

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 125 (2004)
Heft: 6

Rubrik: Conseil aux débutants

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: 16.06.2025

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

Conseil aux débutants

« Qu'un vers ait une bonne forme, cela n'est pas tout; il faut absolument, pour qu'il ait parfum, couleur et saveur, qu'il contienne une idée, une image ou un sentiment. L'abeille construit artistement les six pans de son alvéole de cire, puis elle l'emplit de miel. L'alvéole, c'est le vers; le miel, c'est la poésie. »

Victor Hugo

Juin 2004

Chère apicultrice, cher apiculteur,

Le début du printemps a été plus frais qu'une année auparavant, mais cela ne nous a pas empêchés de mettre les hausses. Et puis, voilà déjà juin, le mois de la première récolte pour ceux dont le rucher se situe en plaine. C'est l'aboutissement de nombreux efforts des abeilles et de leurs maîtres.

Il est donc grand temps de faire un tour dans le local que vous utiliserez pour l'extraction et pour un contrôle du matériel. Le local sera bien sûr d'une très grande propreté, facilement lavable; il sera aussi fermé hermétiquement pour que les butineuses n'aient pas la possibilité de venir se mêler à la désoperculation! Veillez aussi à ce que le taux d'humidité soit le plus bas possible pour éviter que le miel récolté n'absorbe l'excès de vapeur d'eau contenue dans l'air.



Serrons les coudes comme les abeilles de l'essaim... (Photo R. Aubry)

Pensez aussi à organiser le circuit de travail dans la miellerie ; vous gagnerez du temps et de l'énergie. Quant au matériel, lui aussi d'une propreté irréprochable, il sera en acier inox ou en plastique alimentaire. Bannissez tout matériel qui n'aurait même qu'une trace de rouille. A ce propos, lorsque vous achetez du matériel d'occasion, auscultez-le soigneusement pour éviter plus tard une déconvenue.

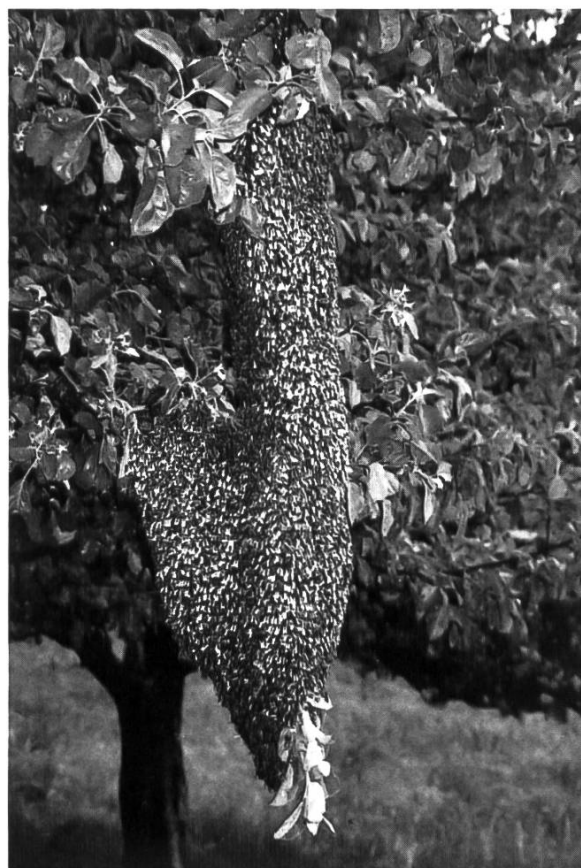
Planifiez maintenant très exactement le déroulement de votre récolte. Contrôlez d'abord que votre miel soit mûr, c'est-à-dire que son taux d'humidité ne dépasse pas 18,5 %. Les réfractomètres qui permettent cette opération sont de moins en moins chers et votre entourage aura là peut-être une bonne idée de cadeau pour Noël prochain ! Autrement, adressez-vous à un/une collègue. Vérifiez ensuite que vos cadres de hausses soient operculés au moins aux trois quarts.

Personnellement, j'ai choisi de poser le chasse-abeilles pour me faciliter la tâche ; je le pose généralement 12 à 24 heures avant l'enlèvement de la hausse. Comme j'ai opté également pour la pose systématique de la grille à reine, les cadres de hausse ne contiennent que du miel, les cires s'en ressentent... et je ne garde pas de mâles emprisonnés, ni a fortiori la reine !

Nous voilà prêts pour la désoperculation. Et là, chacun adopte la méthode qui lui convient le mieux. Le débutant ne disposant que de quelques ruches hésitera généralement entre la fourchette et le couteau, la fourchette étant plus précise mais laissant plus de restes d'opercule dans l'extracteur ; le couteau, plus rapide, n'a pas cet inconvénient mais est plus radical ; excluez le couteau que l'on trempe dans l'eau chaude car l'humidité reviendrait au galop.

Voilà donc le moment tant attendu de l'extraction. Equilibrez les poids à l'intérieur de l'extracteur et commencez tout doucement pour éviter les bris de rayons. Utilisez les trois filtres requis. Je mets celui qui a le grillage le plus gros directement à la sortie de l'extracteur et les deux autres au-dessus du maturateur ; ces deux derniers ne se sont encore jamais bouchés jusqu'ici alors que le premier, encombré régulièrement de débris de cire, doit être nettoyé souvent. Reste à laisser reposer le miel environ une semaine en veillant à enlever régulièrement la mousse qui se forme à la surface, puis à mettre en pots, à étiqueter selon les normes en vigueur... et à déguster.

Chère apicultrice, cher apiculteur : bien du plaisir.



L'essaim peut être source de joie, vie et continuité, source de soucis, le dépeuplement des colonies. (Photo R. Aubry)

Philippe Treyvaud

Une remarque, une suggestion : écrivez à ph Treyvaud@hotmail.com

