

COOPERATIVE D'HIVA OA.

Local.

Comme nous l'avons déjà expliqué à la réunion du 16/11/2012 dans les installations en construction, il serait bien de faire quelques modifications du projet afin de l'optimiser:

- Le porche d'entrée devrait pouvoir se fermer, de façon à stocker, dès la réception, les hausses pleines dans la partie de droite. Ainsi chaque apiculteur aurait la place pour différencier son lot de hausses, à l'abri du pillage.
- La partie gauche de ce porche, également fermée, sera une excellente aire de stockage pour les hausses vides, en attendant que les apiculteurs les récupèrent.
- Il manque un petit espace avec un point d'eau et une surface de travail lavable de 2 m x 0,5 m, qui peut se faire à l'emplacement prévu pour le bureau. L'objectif est de pouvoir préparer les échantillons pour les clients, laboratoires d'analyses... et obtenir les informations précieuses, comme l'humidité dans un premier temps puis d'autres analyses importantes. Il faudra prévoir également un endroit de stockage pour les échantillons, à conserver pendant deux ans. Le conditionnement idéal pour les échantillons doit être de 125 g de miel minimum (100 cc de capacité).
- Il faut prévoir une petite pompe doseuse pour pouvoir conditionner les miels en différents volumes, comme le modèle « Fill Up » (<http://www.icko-apiculture.com/fr/miellerie/doseuses-capsultrices-etiqueteuses.html>)
- La porte de sortie des produits finis semble un peu étroite. Il faut qu'un transpalette ou un chariot puisse passer.

Equipements:

La proposition des Ets. Thomas pour équiper la coopérative est adaptée pour une installation de la métropole, où un dépannage est très rapide et les pièces de rechanges disponibles. Mais, pour Hiva Oa, nous avons proposé au cours de notre réunion de faire quelques modifications qui peuvent être :

**AUDIT DE L'APICULTURE DE LA POLYNESIE FRANÇAISE. Fert et Pajuelo
2013**

- Remplacer le "Tétra Plus- Bac à désoperculer/Extracteur" par un ensemble de Bac à désoperculer + 2 Extracteurs (deux extracteurs en parallèle permettent de gagner du temps, un tourne, l'autre se décharge ou se recharge) de sorte que si un extracteur a un problème, on peut continuer l'extraction avec l'autre. Un incident mécanique sur le Tetra Plus paralyse toute la chaîne d'extraction.
- Remplacer la machine à désoperculer « Désoperculette tous cadres » par des couteaux manuels de désoperculation. Les apiculteurs ont différents modèles de cadres, et la Désoperculette doit être réglée pour chaque type de cadre, ce qui fait perdre l'avantage de la mécanisation.
- Eliminer la Centrifugeuse 1 vitesse. La prévision du volume de miel traité annuellement est de 2000 kg/an, (SDR e-m 30.10.2012). On considère que la cire d'opercules et son miel représentent 4% de la production de miel. De ces 4 %, 50% sont du miel et 50% de la cire. Par conséquent, la prévision de travail pour la centrifugeuse est de séparer 80 kg/an. Ce qui nous fait 40 kg de miel et autant de cire. Ceci n'est pas rentable. Il est préférable de laisser les opercules dans un récipient avec un filtre afin que le miel tombe au fond par décantation.
- Adapter les récipients de stockage à la récolte. La proposition des Ets. Thomas est de : 1 maturateur de 350 kg + 1 de 500 kg + 20 bidons de 300 kg, total 6.850 kg, ce qui correspond à la récolte de trois années. Que le maturateur le plus petit soit de 300 kg est un peu exagéré au vu des conditions apicoles de la PF. Il est préférable de prévoir des récipients plus petits, comme en plastique alimentaire, coniques, de 25 kg de capacité (photo n° 1)



Photo n° 1. Récipients plastique alimentaire d'une capacité de 25 kg de miel.

Règlement

Introduction.

Le règlement de la coopérative évoluera selon les services offerts aux apiculteurs adhérents. Ces propositions tiennent compte seulement du service lié à l'extraction du miel et du conditionnement.

Dans le règlement doit figurer :

1. Objectifs : gérer le fonctionnement de la coopérative (C.)
2. Les installations. Description du matériel.
3. Forme de gestion : les activités et services de la C. seront administrés par..... qui :
 - a. Organisera les activités et services de la C.
 - b. Organisera et contrôlera le personnel de la C.
 - c. Maintiendra un cahier d'activités annuelles du fonctionnement de la C.
 - d. Réalisera les tâches définies par le conseil d'administration de la C.
4. Services et activités:
 - a. Regroupement du miel et des autres produits élaborés
 - b. Extraction du miel
 - c. Conditionnement et étiquetage
 - d. Contrôle de qualité du miel
 - e. Récupération de la cire
 - f. Gaufrage de la cire

- g. Formation apicole?
 - h. Promotion, publicité, aide à la commercialisation?
 - i. Toutes autres activités ou services décidés par le conseil d'administration de la C.
-
- 5. Utilisateurs: tous les apiculteurs, personne physique ou juridique, de l'île, bien sur enregistrée au SDR.
 - 6. Demande de services : par écrit à l'arrivée du matériel (hausses, miel...)
 - 7. Déroulement d'entrée du matériel : en respectant toutes les conditions exigées pour un produit alimentaire. Des hausses pouvant être refusées par le responsable de la C. si le lot ne respecte pas les conditions.
 - 8. Extraction du miel : les hausses entrantes, sont stockées sur leur support (palettes avec roulettes, photo N° 2). Elles sont pesées avant et après l'extraction. Un % sera retenu, correspondant au poids des opercules, ainsi que 2 % par rapport au poids initial pour la perte d'humidité et les différentes pertes inévitables au cours du processus d'extraction.



Photo n° 2. Plateau de transport avec ses hausses de miel.

Sera appliqué un coût pour la quantité de cadres traités, et pour la quantité de miel. Si le miel est stocké dans des récipients de la C., ils seront également facturés.

9. Conditionnement du miel: Avant tout, est effectué un contrôle de qualité de chaque lot de miel à empoter. Si les analyses sont correctes, le miel est conditionné dans des bouteilles ou des pots neufs, à usage alimentaire, appartenant à l'apiculteur ou à la C. L'apiculteur doit en suivant coller le N° de lot, la date de péremption... La C. doit décompter environ 3% du miel suite aux pertes du processus d'empotement, et décompter 500g sur chaque lot correspondant aux échantillons qui seront contrôlés et conservés ensuite par la C. en cas de litige.
Est facturé tout ce que la C. fournis à l'apiculteur.
10. Etiquetage du miel: Toutes les étiquettes utilisées à la C. répondent aux normes d'étiquetage en vigueur. La C. peut étiqueter le miel avec sa propre étiquette ou avec celle de l'apiculteur. Les étiquettes fournies par la C. seront comptabilisées et à la charge de l'apiculteur.
11. La C. définit chaque année les contrôles de qualité.
12. Périodes et protection des ouvriers : la C. détermine les périodes de travail et les priorités en fonction du cycle biologique des ruches.
13. Paiement des services : La C. gère les paiements et services suivant ce qu'elle a défini à sa constitution.
14. Stockage et dédommagements: Il est important que le miel conditionné passe le minimum de temps dans la pièce de stockage. C'est pourquoi il faut définir au départ un coût de stockage pour les apiculteurs qui ne respectent pas le délai accordé. Le coût se calcule en fonction de l'espace occupé. Dépasser une période de 15-30 jours (à définir), si la marchandise n'est pas retirée, la C. se réserve le droit d'expédier au frais de l'apiculteur la marchandise à son domicile.
15. En cas de nécessité, les administrateurs de la C. peuvent temporairement changer le règlement.