

Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 70 (1973)
Heft: 7

Rubrik: Pratique ou technique apicole ; Variétés

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.06.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



PRATIQUE OU TECHNIQUE APICOLE

CONDITIONNEMENT ET VENTE DU MIEL

Chaque année de bonne production, certains apiculteurs éprouvent des difficultés à écouler leur récolte. Différentes mesures ont été prises par des fédérations ou des sections (prise en charge par la Centrale de Gland ou autres organisations de vente, annonce au président de section du stock à disposition ou du manque à fournir sa clientèle). Toutes ces mesures ont leur efficacité.

Cependant il importe tout d'abord à l'apiculteur de tout mettre en œuvre pour une qualité optimum de sa marchandise. Il ne faut mettre sur le marché que du miel parfaitement mûr et propre. Le produit extrait doit passer par le clarificateur à trois tamis. Il devra ensuite séjourner dans le maturateur une dizaine de jours au moins avant d'être mis en boîtes ou bocaux afin de faciliter l'évaporation de l'excédent d'eau qui se trouve encore dans le miel. Le maturateur doit être placé dans une pièce exempte d'humidité, cette dernière augmente la teneur en eau du miel et provoque sa fermentation. Il est alors invendable. L'écume blanche qui se forme à la surface doit être enlevée, en plusieurs fois si nécessaire, avant son logement en bocaux. Des progrès ont été réalisés dans le filtrage du miel, cependant il y a encore des apiculteurs négligents et leur laisser-aller cause du tort à leurs collègues plus minutieux.

La marchandise peut être logée en boîtes ou en pots. Sa bonne présentation facilite grandement sa vente. Elle sollicite l'attention du client mais pour cela il faut que le contenu soit visible. La Fédération valaisanne d'apiculture a soumis aux délégués, lors de son assemblée annuelle, une série de pots à miel en verre et a créé une étiquette ad hoc. Cette présentation a acquis l'adhésion de tous les participants. Dans le courant de juin les comités de section recevront un stock d'étiquettes ainsi qu'une liste de commande pour les bocaux. **Seuls des miels contrôlés** pourront être revêtus de l'étiquette mentionnée. En plus de sa belle présentation elle devra porter le nom de l'apiculteur et le prix de la marchandise. Nos remerciements à tous ceux qui ont œuvré à cette réalisation.

Aide-toi, le Ciel t'aidera. Il ne faut pas laisser aux fédérations seules les soucis de l'écoulement d'une production que nous souhaitons chaque année abondante. Il importe également à l'apiculteur lui-même de faire un effort en présentant à la vente une marchandise attrayante. Il se doit d'intervenir plus souvent auprès des ma-

gasins d'alimentation pour que ces derniers accordent une place plus importante à ce produit naturel et du pays. Un groupe d'apiculteurs pourrait peut-être réserver temporairement une vitrine de magasin où le miel en bocaux serait exposé, éventuellement avec du miel en rayons. Nous pensons que ce serait un bon argument de vente.

Il nous faut absolument faire un effort d'imagination, créer des slogans percutants. Tout ceci est effort de l'apiculteur ou d'un groupe d'apiculteurs pour un écoulement rationnel de leur production et trouver une juste récompense à leurs peines.

Adé.

N.B. Lors d'un récent voyage en Provence et Côte d'Azur nous avons remarqué à plusieurs endroits, le long des routes, des stands de vente de miel, de pollen et de gelée royale. Des affiches, nettement visibles, signalaient 100 mètres avant l'existence de cette vente directe. Tous les miels présentés étaient en bocaux transparents, soit verre ou plastic. L'effet était très alléchant.

Variétés

OUVERTE OU FERMÉE (suite et fin)

Si l'on est trop ému ou malade, on a tout son temps pour se remettre. Si les ennuis viennent des planchettes, on les emportent chez soi pour les nettoyer ou on les remplace par un autre jeu de planchettes.

Naturellement on ne rouvrira la ruche qu'en fin de journée. Les abeilles seront alors calmées, tout sera remis en ordre.

Pour terminer sur une note gaie, je vais raconter, dut-on se moquer de moi, ce qui m'est arrivé un jour.

J'avais acheté des pains de candi et une bonne âme me conseilla de les poser directement sur le haut des cadres du corps de ruche. L'idée aurait été parfaite si les pains de candi avaient été plus minces.

Hélas, une fois la ruche ouverte et trois pains de candi, qui commençaient à fondre, étalés dessus, me voilà dans l'impossibilité de refermer la ruche. J'appuyais de toutes mes forces sur les planchettes, le candi s'amolissait un peu plus, l'ouverture diminuait, mais pas assez pour que la ruche soit refermée hermétiquement. Par moments, je lançais un peu de fumée sous les planchettes. Il m'aurait fallu un objet très lourd à placer sur la ruche pour aplatir le candi.

De guerre lasse, je me suis mise à genoux sur la ruche, solide heureusement. Je me déplaçais à droite à gauche en envoyant un peu de fumée où cela semblait nécessaire.

Enfin tout le candi ramolli s'étala en une couche mince sur les cadres et un peu entre eux, je pus enfermer mes bestioles. Par bonheur les autres ruches avaient toutes reçu leur ration, dans un nourrisseur, avant que je fasse cet essai sensationnel. Ce fut le premier et le dernier du genre.

En rentrant chez moi, je songeais qu'il y a des jours où il faudrait avoir quatre mains et peser 100 kilos pour bien travailler.

Geneviève Konrad.