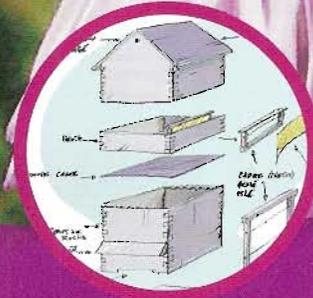




# LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES APICOLES



SUPPLÉMENT AU NUMÉRO 980  
DE L'ABEILLE DE FRANCE - MAI 2011

COMMISSION PARITAIRE 0615T79754

ISSN 0973-4025

## Objet du paquet hygiène

- Garantir un niveau élevé de protection de la santé humaine et des consommateurs (par l'analyse et la gestion des risques – et par l'application du principe de précaution avec l'appui de preuves scientifiques.)
- Pour répondre à cette obligation, il faut prévoir une approche globale et intégrée de tous les risques
- Les opérateurs du secteur alimentaire assument la responsabilité de la sécurité alimentaire
- La traçabilité du parcours des aliments doit être permanente.

## Définition de l'hygiène par le règlement 852-2004

Ce sont les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire, compte tenu de l'utilisation prévue (sans distinction entre produit végétal ou animal)

## Responsabilités

La responsabilité première en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant (article 1)

Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires sous leur responsabilité soient conformes aux exigences pertinentes en matière d'hygiène, fixées par le présent règlement (article 3).

**Le règlement n'impose aucun moyen à mettre en œuvre pour le respect des règles d'hygiène. Il n'impose que des résultats à atteindre.**

## Le Principe de base (article 5 du règlement)

Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP (abréviation d'un mot anglais qui signifie l'analyse des risques et des points critiques en vue de leur maîtrise). Ces principes d'hygiène prescrivent un découpage séquentiel de l'ensemble de l'activité (de la ruche au pot) afin de rechercher et définir les différents stades critiques à maîtriser pour garantir la sécurité alimentaire du produit mis sur le marché.

Provisoirement, les exploitants de la production primaire sont dispensés de l'application du principe HACCP ; néanmoins le Guide des Bonnes Pratiques Apicoles devra s'en inspirer fortement.

Le Codex Alimentaire est un organisme qui définit les principes d'hygiène pour les denrées alimentaires au niveau international. Cet organisme préconise l'établissement de procédures de sécurité se fondant sur les principes de l'HACCP.

**Le Guide des Bonnes Pratiques Apicoles est un document très important dans le cadre de la nouvelle réglementation et seules des preuves scientifiques certaines et confirmées peuvent autoriser le producteur à s'en dispenser.**

## Que comprend la production primaire ?

Toute l'activité apicole est une production primaire. Elle comprend :

- L'élevage des abeilles, la récolte du miel, le mise en pot et l'emballage sur les lieux de l'exploitation (à la ferme)
- N'est pas considérée comme production primaire, la mise en pot et l'emballage hors des lieux de production.
- N'est pas considérée comme production primaire la transformation du produit (nougat – pain-d'épice etc.)

## Les obligations de la production primaire

- Surveiller et garantir l'hygiène des manipulations, de l'eau, du nettoyage, du personnel, des contenants, des déchets.
- Assurer et garantir la protection contre toute contamination accidentelle.
- Remédier aux problèmes décelés suite à un contrôle officiel.
- Tenir des registres affichant les mesures prises afin de maîtriser les dangers.
- Respecter un guide des Bonnes Pratiques
- Des modifications et adaptations permanentes sont prévues en fonction de l'évolution des techniques.

## Conclusion

- Le Guide des Bonnes Pratiques Apicoles reprend ce que chaque apiculteur a toujours fait pour produire un miel de qualité mais en soulignant les points critiques.
- Il sera accompagné de tableaux permettant de cocher l'effort de maîtrise des éléments de risques.
- Ce Guide rédigé pour la production du miel est adaptable à tous les produits de la ruche.

Sur la base des conseils mensuels proposés par l'Abeille de France, le comité de rédaction de l'Abeille de France et le comité technique du SNA ont rédigé un projet de guide, présenté aux services de la DGAL le 29 mars 2006. Malgré plusieurs relances tant écrites que téléphoniques aucune suite n'a été donnée à notre projet. Par contre, lors de la plupart des réunions ou des articles émanant de l'administration ou de l'agriculture un refrain lancinant répète "si vos abeilles meurent c'est à cause de vos mauvaises pratiques apicoles".

Ne pouvant plus supporter cette mise en cause, le comité technique a décidé de doubler "la Page des Jeunes" d'une planche récapitulative intitulée **Guide des bonnes pratiques apicoles**.

Dr. Vétérinaire M. Pottiez, Ms. Anchling et Védrenne.