
Miel blanc

Le miel blanc représente pour le public visiteur, le produit de choix. Le producteur doit faire appel à toutes ses connaissances afin d'obtenir, conserver et présenter un produit de qualité tant pour la saveur et la couleur que pour la teneur en eau et la limpidité.

Saveur et couleur du miel

Le miel blanc doit avoir une saveur du trèfle et une belle couleur. Pour cela, il faut utiliser des rayons de cire gaufrée de préférence à ceux déjà bâtis qui donnent une couleur plus foncée. Ces rayons sont placés dans la ruche au-dessus du garde-reine après le début de la récolte principale et récoltés après operculation complète avant la fin de la récolte principale. On évite ainsi de mêler le miel de trèfle avec ceux d'autres fleurs qui donnent des miels plus foncés et d'un autre goût.

Teneur en eau du miel

Le miel que l'on destine pour l'exposition ne devrait pas contenir plus de 17,0% d'eau, des pénalités s'appliquent si cette teneur est plus élevée. On peut diminuer cette teneur en eau en laissant mûrir le miel en rayon dans une endroit ventilé où la température n'excède pas 32°C.

Extraction du miel

On utilise, pour enlever les opercules, un couteau de cuisine dont la lame a été chauffée dans l'eau chaude et essuyée avant usage.

L'extraction se fait avec un petit extracteur très propre ou en plaçant dans un tissu de nylon de 14 mailles au centimètre carré, les rayons coupés en lamelles et en les laissant égoutter. Il peut être nécessaire de filtrer. Par la suite, on laisse reposer le miel pendant 36 à 48 heures. Toutes ces opérations se font à une température de 27°C.

Choix des bocaux de verre, clarification

On choisit des contenants ne présentant aucun défaut visuel et on les remplit jusqu'au collet. Il faut faire attention pour que le niveau soit identique dans tous les bocaux. On laisse ensuite les bocaux près d'une fenêtre afin de permettre aux rayons de soleil de clarifier davantage le produit. On peut également laisser tremper les bocaux dans un bassin rempli d'eau maintenue à 32°-35°C pendant cinq à six heures, cette pratique est la plus répandue. Finalement, on fait une dernière vérification pour les ruissellements d'écume.

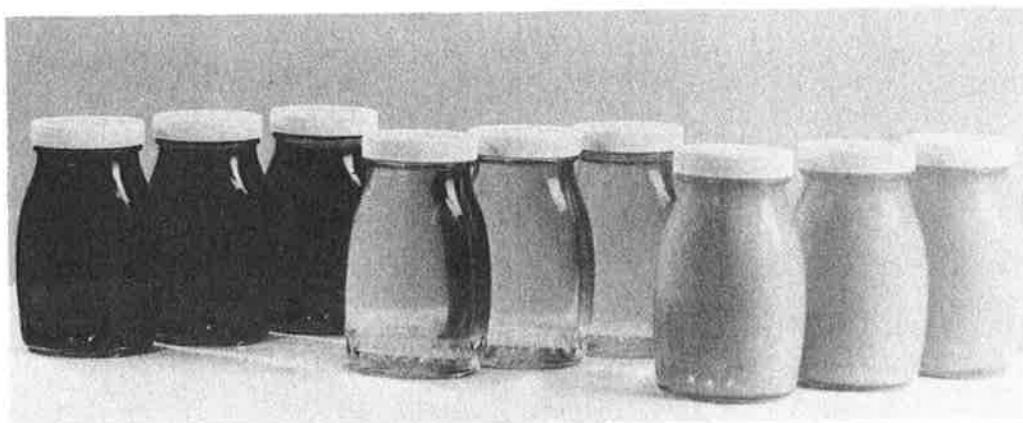


Photo: M. Chouinard, MAPAQ.

FIGURE 1 — Le miel blanc, le miel doré, le miel foncé ou le miel crémeux sont présentés dans trois bocaux de forme ovale de 375 grammes chacun.

Miel doré ou ambré

Pour obtenir du miel doré, on place des rayons nouvellement bâtis au-dessus du garde-reine au début de récolte de sarrazin ou de la verge d'or et on les retire après l'operculation.

La préparation du miel doré est identique à celle du miel blanc en ce qui a trait à la maturation, la désoperculation, l'extraction, le choix des bocaux de verre et la clarification.

Miel crémeux

Ce produit est de plus en plus recherché; aussi sa préparation demande une attention spéciale. Le miel crémeux se fait à partir d'un beau miel blanc, liquide, de l'année, à saveur de trèfle et de faible teneur en eau, 17,2%. Pour obtenir une belle cristallisation, on l'ensemence dans une proposition de dix pour cent, avec du miel blanc de l'année précédente à saveur identique, dont la cristallisation est belle.

On évitera les miels dorés ou ambrés qui, en plus de foncer le produit, donnent une cristallisation rugueuse.

Préparation de la semence

Le miel cristallisé est mis au bain-marie à une température de 32°C pour l'assouplir et l'amener à la texture du caramel.

Il est recommandé d'utiliser une cuillère de bois pour brasser et uniformiser la semence. On évitera l'usage du « blender » qui en plus de ne pas bien défaire les cristaux, incorpore de forte quantité d'air, ce qui occasionne une couche d'écume à la surface du produit fini.

Ensemencement et cristallisation

La semence est ajoutée puis bien mêlée au miel blanc liquide. Le mélange est versé dans les contenants. Il faut faire attention de remplir uniformément ces contenants. On laisse reposer le miel durant 24 heures afin de permettre la stabilisation des cristaux et l'expulsion des bulles d'air. Toutes ces opérations se font à la température de la pièce soit 21°C. Par la suite, les bocaux sont placés au réfrigérateur ou en chambre froide à une température de 14°C.

On obtiendra ainsi un produit de couleur supérieure, avec une cristallisation uniforme sans courants blancs qui font perdre des points lors du jugement.

ANNEXE 1

Grille d'évaluation des produits de la ruche

Miel blanc, doré ou foncé		Ruche d'observation	
Couleur	200	Apparence, état sanitaire du rayon et propreté	200
Saveur	200	Couvain de tout âge et sa disposition sur le rayon	200
Densité	200	Qualité de la réserve de pollen et de miel	200
Absence d'écume, cristaux et impuretés	200	Apparence et marquage de la reine	200
Uniformité du miel	100	Apparence et qualité des ouvrières et des faux-bourçons	200
Uniformité de remplissage	50		
Uniformité de contenants	50	Total	1 000
Total	1 000		
Miel crémeux		Étalage commercial	
Couleur et uniformité du miel	200	Aspect éducatif de la présentation	150
Saveur et arôme	200	Valeur artistique de la présentation	150
Degré de consistance et texture des cristaux	200	Qualité des produits	250
Absence d'écume, frimas et impuretés	200	Valeur commerciale et variété	250
Uniformité de remplissage	100	Absence d'écume, cristaux, substance étrangère et uniformité de remplissage	200
Apparence et uniformité des contenants	100	Total	1 000
Total	1 000		
Miel en rayon			
Couleur des opercules	200		
Saveur	200		
Densité	200		
Uniformité du miel et de l'operclation	200		
Absence de pollen et impuretés	100		
Uniformité des rayons	100		
Total	1 000		
Cire d'abeille			
Couleur (jaune canari ou citron)	250		
Absence de miel propolis et autres impuretés	250		
Absence de fissures et de contractions	200		
Apparence uniforme et odeur	150		
Texture	150		
Total	1 000		
Pollen			
Présentation et uniformité des contenants	100		
Variété du pollen	200		
Qualité du pollen	200		
Séchage et propreté	200		
Valeur commerciale	150		
Saveur	150		
Total	1 000		
Emballage-cadeau			
Présentation	200		
Valeur artistique	200		
Diversification	200		
Qualité des produits	250		
Absence d'écume, impuretés et cristaux	150		
Total	1 000		

ANNEXE 2

Grille d'évaluation de la densité du miel

Pourcentage d'humidité	Points accordés
17,0 et moins	200 points
17,1	199 points
17,2	198 points
17,3	196 points
17,4	192 points
17,5	187 points
17,6	180 points
17,7	170 points
17,8	150 points
17,9 et plus	Disqualification

ANNEXE 3

Exigences de présentation des produits de la ruche

Miel blanc

3 bocaux de forme « ovale » de 375 grammes chacun.

Miel doré

3 bocaux de forme « ovale » de 375 grammes chacun.

Miel ambré ou foncé de sarrasin

3 bocaux de forme « ovale » de 375 grammes chacun.

Miel crémeux

3 bocaux de forme « ovale » de 375 grammes chacun.

Miel en rayon

3 morceaux de miel en rayons de 300 grammes chacun, présentés dans des plateaux d'aluminium avec couvercle en plastique en forme de dôme.

Cire d'abeille

3 pains uniformes et au moins 400 grammes.

Emballage-cadeau

Présentation esthétique et commerciale offrant une diversité de produits, on demande au maximum 4 kilogrammes de produits.

Ruche d'observation

Rayon(s) d'abeilles montrant l'état d'une colonie: ouvrières, faux-bourçons, *reine pondreuse marquée*, miel pollen et couvain de tous les âges.

Étallage commercial

Présentation esthétique, commerciale et éducative, représentant des produits de la ruche, soit: miel sous toutes ces formes, pollen et cire d'abeille, 25 kilogrammes minimum.