

**Zeitschrift:** Revue suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 98 (2001)  
**Heft:** 7

**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:** 24.01.2026

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

# Conseils aux débutants

## Juillet

Bonjour amis des abeilles,

Je prends la plume à la suite d'Erwin pour cette rubrique que je vais m'employer à rendre aussi attrayante que possible.

Le mois de juin étant terminé, cela veut aussi dire pour la plupart d'entre nous que la récolte de printemps a été faite et que nous mesurons avec anxiété la teneur en humidité de notre miel. Il y a de quoi avoir quelques doutes car les cieux furent passablement pluvieux.

Dans la région genevoise, quelques apiculteurs ont eu des champ de colza à proximité de leur rucher, ce qui a occasionné des rentrées importantes de nectar. A tel point qu'il a fallu rajouter une deuxième hausse et, pour certains, une troisième hausse afin de faire de la place dans les corps pour la ponte et pour éviter l'essaimage. Toutefois, ce nectar une fois retravaillé et évaporé de son humidité par nos abeilles, il s'est avéré que sur les trois hausses emplies il n'en restait qu'une à deux, le solde étant l'eau évaporée !

La quantité d'eau contenue dans un miel détermine directement sa conservation et sa cristallisation futures, notamment par la modification du rapport glucose/eau. La teneur en humidité idéale est comprise entre 15 et 18%, ce qui permet de le conserver sans risque de fermentation durant au minimum dix-huit mois. On a toutefois vu des miels de colza fermenter alors que le taux était au-dessous de 18,5% ! Il est donc intéressant de pouvoir récolter un miel le plus « sec » possible.

Pour information, la teneur maximale en eau tolérée en Suisse est de 18,5%.

La première mesure de précaution pour s'assurer que le miel est suffisamment « sec » est de vérifier que les rayons soient bien operculés.

En principe, les abeilles operculent les alvéoles lorsque la teneur en humidité est suffisamment abaissée, elle se situe en général en dessous de la valeur limite. Ce n'est toutefois pas toujours le cas ! Nous nous sommes amusés à mesurer la teneur en eau d'un miel sous opercule et nous avons, à notre surprise, découvert que sa valeur était supérieure à 18,5% ! Lorsque le miel est operculé, la teneur en eau ne diminuera plus, ce n'est donc pas sur les abeilles que l'on peut compter pour ce travail.

Il y a différentes méthodes pour faire diminuer la teneur en eau, parmi lesquelles:

- chauffer le local d'extraction à une température supérieure à la température extérieure ;
- placer un déshumidificateur dans le local.

La diminution de la teneur en eau intervient toujours avant l'extraction, sur du miel en rayon, même operculé. C'est à ce moment que la surface d'échange est la plus importante avec l'air sec. Le séchage est plus rapide avec du miel non operculé, mais la teneur en eau est plus élevée au départ.

Il faut donc laisser les hausses dans le local chauffé (25-30°C), dans lequel idéalement on aura installé un déshumidificateur (humidité relative ~ 55%) pen-

dant quelques jours. Il est important d'organiser une circulation d'air dans les hausses, par exemple en les décalant de 45°.

« Le mieux est l'ennemi du bien, j'ai lu récemment qu'un miel trop asséché pouvait devenir difficile à extraire... »

Pour ceux qui, comme moi, ne disposent pas des moyens de chauffer et d'installer un déshumidificateur dans leur local d'extraction faute d'être reliés au réseau électrique, il reste quand même la solution de récolter un miel provenant de cadres le plus operculés possible. C'est la méthode la plus simple et la moins onéreuse en énergie, elle ne demande que de l'observation et de la patience.

Fondons nos espérances dans une excellente saison d'été. Je vous donne rendez-vous au mois prochain.

*Jean-Daniel Duc*

## À VENDRE **extracteur radial**

9 cadres, 2 ruches vides DB.

Tél. (022) 734 98 81.  
Natel (079) 391 04 10.

## À VENDRE **10 ruches vides DB**

avec hausses et tiroirs varroa,  
en bon état.

Prix à discuter.

Tél. (027) 281 18 35.