

Les miellées de juin sont les plus importantes : après l'acacia vient le tilleul, le trèfle, la ronce et début juillet le châtaignier.

Surveiller le remplissage des hausses chaque semaine, une hausse peut être remplie en une semaine.

Surveiller les colonies faibles (*nourrir si nécessaire, surtout par mauvais temps*)

Récolte du miel :

Récolter le plus tôt possible, au plus tard début août, afin de traiter dès après la récolte.

Tout doit être « nickel » de la ruche au pot de miel : la miellerie doit être préparée, le matériel nettoyé, la position du matériel définie, pour éviter les efforts inutiles et les salissures. Le sol doit être carrelé ou à défaut peint, pour faciliter le nettoyage.

Un lavabo ou un seau d'eau sont indispensables, ainsi qu'un torchon et une éponge, pour pouvoir se laver les mains et nettoyer les accessoires.

Le local doit être suffisamment chaud et sec (utiliser un déshumidificateur)

!!!Attention : les abeilles ne doivent pas pouvoir pénétrer dans le local !

Opération de récolte :

La veille au soir : Poser les chasse-abeilles, cela facilite grandement le travail.

Le matin : Enlever les hausses

Balayer les abeilles balayées devant la ruche sur un plateau adapté pour qu'elles puissent rentrer

Poser les rayons dans une hausse vide posée à côté. Dès qu'elle est pleine, la ranger pour éviter le pillage.

L'après-midi : extraction.

Nettoyer les cadres de miel de la cire externe et de la propolis

Désoperculer les cadres sur la cuve ad hoc au moyen d'un couteau adapté. *Il doit y avoir le moins possible de cire grattée ou découpée sur le cadre à extraire.*

Ranger les cadres dans l'extracteur, en équilibrant les masses afin de limiter les vibrations lors de la rotation. La vitesse de rotation doit être progressive afin de ne pas briser les rayons de miel.

Filtrer le miel puis le mettre dans un maturateur pendant une semaine. Cette opération permet une épuration du miel par décantation, les bulles et la cire montent à la surface et les déchets lourds vont au fond.

NB : La cire et les bulles forment une mousse qui pourra être enlevée au moyen d'un rond de papier absorbant (genre filtre à café) découpé à la taille du maturateur.

!!! Attention : le miel pompe l'humidité ambiante, il faut donc systématiquement fermer les récipients (désoperculateur, maturateur) après le travail.

Mettre le miel en pots et le stocker dans un local frais. Une température de 16° est conseillée pour une bonne conservation. Au-delà de 20°, plus la température augmente, plus le miel se dénature rapidement.

Remettre les cadres vidés dans les hausses et les redonner aux abeilles à lécher au-dessus du couvre-cadre (trou de nourrissage ouvert) pendant 2 jours environ. Ne pas les laisser trop longtemps, sinon les abeilles les remplissent à nouveau !