

La fabrication du miel .

A l'Abergement de Varey, 6 apiculteurs passionnés perpétuent la tradition et fabriquent encore le miel de façon artisanale.

En début de floraison, les hausses munies de cadres et de cire gaufrée sont posées sur le corps des ruches. Pour fabriquer un kilo de miel nos travailleuses doivent accomplir 50.000 vols et visiter des millions de fleurs !

En fin de floraison, lorsque les cellules sont pleines, les abeilles ferment les cellules par un opercule de cire. Alors, la récolte peut commencer !



Feuille de cire gaufrée en début et fin de saison



Le processus d'extraction du miel commence par l'ouverture des cellules: l'opercule de cire refermant les alvéoles est retiré avec un couteau à désoperculer. Le miel commence à s'écouler.....



Les cadres désoperculés sont ensuite placés dans l'extracteur à manivelle et la force centrifuge vide les cellules.



Le miel s'écoule dans le fût après filtration. Il décantera là pendant une dizaine de jours.



Il ne restera plus alors qu'à empoter le précieux liquide.



La cire d'opercule est récupérée et servira à fabriquer de nouvelles plaques de cire gaufrée.

En Égypte, sous Ramsès II, les fonctionnaires recevaient une partie de leur salaire sous forme de miel. On échangeait alors un âne ou un bœuf contre un pot de miel en terre cuite de 250gr.!

Avant l'apparition, à la fin XIX^es., des ruches modernes à cadres, les colonies étaient détruites pour la récolte de miel. Une précieuse invention !