



Compte rendu de la réunion des « Apis » du Cercle



Du samedi 18 juillet 2020 à 14h animée par Axel RENAUD

Thèmes abordés :

Législation sur la vente du miel

Conservation et taux d'humidité

Récolte et extraction

Liens utiles et fiches techniques

❖ Législation sur la vente du miel

Petit rappel :

Il est important de comprendre qu'à partir d'une ruche, on peut être confronté à des problèmes sanitaires. Plusieurs dangers sanitaires apicoles sont contagieux et règlementés, **mettre en place des soins, des mesures de surveillance et des mesures de sécurité pour lutter contre ces dangers nécessite une connaissance des emplacements** (à la commune et au lieu-dit près) ainsi que le nombre de ruches concernées.

Et en fonction de ces déclarations, l'Union Européenne accorde un certain nombre d'aides à la France. 🍯

Pour la législation : <http://syndicat.apicole.vaucluse.sav84.fr/l%C3%A9gislation>

Déclaration annuelle de vos ruches :

<http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/particulier/effectuer-une-declaration-55/article/declarer-des-ruches>



Si vous voulez vendre ou distribuer des produits (miel, cire, propolis ou autres...), il vous faut demander un n° SIRET auprès de L'INSEE, pour les professionnels c'est obligatoire, et pour les amateurs également en cas de vente et/ou d'échange (sur des marchés ou autres endroits).



Pour obtenir un N° SIREN/SIRET, la démarche est GRATUITE.

Il faut faire une déclaration auprès du Centre de Formalités des entreprises (CFE) de la Chambre d'agriculture de votre département comprenant :

- Renseigné (formulaire P0 – agricole)
- Une photocopie recto-verso de la carte d'identité

Bon à savoir :

- ✓ Cette déclaration engendre une déclaration à la MSA et aux impôts.
- ✓ Si l'apiculteur possède un N° SIRET pour une autre activité agricole, il est possible de faire une adjonction d'activité sous le même numéro.

Important : pas d'inquiétudes pour les registres et cahiers à tenir, vous pouvez le faire sur papier libre ou sur ordinateur 😊



- ✓ Tenir un registre d'élevage à conserver pendant 5 ans à partir de la date d'inscription de la dernière information. (Voir Fiche Registre élevage et miellerie)
- ✓ Tenir un cahier de miellerie. (Voir Fiche Registre élevage et miellerie)
- ✓ Tenir un journal des recettes par année civile

Il faudra tenir un journal des recettes qui mentionnera chronologiquement le montant, l'origine des recettes et le mode de règlement.

- ✓ Déclarer le chiffre d'affaires réalisé chaque année sur votre déclaration de revenus

Sur le plan fiscal, il faudra déclarer chaque année le chiffre d'affaires à l'administration fiscale.

Il faudra choisir le modèle complet de la déclaration des revenus (**cerfa n°2042**), cocher « Revenus agricoles », compléter dans la rubrique "le régime micro BA", les revenus imposables, l'année de création de l'activité et éventuellement les revenus des années précédentes.

Ce régime fiscal est le micro BA (bénéfice agricole) non soumis à la TVA.

- ✓ Bon à savoir :

L'administration fiscale ne va retenir pour « bénéfice agricole imposable » que 13 % de la moyenne des recettes de l'année et des deux années précédentes en appliquant un abattement de 87 %.

Si la part des 13 % des recettes est inférieure à 305 €, l'apiculteur n'est pas imposé. Dans le cas contraire, le montant du « Bénéfice agricole, régime micro » sera ajouté aux revenus déclarés par ailleurs (Salaires, pensions et autres).

Sur le plan social, pas de cotisation à la MSA (Mutuelle Sociale Agricole) si nombre de ruches < à 50.

Les exploitants agricoles ne sont pas soumis à la CFE (Cotisation foncière des entreprises), l'ancienne taxe professionnelle.

Etiquetage du miel :

Nom ou Raison Sociale, adresse du fabricant ou conditionneur ou vendeur

Indication du lot de fabrication ou DDM (Date de Durabilité Minimale)

Indication du poids net



Quelques liens utiles :



- ✓ Etiquetage des miels : https://www.unaf-apiculture.info/IMG/pdf/bien_etiqueter_son_miel.pdf
- ✓ IGP (*Indication Géographique Protégée*) Miel de Provence et Label Rouge : <https://www.miels-de-provence.com/miels-garanties.php>
- ✓ Nouvelle réglementation des miels pour 2021 : <http://blog-itsap.fr/obligation-detiquetage-pays-dorigine-melanges-de-miels-de-gelee-royale-provenance-de-plusieurs-pays/>

❖ Conservation du miel

Petit rappel : Selon la quantité de fructose, de glucose et d'eau présent dans le **miel**, la **cristallisation** se fera sur une période de quelques jours à ... quelques années. Plus la teneur en fructose est élevée plus le **miel** restera liquide longtemps comme le **miel** d'acacia.

Lorsque le **pot de miel** est conservé dans un placard à l'abri de la lumière, la législation française prévoit une **conservation de deux ans**, même s'il a été ouvert. Et comme nos petites abeilles sont très fortes et que le miel a des antibiotiques naturels, c'est un aliment très stable.



✓ Pour les miels cristallisés (miel solide)

Le miel cristallisé supporte mal les excès de température (plus de 25 degrés) qui risquent de provoquer la chute de sa structure cristalline (déphasage). Il faut donc le conserver (deux ans maximum) dans un endroit dont la température ne dépasse pas 20 degrés.

Le miel cristallisé peut être stocké à la cave comme le bon vin à condition qu'elle ne soit pas trop humide et que les couvercles soient parfaitement hermétiques.



✓ Pour les miels liquides :

La température souhaitable de conservation est d'environ 25°C pour ralentir sa cristallisation.

Il faudra cependant le consommer plus rapidement (idéalement dans les 6 mois).

On étiquette **dès la mise en pot**. Il peut être conservé quelque temps dans le maturateur afin de chasser les bulles d'air qui pourraient être présentes.



❖ Taux d'humidité

A l'aide d'un refractomètre, nous avons pu tester le taux d'humidité présent à l'aide d'un petit échantillon de 3 miels différents :

Miel Bio acheté dans le commerce = 23.4 degrés brix soit plus de 21.4 % de teneur en eau = ce miel avait fermenté, on a pu observer dans le pot une séparation entre l'eau et les cristaux de miel.



Miel de lavandin = 19 degrés brix soit 17.3% de teneur en eau

Miel toutes fleurs = 20 degrés brix soit 18% de teneur en eau

Idéalement le taux d'humidité doit être sous les 20%, et le recommandé pour un miel idéal est sous les 18%. (Corrélation degré BRIX → taux d'humidité :

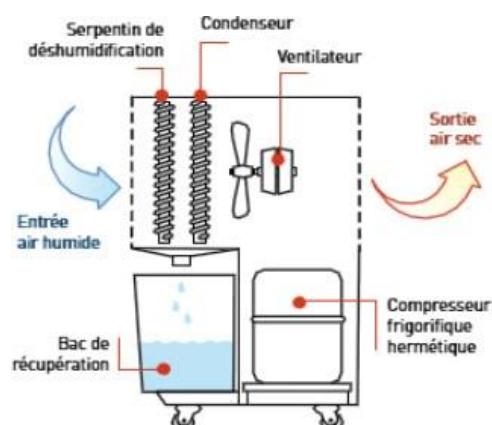
http://www.cari.be/medias/abcie_articles/122_refractometre-1.pdf)

n_D^{20}	Degré brix ⁽¹⁾		Teneur en eau ⁽²⁾ (%)
	brix (%)	100 - brix (%)	
1,48295	77,0	23,0	21,4
1,48552	78,0	22,0	20,4
1,48811	79,0	21,0	19,3
1,49071	80,0	20,0	18,3
1,49333	81,0	19,0	17,3
1,49597	82,0	18,0	16,3
1,49862	83,0	17,0	15,2
1,50129	84,0	16,0	14,2

⁽¹⁾ : calculé en
g de sucrose / 100 g

⁽²⁾ : calculée sur base
de la méthode EHC

- ✓ Il est possible de faire baisser ce taux à l'aide d'un déshumidificateur mobile pour sécher le miel, et qui peut servir pour d'autres utilisations 😊



- ✓ Mais il existe des solutions plus économiques aussi : dans votre miellerie ou local dédié, vous pouvez laisser le maturateur ouvert, surélevé sur 2 chevrons avec un ventilateur de plafond pour faire circuler l'air. 🍌

❖ Récolte et extraction du miel

La récolte du miel se fait quand le miel est operculé, c'est-à-dire quand les abeilles mettent une pellicule de cire pour fermer les alvéoles pleines de miel. Ce qui signifie que le miel a atteint une hygrométrie suffisamment faible pour sa bonne conservation.

La récolte peut se faire à l'aide de divers accessoires, dont certains sont indispensables :

- ✓ **Vêtements de protection** : indispensables pour vous protéger des piqûres d'abeilles ! Une **combinaison intégrale**, ou, une **vareuse** et un **pantalon**, et des **gants en cuir ou en latex**.



- ✓ **Outils de base** :

Un **enfumoir**, avec son combustible, **le lèvre-cadre**.



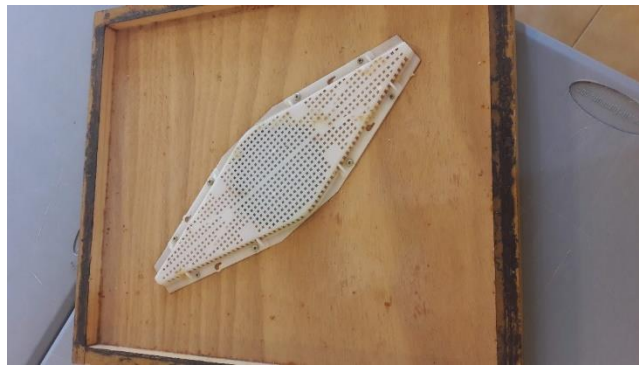
- ✓ **La brosse à abeilles** qui est très souvent utilisée.

Pratique et facile à transporter, qu'il faut manipuler avec précaution afin de ne pas blesser ou tuer quelques abeilles, permet de « balayer » les abeilles cadre par cadre.



✓ **Le couvre-cadres avec chasse abeilles.**

Il se place entre la hausse et la ruche afin de n'avoir plus d'abeilles lors de la récolte. Astucieux mais peut-être contraignant s'il y a plusieurs hausses pleines. 😊



✓ **Le souffleur électrique**

Il permet d'envoyer de l'air sur les abeilles qui vont se réfugier dans la ruche.

<https://www.icko-apiculture.com/souffleur-stihl-220-volt-1100-w-sans-reducteur.html>

<https://www.bosch-professional.com/fr/fr/products/gbl-18v-120-06019F5100>



✓ **Le matériel nécessaire :**



Il est essentiel de posséder les bons **outils** pour désoperculer vos cadres avant de les extraire. Le couteau à désoperculer et le bac à désoperculer sont **indispensables** à votre miellerie. Une fois les cadres sortis des ruches, il vous faudra extraire le **miel** à l'aide **d'un extracteur manuel ou électrique**.

Une fois le miel extrait, vous pouvez le filtrer grâce à un filtre ou tamis, que vous placerez dans un récipient de stockage (maturateur).



❖ **Visite d'un rucher**

Notre groupe a pris plaisir à visiter un rucher, cela nous a permis de voir le joli travail des abeilles, où en était la future récolte, l'état des couvains, structure des ruches, etc...



❖ Liens utiles et fiches techniques

Voici les différents liens utiles à consulter et des fiches techniques sous format PDF.



Pour la législation : <http://syndicat.apicole.vaucluse.sav84.fr/l%C3%A9gislation>

Déclaration annuelle de vos ruches :

<http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/particulier/effectuer-une-declaration-55/article/declarer-des-ruches>

Etiquetage des miels : https://www.unaf-apiculture.info/IMG/pdf/bien_etiqueter_son_miel.pdf

IGP (*Indication Géographique Protégée*) Miel de Provence et Label Rouge : <https://www.miels-de-provence.com/miels-garanties.php>

Nouvelle réglementation des miels pour 2021 : <http://blog-itsap.fr/obligation-detiquetage-pays-dorigine-melanges-de-miels-de-gelee-royale-provenance-de-plusieurs-pays/>

Corrélation degré BRIX → taux d'humidité :

http://www.cari.be/medias/abcie_articles/122_refractometre-1.pdf

Fiches : Statut apiculture

Fiche Registre élevage et miellerie

Micro-bénéfice agricole

Bonne lecture à tous