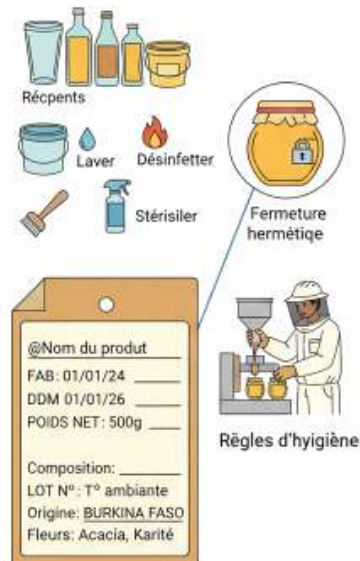
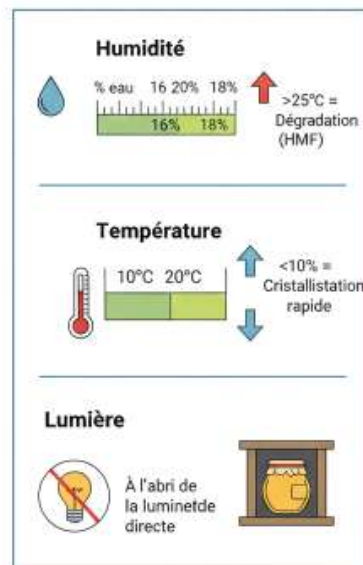


1. Conditionnement



2. Conservation Optimale



Ministère de l'Agriculture, de l'Eau des
Ressources Animales et Halieutiques

Direction Générale des Productions Animales - Burkina Faso



EXIGENCES /ERREURS A EVITER

- ▶ Ne jamais conditionner le miel sans étiqueter car l'étiquetage permet d'assurer sa traçabilité ;
- ▶ Garder les récipients toujours fermés hermétiquement pour empêcher l'humidité et l'air d'entrer.
- ▶ Ne plongez jamais un objet humide dans un récipient contenant du miel, car l'humidité peut provoquer la fermentation.
- ▶ Évitez de placer le miel au réfrigérateur car cela peut le faire durcir et modifier sa texture.
- ▶ les mentions miel « pur », miel « naturel », miel d'abeilles » sur les étiquettes sont interdites.

MESSAGES CLES

- ▶ Le conditionnement du miel dans des récipients en verre ou en plastique de qualité alimentaire avec un couvercle hermétique permet de conserver sa qualité lors du stockage.
- ▶ Le respect des conditions de conservation idéales du miel (température, humidité et lumière) préserve la qualité du miel.
- ▶ L'utilisation des emballages adéquats et un bon étiquetage rendent le miel attrayant, fiable et facilite sa commercialisation.

REFERENCES/SOURCES

- ABNORM, 2021 : Guide de bonnes pratiques de production et de transformation du miel, 46 pages, Burkina Faso, Norme NBF 01-205 : 2017 Rév. 2021.
- FAO, Apimondia et IZSLT. 2021. Manuel visuel des bonnes pratiques apicoles à l'usage des petits apiculteurs d'Afrique. TECA – Technologies et pratiques pour les petits producteurs agricoles no 2. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb4576fr>
- Secrétariat Technique de l'Apiculture (STA), Ministère des Ressources Animales et Halieutiques, Burkina Faso. (2022). Guide de bonnes pratiques de stockage, de traitement/transformation et de conditionnement du miel et produits dérivés (66 p.).
- Secrétariat Technique de l'Apiculture (STA), Ministère des Ressources Animales et Halieutiques, Burkina Faso. (2019). Rapport définitif : Recensement des apiculteurs et caractérisation des exploitations apicoles du Burkina Faso. https://www.mra.gov.bf/fileadmin/user_upload/stockage/documents/Rapport_definitif_du_recensement_des_apiculteurs.pdf

CONCEPTION ET IMPRESSION RASHCOM Tel: +226 67 47 47 47

BONNES PRATIQUES DE CONSERVATION ET DE CONDITIONNEMENT DU MIEL

Avec l'appui du



Direction Générale des Productions Animales - DGPA



CONTEXTE / JUSTIFICATION

L'apiculture joue un rôle clé dans le développement agricole et socio-économique en favorisant la pollinisation, la sécurité alimentaire et la création d'emplois. Toutefois, la filière apicole est confrontée à des défis majeurs liés à la mauvaise qualité du miel produit et à des difficultés d'accès aux marchés rémunérateurs. Pour assurer la durabilité et la compétitivité de cette filière, l'adoption des bonnes pratiques de conservation et de conditionnement du miel sont essentielles.

Ces pratiques permettent de préserver la qualité, les arômes et les propriétés nutritionnelles du miel, tout en facilitant son accès aux marchés.

OBJECTIFS

Cette fiche technique a pour objectif d'informer, de sensibiliser et de former les acteurs de la filière sur les bonnes techniques de conservation et de conditionnement nécessaires pour préserver la qualité du miel.

PUBLIC CIBLE

Cette fiche s'adresse aux apiculteurs, aux transformateurs, aux agents de vulgarisation et d'appui conseils, aux étudiants, aux distributeurs, aux consommateurs, aux organisations professionnelles, aux ONG et projets œuvrant dans le domaine de la production et de la transformation du miel.

EN QUOI CONSISTE LA PRATIQUE ?

La conservation du miel consiste à préserver ses propriétés naturelles en le protégeant des facteurs qui peuvent l'altérer, notamment la chaleur excessive, la lumière, l'humidité et l'air.

Le conditionnement du miel est la dernière étape du processus de traitement où le miel filtré est emballé dans des contenants finaux pour la vente ou le stockage.

ETAPES PRATIQUES / TECHNIQUES

1. Conditionnement du miel

Après la phase d'extraction (filtrage, décantation, maturation), le miel doit être conditionné dans des futs, des bocaux, des pots ou des bouteilles propres et exempt de tout contaminant (laver, désinfecter, stériliser). Les récipients doivent disposer d'un système de fermeture hermétique. Il faut utiliser des récipients neufs et vérifier la qualité alimentaire de ceux en plastique. Lors du conditionnement, l'opérateur doit observer les règles d'hygiène (être en bonne santé, porter des gants, bonne hygiène corporelle et vestimentaire) pour éviter de contaminer le miel.

Après le conditionnement, il faut nécessairement procéder à l'étiquetage qui doit être réalisé conformément aux normes en vigueur. Les étiquettes doivent comporter toutes les informations précises sur le produit, bien visibles et bien lisibles, principalement :

- le nom du produit ;
- le nom et l'adresse du fabricant ;
- la date de fabrication du produit ;
- la date de durabilité minimale ;
- le poids net du produit ;
- la composition du produit ;
- le numéro de lot pour assurer la traçabilité
- les conditions de stockage ;
- en cas de mélange noter les pays d'origine des miels sur l'étiquette ;
- ajouter une origine géographique à condition que tout le miel concerné soit produit dans la zone ;
- mentionner une origine botanique (mono-florale, double appellation ou détail des fleurs butinées). Une analyse spécifique est nécessaire ;
- mentionner des critères de qualité s'ils sont vérifiables et s'ils apportent une amélioration par rapport au produit de

base

2. Conservation du miel

Le miel est un produit qui peut se conserver plusieurs années après la récolte, il faut cependant respecter quelques règles. Il doit être stocké dans des conditions optimales :

3. Humidité

Le contrôle de l'humidité est crucial dans la conservation du miel. Le miel contient naturellement des sucres et de l'eau. Un taux d'humidité supérieur à 18% favorise le risque de fermentation, tandis qu'une teneur optimale se situe généralement entre 16% et 18%. Il est important de mesurer l'humidité avec un réfractomètre avant l'extraction. Si le miel est trop humide, une déshumidification dans une pièce sèche est nécessaire.

4. Température de stockage

Le miel se conserve idéalement dans un endroit frais, sec et à l'abri des variations de température (chocs thermiques). La température optimale de stockage se situe généralement entre 10 et 20 °C. Un stockage à une température trop basse peut accélérer la cristallisation du miel. Un stockage à une température trop élevée (au-dessus de 25 °C) dégrade la qualité du miel, augmentant notamment le taux de HMF (hydroxyméthylfurfural).

5. Lumière

Le miel doit être conservé à l'abri de la lumière directe, car celle-ci peut altérer ses propriétés, notamment en dégradant certains composés et en affectant son goût et sa couleur. Il est recommandé de stocker le miel dans un endroit sombre pour préserver sa qualité.