

Code rural

- Art L.223-2, R.223-22, L.221-1 et L.221-2 : Définition des MRC et des mesures de lutte
- Art L.234-1: Registre d'élevage
- Art L.234-2 et L.234-3 : Inspection sanitaire des denrées
- Art L.214-25 et R.215-3 : Destruction interdite sauf essaims volages gênants

- Art L.211-6 à L.211-9: Distances d'implantation des ruchers

Arrêté du 11 Août 1980

- Organisation de la lutte contre les maladies réputées contagieuses des Abeilles

Maladies réputées contagieuses (M.R.C.) : Code Rural art. L.223-2 et R.223-21

- la Nosémosé
- la Loque Américaine
- Aethina tumida

Les M.R.C. sont à déclaration obligatoire et des mesures immédiates adaptées à l'état sont prises pour éviter leur diffusion et assurer leur éradication.

Maladies à déclaration obligatoire (M.D.O.) :

- la Varroase

Les M.D.O. ne donnent pas lieu à application de mesures de police sanitaire. Pour la varroase, par exemple, seul un dispositif de surveillance de l'évolution de la maladie (veille épidémiologique) sur tout le territoire est mis en place.

Le décret 2006-178 du 17.02.2006 a modifié la liste des MRC

Maladies sans déclaration :

- l'acariose
- la loque européenne

Arrêté du 16 Février 1981

- Arrêté financier : Indemnisation des foyers et rémunération des agents sanitaires apicoles

Distances réglementaires pour l'emplacement d'un rucher

Pour assurer la sécurité des hommes et des biens, les ruches doivent être placées à une certaine distance des propriétés voisines (habitations, bâtiments à caractère collectif, ...) ou des voies publiques. Ces dispositions sont inscrites dans le code rural (Livre deuxième : des animaux et des végétaux – Titre deuxième : de la garde des animaux – Chapitre II : des animaux de basse-cour, pigeons, abeilles, vers à soie et autres) :

Article L211-6 (ancien article 206) : Les préfets déterminent, après avis des conseils généraux, la distance à observer entre les ruches d'abeilles et les propriétés voisines ou la voie publique, sans préjudice de l'action en réparation, s'il y a lieu.

Article L211-7 (ancien article 207) : Les maires prescrivent aux propriétaires de ruches toutes les mesures qui peuvent assurer la sécurité des personnes, des animaux, et aussi la préservation des récoltes et des fruits.

A défaut de l'arrêté préfectoral prévu à l'article L211-6, les maires déterminent à quelle distance des habitations, des routes, des voies publiques, les ruches découvertes doivent être établis.

Toutefois, ne sont pas assujetties à aucune prescription de distance les ruches isolées des propriétés voisines ou des chemins publics par un mur, une palissade en planches jointes, une haie vive ou sèche, sans solution de continuité.

Article L215-3 : Pour application des dispositions de l'article L211-7, les murs, les palissades en planches jointes, les haies vives ou sèches, sans solution de continuité, doivent avoir une hauteur de 2 mètres au-dessus du sol et s'étendre sur au moins 2 mètres de chaque côté de la ruche.

En application de l'article 206 du code rural (maintenant article L211-6), le Préfet de l'Isère (Direction des Services Vétérinaires) a pris des [dispositions réglementaires](#) pour définir que doivent respecter les apiculteurs pour implanter leur rucher et leurs ruches.

Les produits de la ruche

DÉFINITION DU MIEL (Annexe n° 1 du décret n° 2003-587)

Le miel est la substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment, en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche. A l'exception du miel filtré, aucun pollen ou constituant propre au miel ne doit être retiré, sauf si cela est inévitable lors de l'élimination de matières organiques et inorganiques étrangères.

CARACTÉRISTIQUES DE COMPOSITION DES MIELS

(Annexe n°2 du décret n° 2003-587)

Le miel consiste essentiellement en différents sucres mais surtout en fructose et en glucose, ainsi qu'en autres substances, telles que des acides organiques, des enzymes et des particules solides provenant de la récolte du miel. La couleur du miel peut aller d'une teinte presque incolore au brun sombre. Il peut avoir une consistance fluide, épaisse ou cristallisée en partie ou en totalité. Le goût et l'arôme varient mais dépendent de l'origine végétale.

Le miel, lorsqu'il est commercialisé comme tel ou quand il est utilisé dans un produit quelconque destiné à la consommation humaine, ne doit avoir fait l'objet d'aucune addition de produits alimentaires, y compris les additifs alimentaires, ni d'aucune addition autre que du miel. Le miel doit, dans toute la mesure possible, être exempt de matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition. Il ne doit pas, sous réserve du III de l'annexe I, présenter de goût étranger ou d'odeur étrangère ni avoir commencé à fermenter, ni présenter une acidité modifiée artificiellement, ni avoir été chauffé de manière que les enzymes naturels soient détruits ou considérablement inactivés.

Lorsqu'il est commercialisé comme tel ou utilisé dans un produit quelconque destiné à la consommation humaine, le miel doit répondre aux caractéristiques de composition suivantes :

1. Teneur en sucres :

1.1. Teneur en fructose et en glucose (total des deux) :

- miel de fleurs, pas moins de 60 g/100 g ;
- miel de miellat, mélange de miel de miellat avec du miel de fleurs, pas moins de 45 g/100 g ;

1.2. Teneur en saccharose :

- en général, pas plus de 5 g/100 g ;
- faux acacia (*Robinia pseudoacacia*), luzerne (*Medicago sativa*), banksie de Menzies (*Banksia menziesii*), hédysaron (*Hedysarum*), eucalyptus rouge (*Eucalyptus camadulensis*), *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*, agrumes spp., pas plus de 10 g/100 g ;
- lavande (*Lavandula* spp.), bourrache (*Borago officinalis*), pas plus de 15 g/100 g ;

2. Teneur en eau :

- en général, pas plus de 20 % ;
- miel de bruyère (*Calluna*) et miel destiné à l'industrie en général, pas plus de 23 % ;
- miel de bruyère (*Calluna*) destiné à l'industrie, pas plus de 25 % ;

3. Teneur en matières insolubles dans l'eau :

- en général, pas plus de 0,1 g/100 g ;
- miel pressé, pas plus de 0,5 g/100 g ;

4. Conductivité électrique :

- miel non énuméré ci-dessous et mélanges de ces miels, pas plus de 0,8 mS/cm ;
- miel de miellat et miel de châtaignier et mélanges de ces miels, à l'exception des mélanges avec les miels énumérés ci-dessous, pas moins de 0,8 mS/cm ;

- exceptions : arbousier (*Arbutus unedo*), bruyère cendrée (*Erica*), eucalyptus, tilleul (*Tilia* spp), bruyère commune (*Calluna vulgaris*), manuka ou jelly bush (*leptospermum*), théier (*Melaleuca* spp.) ;

5. Acides libres :

- en général, pas plus de 50 milli-équivalents d'acides par kg ;
- miel destiné à l'industrie, pas plus de 80 milli-équivalents d'acides par kg ;

6. Indice diastasique et teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF), déterminés après traitement et mélange :

a) Indice diastasique (échelle de Schade) :

- en général, à l'exception du miel destiné à l'industrie, pas moins de 8 ;
- miels ayant une faible teneur naturelle en enzymes (par exemple, miels d'agrumes) et une teneur en HMF non supérieure à 15 mg/kg, pas moins de 3 ;

b) [HMF](#) :

- en général, à l'exception du miel destiné à l'industrie, pas plus de 40 mg/kg, sous réserve des dispositions visées au point a, deuxième tiret ;
- miel d'origine déclarée en provenance de régions ayant un climat tropical et mélanges de ces miels, pas plus de 80 mg/kg.