



LES NOUVELLES DE L'ECORUCHER

N°30 - JUILLET 2026

LES NOUVELLES DU RUCHER

Après un printemps exceptionnel et des colonies en pleine forme, les abeilles ont terminé leur grande mission de récolte. Les hausses sont désormais bien remplies. Lorsque le miel est suffisamment mûr et operculé, il est temps pour l'apiculteur de prélever uniquement le surplus que les abeilles ont produit.

C'est un moment toujours particulier : plusieurs mois de travail des abeilles se concrétisent enfin dans quelques dizaines de kilos d'un miel unique, reflet des fleurs de notre région.

Pendant ce temps, les colonies poursuivent leur vie normalement et conservent leurs propres réserves pour continuer leur développement.



FAIT ÉTONNANT !

Pour produire 1 kg de miel, les abeilles parcourent près de **120 000 kilomètres** et visitent environ **4 millions** de fleurs.



Odile Mermoud
La Miellerie
+41 78 765 68 46
info@miellerie.ch



Le temps de la récolte est arrivé !



« Les abeilles fabriquent le miel, l'apiculteur en révèle simplement toute la richesse. »

Odile Mermoud *Mermoud*

AU CŒUR DE LA MIELLERIE

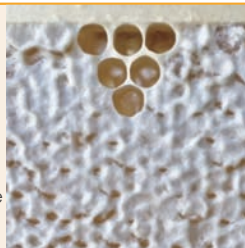
Comment naît votre miel ? ♥

Après plusieurs semaines de floraisons et de butinage, vient enfin le moment de la récolte. Chaque étape est réalisée avec beaucoup de soin afin de préserver toutes les qualités naturelles du miel.

1

Les abeilles ferment chaque alvéole

Lorsque le miel est suffisamment concentré, les abeilles ferment chaque cellule avec un fin opercule de cire. C'est leur façon de nous dire "Notre miel est prêt."



2

Les hausses sont retirées

Les abeilles gardent toujours le miel nécessaire à leur propre survie. L'apiculteur ne prélève que le surplus stocké dans les hausses.



3

La désoperculation

Avant de pouvoir extraire le miel, il faut retirer délicatement la fine couche de cire qui ferme chaque alvéole. Cette étape s'appelle la désoperculation.



4

L'extraction

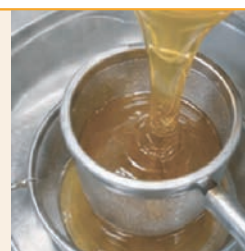
Les cadres sont ensuite placés dans l'extracteur. Grâce à la force centrifuge, le miel est doucement projeté contre les parois de la cuve, sans abîmer les rayons de cire.



5

La filtration

Le miel est ensuite filtré afin d'éliminer les petits morceaux naturels de cire. Aucun chauffage n'est utilisé. Le miel conserve ainsi toutes ses qualités.



6

Le temps de la patience

Le miel repose ensuite plusieurs jours dans les maturateurs. Les petites bulles d'air et les dernières particules de cire remontent naturellement à la surface.



7

La mise en pot

Une fois parfaitement décanté, le miel est mis en pot avec beaucoup de soin. Chaque pot est ensuite étiqueté avant de rejoindre la boutique de la Miellerie. Il est alors prêt à être dégusté.



LE PARCOURS DE VOTRE MIEL, ÉTAPE PAR ÉTAPE



Les abeilles butinent



Les alvéoles sont operculées



Récolte des hausses



Désoperculation



Extraction



Maturation



Mise en pot

MERCI A TOUS CEUX QUI SOUTIENNENT LA BIODIVERSITE ET LE TRAVAIL DES ABEILLES
CHAQUE PETIT GESTE COMPTE !