

DE LA FLEUR AU POT DE MIEL

NAISSANCE D'UN PRODUIT D'EXCEPTION

La qualité gustative du miel découle d'un long processus au cours duquel plusieurs acteurs interviennent. Il démarre par le travail minutieux des abeilles et va jusqu'au conditionnement en passant par les gestes de l'apiculteur.



1- BUTINAGE

Le point de départ de la fabrication du miel se trouve sur les plantes. Le miel découle du travail des abeilles butineuses allant récolter :

- du nectar, produit par certaines plantes sauvages ou cultivées,
- du miellat, produit par des pucerons à partir de la sève des arbres.

Elles récoltent aussi des grains de pollen, des résines végétales et de l'eau, qui seront utilisés pour produire d'autres produits de la ruche.

2- RETOUR À LA RUCHE

Les abeilles butineuses reviennent à la ruche avec les différents éléments récoltés.

Une fois à la ruche, les abeilles magasinieres stockent le miel dans des alvéoles autour desquelles s'affairent des ouvrières : elles ventilent le miel grâce à leurs ailes et permettent ainsi sa déshydratation pour le rendre plus concentré.

Une fois que le taux d'humidité convenable est atteint pour la conservation du miel, l'alvéole est scellée par un opercule de cire qui protège le miel de l'humidité.

3- RÉCOLTE

Les apiculteurs prélèvent dans la ruche les rayons de miel, en faisant attention à en laisser assez pour que la colonie puisse continuer de se nourrir.

Le miel est extrait puis filtré à l'aide d'un tamis, avant d'être mis en pots. Le miel est donc un produit pur, 100% naturel, avec finalement assez peu d'intervention humaine.

4- CONDITIONNEMENT

Il est effectué par l'apiculteur lui-même ou le conditionneur. Si la mise en pot se fait par le conditionneur, l'apiculteur lui fournit le miel dans des fûts.

Le conditionneur sélectionne et analyse les miels qu'il conditionne pour en garantir la qualité et la conformité à la réglementation. Il peut être amené à faire des assemblages de miels pour répondre au mieux à certaines demandes.

5- COMMERCIALISATION

Le miel peut être vendu tel quel au consommateur pour régaler tous les palais.

Il est aussi vendu aux entreprises agro-alimentaires pour faire des gâteaux, des produits céréaliers, des confiseries... ou à des entreprises cosmétiques, notamment pour ses vertus hydratantes, anti-oxydantes et adoucissantes.



Api'Week

DU 4 AU 13 OCTOBRE 2024



LA SEMAINE POUR DÉCOUVRIR LES MÉTIERS ET LES PRODUITS DE LA RUCHE

Retrouvez tous les événements
proches de chez vous sur apiweek.fr



Soutenu par


MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

*droit
équité
territoires*




FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Avec le soutien financier du ministère de l'Agriculture et
de la Souveraineté alimentaire, de l'Union européenne et
de FranceAgriMer



france•tv

www.apiweek.fr

