

Le miel, son parcours



hausse

La récolte par l'apiculteur

Le miel stocké dans les éléments supérieurs des ruches (**hausses**) peut être récolté par l'apiculteur. Une première opération consiste à chasser les abeilles des hausses, qui sont alors transportées vers le local d'extraction.

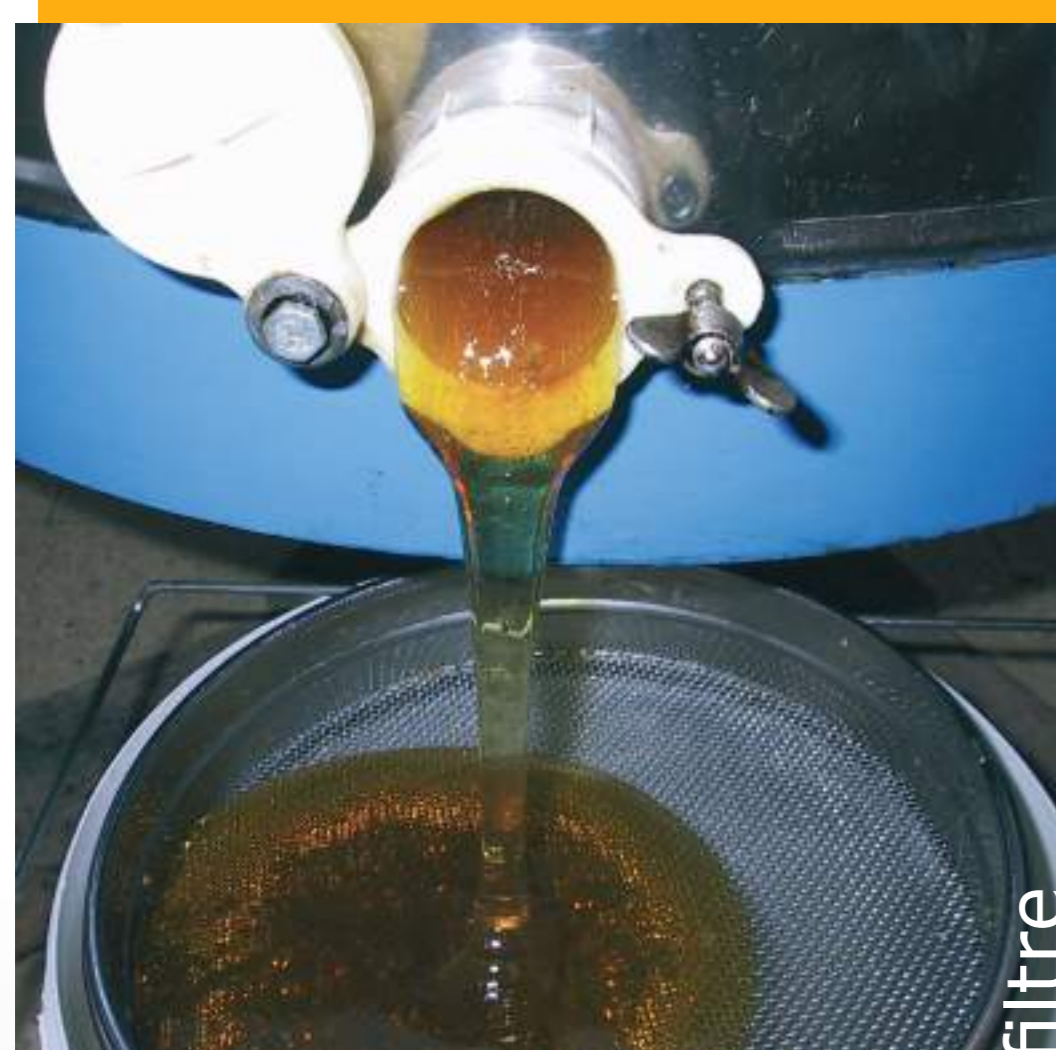


désoperculation

L'apiculteur vérifie que l'humidité du miel est bien inférieure à 18 % et avec une fourchette, un couteau ou un matériel automatisé, il **désopercule les cadres** qu'il place ensuite dans un **extracteur**. La force centrifuge créée par la rotation de la cage centrale dans laquelle sont positionnés les cadres éjecte le miel sur les parois de la cuve.



extracteur



filtre

Il s'écoule de l'extracteur vers un premier **filtre** ou vers un **bac décanteur** qui va retenir les particules indésirables de cire. Le miel sera ensuite filtré plus finement pour s'assurer que tous les éléments exogènes ne se retrouveront pas dans les pots.



maturateur

Une maturation du miel dans des cuves spécifiques (**maturateurs**) laisse le temps aux petites bulles d'air de remonter à la surface. Après écumage, le miel est prêt à être mis en pot ou éventuellement stocké en seaux ou en fûts.

Le conditionnement du miel

Tous les miels vont cristalliser, certains plus rapidement que d'autres. Seuls les miels qui restent liquides assez longtemps peuvent être commercialisés sous cette forme mais ils sont très rares (acacia).

Le travail de préparation du miel consiste à le placer dans des conditions qui vont accélérer sa cristallisation de façon à ce qu'elle soit très fine tout en lui conservant une structure stable mais pas trop ferme. Un simple mélange de la masse du miel peut déjà accélérer la formation des cristaux. Cela se fait idéalement à basse température ($\pm 14^\circ\text{C}$). Un **malaxeur** ou un **mélangeur** allègent le travail de l'apiculteur.



malaxeur

Refonte de miel

Les miels vendus liquides par les gros conditionneurs sont normalement pasteurisés pour refondre tous les cristaux. Certains apiculteurs refondent leurs miels, ceci permet de les conserver à l'état liquide plusieurs mois. Tous les chocs thermiques à plus de 40°C altèrent les miels (limitent la durée de vie des enzymes et dégradent les arômes subtils des miels). Il faut dès lors préférer les miels cristallisés aux miels liquides, à l'exception de quelques rares origines florales (acacia, bourdaine...).

