

CHOISIR ET VÉRIFIER LE BON ÉTAT DES ÉQUIPEMENTS DE MIELLERIE



LES IDÉES CLÉS

- Utiliser du matériel et des équipements aptes au contact alimentaire.
- Vérifier le bon état du matériel et des équipements avant leur utilisation.



POURQUOI

La qualité des matériaux, la propreté et le bon état des équipements en contact direct avec le miel, le pollen ou la gelée royale (extracteur, tuyaux, fûts, pot, grilles de séchage...) sont importants pour éviter leur contamination par des produits chimiques et des petits éléments (bois, rouille, poussière...) lors de l'extraction et du conditionnement.



© ADANA/T. Mollet



GRANDS THÈMES ABORDÉS DANS CETTE FICHE

1. Vérifier l'aptitude des matériaux au contact alimentaire
2. Vérifier le bon état des équipements
3. Veiller à la propreté et au bon état des contenants (pots, fûts, seaux...)

1. Vérifier l'aptitude des matériaux au contact alimentaire



L'aptitude au contact alimentaire pour les matériaux en contact direct avec les denrées alimentaires est **imposée par la réglementation**.

Cette aptitude se manifeste par la présence du logo :

Logo réglementaire pour les matériaux de qualité alimentaire.



En l'absence du logo, **il faut** demander un certificat d'alimentarité au fournisseur.



Il faut aussi choisir des matériaux :

- permettant un lavage (et/ou une désinfection) facile et efficace ;
- résistants aux produits de nettoyage et non poreux.



Les matériaux conseillés pour le contact direct avec les aliments sont :

- l'acier inoxydable (« l'inox ») de qualité alimentaire ;
- le plastique de qualité alimentaire (pour les seaux, les pots, les tuyaux souples...) ;
- le verre (pour le conditionnement en pots).



Les matériaux interdits pour le contact direct avec les aliments sont :

- l'acier galvanisé ;
- les matériaux contenant du plomb ou d'autres substances chimiques susceptibles de contaminer le contenu.

Attention !

Il faut utiliser des récipients de qualité alimentaire pour tout produit alimentaire.

Utiliser du matériel apte au contact alimentaire.

© J. Regnault



- ✓ Vérifier que les matériaux en plastique en contact avec les denrées alimentaires et fabriqués avant le 1^{er} janvier 2015 ne contiennent pas de bisphénol A. Demander un certificat au fabricant.
- ⊖ **L'utilisation du bois** après les étapes d'extraction est **déconseillée**. Toutefois, il peut être utilisé à condition d'être lisse, en bon état et propre.



En production de gelée royale pour la fixation des cupules sur les porte-lattes, il ne faut pas utiliser de substance présentant un danger (par exemple, la colle non alimentaire...). Utiliser les colles alimentaires, la cire d'abeille, ou encore les fixations mécaniques, par exemple les vis ou le fil inox.



Pour le pollen, utiliser un récipient de qualité alimentaire pour y placer la récolte. Pour le tri du pollen, l'utilisation d'un tarare en bois est possible à condition qu'il soit propre et en bon état (pas de contamination par des fragments de bois).

2. Vérifier le bon état des équipements



Il est conseillé de :

- ✓ faire une vérification complète du bon état des équipements avant le début de la saison ;
- ✓ vérifier le bon état par un contrôle visuel à chaque utilisation ;
- ✓ préférer de la graisse de qualité alimentaire pour les matériaux qui nécessitent un graissage et retirer les surplus lors de l'application.

Pour le matériel qui n'entre pas en contact direct avec les aliments, l'aptitude au contact alimentaire n'est pas exigée mais il **doit** être propre et en bon état (exemple : palettes, ventilateur...).

3. Veiller à la propreté et au bon état des contenants (pots, fûts, seaux ...)



Il faut :

- ✓ stocker les contenants vides à l'abri de toute contamination (par exemple protéger les palettes de pots en verre à l'aide d'un film plastique, fermer les fûts et les seaux) ;
- ✓ vérifier que les contenants (maturateurs, fûts, seaux, pots, sachets, barquettes pour le pollen...) sont propres : sans caillou, poussière, rouille, éclat de peinture, graisse, fragment de bois, métal, verre... ;
- ✓ si nécessaire, les nettoyer (par exemple soufflage du verre, nettoyage à l'eau chaude...)
- ✓ fermer les fûts et les pots hermétiquement une fois remplis ;
- ✓ avant d'utiliser des contenants qui ont déjà servi, vérifier leur bon état. Éviter de réutiliser les couvercles des pots de miel.

Attention aux contenants revêtus de peinture alimentaire !

Vérifier qu'ils sont en bon état (pas d'écaillage) et conserver les preuves d'alimentarité (notice technique de la peinture...).



© J. Regnault



Pour la gelée royale :

- ✓ lors de la récolte, transporter les lattes dans une caisse lessivable avec couvercle ou couverte d'un linge propre, lavé entre chaque utilisation ;
- ✓ s'assurer que les pots soient propres (neufs dans leur emballage d'origine ou nettoyés et désinfectés).



Cas particulier de l'entretien des fûts de miel :

Les fûts et leur couvercle **doivent** être de qualité alimentaire, sans écaille ni trace de rouille. Un fût peut être réutilisé après nettoyage à condition d'être en bon état (idem pour le joint du fût).



À l'achat de fûts (neufs et d'occasion), **il faut** :

- ✓ s'assurer de l'alimentarité du fût ;
- ✓ vérifier son état intérieur ;
- ✓ en cas de doute, réformer le fût ;
- ✓ avant utilisation, aérer les fûts neufs ou rénovés.



Il est conseillé de s'assurer que le fût est propre extérieurement avant sa livraison. Si besoin, nettoyer les traces de coulure de miel sur les parois, la poussière, etc.

Utiliser des fûts de qualité alimentaire et en bon état.



© Provence Miel



RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Règlement (CE) n° 1935/2004 du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Loi n° 2012-1442 du 24 décembre 2012 visant à la suspension de la fabrication, de l'importation, de l'exportation et de la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A.



RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

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