

LE MIEL A TAHAA



Le miel vient des abeilles.

Tout d'abord il y a le miel brut qu'on récolte dans un nid sauvage en pleine nature.

Puis il y a le miel raffiné qui est traité dans des usines et revendu au marché.

Etape 1-les ouvriers vont récolter le pollen (nectar) qui est une substance sucrée qui se trouve dans une fleur.

Etape 2-Une fois le pollen récolté les ouvriers le ramène à leur ruche, où ils l'avalent et la recrachent jusqu'à ce que le pollen devienne une substance liquide et sucrée.

Etape 3-Après avoir fait ce fameux liquide sucré il est placé dans des cases de cire qui constitue les rayons de la ruche, le miel est séché à l'intérieur pour que l'eau s'évapore et que le miel prenne goût et le tour est joué.



À quoi sert le miel ?

Le miel sert à nourrir les abeilles quand ils auront besoin de nourrir les larves, quand l'hiver viendra ou lorsque le temps les empêche de sortir.

Où le miel est produit à Tahaa ?

Ici à Tahaa le miel est plus produit à la pension le Passage qui se trouve **Faaaha, au NORD-EST** de l'île, le Gérant de la pension se nomme **BERNADINO Bruno**.

