

Préparation des hausses en vue de l'extraction du miel

Marc Lecomte

Je profite de cette période creuse en apiculture pour mettre sur papier la description d'un appareil tout simple, construit voici bien de années dans mon atelier de bricolage. Il m'a rendu d'énormes services.

Il a un double objectif : la réduction de l'humidité présente dans le miel lors de la récolte des hausses et le maintien d'une température adéquate de leur contenu. Ce dernier point, dont on parle bien rarement dans nos manuels d'apiculture, facilite le travail d'extraction.

Tout apiculteur, en période de récolte, se soucie de l'humidité de son miel. Nous savons qu'un excès d'humidité, comme ce fut le cas cet été (si récolte il y eut !), vient hypothéquer une bonne conservation du miel. Il favorise sa fermentation.

Mais lorsque nous constatons un excès d'humidité, que faire ? Risquer de perdre une récolte et beaucoup de travail ? Il y a de quoi réfléchir avant d'agir. Certains préconisent le placement des hausses dans une pièce close, équipée d'un déshumidificateur. C'est une solution. Mais peu efficace à mon avis car il est d'abord nécessaire de déshumidifier la pièce. D'autre part l'air ne circule pas aisément à l'intérieur des corps de ruches. On ne peut compter que sur le temps et la chance pour atteindre le résultat escompté.

Il existe aussi des appareils qui brassent le miel et le mettent en contact, notamment grâce à des disques rotatifs, avec un air asséché. Le traitement se fait donc après l'extraction. J'imagine qu'il faut bien des récoltes pour amortir cet investissement plutôt destiné aux professionnels.

Pour ma part je me suis basé sur le travail des abeilles. Elles ventilent leur ruche, au besoin produisent de la chaleur. Elles renouvellent sans cesse l'air intérieur qui se charge notamment de l'humidité présente dans le miel. L'arrivée continue d'un air, idéalement plus sec, permet de faire baisser progressivement, par évaporation, la proportion d'eau en excès dans la récolte. Nous pouvons comprendre que le miel non operculé dans les cadres offre à ce moment le contact miel/air optimum. Il n'en est plus de même après extraction, lorsque le miel est en maturateur.

J'ai donc imaginé un système tout simple : deux empilages de hausses de même hauteur, reposant sur un caisson (A sur la première photo) ouvert à l'emplacement de chaque empilage. Ces deux colonnes sont coiffées d'un second caisson (B sur la photo) pratiquement identique au précédent de telle manière que l'air puisse circuler dans ce circuit fermé. Des ventilateurs incorporés aux caissons forcent la circulation de l'air (on en voit deux sur le caisson B). Dans les parties fermées, au centre des caissons, se trouvent des éléments chauffants.



Pour favoriser l'assèchement du miel, tout en gardant ses qualités, celui-ci doit en effet rester à la température de la ruche. Nous devinons qu'une température trop froide réduit l'évaporation de l'eau. J'ai donc placé dans chaque caisson des éléments de radiateurs à air pulsé, comme on en trouve dans tout magasin d'électroménager. Mais pour éviter que mon appareil ne se transforme en fondreuse à cire, j'ai dû le doter d'un contrôle de température. Cette température est volontairement limitée à 30-32°C. Un bon thermostat peut facilement jouer ce rôle. Et même deux pour la sécurité.

Dans le caisson du bas (A) est placé du produit absorbant d'humidité. On en trouve aisément dans les commerces de bricolage. Celui-ci est déposé dans un récipient pouvant contenir l'eau récoltée. Ou mieux encore, l'eau peut être évacuée directement hors du système par un écoulement au bas du caisson A.

La seconde photo représente l'appareil et six hausses.



A chaque récolte je prélève un à deux litres d'eau provenant du miel.

L'introduction d'un produit chimique à proximité de ce dernier peut naturellement éveiller la méfiance de mes lecteurs. Mes cours de chimie m'ont appris qu'un matériau absorbant n'émet pas de substance (p.ex. gaz nocif).

Lorsqu'arrive l'extraction, mon miel est tiède et donc assez fluide. Le transfert du miel hors des rayons en est facilité, le passage dans les filtres aussi, ce qui n'est pas négligeable. Je poursuis un léger chauffage de mes maturateurs durant 48 heures, jusqu'au moment où toutes les impuretés sont à la surface.

Le montage avec les hausses a été équipé d'un contrôle de l'humidité de l'air dans le système. C'est facultatif mais très utile. Il m'indique la chute spectaculaire de l'humidité de l'air dans l'appareillage lorsque celui-ci est en fonctionnement. Et enfin une indication de la température intérieure est également utile.