



Rucher-école, recherche  
Conservation, sélection, diffusion  
de l'abeille noire de l'Orne

## CETA Abeille Noire de l'Orne

Centre d'étude technique apicole  
Siège social "la Dultière"  
61500 NEUVILLE-PRÈS-SÉES  
[www.u-a-o.info](http://www.u-a-o.info)  
mail : [ceta@u-a-o.info](mailto:ceta@u-a-o.info)

4<sup>ème</sup> séance du cours 2<sup>ème</sup> année.

### 1. Eléments du Référentiel :

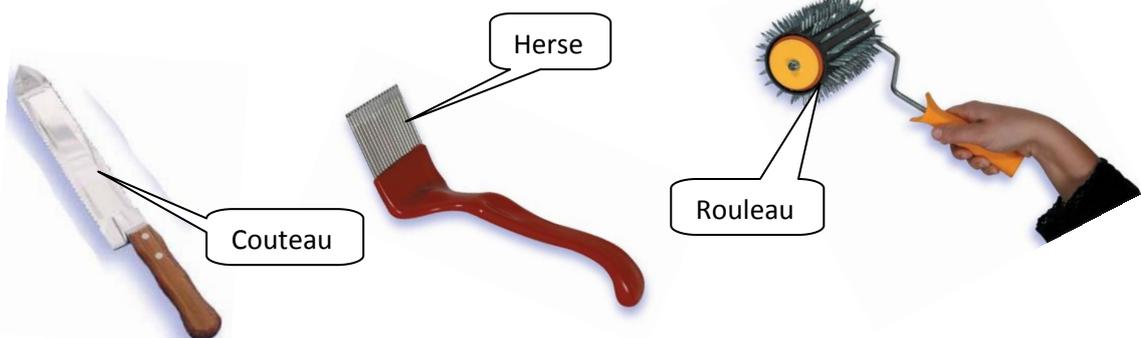
- Miellerie, règles d'hygiène, le matériel de base.
- Filtrage, maturation, réfractomètre, mise en pots, étiquetage.
- Léchage des hausses extraites. Combien de temps les laisser ? Comment les stocker ?
- Théorie sur l'introduction des cellules et des reines.

### 2. Miellerie, règles d'hygiène.

- La première récolte est toujours très émouvante.
- Avant tout, prendre les précautions nécessaires pour éviter de déclencher un pillage et pour que ce beau moment ne se transforme pas en enfer.
- La miellerie ou le local faisant office de miellerie (la cuisine...) devra être, bien éclairé, chaud (pour éviter la cristallisation), bien isolé, hermétique au passage des abeilles (trou de serrure...), aéré et sec.
- Elle devra être propre, désinfectée, exempte de toute odeur forte, facile d'entretien et comporter un point d'eau.
- Tout le matériel d'extraction sera lui aussi lavé et essuyé soigneusement. Les pots recevant le miel seront contrôlés et essuyés si besoin. On utilisera des torchons ou chiffons propres.
- L'entrée des animaux y sera interdite. Les opérateurs seront proprement vêtus et s'abstiendront de fumer.
- ❖ La miellerie et l'ensemble du matériel devra être facile à nettoyer (surfaces lisses) et apte au contact alimentaire.

### 3. Le matériel de base.

- Couteau, Herse ou Rouleau à pointes pour désoperculer. Le couteau étant le plus efficace quand les opercules débordent suffisamment de l'épaisseur du cadre. La herse ou « patte d'ours » est utile pour griffer les parties en creux. Il existe des couteaux chauffants électriques.



Bac à désoperculer



#### 4. Filtrage, maturation, réfractomètre, mise en pots, étiquetage.

- L'extraction se fera avec un extracteur à manivelle ou motorisé.



- L'extracteur sera tangential ou radiaire.



Extracteur radiaire



Extracteur tangential

- Le miel extrait sera filtré et versé dans un maturateur qui permettra la remontée des bulles d'air et la formation d'une mousse en surface qui sera éliminée avant le conditionnement du produit.



Filtre



Toile nylon fine 0,2mm



Maturateur

- La mise en pot devra se faire rapidement, généralement dans un délai de 3 jours maximum.

- En effet le miel de colza ou contenant ce dernier, ne serait ce qu'en partie, cristallise rapidement : Au rucher avant même la récolte en cas de nuits fraîches ou d'essaimage. Mais aussi dans la miellerie, dans le maturateur...!



Pot en plastique  
alimentaire



Pot en verre  
(plus recommandé)



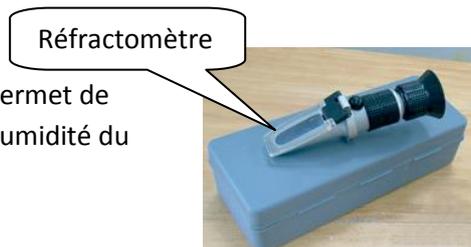
Couvercle  
nid d'abeille



Couvercle  
fantaisie

- ❖ La traçabilité du produit doit être assurée de façon à pouvoir remonter à la source et permettre un rappel éventuel du lot, dans le cas où des analyses feraient apparaître, par exemple, une contamination.
- ❖ Les mentions obligatoires pour l'étiquetage des pots de miel :
  - La dénomination de vente (dans le cas des miels de cru) en voici quelques exemples: "Miel d'acacia", "Miel de lavande", "Miel de sapin" ...
  - Sont interdits par exemple: "Miel pur", "Miel sain", "Miel naturel", etc
  - Le nom (ou raison sociale) et adresse de l'apiculteur ou du conditionneur.
  - Le poids net du miel conditionné :
  - Date de durabilité : La date de durabilité minimale (DDM) est indiquée en clair. Toutefois elle peut être annoncée par la mention : A consommer de préférence avant fin ... en indiquant le mois et l'année lorsque la durabilité est comprise entre 3 et 18 mois ou seulement l'année lorsque la durabilité est supérieure à 18 mois. C'est 2 ans pour le miel.
  - Indication du lot de fabrication : Elle peut être remplacée par la DDM lorsqu'elle est exprimée en clair (jour, mois, année).
  - L'origine géographique : Obligatoire depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2021. En cas de mélange, les pays d'origine doivent être indiqués avec le pourcentage correspondant.

- Les défigeurs : ce sont des résistances qui réchauffent le miel pour le liquéfier.



Réfractomètre

- Le réfractomètre : il permet de contrôler le degré d'humidité du miel.



Défigeur

- Les mélangeurs (ici à monter sur perceuse) permettent :
  - D'homogénéiser la récolte.
  - Le mélange d'une semence de miel finement cristallisé à l'état pâteux dans un miel liquide qui amorce par catalyse une cristallisation à grain fin. Ensuite le mélangeur, en « cassant » cette structure cristalline naissante permet d'obtenir un miel onctueux facile à tartiner mais qui ne coule pas.



## 5. Léchage des hausses extraites. Combien de temps les laisser ?

- Les cadres extraits mielleux se conservent mal et il y a un risque sérieux de fermentation.
- Le léchage des hausses après extraction se fait en plaçant ces dernières sur les ruches au dessus des nourrisseurs ou des couvre cadres avec un accès pour que les abeilles puissent récupérer le reliquat de miel non extrait et réparer les rayons endommagés par le couteau à désoperculer.
- Une colonie peut recevoir 3 ou 4 de ces hausses « à lécher »
- Après quelques jours (3 ou 4 pour le miel toutes fleurs, un peu plus pour le miel de printemps) on peut réutiliser la hausse sèche ou la remiser si on est en fin de saison.
- Le miel de printemps cristallisé sera redonné aux nouveaux essaims
- En cas de suspicion de maladie, remettre strictement la ou les hausses sur les ruches qui les auront produites.
- Le léchage en plein air est à déconseiller. Il peut provoquer un pillage et l'agressivité des abeilles qui va de pair. Outre les maladies qui peuvent ainsi être propagées, les guêpes et les frelons viendront abîmer les bâtisses jusqu'à trouser les alvéoles.

## 6. Comment les stocker ?

- Elles peuvent être stockées en piles (jusqu'à 10 hausses) sous abri ouvert après élimination des cadres mal bâtis, trop vieux ou abîmés.
- Une grille à reine placée au dessus de la pile, une autre au dessous, en ménageant un passage d'air, permet de constituer une cheminée qui créera un courant d'air gênant considérablement l'installation de la fausse teigne. Ce système est simple et très efficace.
- Le traitement de la fausse teigne peut également se faire avec deux traitements au soufre (par combustion de mèche ou de comprimé) espacés de 15 jours après la mise en pile. Attention à ne pas créer d'incendie.

## 7. Théorie sur l'introduction des cellules et des reines.

- Au printemps, l'utilisation des cellules de reine est un moyen simple et peu onéreux de remérer une colonie orpheline, de renouveler les reines ou de réaliser plus rapidement ses essaims.

- Les cellules sont utilisables à partir du 10<sup>ème</sup> jour après le greffage (la transplantation de larves d'un jour). Moins fragiles à ce stade, elles sont quand même à manipuler avec précautions.
- Introduite entre deux cadres les abeilles accepteront facilement la reine vierge qui va naître sauf si la colonie est bourdonneuse ou qu'elle a déjà une reine vierge en attente de fécondation, situation assez classique.
- Les reines vierges sont plus difficiles à faire accepter.
- A peine plus onéreuses que les cellules royales, produites dès le mois de mai, elles voyagent plus facilement et leur durée d'utilisation peut aller jusqu'à 6 jours.
- Elles sont acceptées facilement dans un paquet d'abeilles ou dans une colonie que l'on aura orphelinée 9 jours avant et à qui on aura supprimé les cellules naturelles.
- Plus onéreuses les reines fécondées méritent qu'on s'applique à réussir leur introduction. Beaucoup trop de reines sont tuées à l'introduction.
- Les méthodes sont nombreuses mais pas toutes bien fiables :
  - Entre 2 cadres dans une cage plate « Nicot » avec une réserve de candi accessible aux abeilles.
  - Mieux : dans une cage sur couvain naissant ou dans un paquet d'abeilles.
  - L'introduction est facilitée si cette nouvelle reine pond depuis quelques semaines.

## 8. Table des matières.

1. Eléments du Référentiel : .....	1
2. Miellerie, règles d'hygiène. ....	1
3. Le matériel de base. ....	1
4. Filtrage, maturation, réfractomètre, mise en pots, étiquetage. ....	2
5. Léchage des hausses extraites. Combien de temps les laisser ? .....	4
6. Comment les stocker ? .....	4
7. Théorie sur l'introduction des cellules et des reines.....	4
8. Table des matières. ....	5