

ORGANISER LES ÉTAPES DE PRODUCTION



LES IDÉES CLÉS

- Séparer les différentes étapes de production dans l'espace ou dans le temps.
- Travailler dans des locaux dédiés à la production de miel, pollen ou gelée royale.



POURQUOI

Aussi bien pour des questions de praticité que d'hygiène, la disposition des équipements dans les locaux doit tenir compte autant que possible du circuit effectué par les denrées alimentaires.



Il est conseillé de respecter le principe de « marche en avant » dans l'espace pour tous les produits de la ruche. Si ce n'est pas possible, séparer les étapes dans le temps.



DÉFINITION

Marche en avant : depuis l'entrée dans le local jusqu'au départ du produit, celui-ci ne doit jamais effectuer de retour en arrière susceptible d'induire des croisements entre produits « propres » et produits « sales ». La marche en avant dans l'espace suppose une certaine organisation des locaux et la marche en avant dans le temps demande après chaque opération le nettoyage (voire la désinfection) des lieux.



© V. Girod / ADA Occitanie



GRANDS THÈMES ABORDÉS DANS CETTE FICHE

1. Organiser le travail en production de miel
2. Organiser le travail en production de pollen
3. Organiser le travail en production de gelée royale

1. Organiser le travail en production de miel



En production de miel, le principe de la « marche en avant » relève plutôt d'un souci d'ergonomie que de contamination croisée, le miel étant peu sensible.

Toutefois, à partir du moment où le miel est commercialisé, les locaux **doivent** être dédiés à l'extraction et au conditionnement (éviter la cuisine familiale par exemple).



Il est conseillé de :

- ne pas manipuler les hausses (ou d'autres éléments) susceptibles de souiller le miel, directement au-dessus d'un bac de miel, maturateur ou fût ouverts ;
- protéger les bacs, les fûts et les contenants du miel avec des couvercles ;
- utiliser de préférence des tuyaux et des pompes pour transférer le miel extrait dans le maturateur, puis dans les fûts (choisir des tuyaux aptes au contact alimentaire) ;
- s'assurer que les fûts et les maturateurs sont propres à l'intérieur et à l'extérieur à leur entrée dans la salle d'extraction ;
- mettre en pot dans une salle dédiée et propre, ou dans la même pièce que la salle d'extraction, mais après cette étape si possible.

Utiliser des tuyaux pour transférer le miel.



© ITSAP-Institut de l'abeille

L'entrée des hausses pleines et la sortie des hausses vides peuvent se faire par la même porte car il n'y a pas de contamination possible des hausses pleines par des hausses vides.

2. Organiser le travail en production de pollen



© F. Bonjour

Séchoir à pollen.



En production de pollen, **il faut** :

- ✓ trier et conditionner le pollen dans une pièce dédiée à cette activité au moins dans le temps ;
- ✓ contrôler le tri par un contrôle visuel avant de passer à l'étape suivante ;
- ✓ une fois le pollen trié, le maintenir dans un contenant hermétique pour éviter toute re-contamination ;
- ✓ pour le pollen sec, utiliser un local qui, au moment du séchage du pollen, ne soit pas utilisé pour d'autres activités.

3. Organiser le travail en production de gelée royale



En production de gelée royale, **il est conseillé de** respecter le principe de la « marche en avant » pour éviter les contaminations croisées lorsque la gelée royale est à l'air libre : dès la récolte et à toutes les étapes suivantes jusqu'à la mise en pot.



Il faut :

- ✓ séparer les opérations d'extraction de la gelée royale (coupage des cellules, délarvage, extraction) des autres activités dans le temps ou dans l'espace. Le greffage est moins sensible du point de vue de l'hygiène ;
- ✓ avoir un réfrigérateur dédié à la gelée royale.



Il est conseillé de :

- ✓ prévoir l'entrée des lattes d'un côté du laboratoire et la sortie des pots de gelée royale de l'autre ;
- ✓ mettre toute la récolte d'une journée dans un seul pot (ou deux si besoin).



© ITSAP-Institut de l'abeille

INFO

Pour en savoir plus sur l'organisation de la marche en avant en production de gelée royale, consulter le *Guide technique* du Groupement des producteurs de gelée royale (GPGR).



RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Les numéros renvoient aux références listées dans la fiche « Références bibliographiques » : 100.