Source des l'images : Odile Mermoud

LES NOUVELLES DE L'ECORUCHER

N° 10 - AUTOMNE 2022

L'AUTOMNE AU RUCHER

Les abeilles perçoivent l'arrivée de l'automne. Leur activité désormais consiste à préparer la difficile période hivernale.

La reine a nettement réduit sa ponte. Ceci libère de nombreuses alvéoles où les butineuses peuvent stocker le nectar et le pollen prélevés sur les dernières fleurs et sur les fruits mûrs.

Les abeilles qui vont naître seront celles qui auront pour charge de passer l'hiver.

Les mâles, devenus bouches inutiles vont être remerciés et éjectés de la ruchée.

Les faux-boudons sont chassés de la ruche

C'est le moment pour l'apiculteur d'évaluer minutieusement l'état des provisions de chaque colonie et d'effectuer les traitements nécessaires contre le Varroa destructor.

Le Varroa destructor sur le dos d'une abeille

LE MIEL, CE PRÉCIEUX NECTAR

Lorsque l'on déguste ce délicieux miel, on n'imagine pas nécessairement tout le travail que représente sa fabrication.

Pour récolter un gramme de nectar, une abeille doit visiter environ 8'000 fleurs.

En moyenne, une abeille ne récoltera dans sa vie qu'une dizaine de gramme de nectar.

En fait, pour obtenir 1 kg de miel, il faut additionner environ 40'000 vols d'abeilles (aller et retour !), bref, le travail de toute une vie de 200 abeilles !

En tout, 40'000 km sont parcourus pour obtenir 1Kg de miel, soit un tour du monde.

COMMENT LES ABEILLES FABRIQUENT-ELLES LE MIEL ?

Les abeilles butineuses partent de leur ruche pour récolter le pollen et le nectar sur les fleurs et les plantes mellifères.

Pour prélever l'eau sucrée, les abeilles insèrent leur langue au sein de la fleur afin d'aspirer le nectar. Elles viennent stocker leur récolte dans leur jabot qui est un poche spéciale placée à la base de leur tube digestif (voir l'illustration ci-dessus).

Au sein de cette poche, le nectar commence doucement à se transformer grâce au travail d'une enzyme.

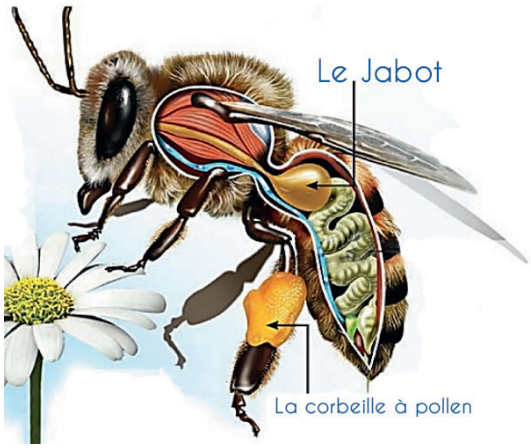
Les abeilles rentrent ensuite dans leur ruche pour transmettre le nectar aux abeilles receveuses. Elles agissent par trophallaxie, c'est-à-dire qu'elles régurgitent le nectar situé dans le jabot pour pouvoir le donner aux autres abeilles. Et c'est ainsi que va pouvoir s'entamer le processus de transformation du miel au sein de la ruche.

Après que les receveuses aient reçu le futur miel, c'est au tour des magasinières de prendre en charge le nectar qui transite de jabots en jabots, puis elles le déposent dans les alvéoles de la ruche.

Les alvéoles sont aérées par les ventileuses pour faire descendre la teneur en eau.

Au final, l'humidité présente dans le miel ne représente plus qu un 20% au maximum.

Trophallaxie: échange du nectar entre abeilles



Transport du nectar dans le jabot et du pollen dans la corbeille

COMMENT BIEN CONSERVER DU MIEL ?

La réglementation impose une date de durabilité minimale de 18 mois, mais le miel se conserve sans problème plusieurs années si le pot n'est pas entamé, qu'il est stocké dans un local tempéré, à l'abri de la lumière et de l'humidité. Une température de 14 à 15° est idéale. Une fois entamé, le miel se conserve plusieurs mois à température ambiante en s'assurant de bien refermer le pot à chaque utilisation.

POURQUOI LE MIEL SE CONSERVE-T-IL LONGTEMPS ?

Le miel possède un fort taux de glucose et de fructose, ce qui explique sa capacité à se conserver très longtemps.

Ce sont les bactéries venant de l'extérieur qui peuvent réduire sa capacité d'auto-conservation. Il faut donc à tout prix éviter de le contaminer par nos propres microbes, par exemple en nous servant de nouveau après avoir léché la cuillère.

LA CRISTALISATION DU MIEL

Cette transformation naturelle du miel se produit à un délai variable suivant les fleurs butinées.

Si un miel, autre que du miel d'acacia, reste liquide indéfiniment, cela peut signifier qu'il a été allongé avec du sirop de sucre ou qu'il contient des additifs pour éviter qu'il ne se solidifie.

Odile Mermoud

"Tous les médicaments sont dans les fleurs
Toutes les fleurs sont dans le miel"
Aristote, 384 - 322 av. J.-C.