SUD-ISÈRE

L'Abeille dauphinoise à l'heure de l'extraction du miel

Les participants étaient réunis à la maison de l'apiculture de Vizille, pour extraire le miel qui a été mis dans des maturateurs avant mise en pot.

Après plus de huit journées de formation théorique en présentiel et de pratique sur les ruchers écoles tout au long de la saison apicole, plus de soixante stagiaires de la formation "initiation" se sont retrouvés les 24 et 25 juillet à la maison de l'apiculture de Vizille afin d'extraire l'ensemble des hausses de miel des différents ruchers écoles de l'Abeille dauphinoise situés dans le Dauphiné (Poisat, Vizille, La Terrasse, Voreppe, Saint-Marcellin).

Beau temps et chaleur étaient au rendez-vous pour faciliter l'extraction du miel qui coulait avec facilité.

Après l'extraction, le miel a été mis dans des maturateurs dans lesquels il restera environ trois semaines pour enfin être conditionné en pot et mis à la vente.

La prochaine session de formation démarrera en mars 2023. Il sera possible de s'inscrire dès janvier.

Pour en savoir plus : www.abeille-dauphinoise.fr ou se rendre au 22, place Bernard-Palissy, ZI Champ Fila, 38320 Poisat. Permanences le mercredi après-midi ou le samedi matin.