

Mercredi 19 mai 2021

De la
« naissance »
de la ruche 2

...
à la miellée de
la ruche 1.



1-Découverte de la
« naissance » de la
ruche 2



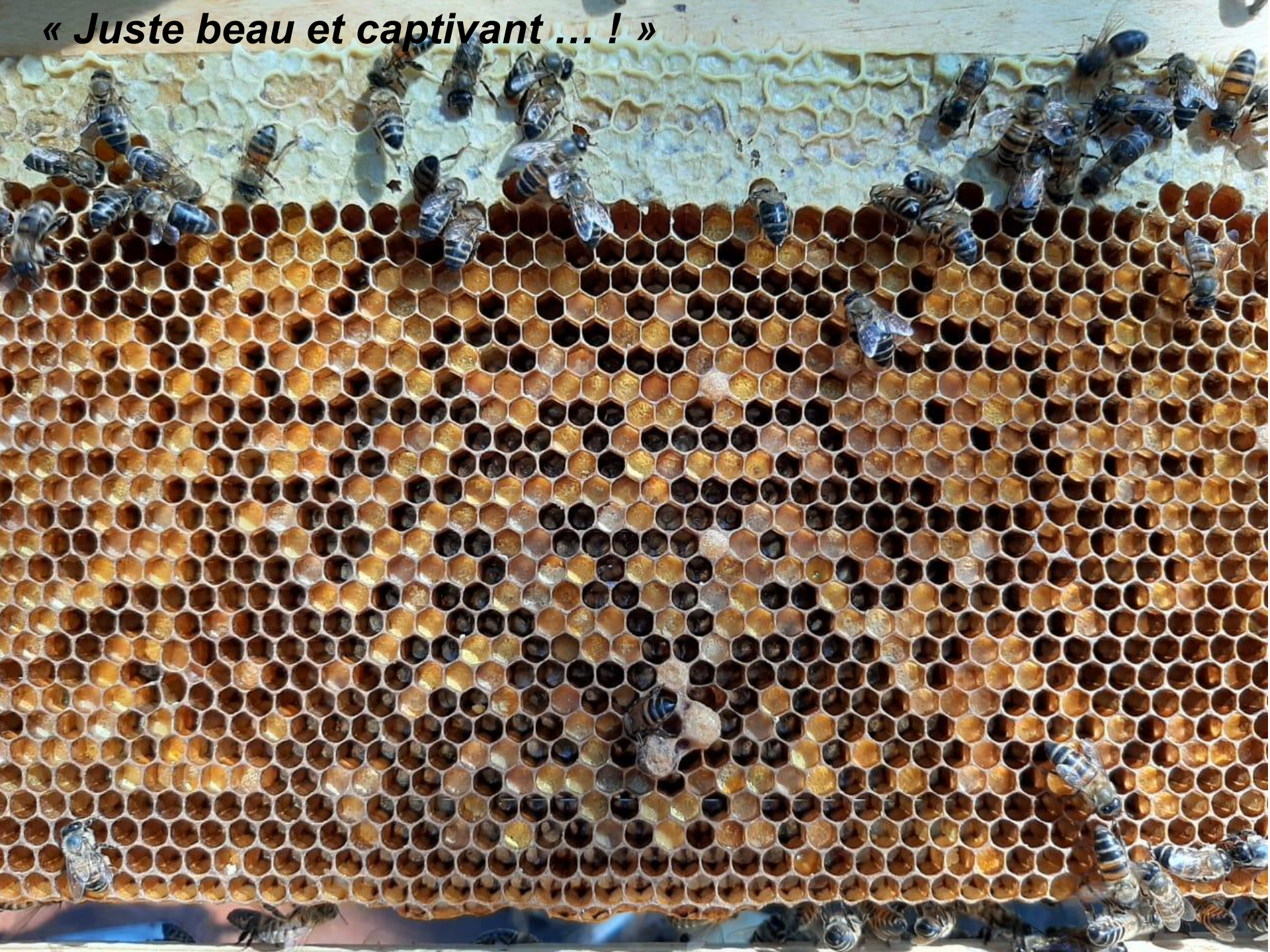
Du couvain fermé qui permet de déduire qu'une reine a bien pondu... la division de ruche est donc bien effective !





*2-A la recherche des
gaufres à miel de la
ruche 1*

« Juste beau et captivant ... ! »



Récupération de 3 gaufres à miel



Découverte de la grille à reine imparfaitement positionnée : « c'est en forgeant que l'on devient forgeron » & « Pakapab lé mor san esayé » ; c'est donc avec plaisir que nous effectuerons un nouveau prélèvement de miel dans 3 semaines 😊 !



Le repérage des abeilles faisant le « gros dos » permet de localiser la reine !

Récupération du miel : la « désoperculation »



Récupération du miel : le « grattage »



Récupération du miel : « l'empressage »

On récupère un maximum de miel en pressant les bandes de cire des opercules

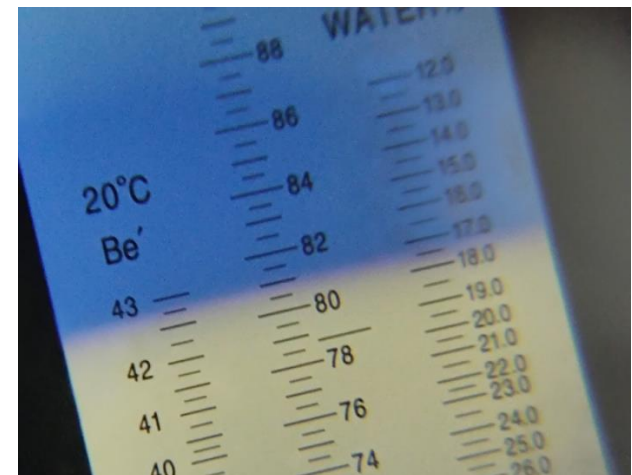


*Récupération du
miel : la
« centrifugation »*



Prélèvement pour le réfractomètre

: il indique le **taux d'humidité dans le miel** (ici 17,5%), qui doit être inférieur 19 % pour obtenir l'appellation « **miel** » ; supérieur à 18,5 % il y a risque de fermentation.



Récupération du miel : le « tamisage »



Exemple d'étiquette envisagée aux normes respectées





A VENIR

- **Mise en bocaux du miel dans quelques jours, après qu'il se soit reposé.**
- **Etiquetage des pots et distribution prioritairement aux élèves particulièrement investis durant cette année.**
- **Prochaine miellée (à confirmer) le mercredi 9 juin**

Valérie DUMEC
Martine FEN CHONG
Karine POUNOUSSAMY
Sylvain GAILLARD
Josué HOARAU
Jérémy NATCHAN
Jérôme NOURIGAT
& Dorothee NINOTTA

& les élèves du lycée Bellepierre,
Cindy, Fatima, Maëlle, Sarah, David,
Mathis, Simon

Jérôme NOURIGAT pour l'équipe