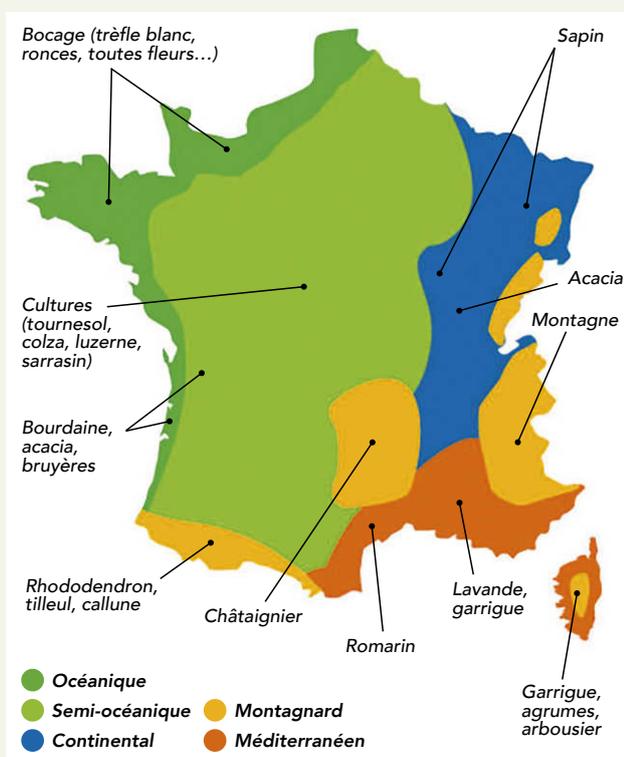


Quand récolter le miel ?

Traditionnellement, la récolte de miel se fait en fin de saison. Dans ce cas, c'est bien souvent un miel dit toutes fleurs qu'on dégustera. Mais, de plus en plus, les consommateurs souhaitent un miel dit monofloral, ce qui exige une récolte dès la fin d'une floraison bien précise. Ces miels aux caractéristiques très variées permettent des dégustations passionnantes. La France est un des rares pays pouvant produire autant de miels monofloraux différents. On le doit aux fleurs très variées et aux climats différents comme méditerranéen, océanique, de montagne, continental...

Gilles Fert, auteur de *L'élevage des reines* aux Editions Rustica, gilles.fert@wanadoo.fr, www.apicultureaquitaine.fr



© Gilles FERT

1 Le miel d'acacia est un des miels les plus appréciés. Il serait dommage de ne pas le récolter à l'issue des dernières fleurs avant qu'il ne se trouve mélangé avec les floraisons suivantes comme les ronces ou les châtaigniers. Au-delà des considérations miel de cru ou toutes fleurs, la récolte peut être déclenchée en fonction du type de floraison. C'est le cas du miel de colza qu'il faut impérativement extraire avant qu'il ne cristallise dans les cadres.

2 Bien que la floraison soit terminée, il faut veiller à ce que les cadres soient bien operculés. Votre miel ne se conservera bien que si le taux d'humidité est inférieur à 18 %. Bien que la directive européenne CEE 2001/110 ait fixé un maximum de 20 %, il est plus prudent de respecter les 18 %. Au-delà, il y a un risque de cristallisation en deux phases ou, pire, une fermentation rendant le miel inconsommable.

Précautions

Tout comme pour le miel de colza, le miel de miellat récolté à proximité des plantations de mélèzes doit être récolté rapidement avant qu'il ne cristallise dans les cadres.

Le saviez-vous ?

Si le taux d'humidité exigé par les conditionneurs de miel est de 20 % maximum, il y a une tolérance jusqu'à 23 % pour le miel de bruyère callune *Calluna vulgaris*, une miellée de fin de saison à la consistance gélatineuse.



© Gilles FERT.



3 Ce cadre doit passer encore quelques jours dans la ruche afin que les ventileuses terminent leur travail de séchage. Dans certains cas, on peut ramener quelques cadres peu operculés et les stocker quelques jours dans un local isolé équipé d'un déshumidificateur ramenant le taux d'humidité de l'air inférieur à 60 %. Mais cela est déconseillé si on souhaite conserver toutes les qualités organoleptiques du miel.



© Gilles FERT.

4 La vitesse d'operclation dépend du nombre d'abeilles ventileuses, mais également du type de miellée, de l'époque de l'année, des conditions météo... Certains nectars récoltés par les butineuses peuvent contenir jusqu'à 80 % d'eau. La couleur de la cire d'opercules dépend de la sécrétion d'écaillés de cire ou non par les cirières.

© Gilles FERT.



5 Ce cadre bien operculé annonce la fin d'une miellée. Les ventileuses ont rempli leur tâche. L'idéal est d'extraire ce miel le plus rapidement possible, c'est-à-dire dans les jours suivants. En effet, les opercules ne sont pas complètement étanches, et le miel peut très vite absorber de l'humidité ambiante.



© Gilles FERT.

6 La mesure du taux d'humidité dans le miel se fait à l'aide d'un réfractomètre. Une simple goutte de miel placée à l'intérieur permet rapidement une lecture précise du taux d'humidité. Vous pourrez lire la quantité de sucre en grammes contenue dans 100 grammes de miel à 20 °C.

Pour en savoir plus :

- * *Le goût du miel*, Michel Gonnet, Gabriel Vache, Edition UNAF, 1985.
- * *Le Petit Traité Rustica de l'apiculteur débutant*, G. et P. Fert, Editions Rustica, 2017.

