Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 59 (1962)
Heft: 8

Rubrik: Conseils aux débutants ; Pratique ou technique apicole

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

CONSEILS AUX DÉBUTANTS

pour août 1962

Avez-vous eu la chance de faire une première récolte de printemps ? Si oui, tant mieux, mon cher débutant... Mais il est aussi probable que vous attendiez la miellée d'été... Alors je vous souhaite sincèrement bonne chance.

Un printemps capricieux, un début d'été pluvieux, puis sec, avec vent et bise, n'ont guère permis à l'exception de quelques régions privilégiées, à nos abeilles de remplir les hausses. Aujourd'hui que la fièvre d'essaimage est tombée, si vous n'y avez pris garde et porté remède, les corps de ruche sont vides, les abeilles arrivent tout juste à récolter pour ne pas mourir de faim.

C'était du moins le cas dans mon rucher, c'est pourquoi, non content de vous donner des conseils, je les ai suivis à la lettre. Après un prélèvement de misère opéré au début du mois, qui m'a donné une cinquantaine de kg d'un miel très dense, difficile à extraire, d'une couleur d'ambre foncé, j'ai donné une dizaine de litres de sirop à chacune de mes colonies pour les sauver de la disette et les maintenir en pleine vitalité. J'ai attendu ensuite plusieurs jours avant de replacer les hausses.

Ce matin, 18 juillet, il règne une belle activité au rucher ; d'autre part, dans les ruches, il y a quelques apports prometteurs qui permettent de supposer que la forêt ainsi que le trèfle blanc donnent un peu. Aussi, mon cher débutant, l'expérience vous l'enseignera, qu'en apiculture, il ne faut jamais désespérer, mais au contraire toujours persévérer en se perfectionnant.

Lorsque ces lignes paraîtront, si la miellée n'a pas tenu ses promesses, il faudra déjà songer à la mise en hivernage. En effet, tous les travaux du rucher tiennent à un horaire que nous impose la ronde des saisons avec ses aléas de contretemps qui sont particulièrement nombreux ces dernières années.

La mise en hivernage demande du travail et de la méthode. Elle se divise en deux phases importantes :

A. *Les travaux préparatoires à la mise en hivernage.*

B. *Le nourrissement.*

Je m'en vais les traiter successivement un peu en détail.

A. *Les travaux préparatoires comprennent :*

1. Prélèvement des hausses
2. Contrôle du couvain
3. Resserrement des colonies
4. Appréciation des provisions

5. Elimination des non-valeurs
6. Extraction du miel et remise des rayons à lécher
7. Ranger les rayons
8. Placer les nourrisseurs

Avant de commencer cette série d'opérations, il faut prendre la précaution de rétrécir les ouvertures des ruches : 10 cm de largeur et 7 mm de hauteur.

Commentaires

1. Les hausses sont à prélever en fin d'après-midi, ne rien laisser traîner : cire, planchettes, miel ou rayons.
   Les rayons secs sont nettoyés et rangés dans l'armoire ou dans les hausses superposées.
2. Il faut s'assurer que la colonie n'est pas orpheline, ne pas chercher la reine, mais contrôler s'il existe du couvain.
3. Les ruches Dadant sont à resserrer sur 8 à 9 rayons et les suisses sur 9 à 10. Il va de soi qu'on prélèvera en premier lieu les vieux rayons et ceux qui sont défectueux.
4. L'appréciation des provisions est très importante, aussi on se basera sur la norme suivante : 3 dm^2 operculés des deux côtés équivalent à 1 kg de miel.
5. Les colonies orphelines depuis peu de temps peuvent être rémérées, les autres : bourdonneuses, pondeuses et faibles, sont à éliminer, soit par soufrage, soit par leur réunion à une forte. Le mieux est leur suppression pure et simple.
6. L'extraction du miel se fera suivant les principes déjà indiqués et les rayons seront donnés à lécher le soir. On peut les asperger d'eau avec un vaporisateur, avant de les introduire.
7. Les rayons de hausse et de nid à couvain sont à ranger soigneusement. Il faudra les soufrer 2 à 3 fois avant l'hiver. On peut aussi employer un autre moyen de protection, mais plus délicat, voir bulletin apicole d'août 1961, article sur la fausse-teigne.

B. *Le nourrissement*

Toute colonie normale doit être pourvue de 15 à 18 kg de provisions pour passer l'hiver. On lui donnera le complément nécessaire en sirop. A ce sujet il est peut-être bon de rappeler qu'un litre de sirop correspond à environ $^3/_4$ kg de miel.

Voici quelques indications sur la préparation du sirop :

Il faut faire le mélange en tenant compte du temps. Au début d'août, 7 litres d'eau pour 10 kg *de sucre de canne* (si possible), plus tard, 6 litres d'eau pour la même quantité de sucre.

Chauffer d'abord l'eau jusqu'à l'ébullition, ajouter le sucre et remuer jusqu'à complète dissolution ; continuer à chauffer et dès la seconde ébullition, on peut ajouter 1 cuillerée à soupe de bon vinaigre de vin par 10 kg de sucre et laisser bouillir 2 min. Le

vinaigre aura pour effet de faciliter l'inversion du sucre. Ne jamais mettre de sel qui est nocif pour les abeilles.

J'ajoute que si l'on ne dispose pas du temps nécessaire pour la préparation du sirop, on peut en commander à une maison spécialisée.

Le nourrissement aura pour but :

1. De provoquer la ponte et par là de donner à la colonie une nouvelle et forte génération de jeunes abeilles.
2. De remplir le garde-manger de la ruche pour que les abeilles puissent y puiser sans parcimonie jusqu'au printemps.

Règles à suivre. Le nourrissement doit se faire en août pour utiliser la force des abeilles âgées qui ne passeront pas l'hiver, ainsi ce travail n'affaiblira pas les jeunes abeilles qui arriveront en pleine vigueur à la fin de l'hiver et pourront assurer le démarrage de la colonie dès le premier printemps.

Le premier nourrissement ou nourrissement stimulant doit s'effectuer en quelques jours et à petites doses, 1/2 litre à 1 litre, ce qui a pour résultat de provoquer la ponte sans encombrer le nid à couvain.

Environ une semaine après, on commencera à nourrir d'une manière continue, à fortes doses en remplissant chaque soir, entièrement le nourrisseur.

Les colonies qui n'auraient pas vidé le nourrisseur le matin sont à contrôler.

Il va de soi que toutes ces opérations doivent se faire avec beaucoup de soin pour éviter le pillage.

La mise en hivernage prend du temps et donne du travail, en plus elle coûte cher, c'est pourquoi il faut la faire assez tôt dans de bonnes conditions et en temps opportun, alors seulement elle assurera la santé de vos colonies et leur permettra de se développer au printemps suivant.

Courage donc, mon cher débutant, il faut songer à l'avenir malgré une année décevante, et reporter sur 1963 votre confiance et vos espoirs.

Courrendlin, le 18 juillet 1962. *Louis Gassmann*

PRATIQUE OU TECHNIQUE APICOLE

Propreté et hygiène au rucher *(suite)*

Les rayons du corps de ruche et des hausses, lorsqu'ils sont retirés des colonies, doivent recevoir des soins particuliers. La fausse-teigne détruit chaque année quantité de rayons qui au-

raient pu rendre encore d'appréciables services. Pendant toute la période d'activité des abeilles, la fausse-teigne, elle aussi, se propage infatigablement. Dès la nuit tombée, elle furète devant les entrées, profitant de ce que les trous de vol sont déserts pour pénétrer dans les ruches et y déposer leurs œufs. Les fortes colonies parviennent à se défendre contre les attaques de ces insectes mangeurs de cire, mais les ruchées faibles, anormales se laissent peu à peu envahir par les larves et bientôt les rayons ne sont plus qu'un enchevêtrement de toiles grouillantes et de cocons qu'il faut détruire sans tarder afin d'empêcher l'éclosion de milliers de papillons. Cependant, ce sont surtout les rayons mis en réserve qui, durant toute la belle saison, doivent être enfermés hermétiquement et surveillés très attentivement. Il suffit de quelques jours seulement pour que tout un lot de magnifiques rayons devienne une masse infecte et repoussante, n'ayant plus aucune valeur. C'est pourquoi les armoires à cadres et les piles de hausses pleines de rayons devraient être traitées chaque mois.

Le petit matériel aussi ne devrait pas être négligé. De temps à autre, il faut nettoyer le fourneau de l'enfumoir, le débarrasser de la suie et du goudron qui s'y accumulent. Le cuir du soufflet sera huilé afin de lui conserver sa souplesse et éviter qu'il ne se fende. En automne, alors que les travaux dans les ruches sont terminés, lève-cadres, brosses, voiles, etc, seront nettoyés, lavés et soigneusement serrés en attendant la venue de la saison nouvelle.

Après la récolte, le matériel d'extraction : extracteur, chevalet à désoperculer, couteaux, fourchettes, filtres, bidons seront lavés à grande eau. On profitera d'une journée bien ensoleillée pour le mettre sécher à l'air. La chaleur solaire évaporera l'eau restée dans les jointures et empêchera à la rouille de s'y installer.

Mais, chers amis et collègues apiculteurs, c'est aussi le miel, ce succulent produit de nos abeilles, qui doit recevoir de votre part des soins très attentifs. Trop souvent, le miel, une fois hors de l'extracteur, est par trop négligé. C'est pourtant une denrée très délicate qui demande des ménagements. On ne peut l'entreposer dans n'importe quoi, ni n'importe où.

Chaque apiculteur devrait savoir que le miel, en tant que nectar, tel qu'il est récolté par les abeilles, n'est guère qu'un simple sirop, très sucré il est vrai, mais contenant une trop grande quantité d'eau. Ce nectar a besoin d'être condensé par évaporation du surplus d'eau. Cette évaporation est faite par les abeilles par ventilation. Par un soir de grande récolte, allez devant vos ruches ; vous verrez, devant les trous de vol, des dizaines d'insectes, bien campés sur leurs pattes, abdomens relevés et battant des ailes sans relâche ; vous entendrez un doux et subtil bourdonnement et pourrez humer l'agréable et délicate odeur du nectar que dégagent vos

colonies. Après plusieurs jours et plusieurs nuits, car le travail de ventilation est continu, le nectar parvient à la consistance et à la densité voulues et devient alors le miel. A ce moment les abeilles l'operculent, cachètent chacune des cellules avec une très fine pellicule de cire non sans y avoir déposé une gouttelette d'acide formique qui assurera une excellente conservation. Tout miel operculé est mûr, c'est-à-dire à point pour la consommation et capable de se conserver pendant des années à condition d'être déposé dans un endroit convenable.

Si l'on extrait du miel non operculé, c'est-à-dire avant sa maturité, il est trop liquide et la partie aqueuse, parce que plus légère, montera au-dessus de la masse et fermentera rapidement au contact de l'air. Le premier soin de l'apiculteur sera donc de n'extraire son miel que lorsqu'il sera operculé. Cependant, comme les abeilles n'operculent que des cellules entièrement pleines, il arrive que dans les bords des rayons, quelques cellules incomplètes ne sont pas cachetées bien que le miel qu'elles contiennent soit mûr. En pratique, on admet que le miel est à point pour l'extraction lorsque les trois quarts des cellules des divers rayons sont operculées.

En soutirant le miel de l'extracteur, on le fera passer dans un tamis ou une passoire afin de retenir les plus grosses particules de cire, cadavres et autres impuretés qui s'y trouvent, entraînés avec lui par la force centrifuge de l'extracteur. Le miel sera ensuite versé dans une grande cuve, pourvue d'un robinet à sa base, appelée maturateur, dans lequel on le laissera au minimum une quinzaine de jours, à moins qu'il ne s'agisse de miel de dents-de-lion ou de colza qui granule très rapidement. Ce miel demande donc à être surveillé avec attention pour éviter qu'il ne se prenne dans le maturateur, car ce serait un gros et fastidieux travail s'il fallait le transvaser à la spatule.

Pendant ce séjour dans le maturateur, bulles d'air, très fines particules de cire, petites impuretés qui n'ont pas été retenues par le tamis, remontent à la surface, y forment de l'écume ayant la consistance de la mousse, tandis que dessous, la masse du miel est absolument pure et limpide. A ce moment, le miel sera soutiré dans les bidons d'expédition, bocaux ou autres ustensiles que l'on fermera immédiatement hermétiquement. Il faut absolument empêcher le plus possible tout contact du miel avec l'air ambiant, contact qui pourrait influencer sa conservation.

Il va sans dire que les récipients devant contenir le miel seront parfaitement secs et d'une propreté irréprochable. Sitôt remplis, pesés et fermés, ils seront entreposés dans un local frais et le plus sec possible, à température égale et surtout n'ayant pas d'odeurs de peinture, de graisse, de benzine ou autres. Le miel, tout comme le lait, assimilerait les odeurs ambiantes et deviendrait infect.

Très hygrométrique, il assimilerait aussi l'humidité si le local n'était pas très sec. Sa surface redeviendrait liquide et fermenterait ; il ne serait plus comestible. Traité soigneusement, avec précautions, le miel pourra se conserver magnifiquement, sans altération aucune, pendant des années.

Et puisque nous parlons miel, recommandons encore d'en soigner la présentation. Que de fois ne voit-on pas dans des devantures de magasins, des miels présentés sans goût, sans soins. Rien n'est fait pour attirer l'acheteur, forcer son attention, l'obliger à acheter.

Qu'il s'agisse d'une exposition, d'un étalage dans la vitrine d'un magasin, ou encore du stock de miel attendant chez l'apiculteur, la première condition pour attirer l'attention d'un client éventuel est certainement une présentation impeccable. Arrêtons-nous quelques instants devant la vitrine d'un magasin d'alimentation : nous ne pourrons qu'admirer le soin, l'ingéniosité, la fraîcheur, le goût que mettent tous les fabricants à présenter leurs divers produits sous les formes les plus alléchantes. Paquets, bocaux, boîtes sont toujours d'une propreté méticuleuse. Notre miel ne mériterait-il pas de tels soins ? Un client qui, dans un magasin, prend en main un bocal de miel et sent ses doigts poisseux est forcément mal impressionné, même si le miel est par ailleurs d'une superbe couleur et bien traité. La mise en bocaux ou en boîtes demande des soins méticuleux. Elle devrait toujours se faire au sortir du maturateur et avec le miel encore liquide. Evitons de loger notre produit dans des récipients de fortune. L'uniformité des récipients est, pour l'acheteur, la preuve que vous avez une récolte importante, toujours fraîche, que vous êtes du métier. Fermeture et étiquetage se feront rapidement avec un soin extrême. Il ne restera sur le bocal trace de miel ou de colle, tout sera parfaitement essuyé, d'une propreté impeccable.

Si vous vous entendez avec un négociant pour faire une exposition de miel dans sa vitrine, soignez-en la présentation. Ne mettez pas seulement deux ou trois pots en vue, se morfondant tristement, sous prétexte de garder le gros de l'assortiment sous la main, à l'arrière-boutique. Il faut frapper le passant en lui montrant un étalage croulant du haut en bas sous une quantité innombrable de pots de miel agréablement arrangés. Deux, trois jours, une semaine peut-être suffiront pour que chacun sache qu'ici on vend du miel du pays. Des panneaux réclame peuvent par la suite suffire à le rappeler. Mais, de grâce, pas un ou deux pots isolés, qui restent six mois dans un coin de la vitrine, passant inaperçus, ou pis encore, donneront l'impression que personne n'en veut et qu'ils restent pour compte.

Chers collègues, la lutte contre la concurrence faite à notre

produit par les miels étrangers est difficile. Par une présentation très soignée, une marchandise parfaite, invitons, obligeons presque l'acheteur à préférer, malgré la différence de prix, le merveilleux miel de nos ruchers.

M. Soavi

ECHOS DE PARTOUT

UN NOUVEAU RÉPULSIF : L'ANHYDRIDE PROPIONIQUE

La Fédération américaine des apiculteurs, le Conseil de l'industrie du miel, les inspecteurs des ruchers et l'Association des fabricants de matériel apicole se sont déclarés à l'unanimité contre l'emploi de l'acide phénique pour éloigner les abeilles des hausses. La division des recherches apicoles des USA, sous la direction de C. L. Farrar, a découvert un nouveau répulsif plus sûr et plus efficace : l'*anhydride propionique.*

En utilisant ce produit les abeilles vident les hausses en une à deux minutes suivant que la ruche est à l'ombre ou au soleil. L'acide phénique agit moins rapidement et rend les abeilles agressives. L'anhydride propionique est sans aucun danger pour les abeilles et pour le miel. Les abeilles retournent sur les rayons après quelques minutes déjà. De plus, c'est un produit économique et bon marché. Cinq cents grammes suffisent à prélever 1000 hausses.

Mode d'emploi : on dilue une cuillère d'anhydride propionique dans trois cuillerées d'eau. On agite afin de bien mélanger. L'anhydride propionique ne se dissout pas, mais forme avec l'eau une émulsion. On verse deux petites cuillerées de ce mélange sur un papier absorbant que l'on pose sur les cadres et avec l'enfumoir on donne un peu de fumée de manière à inciter les abeilles qui se trouvent dans la partie supérieure de la hausse à descendre dans le nid à couvain. Il ne reste plus qu'à recouvrir la hausse et après deux minutes les abeilles l'ont abandonnée.

L'anhydride propionique est un peu corrosif, il faut donc éviter de s'en verser sur les mains.

L'Ape

SAVIEZ-VOUS QUE...

— La réaction olfactive serait le facteur décisif intervenant dans l'acceptation d'une nouvelle reine, la « substance royale » ne