

<http://buisson-lyc.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article1202>



Le miel de Buisson est arrivé

- Accueil de l'établissement -



Date de mise en ligne : mardi 8 octobre 2019

Copyright © Lycée Ferdinand BUISSON - Tous droits réservés

Cela fait plus d'un an que Nicolas Houdusse et moi nous occupons des ruches du lycée.

L'une est située dans le fond du parking professeur : la reine est partie et nous n'avons pas réussi à faire accepter une nouvelle reine. L'essaim va mourir cet hiver car les abeilles sont des insectes sociaux ne pouvant se passer de leur reine.

L'autre ruche a été implantée chez un maraîcher à Saint-Ouen du Tilleul : M. Lesage François.

C'est cette deuxième ruche qui nous a permis de récolter un peu de miel à la mi septembre.

Nous travaillons en collaboration avec l'association GDSA 76 (Groupement De défense et de Sauvegarde Apicole) de Saint-Pierre de Varengueville. C'est avec Patrice que j'ai extrait le miel de notre récolte.

Cette récolte est assez maigre car nous n'avons eu que 5 kilos de miel. Une ruche donne en moyenne 15 kg par saison mais cette année, les 2 canicules ont stoppé la floraison et le butinage pendant longtemps.

Voici les étapes de la récolte du miel :

1. la hausse est sur la ruche. il faut l'enlever sans se faire piquer par les abeilles qui s'y accrochent ! Patrice m'a appris qu'un chasse abeille posé la veille facilite la tâche : il m'a fallut une bonne demi-heure pour me défaire des abeilles récalcitrantes !



2. il faut désoperculer les cadres, c'est à dire ôter la cire qui ferme les alvéoles. Ce n'est vraiment pas facile car le couteau est chaud et il ne faut pas faire fondre la cire ...



Patrice a le coup de main et va plus vite !



3. il faut mettre la cire dans le filtre pour récupérer le miel qui est dessus



4. on met les cadres de la hausse dans l'extracteur (à manivelle)



5. on tourne la manivelle, on tourne la manivelle et on tourne la manivelle !



6. Miracle : le miel sort de l'extracteur !



7. on filtre le miel dans un maturateur.



8. La mise en pot pour finir.



Cette première production de miel sera destinée aux internes du lycée.
Pour la prochaine récolte, Rendez-Vous en Juin 2020 !

M. Houdusse et M. Farault.