



Le miel du rucher

samedi 12 mai 2007, par [le webmestre](#)

La production de miel est abondante, sa qualité gustative est variée grâce à la flore riche et multiple. Les saveurs de ces miels vont de la douceur des miels de printemps aux miels d'été plus corsés. Leurs qualités alimentaires sont équivalentes aux miels des ruchers de campagne.

Les analyses effectuées par le laboratoire de la Préfecture de Police attestent de teneurs non quantifiables en métaux lourds.

Trois à quatre récoltes sont effectuées chaque année en fonction des floraisons :

- 1^{ère} récolte fin mai : miel doux présentant un bouquet aux arômes multiples dont le faux acacia
- 2^e récolte fin juin : une des récoltes les plus riches en quantité, miel corsé au goût mentholé fortement prononcé (tilleul)
- 3^e récolte fin juillet : grâce à de nombreuses variétés de tilleuls présents dans l'environnement parisien, la récolte de tilleul se prolonge jusqu'en juillet avec également apport de miellat.
- 4^e récolte début septembre : récolte principalement liée à un arbre qui borde de nombreuses avenues parisiennes : le sophora, une merveille pour nos abeilles tant elles apprécient ses fleurs très riches en nectar. Lors des étés chauds et secs, cette récolte est riche en miellat



Printemps

Dominante
tilleul

toutes fleurs
d'été

fin été
dominante
sophora

fin été
sophora
pur

