

-----  
**MINISTERE DE L'ELEVAGE**  
-----

**ARRETE N° 49090/2009**  
**fixant la structure d'une miellerie et les modes de traitement de miel**

**LE MINISTRE DE L'ELEVAGE,**

Vu la Constitution ;  
Vu la charte de Maputo;  
Vu la loi n°2006-030 du 24 novembre 2006 relative à l'élevage à Madagascar;  
Vu l'ordonnance n° 2009- 009 du 08 septembre 2009 portant ratification de la Charte de Maputo;  
Vu le décret n°65-712 du 03 novembre 1965 relatif au conditionnement des miels à l'exportation ;  
Vu le décret n°99-020 du 20 janvier 1999 fixant les mesures de lutte contre les maladies des abeilles et de contrôle sanitaire des produits de la ruche;  
Vu le décret n°2004-1135 du 21 décembre 2004 relatif à l'élevage des abeilles à Madagascar;  
Vu le décret n° 2006-835 du 06 novembre 2006 relatif à la collecte et au traitement du miel;  
Vu le décret n°2009-1260 du 10 octobre 2009 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement;  
Vu le décret n°2009-1161 du 08 septembre 2009 portant nomination des membres du Gouvernement;  
Vu le décret n° 20091218 du 06 octobre 2009 fixant les attributions du Ministre de l'Elevage, ainsi que l'organisation générale de son ministère ;  
Vu la norme BNM020-2004 relative à la norme malagasy sur le miel;

Sur proposition du Directeur des Ressources Animales,

**ARRETE:**

**CHAPITRE I**  
**DISPOSITIONS GENERALES**

**Article premier:** En application du décret n° 2006-835 du 06 novembre 2006 relatif à la collecte et au traitement du miel, les dispositions du présent arrêté fixent les conditions spéciales requises que doit remplir une miellerie ainsi que les modes de traitement de miel.

**Article 2:** Au sens du présent arrêté, on entend par:

- **miellerie:** un bâtiment conçu pour la réception, la préparation, le traitement, la maturation, le conditionnement et le stockage du miel avant sa mise en vente.
- **traitement du miel:** l'ensemble de toutes les opérations nécessaires à la séparation du miel liquide des rayons ou brèches qui le contiennent suivant les techniques appropriées dans le respect de l'hygiène et de la propreté des matériels adéquats à cette action.
- **rayons de miel ou brèches:** l'ensemble des alvéoles operculés construits par les abeilles et pleins de miel emmagasiné par elles-mêmes.
- **alvéoles operculées:** les alvéoles contenant du miel dont la teneur en eau ne dépasse pas vingt pour cent.
- **triage:** consiste à séparer les rayons du miel à ceux du pollen, du couvain et des impuretés s'il en existe.
- **Emiettage:** la réduction en morceau des brèches de miel pour faciliter l'écoulement du miel.
- **Egouttage:** le mode de traitement du miel des rayons émiétés à l'aide d'un matériel appelé bac d'égouttage.
- **Centrifugation:** le mode d'extraction du miel en rayons sur cadres à l'aide d'un matériel appelé extracteur.

## **CHAPITRE II**

### **STRUCTURE D'UNE MIELLERIE**

**Article 3:** La miellerie est un bâtiment constitué de plusieurs salles destinées spécialement à la réception, à la préparation, au traitement, à la maturation, au conditionnement et au stockage du miel avant sa mise en vente quelque soit le mode de traitement.

Le bâtiment doit être tenu à sec, aéré et absolument à l'abri d'odeurs fortes et/ou nauséabondes

Les ouvertures de chaque salle doivent être munies de grilles empêchant l'intrusion des abeilles, des rongeurs et d'autres pillards.

L'agencement des salles est conçu selon le principe de la marche en avant où aucune opération ne se répète.

Le plancher de toutes les salles est cimenté de manière antidérapante, légèrement incliné pour faciliter l'évacuation des eaux résiduaires.

Les murs sont lisses, nettoyables, désinfectables et enduits de peinture à l'huile claire.

**Article 4:** La salle de réception est équipée d'un matériel de pesage des produits entrants et des récipients de récupération du miel à traiter et du miel résiduel appelé écart de triage.

**Article 5:** La salle de traitement comporte des murs en faïence situés au moins à un mètre au-dessus du plancher ou revêtus d'une peinture inoffensive autorisée au contact du miel, et elle est munie d'un bassin alimenté en eau potable nécessaire pour tout nettoyage.

**Article 6:** les salles de maturation, de conditionnement et de stockage sont soumises à la température ambiante et munies de palettes sur lesquelles sont posés les matériels pour éviter l'humidité.

Ces salles sont pourvues de crochets auxquels sont suspendus les bidons de diverses dimensions servant à loger et à expédier le miel.

**Article 7:** La salle de conditionnement comporte d'étagères en bois peints à l'huile, répondant au conditionnement préconisé et dotée de matériels de pesage des produits finis.

## **CHAPITRE III**

### **MODES DE TRAITEMENT DE MIEL**

**Article 8:** Les brèches ou rayons à miel tenus ou non sur cadres ayant au moins soixante quinze pour cent de leurs alvéoles operculées peuvent être récoltés tout en respectant les règles d'hygiène et de propreté.

**Article 9:** Le miel autorisé à être livré à la miellerie est présenté en brèches ou en rayons tenus ou non sur cadres, rangés dans des récipients propres ou dans des hausses vides prévues à cet effet.

**Article 10:** L'extraction du miel doit être faite au plus tard vingt quatre heures après leur récolte pour éviter leur solidification.

**Article 11:** Les brèches ou rayons à miel acheminés à la miellerie subissent un traitement suivant le mode adopté par égouttage ou par centrifugation.

## Section 1 Traitement par égouttage

**Article 12:** le traitement de miel par égouttage nécessite l'utilisation des matériels en inox ou à défaut des matériels métalliques non corrosifs revêtus de peinture inoffensive autorisée au contact des aliments.

**Article 13:** Ce mode de traitement nécessite les opérations suivantes:

- le triage: les rayons de miel ou brèches sont triés en vue d'éliminer les matières étrangères comme le pollen, le couvain, les abeilles mortes et autres débris;
- l'émiettage: les rayons de miel ou brèches triés sont réduits en morceaux dans des récipients très larges ou bassine;
- l'égouttage: procédé qui consiste à mettre les rayons ou brèches émietté dans un bac pour faciliter la séparation du miel des débris de cire;
- le tamisage: le miel égoutté est tamisé à l'aide d'un tamis ou passoire à mailles fines;
- la maturation: le miel tamisé est laissé se reposer pendant 48 heures au moins dans le maturateur pour être clarifié ou purifié et débarrassé des particules lourdes coulées au fond et laisser celles qui sont légères appelées écumes, remonter à la surface;
- l'écumage: consiste à enlever les écumes avec un écumoire ou à défaut une cuillère en inox;
- le stockage: il est recommandé de mettre le miel, une fois traité, dans des récipients hermétiquement fermés, et stockés dans une salle à une température ambiante respectant les règles d'hygiène et de propreté.

**Article 14:** La salle de traitement par égouttage doit être équipée de:

- bacs d'égouttage munis d'un tamis à mailles de 0,3 à 0,5 mm de diamètre et de vannes d'évacuation de miel, déposés en position inclinée sur une estrade en dur;
- passoires à miel de mailles très fines en inox ou en plastique;
- récipients de capacités voulues et d'écumoirs.

## Section 2 Traitement par centrifugation

**Article 15:** Le mode de traitement de miel par centrifugation nécessite l'utilisation des matériels en inox, et doit, tout en respectant les règles d'hygiène et de propreté, suivre les étapes suivantes:

- la désoperculation: avant de passer à la centrifugation, les alvéoles des rayons de miel sur cadre sont débarrassées de leurs opercules ou couvertures;
- la centrifugation: les cadres de miel désoperculés sont introduits dans l'extracteur manuel ou électrique pour être traités;
- la maturation est une opération essentielle qui consiste à laisser reposer le miel tamisé pendant 48 heures pour le rendre parfait et régulier;
- l'écumage, le stockage et le conditionnement.

**Article 16:** la salle de traitement de miel par centrifugation est équipée:

- d'extracteurs manuels ou électriques déposés sur un support trépied en bois;
- de bacs et couteaux à désoperculer;
- de passoires à miel de mailles très fines en inox ou en plastique;
- de récipients de capacités voulues et d'écumoirs.

## CHAPITRE IV DISPOSITIONS FINALES

**Article 17:** Les infractions aux dispositions du présent arrêt sont poursuivies conformément aux dispositions de la loi n°2006-030 du 24 novembre 2006 relative à l'élevage à Madagascar.

**Article 18:** Toutes dispositions antérieures et contraires à celles du présent arrêté sont et demeurent abrogées.

**Article 19:** le présent arrêté sera enregistré et publié au Journal officiel de la République.

*Fait à Antananarivo, le 11 novembre 2009*

Signé: **MAHARANTE R. Jean de Dieu Benjamin**