

La récolte du miel



Savoir-faire par Emmeline



Sommaire



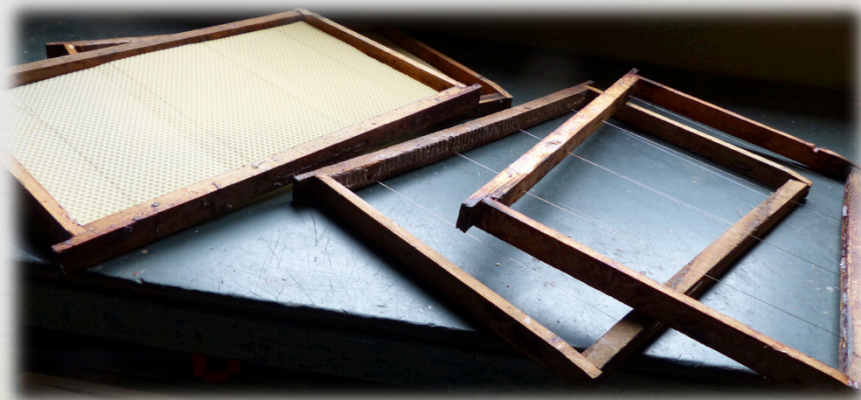
- œ Introduction
- œ Les différentes étapes
- œ Echange/ Questions
- œ Dégustation



Introduction



- œ Savoir-faire de famille
- œ Pourquoi ce choix de sujet ?
- œ Un récapitulatif de la fabrication du miel



Les étapes de la récolte



- œ Etape 1 : La récolte du miel
- œ Etape 2 : Désoperculer
- œ Etape 3 : Extraction du miel
- œ Etape 4 : Filtrage
- œ Etape 5 : Maturation
- œ Etape 6 : Conditionnement



Etape 1 : La récolte du miel



- ❧ La récolte s'opère à la fin de la floraison des plantes (ce sont celles-ci qui vont donner le parfum).
- ❧ Miel monofleur : récolte à la fin de la floraison de la fleur choisie.
- ❧ Miel toutes fleurs : récolte à la fin de plusieurs floraisons de fleurs.



Etape 1 : La récolte du miel



Les étapes de la récolte :

- ☞ Enfumage des abeilles pour travailler tranquillement
- ☞ Décollage et brossage des cadres
- ☞ Transport dans un véhicule étanche jusqu'à la miellerie

→ Anecdote



Etape 2 : Désoperculer



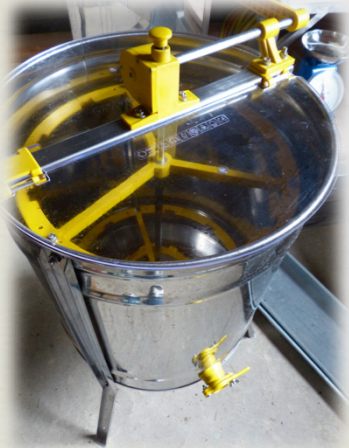
- ☞ Cette étape consiste à enlever la pellicule de cire qui bouche les alvéoles remplies de miel.
- ☞ L'opération se réalise avec un couteau à désoperculer en tranchant la couche de cire de bas en haut



Etape 3 : Extraction du miel



- ✧ C'est une machine appelée **extracteur** qui fait jaillir le miel des cadres.
- ✧ Il s'agit d'une cuve où l'on dispose sur un support de manière verticale quelques cadres désoperculés.



Etape 3 : Extraction du miel



☞ Ensuite une manivelle fait tourner les cadres et par le biais de la force centrifuge les gouttes de miel sont projetées sur les parois.



Etape 4 : Filtrage du miel



- ✧ A la sortie de l'extracteur, le miel contient des impuretés.
- ✧ C'est une grille à double filtre qui va retirer diverses particules de propolis, de cire, d'opercules, de pattes d'abeilles ou de pollen.



Etape 5 : Maturation du miel



- ☞ Une fois filtré, le miel doit encore reposer 4 à 5 jours à une température de 20°C minimum pour faire remonter en écume l'ensemble des dernières Impuretés.
- ☞ Cette écume est ensuite enlevée avant l'étape suivante.



Etape 6 :

Conditionnement du miel



✧ Enfin prêt le miel peut être présenté dans son pot avec une capsule qui assure l'étanchéité et une étiquette avec toutes les mentions légales.



Exchange/Questions



Dégustation



œ Dégustation d'un miel toutes fleurs.

