

EXIGENCES /ERREURS A EVITER

- ▶ Disposer d'infrastructures adaptées et d'équipements modernes ;
- ▶ Respecter strictement les bonnes pratiques d'hygiène de production et de transformation ;
- ▶ Disposer de registre de données traçable sur toutes les étapes de la chaîne de production ;
- ▶ Assurer que les zones de production de miel soient exemptes de contamination par des pesticides interdits ou en quantité dépassant les seuils autorisés, pour éviter la présence de résidus dans le miel ;
- ▶ Eviter l'utilisation des antibiotiques non autorisés dans les ruches ;
- ▶ utiliser la mention certifiée est interdit sans l'obtention de la marque.

MESSAGES CLES

- ▶ L'obtention d'une certification passe nécessairement par le respect des bonnes pratiques de production, de récolte, d'extraction, de conditionnement et d'étiquetage du miel.
- ▶ La certification du miel garantit sa qualité, assure sa traçabilité, renforce la confiance des consommateurs et facilite l'accès aux marchés nationaux et internationaux.

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.
- Burkina Faso. (2016). Décret n°2016-1248/PRES/PM/MCIA/MINEFID du 30 décembre 2016 fixant les conditions d'utilisation de la marque nationale de conformité des produits, procédés et services aux normes. Journal Officiel n°07 du 16 février 2017.
- 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



Direction Générale des Productions Animales - DGPA



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



Direction Générale des Productions Animales - Burkina Faso



PROCESSUS DE CERTIFICATION DU MIEL BURKINABE

Avec l'appui du





CONTEXTE / JUSTIFICATION

L'apiculture au Burkina Faso est une filière en pleine croissance, reconnue pour son importance socio-économique. Des efforts sont faits pour moderniser le secteur, améliorer la qualité et accéder aux marchés. La certification est essentielle pour garantir la qualité, la traçabilité et renforcer la confiance des consommateurs. Elle s'inscrit dans une démarche de professionnalisation des acteurs de la filière. Elle se fait sur la base de la norme « NBF 01-205 :2017 rev1 :2021 » et les guides de bonnes pratiques de production, de transformation et de conditionnement du miel élaborés et vulgarisés. Il est donc important pour les acteurs de connaître le processus de certification du miel.

OBJECTIFS

Cette fiche technique a pour objectif d'informer et de sensibiliser les acteurs de la filière sur le processus de certification du miel.

PUBLIC CIBLE

Cette fiche s'adresse aux apiculteurs, techniciens, transformateurs, étudiants, entreprises, organisations professionnelles, ONG et projets œuvrant dans le domaine de la production et de la transformation du miel.

EN QUOI CONSISTE LA PRATIQUE ?

La certification du miel est une procédure par laquelle l'Agence Burkinabè de Normalisation, de la Métrologie et de la Qualité (ABNORM) atteste que le miel est conforme aux exigences spécifiées dans une norme établie. Elle vise à assurer la qualité du miel par le contrôle régulier des pratiques de production, de transformation, de conditionnement et de commercialisation. Cette certification donne confiance aux consommateurs en garantissant la traçabilité et la conformité du miel aux normes nationales et internationales. Elle permet aux producteurs d'accéder plus facilement aux marchés locaux et internationaux.

ETAPES PRATIQUES / TECHNIQUES

La certification du miel au Burkina Faso repose sur un processus structuré et s'articule autour de plusieurs étapes clés :

1. Demande de certification

La demande de certification se fait auprès de l'ABNORM et suit un processus formel structuré :

- le demandeur soumet une demande de certification initiale qui est enregistrée par le responsable sectoriel (RS) d'ABNORM ;
- le demandeur reçoit un dossier complet comprenant le formulaire de demande de certification (Abnorm-EQ-01-001), le formulaire de renseignements techniques (Abnorm-EQ-01-002), le règlement et directives spécifiques à la certification du miel ;
- le demandeur remplit et retourne ces formulaires avec les documents requis qui seront examinés lors de la revue de la demande ;
- le responsable sectoriel vérifie la complétude et la conformité du dossier. Si le dossier est recevable, un formulaire de confirmation et un devis sont envoyés au demandeur.

Après acceptation du devis par le demandeur, le dossier passe à l'étape d'audit et d'évaluation technique.

2. Évaluation initiale

Le comité technique de certification réalise un audit complet du système et une surveillance du système pour vérifier la conformité aux normes établies.

3. Décision

L'agence de certification prend une décision concernant la délivrance du certificat. Cette décision peut être contestée en cas de besoin.

4. Délivrance de la marque

Si la certification est accordée, l'entreprise reçoit une marque de conformité à apposer sur ses produits.

5. Surveillance continue

Pour les certifications NBF (Marque Nationale de Conformité du Burkina), les entreprises doivent renouveler le certificat chaque année et se soumettre à des audits de contrôle inopinés pour maintenir la certification.

► Les bonnes pratiques à respecter pour la demande d'une certification

Pour produire un miel certifié, plusieurs bonnes pratiques doivent être respectées :

- Récolter le miel au bon moment, en respectant les techniques qui évitent de déranger excessivement les abeilles et en laissant suffisamment de miel pour leur alimentation.
- Effectuer la transformation et le conditionnement dans des conditions d'hygiène strictes pour éviter toute contamination.
- Utiliser des équipements modernes et appropriés pour extraire, filtrer et conserver le miel.
- Assurer une traçabilité rigoureuse à chaque étape, de la production à la mise sur le marché.
- Respecter les normes nationales et internationales en matière de qualité, d'étiquetage et d'emballage.
- Entretenir les colonies d'abeilles dans les ruches à travers des inspections régulières pour s'assurer du bien-être des abeilles.

