

3.

COMMENT FAIRE ?

- En mettant en place sur votre exploitation des pratiques d'hygiène à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution de vos produits.
- En vous aidant si vous le souhaitez des outils mis à votre disposition par les organisations apicoles.

5.

QUELS SONT LES GRANDS PRINCIPES INSTAURÉS PAR LE PAQUET HYGIÈNE ?

Le recours à la méthode de l'analyse des risques pour identifier les points de vigilance à chaque étape et pour chaque produit :

- **L'innocuité**, c'est-à-dire qu'aucun aliment ne doit être mis sur le marché s'il est dangereux.
- **La traçabilité**, c'est-à-dire la notation sur des registres de toutes les informations utiles pour retrouver l'origine d'un produit ou démontrer la maîtrise d'une étape.
- **La déclaration de votre établissement** aux services de contrôle officiels ; certaines activités peuvent nécessiter un agrément.

4.

QUE DIT LA RÉGLEMENTATION DE RÉFÉRENCE POUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ?

- L'ensemble de textes européens (appelé Paquet Hygiène) définit les obligations légales par catégorie de produit, plus ou moins nombreuses et importantes, et organise les contrôles officiels et le système d'alerte en cas de crise sanitaire.
- Il fixe le résultat à atteindre (ne pas porter atteinte à la santé du consommateur) mais laisse l'exploitant s'organiser selon les spécificités de son produit et de son établissement.

Règlement (CE) n° 178/2002 «Food Law»		
Professionnels	Alimentation animale Règlement (CE) n° 1831/2003	Denrées alimentaires Règlement (CE) n° 853/2004
	Denrées alimentaires d'origine animale Règlement (CE) n° 853/2004 + arrêté du 8 juin 2006	
Services de contrôle	Le règlement (CE) n° 882/2004 sera remplacé par le règlement (UE) n° 2017/625 le 14 décembre 2019	
	Règlement (CE) n° 854/2004	

Les principaux textes du « Paquet Hygiène »
Pour retrouver l'intégralité de ces textes réglementaires,
rendez-vous sur le site <https://eur-lex.europa.eu/>

LES CARACTÉRISTIQUES DES PRINCIPAUX PRODUITS DE LA RUCHE (MIEL, POLLEN, GELÉE ROYALE)

Le miel a une composition qui peut limiter la multiplication de la quasi-totalité des microorganismes :

- Une teneur en sucres élevée (plus de 95 % de la matière sèche) qui maintient une pression osmotique élevée.
- Une teneur en eau libre (non liée aux sucres) basse (0,50 à 0,62) et une humidité faible (14 à 21 %).
- Un milieu acide (pH faible : 3,45 - 5,5).
- Une teneur basse en azote donc en acides aminés, éléments nécessaires au développement de microorganismes.
- Un potentiel d'oxydoréduction bas lié à une forte teneur en sucres réducteurs.
- L'absence d'oxygène, qui ne peut pénétrer dans le miel étant donné sa viscosité importante.
- La présence de substances (enzymes, antioxydants, ...) se formant au détriment des microorganismes.

Le pollen contient des substances antibiotiques et bactériostatiques, mais présente une sensibilité accrue aux pollutions environnementales :

- Sa teneur en glucose oxydase génère une activité antibactérienne.
- Un « effet antibiotique » a été observé à l'encontre de certains germes pathogènes de la flore intestinale.

Pour le pollen stocké dans la ruche, tout comme pour les pelotes, la fermentation lactique inhibe la croissance de germes pathogènes et permet sa conservation.

La gelée royale est un produit qui présente plus de risques si quelques précautions essentielles ne sont pas prises.

Elle contient notamment plus d'eau que le miel mais :

- Elle a également un pH bas.
- Le 10-2 HDA, molécule spécifique de la gelée royale, possède des propriétés antifongiques, antibactériennes et antigerminatives, ce qui permet de conserver les microorganismes à un faible niveau.
- Des facteurs antibiotiques sont actifs sur certaines bactéries dont les *Proteus*, l'*Escherichia coli* B (entérobactéries potentiellement pathogènes) et le BK (bacille de Koch principal agent de la tuberculose).

- Extraction et mise en pot :
 - Du matériel en contact avec le miel (extraction, décantation, filtration, conditionnement, contenants de stockage).
- Décantation, filtration et écumage du miel.
- Contenants à miel :
 - Vérifier le bon état des fûts, des cuves et des seaux avant utilisation.
 - Attention aux débris de verre avant la mise en pot.

- Protéger les trappes à pollen et le pollen récolté des intrusions des rongeurs.
- Avoir du matériel en bon état (ruches et trappes à pollen).
- Veiller à la bonne hygiène des opérateurs.

Les mesures d'hygiène en miellerie :

- Utiliser du matériel apte au contact alimentaire dans la miellerie.
- Trier impérativement le pollen récolté et compléter par un contrôle visuel.
- Veiller au bon état et à la propreté des contenants. Fermer hermétiquement les contenants une fois remplis.

3.

EN PRODUCTION DE GELEE ROYALE

Les mesures d'hygiène au rucher :

- Ne pas traiter les colonies d'abeilles aux antibiotiques.
- Avoir des bonnes pratiques de traitement contre *Varroa* :
 - Utiliser des produits autorisés selon la posologie recommandée.
 - Ne pas traiter en production de gelée royale.
 - Enregistrer les traitements dans le cahier d'élevage.
- Renouveler les cires régulièrement, privilégier les cires d'opercules pour le renouvellement.
- Ne pas utiliser de répulsif chimique lors de la récolte.

Les mesures d'hygiène en miellerie :

- Veiller à l'hygiène du personnel, en particulier lors de l'extraction et du conditionnement.
- Travailler dans un laboratoire propre et dédié à cette activité.
- Utiliser du matériel apte au contact alimentaire, propre et désinfecté pour extraire et conditionner.
- Veiller aux bonnes conditions de conservation de la gelée royale (au frais ou congelée, pots fermés...).
- Filtrer la gelée royale avec un filtre de taille adaptée (0,4 à 0,7 mm - GPGR) et en bon état avant de la conditionner.

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.

Pour le miel, le pollen, la gelée royale, le **Guide des bonnes pratiques d'hygiène en apiculture** : caractéristiques des 3 produits ; analyse des dangers étape par étape ; bonnes pratiques d'hygiène.

Pour les **autres produits de la ruche** ou pour les **produits transformés destinés à l'alimentation humaine**, se référer aux usages généraux du métier (confiserie, pâtisserie...).

CONTACTER L'ITSAP OU SON ADA POUR OBTENIR DE L'AIDE

www.interapi.fr
97 boulevard Pereire - 75017 Paris
Tél. 01 87 76 05 25