

FROM NECTAR TO HONEY

A WIDE RANGE OF HONEY

Mr Friedman produces several types of honey from various trees, some are produced in summer, others in winter. Those produced in summer are: Baies roses (4,5 tons), letchis (1,5 ton). The others are produced in winter such as honey from all blossoms, honey from colored trees, also called forest honey (600 kilos) and the one from Tan rouge tree is the bonus one because it's quite rare. Last year, Mr Friedman produced 7 tons of honey and he was lucky to be able to have 300 kilos of this bonus one.



Ready to be sold

Picture by Clément Damour

DU NECTAR AU MIEL

QUELQUES MIELS PRODUITS

PAR MAGDI FRIEDMAN

Monsieur Friedman produit plusieurs sortes de miel, issus de différents arbres. Certains sont produits en été et d'autres en hiver. Pour ceux qui sont produits en été, on a le miel de baies roses et celui de bois de couleurs autrement dit le miel de forêt. Les autres sont produits en hiver, tel que le miel de toutes fleurs, le miel de letchis, et le miel de tan rouge (miel vert) qui est un miel bonus, parce qu'il est rare à trouver, et il donc dur à produire. L'année dernière, monsieur Friedman a produit 7 tonnes de miel, dont 300 kilos de miel de tan rouge.



Prêt à l'achat

Photo : Clément damour

HOW DOES HE PROCEED TO MAKE HIS HONEY ?

The aim is not only to make a honey of good quality but also to make enough. That's why this beekeeper will try to go with Queen Bee and her ladies where we can find enough resources to make honey.

For this to be done, he will move the hives between 3 and 4 times a year. This method do not make the best at ease because they have to adapt each time they move to the *environment. Each time, he moves between 30 and 60 hives per places.*



An apprentice putting honey in pots

Picture by Angélique Azor

COMMENT PROCÈDE-T-IL POUR PRODUIRE SON MIEL ?

Le but n'est pas seulement de faire un miel de qualité mais d'en faire suffisamment. C'est pourquoi cet apiculteur va essayer d'aller avec la reine et ses ouvrières dans des endroits regorgeant de plus de ressources pour faire du miel, donc de suivre la floraison des plantes au fil de l'année.

Pour ce faire, il va déplacer 3 à 4 fois les ruches par an. Cela s'appelle faire la transhumance. Chaque rucher est composé de 30 ou 60 ruches. Il déplace entre 30 et 60 par endroit.



Un apprenti qui met le miel en pots

Photo : Angélique Azor

DID YOU KNOW ?

The main things to know about honey and its qualities is that :

-we have to remove the moisture from the honey by putting it in a « dry room », the aim is not to have too much water in it.

-The honey should contain no more than 21% of water in Reunion because of the tropical climate

-Honey is alive due to the enzymes in it.

LE SAVIEZ VOUS ?

Les principales choses à savoir à propos du miel sont :

-on doit enlever l'humidité du miel en le mettant dans une pièce équipée d'un déshumidificateur, afin d'éviter qu'il ne fermente et se conserve davantage

-le miel réunionnais ne doit pas contenir plus de 21% d'humidité

-le miel est vivant à cause des enzymes qu'il contient



Honey being cleaned

Picture by : Angélique Azor



Le miel en cours de nettoyage

Photo : Angélique Azor

24/04/2016

Article by Amrita SARNON, Mathias BENARD, Eddy SAUTRON and Clément DAMOUR