

L'ALIMENTATION

Enquête sur la filière française de transformation des cires d'abeilles à usage apicole





Jean-Paul MARTINET Jean-Philippe CARLIER Jean-Blaise DAVAINE













Brigade Nationale d'Enquêtes Vétérinaires et

Phytosanitaires (BNEVP)









Contexte de l'enquête

2016

- -Troubles santé des abeilles (Allemagne, Pays Bas, Belgique, Nord de la France) Suspicion problème qualité des cires
- Inquiétude des professionnels en France

Qualité des cires

Santé des abeilles ?





















Contexte de l'enquête

Décembre 2016 : Décision de lancer une enquête administrative

Concerne toute la filière / 43 acteurs contrôlés

Sociétés de négoce international, collecteurs et stockeurs de cires, transformateurs, distributeurs

Remise du rapport : Janvier 2018





















Principaux constats

agriculture geuv.fr alimentation gouv.fr



















Importations (Chine, Afrique)

- Manque de contrôles à réception de la part des opérateurs et de l'Etat
- Fumigation des cargaisons dans le cadre du transport en containeurs
 Grande efficacité insecticide des fumigants / 11 agents chimiques différents recensés













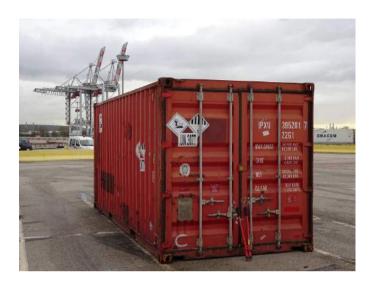














Sacs en polymères tissés (choisis pour leur résistance à la déchirure)

Des interrogations quant à leur niveau de perméabilité à l'égard des fumigants

Contamination possible des cires ?

























Matières premières d'origine française

Les cires fournies par les apiculteurs sont :

. Soit des Cires d'opercules _____ (résidus de l'extraction du miel)





. Soit de vieux cadres de cires gaufré (recyclage)



Très forte hétérogénéité dans la qualité





















MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Exemple de blocs de cire d'opercules (bonne qualité)





















Exemple de fûts de Cires d'abeille collectées (provenance apiculteurs, mélange, qualité moyenne)



agriculture genv.ii alimentation



















MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Cas le plus fréquent à la collecte























La cire d'abeille est un sous-produit animal de catégorie 3 (issu de la production d'une denrée, le miel)

Références réglementaires : Règlement 1069/2009 Règlement 142/2011

Non-respect d'un grand nombre des exigences réglementaires



















Traçabilité

Des carences à tous les niveaux :

Collecteurs:

- Allotement inexistant des cires brutes avant expédition
 Notion de lot inenvisageable/ certains professionnels
 Gestion de la traçabilité des cires expédiées chez les ciriers assurée dans seulement 20% des établissements

- Transformateurs, ciriers:
 . Aucune gestion de la traçabilité chez 61% des transformateurs contrôlés
- . Distributeurs :
- . Aucune gestion de la traçabilité chez 38% des distributeurs contrôlés

alimentation



















Enregistrement/Agrément

Aucun établissement de collecte n'est enregistré 17% seulement des transformateurs sont enregistrés ou agréés

Plan de maîtrise sanitaire

Présent chez seulement 16% des transformateurs contrôlés

Propreté, hygiène Conformité des locaux de transformation

40% seulement des ateliers sont sectorisés, propres et bien entretenus



















MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Locaux de fabrication +









agriculture .geuv.ir alimentation .gouv.ir





















MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Locaux de fabrication -



























Dangers biologiques et traitemer thermiques requis

(Considérant 38 du Règlement 1069/2009)

Cires nécessitent une transformation / R1069/2009 et un traitement assainissant / spores de *Paenibacillus larvae*

Traitement thermique requis

Nécessité de disposer d'Equipements de mesure et d'enregistrement en continu des températures

(Annexe IV du Règlement 142/2011 section 1 f)

















Or...

- Procédé de fabrication et suivi des traitements thermiques maîtrisés chez seulement 22% des transformateurs contrôlés
- Suivi incomplet des traitements thermiques chez 11% des transformateurs contrôlés
- Absence d'équipements de mesure et d'enregistrements 67% des transformateurs contrôlés



















chimiques interdits comme auxiliaires technologiques lors du gaufrage des cires

Ether polyglycolique du propylène glycol





agriculture geuv.fr alimentation





















MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Substances tensio-actives (Lessives)





























Fortes suspicions d'adultération des cires





















Définition de la cire d'abeilles

La cire d'abeille désigne *a priori* par nature un produit élaboré... par l'abeille





















Cire d'abeilles pure : Caractéristiques physico- chimiques établies par la littérature scientifique

Point de fusion	61-66° C
Indice d'acide	17-24
Indice d'ester	66-82
Indice de saponification	83-104
Ratio Indice ester/ indice d'acide	3,0-4,3
% Hydrocarbures	14,6
Densité	0,96

BERNAL 2005 Physico-chemical parameters for the characterization of pure beeswax ans detection of adulterations EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY. 107 (3): 158-166)

BOGDANOV 2004 - APIACTA 38 Quality and standards of Pollen and Beeswax p.334-341

TULLOCH, AP(1980) BEESWAX Composition and analysis source Bee World 61 (2): p.47-62





















100% des acteurs contrôlés annoncer vendre

que de la cire d'abeille

Nous savons que nombre d'entre eux (+ de 30%) procèdent à des **mélanges de cires**

- . Cires minérales (paraffines et microcristallines)
- . Cires végétales (dont cire de Sumac)
- . AG produits industriellement (acide stéarique, acide palmitique)
- . Cires de type ester combinées avec des hydrocarbones minéraux (cires synthétiques)







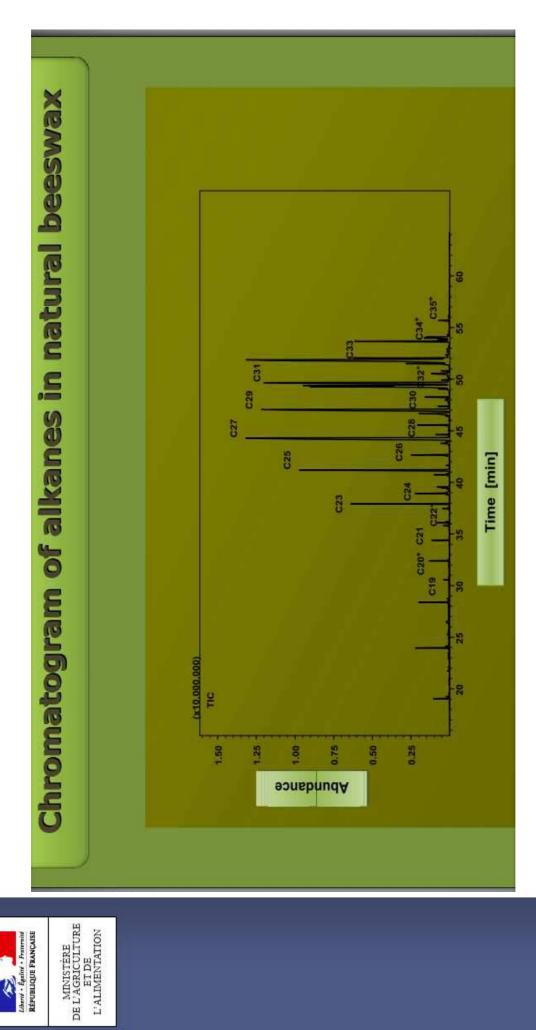




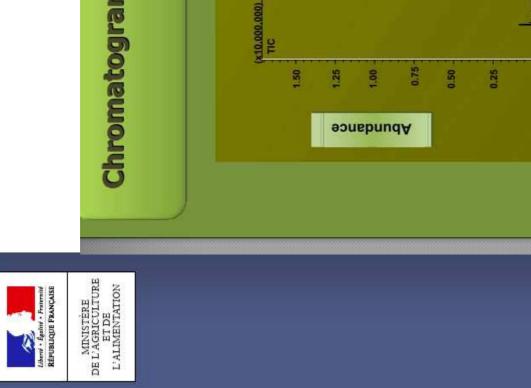












Chromatogram of alkanes in samples of paraffin -60.0 C34 C33 332 adulterated beeswax 45.0 C26 40.0 625 C23 35.0 C22 C21 C20 30.0 C19 25.0 (x10.000.000) TIC















1

1 #

Time [min]





La modification de composition des cires peut avoir des conséquences fâcheuses





















Effets sur les propriétés physicochimiques des cires d'abeille

Plasticité accrue et anormale des feuilles de cire gaufrée
 (Acide palmitique = dureté / Acide stéarique = plasticité)

- Abaissement du pH de la cire





















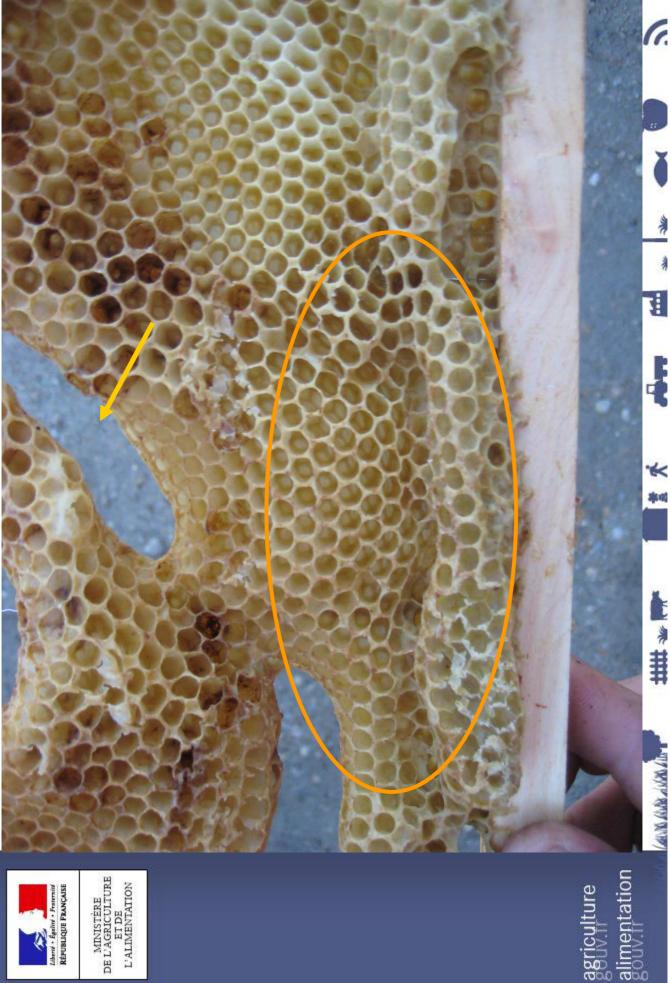




agriculture geliventation govventation

追等#

6











Des cires gaufrées adultérées ont par ailleurs été mises en cause dans plusieurs épisodes de mortalités de couvain survenus en Europe Belgique, Allemagne, Suisse, Pays-Bas...

Diverses études de terrain semblent confirmer le risque

Exemple: Reybroeck W.ILVO, 30 juin 2017 puis 17 juillet 2018 Research Institute for agriculture, fisheries and food ILVO.vlaanderen

- Ajout de15 à 35% d'acide stéarique dans la cire d'abeilles = Impact sur le couvain
- Mortalité moyenne des larves de 49 à 71% constatée dans les couvains en présence d'acide stéarique.







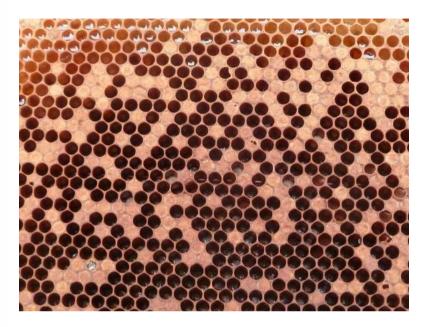
















Mortalités larvaires / Couvain en mosaïque













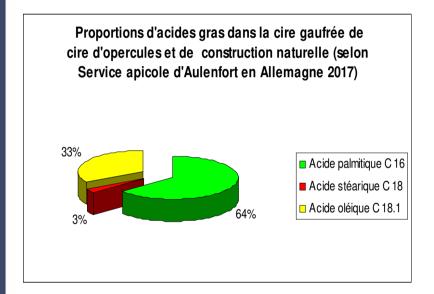


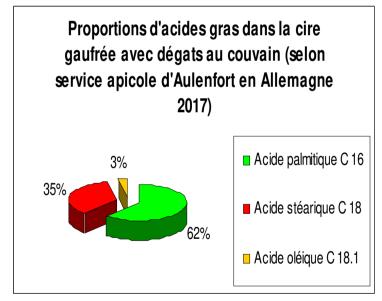






Modifications composition

























Décision de mener une expérimentation Cires d'abeilles adultérées avec l'INRA









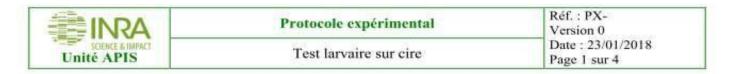












Partenariat BNEVP/INRA

Unité APIS – Domaine du Magneraud - Surgères (17)

Equipe de Pierrick Aupinel

Recours à la méthode d'évaluation de la toxicité – Elevage larvaire de l'abeille domestique au laboratoire









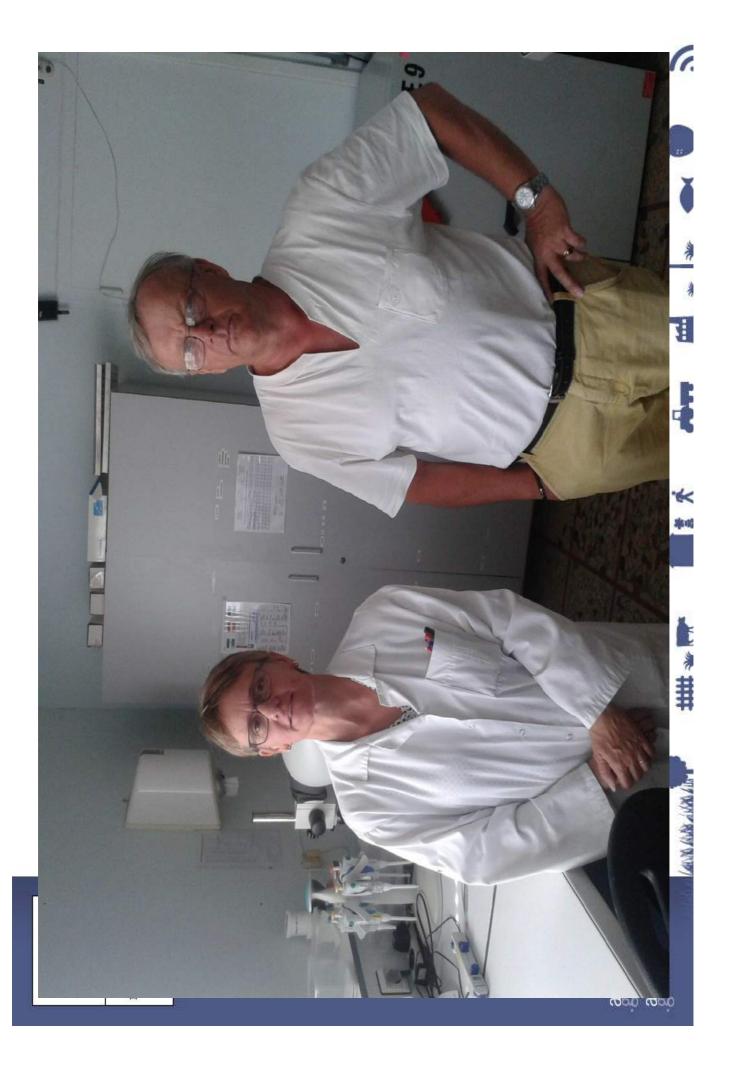
















Larves exposées de J1 à J22

48 larves/plaque

Dans le cadre de notre expérimentation :

5 traitements testés:

- Témoin cupules (élevage des larves sur plastique)
- Témoin cire d'abeille (cire domaine Magneraud)
- Témoin positif (cupules avec cire contaminée à la stéarine)
- Cire A (adultérée)
- Cire B (adultérée)











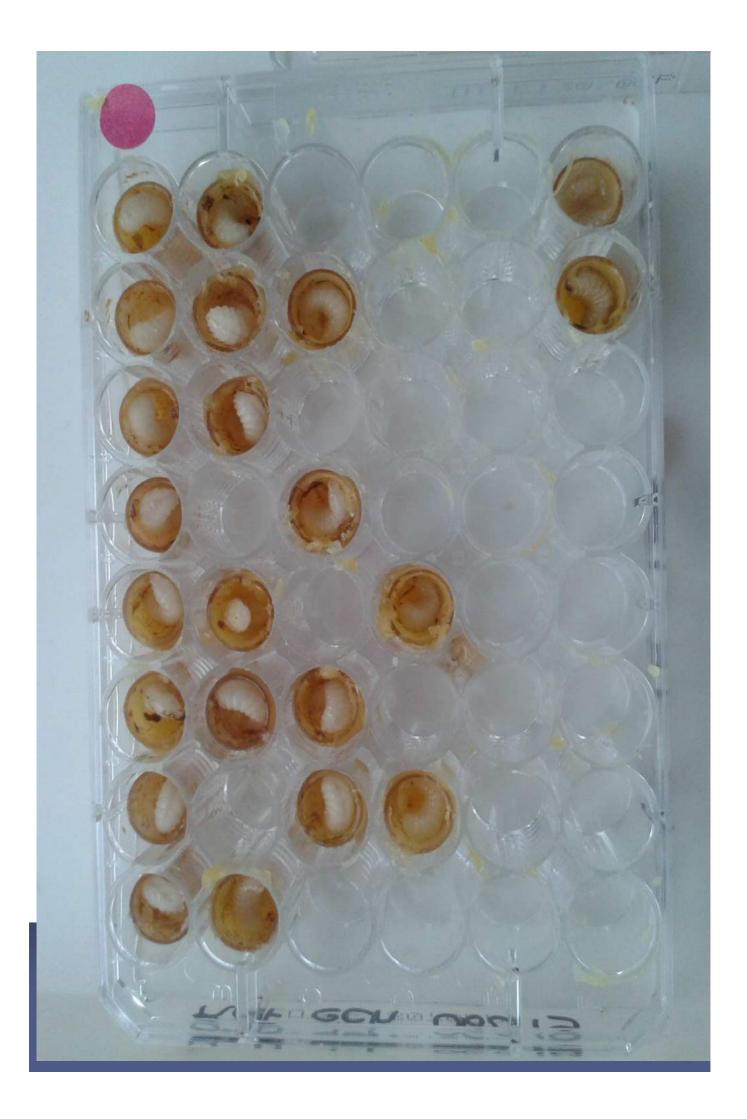


















agriculture gelivertation gouvert

6



Résultats Essai

- Confirmation de l'effet négatif de la cire adultérée à la stéarine
- Meilleures performances pour témoin sans cires (cupules)
- Echantillons prélevés lors de l'enquête plus ou moins toxiques en fonction du niveau de présence d'acide stéarique
- Surprenant de constater que des témoins Cire Magneraud et Cires d'opercules produisent également des mortalités
- En plus de l'adultération à la stéarine : Hypothèse présence autres polluants (insecticides résiduels, acaricides) ?



















Dossiers judiciaires en

Pratiques commerciales trompeuses	Falsification produits agricoles	Tromperie / nature / qlté subst
X	X	X
Х	Х	X
Х	X	Х
	X	X
		Х

agriculture gouv.ir alimentation gouv.ir











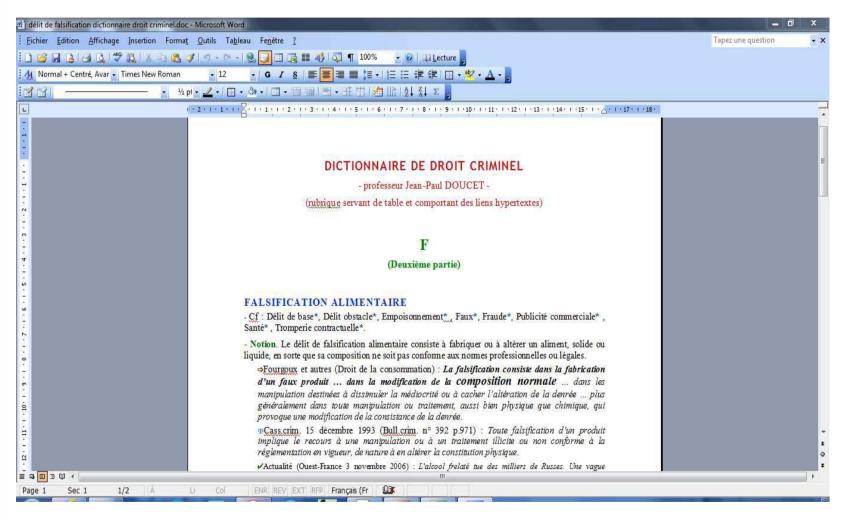








Falsification : Cire d'abeille ou mélanges de cires ?



agriculture gouv.ir alimentation gouv.ir













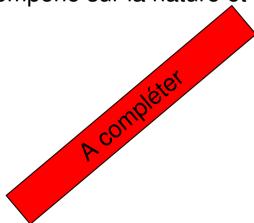






Sanctions potentielles

- Pratiques commerciales trompeuses
- Falsification produits agricoles
- -Tromperie sur la nature et les qualités substantielles



















CVUQUES HE CONCENTENT pas que la filière française....

La problématique est transnationale

Une action collective coordonnée est engagée au niveau communautaire

















MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Merci de votre attention















