

Directive pour le contrôle d'exploitation

Pour des raisons de simplification, seule la forme masculine apparaît dans ce texte. Il va de soi que la forme féminine est toujours sous-entendue.

A. Introduction

En tant que contrôleur d'exploitation dans le cadre du programme "Label de qualité du miel apisuisse", vous jouez un rôle très important. Le présent guide a pour but de vous aider à accomplir cette tâche de manière professionnelle et fiable. Un contrôle d'exploitation n'est pas une faveur, mais un mandat fiduciaire au nom et pour le compte d'apisuisse, l'organisation faitière des associations apicoles suisses. De nombreux consommateurs de miel se fient à votre expertise et à votre jugement. En tant que fiduciaire, vous êtes soumis au secret professionnel. apisuisse et ses associations apicoles nationales, BienenSchweiz, SAR et FTA, vous souhaitent beaucoup de succès et de satisfaction dans l'accomplissement de cette tâche.

B. Ferme sur le fond, doux avec les gens

L'apiculteur qui souhaite se soumettre au contrôle d'exploitation est généralement fier de ses produits et de son exploitation. Tenez compte de ses sentiments et de sa sensibilité ; il mérite d'être traité de manière juste et amicale. D'un autre côté, vos mandants vous demandent de procéder à un contrôle d'exploitation correct. Cela signifie que vous devez suivre une ligne claire lorsqu'il s'agit de mettre en évidence des erreurs et des défauts dans le fonctionnement de l'entreprise ou dans la qualité des produits. Faites comprendre à l'apiculteur que vous ne dénoncez pas ces défauts pour le mettre en difficulté, mais pour l'aider à répondre aux exigences actuelles en matière de qualité du produit qu'est le miel.

C. Procédure / déroulement du contrôle d'exploitation

La checklist sert de guide pour le déroulement du contrôle d'exploitation. Discutez de tous les critères avec l'apiculteur et assurez-vous qu'il applique correctement les exigences. L'entretien devrait donc permettre de répondre rapidement à la plupart des questions et de les évaluer en conséquence sur la fiche. Faites-vous montrer ce qui est possible au moment du contrôle d'exploitation avec un effort raisonnable. Pour les autres critères, la réponse honnête de l'apiculteur doit suffire.

D. Quand le contrôle d'exploitation est-il réussi et quand est-il un échec ?

L'objectif du programme de qualité est que chaque critère de la checklist soit rempli.

Pour chaque critère de la checklist, le contrôleur d'exploitation décide en toute impartialité si un manquement entraîne le marquage d'un critère de la checklist comme "non rempli". En cas de problèmes mineurs, il est possible de cocher la case "partiellement remplies". Les manquements que vous constatez sont notés dans la colonne "Observations, mesures" et doivent être corrigés par l'apiculteur dans le délai convenu. Vous décidez si un contrôle ultérieur doit être effectué ou si le critère sera vérifié lors du prochain contrôle d'exploitation régulier. Si vous rencontrez souvent les mêmes problèmes avec des apiculteurs, n'hésitez pas à informer l'association de ce critère via le responsable cantonal du miel.

E. Décision immédiate

A la fin de la checklist, il est indiqué si l'apiculteur a réussi le contrôle d'exploitation. C'est le cas si aucun des critères n'est considéré comme "non rempli". Si des critères sont "remplis sous réserve", vous décidez encore sur place si un contrôle ultérieur est nécessaire ou si d'éventuels documents peuvent encore être fournis. Si la certification ne peut pas être accordée en raison d'une lacune qui ne peut pas être corrigée, faites-le savoir sans équivoque à l'apiculteur et signez ensemble la checklist. Le contrôle d'exploitation est ainsi terminé.

L'apiculteur garde une copie de la checklist. Vous envoyez une copie de la première page à l'assistante administrative de la SAR qui établit un certificat et l'envoie directement à l'apiculteur. Son adresse est publiée sur Internet dans la liste des apiculteurs labellisés.

F. Possibilité de recours

Si un apiculteur n'est pas d'accord avec votre décision, informez-en le responsable cantonal du miel et communiquez son adresse à l'apiculteur. Le responsable cantonal prend les mesures nécessaires par écrit, conformément au règlement sur le miel. L'apiculteur peut déposer un recours dans les 30 jours auprès de la commission du miel qui prend une décision définitive.

G. Procédure administrative

Vous recevez en début d'année la liste des apiculteurs labellisés de votre section. Des checklists vous sont fournies lors du cours de perfectionnement annuel début mars, avec toutes les informations administratives nécessaires. La checklist peut également être téléchargée sur www.abeilles.ch.

Documents à avoir avec vous

- Checklist
- Règlement du miel apisuisse. Vous devez être en mesure de montrer le règlement lors du contrôle d'exploitation. Un règlement sera envoyé à l'apiculteur avec son certificat. Le règlement peut être consulter et télécharger en tout temps sur le site www.abeilles.ch.
- Impressions des passages essentiels concernant le miel de la législation sur les denrées alimentaires. Un recueil des textes pertinents pour l'apiculture peut être télécharger sur le site www.abeilles.ch.
- La présente directive.
- Un réfractomètre étalonné.

H. Et le temps ?

Un contrôle d'exploitation dure environ 1 à 1,5 heure. Informez l'apiculteur et prévoyez suffisamment de temps. Au début surtout, le processus aura tendance à durer plus longtemps - et il se peut qu'en plus du contrôle ait lieu une discussion animée et intéressante avec l'apiculteur. Il ne faut pas que le temps soit une contrainte, cela n'aurait qu'un effet négatif sur l'ambiance, qui doit rester cordiale tout au long du contrôle, même si des manquements sont constatés.

Les différents critères de la checklist

	Texte de la checklist	Explications
1.1	Seuls les membres des sociétés BienenSchweiz, SAR ou STA peuvent adhérer au programme du label d'or apisuisse.	Si un apiculteur quitte une section, il doit restituer les labels d'or qui lui restent au contrôleur d'exploitation.
1.2	Les emplacements se trouvent en Suisse.	Les apiculteurs labellisés garantissent à leurs clients que le miel labellisé provient exclusivement de Suisse.
1.3	L'emplacement est en ordre. Ni nourriture ouverte, ni cadres mal rangés accessibles aux abeilles.	L'emplacement où se trouve les abeilles est rangé. Des cadres accessibles peuvent entraîner des problèmes de santé ou de parasites. Les outils sont fonctionnels et propres.
1.4	Les ruches vides sont nettoyées et fermées.	Des ruches ouvertes non nettoyées présentent un risque pour la santé.
1.5	De l'eau potable est à disposition pour le nettoyage des ustensiles.	Le droit alimentaire stipule que les mains ainsi que les appareils et outils utilisés pour la production de denrées alimentaires doivent être nettoyés avec de l'eau potable.
2.1	Entre deux périodes de miellée, on laisse suffisamment de miel comme nourriture et on ne donne un aliment liquide/pâte alimentaire qu'exceptionnellement. Les cadres de hausse ne peuvent être remis en place que deux semaines après la fin du nourrissage (liquide et solide). Le nourrissage avec le miel de l'exploitation fait exception à cette règle.	En cas de nourrissage lorsque des cadres de hausse sont en place, du sucre d'alimentation peut se retrouver dans le miel. Un miel ainsi altéré est contraire aux exigences de la législation sur les denrées alimentaires et ne peut pas être commercialisé.

2.2	<p>On procède au nourrissage uniquement pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'hivernage, ayant enlevé les hausses • les nucléés et essaims • les colonies d'élevage • les colonies en manque de miellées. <p>La quantité de nourriture, ainsi que les dates de toutes les opérations sont notées.</p>	<p>L'apiculteur est responsable de pratiquer un nourrissage modéré afin de ne pas altérer le miel. Le nourrissage liquide entre les miellées est délicat à cet égard. C'est pour cette raison que la remise en place des cadres de hausse pour l'extraction du miel doit avoir lieu au plus tôt deux semaines après la fin du nourrissage. La quantité de nourriture distribuée, la date de distribution, la fin de la consommation de nourriture et la remise en place des cadres de hausse doivent être documentées.</p> <p>Le délai de sevrage s'applique aussi bien à l'alimentation liquide qu'à l'alimentation sous forme de pâte.</p>
3.1	<p>La maturité du miel est contrôlée avant extraction.</p>	<p>On vérifie la maturité du miel avant l'extraction. La méthode la plus simple est de secouer les cadres pour contrôler que le miel ne coule pas. La teneur en eau peut être déterminée à l'aide d'un réfractomètre.</p>
3.2	<p>Le miel extrait contient au maximum 18.5 % d'eau.</p>	<p>La teneur en eau exacte ne peut être déterminée qu'à l'aide d'un réfractomètre. Chaque apiculteur labellisé doit donc avoir accès à un réfractomètre.</p>
3.3	<p>On extrait uniquement des cadres exempts de couvain.</p>	<p>Seuls les cadres sans couvain sont extraits.</p>
3.4	<p>Les locaux d'extraction, de conditionnement et de stockage sont hermétiques et permettent de travailler selon les directives de la loi sur les denrées alimentaires.</p>	<p>Un local peut également être aménagé pour les jours d'extraction et de traitement du miel conformément aux consignes suivantes : étanche aux abeilles, exempt de parasites et d'espèces nuisibles, pas de stockage de produits de nettoyage et de désinfection, pas d'accès aux animaux domestiques.</p>
3.5	<p>Les récipients de conditionnement, stockage et transformation du miel sont en parfait état, en matériaux convenant aux aliments.</p>	<p>Les installations de désoperculation, les extracteurs, les installations de clarification ainsi que les récipients de stockage et de vente doivent être en parfait état et en matériaux de qualité alimentaire : plastiques de qualité alimentaire, verre, acier inoxydable, métal exempt de rouille, le fer-blanc n'est donc autorisé que si son revêtement est absolument irréprochable. L'aluminium est autorisé pour le traitement, mais pas pour le stockage.</p> <p>Si l'extracteur nécessite une lubrification, celle-ci doit être effectuée avec une graisse spéciale de qualité alimentaire.</p>

3.6	Aucun processus mécanique de séchage du miel ne peut être utilisé après la récolte du miel et pendant la centrifugation.	Un miel récolté trop tôt contient trop d'eau et pas assez de substances ajoutées par les abeilles. Il doit posséder une teneur en eau de maximum 18,5 % au moment de l'extraction. Au cas où, exceptionnellement, le miel n'est pas extrait immédiatement après le retrait des cadres, ceux-ci doivent être stockés temporairement au sec et dans un environnement chaud. Un déshumidificateur est autorisé dans le local d'extraction. Il est cependant fortement déconseillé de l'utiliser pendant l'extraction et le remplissage à cause des tourbillons de poussière.
3.7	Les passoirs utilisés > 0,2 mm garantissent que les pollens sont conservés dans le miel.	Le miel doit contenir tout le pollen qui se retrouve naturellement dans le nectar lors de l'activité de butinage des abeilles. Les tamis ou les filtres dont le diamètre des trous est inférieur à 0,2 mm ne sont pas autorisés.
3.8	Le miel est conditionné et stocké de façon à ne pas dépasser la valeur limite du label d'or en HMF.	Un stockage et un réchauffement pour liquéfier le miel trop chaud peuvent rapidement faire monter la teneur en HMF du miel au-dessus de la valeur maximale autorisée. La lumière a également une influence négative sur le miel. Le miel doit donc être stocké dans l'obscurité et au frais.
3.9	Le miel cristallisé est défigé avec précaution en dessous de 40° C. Par le système de liquéfaction en continu (Melitherm) le miel est traité selon les indications de température figurant dans le mode d'emploi.	En cas de températures élevées, du HMF se forme dans le miel et des substances nutritives intéressantes sont endommagées. Seule une liquéfaction prudente, au cours de laquelle le miel reste en dessous de 40°C, est acceptable. Pour cela, le bain-marie ou l'air chaud qui l'entoure peut atteindre une température d'environ 45° C. En principe, la durée de la liquéfaction doit être la plus courte possible. Comme le miel n'est chauffé que très brièvement lors du processus de liquéfaction en continu, le thermostat peut être réglé sur 70°C. Il faut s'assurer que le miel puisse s'écouler rapidement.
3.10	Les locaux de stockage du miel sont propres, exempts d'odeur et de parasites, frais, sombres et secs. La température de stockage devrait être maintenue à environ 15 degrés.	Le miel doit être conservé à l'abri de la lumière et dans un endroit frais. Il est recommandé de le conserver à une température de 15°C. Il n'évolue ainsi que très lentement. En particulier, la teneur en HMF n'augmente que très peu, de sorte qu'il répond sans problème aux exigences de qualité, même après trois ans.
4.1	Un tiers des cadres de corps sont remplacés annuellement ou les colonies sont périodiquement placées sur de nouveaux cadres.	Les cadres de corps contiennent les restes du cocon des pupes, des substances nocives, des bactéries et des virus, c'est pourquoi il faut les renouveler régulièrement. C'est une mesure essentielle pour assurer la santé des colonies. Les cadres de corps ayant contenus du couvain ne doivent généralement pas être utilisés plus de quatre ans.

4.2	Les cadres de hausses sont clairs et dégagent une odeur de cire. Ceux ayant contenu du couvain sont éliminés au plus tard en fin de saison.	Les cadres de hausse avec du couvain, qui ont été rempli de miel, peuvent être extraits lorsque tout le couvain a éclos. A la fin de la saison, ils sont retirés de la hausse et fondus.
4.3	Les cadres de hausses sont clairs et dégagent une odeur de cire. Ceux ayant contenu du couvain sont éliminés au plus tard en fin de saison.	Cela vaut aussi bien pour les cadres de hausse que pour ceux de corps.
4.4	Les cadres de nourriture ne contiennent pas de nourriture avariée.	Tant le pollen que la nourriture peuvent s'altérer lors du stockage.
5.1	La feuille d'effectif est tenue chaque année et peut être présentée.	Tenir le registre de colonies d'abeilles conformément à l'ordonnance fédérale sur les épizooties. Le document peut être téléchargé sur www.abeilles.ch et sur le site du vétérinaire cantonal.
5.2	Dans les colonies, comme dans les locaux de stockage, sont utilisés uniquement des produits de traitement recommandés par le SSA et le CRA. Le dépôt est propre et rangé.	Tout produit de traitement représente un risque pour la pureté du miel. Des résidus peuvent passer des abeilles et de la cire dans le miel sans être remarqués. La liste des préparations apicoles recommandées peut être téléchargée sur www.abeilles.ch . Les produits autorisés par Swissmedic ne sont pas tous recommandés par le SSA/CRA.
6.1	L'autocontrôle s'effectue à l'aide du formulaire apisuisse et est conservé 3 ans.	Le formulaire d'autocontrôle permet à l'apiculteur de documenter son exploitation. apisuisse a développé un formulaire comme outil d'aide qui peut être téléchargé sur www.abeilles.ch .
6.2	L'étiquetage de tous les récipients mis sur le marché correspond aux exigences de la loi sur les denrées alimentaires.	Mentions obligatoires : dénomination spécifique "miel", nom et adresse complète du producteur ou du conditionneur, poids net, date de durabilité minimale (année de récolte + 3 ans), lot de marchandise, pays de production (si cela ne ressort pas de la désignation de la matière ou de l'adresse du producteur). Le miel en rayons doit également être déclaré comme tel. En plus de toutes les autres indications obligatoires, il doit impérativement être désigné comme "miel en rayons". Pour les apiculteurs labellisés qui apposent le label, toutes les exigences du règlement sur le miel doivent en outre être remplies.

6.3	Le label d'or est apposé sur tous les récipients mis sur le marché répondant aux exigences de la réglementation apisuisse.	Le miel en rayons peut également être labellisé.
6.4	Les poids de remplissage sont corrects (\varnothing +/- 1,5%).	Dans certains cas particuliers, le poids net peut être inférieur de 1,5 % au maximum au poids indiqué. Les verres doivent toutefois présenter en moyenne le poids net.
6.5	La durée de conservation minimale (maximum 3 ans après la fin de l'année de production) est correctement indiquée et adaptée à la teneur en eau.	La durée de conservation minimale est une valeur indicative. Le miel se conserve beaucoup plus longtemps s'il est stocké correctement.
6.6	Les échantillons sont conservés pendant toute la période de durabilité, jusqu'à la date de péremption.	Pour chaque lot de miel, il faut garder au moins un échantillon de réserve scellé avec une inscription complète : 250g dans le récipient original. Les échantillons sont conservés jusqu'à la date de péremption. Le contrôleur d'exploitation peut choisir un échantillon de réserve pour effectuer l'analyse annuelle d'apisuisse. L'apiculteur le remet gratuitement et a droit aux résultats de l'analyse.
6.7	Lors de rachat de miel, fournisseur, quantité et label de qualité sont enregistrés. Une copie de la checklist du dernier contrôle d'exploitation du fournisseur est présentée. Le nom du producteur (fournisseur) ou du conditionneur (apiculteur certifié en tant que vendeur) doit figurer sur l'emballage.	Le miel acheté doit provenir d'un apiculteur certifié par le label d'or (ou d'un apiculteur qui est titulaire d'un autre label reconnu). La quantité et le fournisseur, ainsi que la qualité du label, doivent être notés. Si du miel étranger est utilisé, il ne doit pas être déclaré comme "de sa propre miellerie".
6.8	2 cours de formation continue au moins (par ex. exposé, conférence apicole, soirée avec conseiller, etc.) sont suivis chaque année par l'apiculteur.	L'apiculteur labellisé travaille selon les "bonnes pratiques apicoles". Pour cela, des formations continues régulières sont également nécessaires. Ces dernières sont notées dans le formulaire d'autocontrôle. apiservice propose régulièrement des formations en ligne à ce sujet.

Informations complémentaires

A. Échantillon de réserve

Si le contrôleur d'exploitation décide de prélever un échantillon de réserve auprès d'un apiculteur pour le soumettre à une analyse chimique, cette décision doit être notée et documentée sur la checklist.

B. Décision et nombre de labels

En cas de certification réussie, l'apiculteur peut obtenir des labels d'or pour son miel. Les labels sont mis à disposition par la SAR et sont généralement remis par le contrôleur d'exploitation, ce qui permet un contrôle de qui reçoit les labels.

C. Signatures

Le contrôle d'exploitation se termine par la signature du contrôleur et celle de l'apiculteur. La checklist est un document. La falsification de documents ou l'établissement de faux documents sont punis par la loi !

D. Coûts

Chaque contrôle d'exploitation coûte normalement 40 francs à l'apiculteur. Cette disposition s'applique également aux contrôles ultérieurs, car les frais de déplacement et le temps consacré à ces derniers sont tout aussi importants. Ces frais doivent être payés directement au contrôleur d'exploitation. Le contrôleur en atteste sur une copie de la checklist.

E. Apiculture biologique

Si un apiculteur dispose du certificat de Bio-Suisse pour l'apiculture, il a le droit d'adhérer au programme de labellisation sans contrôle d'exploitation. Dans ce cas, l'apiculteur fournit une copie au contrôleur, qui l'envoie ensuite à l'assistante administrative. L'apiculteur recevra par courrier le certificat apisuisse. Ceci est également valable pour le "contrôle périodique".