

ORGANISER L'ACCÈS À L'EAU POTABLE ET L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES DANS LES LOCAUX



LES IDÉES CLÉS

- Utiliser de l'eau potable dans les locaux.
- Utiliser de l'eau potable en production de gelée royale.



POURQUOI

Pour assurer l'hygiène des denrées alimentaires, l'eau utilisée dans les locaux apicoles pour le nettoyage ou le rinçage des locaux, des équipements et du petit matériel et pour l'hygiène des opérateurs (lavage des mains) **doit** être **potable**.



De manière générale, la **réglementation impose** d'utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre pour éviter les contaminations.

(Les dangers associés aux opérations de nettoyage sont traités dans la **fiche H4 : Nettoyer les locaux et le matériel de miellerie**).



DÉFINITIONS

- **Eau propre** : eau artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires.

- **Eau potable** : eau que l'on peut boire sans risque pour la santé.



© ITSAP-Institut de l'abeille



GRANDS THÈMES ABORDÉS DANS CETTE FICHE

1. Alimenter les locaux en eau potable
2. Évacuer les eaux usées
3. Utiliser de l'eau potable en production de gelée royale

1. Alimenter les locaux en eau potable



Les locaux **doivent** être alimentés en eau potable :

- soit par le réseau public ;
- soit par un réseau privé. Dans ce cas, la production d'eau est soumise à autorisation préfectorale. Des analyses régulières (tous les ans) prouvent la conformité aux exigences de qualité réglementaires ;
- pour les cas particuliers d'alimentation par une citerne d'eau potable ou les unités de potabilisation de l'eau de pluie, contacter la Direction départementale de la protection des populations (DD(CS)PP) pour faire agréer votre installation.

Il faut prévoir au moins un accès à l'eau potable dans les locaux de travail (sans compter les lavabos pour les sanitaires), si possible dans la même pièce que celle où a lieu le travail des produits.



Il est conseillé de :

- prévoir un robinet avec de l'eau chaude (plus efficace pour le nettoyage que l'eau froide) ;
- prévoir un robinet à commande non manuelle dans la pièce d'extraction du miel (le miel et la propolis étant « collants ») et dans le laboratoire d'extraction de la gelée royale.

Concernant les obligations en termes d'installation de sanitaires : **cf. fiche H1 : Concevoir et aménager les locaux de travail**.

2. Évacuer les eaux usées



La **réglementation impose** de relier l'évacuation des eaux de la miellerie à un dispositif d'assainissement (collectif ou privé).

Elle **interdit** de rejeter les eaux usées dans le réseau des eaux pluviales ou directement dans le milieu naturel.



L'installation **doit** permettre une évacuation rapide des eaux usées pour :

- ✓ éviter l'humidité dans les locaux (maintien de l'hygrométrie des produits de la ruche) ;
- ✓ éviter tout risque de contamination des denrées par des eaux de lavage résiduelles qui contiendraient des produits de nettoyage.

Le dispositif d'évacuation dépend de la méthode de lavage choisie.

- ✓ Pour un lavage manuel, prévoir un système d'évacuation des eaux au sol dans la pièce d'extraction : avec une bouche d'évacuation bien calibrée (pour éviter les engorgements), un siphon, protégé par une grille nettoyable et un sol en pente si possible.
- ✓ Pour les systèmes de type aspirateur à eau, laveuse automatique, etc., prévoir un sol plat et sans évacuation.

3. Utiliser de l'eau potable en production de gelée royale



En production de gelée royale, **il faut** :

- ✓ préparer la solution d'amorçage (eau et gelée royale) à l'eau potable ;
- ✓ humidifier à l'eau potable le linge recouvrant les cupules greffées ;
- ✓ en cas de non-potabilité, utiliser de l'eau en bouteille y compris pour se laver les mains.



Il est conseillé de conserver la solution d'amorçage sept jours au maximum, au réfrigérateur par exemple.



RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Article L1321-1 et suivants du Code de la santé publique (Chapitre Eaux Potables).

Annexe I partie A du règlement (CE) n°852/2004 : dispositions générales d'hygiène applicables à la production primaire et aux opérations connexes.



RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Les numéros renvoient aux références listées dans la fiche « Références bibliographiques » : 3 ; 155.