

## Produire son miel en rayon

Pour l'amateur de miel, rien n'est plus savoureux que le miel dans son rayon de cire. Avant l'utilisation de l'extracteur ou de la presse, c'est ainsi que l'on dégustait le miel. Les anciens appelaient « bonbons » les petites bâtisses de cire remplies de miel se trouvant entre les cadres. Un coup de lève-cadre, et ces délices se retrouvaient dans un récipient pour en faire profiter la famille en toute fierté. Aujourd'hui, les étals proposent de plus en plus de miel en rayon que l'on nomme également miel en section, miel en brèche ou gâteau de miel. Rien de plus facile à produire si vous préparez correctement tout le matériel avant la miellée principale.

**Gilles Fert**, auteur de *L'élevage des reines*, aux Editions Rustica, [gilles.fert@wanadoo.fr](mailto:gilles.fert@wanadoo.fr), [www.apicultureaquitaine.fr](http://www.apicultureaquitaine.fr)



**1** On trouve dans le commerce divers accessoires, en plastique ou en bois, permettant de faire bâtir des sections rectangulaires, rondes... Dans tous les cas, afin de proposer un produit sain, soyez très attentif à la qualité de la cire : il vous faut amorcer de petits cadrons avec le minimum de cire possible. Nous savons aujourd'hui que la cire gaufrée du commerce peut renfermer des molécules chimiques issues des traitements acaricides contre *Varroa*, ou de traitements agricoles, introduites dans la ruche par le pollen.

### Précaution

Afin de préserver la qualité de la cire, la lutte biologique contre le varroa reste l'idéal.

### Le saviez-vous ?

La consommation du pollen stocké par les abeilles, appelé « pain d'abeilles », se fait également en section. Là encore, attention à la qualité de la cire !



**2** Choisissez le début d'une forte miellée, si possible d'un miel qui ne cristallise pas, comme l'acacia ou le miellat. Placez la hausse garnie de ses sections sur une ruche bien peuplée, juste au-dessus du couvain (sans hausse intercalée) après avoir placé une grille à reine pour empêcher la reine de monter pondre. Comme pour la production de miel classique, ne pratiquez aucun traitement contre *Varroa* pendant la période de présence des hausses.

### Paraît-il...

Consommer du miel en rayon et « mâchouiller » la cire auraient des propriétés antiseptiques bénéfiques contre les pathologies pulmonaires.



## Produire son miel en rayon



**3** Les abeilles de race caucasienne ont la réputation d'operculer régulièrement, et souvent avec une cire bien blanche. Afin d'éviter les ponts de cire qu'elles auront tendance à étirer entre les sections, vous pouvez intercaler un morceau de grille à reine placé verticalement, ou bien introduire un cadre déjà bâti tous les deux cadres.



**4** Le plus simple reste la découpe du miel en rayon issu d'une ruche sans cadre, comme la kényane (*Abeilles & Fleurs* n° 711, décembre 2009). Mais pour n'utiliser que votre matériel standard, vous pouvez faire bâtir des rayons dans des cadres de hausses, à partir d'une simple amorce de cire. Les rayons de miel se découpent facilement à l'aide d'un couteau préalablement chauffé. Si vous souhaitez découper un morceau de cadre de hausse filé, vous extrairez plus aisément les fils du rayon en les chauffant avec une résistance utilisée pour la fixation des cires gaufrées.



**5** Vous pouvez également faire bâtir de petits rayons directement dans des pots... Il suffit pour cela de coller au fond du pot une petite amorce de cire gaufrée de deux centimètres, et de placer dans une hausse vide une série de pots retournés sur un couvre-cadre perforé au diamètre des pots. Pour ne pas altérer le goût du miel au moment de la récolte, chassez les abeilles sans fumée, juste en tapotant.



**6** Pour une jolie présentation, vous pouvez immerger un rayon de miel dans un pot de miel liquide. Cela favorisera aussi sa conservation. Sinon, pour que le miel ne coule pas pendant le transport, il convient de placer ce morceau de rayon dans une petite boîte en plastique alimentaire transparente. Enfin, sachez que la vente de miel en rayon est soumise à la même réglementation que le miel en pot (décret n° 76-717 du 22 juillet 1976).

### Pour en savoir plus :

- Encyclopédie apicole, E. Alphandéry, p. 1048-1053, 1942.
- The Hive and the honey bee, Dadant Publication Hamilton, p. 706-722, 1992.

