

L'ÉTIQUETAGE

Les mentions à minima obligatoires à porter sur l'étiquette sont les suivantes :

- > Dénomination de vente (Miel)
- > Date limite d'utilisation optimale (DLUO)
- > Numéro de lot, qui peut être la DLUO
- > Nom ou raison sociale et adresse du producteur (RIDET)
- > Poids net
- > La marque sanitaire AD (attestation de déclaration délivrée par le SIVAP sur simple déclaration d'activité)
- > Le logo du label en cas de production certifiée

A l'inverse, vanter les vertus thérapeutiques du miel sur l'étiquette n'est pas autorisé.

LES CRITÈRES DE QUALITÉ DU MIEL

1 / Le **taux d'humidité** contenu dans le miel doit être inférieur à 18% pour éviter le phénomène de fermentation alcoolique lié aux levures présentes dans le miel ; il peut être contrôlé à l'aide d'un réfractomètre à la miellerie et conditionne la DLUO qui est habituellement de 2 ans après récolte

2 / L'**absence de résidus physiques** est le signe d'une bonne filtration/décantation

3 / Le **taux de HMF** (hydroxy-méthyl-furfural) est le témoin de la dégradation du miel par la chaleur et par le temps ; il doit rester le plus bas possible lors de la commercialisation : un seuil maximal de 10mg/kg est fixé pour les zones tropicales

4 / L'**activité enzymatique** (diastase, amylase...) est le meilleur signe de la fraîcheur d'un miel

5 / L'**activité thérapeutique** d'un miel est recherchée par certains consommateurs ; elle peut notamment être évaluée par sa concentration en gluco-oxydase et polyphénols

Le Centre d'Apiculture propose des campagnes d'analyses pour permettre aux apiculteurs de mieux connaître leur miels.



EST© 2020

« Bien filtré et décanté, un miel à moins de 18% d'humidité est le témoin de bonnes pratiques apicoles. »



« Récolter son miel rapidement après operculation est une condition nécessaire à sa bonne qualité. »

Plus d'informations et de guides techniques sur www.technopole.nc



POUR NOUS CONTACTER



44.15.79



TERRE@ADECAL.NC



apiculture
NOUVELLE-CALÉDONIE
Centre technique
& Réseau d'Épidémiologie-Surveillance

**BONNES
PRATIQUES
APICOLES
À LA MIELLERIE**





STOCKAGE DES HAUSSES AVANT EXTRACTION > Extraire dans la foulée de la récolte ou entreposer les cadres dans un local déshumidifié



HUMIDITÉ RELATIVE ET TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE D'EXTRACTION > Préparer la pièce 24-48h, nettoyage et déshumidification



HUMIDITÉ RÉSIDUELLE APRÈS NETTOYAGE DU MATÉRIEL > S'assurer du séchage complet du matériel d'extraction et de maturation



CAPTAGE DE L'HUMIDITÉ DE L'AIR LORS DE LA MATURATION > Assurer l'étanchéité à l'air des couvercles des maturateurs



CAPTAGE DE L'HUMIDITÉ DE L'AIR LORS DE LA MISE EN POT > Opérer dans une pièce efficace-ment déshumidifiée



PRISE D'HUMIDITÉ DU MIEL DANS LES CONDITIONNEMENTS > Utiliser des contenants (pots, seaux, bouteilles) étanches à l'air

LA RÉCOLTE

- > Récolter des cadres de miel **complètement operculé** permet d'assurer un taux d'humidité inférieur à 18% et ainsi d'éviter sa fermentation
- > Ne pas récolter un miel contenant du couvain
- > Les caisses ou hausses de récolte doivent être fermées jusqu'à l'extraction pour ramener le moins d'abeilles possible en miellerie
- > Récolter par beau temps et extraire le miel dans la foulée de la récolte



LES LOCAUX

- > Les surfaces doivent être en bon état, lisses, résistantes et lavables
- > La miellerie doit être **étanche** aux abeilles et aux nuisibles
- > Un point d'eau (évier) doit permettre le lavage des mains des opérateurs
- > La miellerie doit être lavée avant et après chaque extraction
- > Idéalement, **température et humidité**, doivent pouvoir être contrôlées, notamment par l'utilisation d'un déshumidificateur et d'un climatiseur
- > Le SIVAP tolère que les petits apiculteurs n'aient pas de local de miellerie dédié



Du fait de son activité anti-bactérienne, il se conserve longtemps à température ambiante : c'est une denrée à faible risque sanitaire.



Le miel a une forte tendance à absorber l'humidité de l'air, on le qualifie d'hygroscopique.

LE MATÉRIEL

- > Les équipements qui entrent en contact avec le miel doivent être **aptes au contact alimentaire**
- > Vérifier l'absence de sources de contamination telles que des tâches de rouille, de la peinture écaillée, des déjections de margouillats, ...
- > Pour les mécanismes le nécessitant, utiliser de la graisse alimentaire
- > Vérifier le bon fonctionnement de chaque équipement avant leur utilisation
- > **Nettoyer** à l'eau et sécher le matériel avant et après chaque extraction

LES OPÉRATEURS

- > L'hygiène corporelle des personnes participant à l'extraction doit être irréprochable
- > Le **lavage des mains** et des avant-bras est indispensable avant toute manipulation en miellerie et plus particulièrement après passage aux sanitaires
- > L'état de santé des opérateurs doit être compatible avec la manipulation de denrées alimentaires (absence de plaies aux mains, de diarrhées, de rhume, de toux, ...)
- > La tenue de travail doit être propre et adaptée, différente de la tenue de rucher
- > Il est conseillé de porter **une charlotte et des chaussures fermées** réservées à la miellerie



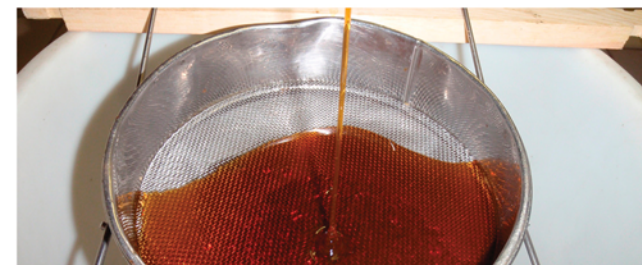
Il est interdit de fumer dans la miellerie ou le laboratoire.

Il est de la responsabilité de l'apiculteur de maintenir un niveau d'hygiène satisfaisant dans sa miellerie.



LA FILTRATION ET LA DÉCANTATION

- > Après extraction le miel doit être **filtré finement** ; idéalement via une grille (Ø 1,5mm) puis un filtre (Ø 0,5mm)
- > Le miel est ensuite placé dans un maturateur pendant 5 à 7 jours, temps nécessaire à sa décantation
- > Ce maturateur une fois rempli et fermé ne doit permettre **aucun échange avec l'extérieur** (air, nuisibles...) ; au besoin, il peut être étanchéisé avec du film plastique
- > Idéalement le maturateur doit permettre un sous-tirage du miel



LE STOCKAGE DU MIEL

- > Le miel est sensible aux variations brusques de température, et aux UV, desquels il doit être protégé
- > La température idéale de conservation **ne doit pas excéder 25°C**
- > Le miel doit être stocké dans un local protégé des nuisibles et des abeilles

LA MISE EN POT

- > Utiliser une balance pour contrôler la quantité nette mise en pot
- > Nettoyer et sécher les pots en verre avant utilisation
- > Prendre soin d'éviter la chute de contaminants (cheveux, poussière, petits insectes, ...) dans les pots et dans le miel

LE CAHIER DE MIELLERIE

- > Enregistre la provenance de chaque récolte et la destination de chaque extraction sous forme de lots identifiables
- > Permet la **traçabilité des productions** : du rucher au consommateur
- > Consigne les opérations de nettoyage
- > Doit idéalement être conservé au moins 5 ans
- > Conseillé dans le cadre des **bonnes pratiques d'hygiène**
- > Obligatoire pour l'obtention d'un Agrément d'Hygiène Simplifié (AHS) qui est nécessaire pour l'export