

FICHE TECHNIQUE 1:

L'EXTRACTION DU MIEL EN GUADELOUPE



OBJECTIF DE LA FICHE

Donner aux apiculteurs de Guadeloupe des **repères pratiques et adaptés** pour réussir l'extraction du miel en climat tropical, afin de :

- garantir la **qualité sanitaire** du miel,
- assurer sa **stabilité dans le temps**,
- respecter les **exigences réglementaires**.



CONTEXTE APICOLE GUADELOUPÉEN

La Guadeloupe présente un **climat tropical chaud et humide**, caractérisé par :

- des floraisons souvent **courtes et irrégulières**,
- une humidité ambiante élevée,
- des miels majoritairement **liquides**, même sous opercule.

Ces conditions entraînent fréquemment des **teneurs en eau élevées**, augmentant le risque de **fermentation**.



En zone tropicale, la maîtrise de l'humidité n'est pas optionnelle : elle est indispensable avant toute extraction.

RAPPEL RÉGLEMENTAIRE (MIEL DESTINÉ À LA VENTE)

Le miel est une substance naturelle produite par les abeilles *Apis mellifera*.

Le miel commercialisé :

- **X** ne contient **aucun ingrédient ajouté**,
- **X** ne doit **pas fermenter**,
- **X** ne doit pas être chauffé ou transformé altérant sa composition,
- **X** ne doit subir **aucun traitement chimique ou biochimique**.



À RETENIR!

Spécificités admises en zone tropicale :

Teneur en eau : < 20 %

HMF : < 80 mg/kg

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

Matériel de base

- Cadres de hausse **operculés au minimum aux 3/4**
- Déshumidificateur
- Réfractomètre (indispensable)
- Bac à désoperculer
- Extracteur **ou** presse
- Maturateur de volume adapté
- Pots, balances, étiquettes



Réfractomètre



Maturateurs

LA DÉSHUMIDIFICATION (ÉTAPE CLÉ)

Les miels guadeloupéens ont une **teneur en eau naturellement plus élevée**, y compris sous opercule.

Objectif recommandé :

- Humidité idéale : **17-18 %**
- Seuil maximal : **20 %**



Au-delà de 20 %, les levures naturellement présentes peuvent provoquer une **fermentation**

Bonnes pratiques

- ✓ Déshumidifier **avant extraction**
- ✓ Travailler dans une pièce :
 - propre,
 - fermée aux abeilles,
 - sans courants d'air
- ✓ Contrôler l'humidité **au réfractomètre**



Déshumidificateurs



À RETENIR!

Une fois le miel extrait, il est très difficile de corriger une humidité excessive

L'EXTRACTION DU MIEL

Conditions d'hygiène indispensables

- Pièce propre, facilement lavable, hermétique aux abeilles
- Accès à l'eau
- Matériel nettoyé
- Équipements : gants jetables, charlotte, blouse propre



Comparaison des méthodes d'extraction :

Méthode	Avantages	Inconvénients
Extracteur	Rapide Cadres réutilisables Gain de temps	Coût Stockage Incorpore des bulles d'air
Presse	Adaptée aux rayons non bâtis Pas de bulles d'air	Long et fastidieux Cadres non réutilisables



Presse à miel



Extracteur

STOCKAGE ET MATURATION DU MIEL

- ✓ Filtrer le miel avant la mise en maturateur
- ✓ Choisir un maturateur **adapté au volume extrait**

Après 2 à 3 jours :



- les impuretés remontent à la surface,
- écumer soigneusement.



Plus il y a d'air au-dessus du miel, plus le risque est élevé :

- reprise d'humidité,
- développement de levures et bactéries.



Il est possible de **filmer la surface du miel** pour limiter les échanges avec l'air.



À RETENIR!

Ne jamais extraire un miel trop humide
Maintenir une hygiène stricte
Adapter volumes et durées aux conditions locales
L'extraction en Guadeloupe nécessite une **adaptation technique**

TRAÇABILITÉ ET ÉTIQUETAGE

La mise en pot doit être consignée dans le **cahier de miellerie** afin de :

- suivre la production,
- noter volumes et contenants,
- attribuer un **numéro de lot**,
- identifier le type de miel.

Mentions obligatoires sur l'étiquette

- Numéro de lot
- Date de mise en pot / DDM
- Type de miel
- Numéro SIRET / Numéro API

