

MIELS D'ANICET

miel

L'art des abeilles
l'or de la ruche





L'ORGANISATION SOCIALE des ABEILLES

Une colonie d'abeilles est une société matriarcale composée essentiellement de femelles dont l'organisation est exemplaire. La ruche est peuplée d'une colonie composée de trois castes : la reine, les mâles (faux-bourçons) et les femelles (abeilles ouvrières). La taille de la population oscille entre 30 000 et 80 000 ouvrières pour environ 2 000 à 3 000 faux-bourçons et une seule reine.

la TOUTE-PUISSANTE REINE

L'unique véritable femelle de la ruche, la reine, a une morphologie adaptée à sa tâche principale : pondre des œufs. Sa taille est beaucoup plus imposante que celles du faux-bourçon ou de l'ouvrière, ce qui facilite son repérage dans la ruche. Elle ne butine pas, ne fabrique pas de rayons, ne fait pas office de gardienne. Son abdomen est long et effilé, ses ailes sont courtes et ne couvrent qu'une partie de son corps et ses pattes sont plus longues que les autres castes. Cette morphologie fait en sorte qu'elle ne peut pas se nourrir, se nettoyer et se défendre elle-même, si bien qu'elle est laissée aux bons soins des abeilles de sa colonie. La reine a cependant des organes génitaux très développés qui lui permettent d'assurer à elle seule le renouvellement constant de la population.

Le vol nuptial

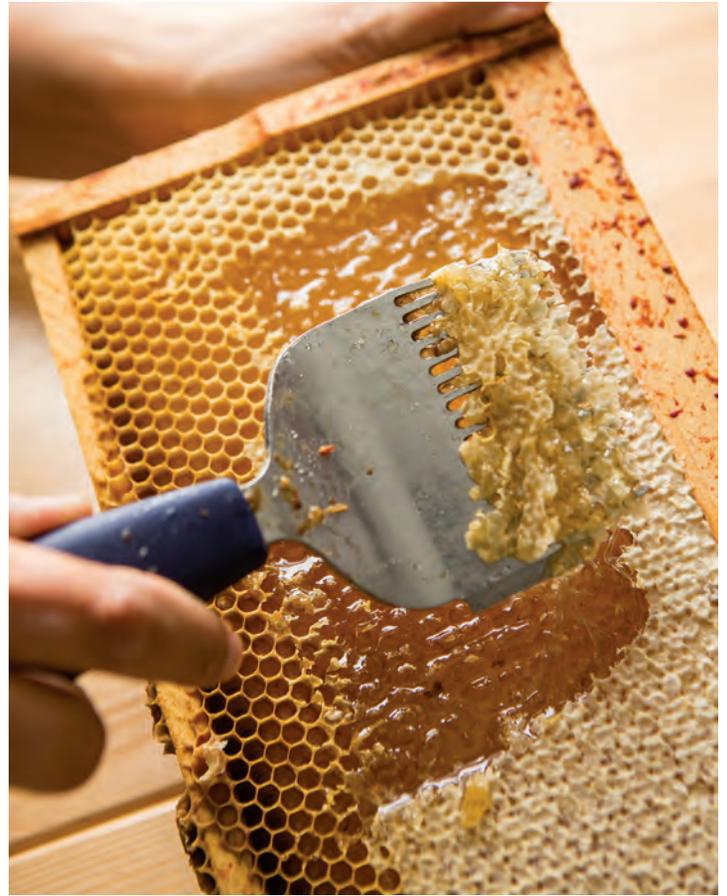
La reine de la colonie est fécondée une seule fois dans sa vie, lors de son vol nuptial. Durant cette envolée, elle récoltera la semence d'une quinzaine de mâles provenant de sa propre colonie ou des colonies à proximité. Dès sa sortie de la ruche, les mâles la reconnaissent par les phéromones qu'elle émet et la pourchassent, chacun avec l'espoir d'être un des heureux élus. Les mâles qui réussissent à atteindre la reine meurent instantanément après l'accouplement, car leurs organes génitaux restent accrochés dans l'abdomen de la femelle. Ils se brisent au moment de l'éjaculation et servent de «bouchon» pour retenir le sperme. Un vrai don de soi !

La reine emmagasine la semence des faux-bourçons dans une poche, que l'on nomme «spermathèque», et qui permettra au sperme de rester «vivant» pour la durée de vie de la reine. Ainsi, après plusieurs accouplements, et la spermathèque remplie de spermatozoïdes (de 3 à 7 millions), la reine retourne à la ruche pour entamer la longue séquence de ponte qui durera toute son existence, soit environ trois ans.



◀ À l'intérieur de la ruche, la collectivité s'active. Les abeilles circulent entre les cadres et chacune s'affaire à sa tâche.

^ À angle de 90°, la reine insère son abdomen pour pondre et déposer un œuf. Une opération répétée jusqu'à 2 000 fois par jour afin d'assurer la pérennité de la colonie.



À la miellerie, les boîtes à miel sont déposées dans une pièce munie de déshumidificateurs. Si le taux d'humidité idéal est respecté, le miel se conservera très longtemps. Cette étape est beaucoup plus difficile dans les pays tropicaux, où le climat génère un taux d'humidité très élevé et difficile à contrôler. Les miels issus de ces pays se conservent souvent moins longtemps et fermentent facilement (le miel fait des bulles). On reconnaît aussi les miels ayant un taux élevé d'humidité par leur état plus liquide.

la désoperculation et l'extraction

La deuxième étape consiste à retirer la fine couche de cire (opercule) déposée sur chaque alvéole par les abeilles pour les sceller. À l'aide d'un peigne à désoperculer ou d'une machine automatisée, l'opercule est gratté afin que l'apiculteur puisse extraire le miel emmagasiné dans les alvéoles. L'exécution de cette étape requiert une grande délicatesse, car ces mêmes rayons seront remis dans les hausses pour que les abeilles y entreposent la récolte suivante. Moins ils seront endommagés, moins elles auront de cire à réparer. La cire d'opercule qui est dégagée durant cette phase sera récupérée, vendue ou utilisée dans la fabrication de sous-produits, comme des crèmes et des bougies.

Pour extraire ensuite le miel des alvéoles, l'apiculteur a recours à un extracteur, une sorte de centrifugeuse qui, grâce à sa très grande vitesse de rotation, permettra d'éjecter le miel hors des alvéoles en le projetant sur les parois.

la décantation

Le miel extrait est récupéré dans de grandes cuves, où il reposera environ 24 heures, le temps nécessaire pour que s'effectue une première décantation naturelle. La cire étant plus légère que le miel, elle remontera à la surface. Il s'agit pour ainsi dire d'une filtration naturelle.

Pour que la qualité du miel à l'état brut soit maintenue, il est primordial qu'aucun chauffage ne soit effectué au cours de ces étapes. C'est dans son état brut que le miel est à son meilleur et qu'il faut le déguster : cru, entier et vivant ! Il est alors gorgé d'arômes, d'enzymes et de pollen, des éléments précieux qui ont une incidence sur les qualités gustatives et thérapeutiques du miel. Malheureusement, les apiculteurs ne travaillent pas tous de la même façon et avec le même souci du respect de la matière offerte par la nature. Par certaines manipulations, ils peuvent affecter la qualité des miels qu'ils produisent.

la mise en pots

Cette étape a bien changé depuis le siècle dernier, alors qu'on présentait le miel en gros bloc cristallisé et qu'on le coupait avec un fil d'acier selon la taille du morceau désiré. Aujourd'hui, compte tenu de l'important volume de miel récolté, l'apiculteur n'est souvent pas en mesure de mettre en pots toute la production d'un seul coup immédiatement après l'extraction. Il entrepose alors le miel dans des chaudières ou des barils.

Le miel qui aura été entreposé en baril cristallisera dans les mois suivants ; lorsque le moment sera venu de le mettre en pots, il faudra le liquéfier. Cette étape implique un chauffage, ce qui peut avoir des répercussions sur la qualité du produit final. Pour que tous les arômes d'un miel soient préservés, il ne devrait jamais être exposé à une chaleur qui dépasse les 40 °C (104 °F). Surchauffé, ou encore pire, pasteurisé (voir la section suivante), le miel perdra son goût d'origine et, par le fait même, son caractère distinctif.

◀ De gauche à droite et de haut en bas : Le miel est prêt à être récolté : les ruches contiennent plusieurs hausses empilées les unes sur les autres. L'apiculteur récolte les alvéoles pleines de miel à l'aide d'un souffleur, puis il les rapporte à la miellerie. Cadre par cadre, il faut retirer l'opercule, dans ce cas-ci manuellement à l'aide d'un peigne. Le contenu des alvéoles est extrait grâce à la force centrifuge de l'extracteur à miel. On laisse ensuite décanter le produit obtenu afin que la cire se sépare du miel. Enfin, on procède à l'étape finale : la mise en pots.



Symbole de douceur, de prospérité et d'abondance, le miel est le fruit du travail titanesque accompli par les abeilles. Découvrez l'histoire de ces travailleuses infatigables, leur morphologie, leur cycle de vie, de même que l'organisation de la colonie et son mystérieux langage. Laissez-vous surprendre par la diversité des plantes et des fleurs donnant aux miels qui en sont issus des couleurs et des saveurs si riches et si distinctes. Soyez le témoin privilégié de chacune des étapes de fabrication du miel et butinez au passage les secrets et les vertus des autres trésors de la ruche. Enfin, faites vibrer vos papilles en concoctant les irrésistibles recettes qui donneront à cette douceur ambrée une place de choix dans votre assiette!



Artisans-propriétaires des Miels d'Anicet, Anicet Desrochers et Anne-Virginie Schmidt dirigent avec passion et savoir-faire une entreprise aux produits d'une qualité exceptionnelle. Activement engagés, ils œuvrent avec conviction à la sauvegarde des populations d'abeilles, ressource indispensable à l'équilibre de la planète et à la survie des hommes.

