

DEFIGER DU MIEL AVEC UNE ETUVE FAITE MAISON

A l'exception du miel d'acacia, tous les miels cristallisent. Rien de grave à cela mais lorsque celui-ci est stocké dans des seaux de 25kg et qu'il faut le conditionner en pots de 500g cela devient compliqué ! Vous n'ignorez sans doute pas que le miel est un aliment vivant. Outre des vitamines et des sels minéraux, le miel contient une multitude de produits bons et nécessaires au corps humain [1]. Ces produits peuvent être détruits si on chauffe trop le miel : on considère en effet qu'il ne faut pas dépasser une température de 40°C. Il existe plusieurs dispositifs professionnels pour défiger du miel en grande quantité. Pour un défigeur électrique, qui est une résistance chauffante dont la température est réglable grâce à un thermostat, il faut compter plus de 300€. L'autre possibilité est une étuve dont le coût dépasse les 1000€. Ne disposant ni d'un budget suffisant, ni d'une quantité de miel importante, j'ai donc cherché une solution alternative en m'orientant vers une étuve de fabrication maison. Pour l'étuve, rien de bien compliqué : un vieux frigo ou congélateur de 110 litres minimum fera l'affaire (voir chez un ferrailleur). La principale difficulté est de le convertir en enceinte chauffante régulée. Pour la chaleur, il suffit de monter deux lampes de 75W environ. Pour que celle-ci se répartisse bien, on équipe l'enceinte d'un ventilateur de PC. Reste le plus difficile, la régulation de la température autour de 35-40°C. Il existe plusieurs possibilités mais je pense que celle que j'ai finalement choisie est la plus efficace en terme de rapport efficacité/prix. J'ai en effet trouvé un thermostat qui s'installe sur les canalisations. La plage de température s'étend de 10° à 90°, il permet de commander des puissances allant jusqu'à 4000W et il ne coûte que 22€ [2]. Sur la photo de gauche, le thermostat qui commande les lampes est fixé sur un pot de verre rempli d'eau qui aura donc la même température que celle du pot de miel à défiger. La photo de droite montre le système complet monté dans le frigo. Si le montage vous intéresse, n'hésitez pas à me contacter herve.boeglen@free.fr , je vous fournirai le schéma de câblage !



- [1] R. Hummel, M. Feltin, « Produire un miel de qualité quand on est débutant », http://rucherecole68.thann.free.fr/Calendrier%20apicole/Produire_un_miel_de_qualite.pdf, mai 2014.
[2] https://www.amazon.fr/gp/product/B00LSUZV21/ref=oh_aui_detailpage_o01_s00?ie=UTF8&psc=1