

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 140 (2019)
Heft: 5

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

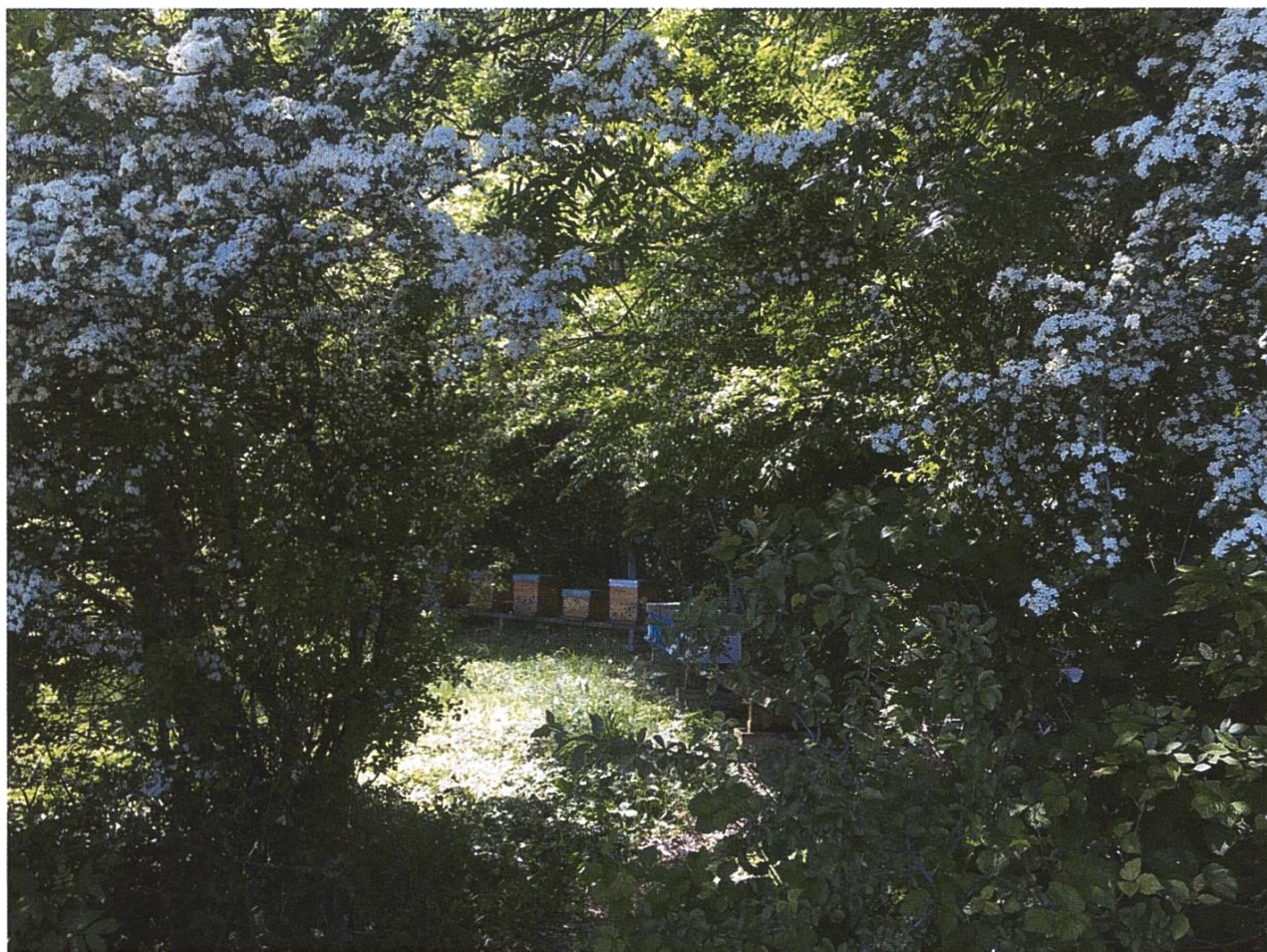
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Mai



*« Il est de retour le joyeux mois de mai
Ami quels beaux jours
Tout sourit, tout est gai
La verte prairie s'emmaille de fleurs
Partout de la vie, partout des senteurs
Dans l'ombre du bois, rossignol enchanteur
De ta douce voix dis ton hymne rêveur
Le poisson badine dans les eaux brillantes
L'abeille butine son miel odorant »*

Extrait d'une chanson populaire apprise à l'école



En plaine, alors que les fruitiers ont terminé de fleurir depuis déjà quelques semaines, les colzas sont certainement en train de finir leur floraison et si le temps le permet, les hausses se remplissent à vue d'œil.

Les prairies et les sous-bois se remplissent de fleurs multicolores et les abeilles sortent joyeusement pour butiner et profiter du nectar et du pollen utile à l'élevage du couvain.

Le temps de la première récolte est arrivé

Les colonies les plus fortes ont certainement déjà une ou deux hausses depuis quelques semaines. Avec la floraison des fleurs d'avril, puis celles de mai ont permis aux hausses de se remplir d'un précieux miel qui dès la fin des colzas pourra être récolté par l'apiculteur.

Mais ce premier miel est fragile et il faudra trouver le moment idéal pour l'extraire. L'humidité est l'ennemi du miel et c'est encore plus vrai au printemps. Il peut avoir une humidité trop élevée s'il est récolté trop tôt ou cristalliser dans le rayon si l'on tarde trop. Avec un retour de froid, il est possible que les abeilles délaissent la hausse pour s'occuper du couvain dans le corps de la ruche et ainsi le miel peut cristalliser sur les cadres du bord.

On le sait, on le dit, on le rappelle, seulement les cadres operculés au moins à 80 % devront être récoltés pour garantir un miel amené à maturité et correctement séché par les abeilles. Rappelons que l'humidité d'un miel mûr se situe autour des 18,5 %, ce chiffre est également retenu pour l'obtention du label. Les cadres qui ne seront pas assez operculés, donc où le miel n'est pas encore prêt devront être laissés dans la hausse. Si par hasard, des cadres de hausses contiennent du couvain, ils ne devront pas être récoltés pour vendre le miel. Mais ils peuvent être redonnés aux abeilles.



Choisissez une belle journée sans pluie (regardez la météo, il ne doit pas pleuvoir le lendemain non plus !), posez les chasse-abeilles 24 heures à l'avance.

Personnellement, lorsque je vais chercher mes hausses, je pose une hausse vide ou la hausse la moins remplie (si ma colonie avait deux hausses) sur la grille à reine, puis le chasse-abeille et enfin la hausse à récolter. Avec cette technique, il me semble que je dérange moins les abeilles et qu'elles ne se retrouvent pas coincées dans le corps afin que l'idée d'essaimer ne leur passe pas par la tête...



Le lendemain, nous allons chercher les hausses. S'il reste quelques abeilles, elles seront brossées gentiment pour ne pas les ramener à la miellerie. En règle générale, les abeilles sont plutôt calmes pendant la récolte de printemps. Faites, tout de même, attention à ne pas laisser traîner votre matériel ou des hausses pleines ouvertes aux abords du rucher pour ne pas favoriser l'excitation des abeilles et par conséquent le pillage.

Je me munis également de hausses vides pour pouvoir trier les cadres prêts et ceux qui doivent encore rester dans la ruche.



A la miellerie, les cadres de hausses seront traités au plus tôt, c'est-à-dire dans la journée. Ils seront désoperculés, extraits et filtrés à la sortie de l'extracteur. Le miel sera placé dans un maturateur en inox pour laisser le temps aux bulles dues à l'extraction de remonter à la surface. Puis il sera écumé, à l'aide d'une raclette pour la pâtisserie, par exemple, ou avec un cellophane alimentaire appliqué sur la mousse de surface et retiré immédiatement. Le miel de colza cristallise très rapidement (chez moi, en 2017, il avait figé en deux jours), donc si vous ne voulez pas le chauffer, il devra être mis rapidement en pot.

Certains apiculteurs brassent le miel pour casser les cristaux de sucre et ainsi obtenir un miel plus crémeux. A vous de voir quelle méthode vous voulez utiliser.

Continuer la lutte contre l'essaimage

Comme toujours, procédons à la visite du rucher: demandons-nous si les abeilles ont suffisamment de place pour se développer correctement? Ne pas oublier qu'un cadre de couvain complet produira à l'éclosion 3 cadres d'abeilles. Il faut donc anticiper l'espace nécessaire.

Si malgré toutes vos précautions, l'essaimage s'invite à votre rucher et que l'essaim est à une hauteur respectable, vous vous demandez certainement comment le récolter?

Dans un premier temps, lorsqu'elles essaiment, les abeilles restent à proximité du rucher, le temps de trouver un endroit qui leur convient.



En général, les essaims se forment par une belle journée ensoleillée, aux alentours de midi. Donc lors des jours radieux pendant la période d'essaimage, n'oubliez pas d'aller jeter un coup d'œil à votre rucher en début d'après-midi.

Les premières abeilles vont s'accrocher à une branche ou autre support à leur convenance, puis les suivantes vont se tenir par les pattes à leurs sœurs. La reine se trouve généralement vers le bas de la grappe.

Pour récolter l'essaim, il faut placer une caisse à essaim (assez grande, étanche, avec une aération suffisante et une ouverture qui puisse être fermée) sous la grappe et taper d'un coup sec sur la branche à côté de la grappe pour ne pas écraser des abeilles. Ainsi l'essaim va tomber dans la boîte et si vous avez de la chance d'avoir attrapé la reine, les abeilles vont la rejoindre. On pose la caisse au pied de l'arbre et on ferme le couvercle en brossant les abeilles vers l'intérieur pour ne pas les blesser. Il faut laisser l'entrée ouverte afin que les abeilles envolées ou qui se trouvent encore sur la branche puissent rejoindre leur mère et leurs sœurs.



Si la reine se trouve dans votre boîte, les abeilles vont battre le rappel (elles vont battre des ailes, l'abdomen levé) vers l'ouverture pour appeler le reste de l'essaim.

Il est possible qu'une partie des abeilles retournent sur la branche, car leur odeur y est encore présente. Par contre si la totalité de l'essaim remonte vous devrez renouveler la récolte.

Tous les essaims ne sont pas très bien placés et vous devrez peut-être mettre en œuvre des stratagèmes et tous vos talents de contorsionnistes pour aller le rechercher. Mais rappelez-vous qu'il est inutile de vous mettre en danger et de prendre des risques pour récolter un essaim, par exemple trop haut.

L'essaim peut également être dans un endroit accessible, mais où il vous sera impossible de placer la caisse dessous. Vous pouvez alors vous munir de votre brosse ou d'une plume pour prendre les abeilles délicatement depuis le dessous de la grappe et les placer dans la caisse, certains apiculteurs le font également à mains nues. Je vous laisserais donc choisir la méthode qui vous conviendra le mieux ;-)

Si l'essaim s'est posé dans l'herbe, vous pouvez mettre la caisse à côté et généralement les abeilles vont rentrer toutes seules.

La caisse reste au même endroit jusqu'au soir venu. A ce moment-là, toutes les abeilles seront normalement rentrées et vous pourrez fermer la caisse et placer votre essaim dans un endroit frais et sombre afin de laisser la fièvre de l'essaimage redescendre (attention aux essaims volumineux, mettez-les rapidement en ruche pour qu'ils ne surchauffent pas).

Au bout d'une ou deux nuits, vous pourrez mettre votre nouvelle colonie en ruche. Placer quelques cires neuves (selon la grosseur de l'essaim) entre deux cadres bâtis et remplis de miel. Si vous n'en possédez pas, il faudra nourrir l'essaim jusqu'à ce que les cadres soient bâtis et remplis de réserves. Versez l'essaim sur le haut des cadres. Laisser le temps aux abeilles de descendre dans leur nouvelle demeure (un linge peut les aider) et refermer la ruche. Au bout de quelques jours, traitez l'essaim à l'acide oxalique. Les essaims bâtissent rapidement les nouveaux cadres afin que la reine puisse pondre. Cherchez et marquez la reine.

La maladie de mai

La maladie de mai survient généralement au mois dont elle porte le nom, bien qu'elle puisse déjà survenir en avril ou plus tard au mois de juin.

Les nourrices ont besoin de beaucoup d'eau pour digérer le pollen qu'elles transforment en gelée nourricière pour les larves. Le froid et la bise favorisent l'apparition de cette maladie qui est provoquée une bactérie, *Spiroplasma apis* ou par certains pollens. Plusieurs facteurs

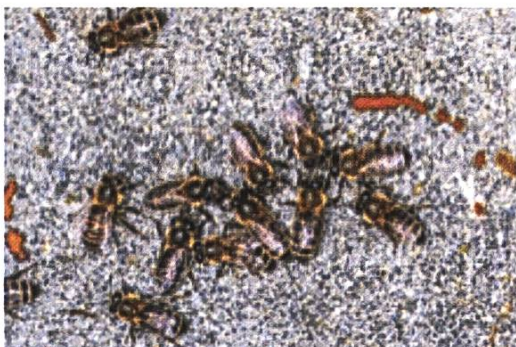


Figure 1 : photo SSA

sont certainement à l'origine de cette maladie, mais le manque d'eau est certainement le facteur principal et peut être contré par l'apiculteur.

Selon les connaissances actuelles, la maladie de mai n'est pas contagieuse. Si les porteuses d'eau ne peuvent pas s'envoler à cause de températures basses ou de vent froid, ou si beaucoup d'entre elles meurent d'hypothermie lors de leur sortie, un cercle vicieux fatal commence. En raison du manque d'eau,

l'intestin des nourrices s'obstrue et elles quittent la ruche pour se soulager.

Symptômes : Un amas d'abeilles (vivantes) par terre devant les ruches et des souillures (masse épaisse, jaune à brunâtre) à leurs côtés doivent attirer votre attention.

Si on exerce une pression sur l'abdomen rempli, il en sort un excrément épais jaune à brunâtre.

Certaines abeilles semblent vouloir évacuer les excréments par tremblement sans beaucoup de succès. Attention de ne pas confondre ces symptômes avec une intoxication qui affecterait l'ensemble de la colonie. Or dans ce cas, seules les jeunes abeilles sont infectées.

Comment les aider ?

On peut vaporiser de l'eau tiède sur les abeilles des cadres ou leur donner de l'eau tiède et légèrement sucrée par le biais du nourrisseur. Si les colonies ont une hausse, il faudra leur donner de l'eau pure pour éviter de falsifier involontairement votre miel.

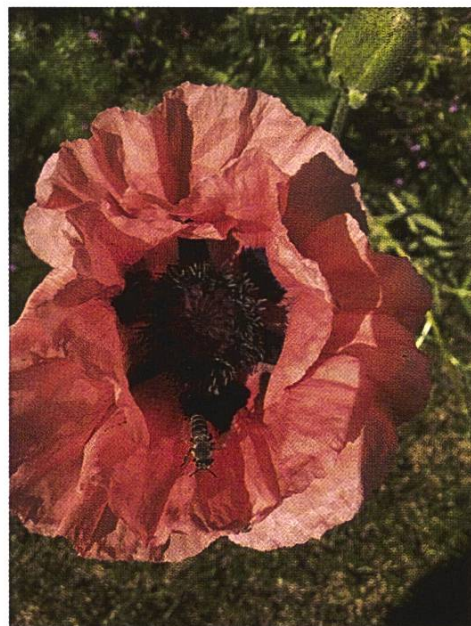
Un abreuvoir peut être placé en dehors du couloir aérien des abeilles.

En cas de doute, consultez les aide-mémoire d'apiservice ou contactez l'inspecteur de votre région.

La maladie de mai affecte les nourrices qui ne peuvent plus fournir assez de gelée nourricière pour le couvain. Par conséquent, il y aurait aussi moins de butineuses plus tard et la colonie s'en verra affaiblie.

Bilan varroa

Avec l'euphorie des récoltes et la course aux essaims, on oublie souvent les varroas. Or, ils sont là, bien cachés au chaud, à l'abri dans le couvain et si nous l'avons oublié, eux n'oublient pas de se reproduire. Il faudra donc prendre le temps de compter la chute naturelle et attention aux fourmis qui reprennent du service. Il faut donc les empêcher de « voler » les cadavres à compter, ce qui pourrait fausser le résultat. Pour ce faire, il faudra placer un papier absorbant imbibé d'huile sur les fonds ou les enduire de graisse à traire. Et rappelons qu'au mois de mai, la chute ne doit pas dépasser **3 varroas par jour**.



Recette au miel

Jambon caramélisé au miel (par exemple de sarrasin) et aux ananas

Préparation : 15 minutes / cuisson : 2 h 15 mn

Pour 6 personnes

- 1 jambon fumé entier (environ 2 kg avec l'os)
- 255 g de miel de forêt ou miel de sarrasin
- La chair et le jus de 2 oranges
- 2 cs de vinaigre balsamique
- 1 cs de moutarde de Dijon
- 1 cs de moutarde à l'ancienne
- 1 gros oignon, coupé grossièrement
- 1 boîte de 400 ml d'ananas en tranches
- Poivre du moulin



Préchauffer le four à 150°C

Déposer le jambon dans une grande casserole et couvrir d'eau froide. Porter à ébullition, puis laisser mijoter à feu moyen 15 min. Retirer le jambon de la casserole et éponger avec du papier absorbant. Réserver.

Dans un petit bol, mélanger le miel, le jus et la chair des oranges, le vinaigre et les deux moutardes. Réserver.

Déposer le jambon dans une cocotte ou une grande lèchefrite. Ajouter l'oignon, le mélange à l'orange et au miel. Verser de l'eau jusqu'à mi-hauteur du jambon. Déposer les tranches d'ananas sur le dessus du jambon et poivrer généreusement.

Couvrir et mettre la cocotte au four et cuire environ 2 heures (30 minutes par kilo de jambon) en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson. Au besoin, ajouter de l'eau dans la casserole pour garder du jus pendant la cuisson.

Retirer le jambon du four et le transférer sur un grand plat de service. Jeter l'oignon et réserver la sauce. Servir nappé de sauce.

Pour obtenir une sauce plus épaisse, porter le jus de cuisson à ébullition et laisser réduire environ 10 minutes.

Le travail et certainement quelques essaims nous attendent au rucher, je vous souhaite une belle récolte et plein de joie avec vos colonies.

Mélanie Baudet