

# Hygiène en Apiculture

avoir de bonnes pratiques, c'est garantir la sécurité du consommateur

Ne pas mettre en danger la santé du consommateur avec les denrées alimentaires que l'on produit et que l'on commercialise, c'est une nécessité pour tout apiculteur. C'est aussi une obligation légale à l'échelle européenne depuis 2006.

## 1. QUI EST CONCERNÉ ?

Tous les apiculteurs qui commercialisent des produits de la ruche ou des produits transformés destinés à l'alimentation humaine quelle que soit la taille de l'exploitation.

**NB : ces règles sont légèrement adaptées pour ceux qui possèdent moins de 30 ruches (cf. Code rural)**

## 2. POURQUOI SE PRÉOCCUPER DE CE SUJET ?

- Juridiquement, en cas de problème sanitaire sur un produit alimentaire, c'est le metteur en marché qui est responsable.
- Vous commercialisez une denrée alimentaire ? Vous êtes **responsable**. Vous devez donc vous organiser sur votre exploitation pour démontrer que vous maîtrisez les risques de contamination de vos produits et que ceux-ci ne présentent donc aucun danger pour la santé du consommateur.

## 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.

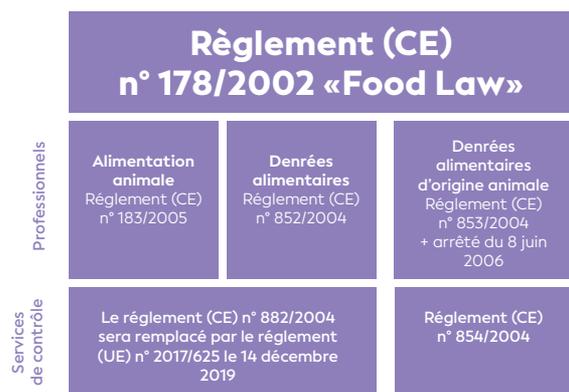
## 4. QUE DIT LA RÉGLEMENTATION DE RÉFÉRENCE POUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ?

- 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.

## 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.



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

## DES RÈGLES D'HYGIÈNE DÉPENDANTES DU STATUT DES PRODUITS ET DE LEURS CARACTÉRISTIQUES

- Miel, gelée royale et pollen sont des **produits agricoles primaires**, c'est-à-dire sans étape de transformation.
- Les pâtisseries, confiseries... sont des produits alimentaires dits « **préparés, traités ou transformés** » ; des règles plus contraignantes s'appliquent (non abordées dans ce document). Se référer aux usages généraux du métier.
- D'autres produits de la ruche vendus comme compléments alimentaires ou incorporés à ceux-ci doivent également faire l'objet de mesures de maîtrise de l'hygiène (non abordées dans ce document).

## POUR CHACUN DE SES PRODUITS, L'APICULTEUR DOIT :

Avoir identifié les dangers à chaque étape d'élaboration de son produit

Avoir imaginé les bonnes pratiques d'hygiène qui évitent que ce danger apparaisse

Noter tout ce qui peut démontrer que tout a été mis en oeuvre pour préserver l'innocuité des produits

## 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).

# Exemples de mesures d'hygiène par produit

1.

## EN PRODUCTION DE MIEL

### Les mesures d'hygiène au rucher :

- Ne pas poser les hausses, les cadres ou le petit matériel au sol.
- Prophylaxie, traitement des pathologies des colonies abeilles :
  - > Antibiotiques interdits.
  - > Contre *Varroa*, n'utiliser que les produits autorisés selon les doses prescrites et en absence de hausses.
  - > Renouveler les cires régulièrement en privilégiant l'utilisation des cires d'opercules.

### Les mesures d'hygiène en miellerie :

- Nettoyage régulier :
  - > Des sols, murs et plafonds des espaces Extraction / mise en pot.
  - > Du matériel en contact avec le miel (extraction, décantation, 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.

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.

2.

## EN PRODUCTION DE POLLEN

### Les mesures d'hygiène au rucher :

- Récolter du pollen sur des colonies saines.
- Éviter toute humidité excessive lors de la récolte du pollen (type de trappe à pollen...) en réalisant une récolte fréquente, adaptée aux conditions météo.
- Avoir des bonnes pratiques de traitement contre *Varroa* :
  - > Utiliser des produits autorisés selon la posologie recommandée.
  - > Ne pas traiter en période de récolte de pollen.
  - > Enregistrer les traitements dans le cahier d'élevage.
- Raisonner autant que possible l'emplacement des colonies sur lesquelles sont placées les trappes à pollen.
- 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.

## OUTILS DISPONIBLES POUR AIDER L'APICULTEUR



### Les fiches du Guide des bonnes pratiques apicoles :

- 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.

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](http://www.interapi.fr)  
97 boulevard Pereire - 75017 Paris  
Tél. 01 87 76 05 25