



Produits d'abeille

Caractéristiques des produits et compétence législative

Les produits d'abeille réglementés par le *Règlement sur la santé des animaux* sont :

cire d'abeille (y compris les opercules)
pollen d'abeille
propolis
gelée royale
rayon de miel
miel
ruche

Les produits d'abeille destinés à la **consommation humaine** suivants sont réglementés par la *Loi sur les aliments et drogues*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et leurs règlements d'application :

pollen d'abeille
propolis
gelée royale
rayon de miel
miel

De plus, le **miel destiné à la consommation humaine** est réglementé par le *Règlement sur le miel* pris en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*.

Nota : Les aliments du bétail* doivent être enregistrés auprès de la Section des aliments du bétail de la Division de la santé des animaux et de l'élevage de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Les ruches usagées ou le matériel apicole usagé ne peuvent être importés au Canada conformément à l'article 57 du *Règlement sur la santé des animaux*.

Procédure

Aux fins de la présente directive, les maladies qui nous préoccupent sont : la loque américaine, la loque européenne et l'infestation par le petit coléoptère des ruches.

1. Miel ou autres produits d'abeille **destinés à la consommation humaine**, comme le pollen, la propolis, la gelée royale et le rayon de miel

Peuvent être importés de n'importe quel pays, **sans restrictions zoosanitaires**.

Justification

Le risque d'introduction et de propagation de maladies exotiques de l'abeille par des produits d'abeille importés aux fins susmentionnées est jugé faible.

2. Tous les produits d'abeille **destinés à l'alimentation animale et à l'industrie (y compris le miel) ou à l'alimentation des abeilles** (miel, pollen, gelée royale).

Ils peuvent être importés de n'importe quel pays à condition de satisfaire aux exigences suivantes :

- (i) ils doivent être accompagnés d'un certificat attestant qu'ils ont été irradiés (1,5 mégarad), **ou**
- (ii) ils doivent être transportés directement, sous le sceau d'un inspecteur, du point d'importation à un établissement approuvé par le ministre pour y être irradiés. DORS/97-85, s. 46.

Note : Il existe trois installations d'irradiation au Canada qui sont les suivantes : Isomedix (Steris), Whitby (Ontario), tél. : 905-432-1106; Iotron Industries, Port Coquitlam (Colombie-Britannique), tél. : 604-945-8838; Acsion Industries, Pinawa (Manitoba), tél. : 204-753-2255.

Pays considérés comme étant infestés par le petit coléoptère des ruches (voir annexe 1) - Les produits seront importés sous réserve d'une inspection au premier point d'entrée. Si l'envoi se révèle infesté, son entrée sera refusée.

3. **Cire d'abeille** (y compris les opercules) pour toutes les utilisations finales
 - i) Peut être importée des pays exempts du petit coléoptère des ruches sans restrictions zoosanitaires.
 - ii) Peut être importée des pays infestés par le petit coléoptère des ruches (voir annexe 1), avec délivrance d'un permis d'importation dans les conditions suivantes :

- la cire d'abeille est importée de ces régions seulement entre le 1^{er} octobre et le 31 mars de chaque année;
- pendant le mois de mars, toutes les expéditions de cire d'abeille sont congelées et envoyées au moyen de transports frigorifiques dont la température est réglée à -20 °C;
- l'importation ne se fait que dans les installations approuvées au préalable par un inspecteur de l'ACIA en vue de la récupération et de la transformation de la cire d'abeille;
- toutes les expéditions de cire d'abeille sont livrées dans un immeuble hermétique, non isolé et non chauffé où elles seront gardées jusqu'à ce qu'elles puissent être transformées;
- toutes les installations de réception font l'objet d'une visite des services professionnels d'extermination chaque année et le certificat d'extermination est présenté à un inspecteur de l'ACIA avant l'approbation de l'installation;
- tous les débris de cire sur le sol des véhicules de transport ou des entrepôts sont balayés et éliminés adéquatement. Il ne faut jamais balayer les débris à l'extérieur;
- les expéditions font l'objet d'une inspection pour le dépistage du petit coléoptère des ruches par le personnel de l'ACIA au premier point d'entrée.

Mise en oeuvre

Cette directive n'énonce que les exigences de la Santé des animaux concernant les importations et n'exempte nullement l'importateur canadien de l'obligation de se conformer aux exigences en matière d'importation prévues pour d'autres programmes de l'**Agence canadienne d'inspection des aliments** (ACIA) ou pour d'autres ministères fédéraux, provinciaux ou administrations municipales.

Annexe 1 : Pays considérés comme étant infestés par le petit coléoptère des ruches

- États-Unis
- Australie
- Tous les pays du continent africain

Annexe 2 : Description détaillée et usage courant des produits

Pollen

Le pollen est le germe mâle des plantes. Il contient des protéines, des lipides, des minéraux et des vitamines. Les abeilles le récoltent sur différentes plantes à certains moments de l'année. C'est la seule source de protéines que les abeilles récoltent pour nourrir leur couvain.

Le pollen est un aliment nutritif, riche en protéines, qui est habituellement récolté auprès des abeilles, congelé, nettoyé, placé dans des emballages de consommation et vendu comme supplément alimentaire protéique. Il convient de le sécher ou de le congeler et de l'entreposer avec soin pour éviter les dégâts causés par les acariens, les fausses teignes de la cire ou les rongeurs. Le pollen récolté est utilisé pour l'alimentation des abeilles, la consommation humaine ou la pollinisation des plantes.

Gelée royale

La gelée royale est sécrétée par des glandes situées sur la tête des ouvrières et est utilisée pour nourrir les reines durant leur stade larvaire et leur vie adulte, les jeunes ouvrières et les larves de faux-bourdons. Elle est riche en protéines et elle est synthétisée au moyen des protéines durant la digestion du pollen.

La gelée royale est recueillie par un apiculteur qualifié selon un procédé à forte utilisation de main-d'oeuvre, puis congelée pour utilisation ultérieure. Elle peut être vendue à l'état brut, c'est-à-dire sous forme de poudre (en vrac ou en capsule), ou mélangée à d'autres produits de longue conservation comme le miel. Après sa transformation, elle est utilisée sous forme de capsules, de comprimés, de cosmétiques comme produit tonifiant et reconstituant. Sa production exige certaines compétences spécialisées. La gelée royale doit être réfrigérée ou congelée.

Cire d'abeille

La cire d'abeille est une cire sécrétée par des glandes situées sur l'abdomen des ouvrières. La cire est produite par les abeilles aux dépens de la production de miel. Avec 2,7 et 3,6 kg de miel, on obtient à peine un demi-kilo de cire.

La cire d'abeille est utilisée dans les produits cosmétiques (crèmes, onguents, lotions, baumes pour les lèvres), dans la fabrication de chandelles, et dans l'apiculture pour remplacer la base des cadres servant à la production de miel et à la création des couvains dans les ruchers. Elle est également utilisée dans l'industrie manufacturière comme matériel scellant, polis et vernis à meubles, lubrifiants légers et dans l'industrie pharmaceutique. On transforme la cire d'abeille en la fondant, la filtrant, la centrifugeant et en la blanchissant, puis on la solidifie en blocs de différentes grandeurs aux fins d'expédition.

Rayon de miel

Les abeilles fabriquent de la cire naturelle avec le miel liquide scellé dans les cellules. Le rayon se compose d'une masse de d'alvéoles de cire hexagonales que les abeilles construisent dans leur nid pour loger leur couvain et conserver leur miel.

Pour distinguer visuellement le rayon de miel et la cire d'abeille, il faut savoir que la cire a des cellules consécutives très uniformes qui forment une masse ou une matrice.

Miel

Le miel est produit par les abeilles à partir du nectar de diverses plantes, mais aussi de sécrétions d'insectes qui se nourrissent de sève. Les abeilles accumulent le nectar dans leur estomac à miel et le rapportent à la colonie. Au cours de ce processus, des enzymes sont ajoutés au miel et modifient les sucres. Le nectar est entreposé dans les alvéoles des rayons, et les abeilles travaillent à faire évaporer l'humidité jusqu'à ce qu'elle atteigne de 16 à 18 p. 100. C'est à ce stade que le miel est obtenu. En raison de sa très forte teneur en sucre (> 80 p. 100), il se conserve très bien.

Propolis

Il s'agit de la gomme que les abeilles recueillent des arbres et d'autres végétaux. Les abeilles l'utilisent pour réduire la grandeur de l'entrée de la ruche ou pour envelopper un corps étranger. Elle contient de la cire, de la résine, du baume, des huiles et du pollen.

Elle est utilisée en médecine douce en raison de ses propriétés antimicrobiennes sous forme de teintures, onguents, crèmes, etc.

Ruche

Tout contenant propre à abriter une colonie d'abeilles.