

Fabrication du miel en rayon

Celui qui n'a pas croqué dans un rayon d'abeilles ne connaît pas le goût originel du miel pur ! Ce résultat est le fruit d'un long travail des abeilles accompagné des bons soins de l'apiculteur.

Avant de les introduire dans la ruche, l'apiculteur prépare des cadres en plastique amorcés par une bande de cire d'env. 2 cm. Cette amorce permettra aux abeilles de les guider dans cette minutieuse opération de construction.

Ces cadres ne sont introduits dans la ruche que lors d'une forte miellée. En effet, les abeilles auront besoin de 10kg de miel pour construire un kilo de cire.

Une fois les rayons bâtis, le nectar est transformé en miel que les abeilles s'empressent de placer dans les alvéoles. Lorsque le miel a atteint sa parfaite maturité, l'alvéole est fermée par une fine couche de cire. Cet opercule garantit la préservation du miel.

Une fois le rayon entièrement operculé, il est temps de le récolter. Il suffit alors d'ôter les cadres plastiques et les voilà prêts à la vente. Bon appétit !

A manger tel quel à la cuillère ou étalé sur une tartine, le reste de cire peut être craché ou avalé sans nuisance. Le miel en rayon est aussi appelé miel de brèche ou gâteau de miel.