

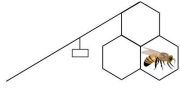
L'ABEILLE DU SALEVE

RUCHER ECOLE

Réunion du lundi
29 novembre 2021

- La réunion se déroule par téléconférence et débute à 20 heures 30.
- Initialement prévue le jeudi 25 novembre, la réunion a dû être déplacée à ce jour pour des raisons de disponibilité de l'intervenant.
- 24 personnes sont présentes à cette téléconférence.
- La réunion est animée par monsieur Didier MOUCHET et porte sur l'analyse sensorielle du miel.
 - Utilisation des sens humains pour percevoir les qualités organoleptiques des miels
 - V (Vue), O (Olfactif), G (Goût), T (Tactile)
 - Localisation des zones de perceptions sur la langue
- 4 arômes à exclure dans le miel
 - Présence de produits chimiques (essence de mirbane, par exemple)
 - Arôme métallique (acier galvanisé), du temps de l'utilisation de matériel non en acier inox
 - Odeur de fumée, à proscrire lors de la récolte du miel
 - Odeur de fermentation, si récolté à plus de 18% d'eau (80% du cadre operculé)
- Rechercher la roue des miels qui décrit les arômes trouvés dans le miel.
 - Donne des descripteurs pour le miel
- Présentation des caractéristiques de plusieurs miels
Pissenlit, acacia, sapin, trèfle, ronce, ...
- Ne doit plus exister
 - Miels sales : présence de particules de combustion, pattes d'abeille, ...
 - Séparation de phase : trop d'eau dans la partie supérieure. Il s'agit d'un miel qui va fermenter
 - Cristallisation en arborescence : cristallisation anarchique après chauffage
 - Les marbrures : bulles d'air emprisonnées dans le miel, parfois grains de pollen.

Afin d'éviter ces inconvénients, bien filtrer le miel. Ne pas déplacer les pots de miel après remplissage.



- 21 heures : fin de la présentation de monsieur Didier MOUCHET
- Les personnes présentes posent leurs questions.
 - Ne jamais chauffer du miel à plus de 37 / 38°
 - Miel crémeux : peut-être obtenu seulement par brassage mécanique (sans ensemencement)
 - Que peut-on voir au microscope optique ? Levures et pollens
 - Certains miels ont-ils des vertus thérapeutiques
 - Conservation du miel : « à consommer de préférence avant le » ; en général, 2 ans depuis la mise en pot. Puis réaction de Maillard
 - Miel fermenté : utilisation ultime en pain d'épices
- Le nectar des fleurs n'est que du saccharose (C12). Les abeilles vont le transformer en glucose (C6) + fructose (C6). Si glucose élevé, la cristallisation est forte (colza). Si fructose élevé, pas de cristallisation (acacia)
- Monsieur Didier MOUCHET se propose pour rencontrer les apiculteurs afin de réaliser une dégustation de leurs miels, à son domicile.
- La réunion se termine à 21 heures 45.
- La prochaine réunion se tiendra le jeudi 2 décembre à 20 heures 30, également par téléconférence. L'Assemblée Générale 2021 en sera le thème.

Alain LACRAZ
Secrétaire