

LE PETIT JOURNAL DE MADA'beilles



Association loi 1901, 7, rue des abeilles 97430 LE TAMPON Tel : 0692 86 51 41 Site <http://www.madabeilles.fr>

N° 7 année 2010 SEPTEMBRE OCTOBRE



Dans ce numéro :

<i>Édito du présidents</i>	<i>Page. 1</i>
<i>Première récolte qu rucher Mananjary</i>	<i>Page 2</i>
<i>Action de rentrée scolaire septembre</i>	<i>Page 3</i>
<i>Plan d'une petite miellerie</i>	<i>Page 4</i>
<i>De la Récolte à la Miellerie</i>	<i>Page 5 à 9</i>

Mise en pages Olivier VOILLEQUIN,
Président de l'association MADA'beilles.
Photographies & Auteur olivier VOILLEQUIN,

A l'issut de l'année de la biodiversité, où Madagascar fait parti des 10 HOT spots de renommée mondiale, des actions sur la sauvegarde du patrimoine végétale et la conservation d'espèces endémiques devient plus que nécessaires. La disparition d'espèces végétales entraîne non seulement l'effet irrémédiable sur le réchauffement de notre planète mais également la perte d'espèces animales qui se nourrissent de ces plantes où vivent en symbiose avec elles. Des actions doivent être entreprises sur la replantation de plantes mellifères et endémiques afin de lutter également contre l'érosion et lessivage des sols de lazurite .

L'apiculture à Madagascar est une activité traditionnelle. L'abeille *Apis mellifera* var *unicolor* y est endémique et n'a été introduite qu'au XVII ème siècle dans les îles des Mascareignes où le genre n'était pas du tout représenté; pour la sauvegarde de cette espèce d'abeille très docile, il est urgent de réagir sous peine d'extinction de cette espèce. Actuellement à Madagascar, les ruchers sont épargnés de maladies et virus tranmis lors des mutations génétiques des espèces génétiquement modifiée sans nul doute très productives, mais a quel prix pour notre environnement et du sauvegarde du patrimoine mondial.

*Olivier VOILLEQUIN,
Président de l'Association MADA'beilles*

Les premières récoltes sur le rucher de Mananjary

En effet grâce à la persévération de nos actions et formation des apiculteurs malgaches, la première récolte a pu motiver les adhérents à poursuivre dans cette démarche d'aide à l'apiculture locale.



Ouverture des corps bras nu



Découpe des cadres de cire gorgé de miel

N'hésitez pas à se rendre sur le site de www.madabeilles.fr pour se rendre compte des travaux accomplis.

Les apiculteur plus que motivés par cette récolte , il devient urgent de proposer la construction d'une miellerie dans le village de Mananjary afin que l'ensemble des apiculteurs puissent récolter leur butin sans détériorer le travail des abeilles cirière qui afin de par titre de comparaison pour 1 kg de cire produit par ces ouvrières nécessite environ le travail pour récolter de 10 kg de miel.

Nous sommes dans cette année de la biodiversité, prêt à engager des action de replantation de plantes mellifère et également de projeter la construction d'un local miellerie qui centraliserait les apiculteurs du district de Mananjary.

Afin de pouvoir réaliser cette belle action , nous vous sollicitons afin de renouveler votre adhésion et vous encourager à mener des actions afin de pouvoir collecter assez de fonds pour la réalisation de cette miellerie.



Protection lors de l'ouverture des corps pour observation



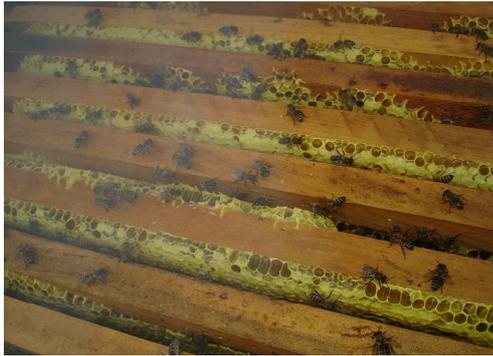
L'équipe d'apiculteur motivé accompagnés de leur enfants



Construction anarchique des abeille



Jolie cadre rempli de Naissances



Cadre de plus de 2,5 kg d'ébordant de miel

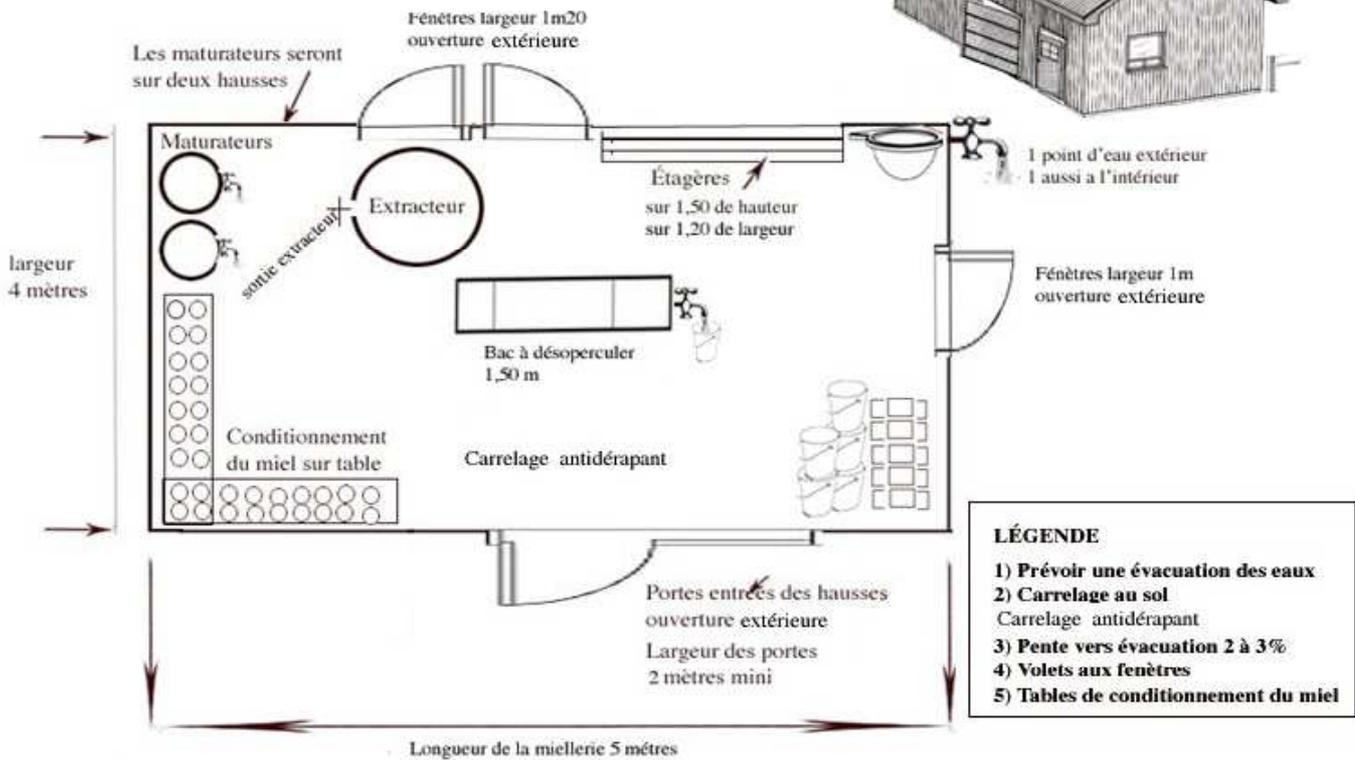


Couleur noire de L'Apis unicolor



Des actions de fournitures scolaires, livres de lecture et dictionnaires, stylos et crayons de couleur pour la rentrée scolaire en septembre 2010 a pu être entrepris grâce et avec le concours des enfants Un grand merci aux enfants et le directeur de l'école primaire de Bras creux grâce à leur dons et gentillesse. Merci pour eux.

PLAN DE MIELLERIE (15 à 20 ruches) 20 à 30 mètres carré sur une hauteur de 2m 50 maxi



L'équipement de la miellerie

Extraction des cadres de miel en miellerie

Quatre étapes essentielles rythment le travail en miellerie :

La désoperculation

L'extraction

Le pompage et la décantation

La mise en pot

La désoperculation



Lorsque les alvéoles sont chargés de miel, les abeilles les closent hermétiquement en déposant une fine pellicule de cire (*c'est l'opercule*) assurant la conservation du miel arrivé à son mûrissement définitif. Afin d'assurer la sortie du miel des cadres, il est essentiel de trancher cet opercule : c'est *la désoperculation*, pratiquée à l'aide d'un couteau .



Mini bac à désoperculer



Bac professionnel

À ce stade, les opercules sectionnés contiennent une part notable de miel qui est récupéré par une centrifugeuse pour en extraire le miel encore présent. De la cire centrifugée, on obtient une matière sèche, contenant de nombreuses impuretés. Elle sera placée dans une chaudière à cire pour la fluidifier sous l'influence de la vapeur.

Les opercules sont une source de cire de toute première qualité. Fondue et filtrée cette cire sera destinée à la fabrication de petits sujets, de bougies, utilisées en thérapeutique à usage interne ou externe et en cosmétologie, mais, principalement au cirier pour fabriquer des feuilles de cire pour les garnir les cadres de remplacement dans les ruches.

La désoperculation accomplie, les cadres de miel sont ensuite introduits dans l'extracteur. Sous l'action du mouvement de rotation des cadres et de la force centrifuge, le miel sera éjecté des alvéoles, pour ruisseler sur les parois de l'extracteur jusqu'à un robinet en fond de cuve.

Différents types d'extracteur

Il existe différents types d'extracteur, mais nous en retiendrons un modèle:

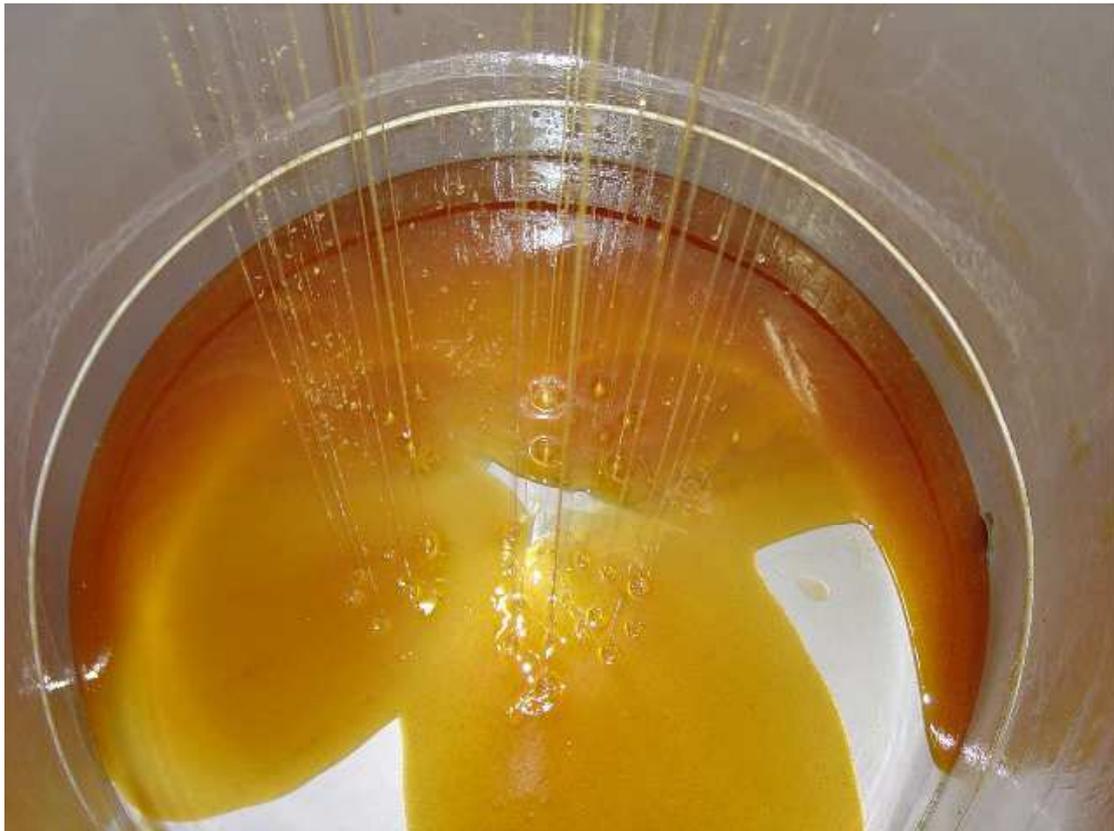
Extracteur tangential manuel : les cadres sont placés de façon tangentielle par rapport au bord de la cuve. Ce type d'extracteur demande le retournement des cadres pour extraire la deuxième face de miel. Dans un souci de rentabilité et de moindre manipulation par l'apiculteur, certaines exploitations utilisent des extracteurs capables d'accueillir des hausses entières et sont équipées de véritables chaînes d'extraction où, un homme seul, est capable de diriger l'extraction de plusieurs tonnes de miel dans une journée.



Extracteur tangential

À cet instant en sortie d'extracteur, le miel subira un premier filtrage, afin de dissocier les particules résiduelles (morceaux de cire, abeilles, particules de bois) A cette dernière étape de l'extraction, le miel liquide s'acheminera vers un bac sous l'extracteur, et sera dirigé par pompage pour une seconde filtration au-dessus des maturateurs, à travers un filtre en toile fine nylon de maille 600 microns. C'est l'opération de décantation (de quelques jours), afin d'éliminer en surface, par différence de densité, les dernières impuretés en suspension. À ce niveau de l'extraction, intervient l'opération de conditionnement du miel, en fût pour l'industrie, ou pot de 500 gr ou de 1 kg pour le commerce équitable.

Filtrage du miel



MATURATION DU MIEL EN MATUREUR

Cuve permettant, après extraction, de laisser reposer le miel qui alors décante. Les particules fines de cire et les débris remontent alors en surface. Un robinet en position basse permet de laisser s'écouler le miel. On laisse reposer généralement au minimum 24 à 48 heures. Plus longue est la décantation, plus efficace est la purification ;

Régulièrement, à l'aide d'une louche, on récupère régulièrement l'écume qui surnage à la surface du miel. Afin de casser la cristallisation et d'homogénéiser le miel, on mélange à l'aide d'un bâton ou d'un malaxeur 2 à 3 fois par jour en évitant d'introduire de l'air dans la masse. Après maturation, le miel peut-être soutiré et mis en pots ou en seaux

hermétiquement fermés pour être stockés dans un local sombre, à température constante de 10 à 14 degrés pour le conserver sans risque pendant plusieurs années



Maturateurs à miel capacité 100 l

Maturateurs à miel capacité 50 l

Mise en pots du miel

L'apiculture propose différents types de miels d'origine, de saveur et d'aspect très variés. Le miel est dit monofloral lorsque son origine provient en grande partie d'une seule variété de fleurs. L'apiculteur a placé ses hausses juste au moment de la miellée de la fleur recherchée et les a retirées aussitôt après pour en faire la récolte. Les autres miels sont dits toutes fleurs et peuvent être désignés par leurs origines géographiques.

Sur la Région de Mananjary les miels sont en fonction des fleurs et l'on peut trouver du miel de baie rose (faux poivrier), miel de jujube, miel d'eucalyptus, miel de niaouli, miel de litchis, miel de palissandre, miel de forêt.

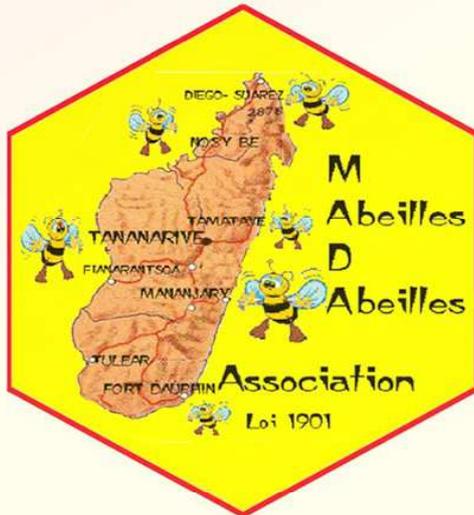


**POUR
AIDER L'ASSOCIATION**

Afin d'aider les habitants de Madagascar à survivre, chaque dons ou Adhésion est importante; n'hésitez pas à ceux qui n'ont pas encore renouveler leur cotisation annuel dont le montant est de 20,00 euros soit 1,66 euros par mois.

C'est la solidarité et la confiance que vous nous témoignez qui nous permettent de mener, en toute liberté, nos actions apicoles auprès des populations les plus démunies de Madagascar.

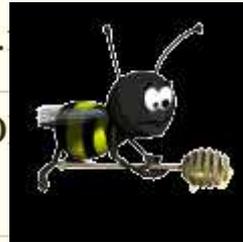
Si vous souhaitez, vous aussi, nous aider dans toutes nos actions, devenez parrain d'une ruche en remplissant le formulaire d'adhésion et en le renvoyant à l'adresse indiquée.



MADA'beilles Association

7, rue des abeilles
97430 Le TAMPON
Tel - 06 92 86 51 41
contact@madabeilles.fr

Site internet : <http://www.madabeilles.fr>



BULLETIN D'ADHÉSION

Nom : _____

Prénom : _____

Profession : _____

Adresse : _____

Ville : _____

Tel : _____

É.mail : _____

Membre actif ou adhérent	20.00 €
Membre parrain d'une ruche	50.00 €
Membre bienfaiteur à partir de	150.00 €
Membre donateur	à discrétion

Paiement par chèque à l'ordre de l'Association MADA'beilles
7, rue des abeilles 97430 LE TAMPON Tel : 06 92 86 51 41
Site <http://www.madabeilles.fr>