

## Questions de la classe de Delphine (CM1)

### Réponses apportées par Ghislaine et Jean-Claude

**1. Qui travaille dans une miellerie ?**

Les personnes qui s'occupent des ruches.

**2. Comment s'appelle le métier ?**

Apiculteur et Apicultrice

**3. Comment prend-on le miel de la ruche ?**

On ouvre la ruche pour prendre les cadres de hausses remplis de miel.

**4. Est-ce qu'il faut ajouter des produits pour que le miel se conserve longtemps ?** Non, il suffit juste d'attendre que les abeilles aient fermé les alvéoles (alvéoles operculées). Lorsque c'est le cas, ça veut dire que les abeilles ont aussi retiré un maximum d'eau présent naturellement dans le miel.

**5. Est-ce que le miel peut se manger directement en sortant de la ruche ?** oui, sans problème. Le miel est comestible immédiatement

**6. Quels sont les différents miels qui existent ?** le miel « monofloral » (une seule variété de fleurs) ou « polyfloral » (plusieurs fleurs). Il y a des miels liquides, cristallisés, crémeux. Il y a du miel de printemps et du miel d'été. Il y a autant de miels que de fleurs, même les fleurs de cactus donnent du miel !

**7. Combien de fois on récolte le miel ?** Il peut y avoir 1 ou 2 ou 3 récoltes pendant le printemps et l'été. Cela dépend de la météo.

**8. A quoi sert une miellerie ?** A entreposer le matériel pour s'occuper d'un rucher et y travailler régulièrement

**9. Qu'est-ce la propolis ?** C'est une matière résineuse produite par certains végétaux pour assainir la ruche et colmater des trous dans la ruche.

**10. Qu'est-ce que la cire ?** C'est une matière molle, jaune, fabriquée par les abeilles (avec leurs glandes cirières) pour construire leur maison, les rayons de la ruche et pour fermer les alvéoles.

**11. Qu'est-ce que la gelée royale ?** C'est une substance produite par les abeilles pour nourrir les larves et la reine.

**12. Est-ce qu'on prélève tout le miel d'une ruche ?** Non surtout pas ! L'apiculteur laisse tout le miel qui se trouve dans le corps de ruche (vidéo). Il ne prend que les cadres qui sont situés dans les hausses.

**13. Quels appareils utilise-t-on dans une miellerie ?** bac et couteau à désoperculer, extracteur, maturateur, filtre, cirificateur solaire. Vous aurez toutes les explications dans les vidéos envoyées.

**14. Est-ce que le produit subit des transformations ?** Le miel ne subit aucune transformation. Le nectar est transformé en miel par les abeilles. Ensuite au fil du temps ce miel se solidifiera (il deviendra solide).

**15. Est-ce que le miel est propre quand il est récolté ?** Oui, il est propre mais il peut y avoir quelques petites traces de cire, de pollen, c'est pour cette raison qu'on le laisse « se reposer » dans les maturateurs pendant une dizaine de jours avant de le mettre en pots.

**16. Est-ce que le miel est cuit ou refroidit quand il est récolté ?** Non, on n'intervient pas du tout sur le miel.

**17. Quand se récolte le miel ?** Au printemps et à l'été.

**18. Quand on enfume les abeilles, est-ce que ça donne du goût ou change le goût du miel ?** Non, la fumée est utilisée uniquement pour prévenir les abeilles de notre arrivée. L'apiculteur ne souffle pas la fumée sur les cadres mais à l'entrée de la ruche et sur le dessus. Le combustible utilisé est naturel (pommes de pin, herbe, toile de jute)

**19. Comment sait-on si le miel est bon ou pas ?** Il suffit juste de laisser faire les abeilles et de vérifier de temps en temps si les alvéoles sont fermées. Quand les cadres sont operculés, cela veut dire que le miel est prêt.

**20. Comment s'appelle la machine qui enlève le miel des alvéoles dans les cadres en bois ?** C'est un extracteur. Il y a des extracteurs manuels ou électriques (vidéo).

**21. Comment se fait-il qu'il y ait des miels crémeux, liquides ou durs ?** Cela dépend des fleurs qui ont été butinées.

**22. Est-ce qu'il faut une tenue spéciale pour travailler dans une miellerie ?** Pour travailler dans la miellerie, il n'y a pas besoin de tenue spéciale. Seule une tenue de protection est nécessaire quand on intervient sur le rucher.

**23. Comment fait-on du miel ?** Les abeilles vont butiner les fleurs pour récolter le nectar. Elle le ramène dans la ruche et les abeilles se le passent de bouche en bouche pour la transformation. Ensuite elles le déposent dans les alvéoles et elles retirent l'eau présent dans le miel naturellement (ventilation de la ruche assurée par les « ventileuses » autre métier des abeilles).

**24. Pourquoi le miel est aussi collant ?** Parce que c'est du sucre.

**25. Où est stocké le miel de la ruche ?** Le miel est stocké dans les alvéoles des cadres de la ruche (corps et hausses).

**26. Pourquoi y a-t-il différents miels ?** Parce qu'il y a plein de fleurs différentes.

**27. Comment prend-on du miel à une abeille ?** On ouvre la ruche et on prend les cadres qui sont remplis de miel. Mais avant d'ouvrir la ruche, on prévient la colonie d'abeilles qu'on va arriver, en utilisant l'enfumeur.

**28. Quels objets utilise-t-on pour fabriquer du miel ?** Aucun objet n'est utilisé, ce sont les abeilles qui le fabriquent dans leur bouche et ensuite le déposent dans les alvéoles.

**29. Comment les abeilles prennent le pollen ?** Lorsqu'elles vont butiner le nectar des fleurs, elles se posent sur le cœur de la fleur et elles se couvrent de pollen. Ensuite, avec leurs pattes, elles le font descendre pour former des petites boules de pollen au bout de leurs pattes. Elles emportent à la ruche, ces pelotes de pollen qui vont leur servir de nourriture (le pollen est pour les abeilles, l'équivalent des protéines dont nous avons besoin nous humains)

**30. Comment fait-on des bonbons au miel ?** Nous ne sommes pas très informés sur la fabrication des bonbons. Mais les personnes qui en font, ajoutent du miel dans leur recette de fabrication.

**31. Pourquoi le miel est jaune ?** Il n'est pas toujours jaune, ça va dépendre des fleurs butinées. Il peut aller du jaune clair, en passant pour le jaune foncé, l'orangé et jaune très foncé presque marron.

**32. Quelle matière utilise-t-on pour faire le miel ?** Uniquement du nectar qui est transformé en miel par les abeilles.

**33. Qu'est-ce que le faux miel et le vrai miel ?** Le faux miel est celui auquel on a ajouté du sucre. Il y a même du miel qui ne contient pas du tout de miel, c'est juste du sucre qui a été transformé pour lui donner l'aspect du miel. Le vrai miel est celui qui a été récolté et qui n'a subi AUCUNE TRANSFORMATION. Le miel d'Ivry est du vrai miel ! Pour être sûr d'avoir du vrai miel, il vaut mieux l'acheter chez un apiculteur qui gère lui-même ses ruches.

**34. Est-ce que le miel peut être durci ?** En fonction des fleurs butinées, le miel finira par durcir au fil du temps. Mais cela n'enlève pas ses qualités gustatives ni ses propriétés. Si un miel a durci et qu'on le préfère liquide, il suffira de mettre le pot dans de l'eau chaude (bain-marie) pour qu'il redevienne liquide.

**35. Comment savoir quel est le type de miel (fleurs, sapin .....) à la vue du pot ?** Parfois à sa consistance et sa couleur : le miel de colza par exemple est tout blanc. Le miel de tournesol est très jaune et dur, celui d'acacia est très liquide et très clair. Mais le plus simple est de lire l'étiquette qui a été apposée sur le pot par l'apiculteur ou l'apicultrice et qui donne le détail du miel.

De plus l'apiculteur fait analyser son miel par un laboratoire afin de connaître exactement la composition des fleurs qui ont été butinées.

**36. Que se passe-t-il sur le miel s'il y a un changement fort de température ?** Il peut se solidifier s'il fait très froid ou se liquéfier s'il fait très chaud.

**37. Est-ce que le miel se périmé ?** S'il ne contient pas trop d'eau (20% maximum), le miel se conserve éternellement. Du miel vieux de 5 000 ans a été retrouvé dans les pyramides d'Egypte. Il était toujours consommable !

**38. Y-a-t-il des choses qui permettent au miel de ne pas se périmer ?** Oui sa teneur en eau. Pas plus de 20% d'humidité dans le miel lui permet d'être non périssable. Le miel ivryen contient entre 16 et 17% d'humidité.

**39. Est-ce qu'il y a un truc qu'on ne peut pas manger dans le miel ?** Non

**40. Comment reconnaître les différentes sortes de miel ?** En regardant le pot de miel et en lisant l'étiquette apposée par l'apicultrice ou l'apiculteur, en lisant les analyses du miel. Et puis il y a des goûteurs spécialisés qui décernent des médailles en fonction du goût des différents miels.

**41. Peut-on être allergique au miel ?** oui, car le miel est un aliment. On peut donc être allergique au miel comme à n'importe quel aliment.

**42. Est-ce qu'il y a beaucoup de sucre dans le miel ?** Environ 80% de sucre.

**43. Est-ce qu'il y a des miels plus industriels qui ne respectent pas l'abeille comme les œufs, les poulets, etc .... ?** Oui malheureusement, il y en a dans d'autres pays des industries qui ne prennent pas soin des abeilles lors de la récolte.

**44. Est-ce que le miel guérit ?** Oui, le miel a certaines vertus. Ses propriétés sont différentes en fonction du miel (acacia, thym, sapin, bourdaine etc .....).

**45. Comment fait-on pour que le miel soit comestible ?** Il n'y a rien à faire, il suffit de laisser faire les abeilles car ce sont elles les spécialistes du miel !

**46. Est-ce qu'il y a beaucoup de produits fabriqués à partir du miel ?** On utilise du miel en cuisine, dans des médicaments, des pâtisseries, des bonbons, des produits pour la peau (cosmétiques), des produits pour nourrir le bois (meubles). Il est même utilisé par certains médecins pour cicatriser des plaies.

