

Bilan saison apicole 2016

La saison s'avère calamiteuse et un état des lieux est nécessaire en vue de la **prochaine rencontre avec l'administration** le 25 août prochain, rencontre que nous avons sollicité en soulignant la **fragilité extrême** dans laquelle vont se retrouver les **jeunes installés**.

Très faibles rendements, essaimage, difficultés d'élevage, ruches bourdonneuses, affaiblies, mortes de faim, nourrissage voire diminution de cheptel constituent le panel des retours sur cette saison qui va aborder la mise en hivernage.

Vous trouverez en pièce jointe un **questionnaire de bilan de la saison 2016** auquel vous pouvez répondre également via votre messagerie électronique. **Merci d'y consacrer un peu de temps** afin de disposer d'une photo la plus proche possible de la réalité. **Retour** du questionnaire pour le **22 août 2016**.

Qualité des cires

Nous venons d'être alertés par deux apiculteurs sur la qualité des cires. Les constats sont les mêmes que ceux des apiculteurs de Rhône-Alpes.

Les symptômes observés sur les cadres de couvain sont :

- du couvain en mosaïque,
- des larves affaissées,
- abandon de cadre par la reine comme le montre la photo ci-dessous.



Ainsi, au sein d'une même colonie et en lien avec un renouvellement / ajout de cadre, certains cadres présentent des symptômes alors que d'autres non.

En cas de doute sur la qualité de vos cires, merci de nous en informer afin que l'on puisse effectuer un recensement.

Vous trouverez sur le site d'ADA-France de plus amples informations en cliquant sur le lien suivant:

http://adara.adafrance.org/infos/Qtte_cire.php

Cahier de miellerie

L'ITSAP-Institut de l'abeille publie un cahier de miellerie en production de miel, pour aider les apiculteurs à assurer la traçabilité de leur miel.

Ce cahier permettra à l'apiculteur de répondre aux exigences réglementaires concernant la traçabilité de sa production. En effet, la loi impose à l'apiculteur de pouvoir retracer les produits qui entrent et qui sortent de son exploitation, dès lors que ceux-ci sont vendus ou cédés hors du cadre familial. Cela permet, entre autres, de pouvoir informer les différents maillons de la filière en cas d'alerte sanitaire.

Il contient les « entrées » de miel (récolte, extraction, conditionnement) et les « sorties » de l'exploitation (livraisons...), ainsi que les numéros permettant d'identifier les lots.

Vous trouverez en pièce un bon de commande.

Etiquetage valeur nutritionnelle : pain d'épices,...

Les denrées alimentaires présentées à la vente doivent comporter un étiquetage pour bien informer le consommateur. Les obligations d'étiquetage sont différentes selon le mode de conditionnement ou de présentation des denrées alimentaires (préemballées ou non).

A compter du 13 décembre 2016, il sera obligatoire d'afficher sur les produits préemballés la déclaration nutritionnelle.

Si vous fabriquez et commercialisez des pains d'épices ou d'autres produits transformés sur la même base ou des nougats,..., le LDA du Jura propose cette prestation de service via un de ses prestataires.

Contact LDA du JURA : Madame Camille MARLE : cmarle@jura.fr Tel : 03 84 73 73 40

Par ailleurs il effectue également des analyses microbiologiques pour connaître la qualité bactérienne des produits ou pour fixer une DLUO.

En cas d'achat revente votre fournisseur sera dans l'obligation de vous fournir la valeur nutritionnelle et la DLUO de ses produits.

Si vos denrées sont **non préemballées**, c'est-à-dire présentées à la vente en vrac ou non emballées **et emballées à la demande du client au moment de l'achat** (ex. : fruits ou légumes en vrac, baguette de pain, pâtisserie non emballée, traiteur, etc.) **ou préemballées en vue de la vente immédiate**, une affichette (ou un écriteau) doit être placée à proximité du produit proposé à la vente en mentionnant :

- la dénomination de vente ;
- la présence d'allergènes ; si nécessaire
- l'état physique du produit (ex. décongelé) ; si nécessaire
- le prix de vente (ex. à la pièce et/ou au poids selon le cas).

Dans ce cas, pas d'obligation vis à vis de la valeur nutritionnelle.

N'hésitez pas à prendre contact avec le technicien de l'ADA-FC au 03 81 54 71 57 ou au 06 74 97 74 15 ou par mail : jean-baptiste.malraux@franche-comte.chambagri.fr

