les déchets à part et les évacuer régulièrement.



POURQUOI

Le nettoyage et la désinfection des locaux, du matériel et des équipements permettent d'éviter des contaminations physiques et microbiologiques. Nettoyer hors des périodes de travail des denrées alimentaires permet d'éviter les contaminations par les produits de nettoyage et de désinfection eux-mêmes.



La **réglementation impose** de nettoyer les installations de production et les équipements, et au besoin de les désinfecter après nettoyage. Il faut également assurer une gestion des déchets afin d'éviter toute contamination par ce biais.



DÉFINITIONS

- **Biocides** : ensemble de produits destinés à détruire, repousser ou rendre inoffensifs les organismes nuisibles, à en prévenir l'action ou à les combattre, par une action chimique ou biologique (produits de protection, désinfectants, antiparasitaires).
- **Nettoyage** : enlèvement des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.
- **Désinfection** : réduction au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques du nombre de microorganismes présents dans l'environnement jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité des aliments. La désinfection est toujours précédée d'un nettoyage.



GRANDS THÈMES ABORDÉS DANS CETTE FICHE

1. Utiliser des produits de nettoyage et de désinfection adaptés au contact alimentaire
2. Respecter les bonnes pratiques d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection
3. Travailler dans un local propre et bien entretenu
4. Maintenir les sanitaires propres
5. Enregistrer les opérations de nettoyage
6. Gérer les déchets



© J. Regnault

1. Utiliser des produits de nettoyage et de désinfection adaptés au contact alimentaire



L'apiculteur **doit** utiliser des produits autorisés pour le nettoyage des matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Il est nécessaire de vérifier sur l'étiquette que le produit peut être utilisé pour cet usage.

L'apiculteur peut également utiliser de l'eau chaude pour nettoyer si cela est suffisant.



Une base de données du ministère chargé de l'Écologie liste les biocides autorisés (recherche par substance active ou par nom commercial de produit) : <http://simmbad.fr>.

2. Respecter les bonnes pratiques d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection



L'apiculteur doit :

- respecter les consignes d'utilisation de chaque produit (se référer à l'étiquette ou la notice) :
 - dosage ;
 - temps de contact ;
 - rinçage ;
 - précautions d'emploi (gants...) ;
- attendre que les surfaces et le matériel soient secs après nettoyage avant de les utiliser, pour ne pas créer un milieu propice au développement microbien ;
- respecter les consignes d'élimination des déchets correspondant à chaque produit (se référer à l'étiquette ou la notice) ;
- nettoyer en dehors de la présence de denrées alimentaires (ou sinon avec de l'eau pour le nettoyage du sol) ;
- stocker les produits de nettoyage et de désinfection dans un local dédié ou dans une armoire dédiée, fermée, hors du lieu de travail des denrées alimentaires.



L'égouttage du matériel et le séchage doivent être rapides afin :

- qu'il ne reste pas d'eau stagnante, source de contamination, sur le sol, dans et sur le matériel ;
- de permettre un assèchement rapide et éviter ainsi tout risque d'augmentation de l'hygrométrie du miel, de la gelée royale ou du pollen.

Après nettoyage (et/ou désinfection), il ne doit subsister aucune trace des produits utilisés sur les surfaces en contact direct avec l'aliment.



Il est conseillé de ne pas utiliser de produit ayant une odeur forte et tenace.

3. Travailler dans un local propre et bien entretenu



Les locaux (sol, mur et plafond) et le matériel **doivent** être maintenus propres et en bon état.

Des dispositifs adéquats pour un nettoyage efficace **doivent** être mis en place (raclette, nettoyage haute pression, laveuse automatique...).



Il est conseillé de :

- ranger le matériel pour faciliter l'entretien ;
- adapter les méthodes de nettoyage aux appareils ou vice-versa (par exemple, protéger les commandes électriques lors d'un nettoyage à grande eau) ;
- mettre en place des dispositifs hygiéniques facilitant le respect des bonnes pratiques d'hygiène (poubelle à pédale, robinet à commande automatique...)
- adapter le nettoyage et sa fréquence à la denrée alimentaire (par exemple, la gelée royale sera plus sensible que le miel) ;
- pour le miel, nettoyer uniquement à l'eau chaude (et **impérativement potable dans ce cas**) le matériel d'extraction et les fûts de stockage du miel. Auparavant, enlever la cire (grattage, premier passage à l'eau froide) pour éviter de boucher les canalisations.



PRÉCISIONS SUR LE NETTOYAGE EN PRODUCTION DE MIEL

La miellerie et le matériel **doivent** être maintenus propres et en bon état.



Il est conseillé de nettoyer la miellerie :

- avant la saison ;
- chaque fois que nécessaire : tous les jours en fonction des besoins, entre deux périodes d'activités ;
- après la saison.

L'objectif d'un nettoyage régulier est également de gagner du temps, d'avoir un confort de travail (pas de sols collants), et aussi d'assurer la durabilité des équipements. Il est conseillé de respecter les consignes d'entretien qui sont fournies par les équipementiers.

À noter que le nettoyage du matériel d'extraction peut aussi être utile entre différents types de miel pour garantir la cristallisation voulue.

Attention !

il ne faut pas nettoyer :

- pendant le stockage des hausses pleines pour ne pas exposer le miel aux produits de nettoyage ;
- pendant les étapes de travail du miel si le miel risque d'être exposé (désoperculation, mise en pot...).

(Pour le nettoyage des pots : cf. fiche H2 : **Choisir et vérifier le bon état des équipements**).





PRÉCISIONS SUR LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION EN PRODUCTION DE GELÉE ROYALE



Le laboratoire et le matériel **doivent** être maintenus propres et en bon état.

EXTRACTION

- Nettoyer et désinfecter les plans de travail et le matériel d'extraction avant chaque extraction.
- Nettoyer régulièrement l'ustensile de coupage des cellules au cours du travail.

NETTOYAGE

- Nettoyer les lattes entre chaque récolte (rincer à l'eau potable ou donner à lécher aux abeilles).
- Les stocker à l'envers dans une caisse ou une boîte propre (si possible apte au contact alimentaire).

CONDITIONNEMENT

- S'assurer que les pots soient propres (neufs dans leur emballage d'origine ou nettoyés et désinfectés).
- Nettoyer le plan de travail. Nettoyer et désinfecter le matériel de conditionnement.
- Nettoyer, si nécessaire, les contenants avant utilisation (pots, piluliers). Il est conseillé de désinfecter les pots, à la vapeur par exemple.
- Éviter la présence de gelée royale sur les bords des piluliers, sinon la retirer en utilisant un coton-tige et de l'alcool à 70 °C.

STOCKAGE

- Nettoyer régulièrement le réfrigérateur, à vide, avec un nettoyeur alimentaire, à l'intérieur et à l'extérieur, joints et canule d'évacuation compris.
- Nettoyer et désinfecter au moins une fois par an le réfrigérateur.

ENTRE DEUX LEVÉES

- Laver et sécher les outils d'extraction (tuyauterie, bouchon, filtre, embouts, pot de récolte, etc.), le plan de travail et le sol.
- Pour le nettoyage des cupules, il est recommandé de couper les restes de cire au ras des cupules et débarrasser les cupules des restes de gelée royale qu'elles contiennent encore après l'extraction.
- Nettoyer si besoin les boîtes ou plateaux utilisés pour transporter les lattes et les protéger de la poussière.
- Laver et sécher le linge (utilisé pour protéger les lattes lors du transport) après chaque greffage ou chaque récolte.

Plusieurs méthodes de nettoyage des lattes de cupules sont recommandées :

- nettoyage au jet d'eau puissant (nettoyeur haute pression ou pistolet à eau), puis séchage à l'air libre ;
- nettoyage par les abeilles elles-mêmes, en posant les lattes sur des plateaux aménagés au-dessus du nourrisseur d'une ruche (si le rucher est à proximité immédiate du laboratoire).



© Apiculteurs en Provence



PRÉCISIONS SUR LE NETTOYAGE EN PRODUCTION DE POLLEN



Les locaux **doivent** être maintenus propres et en bon état.

En production de pollen, **l'apiculteur doit** :

- utiliser du matériel de récolte des pelotes de pollen propre (trappe et bac à pollens) et si besoin le nettoyer avant (brossage...)
- nettoyer régulièrement le congélateur si le pollen est congelé (et au moins une fois avant le début de la saison) ;
- au cours du conditionnement, vérifier visuellement l'absence de corps étrangers (pattes d'abeilles, couvain plâtré, autres insectes par exemple, éléments métalliques par exemple).



Il est conseillé de nettoyer le matériel de tri avant utilisation (pince en particulier, tamis ou tarare si besoin).

4. Maintenir les sanitaires propres



La loi impose de maintenir les installations sanitaires en état constant de propreté (Code du travail).

- Le nettoyage des cabinets d'aisance doit être réalisé au moins une fois par jour.
- Les dispositifs de séchage ou d'essuyage des mains au niveau des lavabos doivent être entretenus ou changés chaque fois que nécessaire.

(Pour la réglementation en matière de présence de sanitaires, **cf. fiche H1 : Concevoir et aménager les locaux de travail**).

5. Enregistrer les opérations de nettoyage



Il est conseillé de conserver les factures et/ou étiquettes des produits de nettoyage utilisés pour apporter une preuve sur ses pratiques.

Il est conseillé :

- d'enregistrer les opérations de nettoyage dans un registre de nettoyage :
 - locaux concernés et/ou matériels concernés ;
 - produits utilisés ;
 - date d'application des produits ;
 - responsable du nettoyage ;
- de rédiger une fiche « procédure » de nettoyage pour fixer les méthodes utilisées.



Astuce :

un modèle de registre de nettoyage vous est proposé à titre d'exemple, en page suivante. Il peut être adapté en fonction des spécificités de chaque installation.

Ce registre de nettoyage pourra servir à justifier de la mise en place de bonnes pratiques d'hygiène. Il peut également faciliter l'organisation de l'apiculteur.

6. Gérer les déchets

Il faut utiliser des récipients facilement lavables pour la collecte des déchets. Les déchets **ne doivent pas** être stockés dans les locaux de travail afin d'éviter toute contamination.



Ils **doivent** donc être régulièrement évacués.

Note : la cire des opercules récupérée lors de la phase de désoperculation des cadres (et après séchage) n'est pas un déchet, c'est un résidu de travail. Elle doit être conservée dans un emballage fermé pour être fondue ultérieurement et réutilisée.

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Afnor, Norme NF V01-002 Hygiène des aliments – Glossaire français-anglais, 2003.

Annexe I partie A du règlement (CE) n°852/2004 : dispositions générales d'hygiène applicables à la production primaire et aux opérations connexes.

Arrêté du 8 septembre 1999 sur les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles.

Articles R4217 -1et 2, R 4225-6 et 7, R 4228-2 à 37 du Code du travail.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Les numéros renvoient aux références listées dans la fiche « Références bibliographiques » : 3 ; 34 ; 100 ; 155.

MODÈLE DE REGISTRE DE NETTOYAGE

REGISTRE DE NETTOYAGE

LOCAL :

ANNÉE :



NETTOYAGE AVANT ET APRÈS LA SAISON
(nettoyage complet)

Date	Mode de nettoyage (produits utilisés et/ou eau...)	Responsable du nettoyage	Éléments nettoyés (sol, mur et plafond)	Matériel nettoyé (compléter)				
			

NETTOYAGE EN COURS DE SAISON
(entre deux périodes d'activités, pour maintenir un niveau d'hygiène suffisant)

Date	Mode de nettoyage (produits utilisés et/ou eau...)	Responsable du nettoyage	SOL	Matériel nettoyé (compléter)				
			

VEILLER À L'HYGIÈNE DU PERSONNEL DANS LES LOCAUX



LES IDÉES CLÉS

Dans les locaux :

- avoir une bonne hygiène corporelle ;
- travailler avec les mains propres ;
- travailler avec des vêtements propres ;
- travailler avec les cheveux attachés et propres ;
- assurer une bonne information du personnel ainsi que sa formation.



POURQUOI

Veiller à la bonne hygiène du personnel répond à deux objectifs :

- éviter les contaminations microbiologiques, en particulier pour la gelée royale, produit plus sensible que le miel ;
- assurer des bonnes conditions de travail du personnel.



© AOP Miel de Corse



GRANDS THÈMES ABORDÉS DANS CETTE FICHE

1. Travailler dans des bonnes conditions d'hygiène
2. Veiller à la tenue vestimentaire du personnel
3. Informer et former le personnel

1. Travailler dans des bonnes conditions d'hygiène



La loi impose à l'apiculteur de veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires soit en bonne santé et bénéficie d'une formation relative aux risques en matière de santé.



L'apiculteur **doit** :

- avoir une bonne hygiène corporelle ;
- veiller à l'hygiène du personnel travaillant à la miellerie et dans les locaux où sont manipulés les produits de la ruche ;
- veiller à l'état de santé du personnel qui ne doit pas être incompatible avec la manipulation de denrées alimentaires.



Il faut se laver les mains avec de l'eau et du savon avant de travailler dans les locaux, en particulier à la sortie des sanitaires.



Il est conseillé d'éviter autant que possible de toucher directement les denrées alimentaires (en particulier, la gelée royale).



D'autre part, il est **interdit** de fumer dans la miellerie :
cf. fiche H1 : Concevoir et aménager les locaux de travail.



© ITSAP-Institut de l'abeille

2. Veiller à la tenue vestimentaire du personnel



Dans les locaux, l'apiculteur et son personnel **doivent porter** des vêtements propres et adaptés (par exemple, non flottants), si possible dédiés aux activités de la miellerie ou du laboratoire.



Pour les étapes d'extraction et de conditionnement du miel, du pollen et de la gelée royale, **il ne faut pas** garder sa tenue de rucher (vêtement et chaussures) dans la miellerie ou au laboratoire.



Il est conseillé d'avoir les cheveux propres et attachés (si besoin). Le port d'une charlotte sur les cheveux peut simplifier les choses.

Il peut être utile de porter des gants jetables, en particulier pour le tri manuel du pollen, ou si la personne a une blessure à la main. Cela ne dispense pas l'opérateur de se laver les mains.



PRÉCISIONS POUR LA GELÉE ROYALE



Afin de limiter la contamination lors des étapes d'extraction ou de conditionnement, il est **obligatoire** de travailler avec les cheveux propres et attachés, les mains lavées et désinfectées, et les ongles brossés.



Pour la gelée royale : en cas de rhume, **il est conseillé** de porter un masque lors du conditionnement.

Travail au laboratoire de gelée royale.



© GPGR

3. Informer et former le personnel



Le personnel permanent et temporaire **doit** connaître les règles d'hygiène applicables aux produits qu'il manipule.



Il est conseillé :

- d'afficher les règles d'hygiène sur un panneau d'information ;
- de se former et de former le personnel à l'hygiène et à la mise en place d'une démarche de qualité sanitaire.

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Annexe I partie A du règlement (CE) n°852/2004 : dispositions générales d'hygiène applicables à la production primaire et aux opérations connexes.

Article L4121-1 du Code du travail (responsabilité de l'employeur vis à vis de la sécurité et de la santé de ses employés).

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Les numéros renvoient aux références listées dans la fiche « Références bibliographiques » : 3 ; 155.

LUTTER CONTRE LES NUISIBLES ET LES ABEILLES DANS LES LOCAUX



LES IDÉES CLÉS

- Éviter au maximum l'entrée des abeilles dans les locaux d'extraction.
- Bannir l'accès des locaux aux animaux domestiques et autres animaux.
- Protéger les pelotes de pollen des rongeurs et petits insectes de la récolte à la mise en pot.



POURQUOI

De petits animaux sont susceptibles de se trouver dans les locaux d'extraction et de conditionnement du miel et de la gelée royale, et en premier lieu, les abeilles. Des mesures sont à prendre pour éviter qu'ils soient source de contamination (fragments d'abeille, déjections...).

En production de pollen, les insectes ou les déjections de petits animaux représentent une source de contamination pendant la récolte puis le séchage du pollen.

Les produits de lutte contre les nuisibles comme certains produits utilisés contre la fausse teigne ne doivent pas contaminer les produits de la ruche.



La loi impose à l'apiculteur d'empêcher la contamination des denrées par des animaux et des organismes nuisibles.



DÉFINITIONS

- **Animaux et organismes nuisibles** : animaux et organismes pouvant affecter la sécurité des denrées alimentaires.
- **Biocides** : ensemble de produits destinés à détruire, repousser ou rendre inoffensifs les organismes nuisibles, à en prévenir l'action ou à les combattre, par une action chimique ou biologique (produits de protection, désinfectants, antiparasitaires).



GRANDS THÈMES ABORDÉS DANS CETTE FICHE

1. Empêcher autant que possible l'intrusion des abeilles dans les locaux
2. Empêcher l'entrée des nuisibles dans les locaux
3. Utiliser des méthodes de lutte autorisées contre les nuisibles
4. Protéger les pelotes de pollen des nuisibles

1. Empêcher autant que possible l'intrusion des abeilles dans les locaux



Il faut empêcher l'entrée des abeilles dans les locaux, autant pour des raisons d'hygiène que pour éviter le pillage du miel.



Il est conseillé de :

- vérifier l'étanchéité des locaux aux abeilles ;
- installer un dispositif permettant aux abeilles de sortir de la miellerie sans y rentrer (chasse-abeilles de type entonnoir, fenêtre avec double sas...) ;
- au moment de la récolte, enlever un maximum d'abeilles des hausses à miel ;
- en cas d'entrée d'abeilles pendant les travaux du miel ou de la gelée royale, obturer leur point d'entrée ;
- enlever les abeilles mortes de la miellerie et nettoyer les déjections.

Dispositif de chasse-abeilles sur une fenêtre de miellerie.



© ADA FC/J.-B. Malraux

2. Empêcher l'entrée des nuisibles dans les locaux



Il faut :

- ✓ interdire l'accès des locaux aux animaux domestiques ;
- ✓ bannir les plantes vertes ;
- ✓ mettre en place des mesures préventives et une méthode de lutte si les nuisibles prolifèrent ;
- ✓ lors de la mise en pot, contrôler visuellement l'absence de petit insecte dans le produit.



Il est conseillé de :

- ✓ travailler le miel, le pollen et la gelée royale dans une pièce fermée ;
- ✓ limiter au mieux l'accès à l'eau et à la nourriture pour les nuisibles : nettoyer, ranger, utiliser des contenants hermétiques, réparer les fuites d'eau... ;
- ✓ identifier les défauts d'étanchéité (bas de porte, ouverture, aération, écoulement, arrivée de câbles, canalisation...) et inspecter plus particulièrement ces zones « sensibles » pour intervenir si besoin ;
- ✓ entretenir les abords des locaux afin de limiter les zones de refuge et de prolifération de nuisibles.



Une jeune souris passe dans un interstice de 0,6 cm, un jeune rat passe dans un interstice de 1,2 cm, une blatte se faufile dans une fente de 0,1 cm, et une abeille dans un interstice de 0,4 cm.

3. Utiliser des méthodes de lutte autorisées contre les nuisibles



Il faut :

- ✓ utiliser des méthodes de lutte ou des produits biocides autorisés ;
- ✓ respecter les précautions d'utilisation de ces biocides. Se laver les mains après les avoir manipulés ;
- ✓ retirer les produits de lutte contre les nuisibles pendant les opérations sur le miel, la gelée royale et le pollen ;
- ✓ stocker les produits biocides dans un local dédié ou dans une armoire dédiée, fermée, hors du lieu de travail des denrées alimentaires ;
- ✓ respecter les consignes d'élimination des biocides (consulter l'étiquette).



Il est conseillé de :

- ✓ préférer des méthodes de lutte avec des appâts non dispersibles (rodenticides) ;
- ✓ conserver la facture, l'étiquette ou la notice du produit de lutte utilisé.



Pour connaître les produits biocides autorisés, consulter le site web « Simmbad » du ministère chargé de l'Écologie qui répertorie l'ensemble des produits biocides autorisés : <http://simmbad.fr>.

Lutte contre la fausse teigne : **cf. fiche R3 : Renouveler les cires et stocker les cadres bâtis.**

4. Protéger les pelotes de pollen des nuisibles



Pour éviter la présence de petits animaux ou de déjections dans le pollen de trappe, **il faut** :

- ✓ brosser les trappes à pollen, en particulier dans les interstices (rainures...) avant de les poser ;
 - ✓ sécher le pollen dans une enceinte fermée, hermétique aux rongeurs (si séchage) ;
 - ✓ trier le pollen et compléter par un contrôle visuel ;
 - ✓ conditionner le pollen dans un contenant hermétique.
- ⊖ Autant pour des questions de qualité du pollen que de contamination, il **ne faut pas** sécher le pollen en plein air ou sur des claies posées au sol.



Il est conseillé de :

- ✓ protéger les ruches des intrusions des rongeurs (réducteurs d'entrée...) ;
- ✓ au moment de la récolte, placer les pelotes de pollen récoltées dans un contenant pouvant être fermé hermétiquement jusqu'au local de tri et de conditionnement.



RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Annexe I partie A du règlement (CE) 852/2004 : dispositions générales d'hygiène applicables à la production primaire et aux opérations connexes.

Directive 98/8/CE du Parlement européen et du Conseil du 16 février 1998 concernant la mise sur le marché des produits biocides.



RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Les numéros renvoient aux références listées dans la fiche « Références bibliographiques » : 33 ; 34 ; 122 ; 163.



© ADAB

ORGANISER L'ACCÈS À L'EAU POTABLE ET L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES DANS LES LOCAUX



LES IDÉES CLÉS

- Utiliser de l'eau potable dans les locaux.
- Utiliser de l'eau potable en production de gelée royale.



POURQUOI

Pour assurer l'hygiène des denrées alimentaires, l'eau utilisée dans les locaux apicoles pour le nettoyage ou le rinçage des locaux, des équipements et du petit matériel et pour l'hygiène des opérateurs (lavage des mains) **doit** être **potable**.



De manière générale, la **réglementation impose** d'utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre pour éviter les contaminations.

(Les dangers associés aux opérations de nettoyage sont traités dans la **fiche H4 : Nettoyer les locaux et le matériel de miellerie**).



DÉFINITIONS

- **Eau propre** : eau artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires.

- **Eau potable** : eau que l'on peut boire sans risque pour la santé.



© ITSAP-Institut de l'abeille



GRANDS THÈMES ABORDÉS DANS CETTE FICHE

1. Alimenter les locaux en eau potable
2. Évacuer les eaux usées
3. Utiliser de l'eau potable en production de gelée royale

1. Alimenter les locaux en eau potable



Les locaux **doivent** être alimentés en eau potable :

- soit par le réseau public ;
- soit par un réseau privé. Dans ce cas, la production d'eau est soumise à autorisation préfectorale. Des analyses régulières (tous les ans) prouvent la conformité aux exigences de qualité réglementaires ;
- pour les cas particuliers d'alimentation par une citerne d'eau potable ou les unités de potabilisation de l'eau de pluie, contacter la Direction départementale de la protection des populations (DD(CS)PP) pour faire agréer votre installation.

Il faut prévoir au moins un accès à l'eau potable dans les locaux de travail (sans compter les lavabos pour les sanitaires), si possible dans la même pièce que celle où a lieu le travail des produits.



Il est conseillé de :

- ✓ prévoir un robinet avec de l'eau chaude (plus efficace pour le nettoyage que l'eau froide) ;
- ✓ prévoir un robinet à commande non manuelle dans la pièce d'extraction du miel (le miel et la propolis étant « collants ») et dans le laboratoire d'extraction de la gelée royale.

Concernant les obligations en termes d'installation de sanitaires : **cf. fiche H1 : Concevoir et aménager les locaux de travail**.

2. Évacuer les eaux usées



La **réglementation impose** de relier l'évacuation des eaux de la miellerie à un dispositif d'assainissement (collectif ou privé).

Elle **interdit** de rejeter les eaux usées dans le réseau des eaux pluviales ou directement dans le milieu naturel.



L'installation **doit** permettre une évacuation rapide des eaux usées pour :

- ✓ éviter l'humidité dans les locaux (maintien de l'hygrométrie des produits de la ruche) ;
- ✓ éviter tout risque de contamination des denrées par des eaux de lavage résiduelles qui contiendraient des produits de nettoyage.

Le dispositif d'évacuation dépend de la méthode de lavage choisie.

- ✓ Pour un lavage manuel, prévoir un système d'évacuation des eaux au sol dans la pièce d'extraction : avec une bouche d'évacuation bien calibrée (pour éviter les engorgements), un siphon, protégé par une grille nettoyable et un sol en pente si possible.
- ✓ Pour les systèmes de type aspirateur à eau, laveuse automatique, etc., prévoir un sol plat et sans évacuation.

3. Utiliser de l'eau potable en production de gelée royale



En production de gelée royale, **il faut** :

- ✓ préparer la solution d'amorçage (eau et gelée royale) à l'eau potable ;
- ✓ humidifier à l'eau potable le linge recouvrant les cupules greffées ;
- ✓ en cas de non-potabilité, utiliser de l'eau en bouteille y compris pour se laver les mains.



Il est conseillé de conserver la solution d'amorçage sept jours au maximum, au réfrigérateur par exemple.



RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Article L1321-1 et suivants du Code de la santé publique (Chapitre Eaux Potables).

Annexe I partie A du règlement (CE) n°852/2004 : dispositions générales d'hygiène applicables à la production primaire et aux opérations connexes.



RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Les numéros renvoient aux références listées dans la fiche « Références bibliographiques » : 3 ; 155.

ASSURER LA TRAÇABILITÉ DES PRODUITS DE LA RUCHE



LES IDÉES CLÉS

- Mettre en place un système de traçabilité qui permet de faire le lien entre la récolte, le travail des produits, le conditionnement et la commercialisation du miel, du pollen et de la gelée royale.
- Identifier ou numéroter les lots à chaque étape.
- Conserver les factures des clients et bons de livraisons.
- Conserver le registre de traçabilité pendant cinq ans.



POURQUOI

L'objectif de la traçabilité est de pouvoir informer les différents maillons de la filière jusqu'au consommateur, voire de déclencher une procédure de retrait ou de rappel sur un (ou plusieurs) lot(s) ou d'informer les consommateurs ou les inspecteurs officiels en cas d'alerte sanitaire ou de fraude.



La **réglementation impose** à l'apiculteur d'être capable de retracer l'origine des produits qui **entrent et qui sortent** de l'exploitation et ce dès lors que les produits sont soit vendus, soit cédés hors du cadre familial (même à titre gratuit).

Aussi, il est **fortement recommandé de tenir un registre de traçabilité** des denrées alimentaires produites sur l'exploitation et vendues (ou cédées). La **forme d'enregistrement de la traçabilité est libre : il y a une obligation de résultats mais une liberté sur les moyens pour atteindre ce résultat.**

Le traditionnel « cahier de miellerie » joue habituellement le rôle de registre de traçabilité.



DÉFINITIONS

- **Traçabilité** : la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de production, de transformation et de distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires.
- **Lot** : un ensemble d'unités de production d'une denrée alimentaire qui ont été produites, fabriquées ou conditionnées dans des circonstances pratiquement identiques.



GRANDS THÈMES ABORDÉS DANS CETTE FICHE

1. Mettre en place un système de traçabilité en apiculture
2. Choisir la forme du registre de traçabilité
3. Définir un lot

1. Mettre en place un système de traçabilité en apiculture



Le registre de traçabilité **doit** permettre :

- ✓ **d'assurer un lien entre chaque étape de l'élaboration du miel, de la gelée royale et du pollen** afin de pouvoir « remonter » du produit fini à la zone de production aussi bien que de « redescendre » de la zone de production au produit fini. Par exemple pour le miel, on doit pouvoir remonter la traçabilité aussi bien du pot de miel jusqu'à la zone de production que de la zone de production aux pots de miel ;



- ✓ **d'assurer un lien avec les autres documents de l'exploitation ;**



- ✓ **d'assurer un lien entre chaque opérateur.**



Le système de traçabilité **doit** être bien adapté au(x) mode(s) de commercialisation de l'apiculteur.

En cas de problème sanitaire, le système de traçabilité doit permettre :

- ✓ de remonter rapidement jusqu'au producteur de la denrée alimentaire ;
- ✓ d'identifier le (ou les) lot(s) concerné(s) ;
- ✓ de « remonter » les différentes étapes de ce produit pour identifier l'origine et la source du problème ;
- ✓ d'assurer une information des consommateurs et des administrations.

2. Choisir la forme du registre de traçabilité

La forme du registre de traçabilité (ou cahier de miellerie) est **libre**.



Il est conseillé :

- soit d'utiliser un cahier relié et de numéroter les pages (pas de feuilles volantes pour éviter les oublis d'une partie de la production) ;
- soit d'utiliser un fichier informatique ;
- de choisir un support qui pourra facilement être conservé cinq ans.

Les informations à inscrire au registre de traçabilité sont décrites dans la **fiche D3 : Registre de traçabilité – cahier de miellerie**. *L'ITSAP-Institut de l'abeille propose un cahier de miellerie sur support papier.*

3. Définir un lot

La traçabilité se base notamment sur l'établissement de numéros de lot qui sera un élément d'information entre les différents maillons de la filière.

Il est nécessaire de bien définir les lots, car cela aura des répercussions sur l'importance des retraits ou rappels devant être effectués en cas de problème.

La définition du lot :

- doit être suffisamment précise pour pouvoir procéder à des **retraits ciblés** en cas de problèmes sanitaires et éviter ainsi d'avoir à retirer de gros volumes ;
- mais ne pas être trop fine pour faciliter la gestion des lots.

Quelques exemples de définition de lots :

- pour le miel : par miellée, par rucher, par fût, ou par journée de conditionnement ;
- pour la gelée royale : par pot de récolte ou par journée de conditionnement.

Pour un pot destiné au consommateur, le numéro de lot peut être la Date de durabilité minimale (DDM) à condition d'être sous la forme jj/mm/aa : **cf. H8 : Respecter la réglementation sur l'étiquetage des produits de la ruche.**

Attention !

Cette fiche n'a pas été validée par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Si besoin, s'adresser à votre Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (DIRECCTE).

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Règlement européen (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (Paquet hygiène).

Annexe I partie A du règlement (CE) n°852/2004 : dispositions générales d'hygiène applicables à la production primaire et aux opérations connexes.

Article R112-5 du Code de la consommation.

Note de service DGAL/SDRRC/N2005-8026 du 10 janvier 2005 sur l'application de la traçabilité dans le cadre de règlement (CE) 178/2002.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Les numéros renvoient aux références listées dans la fiche « Références bibliographiques » : 1 ; 171.

RESPECTER LA RÉGLEMENTATION SUR L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS DE LA RUCHE



IDÉES CLÉS

Écrire avec des mentions compréhensibles, lisibles et sans ambiguïté pour le consommateur.



POURQUOI

L'étiquetage permet d'assurer l'information du consommateur et d'assurer la traçabilité du produit jusqu'à sa commercialisation.

Le metteur en marché est responsable de l'étiquetage des produits.



La réglementation impose un étiquetage des denrées alimentaires, qu'elles soient destinées à la vente ou distribuées à titre gratuit. Elle **impose** également des règles d'étiquetage.

Certaines mentions d'étiquetage sont obligatoires, d'autres facultatives et certaines interdites.

À noter que pour les produits transformés, il existe des dispositions réglementaires d'étiquetage spécifiques qui ne sont pas abordées dans cette fiche, notamment la liste des ingrédients, le pourcentage de chaque ingrédient, les allergènes potentiels ainsi qu'une déclaration nutritionnelle dans certains cas.



DÉFINITIONS

- **DDM** : mention « à consommer de préférence avant » représentant la **date de durabilité minimale** du produit (anciennement appelée DLUO - date limite d'utilisation optimale du produit). Au-delà de celle-ci, la denrée peut perdre certaines de ses qualités gustatives et/ou nutritionnelles **mais peut être consommée sans danger pour la santé**. Il ne faut pas la confondre avec la **DLC** (date limite de **consommation**), date au-delà de laquelle le produit devient réglementairement impropre à la consommation car il peut présenter des risques pour la santé du consommateur.

- **Champ visuel** (pour un pot de miel) : tout ce que l'œil voit en regardant une face du pot.

- **Propriétés organoleptiques** : ensemble des caractéristiques perçues par les sens du consommateur : aspect visuel, texture, goût, odeur.



GRANDS THÈMES ABORDÉS DANS CETTE FICHE

1. Le cadre réglementaire de l'étiquetage
2. Respecter les mentions obligatoires de l'étiquetage (miel, pollen et gelée royale)
3. Quelques précisions sur l'étiquetage du miel
4. Quelques précisions sur l'étiquetage de la gelée royale
5. Quelques précisions sur l'étiquetage du pollen
6. Les allégations nutritionnelles et de santé





LES MENTIONS OBLIGATOIRES, FACULTATIVES ET INTERDITES POUR L'ÉTIQUETAGE DU MIEL, DU POLLEN ET DE LA GELÉE ROYALE

MENTIONS OBLIGATOIRES	MENTIONS FACULTATIVES	MENTIONS INTERDITES
Dénomination de vente	Origine florale	Dénomination de vente « Miel toutes fleurs » ou « mille fleurs » « Gelée royale pure », « Gelée royale naturelle », « Gelée royale fraîche »
Quantité nette	Origine régionale, territoriale ou topographique	Origine régionale, territoriale ou topographique « Miel de Pays » (sans autre précision)
DDM (Date de durabilité minimale)*	Critère spécifique de qualité	Critère spécifique de qualité « 100 % naturel », « miel naturel », « pur miel », « Gelée royale pure » Attention à l'utilisation des termes « pur » et « naturel » dont l'usage est encadré.
Nom et adresse	Mode d'emploi et conservation (obligatoire pour la gelée royale)	Allégations de santé interdites à ce jour
Numéro de lot	État physique ou traitement subi (« ce produit n'a pas été congelé »)	
Lieu d'origine - Miel : obligatoire - Gelée royale et pollen : obligatoire si risque de confusion	Allégation nutritionnelle facultative à condition de répondre à des exigences spécifiques	
État physique ou traitement subi obligatoire si la denrée a été congelée puis décongelée		

* **Écrire** « À consommer de préférence avant le... » lorsque la date comporte l'indication du jour et « À consommer de préférence avant fin... » dans les autres cas (mois ou années).

1. Le cadre réglementaire de l'étiquetage

La réglementation générale (s'appliquant à tous les produits) :

Code de la consommation

Décrets ou arrêtés particuliers

(par exemple la taille minimale de l'écriture du poids sur l'étiquette)

Règlement « INCO » sur l'information des consommateurs, règlements européens pour l'Agriculture biologique

Autres...

La réglementation spécifique au miel



« **Directive Miel** » transcrite en droit français :
le « décret Miel »

Note de la Direction générale de l'agriculture de la Commission européenne (DG AGRI) : note explicative concernant la mise en œuvre de la directive du Parlement et du Conseil 2001/110/CE relative au miel (décembre 2005)

pollen



Pas de réglementation spécifique à ce jour

Une norme ISO d'application volontaire (NF ISO 12824) existe en ce qui concerne les spécifications de la gelée royale

gelée royale



L'étiquetage **doit être** :

- loyal ;
- écrit en français et de manière indélébile ;
- écrit avec des mentions compréhensibles ;
- lisible (pas de mentions dissimulées).

L'étiquetage peut être réparti sur plusieurs parties mais certains éléments **doivent** être dans le même champ visuel (voir point 2).



L'étiquetage **ne doit pas, ni dans sa forme ni dans son contenu** :

- créer de confusion dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur sur les caractéristiques du produit (nature, origine, mode d'obtention, composition, etc.) ;
- faire croire à l'acheteur ou au consommateur que le produit possède des caractéristiques particulières alors que tous les produits similaires présentent ces mêmes caractéristiques. *Par exemple, les mentions « miel 100% naturel » sans autre précision ou « miel d'abeilles » sont trompeuses ;*
- mentionner des allégations de santé (voir point 6).

2. Respecter les mentions obligatoires de l'étiquetage



MENTIONS OBLIGATOIRES DE L'ÉTIQUETAGE (MIEL, POLLEN ET GELÉE ROYALE)

MENTION OBLIGATOIRE	Précisions générales										
Dénomination de vente	Cf. encadrés spécifiques au miel, pollen et gelée royale (pages suivantes).										
Quantité nette (poids net)	<p>Mention obligatoire à partir de 5 g.</p> <p>Sous la forme « Poids net : ... g » ou « Poids net : ... kg ».</p> <p>Tous les grammages sont possibles.</p> <p>Une taille minimale d'écriture pour l'indication du poids est définie réglementairement :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Taille minimale d'écriture</th> <th>Quantité</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2 mm</td> <td>inférieure ou égale à 50 g</td> </tr> <tr> <td>3 mm</td> <td>entre 50 g et 200 g</td> </tr> <tr> <td>4 mm</td> <td>entre 200 g et 1 000 g (1 kg)</td> </tr> <tr> <td>6 mm</td> <td>supérieure à 1 000 g (1 kg)</td> </tr> </tbody> </table>	Taille minimale d'écriture	Quantité	2 mm	inférieure ou égale à 50 g	3 mm	entre 50 g et 200 g	4 mm	entre 200 g et 1 000 g (1 kg)	6 mm	supérieure à 1 000 g (1 kg)
Taille minimale d'écriture	Quantité										
2 mm	inférieure ou égale à 50 g										
3 mm	entre 50 g et 200 g										
4 mm	entre 200 g et 1 000 g (1 kg)										
6 mm	supérieure à 1 000 g (1 kg)										
Date de durabilité minimale ou DDM	<p>Librement fixée sous la responsabilité du metteur en marché sauf contrainte particulière (DDM imposée par un signe de qualité par exemple).</p> <p>La DDM se compose de l'indication, dans l'ordre, du jour, du mois et, éventuellement, de l'année. Selon la date de durabilité du produit, les éléments composant la DDM peuvent être simplifiés.</p> <p>Écrire : « À consommer de préférence avant... », complétée par l'indication suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ exprimée en jj/mm (pour les produits d'une durabilité inférieure à trois mois), ▪ ou en mm/aa (pour les produits d'une durabilité comprise entre 3 et 18 mois), ▪ ou par la seule mention de l'année (pour les produits d'une durabilité supérieure à 18 mois, par exemple le miel). <p>Si pour des raisons techniques, cette mention ne peut figurer sur l'étiquette, il faut indiquer au consommateur l'endroit où elle se trouve.</p> <p>Pour le miel, elle est généralement fixée à deux ans par les opérateurs</p> <p>Cf. encadrés spécifiques au pollen et à la gelée royale (pages suivantes).</p>										
Nom ou raison sociale et adresse du fabricant, ou du conditionneur, ou d'un vendeur											
Numéro de lot sous la forme « Lot n° ... » ou « L ... »	<p>Il est obligatoire.</p> <p>L'indication du numéro de lot doit être précédée de la lettre « L » sauf dans le cas où il se distingue clairement des autres mentions d'étiquetage (par exemple s'il est écrit « Lot n° ... »). La DDM exprimée en jj/mm/aaaa peut être le numéro de lot.</p>										
Lieu d'origine ou de provenance	<p>Obligatoire pour le miel (cf. pages suivantes).</p> <p>Pollen et gelée royale : à mentionner si son absence risque de créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle du produit.</p>										

Les mentions obligatoires d'étiquetage doivent être écrites avec une taille d'écriture égale ou supérieure à **1,2 mm**.

Dans le cas d'emballages ou de récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à **80 cm²**, la taille d'écriture de ces mentions obligatoires doit être égale ou supérieure à **0,9 mm**.

Les mentions suivantes sont **facultatives** :

- le mode d'emploi si besoin ;
- les conditions particulières de conservation (pour le pollen et la gelée royale par exemple).

Attention !

L'étiquette peut être en plusieurs parties, mais la dénomination de vente, la quantité nette et la DDM doivent être **dans le même champ visuel**.

INFO

- Il existe une mention facultative « sans OGM dans un rayon de 3 km » qui doit répondre à certaines conditions (Décret n° 2012-128 du 30 janvier 2012).
- Il est obligatoire de contribuer à la gestion des déchets des emballages. Cela peut se faire par exemple en adhérant à Eco-Emballages et le logo peut être affiché sur l'étiquette. 
- La signalétique **TRIMAN**
Il s'agit d'une réglementation française, entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2015, qui définit un étiquetage pour mieux informer le consommateur sur le tri des déchets : c'est le logo « TRIMAN » qui doit être apposé sur la partie recyclable des emballages des denrées alimentaires, éventuellement associé à des consignes de tri.



➔ SUIS-JE CONCERNÉ ?



➔ QUELLE SIGNALÉTIQUE ?



Logo seul



Ajout d'un message spécifique (recommandé dans le cas de multi-emballages)

À noter que cette signalétique ne concerne pas les emballages ménagers en verre.

Cette signalétique figurera, par ordre de préférence, sur le produit, l'emballage, la notice ou tout support, notamment dématérialisé, pour tenir compte de la difficulté matérielle d'un affichage direct sur certains produits.

Pour plus de renseignements, consulter le guide d'utilisation sur la signalétique commune de tri TRIMAN : <http://www3.ademe.fr/internet/guide-utilisation-triman/final/secure/guide-utilisation-signalétique-triman.pdf>

AB

Apiculture biologique

Dans le cas d'une production biologique, des particularités d'étiquetage sont prévues :

✓ Le logo :

Le logo européen (« l'Eurofeuille ») est obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2010.



Le logo de la marque Agriculture biologique française est facultatif.

Et dans le même champ visuel que le logo européen :

- ✓ la référence à l'organisme certificateur (code de l'organisme) ;
- ✓ la mention du lieu de production des matières premières agricoles qui composent le produit : « Agriculture UE », « Agriculture non UE » ou « Agriculture UE/non UE ». Cette indication peut être remplacée par « Agriculture France ».

INFO

Voici quelques types de non-conformités détectées par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes sur le miel :

- des caractéristiques organoleptiques annoncées non vérifiées lors de l'analyse du miel ;
- l'absence de certaines mentions (indication du pays d'origine, raison sociale et adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur) ;
- l'utilisation de la mention « *pur et 100 % naturel* » ou « *pur et naturel* », sans autre précision, qui est de nature à induire le consommateur en erreur, en lui suggérant que ce produit possède des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées de même nature ont ces mêmes caractéristiques ;
- la présence d'allégations de santé ;
- de fausses déclarations sur l'origine géographique ;
- l'absence de l'indication du lot de fabrication ;
- l'utilisation de la mention « mille fleurs » : elle n'est pas autorisée pour les assemblages de miels d'origine géographique différente, même à titre informatif ;
- la commercialisation sous appellation géographique protégée sans être dans la démarche du signe de qualité.

3. Quelques précisions sur l'étiquetage du miel pour la vente au consommateur final

✓ Dénomination de vente :

Les dénominations de vente possibles, selon le type de miel et sa présentation

Peuvent être remplacées par la dénomination « miel » :

✓ Miel de nectars

✓ Miel de fleurs

✓ Miel centrifugé

✓ Miel de miellat

✓ Miel égoutté

✓ Miel pressé

Ne peuvent pas être remplacées par la simple dénomination « miel » :

⊖ Miel en rayons

⊖ Miel destiné à l'industrie

⊖ Miel filtré

⊖ Miel avec morceaux de rayons

À l'exception du miel filtré et du miel destiné à l'industrie, ces **dénominations peuvent être complétées** par des indications ayant trait :

- **à l'origine florale ou végétale**, si le produit provient entièrement ou essentiellement de la flore indiquée et en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques ;
- **à l'origine régionale, territoriale ou topographique**, si le produit provient entièrement de la zone géographique indiquée ;
- **à des critères de qualité spécifiques** (cf. tableau p. 6).

L'opérateur doit être capable de démontrer les indications d'origine d'un miel (au moins par sa traçabilité et si possible via une analyse) et de justifier par des éléments objectifs et mesurables les indications de qualité spécifiques. Il ne doit pas induire en erreur le consommateur sur les qualités substantielles du produit.



✓ Origine :

Il faut indiquer la mention du ou des pays d'origine où le miel a été récolté.

Exemples : « *Origine France* », « *Récolté en France* », « *Miel de France* », « *Produit de France* ».

Attention !

L'appellation « **Produit de montagne** » exige de pouvoir garantir que le miel a bien été produit en zone de montagne.

La mention « **Miel de montagne** » peut toujours être utilisée, sous réserve que la mention « **Produit de montagne** » figure également de manière lisible sur l'étiquetage.

Pour plus d'informations sur la mention « **Produit de montagne** » :

<http://itsap.asso.fr/creation-dune-mention-europeenne-produit-montagne/>



Attention !

Le ou les pays où le miel a été récolté doivent être écrits sur l'étiquette pour tous les miels, y compris ceux ayant une précision concernant l'origine régionale sur l'étiquette ou ceux bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP.

Toutefois, si le miel est originaire de plus d'un État-membre ou de plus d'un pays tiers, cette indication peut être remplacée par l'une des indications suivantes, selon le cas :

- « mélange de miels originaires de l'Union européenne » ;
- « mélange de miels non originaires de l'Union européenne » ;
- « mélange de miels originaires et non originaires de l'Union européenne ».

L'indication de provenance (département, massif, etc.) est facultative. Elle doit pouvoir être prouvée à tout moment par l'emballleur (traçabilité).

Dans le cas d'une démarche qualité, **il est obligatoire** d'indiquer l'indication géographique homologuée par les pouvoirs publics (Appellation d'origine contrôlée - AOC, Appellation d'origine contrôlée - AOP, Indication géographique protégée - IGP).

À ce jour, les signes d'identification de l'origine et de la qualité existant sont :

- IGP Miel de Provence
- IGP Miel des Cévennes
- IGP Miel d'Alsace
- AOP Miel de Corse - Mele di Corsica
- AOP Miel de sapin des Vosges
- Label Rouge Miel toutes fleurs de Provence
- Label Rouge Miel de lavande et de lavandin de Provence
- Label Rouge Miel de sapin

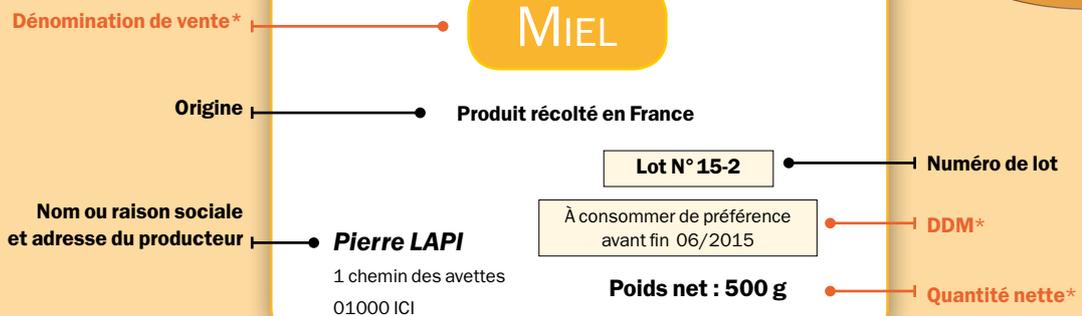
DDM : pour le miel, elle est généralement fixée à deux ans par les opérateurs.



LES MENTIONS OBLIGATOIRES D'UN POT DE MIEL : DEUX EXEMPLES

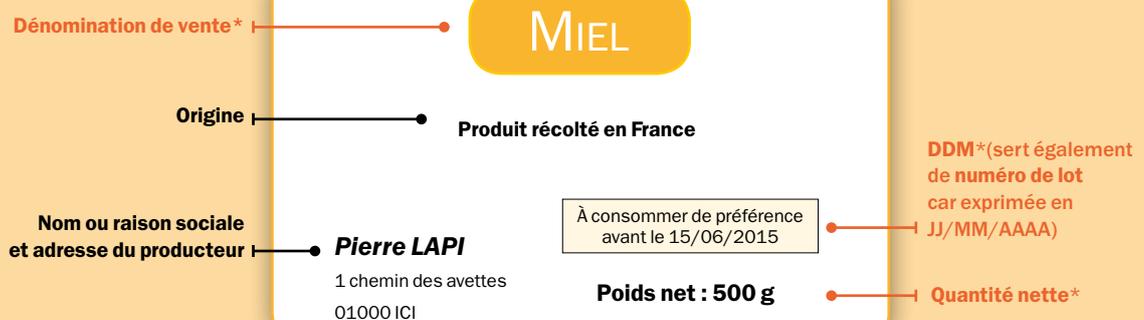
(la différence entre les deux porte sur le numéro de lot qui est également la DLUO dans le premier cas et pas dans le second)

EXEMPLE 1



* À placer dans le même champ visuel

EXEMPLE 2



* À placer dans le même champ visuel



LES MENTIONS FACULTATIVES PRÉCISANT LA DÉNOMINATION DE VENTE DU MIEL

MENTIONS FACULTATIVES	DÉFINITION DES MENTIONS	EXEMPLES	CE QUI EST INTERDIT
L'origine florale ou végétale	Pour un miel monofloral : si le produit provient entièrement ou essentiellement de l'origine indiquée et en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques.	Miel de châtaignier Miel d'acacia Miel de sapin	Les mentions « toutes fleurs » ou « mille fleurs » sont interdites comme dénominations de vente mais tolérées comme mentions informatives supplémentaires s'il ne s'agit pas d'un assemblage de miels d'origines géographiques et de périodes de production différentes.
	Pour un miel polyfloral : on peut préciser les origines florales essentielles, à condition que les fleurs et végétaux mentionnés aient la même période de production et la même origine géographique. Sinon, le terme « mélange » doit apparaître clairement sur l'étiquette.	Dans le cadre de l'AOP Miel de Corse : Miel de maquis de printemps (lavande maritime, bruyère blanche...)	
L'origine régionale, territoriale ou topographique , seulement si le miel provient entièrement de l'origine indiquée	Origine régionale ou territoriale : une indication de provenance simple, ou liée à une AOP (Appellation d'origine protégée) ou une IGP (Indication géographique protégée), uniquement si le producteur est engagé dans l'un de ces signes qualité.	Miel de Bourgogne Miel des Causses Miel de Corse Miel des Cévennes Miel de Provence	Il est interdit de mentionner une origine réglementée dans le cadre d'un signe officiel de qualité (AOP Miel de Corse - Mele di Corsica, IGP Miel de Provence, IGP Miel des Cévennes, AOP Miel de sapin des Vosges, IGP Miel d'Alsace) sans être officiellement dans la démarche.
	Origine topographique (relief, paysage...)	Miel de forêt Miel de montagne Miel de garrigue	
	« Miel de pays » : mention acceptée si elle est complétée par une mention sur l'origine géographique	Miel de Pays d'Aix	« Miel de Pays » sans précision
Des critères de qualité spécifiques	Caractéristiques organoleptiques (goût, couleur, texture...)	Miel crémeux (liquide, corsé, doux, doré, amer...)	
	Périodes de récolte	Miel de printemps	
	Caractéristiques certifiées : termes ayant fait l'objet d'une homologation par le biais des signes de qualité uniquement.	Pour le Label Rouge Miel de lavande de Provence : « Origine Provence » ; « Fleur typique »	Il est interdit d'employer, sans autre précision, des termes faisant croire à des caractéristiques particulières du produit alors que tous les miels les possèdent également : « 100% naturel », « miel naturel », « 100% miel », « pur miel »

4. Quelques précisions sur l'étiquetage de la gelée royale pour la vente au consommateur final

✓ Dénomination de vente

En général : « Gelée royale ».

✓ DDM

Deux formes sont possibles : « **À consommer de préférence avant le jj/mm/aaaa** » ou « **avant fin mm/aaaa** ».

✓ Origine ou provenance

- Il est **conseillé** de l'indiquer dans tous les cas.
- Il est **obligatoire** de l'indiquer si son absence est de nature à créer une confusion chez le consommateur.

✓ Les conditions particulières d'utilisation, le cas échéant :

Ces préconisations sont obligatoires sur l'étiquette si elles n'apparaissent pas sur un autre support distribué avec la gelée royale (dépliant par exemple), étant donné la particularité de l'usage de ce produit par rapport aux autres aliments.

✓ Les préconisations de conservation :

Obligatoires car la gelée royale est reconnue comme un produit se conservant au frais. « À conserver au frais » est autorisé. Le GPGR (Groupement des producteurs de gelée royale) recommande « À conserver entre +2 et +5 °C ».

✓ État physique de la denrée alimentaire ou traitement spécifique qu'elle a subi :

- À préciser dans la dénomination de vente chaque fois que l'omission de cette indication est de nature à créer une confusion chez l'acheteur (exemples : congelé, décongelé).
- Pour la gelée royale, la mention de congélation est **obligatoire** si le produit a été décongelé, formulée sous la forme : « gelée royale décongelée ». A contrario, il est possible d'indiquer sur l'emballage une formule, de type : « ce produit n'a pas été congelé ».

Attention !

Il est interdit d'employer les termes :
« **pure** » car par définition la gelée royale est pure ;

« **fraîche** » car ce terme s'applique aux denrées qui se conservent moins de 30 jours ;

« **naturelle** » car cela est réservé aux produits que l'on trouve dans la nature, non traités, sans additif.



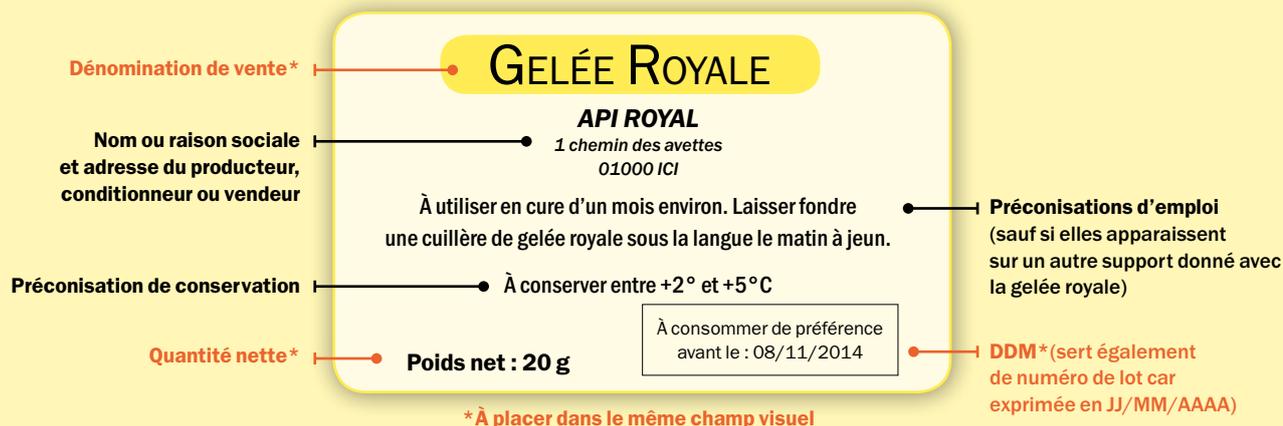
LES MENTIONS OBLIGATOIRES SUR L'ÉTIQUETTE D'UN POT DE GELÉE ROYALE : DEUX EXEMPLES

EXEMPLE 1



* À placer dans le même champ visuel

EXEMPLE 2



5. Quelques précisions sur l'étiquetage du pollen pour la vente au consommateur final

✓ DDM

Peu de références existent, mais voici quelques exemples à titre indicatif :

Ce que conseille le CARI (Belgique) :

- pour le pollen sec, une DDM d'un à deux ans ;
- pour le pollen frais issu d'une décongélation, celui-ci doit être conservé au frigo et consommé rapidement (idéalement dans les 5 jours).

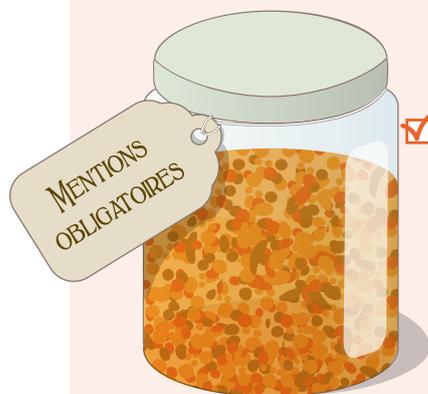
P. Percie du Sert (*Ces pollens qui nous soignent*, 2009) conseille : « lorsqu'une boîte de pollen est entamée, il est préférable de n'en sortir que pour trois ou quatre jours, ou au maximum cinq ou six jours. Ce pollen sera mis au réfrigérateur. »

✓ Origine ou provenance

- **Il est conseillé** de l'indiquer dans tous les cas.
- **Il est obligatoire** de l'indiquer si son absence est de nature à créer une confusion chez le consommateur.

✓ État physique de la denrée alimentaire ou traitement spécifiques qu'elle a subi :

- **Il est conseillé** de l'indiquer dans tous les cas (par exemple : congelé, décongelé).
- **Il est obligatoire** de l'indiquer si son absence est de nature à créer une confusion chez le consommateur.
- Pour le pollen, **il est obligatoire** de mentionner si le produit a été congelé puis décongelé, sous la forme : « pollen décongelé ».



© ADAB

6. Les allégations nutritionnelles et de santé



L'utilisation des allégations nutritionnelles (par exemple : « Source de... », « Riche en... »), est soumise à des conditions strictes, propre à chaque allégation. Elle doit être justifiée scientifiquement.

Aujourd'hui, **aucune allégation de santé directe n'est autorisée** pour le miel, le pollen et la gelée royale. Beaucoup d'allégations de santé restent à expertiser par la Commission européenne. La situation peut donc évoluer.

Attention !

Dès lors qu'une allégation nutritionnelle et/ou une allégation de santé est mentionnée sur un étiquetage, il est obligatoire d'indiquer la déclaration nutritionnelle.



INFO

LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Depuis le 13 décembre 2016, la déclaration nutritionnelle (valeur énergétique, quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel) devient obligatoire sauf, entre autres, pour les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients. **Le miel, le pollen et la gelée royale ne sont donc pas concernés par la déclaration nutritionnelle.**

Par contre, par principe, les produits transformés issus de l'apiculture peuvent être concernés (nougat, pain d'épices...). Toutefois, un courrier de la DGCCRF de fin 2016 précise des dérogations pour l'affichage de la déclaration nutritionnelle. Aussi, les produits ne sont pas soumis à l'obligation d'affichage nutritionnel si :

- les produits sont vendus **en direct au consommateur** (à la ferme, sur les marchés, dans le cadre de circuits courts d'AMAP, etc.) **ou à des commerces de détail locaux** (Grandes et Moyennes Surfaces comprises), **dans un rayon de 100 km environ autour de l'exploitation** ;
- les denrées alimentaires sont issues d'opérateurs qui répondent à la définition de **micro-entreprise** : 10 salariés et 2 millions d'€ de chiffre d'affaires annuel maximum.

Ces critères s'entendent de manière cumulative.

Cela signifie que finalement très peu d'exploitations sont concernées par cette obligation d'afficher l'étiquetage nutritionnel sur leurs produits.

À noter qu'un opérateur peut toutefois choisir d'indiquer cet étiquetage nutritionnel s'il le souhaite, de manière facultative et volontaire.

Pour consulter les **tables nutritionnelles de référence de l'ANSES** (pour le miel, le pollen, le nougat ou le touron, le pain d'épices) : <https://ciqual.anses.fr/>

Pour consulter l'**offre des laboratoires d'analyses** effectuant des analyses nutritionnelles en prestations de service sur les produits de la ruche/produits transformés issus de l'apiculture, consulter l'annuaire des laboratoires de l'ITSAP : <http://itsap.asso.fr/outils/laboratoires/annuaire-labos/> ou <http://itsap.asso.fr/outils/laboratoires/recherche-analyses/>

Pour plus de détail, consulter l'article complet de l'ITSAP : http://itsap.asso.fr/pages_thematiques/produits-de-la-ruche/etiquetage-nutritionnel-faut-afficher-etiquetage-nutritionnel-produits-de-ruche-produits-transformes-issus-de-lapiculture/

INFO

L'ÉTIQUETAGE NUTRI-SCORE

En tant que produits non-transformés comprenant un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients, le miel, la gelée royale et le pollen ne sont pas concernés par l'étiquetage Nutri-score.

Attention !

Cette fiche n'a pas été validée par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Si besoin, s'adresser à votre Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (DIRECCTE).





RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Note d'instruction technique DGPAAT/SDOE/2014-579 du 17 juillet 2014 sur les conditions d'emploi de la mention européenne « produit de montagne ».

Règlement délégué (UE) n° 665/2014 de la Commission du 11 mars 2014 complétant le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les conditions d'emploi de la mention européenne « produit de montagne » et de la mention nationale « montagne ».

Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement Européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.

Règlement (UE) n°1151/2012 du Parlement européen et du conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Articles R.112-7 et suivants du Code de la consommation (information des consommateurs).

Arrêté du 20 octobre 1978 portant application du décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages.

Directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel (« Directive Miel »).

Décret n° 2003-587 du 30 juin 2003 pris pour l'application de l'article L. 214-1 du Code de la consommation en ce qui concerne le miel (« Décret Miel »).

Décret n° 2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés ».

Règlement (UE) n° 2012/432 de la Commission du 16 mai 2012 établissant une liste des allégations de santé autorisées portant sur les denrées alimentaires, autres que celles faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantiles.

Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Directive 2014/63/UE du Parlement Européen et du Conseil du 15 mai 2014 modifiant la directive 2001/110/CE du Conseil relative au miel.

Décret n° 2014-1577 du 23 décembre 2014 relatif à la signalétique commune des produits recyclables qui relèvent d'une consigne de tri.



RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Les numéros renvoient aux références listées dans la fiche « Références bibliographiques » : 9 ; 15 ; 33 ; 35 ; 59 ; 60 ; 61 ; 62 ; 63 ; 64 ; 76 ; 101 ; 102 ; 158 ; 175 ; 177 ; 197 ; 198 ; 199.



Chapitre H

Hygiène en production de miel, de pollen et de gelée royale

H1 : CONCEVOIR ET AMÉNAGER LES LOCAUX DE TRAVAIL

H2 : CHOISIR ET VÉRIFIER LE BON ÉTAT DES ÉQUIPEMENTS DE MIELLERIE

H3 : ORGANISER LES ÉTAPES DE PRODUCTION

H4 : NETTOYER LES LOCAUX ET LE MATÉRIEL DE MIELLERIE

H5 : VEILLER À L'HYGIÈNE DU PERSONNEL DANS LES LOCAUX

H6 : LUTTER CONTRE LES NUISIBLES ET LES ABEILLES DANS LES LOCAUX

H7 : ORGANISER L'ACCÈS À L'EAU POTABLE ET L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES DANS LES LOCAUX

H8 : ASSURER LA TRAÇABILITÉ DES PRODUITS DE LA RUCHE

H9 : RESPECTER LA RÉGLEMENTATION SUR L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS DE LA RUCHE



La loi impose aux apiculteurs qui commercialisent leurs produits de mettre sur le marché des aliments sains, c'est-à-dire sans danger pour le consommateur.

L'apiculteur est libre des moyens qu'il met en place pour atteindre cet objectif.

Pour cela, le *Guide des bonnes pratiques d'hygiène en apiculture* (GBPHA) est un document de référence, en cours d'élaboration par la filière et qui sera validé par l'administration après avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES).

Il concernera la production de miel, de pollen et de gelée royale.

Il est d'application volontaire. Les apiculteurs qui choisissent de ne pas s'y référer devront prouver que leurs pratiques permettent de respecter les exigences réglementaires en matière d'hygiène et de traçabilité.

Les fiches de ce chapitre se basent sur le *Guide des bonnes pratiques d'hygiène en apiculture* (rédaction en cours). Elles décrivent les bonnes pratiques d'hygiène dans les locaux de miellerie ou le laboratoire de gelée royale.

Les bonnes pratiques d'hygiène en amont de la récolte sont décrites dans d'autres chapitres : choisir l'emplacement du rucher (**fiche R1**), entretenir le matériel (**fiche R2**), gérer les cires (**fiche R3**), bien utiliser les médicaments vétérinaires (**fiche S5**), et les principaux contaminants du miel, en particulier les moyens de limiter la contamination par les spores de *Clostridium botulinum* (**fiche C2**).