



# DEBUTANTS

## COURS PRATIQUE N° 11

### Samedi 06 juillet 2013

Température ~ 27 ° et toujours le beau temps...

#### 1 ACCUEUIL : 16 Personnes présentes .

#### 2 SYNTHÈSE DU COURS PRATIQUE N°10.

Synthèse orale sous forme de Questions/Réponses.

#### 3 ENONCE DES OBJECTIFS ET DES ACTIVITES DU COURS (N°11) D'AUJOURD'HUI.

- Visiter et contrôler de quelque colonies.
- Récolter une hausses de miel sur les colonies de production,
- Désoperculer et extraire du miel avec un extracteur 3 cadres dans le chalet du rucher école.
- Travailler en respectant le produit et l'hygiène.

#### 4 LES ACTIVITES PRATIQUES AU RUCHER ECOLE.

- Visites de contrôle des ruches et ruchettes, poursuite des observations et manipulations par les élèves.

##### **Répartition des élèves en 2 ateliers de 5 personnes.**

- Le 1<sup>er</sup> conduit par Mmes Michelet et Bovagne a visité les colonies habituelles.
- Le 2<sup>ème</sup> conduit par Mr Pavia a visité les colonies habituelles.
- Le 3<sup>ème</sup> conduit par Mr Détraz a visité les colonies habituelles.

PUIS pour tous : récolte des cadres de hausses, puis désoperculation et enfin l'extraction du miel.

#### **Les visites de contrôle se déroulent comme à l'accoutumée, dans le respect des protocoles.**

Les élèves manipulent de plus en plus en autonomie, d'où hypothèses, analyse des situations particulières, prises d'initiatives, validations et .... ACTIONS !

#### 5 L'EXTRACTION ET LE CONDITIONNEMENT DU MIEL.

Après **vérification du taux d'hygrométrie** (~18% sur plusieurs échantillons) nous décidons donc de procéder à la récolte.

L'accent a été mis sur **l'aspect hygiénique de la chaîne de traitement** de ce produit noble, fruit du labeur de nos colonies... et un peu du nôtre.



En effet, l'image en serait quelque peu dénaturée si on y retrouvait des impuretés (pattes d'abeilles, cire)...

**De plus, avec cette saison humide**, la fermentation pourrait réduire à néant toute une récolte, et que diraient les personnes à qui vous avez fait cadeau d'un petit pot de miel ?

## Quelques conseils (ou simplement du bon sens) :

### Les locaux :

Au début, il faut choisir un pièce de votre habitation : la cuisine convient bien, elle est propre, éclairée, étanche à la pénétration des abeilles, de plus vous disposez d'eau, d'un sol facile à entretenir...

Il est conseillé de travailler à une température de 20 à 30° C. avec une hygrométrie inférieure à 60 %.



Eviter un garage poussiéreux, où votre enfant fait "ronfler" son scooter, le papa fait sa mécanique avec un stock de pièces bien grasses...



E - Explosif



F - Facilement inflammable



T - Toxique



Xi - Irritant



O - Combustible



F+ - Extrêmement inflammable



T+ - Très toxique



Xn - Nocif

Eviter également la proximité de produits chimiques volatils.



C - Corrosif



N - Dangereux pour l'environnement

Avoir et maintenir son **matériel en parfait état de propreté** :

Les produits de nettoyage : les savons liquides alimentaires conviennent, il faudra bien rincer et sécher après.

N'utiliser que du matériel en inox (18/10) ou des récipients en plastique alimentaire.



Utiliser des tamis pour séparer les déchets de cire du miel.

Toujours couvrir le miel avec des couvercles étanches, si ce n'est pas le cas, il risque de se charger d'humidité.

**Soyez également propre :**

Avec des vêtements (+ charlotte) dépourvus de poussières ou de polluants divers, le port d'un tablier ou d'une blouse propre est recommandé.

Evidemment les mains sont propres et sèches !



## La décantation :

Après filtration à la sortie de l'extracteur, le miel est versé dans un maturateur.

Pour de petites quantités, il en existe en plastique alimentaire, ils sont munis d'un robinet à clapet pour faciliter la mise en pot.

Un seau plastique avec couvercle étanche (alimentaire) peut également convenir.

Cependant la mise en pot sera plus délicate (louche...) après enlèvement de la fine couche de mousse de surface...



## 6 SURPRIZZZ/SURPRIZZZ.

- Beaucoup de joie et de bonne humeur, ce samedi...

En effet, les débutants sont maintenant au courant de la surprizz qui les attend...

En fait, il s'agit de la remise officielle d'un "certificat de stage d'apiculture" dans un premier temps, agrémenté d'un pot de miel...

Mais pas un pot de miel anonyme, si respectueux et délicieux qu'il soit...

Il s'agit de leur miel, récolté sur leurs colonies, aimées et choyées tout au long de la saison. Ce dernier, récolté par leur soins attentifs, contrôlé, désoperculé, extrait à la sueur de leur front avec un extracteur manuel et enfin mis en pot après une période de maturation...

## 7 REMISE DES CERTIFICATS ET DU POT DE MIEL

Le comité de l'Abeille du Salève s'est déplacé afin de montrer son attachement à la formation des nouveaux.

André Favre, notre dévoué président nous a



fait le plaisir de remettre les certificats, assisté de

Christine, Magali, Maurice, Jean-Claude, Claude, Jacques, ... et votre dévoué serviteur...



Une attention particulière à tous ceux qui auraient aimé se joindre à nous, mais qui hélas n'ont pu le faire...

## 8 PHOTOS DE LA "FAMILLE" DU RUCHER ECOLE...



Nous tenons également à remercier tous les membres de l'Abeille du Salève qui nous ont épaulé et donné de multiples coups de mains très variés.

### 9 CONCLUSIONS.

→ Parmi les objectifs annoncés : tous ont été traités, et nous avons fini à 18 h, avec quelques personnes disponibles...

### 10 QUESTIONS / REPONSES...

- LE COURS AU RUCHER ECOLE SE TERMINE A 18 h 15.

## **SALUTATIONS**

Pour les formateurs : R. DETRAZ



C'est cool,  
l'apiculture

Super  
facile...



Facile,  
non ?



Alors  
rejoignez-nous !

**C'est concret, ce n'est pas de la science fiction !**

