

Plusieurs étapes sont nécessaires pour obtenir un miel de qualité !

La **filtration**, la **maturation** et l'**écumage** permettent d'obtenir un miel pur.



La **filtration** est réalisée avec un ou plusieurs filtres (taille minimale des mailles du filtre = 300 µm pour laisser passer les pollens présents dans le miel).

Après filtration, le miel est placé dans un maturateur afin de permettre la remontée en surface des bulles d'air et des impuretés non éliminées par la

filtration. C'est la **maturation** qui dure entre 12 et 72 heures suivant les miels.



Après maturation, l'**écumage** est réalisé en veillant à ne pas introduire d'écume dans le miel.

Dès que le miel est filtré et décanté, il est **homogénéisé** s'il provient de différentes origines.

La **crystallisation dirigée** et l'**ensemencement** garantissent un miel onctueux et tartinable.

La **crystallisation dirigée** est une étape cruciale pour obtenir un miel à fine cristallisation. A l'exclusion de certains miels naturellement liquides, l'apiculteur favorise une cristallisation fine à très fine. Plus la cristallisation est rapide, plus le miel sera cristallisé finement. L'apiculteur peut faire varier trois paramètres pour arriver à ses fins : la température, le mouvement régulier et l'ensemencement.

L'**ensemencement** est conseillé dans le cas de miels présentant une cristallisation lente. L'apiculteur utilise un miel faiblement aromatique, de couleur claire, à la cristallisation imperceptible pour ne pas parasiter le caractère général du miel récolté. En Région wallonne, il choisira un miel de colza bien cristallisé.

Miel Wallon

origine et qualité garanties

Le miel wallon renferme toute la diversité de la flore de Wallonie. C'est un miel homogène finement cristallisé dont la texture est onctueuse et tartinable. Il repose sur un savoir-faire traditionnel développé pour éviter une cristallisation trop rapide et non homogène du miel. Il est idéal sur une tartine !



Wallonie

Miel Wallon

origine et qualité garanties



Conduite du rucher

Récolte du miel

De bonnes pratiques apicoles

Vérification de l'humidité

Travail du miel

Filtration
Maturation
Ecumage

Homogénéisation
Ensemencement
Cristallisation dirigée

Onctuosité

Tartinabilité

Caractéristiques du miel
Perle du terroir®

- qualité
- fraîcheur
- traçabilité
- technicité dans le travail du miel

Depuis 20 ans, l'asbl PROMIEL propose un miel sous label Perle du terroir® www.promiel.be

Objectif 2016 : I.G.P.
Indication géographique protégée