

Les ruchers de La Bruyère

Apiculture artisanale



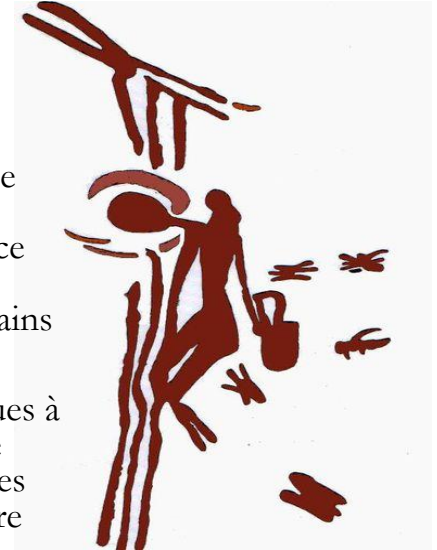
Historique et définition du miel

Le miel est un aliment que l'humanité connaît depuis la nuit des temps. Les usages qu'en faisaient les Anciens étaient très variés, que ce soit en Égypte où, considéré comme source d'immortalité, il servait à conserver la dépouille du pharaon, à Babylone où il était employé en ophtalmologie et pour les maladies de l'oreille et en Afrique où il joue un grand rôle dans l'alimentation et la pharmacopée pour soigner brûlures, morsures de serpent ou plaies infectées.

L'origine du mot miel est à rechercher dans le mot sanskrit medhu. Connue sous le nom de melikraton durant toute l'Antiquité, il a eu une valeur religieuse très importante. Chez les Scandinaves, il donnait l'hydromel, la boisson des dieux, à Babylone on l'offrait en sacrifice aux divinités à l'occasion de la construction d'un temple, en Afrique, il avait une grande importance dans le rituel de la naissance et de la mort, comme en Inde ou chez les Germains

Le législateur qui définit le miel comme étant "la denrée produite par les abeilles mellifiques à partir du nectar des fleurs ou de sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ou se trouvant sur elles, qu'elles butinent, transforment, combinent avec des matières spécifiques propres, emmagasinent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche. Cette denrée peut être fluide, liquide ou cristallisée".

Une butineuse effectue entre 20 et 50 voyages par jour, chacun demandant environ 15 minutes. Le rayon d'action moyen se situe entre 500 mètres et 2 kilomètres, d'où l'importance, en plus des conditions climatiques et de la nature du sol, de la végétation des alentours du rucher. Elle prélève sur les fleurs le nectar, liquide sucré, sécrété puis excrété par des glandes dites nectarifères, présentes sur de nombreuses plantes.



Récolte de miel 6000 ans AV JC

La fabrication du miel

Après avoir été récolté de la ruche sur des cadres de cire, le miel est extrait des cellules par la force centrifuge et séparé ensuite de ses impuretés par une épuration qui s'effectue généralement par décantation.

La décantation est pratiquée directement dans les bacs de stockage (matureurs). L'air ambiant autour de ces conteneurs est réchauffé à 35°C environ pendant 3 à 4 jours. Ce mode d'épuration permet d'éliminer toutes les impuretés autres que les grains de pollen. Elle exige cependant l'immobilisation du matériel et du miel pendant la durée de l'épuration.

Le miel, récolté à l'état liquide et débarrassé de ses impuretés peut cristalliser par la suite. Cette modification ne constitue pas une altération mais une simple transformation de l'état physique du produit et il s'agit d'un phénomène tout à fait naturel. En effet, les sucres du miel sont en solution sursaturée instable et facilement cristallisable. Tous les miels cristallisent plus ou moins selon la fleur qui est butinée. Ainsi, le miel d'acacia restera liquide très longtemps alors que le miel de colza cristallisera juste après son extraction de la ruche.



La Transhumance

Pour réaliser un miel mono floral sélectionné, il est nécessaire de déplacer les ruches au fil des floraisons vers les plantes recherchées : c'est la pratique de la transhumance.

Les ruches sont transportées la nuit tombée, lorsque les butineuses sont rentrées.

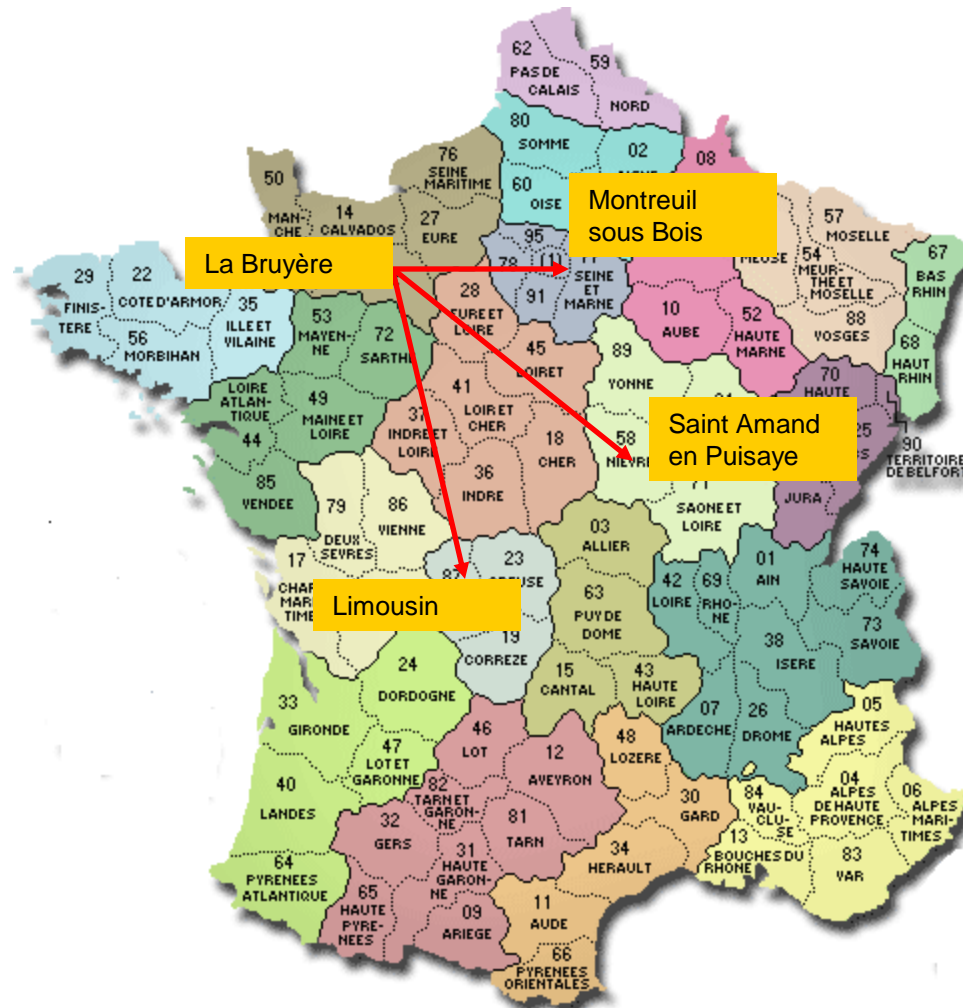
Les différents emplacements ont été repérés préalablement principalement en altitude, dans des zones de montagnes, sans culture.

Le miel est récolté immédiatement après la floraison recherchée : thym, lavande, acacias, châtaigniers afin de préserver son goût mono floral.







Rucher de COURSEGOULES 1100m d'altitude (Alpes Maritimes)



Les lieux de récolte



Calendrier apicole dans l'orne

Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout	Septembre	Octobre	Novembre	décembre
	1	1		1	1	1	1	1	1
	2	2	Colza	2	2	2	2	2	2
	3	3		3	3	3	3	3	3
	4	4		4	4	4	4	4	4
	5	5		5	5	5	5	5	5
	6	6		6	6	6	6	6	6
Pommier	7	7		7	7	7	7	7	7
	8	8		8	8	8	8	8	8
	9	9		Tilleuil	Chataignier	9	9	9	9
	10	10				10	10	10	10
	11	11		11	11	11	11	11	11
	12	12	Aubépine	12	12	12	12	12	12
	13	13		13	13	13	13	13	13
	14	14		14	14	14	14	14	14
	15	15		15	15	15	15	15	15
	16	16		16	16	16	16	16	16
Miel	17	17		17	17	17	17	17	17
	18	18		Tilia silvestris	18	18	18	18	18
	19	19		19	19	19	19	19	19
Noisetier	20	20		Fleurs de ronces	20	20	20	20	20
	21	21			21	21	21	21	21
	22	22		22	22	22	22	22	22
	23	23		23	23	23	23	23	23
	24	24		24	24	24	24	24	24
	25	25		25	25	25	25	25	25
	26	26		26	26	26	26	26	26
	27	27		27	27	27	27	27	27
	28	28		28	28	28	28	28	28
	29	29		29	29	29	29	29	29
	30	30		30	30	30	30	30	30
	31	31		31		31		31	31

Les miels récoltés a Montreuil

Trèfle blanc



Sophora



Acacia



Tilleul

Lierre



La production de l'exploitation

Elevage

- La production d'essaims et de reines constitue le principal revenu de l'exploitation.
- En France, le déficit commercial sur l'élevage d'abeilles est de 100 000 essaims. Ce déficit est compensé par une importation massive en provenance de l'hémisphère sud.
- L'objectif de l'exploitation pour 2013 : 200 essaims et 100 reines qui seront commercialisés à partir de mai.

Miel

- La consommation de miel en France est d'environ 50 000 t et la production d'environ 16 000 t. Le déficit est comblé par une importation massive d'Argentine, d'Espagne, de Hongrie.
- La production de miel des Ruchers de la Bruyère est d'environ 3 tonnes annuels.

Contact



Les ruchers de la Bruyère

Guy Noël JAVAUDIN Apiculteur récoltant

La Bruyère, 61210 Giel Courteilles

✉ Lesruchersdelabruyere@hotmail.fr

☎ 0233127357

Siret 44198161000039