

Myc'Abaille



Présentation de la chaudière servant à la la pratique de l'apiculture et de la myciculture. Deux activités intimement liées ... Et si la myciculture pouvait soigner les abeilles ?

Les différentes utilisations de la chaudière :



Chaudière Apitotal 310L
Diamètre 63 cm / Hauteur 1m
Chaudière collective pouvant être mise à disposition pour l'apiculture notamment.

-> En apiculture :

La chaudière, alimentée en 220V et en eau de pluie, produit de la vapeur d'eau dans le container. Celle-ci sert à faire fondre la cire et nettoyer les cadres des ruches.

Un cycle de fonte (hormis le temps de chauffe de 3 min) est d'environ 30 min et varie en fonction de l'ancienneté des cadres. Le couvercle avec joint silicone et cerclage à levier assure l'étanchéité du couvercle à la vapeur ! Son volume peut contenir 16 cadres de corps Dadant, 35 cadres de hausse, ou 30 cadres Langstroth.

La cire et l'eau sont ensuite récupérées dans un bac de décantation, où la cire, qui flotte, se solidifie et peut être nettoyée pour être utilisée pour plein d'usages !

-> En myciculture :

La chaudière permet également de pasteuriser et/ou stériliser à la vapeur d'eau les substrats (ou "source de nourriture") servant à la reproduction du mycélium et à la production de champignons. Le bois, la sciure, la paille, les déchets verts et agricoles, le marc de café... Il existe de très nombreux substrats pour cultiver des champignons ! Chaque type de champignon ayant des besoins nutritifs différents, ils auront besoin d'un substrat différent. La chaudière d'une capacité de 310 litres permet de pasteuriser / stériliser jusqu'à 30 sacs de substrat de 5kg.

Mais aussi

-> Pour le procédé de production de sirop > extrait de champignon antiviral :

Les champignons concentrent leurs éléments actifs dans le chapeau et le pied (dits plus simplement "le fruit"). Cependant, les mycéliums (le corps) en contiennent aussi. Afin d'extraire le maximum de ces composés, l'extraction se fait sur le fruit et le mycélium. Il est nécessaire de la réaliser en deux étapes : une avec de l'alcool qui va extraire les composés hydrophobes, et une avec de l'eau qui extrait les composés hydrophiles. L'extrait à l'alcool est ensuite concentré par évaporation à basse température, puis mélangé à l'extrait à l'eau. On ajoute du sucre, puis on réalise de nouveau une extraction basse température de l'ensemble. Ainsi, le sirop produit n'a pas été chauffé, et tous les composés sont présents dans le sirop sans avoir été altérés.

Le saviez-vous ?

-> Les bienfaits du sirop pour la santé humaine :

Les champignons ne sont pas que bons gustativement, ils sont également excellents pour la santé !

En effet ces dix dernières années, de nombreuses études scientifiques ont mis en évidence les valeurs nutritionnelles des champignons (super source de vitamine D et B) ainsi que leur propriétés thérapeutiques sur la santé. Pour donner quelques exemples, ils se sont montrés efficaces pour aider et guérir des pathologies tels que l'immunodéficience, le cancer, l'inflammation, l'hypertension, hyperlipidémie, hypercholestérolémie, l'obésité et agissent comme des probiotiques permettant la régulation de la microbiote intestinale.

Les maladies qu'ils traitent sont aussi diverses que les types de champignons !

Remerciements au Pôle Albigeois pour son aide et sa participation à la réalisation de ce projet, ainsi qu'aux Chlorophy-liens !

Réalisé avec le soutien financier du Pôle Territorial de l'Albigeois et des Bastides.

-> Lien entre santé des abeilles et champignons

La propagation des maladies, virus et parasites décime les essaims et cause le déclin des abeilles. Les extraits (sirops) préparés de certains champignons aux propriétés antivirales tel que le reishi ont démontré leur efficacité pour protéger les abeilles contre les parasites (Varroa) et réduisent la charge virale dans la lymphe (sang des abeilles), favorisant ainsi l'immunité et prolongeant la durée de vie des abeilles.

Propriétés médicinales des champignons	Champignon de Paris (Agaricus bisporus)	Pleurote en huître (Pleurotus ostreatus)	Shiitake (Lentinula edodes)	Maitake (Grifola frondosa)	Lion's Mane (Hericium erinaceus)	Chaga (Inonotus obliquus)	Reishi (Ganoderma lucidum)	Cordyceps (Cephalosporium sinensis)
Anti-Oxydant								
Anti-inflammatoire								
Anti-bactérie								
Anti-tumeur								
Anti-viral								
Digestion et microbiome								
Réduit le cholestérol								
Foie et Detox métabolique								
Mémoire, cognition								
État émotionnel, stress								
Équilibre glycémique								
Respiration et poumon								
Anti-candida								
Support nerveux								
Cardiovasculaire								

