

**Directive de travail**

**Déclaration de l'apiculteur/trice**

Mesures prises: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**2.7 Récolter, sécher et stocker le pollen**



Différents pollens

a) Récolte:  
 Les **trappes à pollen** doivent être **constamment propres**. Elles doivent être nettoyées soigneusement avant leur utilisation et après celle-ci, en cas de besoin.  
 Les  **tiroirs de la trappe** doivent être vidés chaque jour et ensuite nettoyés, même en cas de mauvais temps et de récolte de pollen peu importante.  
**Lors du vidage des tiroirs de la trappe**, mettre le pollen dans des **réipients hermétiques propres**.

Périodes de récolte du pollen? Nombre de colonies? \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 Qu'est-ce qui a été entrepris pour maintenir les trappes à pollen propres?  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

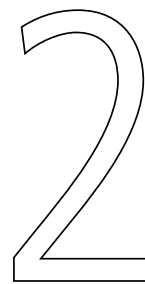
b) Stockage, séchage, nettoyage:  
**Congeler** immédiatement le pollen fraîchement récolté à -18 °C jusqu'au séchage.  
 Après chaque utilisation, laver et sécher le **peigne pollen** et les autres **ustensiles** et ne les utiliser que pour la récolte du pollen.

Par quelles étapes le pollen est-il passé suite au vidage de la trappe à pollen?  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Avant de mettre le pollen dans les bocaux destinés aux consommateurs, contrôler sa pureté.  
 Les bocaux destinés aux consommateurs doivent être propres et hermétiques.

c) Les **pièces métalliques** dans les colonies telles que fils des cadres, clous d'écartement, grillage etc. doivent être en métal **magnétique**. Ainsi, les éventuels restes de fil et du genre pourront être retirés du miel récolté.

Qu'est-ce qui a été entrepris afin qu'il n'y ait pas de morceaux de métal dans le pollen?  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_



**Contrôle personnel pour apiculteurs/trices**

**Feuille d'enregistrement Année 20 \_\_\_\_\_**

Données relatives à l'exploitation apicole

**Responsables** \_\_\_\_\_  
 (noms, prénoms et adresses)  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Emplacements des colonies** \_\_\_\_\_  
 (lieu, nombre moyen de colonies, système de ruche)  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

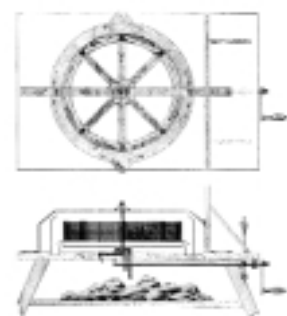
**Directive de travail**

**Déclaration de l'apiculteur/trice**

**2.1 Ruchers, locaux, ustensiles**

a) Tenir le **rucher et les locaux** propres et en ordre.

Nettoyages et autres mesures Mesures: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_



Dessin du premier de Hruschka

b) **Laboratoire d'extraction**: tenir propre les plans de travail, sols, parois et installations. Ne pas stocker de produits chimiques et de nettoyages.

Dates de nettoyages: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

c) **Extracteur, récipients à miel et ustensiles** doivent être propres et exempts de rouille, si besoin les remplacer. **L'axe de l'extracteur** doit être lubrifié avec des graisses alimentaires.

Dates des contrôles et nettoyages  
 Objet, mesure: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

d) De **l'eau potable** est à disposition pour le nettoyage des ustensiles.

Eau potable à disposition?  Oui /  Non

**2.2 Nourrissage**

a) En cas de **nourrissage entre les récoltes**, s'assurer que les hausses sont enlevées afin que le miel ne soit pas souillé par de la nourriture.

Nourrissage entre les récoltes:  
 Avec quoi: \_\_\_\_\_ Qté par colonie: \_\_\_\_\_ Dates: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 Hausses mises, dates: \_\_\_\_\_  
 Hausses retirées, dates: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

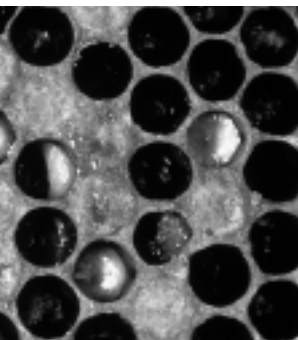


Nourrisseurs

**Directive de travail**

b) La **nourriture** d'abeilles est à préparer avec de **l'eau potable**.

**2.3  
Maladie  
des abeilles**

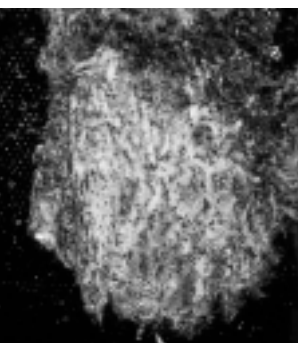


Loque européenne

a) Pour **combattre le varroa**, traiter avec les produits homologués par l'Office intercantonal de contrôle des médicaments (OICM) (voir site médicaments pour animaux / www.vetpharm.unizh.ch) et les méthodes de lutte alternative recommandées par le Centre de recherches apicole (CRA) de Liebefeld (voir calendrier apicole VDRB, SAR ou site du CRA www.apis.admin.ch) ou par les services vétérinaires cantonaux.

b) Contre **d'autres maladies des abeilles**, seront prises, le cas échéant, uniquement les **mesures officiellement recommandées** (ordonnance sur les épizooties, directives et recommandations du CRA de Liebefeld, instructions des services vétérinaires cantonaux).

**2.4  
Renouvellement  
des rayons,  
entreposage**



Cocon d'une larve de fausse teigne

a) Prévoyance et traitement adéquat contre la **teigne** (voir communication de la section apicole, numéro 24, 1997, «Protection des rayons contre la teigne» Eviter tous traitements laissant des résidus dans le miel (tel que boules anti-teignes).

b) Les cadres de corps doivent être **remplacés** en moyenne tous les **3 à 4 ans**. Les cadres de hausses doivent présenter un bel aspect clair. Ceux ayant **contenu du couvain** sont à éliminer.

**2.5  
Récolter, con-  
ditionner, stocker  
et étiqueter**

a) La **teneur en eau du miel** doit être assez basse pour qu'il ne fermente pas. A contrôler avant la récolte (gouttelettes lorsqu'on secoue les cadres ou réfractomètre). Il est conseillé d'obtenir un taux bien en dessous de la valeur légale limite de 21%.  
**Recommandation: 18,5% au maximum. Si possible, ne pas dépasser 18%!**

**Déclaration de l'apiculteur/trice**

La nourriture a-t-elle été préparée avec de l'eau potable?  Oui /  Non

Produits utilisés, méthodes: \_\_\_\_\_ Dates: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Contre quelles autres maladies des dispositions ont-elles été prises?  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Produits utilisés, méthodes: \_\_\_\_\_ Dates: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Comment tient-on la teigne sous contrôle? \_\_\_\_\_ Dates: \_\_\_\_\_  
 Dispositions prises: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Nombre moyen de cire de corps par colonie: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Nombre de cire de hausses par colonie: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

% d'eau contrôlé avant la récolte:  Oui /  Non

Méthode, teneur: \_\_\_\_\_ Dates des récoltes: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Directive de travail**

b) Après l'extraction, le miel doit être **filtré** pour éliminer les déchets, puis **clarifié** dans le maturateur (au minimum 1 jour, év. 3-5 jours).

c) Le **stockage** du miel se fait dans des **réceptacles en matériau convenant aux aliments, propres** et que l'on peut **fermer hermétiquement**. Sont considérés comme convenant aux aliments les récipients en acier chromé, en fer-blanc (non rouillé), en aluminium, en matières plastiques (certaines) et en verre. Les boîtes de carton avec film de paraffine et les récipients en zinc ne conviennent pas aux aliments.  
Le **local de stockage** doit être sombre, sec et la température ne doit pas y dépasser 15 °C.

d) Si le miel doit être **liquéfié** pour la mise en pot, il ne doit pas être chauffé **au dessus de 40°C et pas plus de 3 jours**. Respecter les modes d'emploi des appareils utilisés.

e) **Les récipients de vente** doivent être propres, exempts d'odeurs et hermétiques. Les **indications sur les étiquettes** doivent satisfaire aux prescriptions de l'ordonnance sur les denrées alimentaires. Dénomination, nom et adresse du producteur ou de l'empoteur, pays de production, poids, lot ou date de remplissage.

**2.6  
Emplacement,  
environnement**



Perte d'abeilles importante après un empoisonnement

a) En cas de suspicion de contamination du miel/pollen par des pesticides, métaux lourds ou autres matières étrangères, rechercher les causes, évent. procéder à des analyses (laboratoire cantonal ou privé).

b) En cas de suspicion d'empoisonnement d'abeilles par des pesticides, procéder selon les conseils de l'agenda apicole VDRB, SAR ou du site du CRA (www.apis.admin.ch).

**Déclaration de l'apiculteur/trice**

A-t-il été filtré?  Oui /  Non  
 Durée de clarification: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Indications relatives au stockage du miel (récipients, matériau, propreté, local de stockage)  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

A-t-il été chauffé?  Oui /  Non  
 Avec quel appareil? \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 Durée de liquéfaction: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 Température maximale: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Les indications demandées figurent-elles sur l'étiquette?  Oui /  Non  
 Récipients, genre: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 Propreté et neutralité d'odeurs sont-elles assurées?  Oui /  Non

Soupçons: \_\_\_\_\_ Dates: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Soupçons: \_\_\_\_\_ Dates: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_