



Ministère de l'Agriculture, de l'Eau des
Ressources Animales et Halieutiques



Direction Générale des Productions Animales - Burkina Faso



BONNES PRATIQUES DE RECOLTE ET D'EXTRACTION DU MIEL

Avec l'appui du





CONTEXTE / JUSTIFICATION

L'apiculture au Burkina Faso est en pleine croissance. Cette activité est une source de revenus pour de nombreuses populations rurales. Elle mobilise de nombreux acteurs, notamment des femmes, des jeunes et des structures associatives. On note une professionnalisation des acteurs grâce aux formations et à l'adoption de ruches modernes. Pour garantir la qualité du miel produit, il est indispensable de maîtriser les techniques de récolte et d'extraction. Ces bonnes pratiques concourent à la durabilité de l'apiculture et à la valorisation du miel auprès des consommateurs.

OBJECTIFS

Cette fiche technique a pour objectif de contribuer à améliorer la qualité du miel produit grâce à l'application de bonnes pratiques de récolte et d'extraction.

PUBLIC CIBLE

Cette fiche s'adresse aux apiculteurs, transformateurs, agents de vulgarisation et d'appui conseils, étudiants, ONG et projets œuvrant dans le domaine de la production et de la transformation du miel.

EN QUOI CONSISTE LA PRATIQUE ?

La récolte du miel est l'ensemble des opérations par lesquelles l'apiculteur prélève du miel mature stocké par les abeilles dans la ruche sans compromettre la survie de la colonie. L'extraction du miel consiste à séparer le miel liquide de la cire brute par centrifugation, égouttage ou pressage.



ETAPES PRATIQUES / TECHNIQUES

1. Avant la récolte

Il est nécessaire, pour la récolte du miel, de se faire assister et d'utiliser du matériel adapté, propre et exempt de tout contaminant.

- Porter une combinaison ;
- Préparer l'enfumeur avec du combustible naturel ;
- Nettoyer et désinfecter le matériel (seau de récolte, couteau, lève-cadres).

2. Récolte

La récolte du miel doit se faire en période ensoleillée et éviter les jours pluvieux. L'apiculteur doit se munir de vêtements de protection propres et adaptés (combinaison, bottes, gants), d'un enfumeur et observer les étapes suivantes :

- enfumer avec modération l'entrée (trou d'envol) de la ruche pour calmer les abeilles afin de ne pas détériorer la qualité du miel ;
- enlever le couvercle de la ruche ;
- enfumer sur les barrettes/cadres mobiles ;
- commencer la récolte à partir des extrémités en soulevant les cadres à l'aide d'un lève-cadre ;
- brosser les abeilles accrochées aux rayons vers l'intérieur de la ruche ;
- récolter les rayons de miel mûr (alvéoles recouverts d'une fine couche de cire, de couleur blanche et légèrement translucide) à l'aide d'un couteau.

3. Extraction

L'extraction se fait par égouttage, pressage ou centrifugation.

Extraction par égouttage : les morceaux de gâteaux de miel sont placés dans des paniers perforés, des sacs en tissu fin (toile de jute ou étamine), ou dans des passoirs spéciales, permettant au miel de s'égoutter tout en retenant la cire et autres débris. Cette phase peut durer plusieurs jours (3 à 5 jours généralement) selon la température et la viscosité du miel

Extraction du miel par pressage : les morceaux de gâteaux de miel sont placés dans un presseur (souvent manuel, comme un presseur à fruits) et pressés lentement pour extraire le miel sans dénaturer ses saveurs ni chauffer excessivement le produit. Cette étape peut durer plusieurs heures (6 à 8 heures en moyenne)

Extraction par centrifugation : les cadres désoperculés sont placés dans un extracteur centrifugeur. Par la force centrifuge générée par la rotation rapide, le miel est expulsé des alvéoles vers les parois de l'extracteur, puis s'écoule vers le fond de la cuve

Après la phase d'extraction, le miel extrait est filtré pour éliminer les résidus de cire, de propolis et autres impuretés, afin d'obtenir un produit pur et clair. La première filtration s'organise à la sortie de l'extracteur. Ensuite le miel est stocké dans des cuves pendant 24 à 72 heures. Pendant ce temps, les particules plus légères comme la cire remontent à la surface, permettant une seconde filtration. Après cette étape le miel peut être conditionné dans des récipients adaptés et stocké dans un endroit sec.

EXIGENCES /ERREURS A EVITER

- ▶ récolter le miel par période ensoleillée et éviter les jours pluvieux pour ne pas augmenter le taux d'humidité dans le miel, ce qui altérerait sa conservation ;
- ▶ ne pas récolter du miel non mûr (alvéoles non operculés) car le taux d'humidité est élevé ;
- ▶ éviter un enfumage trop fort cela peut tuer les abeilles et transmettre une odeur désagréable au miel ;
- ▶ éviter de récolter le couvain (œufs, larves) ;
- ▶ éviter de faire une récolte intégrale (réserver 2 à 3 barrettes de miel pour la colonie) ;
- ▶ faire l'extraction dans un milieu protégé ;
- ▶ éviter de laisser dans les ruchers des rayons de cire vides qui peuvent attirer les parasites.

MESSAGES CLES

- ▶ Pour garantir un miel de qualité, il faut récolter uniquement le miel mûr (rayons bien operculés) qui contient moins d'eau afin d'éviter la fermentation.
- ▶ Un enfumage léger permet de calmer les abeilles sans altérer le goût du miel.
- ▶ Pour assurer la survie de la colonie et la continuité de l'activité apicole, il ne faut pas prélever tout le miel lors de la récolte. Il faut laisser suffisamment de réserves.
- ▶ Une hygiène rigoureuse du matériel lors de l'extraction permet d'obtenir un miel propre, sain et prêt à la conservation.
- ▶ Le stockage du miel, après la récolte comme après l'extraction, dans des récipients adaptés et hermétiques dans un endroit sec, à l'abri de la lumière, entre 15 et 22 °C permet de conserver sa qualité.

REFERENCES/SOURCES

- ABNORM, 2021 : Guide de bonnes pratiques de production et de transformation du miel, 46 pages, Burkina Faso, Norme NBF 01-205 : 2017 Rév. 2021.
- FAO, Apimondia et IZSLT. 2021. Manuel visuel des bonnes pratiques apicoles à l'usage des petits apiculteurs d'Afrique. TECA – Technologies et pratiques pour les petits producteurs agricoles no 2. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb4576fr>
- Secrétariat Technique de l'Apiculture (STA), Ministère des Ressources Animales et Halieutiques, Burkina Faso. (2022). Guide de bonnes pratiques de stockage, de traitement/transformation et de conditionnement du miel et produits dérivés (66 p.).
- Secrétariat Technique de l'Apiculture (STA), Ministère des Ressources Animales et Halieutiques, Burkina Faso. (2019). Rapport définitif : Recensement des apiculteurs et caractérisation des exploitations apicoles du Burkina Faso. https://www.mra.gov.bf/fileadmin/user_upload/stockage/documents/Rapport_definitif_du_recensement_des_apiculteurs.pdf

