



ITSAP
INSTITUT DE L'ABEILLE

Mallette Pédagogique à destination des ruchers-école

Module 6 (Pratique) – Les produits de la ruche et leur récolte (durée minimum recommandée 6h)



acta
MEMBRE
DU RÉSEAU

Avec le soutien de :



FranceAgriMer



Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation



www.itsap.asso.fr

Sommaire

- ***I. LE MIEL***
 - A. De la récolte à la mise en pots
 - B. Atelier : contrôle de l'humidité
 - C. Atelier : réaliser son projet d'étiquette

- ***II. LES AUTRES PRODUITS DE LA RUCHE***
 - A. Pollen
 - B. Propolis
 - C. Gelée royale



I. Le miel

I. Le miel

I.A De la récolte à la mise en pot

Lorsque la saison le permet, il est important de voir en pratique les différentes étapes de la production de miel tout en rappelant les bonnes pratiques énumérées dans le Module 6 (Théorique) :

- La récolte ;
- Le contrôle de l'humidité par réfractomètre ;
- L'extraction ;
- Le devenir des hausses et des cadres extraits ;
- La maturation ;
- La mise en pot.

I. Le miel

I.B Atelier : le contrôle de l'humidité

Un miel récolté sur un cadre insuffisamment operculé présente un taux d'humidité trop important, qui peut mettre à mal sa conservation. Ce bon taux d'humidité peut se contrôler grâce à un appareil appelé **réfractomètre**. De nombreux modèles de réfractomètres à main existent aujourd'hui. Optez pour un appareil précis, fiable, et adapté au miel.

Avec les élèves :

- procéder aux réglages éventuels de l'appareil
- mesurer l'humidité du miel des cadres à extraire en procédant à trois prélèvements par cadre.

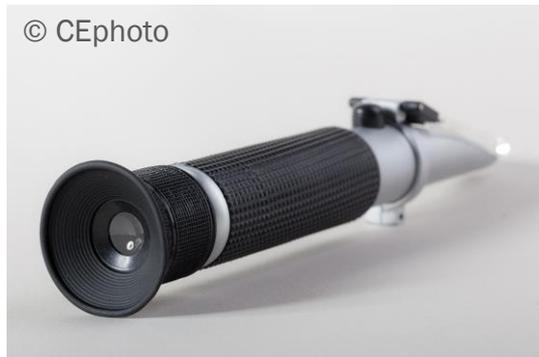
L'analyse de l'humidité d'une goutte de miel se pratique généralement à 20 °C (conditions variables selon le modèle de réfractomètre utilisé, se reporter à sa notice).

Indications sur la teneur en eau :

- en général pas plus de 20 % ;
- miel de bruyère (*Calluna*) : pas plus de 23 % ;
- miel destiné à l'industrie : en général pas plus de 23 % ;
- miel de bruyère (*Calluna*) destiné à l'industrie : pas plus de 25 %.

Montrer éventuellement l'utilisation d'un déshumidificateur, permettant de maîtriser l'humidité de l'air ambiant dans la salle d'extraction.

© CEphoto



I. Le miel

I.C Atelier : réaliser son projet d'étiquette (temps estimé 30 minutes)

Le but de cet atelier en salle est de vérifier que les élèves ont bien intégré la réglementation concernant les étiquettes, et se projettent déjà dans leur projet d'apiculture.



© Provence Miel

II. Les autres produits de la ruche

II. LES AUTRES PRODUITS DE LA RUCHE

A. Pollen (pose des trappes et récolte)

Les ateliers pratiques en la matière peuvent comprendre :

- la pose des trappes à pollen au moment opportun (lorsque la colonie est suffisamment forte, pourvue en réserves, et que les rentrées de pollen sont importantes) ;
- la récolte et le tri du pollen ;
- le séchage ou congélation du pollen ;
- la mise en pot ou autre conditionnement.



II. LES AUTRES PRODUITS DE LA RUCHE

B. Propolis

Les ateliers pratiques en la matière peuvent comprendre :

- la détermination des ruches éligibles (absence de faiblesse et de problème sanitaire, propension des abeilles à propoliser, conduite en bio, environnement sain, etc.) ;
- la pause des grilles ou filets à propolis ;
- la récolte et la mise en congélation (ou autre méthode) ;
- la confection de la teinture-mère ;
- le conditionnement.



II. LES AUTRES PRODUITS DE LA RUCHE

C. Gelée royale

Les ateliers pratiques en la matière peuvent comprendre :

- la détermination des ruches éligibles (propension des abeilles à sécréter de la gelée royale, ruche populeuse et bonne santé, pourvue de réserves importantes) ;
- préparation de la colonie : orphelinage, apport de cadres de réserves et/ou de couvain naissant si besoin, etc.
- greffage ;
- récolte en respectant les règles d'hygiène ;
- conditionnement.



© ITSAP



Informations complémentaires

Informations complémentaires

Où trouver davantage d'informations ? (liste non exhaustive)

- *Apiculture*, P. Jean-Prost & Y. Le Conte, 2005.
- *L'apiculture pour les nuls*, H. Clément, 2014.
- *La bible de l'apiculteur*, collectif, 2013.
- *Le guide des bonnes pratiques de l'apiculture*, ITSAP, 2017.
- *Le guide pratique de l'apiculture*, Editions de l'OPIDA, 2009.
- *Le guide technique du producteur de gelée royale*, GPGR, 2017.
- *Le mémento de l'apiculteur*, Chambre d'Agriculture d'Alsace, 2016.
- *Le petit Larousse des abeilles*, collectif, 2016.
- *Le petit traité Rustica de l'apiculteur débutant*, G. & P. Fert, 2017.
- *Le traité Rustica de l'apiculture*, collectif, 2014.