

# Test : Évaluez la qualité de votre miel

## STOCKAGE DES CADRES DE HAUSSES : MAX. 58 POINTS

POINTS VOTRE COTE

	OUI	POINTS	VOTRE COTE
<b>1. Léchage des cadres</b>		2	
Les cadres ne sont pas reléchés		0	
Les hausses avec les cadres à relécher sont placées à tous vents pour pillage		1	<input type="checkbox"/>
Les hausses sont mises en piles avec une ouverture en bas (type plancher)		5	
Les hausses sont remises sur les ruches du rucher d'origine pour reléchage			
<b>2. Réalisez-vous un tri avant le stockage ?</b>	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
<b>3. Les cadres contenant du pollen sont éliminés du circuit des hausses</b>	OUI	3	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
<b>4. Les cadres contenant du couvain sont éliminés du circuit des hausses</b>	OUI	3	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
<b>5. Les cadres contenant du miel cristallisé sont éliminés du circuit des hausses</b>	OUI	3	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
<b>6. Les cadres avec présence de fausse-teigne sont éliminés du circuit des hausses</b>	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
<b>7. Les cadres trop bruns sont éliminés du circuit des hausses</b>	OUI	2	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
<b>8. Le lieu de stockage assure une protection efficace contre les souris</b>	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
<b>9. Le lieu de stockage assure une protection efficace contre la fausse-teigne</b>	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
<b>10. Quel traitement utilisez-vous contre la fausse-teigne ?</b>			
Bonne ventilation à l'air libre sans accès des abeilles		5	
Congélation		5	
Stockage dans une enceinte contenant du CO2		5	
B 401		4	
Soufre		3	<input type="checkbox"/>
Bonne ventilation à l'air libre avec accès possible par les abeilles		2	
Tétrachlorure, naphthaline...		0	
Essence de mirbane		0	
Pastilles de chlore		0	
Acide acétique		2	
<b>11. Les cadres de hausses sont stockés dans une ambiance exempte de produits chimiques</b>	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
<b>12. Les cadres de hausses sont stockés dans une ambiance exempte de fumées</b>	OUI	4	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
<b>13. Les cadres de hausses sont stockés dans une ambiance exempte de poussières</b>	OUI	3	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
<b>14. Les cadres de hausses n'ont jamais été en contact avec un produit de traitement</b>	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	

Total de vos points

## PLACEMENT DES HAUSSES : MAX. 14 POINTS

POINTS VOTRE COTE

<b>15. Renouvelez-vous vos cadres de hausses en moyenne au moins tous les trois ans ?</b>	OUI	3	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
<b>16. Vos cires gaufrées de hausses proviennent de cires non traitées</b>	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
<b>17. Vous vérifiez les réserves disponibles avant la pose des hausses</b>	OUI	2	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
<b>18. Vous enlevez les cadres de réserves excédentaires dans le corps</b>	OUI	2	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
<b>19. Vous utilisez une grille à reine</b>	OUI	2	<input type="checkbox"/>
	NON	0	

Total de vos points

## RETRAIT DES HAUSSES : MAX. 21 POINTS

POINTS VOTRE COTE

<b>20. En cas de miellée de printemps</b>			
Vous enlevez vos hausses à date fixe		0	
Vous enlevez vos hausses lorsque votre miel est operculé aux trois-quarts		3	<input type="checkbox"/>
Vous enlevez vos hausses 2 jours après la miellée (4 jours si miellée intense)		5	
Vous attendez que l'humidité du miel soit < 18 % s'il n'y a plus d'apports (contrôle)		5	
<b>21. En fin de miellée monoflorale</b>			
Vous récoltez vos hausses dès la fin de floraison		2	
Vous enlevez vos hausses 2 à 4 jours après la miellée s'il n'y a pas d'autre miellée		4	<input type="checkbox"/>
Vous attendez que l'humidité du miel soit < 18 % s'il n'y a plus d'apports (contrôle)		4	
Vous attendez que le miel soit au moins operculé aux trois-quarts		0	
<b>22. Sur colza, vous enlevez les hausses dès qu'une période de froid s'installe</b>	OUI	2	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
<b>23. En cas de miellée d'été</b>			
Vous enlevez vos hausses à date fixe		0	
Vous attendez que votre miel soit operculé aux trois-quarts		3	<input type="checkbox"/>
Vous attendez 2 jours après la miellée (4 si miellée intense)		5	
Vous attendez que l'humidité du miel soit < 18 % (contrôle)		5	
<b>24. Pour enlever les abeilles des hausses, vous utilisez</b>			
un chasse-abeilles, une soufflerie		5	
un répulsif chimique		0	<input type="checkbox"/>
de la fumée		2	
une brosse		3	

Total de vos points

## EXTRACTION ET TRAVAIL DU MIEL : MAX. 72 POINTS

POINTS VOTRE COTE

<b>25. Avant la récolte, vous nettoyez le(s) local (locaux) qui sera (seront) utilisé(s)</b>	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	

# AUDIT

26. Avant la récolte, vous nettoyez tout le matériel qui sera utilisé	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
27. Une semaine avant la récolte, vous déshumidifiez les locaux	OUI	3	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
28. Tout le matériel qui entre en contact avec le miel est de qualité alimentaire	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
29. Vous utilisez un matériel de déshumidification pour les hausses si nécessaire	OUI	3	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
30. Pour la désoperculation, vous utilisez	un couteau ou une fourchette à désoperculer	2	<input type="checkbox"/>
	une désoperculeuse automatique à chaînes, à lame...	2	
	une désoperculeuse automatique à brosses	1	
	un décapeur thermique	0	
31. Pour le filtrage, vous utilisez	un double filtre dont un à mailles très fines calibrées (type manchon nylon)	5	<input type="checkbox"/>
	un filtre cône ou hémisphérique à mailles fines (type chinois)	4	
	un bas nylon	3	
	un filtre plat à grosses mailles	2	
	rien	0	
32. Pour la maturation du miel, le maturateur est placé dans un local	à moins de 18°C	0	<input type="checkbox"/>
	compris entre 18°C et 22°C	1	
	à plus de 22°C	3	
33. La maturation du miel dure	moins de 2 jours ou plus de 5 jours	0	<input type="checkbox"/>
	de 2 à 3 jours	3	
	de 3 à 5 jours	2	
34. Vous écumez votre miel	OUI	3	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
35. Vousensemencez votre miel s'il risque de cristalliser lentement	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
35bis. Si vousensemencez votre miel, vous utilisez	n'importe quel miel cristallisé	0	<input type="checkbox"/>
	votre dernier miel de printemps	2	
	un miel dont les cristaux sont imperceptibles	4	
	un miel à cristaux imperceptibles et dont le goût et la couleur sont peu marqués	5	
36. La température du local de cristallisation est	comprise entre 12 et 16°C	5	<input type="checkbox"/>
	comprise entre 17 et 21°C	3	
	de plus de 21°C	0	
	de moins de 12°C	1	
37. Vous mélangez votre miel	NON	0	<input type="checkbox"/>
	avec un instrument manuel (type manche)	2	
	avec une vrille à rotation rapide (> 400 tours/min)	2	
	avec une vrille à rotation lente (± 100 tours/min)	4	
	avec un malaxeur (± 15 tours/min)	5	
38. L'humidité relative de la pièce dans laquelle se fait la cristallisation	n'est pas contrôlée	2	<input type="checkbox"/>
	est inférieure à 60 %	5	
	est supérieure à 80 %	0	

# AUDIT

39. Un stockage intermédiaire se fait en vue d'un défigeage ultérieur	NON	5	<input type="checkbox"/>
	OUI, en seaux de ± 40 kg	3	
	OUI, en maturateur de ± 100 kg	1	
	OUI, en fût de 300 kg	0	
40. Le défigeage	n'est jamais pratiqué	5	<input type="checkbox"/>
	se réalise toujours à froid	5	
	se réalise en étuve à température maximum de 35°C	3	
	se réalise en étuve à température maximum de 60°C	2	
	se réalise en étuve à température dépassant 60°C	0	
	se pratique en maturateur à fond chauffant	1	
	se réalise avec un défigeur à résistance	1	
se pratique avec un Mélitherm	3		
<b>Total de vos points</b>			
<b>MISE EN POTS ET STOCKAGE : MAX. 18 POINTS</b>			
		POINTS	VOTRE COTE
41. Vous lavez les bocaux (même neufs) avant leur utilisation	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
42. Vous lavez les couvercles avant leur utilisation	OUI	3	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
43. Lors de la mise en pots, les pots et le miel sont à une température	de plus de 22°C	2	<input type="checkbox"/>
	comprise entre 17 et 21°C	1	
	de moins de 17°C	0	
44. Vos couvercles sont de type	à poser	0	<input type="checkbox"/>
	à visser en plastique	2	
	à visser métalliques (twist-off)	3	
45. La température du local de stockage	est toujours inférieure à 16°C	5	<input type="checkbox"/>
	est généralement inférieure à 16°C	4	
	est inférieure à 20°C	2	
	est celle de l'habitation	0	
<b>Total de vos points</b>			
<b>PRÉSENTATION - ÉTIQUETAGE : MAX. 17 POINTS</b>			
		POINTS	VOTRE COTE
46. L'étiquette présente les critères légaux (nom, adresse, poids, date de péremption ou n° de lot)	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
47. Vos pots ont une bande de scellement	OUI	2	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
48. Un commentaire détaillé complète l'étiquetage (origine...)	OUI	2	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
49. Des conseils de conservation et une date limite de consommation sont présents	OUI	3	<input type="checkbox"/>
	NON	0	

# AUDIT

## 50. Vous faites analyser votre miel

pour connaître son humidité

pour connaître son humidité et ses conditions de conservation

pour connaître son humidité, ses conditions de conservation et son origine

NON 0

2

4

5

Total de vos points

TOTAL GÉNÉRAL

200 /

## Vos résultats

### Vous avez de plus de 180 points

Votre miel est certainement de toute première qualité. BRAVO, continuez !

### Vous avez de 150 à 180 points

Votre miel est de bonne qualité, vous pouvez en être fier.

### Vous avez de 120 à 150 points

Plusieurs éléments sont à améliorer, étudiez les améliorations possibles.

### Vous avez de 80 à 120 points

Beaucoup de choses sont à revoir mais quelques petites modifications vous permettront d'arriver rapidement à un bon niveau de qualité.

### Vous avez moins de 80 points

Il faut fondamentalement remettre en question votre manière de travailler.

Les questions de cet audit vous donnent des pistes pour y parvenir. Ne perdez pas courage !

## Évaluez la qualité de votre miel

Voilà, vous venez de prendre connaissance du deuxième auto-audit que nous avons eu l'occasion de concevoir lors de notre dernière rencontre CARIPASS. Ce document résulte d'une longue discussion à laquelle chaque apiculteur présent a participé activement. La première étape a été de définir l'ensemble du circuit emprunté par le miel et toutes les opérations à incidence sur la qualité du miel. Vous aurez probablement été surpris de constater que la première partie des questions concerne le stockage des cadres. Nous avons considéré que cela constituait la première étape pour arriver à un miel de qualité. De même, la sortie du pot dans le circuit commercial constitue le point final du circuit. Il est trop difficile à notre niveau de pouvoir imposer des conditions de conservation et/ou de vente.

Les points affectés aux différentes questions donnent une idée de l'importance relative qu'il faut donner aux divers paramètres. Une question donnant une réponse allant de 0 à 5 est souvent

fondamentale (par ex. nettoyage du matériel avant extraction), ou fait état d'un sens aigu de la recherche de qualité (par ex. cire de hausses provenant de cires non traitées). Une question sur deux points représente un petit plus vers la qualité (par exemple penser à vérifier les réserves disponibles avant la pose des hausses afin d'éviter des remontées éventuelles de réserves dans les hausses).

Comme vous pouvez le constater, cet audit est conçu comme un petit jeu qui vous permet de vous situer. Il n'a aucune valeur contraignante, mais il peut vous aider à mieux définir vos points faibles. C'est surtout important si vous commercialisez le miel en dehors de votre domicile.

ETIENNE BRUNEAU,

EN COLLABORATION AVEC JEAN HAQUIN, ALBERT BLESER, JAN KUPPENS, WILLY MOREAU, MARIE-REINE SOSSON, M. SCHMIDT, ANDRÉ BISSOT, MARCEL HIGNY, NADINE DEPUE, MARIE-CLAUDE DEPAUW, GEORGES BREUER, GUY COLLIN, CLAUDE ENGLEBERT ET ROBERT LEQUEUX