

Les abeilles peuvent vivre à l'état sauvage et n'ont pas forcément besoin de l'homme. Mais c'est lui qui les utilise depuis des millénaires, elles sont apparues sur terre il y a fort longtemps, bien avant l'homme, au même moment que les fleurs il y a environ 100 millions d'années. Elles vivent naturellement dans des anfractuosités diverses, surtout dans des troncs d'arbres creux. C'est à la fin du 19^{ème} siècle que l'homme a commencé à les domestiquer en fabriquant des ruches pour les accueillir et récolter plus facilement leurs produits (miel, pollen et propolis).



Une ruche accueille une colonie d'environ 10 à 15 000 abeilles en hiver et qui peut aller jusqu'à 50 000 en été au plus fort de la saison.

Dans une colonie il y a 3 types d'abeilles :

- les ouvrières, 90 à 95 % de la population qui font toutes les tâches nécessaires à la survie de la colonie. Elles vivent 6 à 8 semaines en été, en hiver, où elle ne font que ce qu'il faut pour maintenir en vie la reine, elles peuvent vivre jusqu'à 4 à 5 mois.
- les mâles, qui sont souvent appelés faux bourdons, 5 à 10 %, mais qui n'ont rien à voir avec le bourdon qui est une autre espèce d'hyménoptères. Leur seul rôle est de féconder une reine, ils meurent d'ailleurs juste après avoir assuré leur rôle. Leur durée de vie est limitée à quelques mois, ils ne peuvent se nourrir qu'avec le miel qu'ont fabriqué les ouvrières et se font donc jeter en dehors de la ruche dès que leur rôle n'est plus nécessaire.
- une reine, unique dans une colonie, est le chef d'orchestre. Elle donne les ordres de tout ce qui se passe dans la ruche. Elle est la seule qui pond et est donc la mère de toutes les abeilles qui sont dans la ruche. Elle vit de 3 à 5 ans



Contrairement aux guêpes qui sont carnassières, les abeilles ne font que butiner les fleurs ou les sucres qui se trouvent sur la végétation et se nourrissent du miel fabriqué à partir du suc récolté. Les abeilles ne vont jamais sur des cadavres d'animaux, très rarement sur des fruits, ce ne sont donc pas elles qui les endommagent. Elles n'ont pas de mandibules assez fortes pour percer les coques ou les peaux des fruits, leurs outils sont leur langue au bout d'une trompe qui leur permet de pomper les sucres et des « scratches » sur les pattes arrière qui leur permettent de récolter et ramener à la ruche le pollen.

La méthode de collecte du miel dans une ruche moderne à cadres

La technique consiste à enfumer légèrement les abeilles pour les repousser au fond de la ruche pendant que les cadres de la hausse sont retirés et brossés délicatement afin d'éloigner les individus récalcitrants



L'extraction des cadres de miel

Chaque cadre est désoperculé. Avec un couteau l'apiculteur retire la pellicule de cire que les abeilles ont confectionnée à la surface des alvéoles pour les fermer. Le cadre est introduit

ensuite dans un extracteur. Par force centrifuge, le miel est expulsé des alvéoles vers les parois de l'extracteur et s'écoule par gravité vers le bas où il est collecté.

Qu'est-ce qu'une miellerie ?

Une miellerie est un atelier propre à l'apiculture. Selon le niveau de production de l'apiculteur, la miellerie peut être équipée avec du matériel plus ou moins sophistiqué et performant facilitant le travail d'extraction et de conditionnement.



Le miel est un produit alimentaire bactériostatique : il empêche la prolifération bactérienne, sans pour autant tuer les bactéries. C'est notamment pour cette raison que le miel est une denrée non périssable, toutefois la réglementation impose une date limite d'utilisation optimale ; elle est de deux ans après la mise en pot (mise en pot et non pas extraction de la ruche !). Le suivi des exploitations apicoles est assuré par la chambre d'agriculture à laquelle doivent être déclarés tous les ruchers, quelque soit le nombre de ruches, dès la première. Le processus d'extraction, de conditionnement et de stockage est soumis à des normes d'hygiène strictes.

Entre les explications et les travaux pratiques, avec une météo froide et pluvieuse, nous avons partagé un déjeuner avec au menu tartes flambées, salées et sucrées pour le dessert, bien arrosées. Un siasskas, fromage de Munster du premier jour avec du sucre et du kirsch, fut dégusté avec plaisir.





Pour les plus courageux, la journée s'est terminée par une petite balade en montagne après une accalmie pluvieuse.

Avant de se quitter, nous avons dégusté la production : Miels de forêt, de fleurs, d'acacias ; un régal.