

LE MIEL

De la fleur à la
tartine

Les miels

- Nous avons chez nous deux sorte de miels.
- Le nectar
- Le miellat

Le nectar

Liquide produit par les fleurs, dont la concentration de sucre peut varier considérablement (5-80 %).

Le produit sec se compose d'environ

95% de sucre et le 5% restant sont des acides aminés, des sels minéraux, des acides organiques des vitamines et des substances aromatiques.

Le miellat

- Produit de sécrétion des pucerons qui se nourrissent de sève végétale.
- Le miellat est un liquide sucré contenant 5 à 20 % de sucre, mais qui peut atteindre sur la plante 30 à 60 % de sucre.
- La matière sèche de compose de 90 à 95 % de sucre, et le reste sont des vitamines, des acides, des protéines.....
- Le principal sucre et le saccharose.
- Il peut aller jusqu'à 2 ans avant de cristalliser.

Les sucres

Chaque plantes à sa propre composition en sucre.

Les principaux sont,

la saccharose

le fructose

le glucose

La saccharose

- Est dominant dans les légumineuses (le trèfle, l'acacia), et aussi dans le miellat.



Le fructose et le Glucose

- Ces deux composants se trouvent essentiellement dans le nectar de colza et de tournesol



La récolte

- Pour savoir si le miel est mûr, il y a plusieurs façon de le contrôler
- Les cadres doivent être operculés.
- En prenant une allumette est que l'on perce l'opercule, la goutte de miel ne doit pas tomber.
- Avec un réfractomètre.

L'ensemencement

- Ceci est une technique qui consiste à mélanger (de 5 à 10 %) de miel très fin à du miel à gros cristaux.
- Exemple :
Pour 100 kg de miel de pissenlits on va ajouter de 5 à 10 kg de miel de colza.
Nous allons chauffer les deux miels à 27° maximum

L'ensemencement

- La semence aura une texture pâteuse et fluide.
- On va l'ajouter au miel à ensemencer.
- Le placer à une température de 14° et le brasser plusieurs fois par jour.
- Dès qu'il aura commencer à blanchir, le mettre en pots.

Le conditionnement

- Le miel de colza a un taux d'humidité très élevée.
- Même operculés, il est très difficile à le faire baisser.
- Il faut donc le contrôler régulièrement et surtout le brasser plusieurs fois par jour, jusqu'à ce qu'il prenne.

Le conditionnement

- Une fois arrivé à maturité, l'écumé et le mettre en pots ou en bidons, (plastique alimentaire).
- Le conserver dans un endroit sec et à une température de 15°C environs.
- Puis pour ceux qui on des bidons, il faudra le refondre à une température de 35°, juste ce qu'il faut pour le travailler et pour ne pas altérer le HMF.

L'Étiquetage

- Sur les étiquettes les mentions suivantes doivent figurer:
- Nom, adresse, numéro de tel.
- Le lot: ex: Fleurs 2012/1.
- La date de consommation
ex: A consommer de préférence jusqu'au.....(3 ans)

Il doit aussi être mentionné la façon dont il faut fondre le miel au bain marie à 40°.

Les contrôles

- Pratiques que tout à chaqu'un est libre de faire mais conseillé.
- Ceux ci peuvent aider à valoriser son exploitation.
- Une sécurité pour ceux qui livre le miel pour la revente.

- Le contrôle d'exploitation, avec la check-list
- Suivi du contrôle de l'humidité
- Et l'analyse du miel

Les analyses

- Après avoir fait le contrôle d'exploitation, il est possible de faire analyser son miel par l'intermédiaire du contrôleur de section, à qui vous remettrez un pot de 250 gr, avec vos coordonnées exactes et le lot.
- Ce pot sera envoyé à Liebefeld et les analyses suivantes seront faites:
- Par la suite vous allez recevoir un rapport avec tous les résultats

Les analyses

- Paradichlorobenzène (PDCB)
- Naphtaline
- Thymol
- Hydroxyméthylfurfural (HMF)
- Eau
- Conductivité électrique

Conclusion

Le miel naît du mariage
entre les
fleurs et les abeilles.

C'est l'équilibre naturel
entre le monde des
végétaux,
des animaux et des
humains.

C'est un aliment qui,
dans sa diversité,
reflète la nature et la flore.