Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 90 (1993)
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: 10.12.2025

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

CONSEILS AUX DÉBUTANTS

Juin 1993

Je suis là, assis devant ma feuille blanche, la plume à la main, une quantité de choses à vous dire, mais je ne peux me décider à noircir mon papier. Par quoi faut-il commencer? L'émotion me gagne, car c'est le dernier message, chers amis débutants, que je vous adresse, après plusieurs années de relations épistolaires mensuelles sur l'abeille, autour de l'abeille, pour l'abeille et son environnement, relations anonymes, le plus souvent unilatérales.

Je vous écrivais à tous par le biais de notre journal, amis connus ou inconnus, vous donnant des conseils peut-être inapplicables dans les régions où vous cultiviez vos abeilles, toujours incomplets, car touchant un vaste domaine sans cesse en évolution, malgré la loi immuable de la grappe. J'aurais voulu en faire plus et vous conduire avec plus de sûreté sur le difficile chemin de la connaissance apicole, mais mes modestes moyens ont été bien incapables de vous faire atteindre ce but. J'ose espérer, connaissant votre indulgence, que vous ne m'en tiendrez pas trop rigueur et que l'activité apicole continuera de vous apporter satisfaction, joie et paix dans un monde toujours plus stressant et stressé. J'ai toutefois eu la chance de faire un petit bout de chemin en votre merveilleuse compagnie. Pour cela je vous dis toute ma gratitude, car vous m'avez appris à partager mon temps, mes idées, à regarder d'une manière différente les gens et les choses, à me dépasser certainement.

Je clos ce chapitre par un dernier entretien sur les quelques travaux du mois de juin au rucher. Selon les régions que vous «habitez» avec vos ruches, on peut parler de récolte, d'extraction, de contrôle, de conditionnement, de vente du miel, d'essaimage, de traitement de la cire, de formation de nucléis, d'élevage de reines, de pastorale, de prévention de disette, de nourrissement, etc.

Je n'aborderai que quelques problèmes de récolte. En plaine, la première récolte sur le colza et la dent-de-lion est terminée ou se termine.

Les miels sont extraits assez rapidement après operculation, car ils cristallisent très vite.

Le miel de châtaignier, au goût caractéristique très prononcé, sera récolté de suite, à la fin de la floraison; on évitera ainsi des mélanges avec des miels récoltés plus tardivement.

Pour bien se conserver, le miel ne devrait pas contenir plus de 18% d'eau; une teneur en eau plus haute occasionne sa fermentation, le rendant

ainsi impropre à la consommation. On veillera donc à n'extraire qu'un miel parfaitement élaboré par les abeilles, mûr et operculé dans une large proportion. Il faut toutefois noter que les teneurs en eau peuvent varier d'une année à l'autre ou d'une miellée à l'autre. Elles peuvent être inférieures à 16% ou au contraire dépasser 19%.

Lors du contrôle officiel au réfractomètre, ces valeurs sont relevées et permettent de déterminer son aptitude à la commercialisation.

L'apiculteur peut aussi se procurer ledit appareil (pour un prix abordable), qui lui permettra de procéder à un contrôle préliminaire dans sa propre miellerie.

Le miel étant un produit naturel par excellence, nous devons lui conserver toutes ses qualités et valeurs. Il est donc indispensable de prendre quelques précautions dans la ruche déjà (fumée), à la récolte, à l'extraction (propreté, filtrage), ainsi que lors du conditionnement.

Au moment ou l'Europe se construit... où les barrières frontalières se lèvent, où les miels moins chers des pays qui nous entourent font pression sur notre marché des miels suisses, il est indispensable que nous offrions, en tout cas, un produit de qualité justifiant les prix pratiqués.

Il faudra parallèlement trouver des solutions pour rendre nos miels compétitifs, pour élaborer des produits nouveaux à base de miel, envisager de les conditionner différemment, les mettant ainsi à la disposition des sportifs, etc.; je pense à sa mise en tubes, méthode pratiquée ailleurs et préconisée depuis bien longtemps déjà par notre collègue, ancien du comité SAR, Marc Léchaire.

Ce vaste programme mériterait qu'on s'y attarde un peu plus, mais la place restreinte de «Conseils aux débutants» me contraint à changer un peu de sujet et à revenir à l'après-récolte, où l'on contrôlera l'abondance des provisions; il peut en effet arriver qu'entre deux récoltes les colonies très développées en population passent par une période de disette. Cela a pour effet de créer une ou deux générations d'abeilles affaiblies incapables de générer à leur tour des abeilles d'hiver robustes. Ce qui pourrait peut-être expliquer les défaillances printanières, sans maladies constatées, mais où les populations s'affaiblissent, au point de ne plus posséder que quelques abeilles amorphes groupées autour d'une reine chétive, incapable de redonner vie à la colonie qui est ainsi promise à la bande soufrée.

Nous redonnerons un nourrissement intermédiaire pour pallier le manque d'apports extérieurs.

Je vous quitte sur cette rubrique en vous souhaitant bon vent, chers débutants, et bon courage.

Votre conseiller en partance.

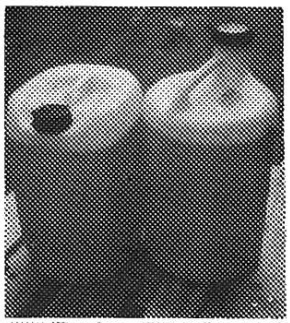
Evolène, 8 mai 1993 *Robert Fauchère*

Hostettler Sucre spécial SA
8048 Zurich-Altstetten

Hohlstrasse 501
Tél. 01-432 16 22, Fax 01-431 72 61

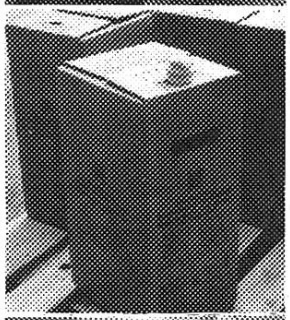
Sirop pour abeilles de Hostettler

De plus en plus d'apiculteurs utilisent la mélasse prête à l'emploi de Hostettler parce qu'elle est pratique et pas plus chère!



Bidon de location
éprouvé
27 kg nets
70/71 % de teneur en sucre totale
Emballage repris

Prix de base
(pris à l'usine)
Fr. 1.63/kg*

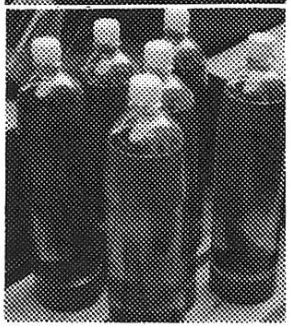


BAG IN BOX
(Sac avec busette de coulée à fermoir dans la boîte)
20 kg nets
Conteneur non retour, ménage l'environnement et s'élimine facilement
70/71 % de teneur en sucre totale

Prix de base
(pris à l'usine)
Fr. 1.69/kg*

Sachets en plastique
pour un abecquement simple et propre: (sachet dans le cadre de fourrage)
2,5 kg nets
72/73 % de teneur en sucre totale
Carton à 5 sachets

Prix de base
(pris à l'usine)
Fr. 2.20/kg*



Bouteilles PET
pratiques et éprouvées bien appropriées pour les « Leuenbergerli »
2 kg nets
élimination non polluante
70/71 % de teneur en sucre totale
Carton à 6 bouteilles

Prix de base
(pris à l'usine)
Fr. 1.96/kg*

* **Le rabais** est valable pour tous les emballages.

NOUVEAU! Le rabais est accordé sur la somme totale des commandes effectuées durant l'année.

Vous pouvez retirer chez nous les quantités correspondant à vos besoins, tout en profitant des rabais de quantité.

Quantité	Remise/kg
100- 199 kg	3 ct/kg
200- 299 kg	5 ct/kg
300- 399 kg	6 ct/kg
400- 499 kg	7 ct/kg
500- 599 kg	8 ct/kg
600- 699 kg	9 ct/kg
700- 799 kg	10 ct/kg
800- 899 kg	11 ct/kg
900- 999 kg	12 ct/kg
1000-1099 kg	13 ct/kg
1100-1199 kg	14 ct/kg

A partir de 1200 kg rabais spécial

Prix pour les expéditions
(cargo domicile)
(La marchandise vous est directement livrée à domicile.)

Les frais d'expédition dépendent du lieu de livraison désiré et sont communiqués sur demande.

Modifications de prix et de rabais restent réservées.

COMMANDES DIRECTES Tél. 01-432 16 22
ou renvoyer le talon à: Hostettler Sucre spéciale SA, Hohlstrasse 501, 8048 Zürich

Nombre

_____ Bidon(s) de 27 kg nets = _____ kg au total

_____ BAG IN BOX de 20 kg nets = _____ kg au total

_____ Sachet(s) de 2,5 kg nets = _____ kg au total

_____ Bouteilles PET de 2 kg nets = _____ kg au total

☐ retrait à l'usine/date: _____

☐ franco domicil/ date: _____

Nom: _____

Prénom: _____

Rue: _____

NP/Lieu: _____

Téléphone: B: _____ P: _____

Signature: _____

Client: ☐ oui ☐ non