

EXTRACTION DU MIEL DU COLLEGE

Le mardi 10 mai 2023, les élèves de l'atelier ruche, accompagnés de leurs deux professeurs, M. Bourgeois et M. Valromex, ont procédé à l'extraction du miel. Même si la récolte de cette année n'est pas très importante (1ère récolte), les élèves ont trouvé "très satisfaisant" de voir le miel s'écouler des alvéoles après la désoperculation.



Après avoir installé le matériel d'extraction dans la salle, M. Bourgeois a commencé à expliquer le protocole d'extraction ainsi que le rôle de chaque matériel. Le miel stocké dans les cadres du corps de ruche constitue la réserve de la colonie, seul le miel des cadres de hausses peut donc être récupéré par l'apiculteur. On ne peut le récolter que si sa teneur en eau à ce moment-là est inférieure à 20%, ce qui permet sa conservation.





Etape 1 :la désoperculation des cadres : on place le cadre à la verticale, au-dessus d'un bac et avec une herse (une griffe) à désoperculer, on coupe la pellicule de cire qui ferme les alvéoles.



Etape 2 : l'extraction du miel : une fois désoperculés, on place les cadres à la verticale dans l'extracteur. Lorsque la cage qui contient les cadres est pleine, on tourne la manivelle, lentement au début, puis de plus en plus vite. La force centrifuge extrait le miel des alvéoles, il s'écoule sur les parois de l'extracteur .

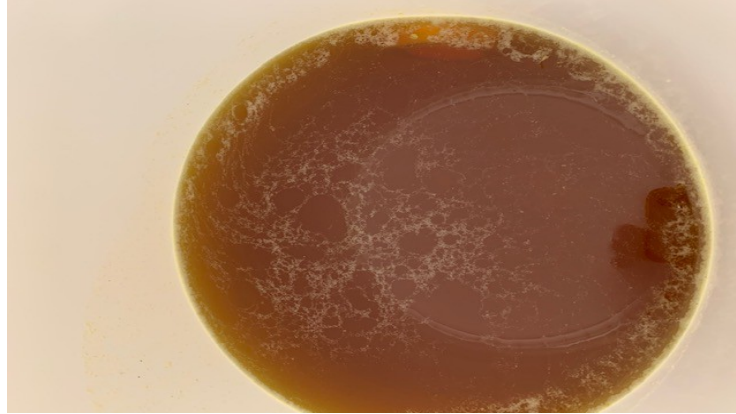




Etape 3 : la filtration du miel : au-dessus du maturateur, on place une double tamis qui retiendra les plus grosses impuretés puis on verse le miel récupéré au travers.



Etape 4 : la maturation du miel : le miel restera dans le maturateur quelques jours durant lesquels les impuretés microscopiques remonteront à la surface. Il faudra les retirer avant de mettre en pots.



Etape 5 : La mise en pot



Voilà comment se termine notre première année au rucher du collège Leconte de Lisle avec le groupe d'élèves qui ont suivi cet atelier pendant toute cette année scolaire.

