Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 81 (1984)
Heft: 4

Rubrik: Divers

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

Divers

L'EAU AU RUCHER

Toutes nos fonctions organiques (digestion, circulation du sang, respiration, excrétions urinaires, transpiration, etc.) exigent un renouvellement rapide de l'eau contenue dans les cellules. Un adulte absorbe chaque jour 1000 g d'eau contenue dans sa nourriture solide. Par suite de combinaisons et de synthèses quotidiennes, il n'a effectivement que 300 g d'eau dans le corps. Dans nos climats, on admet généralement qu'il rejette, par les urines et la transpiration, jusqu'à 3000 g d'eau journellement. Il doit donc, pour équilibrer son bilan hydrique, absorber environ un à un litre et demi d'eau ou boissons. La mort par manque d'eau peut survenir dans les deux ou trois jours.

Le besoin d'eau des abeilles est également évident. Elles vont la chercher tous les jours, dès que la température extérieure permet des sorties. C'est pourquoi il faut prévoir un point d'eau toute l'année où elles pourront venir s'abreuver. C'est également une source d'information sur la présence de nectar, car quand les abeilles cessent de fréquenter l'abreuvoir il y a apport de nectar.

L'eau est nécessaire pour le maintien d'une température constante dans le nid à couvain pendant une période de sécheresse. On estime qu'il faut cinq abeilles porteuses d'eau pour satisfaire le besoin de cent larves. D'après des expériences faites en Allemagne, les porteuses d'eau font cinquante-six sorties par jour, d'une durée de trois à dix minutes selon l'éloignement du point d'eau.

Les abeilles utilisent également l'eau pour la dilution du miel ou du sucre destiné à la nourriture du couvain. Des expériences faites en Israël ont montré que l'instillation d'eau dans le nid à couvain, en été, favorise la ponte.

Elles ont également besoin d'eau pour maintenir un certain taux d'humidité à l'intérieur de la ruche, suffisamment élevé pour favoriser l'éclosion des œufs et prévenir le dessèchement des larves. Elles refroidissent la ruche par évaporation de l'eau quand elles ont du couvain à protéger de la chaleur.

Au printemps, les abeilles préfèrent une eau plus chaude que l'air ambiant. Elles la trouvent principalement autour des tas de fumier, le purin ayant un fort pouvoir attractif, probablement par le sel qu'il contient. Ajouté à l'eau car le sel pourrait être utile car il l'empêche de

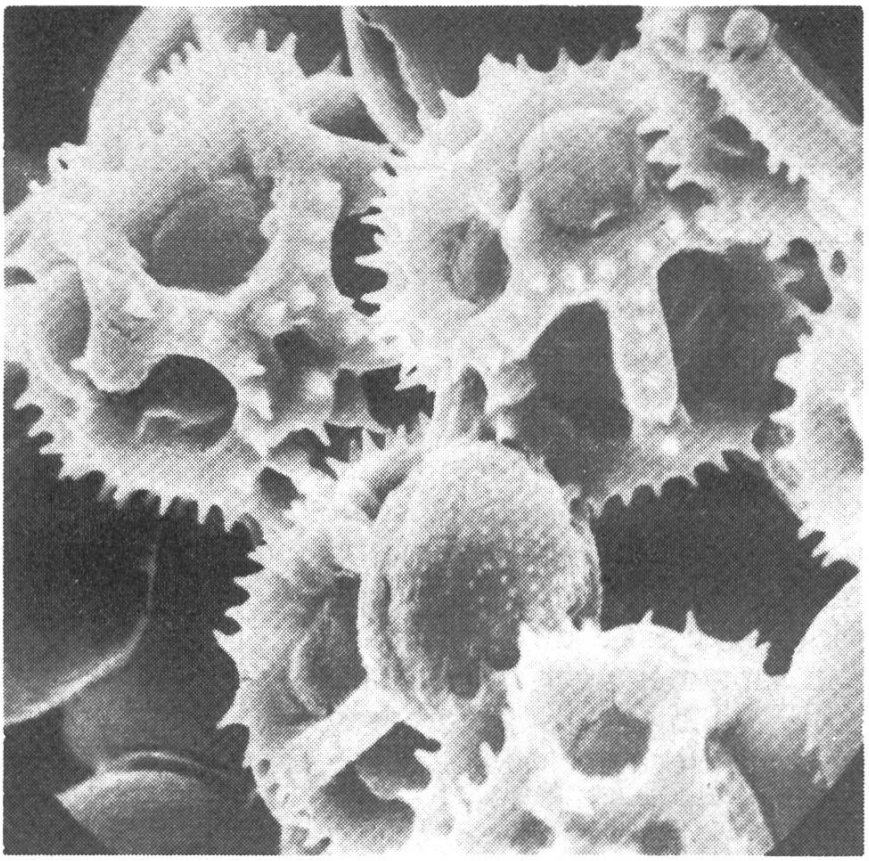
s'altérer. Il ne faut pas perdre de vue que l'eau ingérée ne doit pas avoir une dilution plus élevée que 0,5 % de sel, sinon elle devient toxique. Si l'on ajoute à l'eau de l'abreuvoir un peu d'anis, les abeilles viendront s'y abreuver en plus grand nombre, leur pouvoir olfactif jouant très probablement son rôle.

Quand un rucher est installé à proximité d'une source naturelle (ruisseau, fossé peu profond, étang, etc.) cela épargne bien des soucis à l'apiculteur. Par contre, de grandes nappes d'eau (lacs, larges rivières avec fort débit) à proximité du rucher peuvent être la cause de noyade de nombreuses abeilles.

On peut stocker l'eau dans des abreuvoirs qui la laisseront couler goutte à goutte. L'inclination naturelle de l'abeille est de sucer les surfaces humides (sable mouillé, mousse, etc.) plutôt que de puiser l'eau directement dans une réserve quelconque. Les abreuvoirs doivent être d'un accès facile pour les abeilles. Si l'on peut faire en sorte que l'eau reste entre 21 et 27°C, ce sera bénéfique, car les abeilles puiseront cinq ou six fois plus d'eau qu'à des températures plus basses. Il serait bon de placer les abreuvoirs de façon que les rayons du soleil les réchauffent. L'eau stockée doit être changée une fois par semaine.

(Relevé dans une revue apicole.) **Doudin**

QU'EST-CE QUE C'EST?

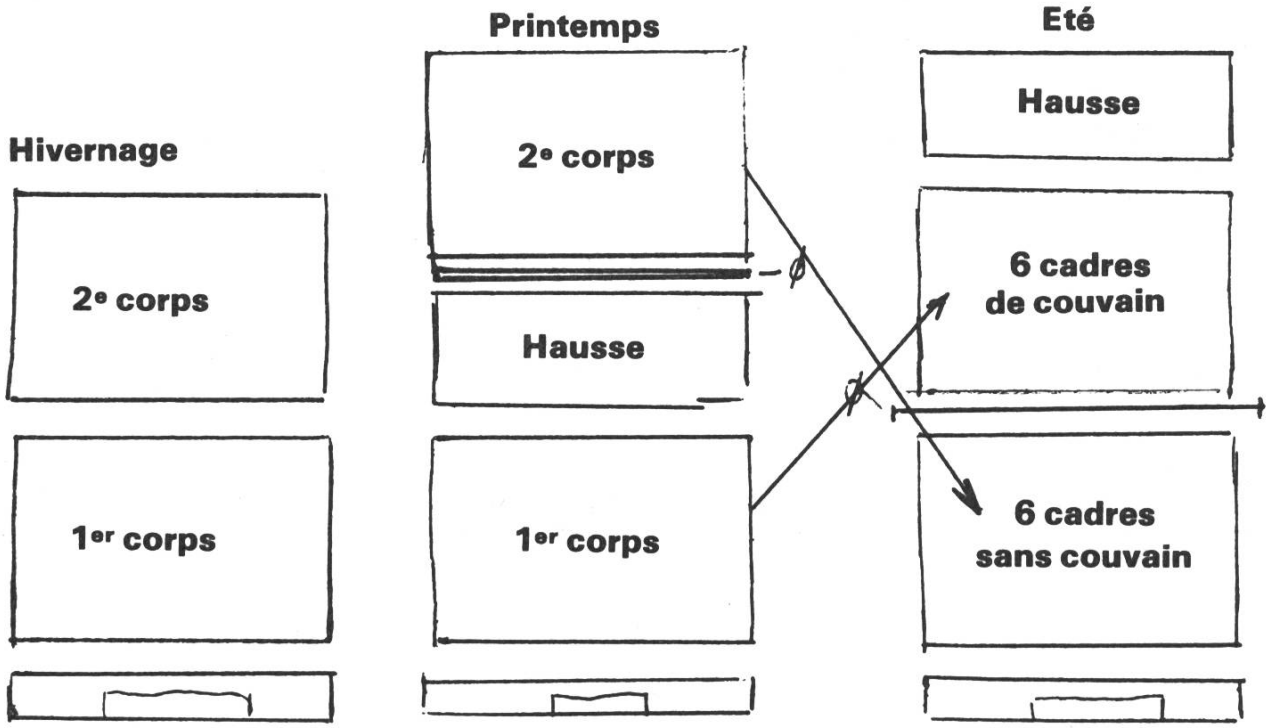


Réponse à la page 133.

TOURNÉE D'APICULTURE EN AUTRICHE, DU 5 AU 10 SEPTEMBRE

Visite chez Mme Sing, professionnelle en élevage. Moyenne de récolte en 1983: 18 kilos. De nouveau un autre système de conduite de ruche, mais toujours avec le même cadre autrichien, 420/260. En plus, Mme Sing travaille avec une hausse valeur de cadre 420/130.

Toujours en cherchant à éviter l'essaimage, voici la formation de ces ruches au printemps:



Ø Grille à reines

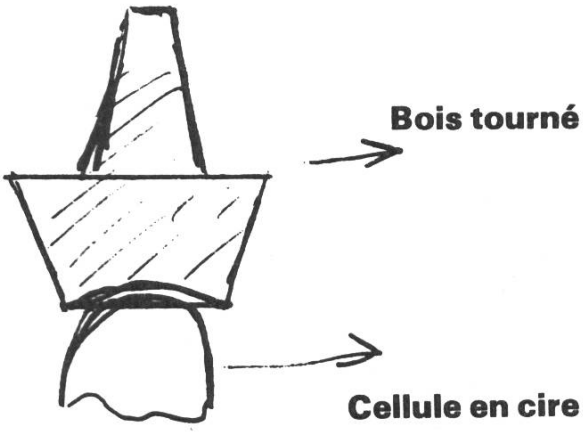
Ce que j'ai remarqué en Autriche, c'est l'énorme consommation de grilles à reines; toutes les ruches en possèdent; le nourrissement se fait avec les bidons, c'est-à-dire sucre plus eau sans mélanger au préalable.

Mme Sing nous présente son mode d'élevage et son style avec une dextérité et une rapidité étonnantes.

Elle prépare des nucléis de six cadres de couvain operculé avec une certaine quantité de jeunes abeilles puisées dans des ruches à production, ou plutôt à production de couvain.

Elle a à sa disposition une quarantaine de ruches, pour son élevage de l'année, dans un endroit isolé des autres ruches à production de miel.

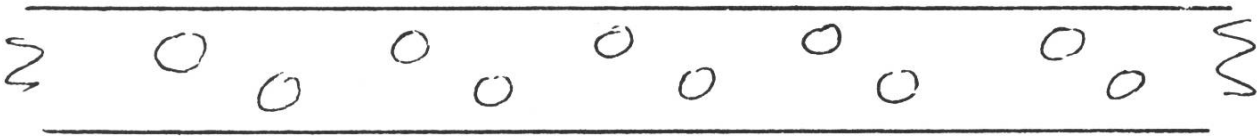
Elle prépare ses cadres, amorcés avec des petits plots ou bouchons, d'une façon différente de chez nous. En voici la description: toujours en bois tourné avec dessus une amorce en cire naturelle collée; pas de cellule en plastique!



éleveuses de construire entre les bouchons, toujours d'après Mme Sing, bien entendu.

Elle introduit dans ces cellules, avec le «picking», des larves de six heures; elle est très stricte dans les larves naissantes: pas plus de six heures. Tout ceci pour la continuation de son élevage et pour ne pas avoir de décalage à la naissance des reines, ce qui la gênerait dans son travail très méthodique.

Au neuvième jour, elle retire ces cellules de reines operculées, les introduit dans un bloc en bois préparé à cet effet, avec quatre abeilles chacun, les dépose en-



Une fois que ces cadres avec amorces sans larves sont prêts, elle les introduit dans ses nucléis d'élevage pendant une heure environ pour les tempérer et les nettoyer.

Une fois l'heure passée, elle les retire et commence le «picking» à sec dans ses cellules de cire naturelle.

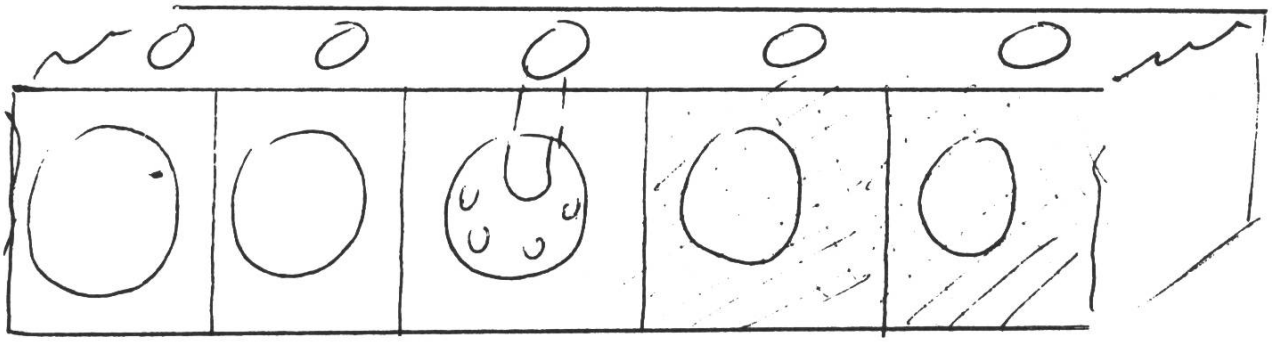
Chose très intéressante à mon avis, la disposition des bouchons sur le cadre.

Pour quelle raison ce système d'alignement en croix, et non comme chez nous alignés à la corde? Pour éviter aux abeilles

suite dans une couveuse spécialement fabriquée pour élever des reines (température et humidité très bien réglées), et recommence avec ces nucléis un autre élevage tout en introduisant des cadres de couvain operculé.

Une fois les reines nées, elle pratique de la façon suivante pour remplir les ruchettes.

Elle remplit sa ruchette de 250 g d'abeilles ou un quart de litre, qu'elle prend dans des ruches sans mâles; ces ruches ont des grilles à reines, ce qui empêche les mâles de venir dans le corps où elle les prend, et *tout*



de suite elle introduit sa reine vierge qu'elle prend dans sa couveuse; elle la marque, emmielle un peu avec de l'eau et du miel en vaporisant, et l'introduit dans la ruchette.

Une fois qu'elle a une certaine quantité de ruchettes prêtes, elle les met à l'ombre ou à la cave pendant *trois* jours avant de les monter en station.

Une opération très intéressante est le nourrissement de ces ruchettes. Elles sont nourries avec deux tiers de sucre et un tiers d'eau, sucre bien fondu, directement dans le nourrisseur avant de mettre les abeilles.

Elle ne donne jamais de candi comme nous autres Suisses.

Pendant les trois jours à la cave, elles pourront transférer facilement ce sirop dans les petits cadres, opération plus rapide qu'avec du candi qui peut être dur et sec. Avec ce sirop, elles ont à disposition de l'eau pour leur usage journalier, ce qu'elles n'auraient pas avec le candi.

Mais ce sirop, pour le transport? Sur le nourrisseur, elle met des bouts de sagex; de cette façon, elle n'a pas d'abeilles qui se noyent.

Elle transporte ses ruchettes en station, éloignée de 100 km, sans difficultés.

A titre de renseignements, Mme Sing exporte 3000 reines par année et environ 1500 au pays, plus le remplacement dans son rucher.

Son mari et sa famille s'occupent de la production de miel en faisant la transhumance dans leur région.

Nous avons pu visiter le local à extraction du miel: filtrage, machine à désoperculer, mise en bidons, puis entreposage dans leur maison à une température constante.

Contre la façade sud-ouest, une série de clarificateurs solaires.

Toute la production des opercules et vieux cadres est fondue par le système solaire.

R. St.

MIEL DE CAFÉ

Arn Krochmal, 119 Bell road
Asheville, North Carolina 28805

Vivant à Porto Rico pendant quelques temps, ma femme et moi avons cherché à voir le plus possible de la minuscule industrie apicole. Nous avions entendu parler du miel de café, mais n'avions jamais eu l'occasion d'en acheter.

Un ami m'invita à visiter le rucher d'un de ses amis, dans la montagne, près de la ville de Ciales. Nous avons roulé environ une heure et demie depuis San Juan, nous élevant graduellement dans les montagnes. Finalement nous sommes arrivés à un groupe de bâtiments, au centre de la ferme. Nous avons vu un petit moulin où les grains étaient débarrassés de leur enveloppe. Lorsqu'un des fermiers qui venait d'apporter sa récolte a vu mon intérêt pour le café vert et non grillé, il m'en donna un sac d'environ cinq livres. Je demandai à mon ami si je pouvais le payer. Il répondit qu'il se sentirait insulté.

Nous avons mangé à la maison d'accueil et, après cela, nous avons pu apercevoir dans la vallée le rucher de 40 unités environ, dans le bas-pays. A la ferme même se trouvaient des caféiers, des avocatiers et des agrumes, tous en fleurs. Les abeilles visitaient les arbres avec beaucoup d'entrain. Le caféier n'a pas une miellée continue, ainsi on ne peut que récolter du miel avec du nectar de café.

Nous sommes descendus à pied, ce qui était bien plus facile que de remonter plus tard. Nous sommes enfin arrivés au rucher et avons pu examiner quelques cadres. Les abeilles locales sont plus petites que celles dont nous avons l'habitude chez nous, mais elles sont tout aussi actives. Mon ami m'a donné un cadre que j'ai emporté à la maison et que ma femme a soigneusement extrait. Lorsque finalement nous sommes arrivés péniblement au sommet de la montagne, nous nous sommes régalés de l'excellent café montagnard de Porto Rico. Pour terminer j'ai acheté quatre gallons (environ 18 litres) de miel de café que je distribuerai aux amis en faisant des causeries cet automne aux Etats-Unis.

Ces 40 ruches constituaient le plus grand rucher que nous ayons vu bien qu'il y en ait aussi d'importants sur la côte sud de Porto Rico où une équipe d'Israéliens exploite un terrain où poussent des légumes.

(ABJ, vol. 123, N° 11, nov. 83.)

Trad. F. Gavin

L'ABEILLE DANS L'ANTIQUITÉ

Dès les temps les plus reculés, l'abeille suscita un intérêt considérable dans les sociétés humai-

nes. En effet, le sucre raffiné n'étant pas connu, l'homme n'avait à sa disposition que les réserves de miel des colonies d'abeilles pour obtenir une matière sucrée concentrée. Dans toutes les cultures, de nombreuses légendes témoignent de l'intense curiosité, de la passion même qui sont nées chez des peuples qui dépendaient, pour une part non négligeable, des abeilles pour leur approvisionnement.

Ainsi, la plus ancienne représentation picturale connue ayant un caractère apicole date de l'époque néolithique. Elle fut découverte en Espagne, près de Valence. On peut y voir une silhouette féminine, accrochée à une liane, retirer d'une cavité rocheuse un rayon de miel; tout autour sont ciselés des insectes.

L'étude des abeilles a toujours figuré en bonne place parmi les sciences de l'ancienne Chine. Certains savants de cette époque reculée ont acquis une telle notoriété (Tchang Houa, par exemple) qu'elle est parvenue jusqu'à nous.

La mythologie hindoue est particulièrement riche en légendes et en images apicoles. Ainsi le dieu Vishnu est parfois figuré sous les traits d'une abeille sur une fleur de lotus. Pour sa part, Krishna est souvent représenté avec une abeille bleue sur le front.

Dans l'ancienne Egypte, l'abeille était vénérée car elle avait un statut divin. La race «Apis mellifica fasciata» était élevée dans des ruches évidemment assez rudimentaires. Plusieurs scènes d'apiculture reproduites sur des bas-reliefs ont été conservées. En outre, il faut rappeler que si le roseau était le symbole de la Haute-Egypte, l'abeille était celui de la Basse-Egypte.

En revanche, il faut noter que l'art persan, pourtant si riche en représentations animales, semble avoir quelque peu ignoré l'abeille et ne l'a que peu représentée comme sujet de peintures, de mosaïques ou de sculptures.

Dans la Grèce antique, ce fut Aristote (384-322 av. J.-C.), qui, le premier, s'intéressa de manière scientifique à la biologie et à la morphologie de l'abeille. Dans ses remarquables travaux, il paraît avoir tout ignoré des systèmes circulatoires et respiratoires; il a, par contre, parfaitement mis à jour le développement du couvain. Il a aussi très bien décrit, ce que beaucoup ignorent encore, le rôle important que joue l'eau dans la vie des colonies.

C'est donc à chaque époque que des hommes ont dessiné des abeilles, ont rêvé à leur sujet, les ont observées et étudiées. Tout cela ne peut que nous inspirer la plus grande modestie dans notre pratique et nos recherches actuelles.

Fred. F.

L'APICULTURE À CHYPRE

Depuis que l'île de Chypre est divisée en deux, je n'ai pu que visiter le secteur cypriote. Cette partie compte actuellement environ 50 000 ruches, dernier recensement par la Division de l'apiculture en 1983.

La production de 1983 a été de 650 tonnes, soit une moyenne de 13 kilos (le miel se vend entre 18 et 20 francs suisses le kilo).

La récolte débute déjà à fin février sur les amandiers, suivie par celle des agrumes. Les apiculteurs déplacent ensuite leurs ruches dans les montagnes avoisinantes, où la récolte dure jusqu'à fin septembre (thym, bruyère, etc.). Le modèle utilisé est la lomystroth modifiée.

Les apiculteurs cypriotes ne nourrissent pas leurs ruches, ces dernières ayant assez de provisions dans le corps de ruche pour passer la mauvaise saison qui est relativement clémente. Au début de février, les ruches reçoivent un peu de sirop, très clair, ceci juste pour les réveiller.

La moyenne m'a paru un peu faible d'après les possibilités de récoltes qui leur sont données. La constatation que j'ai faite, c'est qu'en début de saison, une partie des ruches est, à mon avis, trop faible. En ayant des ruches bien conditionnées au départ, la moyenne de la récolte pourrait être bien supérieure.

Il faut reconnaître que le rucher cypriote est gravement atteint par la varroase. Un apiculteur que j'ai contacté m'a dit avoir perdu, en trois ans, 40 colonies sur 49. Il m'a fait savoir qu'un traitement au Follex VA allait être entrepris sur tout le territoire.

Chypre est un paradis pour les abeilles, et les apiculteurs y sont d'une cordialité et d'une hospitalité proverbiales. **R. C.**

À VENDRE

à Saint-Cierges-sur-Moudon, 15 colonies sur ruches DB et suisses usagées, avec supports en dur.

Werner Stern, avenue de Senalèche 39, 1012 Pully. Tél. (021) 29 67 18, le soir dès 18 h. 30.

À VENDRE

4 ruches pastorales DB peuplées; un extracteur cage triangulaire.

S'adresser à:
R. Gehring, Pinchat,
1227 Carouge.
Tél. (022) 43 05 40.

À VENDRE

7 ruches DB, dont 5 à «système Rithner», et 1 nucléi.

Lucien Martin,
Grand-Pré 9,
1066 Epalinges.
Tél. (021) 32 45 08.

À VENDRE

pour cause de décès un rucher pavillon, construction récente, de 4 m 50 sur 2 m. Transport facile, système Burki, habité par 15 colonies prêtes à la récolte, avec extracteur neuf et maturateur, et tout le matériel apicole.
Paul Vaucher, apiculteur, La Jaqua, 1616 Attalens.

À VENDRE

faute de place, une quantité de ruchettes neuves, à très bas prix, pour système Bürki, pouvant servir pour plusieurs emplois.

S'adresser à:
Paul Vaucher, apiculteur,
1616 Attalens.

À VENDRE

12 colonies, avec ruches ou non. Système suisse, 2½. Race carniolienne.
A Galmiz près de Morat, 1 bloc de 8 ruches habitées.

Alfred Mathys,
1441 Valeyres s/Montagny.
Tél. (024) 24 45 26.

À VENDRE

pour raison d'âge, nucléis DT et quelques colonies; cadres de hausses construits; à prendre sur place dès le 15 mai.
Le rucher se trouve dans la contrée d'Ayent, route du Rawyl.

M. Lucien Dussex,
route de Prilly 11, 1008 Lausanne.

À VENDRE

pour cause de surnombre, 10 colonies DB pastorales et ordinaires, avec hausses ainsi que des nucléis DB abeilles de sélection, carnio.

S'adresser à: Rémy Jollien,
1966 Ayent (VS). Tél. (027) 38 13 02 (heures des repas.)

À VENDRE

nucléis sur 3, 4 et 5 cadres de couvain DB. Souche carniolienne.
Dès la fin avril.

Albert Zürcher,
Noville.
Tél. (021) 60 21 86
(le soir).

À VENDRE

pour cause manque de temps, 11 ruches DB avec emplacement en lisière de forêt, avec petit cabanon et matériel. Neuchâtel, région La Coudre.

Tél. le soir dès 19 h.:
(038) 24 07 77.

À VENDRE

ruches DB peuplées, pastorales Rithner, récentes, nucléis, essaims nus ou sur cadres, à réserver.

Claude Pellaton,
1171 Lavigny.
Tél. (021) 76 58 63
(heures des repas).