

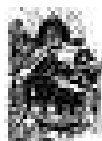
Le miel, de la ruche au pot

Dans le secteur agro-alimentaire, de nouvelles directives et réglementations imposent des normes de qualité. L'apiculture est bien sûr concernée. Cette évolution rejoint le souci des apiculteurs qui ont toujours veillé à préserver et défendre les qualités naturelles du miel. Pour aider chacun à mieux atteindre ces objectifs, un programme européen visant à l'amélioration de la production et de la commercialisation du miel est en cours. Dans ce cadre, un groupe d'apiculteurs a travaillé pendant plusieurs mois à la réalisation d'un guide de bonne conduite apicole. Nous en avons extrait plusieurs éléments qui intéressent tous les apiculteurs (page 2). Ils sont autant de conseils essentiels pour que chaque étape de la récolte, des hausses à la mise en pot, contribue au respect des normes de qualité. Ces normes sont désormais incontournables pour les apiculteurs qui vendent leur miel en dehors de leur domicile ou qui le proposent à la revente. La législation concernant l'étiquetage offre la possibilité de valoriser cette démarche de qualité auprès des consommateurs. Tous les détails se trouvent en page 6 de ce numéro d'Actu Api. Nous vous souhaitons une excellente saison apicole.

Le Comité d'accompagnement
du programme européen

N° 5

Fév.
1999



Travail du miel, petit guide pratique

De la récolte du nectar par les abeilles à la vente du miel, les étapes sont nombreuses. Le savoir-faire de l'apiculteur va lui permettre de produire un miel de qualité. Pour l'aider dans cette démarche, voici un petit guide qui indique étape par étape des conseils qui permettent de limiter les risques de contamination et de dégradation de ce noble produit.

La contamination du miel peut avoir diverses sources :

- M** Microbiologique : apports extérieurs de levures, champignons, bactéries ;
- C** Chimique : pollution par contact avec des produits non alimentaires, des fumées, des vapeurs...
- P** Physique : apports de poussières, de terre ou de particules indésirables (verre, écailles de peinture, bois...).

Le miel peut également subir plusieurs dégradations :

- T** Thermique : exposition à des températures trop élevées ;
- F** Fermentation : présence d'humidité trop élevée (>18 %) ou réhumidification ;
- A** Perte d'Arômes : oxydation trop importante ou surchauffe.

Les obligations légales sont en gras. Les lettres en première colonne se réfèrent au type de dégradation ou de contamination que les actions proposées en seconde colonne vont permettre d'éviter ou de limiter.

Stockage des hausses et état des cadres

- M** Léchage des cadres et tri avant rangement.
Renouvellement régulier des cires.
- C** Traitement avec des produits autorisés (soufre, B 401).
Certains produits sont interdits (tétrachlorure de carbone, paradichlorobenzène...)
Stockage à la lumière et avec une bonne aération ou au froid.

Opérations au rucher

Pose des hausses sur la ruche de production

- M** Éviter la ponte de la reine et le stockage du pollen dans les hausses.
- C** Pas de traitement chimique contre les maladies en présence de hausses.

Enlèvement des hausses

- F** Retrait par temps sec.
Attendre que le miel soit mature (contrôle de l'humidité avant enlèvement des hausses).
- C** Chasser les abeilles par secouage, avec une soufflerie ou avec un chasse-abeilles.
Éviter trop de fumée et des répulsifs chimiques.

Transport des hausses

- P, M** Éviter de poser les hausses sur le sol.
Transporter les hausses fermées (dans une enceinte propre).

Locaux utilisés pour le conditionnement du miel

- M** **Présence d'un point d'eau potable** (chaude) à proximité.
Sol et plans de travail en contact avec le miel en matériaux lisses et lavables.
Murs et plafonds dépoussiérables.
Lavage et séchage (pas d'eau stagnante) du local avant et après opérations.
Interdire l'accès aux animaux (éviter l'entrée d'abeilles et permettre leur évacuation).
Absence totale d'abeilles après filtration du miel.
Éclairage suffisant pour l'activité.
- F** **Éviter les condensations (aération)** et régulation de l'humidité relative du local à moins de 60 %.
- C** **Enlever tout produit chimique volatil et/ou toxique.**
Supprimer toute source de fumées.
- P** **Supprimer toute source de production de poussières.**

Matériel utilisé pour le conditionnement du miel

- M** Nettoyage journalier du matériel, avant et en fin de manipulation.
- C, P** **Le matériel en contact avec le miel doit être de qualité alimentaire** (acier inoxydable, plastique ou peinture alim.).
Contrôler les parois du matériel et les pièces mobiles (robinets, axes...) avant utilisation.
En présence d'un moteur ou d'un engrenage, vérifier l'étanchéité des joints (perte d'huile...), l'état des courroies d'entraînement.
Si l'on utilise un matériel polyvalent (foreuse...), une attention particulière doit être portée à la propreté.

Hygiène personnelle

- M** Respecter un niveau élevé de propreté personnelle.
Éviter les contaminations par des agents pathogènes (plaies, toux...).
- Porter des vêtements de protection propres (tabliers, casquettes...).
- Ne pas tremper son doigt dans le miel.
- Accès à un lavabo (eau chaude et froide) et à des toilettes.**
- C** Il est interdit de fumer dans la miellerie.

Conseils relatifs aux opérations de conditionnement

Séchage des hausses

- T, A** Limiter la température du flux d'air à 40°C.

Désoperculation

- P** Éviter de toucher les lattes des cadres avec l'outil de désoperculation.

Traitement des opercules

- M** Séparer rapidement le miel des opercules en cas d'utilisation alimentaire de ce miel.
- Stockage hors miellerie des opercules dans un fût hermétique.

Extraction du miel

- M** Interdiction d'extraire des cadres de miel contenant du couvain.
- M, A** Veiller à fermer le couvercle de l'extracteur avant sa mise en route.

Filtration du miel : point critique

- P** Vérifier l'état des filtres avant utilisation : mailles régulières et fines (de 0,2 à 0,5 mm).
- Vérifier régulièrement le colmatage du filtre.
- A** Utiliser de préférence des filtres coniques ou immergés.
- M** Évacuer les déchets en dehors du local et dans un récipient hermétique.
- M, F** Limiter le séjour du miel dans les filtres (max. 6 h).

Remarque : dès cette étape, toute contamination doit être exclue.

Décantation du miel

- P, M, F** Recouvrir le maturateur d'un couvercle, si possible hermétique.
- Limiter la durée de décantation (max. 48 h).
- P** Laisser le maturateur à plus de 20°C pour maintenir la fluidité.

dité.

Écumer correctement le maturateur.

Ne pas récolter le fond du maturateur (particules lourdes).

Cristallisation du miel

- M, P, A** Éviter l'inclusion d'air et d'éléments étrangers lors du malaxage par une rotation à vitesse réduite (± 15 tours/min) et avec des pales bien conçues.
Couvercle (en permanence) sur le récipient.
- F** Limiter la durée de cristallisation (max. 15 jours).
Si ce délai n'est pas respecté, il faut ensemençer.
- P** Éviter de toucher les parois ou le fond du récipient avec le mélangeur.

Refonte, assouplissement du miel

- M, P** Éviter l'introduction d'éléments étrangers lors du malaxage ou de la refonte.
Couvrir le récipient dans la mesure du possible.
- T** Limiter le contact du miel avec une source de chaleur :
- très chaude ($\pm 75^{\circ}\text{C}$) à max. quelques secondes;
- chaude (45°C) à max. quelques heures;
- tiède (36°C) à max. quelques jours.

Mise en pots

- C, M** Vérification et élimination des pots douteux avant recyclage.
Lavage, rinçage à l'eau claire et séchage de tous les pots en verre et récipients avant utilisation.
Utilisation unique des couvercles.
- F** Fermer les pots dès la fin du remplissage.
Vérifier la fermeture correcte des couvercles.

Stockage du miel

- F, M** Utilisation de couvercles hermétiques (twist-off ou autres systèmes).
- T** Conserver le miel à une température de 10 à 20°C .
Limiter autant que possible la durée de conservation (maximum 2 ans).

Identifier son miel

Tout produit destiné à la vente doit être étiqueté. Le miel n'échappe pas à cette règle de base qui vise à informer au mieux le consommateur. Toutes les mentions ne sont pas admises sur les étiquettes. Par contre, certaines appellations ou certifications peuvent valoriser votre produit.

Mentions légales

Les mentions obligatoires doivent être claires et parfaitement lisibles sur les pots.

- La **dénomination du produit** sera soit "miel", soit "miel de nectar" ou encore "miel de miellat".

- Les **nom et adresse** de la personne qui se porte garante de la qualité du produit. On trouvera le plus souvent le nom de l'apiculteur. On peut également mentionner les nom et raison sociale du conditionneur ou du revendeur.

- Les indications de **poids** devront avoir une hauteur minimum (6 mm pour un poids de plus de 1 kg, 4 mm de 201 g à 1 kg, 3 mm de 51 g à 200 g, 2 mm moins de 50 g) et correspondre précisément au poids réel (voir plus loin). L'abréviation de gramme est "g" (ex. 250 g). Vous pouvez utiliser le signe européen "e" si vous certifiez que votre pot satisfait aux prescriptions légales. Le diamètre du cercle qui circonscrit la lettre **e** aura au moins 3 mm.

- L'étiquette doit également mentionner un **numéro** de lot (numéro d'analyse, de contrôle...)

ou une **date de garantie** ("à consommer de préférence avant le mois/année"). En cas de problème, on pourra ainsi isoler le lot de miels déficients. La date de garantie indique le délai pendant lequel le produit garde ses qualités et ce, dans des conditions normales d'utilisation. Cette date sera donc fonction des caractéristiques spécifiques du miel. Elle ne peut cependant dépasser un délai de deux ans après la date de mise en pot.

Caractérisation du miel

L'appellation "miel" peut être complétée par une série d'indications réglementées.

- L'**origine florale ou végétale** (miel de tilleul, de fruitiers, de châtaignier...) peut être signalée si le produit provient essentiellement de l'origine indiquée et s'il en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques. Les miels récoltés en transhumance sur des miellées bien précises (colza, phacélie, fruitiers) sont faciles à identifier. Par contre, pour les autres miels, seule une

analyse d'identification réalisée en laboratoire permet de déterminer une origine florale ou végétale précise. Il faut remarquer qu'en Belgique, aucune règle officielle ne précise les caractéristiques des appellations monoflorales.

- **L'origine régionale** (Ardenne, Pays de Herve...), **territoriale** (Wallonie, province, commune...) ou **topographique** (indication mentionnée sur une carte topographique) n'est possible que si le miel provient entièrement de l'origine indiquée.

- Des **critères de qualité spécifiques** peuvent également être utilisés. Actuellement, plusieurs étiquettes sont de ce type :

- "Miel sous label", si les miels répondent au cahier des charges contrôlé par Promag ;
- "Miel wallon" de l'ORPAH, si les miels ont une humidité contrôlée inférieure

à 18 % ;- "Miel de qualité", si les miels répondent aux critères de qualité établis par le CARI.

Dans le futur, les apiculteurs pourront peut-être utiliser une appellation d'origine protégée (A.O.P.) «Miel de Wallonie» (demande de reconnaissance en cours).

- Vous pouvez indiquer le **mode de traitement** de votre miel (miel centrifugé, miel en rayons, miel égoutté, miel pressé).

Ces indications complémentaires sont très importantes car elles vont permettre de différencier votre miel de l'ensemble des miels mis sur le marché.

Appellations interdites

Par contre, certaines appellations sont interdites sur l'étiquette, ainsi que sur les documents de publicité.

Les mots "hygiène", "médicinal", "malade", "maladie" ainsi que tous les dérivés et représentations de ces mots sont interdits. Il en va de même des mots "pur" et "naturel" ainsi que leurs dérivés puisque le miel, par définition, ne peut être raffiné ou transformé. Dans ce même esprit, il est interdit d'attribuer, sur base de la composition, des propriétés qui se rapportent à des critères objectifs ou mesurables et qui ne peuvent être démontrés.

Indications complémentaires

D'autres indications complémentaires peuvent être apportées. Les caractéristiques organoleptiques des miels peuvent être

Labels

L'objectif premier d'un label est d'informer le consommateur en l'absence du producteur. Les labels sont mis au point pour faciliter la vente des miels mis en dépôt dans les magasins. Peu d'apiculteurs sont donc concernés par cette approche commerciale. De plus, la démarche de labellisation est une démarche tout à fait libre. L'apiculteur choisit de faire partie d'un groupement d'apiculteurs sous label et de suivre un cahier des

décrites (par ex. : “miel onctueux au goût fruité”).

Il est utile de préciser les conditions normales de conservation : “à conserver dans un endroit frais et sec”...

Si vous vendez votre miel dans une région bilingue, il faut savoir que les indications obligatoires de l'étiquette doivent être rédigées dans les langues de la région

linguistique. Ainsi à Bruxelles, ces indications doivent figurer en français et en néerlandais.

Question de grammes

Les fonctionnaires contrôleurs du ministère des Affaires économiques peuvent effectuer des contrôles statistiques, par échantillonnage des lots de miels au domicile de l'apiculteur.

La quantité du miel contenu dans l'emballage doit correspondre, en moyenne, à celle mentionnée sur l'étiquette. En effet, lors d'un contrôle, la moyenne des poids doit être supérieure ou égale au poids annoncé. On tolère que l'écart maximum en moins sur le contenu d'un pot soit de 15 g pour 500 g, de 9 g pour 250 g, de 5,7 g pour 125 g et de 4,5 g pour 50 g. Pour déterminer le poids de miel contenu dans les pots, le contrôleur pèsera plusieurs pots vides pour estimer la tare moyenne et plusieurs pots remplis (jusqu'à une centaine). Cela s'effectue avec un instrument de pesage légal.

Lorsque le pot de miel présente un écart plus important, compris entre une fois et deux fois l'écart maximal toléré (30 g pour un pot de 500 g ou plus), il est appelé “défectueux”. S'il y a trop de pots “défectueux”, le lot est refusé. Il en est de même si un pot de miel présente un manque de poids supérieur à deux fois l'écart maximal toléré (moins de 470 g pour un pot de miel de 500 g). Ces situations sont donc à éviter ! ■

CONTACTS :

U.F.A.W.B.

Jacques LECLÈRE
10 rue Marot
5503 SORINNES
Tél./fax : 082/ 22 41 28
Email jacques.leclere@skynet.be

U.R.R.W

Philippe-Auguste ROBERTI
11 Ferme apicole de Malplaquée
5070 SART-ST-LAURENT
Tél./fax : 071/ 71 29 67
Email : philippe.roberti@skynet..be

CARI asbl

Etienne BRUNEAU
4 Place Croix du Sud
1348 LOUVAIN-LA-NEUVE
Tél. : 010/ 47 34 16 - Fax : 010/ 47 34 94
Email : Bruneau@ecol.ucl.ac.be