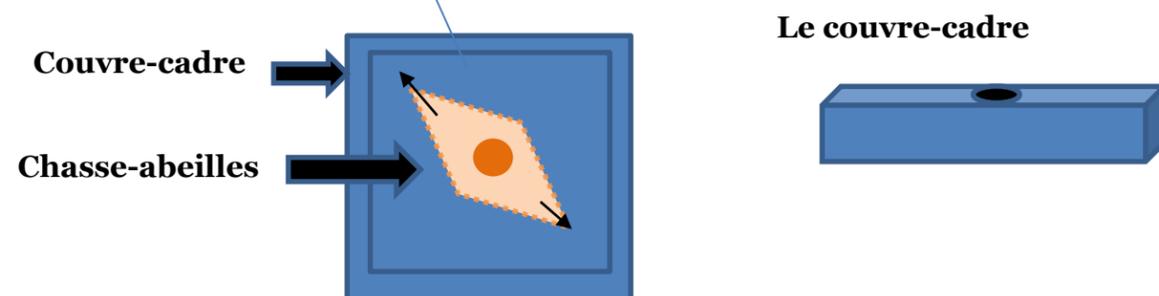


Aujourd'hui, direction les ruches !

La procédure à effectuer pour la récolte du miel commence par la pose d'un chasse-abeilles à l'intérieur de la ruche. Celui-ci est placé la veille au soir afin de les maintenir durant la nuit au sein de leur « maison ». Ceci étant fait, l'apiculteur pourra dès le lendemain récolter le miel en toute tranquillité. Le dispositif est composé des deux éléments suivants : un couvre-cadre percé d'un orifice permettant aux abeilles de pénétrer à l'intérieur du corps de ruche et le fameux chasse-abeilles, losange grillagé en plastique fixé par des punaises. Les abeilles sortiront par les 2 extrémités. Celui-ci a la même particularité que les casiers des pêcheurs : on y entre facilement mais, en ressortir est une autre paire de manches.

De ce fait, au petit matin, les abeilles sont maintenues à l'intérieur du corps de ruche.

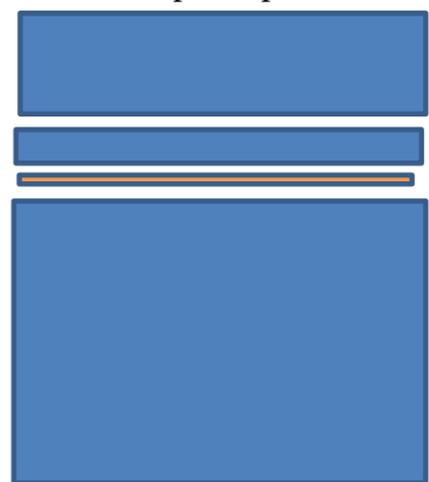


N'oublions pas qu'il n'y a qu'une seule reine par ruche et que parmi les quelques prétendantes, et après un combat sans merci, une seule sera reine. Celle-ci se fera fécondée par les mâles appelés abeilleaux ou faux-bourçons. Elle pondra par la suite environ 1500 œufs par jour toute sa vie durant, c'est-à-dire de 3 à 4 ans. La reine aime la chaleur, une moyenne de 34 degrés est maintenue été comme hiver et de jour comme de nuit. Les abeilles régulent elles-mêmes la température, réchauffant l'air en hiver et le refroidissant le cas échéant en été, en ventilant.

Le lendemain, la récolte peut commencer. Equipés de pieds en cape afin d'éviter les piqûres, l'apiculteur(trice) (après avoir enfumé très légèrement les abeilles) retire les hausses de la ruche. Les hausses contenant les cadres remplis de miel sont acheminées loin des ruches. Les cadres sont débarrassés de la cire qui protège le miel puis sont placés dans la centrifugeuse.

Le miel est ensuite doublement filtré et laissé au repos quelques jours : c'est la maturation.

Après avoir été débarrassé des dernières impuretés qui sont remontées en surface, le miel est prêt à être mis en pot. Il peut se conserver plusieurs années.



La hausse

Le couvre-cadre et le chasse-abeilles

La grille à reine, qui empêche celle-ci d'aller pondre dans les hausses

Le corps de ruche

Alain

Feuille de Chou N°113

-La petite gazette réalisée par les Jardiniers et Jardinières en parcours !-



Les Maraîchers
de la Coudraie

Semaine n°35
Du 24 au 28 Août 2015

271 route de Guengat - 29000 QOIMPER - Tel : 02 98 95 09 67 maraichersdelacoudraie-quimper@orange.fr

Première récolte de miel à la Coudraie !



Les « happy-culteurs » se préparent. Les opérations seront menées par Annick, la directrice



La hausse est retirée délicatement. Attention ! les abeilles n'apprécient pas notre larcin !



Les cadres emplis de miel à l'intérieur des deux hausses sont acheminés vers les locaux



La cire est ôtée des cadres à l'aide d'un couteau à désoperculer



Mise en place des cadres dans l'extracteur



Et on tourne la manivelle pour exercer la force centrifuge



Le miel s'écoule enfin, d'une belle couleur ambrée. Un parfum réjouissant emplit déjà la pièce...



Composition du panier

Légumes	Variété	Unité	P. U.	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Carottes	napoli	botte	2,00€	1	2,00 €	1	2,00 €
Tomate ancienne	Variés	Kg	3,80€	1 kg	3,80 €	1 kg	3,80 €
Tomate cerise	variés	Kg	8€	0,250 kg	2,00 €	0,250 kg	2,00 €
Poivron/Aubergine	Shakira fiesta	kg	4,40€	0,500 kg	2,20 €	0,500 kg	2,20 €
Persil	Plat	1 petit bouquet gratuit					
Concombre	arménien	pièce	1,00€			1	1,00 €
Echalote	longor		5,00€			0,250kg	2,50 €
Melon		pièce	2,00€			1	2,00 €
TOTAL					10,00 €		15,50 €

Echos des Jardiniers

Kevin vient d'intégrer l'équipe des maraîchers de la Coudraie.

Zoom sur le jardin

Plantations : Concombre

Semis : Mizuna, Roquette, blette, navet, radis noir, radis rose,

Entretien : Les poireaux et le céleri ont été désherbés et butés.
Le rutabaga a été désherbé. Les plants de courgette ronde ont été arrachés.

Bricolage : Préparation d'un panneau de vente et finition du coffre destiné à Plonéis.

Le légume de la semaine...

...et sa recette



Croquettes de carottes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 botte de carottes
- 1/2 poivron
- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1 petit bouquet de persil
- 1 à 2 gousses d'ail
- 1 petite cuillère à café de curry (facultatif)

Préparation :

Pelez les carottes et râpez-les. Coupez le 1/2 poivron en petits dés.

Dans une sauteuse, faites revenir les carottes, les dés de poivrons et l'ail émincé. Quand le mélange est fondant (environ 10 min de cuisson à feu doux), versez-le dans un saladier.

Ajoutez les œufs, le persil haché, la farine, salez et poivrez et mélangez.

Avec deux cuillères à soupe, faites des petites boules du mélange et faites-les frire quelques instants de chaque côté dans une huile bien chaude.

Epongez-les et servez avec une salade verte.