Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 58 (1961)
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: 09.12.2025

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

Canton/district	*Localité*	*Cas*
Fribourg		
Gruyère	La Roche	1
Neuchâtel		
Boudry	Gorgier	1
Vaud		
Grandson	Fontaines s/Grandson	1
Cossonay	La Sarraz	1
Rolle	Rolle	1
La Vallée	Le Pont	1
Yverdon	Pomy	1
	Acariose	
Appenzelle A. Rh.		
Hinterland	Herisau	1
Vorderland	Walzenhausen	1
Berne		
Burgdorf	Heimiswil	1
Wangen s/A.	Attiswil	2
Thurgovie		
Bischofszell	Schocherswil	1
Kreuzlingen	Lerchenhof, Gem. Zuben	1
Kreuzlingen	Oberhofen/Lengwil	1
Valais		
Entremont	Verségères	1
Goms	Münster	1
Goms	Reckingen	1
Hérens	Ayent	1
Martigny	Branson/Fully	1
Neuchâtel		
Boudry	Peseux	1
Neuchâtel	Lignières	1
Vaud		
Yverdon	Pomy	1

CONSEILS AUX DÉBUTANTS

pour juin 1961

Les prévisions optimistes du mois de mai ne se sont pas réalisées et, une nouvelle fois, il faut déchanter.

En effet, dès le 20 avril, le temps maussade et froid nous a

tenu fidèle compagnie. La ruche bascule s'est mise à en faire des siennes ; si l'on veut obtenir un peu de miel, il faudra le « sortir » au plus tôt. Peut-être, mon cher débutant, la nature vous a-t-elle favorisé. Pour obtenir le miel blanc ou jaune il vous faut alors procéder à l'extraction avant l'épanouissement des fleurs de seconde récolte, dont les nectars sont généralement plus colorés, d'un goût plus accentué et moins fin. Dans un rucher de quelque importance il y a tout intérêt à séparer les deux qualités de miel.

En principe, le miel ne doit être considéré comme mûr, donc bon à extraire, que lorsqu'il est operculé. Mais, vers la fin de la récolte, les abeilles réservent souvent au bas des rayons, pour les besoins journaliers, des cellules qu'elles n'operculent pas. On peut prélever ces rayons sans crainte.

Le miel fraîchement récolté par les abeilles contient encore une telle proportion d'eau qu'il fermenterait hors de la ruche ; aussi faut-il se garder d'extraire celui des rayons dont les cellules ne sont pas en majorité operculées.

Après avoir rétréci l'entrée de la ruche, la sortie des rayons doit se faire méthodiquement et prudemment, le pillage étant à craindre. Voile, eau, fumée, caisses se fermant hermétiquement, etc., sont nécessaires. Il faut se garder de laisser, même un instant, un rayon ou seulement quelques gouttes de miel à la portée des abeilles : instantanément le pillage est déclenché... fin des opérations. En cas de vrai pillage, ce dont on s'aperçoit très vite aux nombreuses piqûres, il faut rétrécir toutes les entrées et répandre de l'eau en pluie sur les ruches excitées ou attaquées.

On gagne beaucoup de temps et on assure toutes les opérations de la récolte en les faisant à deux. Pendant que l'un manie l'enfumoir et s'empare des cadres afin de les débarrasser des abeilles qui les couvrent, soit en les secouant par un petit coup sec, soit en les brossant, l'autre reçoit ces cadres vides d'abeilles et les entrepose rapidement dans la caisse à rayons. Avec un peu d'entente dans les mouvements, le travail est si accéléré que les pillards n'ont pas le temps de s'organiser.

Avez-vous la chance de posséder un « chasse-abeilles » ? Employez-le ; cela facilite considérablement le prélèvement du miel, en prévenant tout pillage et toute excitation au rucher, ainsi que les piqûres qui en sont la conséquence. Il ne faut pas songer à extraire le miel des rayons contenant du couvain operculé ou non operculé ! D'autre part, il est sage de ne pas toucher à la chambre à couvain (corps de ruche) et de prévoir les disettes d'été dont nombre d'années fournissent des exemples. Les abeilles n'useront du miel laissé que selon leurs besoins et l'excédent se retrouvera à la visite d'automne. Les rayons vidés sont rendus aux ruches le soir, après les avoir aspergés d'eau fraîche au moyen d'un vaporisateur.

Le local où se fait l'extraction doit être sec, aéré et absolument à l'abri des atteintes des abeilles. Faut-il vous rappeler que pour extraire le miel on désopercule préalablement les rayons, c'est-à-dire qu'on tranche les couvercles des cellules au moyen d'un rabot électrique ou d'un couteau dont la large et longue lame est bisautée en dessous. Le couteau est plongé dans l'eau chaude ou chauffée à l'électricité. Les rayons sont ensuite placés dans la cage de l'extracteur et... en avant la musique ! S'il s'agit de rayons nouvellement construits et délicats, il est prudent de ne désoperculer qu'un côté à la fois et de tourner lentement. Il faut éviter de placer vis-à-vis les uns des autres des rayons de poids trop différents, parce que cela occasionne l'ébranlement de la machine.

Le miel est hygrométrique et se comporte mal dans un local humide ou mal aéré. Laissez ouverts pendant quelque temps les récipients qui le contiennent en les recouvrant d'une mousseline ; vous favoriserez ainsi l'évaporation de l'excédent d'eau. Utilisez le clarificateur-maturateur et conservez le précieux nectar dans un endroit sec et frais tout à la fois. Vous voilà renseigné ! Il n'y a qu'à... avoir du miel, c'est ce que je vous souhaite.

Après le prélèvement du miel, il est bon d'égaliser un peu la force des colonies en prenant aux plus fortes des rayons de couvain prêt à éclore pour les donner aux faibles. Cette précaution est indispensable avec les petits essaims formés par progression.

Le moment est venu aussi de « la pastorale ». Avant d'entreprendre le déplacement de votre rucher, informez-vous de l'état de santé de la région choisie et n'oubliez pas de solliciter les autorisations nécessaires. Soyez honnête : n'allez pas marcher sur les « plates-bandes » des collègues ! Les apiculteurs ne sont-ils pas gens charitables ?

Disons encore un mot au sujet du prix du miel, ce n'est jamais trop tôt, car les gâcheurs de prix sont à l'œuvre de très bonne heure... avant même d'avoir à en vendre. Avez-vous réfléchi qu'offrir une marchandise quelconque à prix dérisoire, en dessous des prix normaux, c'est exciter la méfiance vis-à-vis de ce que vous offrez ainsi ! N'avez-vous pas vous-même ce sentiment ? Et s'il s'agit du miel, sujet à tant de falsifications, ce sentiment n'est-il pas encore plus facile et plus justifié ? Donc respectez les prix ou... donnez votre miel.

A ceux qui n'ont pas de récolte, j'essaie de dire : « Tout vient à point à qui sait attendre. » Mais en attendant, il faut vraiment aimer les abeilles et leur merveilleux travail pour garder sa bonne humeur. Aujourd'hui encore la radio nous annonçait... pour changer : « Précipitations probables, température en baisse, gel probable... » Qui nous « précipitera » ces pronostics énervants de façon qu'on ne les entende plus ? Pauvres météorologistes !

Lentigny, le 16 mai 1961. *F. Ridoux.*