

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 94 (1997)
Heft: 6

Rubrik: Conseils aux débutants

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.06.2025

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

Conseils aux débutants

Lorsque vous lirez ces lignes, ce devrait être la pleine récolte, et vous songerez à extraire bientôt ce produit merveilleux récolté avec tant d'énergie et aux dépens de leur vie par nos butineuses, car leur existence, comme vous le savez certainement, est limitée à environ vingt jours de butinage. Ce produit doit être traité avec grand soin et il est impératif que le miel soit bien mûr. Pour cela il faut que la quantité d'eau restante dans le miel soit inférieure à 18 % pour éviter tout risque de fermentation, ce qui le condamnerait à être utilisé comme nourriture pour l'hivernage de vos colonies.

Pour assurer un miel bien mûr, récoltez seulement lorsque plus des trois quarts de tous les cadres sont operculés. Lors de forte récolte, il peut arriver que le miel contienne encore trop d'eau. Pour cela une ruche sur balance peut rendre de grands services et l'on n'extraira que lorsque l'augmentation journalière aura cessé pendant plusieurs jours. En cas de doute, demandez à une personne compétente qui contrôlera au réfractomètre.

Le local et le matériel ont aussi une grande importance ; l'extracteur, les filtres, les bidons doivent être parfaitement propres. Pour un bon filtrage il faut un dernier tamis très fin. Le local a également son importance, il doit être exempt de poussière. Il est également déconseillé d'extraire dans un garage, qui peut donner lieu à des odeurs. Au cas où il y aurait disette, ne laissez pas les abeilles envahir le local, cela provoquerait un début de pillage très difficile à arrêter.

Si vous désirez produire un miel finement cristallisé ayant une bonne présentation, il vous faudra le laisser en maturateur et le brasser plusieurs jours 5 à 10 minutes très doucement. Le stockage du miel est idéal aux environs de 14 à 15 degrés.

C'est aussi le mois où la fausse teigne se développe à vitesse grand V. Protégez bien vos cadres, sinon ils peuvent être anéantis en peu de temps. Il existe plusieurs produits efficaces, tels que le soufre (consultez les catalogues des fournisseurs de matériel apicole). Par contre, les produits contenant du PDCB (para-dichlorobenzène), par exemple les petites boules de naphthaline, Waxviva, anti-teigne, etc. laissent des résidus dans la cire et le miel et sont toxiques pour les abeilles (il est donc déconseillé de les utiliser).

Après la récolte, il est conseillé de faire une petite visite de vos colonies. Assurez-vous de la présence de la reine et si vous voulez avoir de belles ruches, mettez les cires nouvellement bâties et pondues au centre. Un cadre dont la lumière ne passe plus au travers et déformé par trop d'alvéoles de mâles doit être éliminé, donc déplacé vers le bord. Nous verrons à l'automne comment les supprimer. N'oubliez pas non plus de couper le cadre à mâles avant que ceux-ci éclosent. Vous pouvez gratter les opercules et poser le cadre quelques minutes au soleil pour contrôler la présence de varroas, ils viendront en surface et vous pourrez estimer l'infestation.

Il est temps également de produire quelques nucléis qui vous permettront d'avoir de jeunes reines. C'est un excellent moyen pour éviter les essaims, car les jeunes reines de sélection essaient beaucoup moins. Il existe plusieurs façons de faire : voici celle que je pratique le plus souvent. Après avoir acheté ou élevé les reines, je secoue dans une caisse à essaim environ 2 kg d'abeilles

prises dans les ruches les plus fortes. Attention aux reines ! Si elles ne sont pas marquées, secouez les abeilles dans un crible avec grille à reine. Lorsque votre essaim est terminé, suspendez la cage avec la reine dans la caisse, mettez également un nourrisseur. Car ces abeilles n'ont pas de réserves de nourriture comme un véritable essaim. Déposez deux jours au frais et dans l'obscurité. Le soir vous pouvez mettre en ruche comme un véritable essaim, en laissant la reine se libérer. En l'absence de couvain les reines sont toujours acceptées. N'oubliez pas de traiter contre le varroa après quelques jours. Un conseil : il est préférable de faire l'essaim pendant que les butineuses sont aux champs. Allons, au travail, bonne chance et bonne récolte !

William

A VENDRE

ruches Rithner DB

peuplées ou sur cadres ; essaims nus, nucléis ; ruchettes 6 demi-cadres.

**Tél. (021) 808 58 63
ou (027) 395 23 65**

A VENDRE

quelques ruches

peuplées, DB 12 cadres.
Emplacement disponible.

Tél. (021) 728 62 75, le soir

La saison du miel arrive !

Nous sommes là pour vous servir...

- Des cuves à désoperculer inox ou plastiques, dès Fr. 180.-
- Des extracteurs inox pour 6, 8, 9 et 16 cadres, dès Fr. 495.-
- Des maturateurs inox de 25 à 200 kg, dès Fr. 135.-
- Tous les moyens de filtrage, passoires et clarificateurs.
- Des bidons plastiques coniques de 5, 10, 20 kg.
- Des boîtes plastiques *Panorama* ou *Plexi* transparentes.
- Des bocaux de 50, 125, 250, 500, 1000 g.
- Des étiquettes *Panorama* pour personnaliser votre récolte.
- Des emballages *Duopack* et *Tripack* pour présenter de façon attrayante 2 boîtes de 500 g et 3 bocaux de 250 g.

Consultez les pages 32 à 39 de notre tout dernier catalogue

RITHNER & Cie – CP 67 – 1870 MONTHEY

Tél. 024/471 21 54 – Fax 024/471 93 55

**Nos magasins et dépôts à Montricher: LÜTHI Jean «Do it» Le Canada
Sierre: AGROL – Eysins: LANDI – Grattavache: PERROUD Maurice**

