



## La récolte de miel

---

Comme vous le savez certainement, le miel provient du nectar des fleurs (dites mellifères) ou du miellat (excrétion produite par certains insectes suceurs).

Ce nectar et ce miellat vont être transportés par les butineuses jusque dans la ruche (ils auront déjà subi une première transformation car, durant le vol, ils auront été mis en contact avec une enzyme sécrétée par l'abeille). Ils seront ensuite déposés dans des alvéoles par d'autres abeilles qui y auront ajouté leur salive et leurs sucs gastriques. A ce stade, c'est déjà du miel, il ne reste plus qu'à le récolter !

La récolte, qui a lieu une à plusieurs fois dans l'année, se fait, par beau temps, en fin de journée lorsque la proportion en eau dans le miel avoisine les 18 % (à la fin de la phase d'operculation).

Il existe plusieurs techniques mais généralement l'apiculteur utilise un procédé d'enfumage pour récolter chacun des cadres et ôte les abeilles par brossage à la balayette. Cette méthode a l'avantage d'être rapide mais présente l'inconvénient d'engendrer des coulées de miel.



Une fois tous les cadres (*également appelés hausses*) remplis de miel prélevés, on doit extraire le miel dans un endroit sec, tempéré et protégé (il ne faudrait pas qu'une colonie d'abeilles ne sente la bonne odeur du miel et n'envahisse les lieux). On appelle cet endroit une "miellerie".

En premier lieu, il faut ôter la couche de cire protectrice déposée par les abeilles sur les alvéoles. Cela se fait notamment au moyen d'un petit couteau ou d'un « racloir » avec lequel on retire les opercules.

Ensuite, on installe les cadres dans un extracteur. Il s'agit d'un appareil de forme cylindrique à force centrifuge (avec ou sans régulateur de vitesse). Le miel est ainsi projeté sur les parois, il s'écoule alors vers le bas, vers un robinet pour être filtré.



On le laissera reposer (période de décantation) un à deux jours pour permettre aux particules de cire de remonter à la surface (ces particules seront alors « raclées » par l'apiculteur).

Par la suite, le miel va commencer à se cristalliser et au bout de 15 jours à trois semaines (environ), il sera prêt à être mis en pots.

Et voilà, il n'y a plus qu'à le déguster !

Sources : CARI a.s.b.l.: *Couleur miel :le miel, une histoire d'amour entre les abeilles et les fleurs. Carnet pédagogique, 27 p.*  
CARI a.s.b.l. : *Voyage au cœur du miel. Carnet pédagogique, 16 p.*  
<https://ruche.ooreka.fr/comprendre/recolte-du-miel>