

Lëtzebuenger Hunneg



La préparation du miel: «de la ruche au pot»

Le miel, fruit du travail des abeilles et de l'apiculteur

Sur une colonie de 50 000 abeilles ouvrières, entre 20 000 et 25 000 butineuses collectent les matières premières donnant le miel: le nectar sur les fleurs et le miellat sur les aiguilles et les feuilles des fleurs, arbustes et arbres. Pour produire 1 kg de miel, 50 000 vols de butinage sont nécessaires, soit 3 à 5 millions de fleurs butinées. Dès le retour des butineuses à la ruche, la ramasseuse produit des enzymes qu'elle ajoute au nectar et au miellat.

Dans la ruche, les abeilles ouvrières emportent le butin et le déposent dans les alvéoles des rayons pour procéder à sa transformation en miel: déshydratation, inversion du sucre, ajout des enzymes. Pour finir, les alvéoles remplies de miel sont fermées à l'aide d'une fine couche de cire. Les abeilles se nourrissent essentiellement de miel et de pollen. Pour sa propre survie, une colonie d'abeilles a besoin de 50 kg de miel par an.

La récolte du miel

La quantité de nectar et de miellat collectée par les abeilles du mois de mai au mois d'août est suffisante pour produire une quantité de miel plus importante que leurs propres besoins. L'apiculteur récolte le miel dans les rayons en procédant à la désoperculation puis à l'extraction. Au moment de son extraction, le miel est clair et visqueux. Cet aspect est provisoire.



La cristallisation du miel

Un miel pur, naturel et non chauffé, se cristallise. La formation de cristaux de glucose dans le miel est un phénomène naturel. Pour obtenir un miel d'une consistance coulante, l'apiculteur remue rigoureusement le miel pendant le processus de cristallisation. Il peut ensuite passer à la mise en pots. Un miel naturel est également reconnaissable aux taches claires qui se forment parfois en surface derrière le verre. Leur apparition est due à une cristallisation irrégulière ou à la présence d'air entre les cristaux.

Conservation du miel

Pour préserver ses qualités nutritives et thérapeutiques, un miel naturel ne doit pas être chauffé (veillez à ne pas l'ajouter à des boissons chaudes d'une température supérieure à 40°C) et il doit être conservé à l'abri de la lumière, de l'humidité et de la chaleur.

Composition d'un miel naturel



Minéraux

calcium / chlore / potassium / magnésium / sodium / phosphore / soufre / fer / oligoéléments divers

Enzymes

(ferments) glucose-oxydase / phosphatase / invertase / diastase / catalase / saccharase

Vitamines

vitamine A / vitamine C / vitamine B1 / vitamines du complexe B2 / vitamine B6 / vitamine H / vitamine K

Acides aminés

alanine / arginine / asparagine / acide aspartique / cystéine / glutamine / acide glutamique / glycine / histidine / isoleucine / leucine / lysine / méthionine / phénylalanine / proline / sérine / thréonine / tryptophane / tyrosine / valine

Arômes

acide carbonique / esters dont ester d'acide phénylacétique

Inhibine

flavonoïde / glucose-oxydase / peroxyde d'hydrogène / bactericides divers

Acides

acide gluconique / acides organiques divers dont acide malique, acide citrique et acide lactique

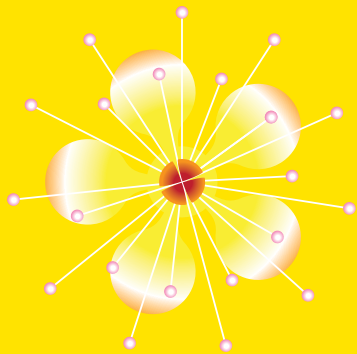
Les bienfaits du miel sur la santé

Grâce à sa teneur élevée en fructose et glucose, le miel pur, c'est-à-dire naturel, représente une véritable source d'énergie, pauvre en calories et à effet rapide, notamment pour les organismes affaiblis, fatigués ou malades.

Il regroupe entre 180 et 200 substances différentes, dont les acides aminés et les enzymes (sécrétées pour enrichir le nectar) qui jouent un rôle indispensable.

Les vertus thérapeutiques prêtées au miel depuis les Antiquités reposent sur la parfaite harmonie et synergie des substances qui le composent. Le miel naturel est bien plus qu'un concentré d'énergie bénéfique pour la santé.

En cas d'allergie au pollen, la consommation régulière de miel régional permet une désensibilisation graduelle grâce au pollen qu'il contient. Ce sont les substances antibactériennes contenues dans certaines enzymes qui lui confèrent ses propriétés désinfectantes et anti-inflammatoires connues depuis des siècles, favorisant la cicatrisation et permettant de combattre contre le rhume.



Qualité du miel luxembourgeois: Marque nationale



La qualité de ce miel est définie selon des critères légaux. Le label Marque nationale garantit au consommateur un miel naturel luxembourgeois de qualité supérieure, sans incorporation ni ajout de miel importé. Le candidat à la Marque nationale soumet sa production de son plein gré à un contrôle d'État. Il s'engage à extraire uniquement le miel à maturité, à ne pas nourrir les abeilles pendant la miellée (ruche ouverte), à entretenir et à nettoyer scrupuleusement le rucher, ainsi que le local servant à

l'extraction et au stockage du miel, et à communiquer la date d'extraction au contrôleur afin que celui-ci puisse y assister.



Lëtzebuenger

Beienziichter

Un métier instructif et en accord avec la nature

L'apiculture est un métier où la personnalité et les qualités humaines jouent un rôle significatif. Une colonie d'abeilles demande des soins attentifs et une implication durable en harmonie avec la nature, un engagement comparable à nul autre. Qui n'est pas prêt à comprendre les réalités de la nature, ou habitué à toujours imposer ses volontés, ne saura apprécier l'apiculture.

L'importance des abeilles

80% des plantes sont entomophiles. Un nombre suffisant de colonies d'abeilles (réparties sur l'ensemble de la planète) participent à la pollinisation des fleurs au même titre que les abeilles sauvages et d'autres insectes. L'homme, l'ensemble des chaînes alimentaires des animaux ainsi que la biodiversité végétale dépendent de ce processus.

Albert Einstein: *«Si les abeilles venaient à disparaître, l'homme n'aurait que quatre années à vivre. Sans abeilles, plus de pollinisation, plus de plantes, plus d'animaux, plus d'hommes.»*

Les abeilles menacées par le contexte environnemental actuel

Cela fait déjà plusieurs années que de nombreux apiculteurs constatent des pertes d'abeilles supérieures à la moyenne. Des recherches récentes convergent vers une combinaison de causes multifactorielles. Avec la destruction de biotopes naturels et l'intensification de l'agriculture qui s'accompagne de monocultures toujours plus importantes, la vie des pollinisateurs est de plus en plus menacée.

L'apiculture

L'apiculture est apparue avec la sédentarisation de l'homme, pour preuve une peinture rupestre de 12 000 ans dont la scène se déroule à Valence en Espagne. Dans l'Égypte ancienne, le miel et la cire avaient une telle réputation d'excellence que les pharaons avaient choisi les abeilles pour emblème. L'apiculture est un art qui continue d'exercer aujourd'hui une certaine fascination.





Comment se lance-t-on dans l'apiculture?

binsfeld

Une visite à la ruche d'un apiculteur est le meilleur moyen de se familiariser avec ce métier. Les intéressés peuvent également acquérir les connaissances théoriques nécessaires en fréquentant les écoles d'apiculture de Hollenfels et de Wiltz et en achetant de bons livres et des revues spécialisées. Mais la meilleure façon d'apprendre l'art de l'apiculture est de proposer son aide à un ami apiculteur. La plupart des apiculteurs, de moins en moins nombreux, sont prêts à accueillir quelqu'un dans leur ruche. Une fois qu'un apiculteur a pris cette décision, il confie à la personne la charge d'une ou plusieurs colonies, qu'elle installera par la suite dans un lieu approprié. Tout l'attirail nécessaire, comprenant le casque, les gants, l'enfumoir et le lève-cadres, est relativement peu coûteux au départ. En ce qui concerne le gros équipement, comme par exemple un extracteur, un hygromètre, etc., il peut au début être prêté par une association ou un confrère apiculteur.

Pour exercer l'apiculture, il faut faire preuve des qualités suivantes:

- Grand respect de la nature
- Esprit d'observation prompt à saisir les phénomènes de la nature
- Compréhension du monde animal et végétal
- Responsabilité écologique

Pour plus d'infos
www.apis.lu




Lëtzebuurger Beienziichter