

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 92 (1995)
Heft: 9

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: 23.01.2026

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

Conseils aux débutants

Après avoir entendu le ronron et le bruit du miel éjecté des cadres contre les parois de l'extracteur; après avoir goûté et savouré ce nectar parfumé, il est grand temps de s'occuper de nos avettes. L'Année de l'abeille et Apimondia sont auréolés d'une magnifique récolte dans plusieurs endroits de Suisse romande, ce qui rend heureux les bergers des abeilles. Les avettes ont voulu contribuer ainsi à la réussite de ces événements; montrer qu'elles étaient sensibles aux égards que nous avons pour elles. Nous devons leur rendre la pareille en leur octroyant le maximum de bien-être pour passer les mois hivernaux dans des conditions les plus favorables.

Pour les retardataires, il est temps d'enlever les hausses et de pourvoir au nourrissement rapidement. Après le 15 septembre, il est déconseillé de donner de la nourriture liquide. En effet, suivant les conditions météorologiques, les abeilles n'auront pas le temps de bien le conditionner. Elles n'auront pas la possibilité de le placer au bon endroit, de supprimer le surplus d'humidité et de l'operculer, afin que cette nourriture soit de bonne qualité pour passer la mauvaise saison sans encombre.

Attention! Dans certaines régions la récolte de miellat a été très abondante. Aussi est-il recommandé de ne pas hiverner sur cette nourriture, celle-ci favorisant la dysenterie. Enlevez ces cadres du corps de ruche et remplacez-les par des cadres vides. Ce miel peut être extrait ou mis en réserve pour le printemps prochain. A cause de ce miellat, il est recommandé de donner dans le dernier nourrissement des produits de lutte contre le noséma. Je vous laisse le choix du produit, mais vous conseille de suivre attentivement les directives des fournisseurs.

Pour ceux qui n'ont pas encore entrepris le traitement contre la varroase, il est temps d'y songer en vous conformant aux directives des services vétérinaires de vos cantons.

Dame Nature a été abondante et clémence, la récolte a été bonne, aussi le conditionnement et la vente du miel doivent être faits en bonne et due forme. La présentation doit être parfaite. Pas de pot dégoulinant ou collant, ceux-ci donnent un aspect négligé. Des pots ou des boîtes avec des étiquettes présentant bien sont le meilleur garant pour une vente facilitée. Les fournisseurs ont tout l'attirail nécessaire pour mettre en valeur le merveilleux travail de nos abeilles et celui-ci mérite bien une belle présentation.

A bientôt!

Citation du mois

L'homme a prélevé sa part de la récolte. Chacune des bonnes ruches lui a offert quatre-vingts ou cent livres de miel, et les plus merveilleuses en donnent parfois deux cents, qui représentent d'énormes nappes de lumière liquéfiée, d'immenses champs de fleurs visitées, une à une, mille fois chaque jour.

Maeterlinck, *La Vie des Abeilles*, VI, III.

L'api Willy





1995, l'Année de l'abeille

Le champ de la nature ne peut s'épuiser, et l'on y trouve toujours des moissons nouvelles.

Chateaubriand, *Le Génie du Christianisme*, I, V, 4.

L'Année de l'abeille 1995 porte bien son nom, puisqu'elle sera l'une des meilleures de ces dix dernières années dans certaines régions.

Comme la récolte a été intéressante, je vous suggère que vous organisiez, et cela dans le cadre de l'Année de l'abeille, un « **déjeuner chez l'apiculteur** ».

L'occasion vous est ainsi donnée de faire plus ample connaissance avec des membres d'une de vos sociétés, des relations d'affaires, des connaissances ou des amis tout simplement. Vous pourrez leur faire déguster les différents miels qui ont été récoltés durant l'année. Et servir ce nectar avec de la tresse ou de la « taillaule neuchâteloise » (voir recette ci-dessous).

Durant ce déjeuner, convainquez ces personnes des vertus des produits du rucher et des bienfaits de la consommation du miel. Profitez de faire des photocopies du tableau A QUOI SERT L'APICULTURE qui figure au centre du journal de juin. Donnez les explications nécessaires afin de faire des adeptes à notre hobby, ou du moins de faire des consommateurs de nos produits.

Recette de la taillaule neuchâteloise

Pour 500 g de farine.

– Délayer dans un bol 15 g de levure, 100 g de sucre et 2 dl de lait tiède. Verser dans la fontaine.

– Ajouter 10 g de sel, 100 g de beurre liquéfié tiède et 1 à 2 œufs battus.

– Mélanger, pétrir pendant 15 à 30 minutes.

– Ajouter 100 g de raisins secs.

– **Laisser lever à couvert 30 minutes.**

– Façonner et laisser lever une seconde fois dans un moule 1 à 2 heures.

– Cuisson à four moyen 20 à 40 minutes.

– Bon appétit !

Amicalement.

L'api Willy

