**Zeitschrift:** Revue suisse d'apiculture
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture
**Band:** 127 (2006)
**Heft:** 7

**Rubrik:** Revue de presse

**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:** 08.12.2025

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

Dans le journal L'IMPARTIAL, en février 1940, nous relevons ce qui suit :

## Le miel est une médecine

Le professeur G. de Bunge, une autorité mondiale en pareille matière, a publié, dans la « Revue de Biologie », les résultats de ses longues recherches, selon lesquelles le miel est le seul principe sucré contenant du fer. Dans un kilogramme de miel, ce savant a constaté la présence de 11 milligrammes de sel martial ou ferrique. Parmi toutes les préparations ferrugineuses qui sont prescrites aux personnes anémiques, le miel pur offre l'avantage de contenir le sel ferrique sous une forme agréable à l'estomac et qui est réellement assimilée par le sang.

Le docteur Zaiss écrit: « Selon mes expériences personnelles, le miel pur cristallisé est le meilleur remède pour le traitement des plaies. Son emploi pour le traitement des plaies est fort ancien. Dans la règle, on mélange le miel avec de la graisse et de la farine pour en faire une pommade. Or, le miel est beaucoup plus efficace sans mélange. Toute plaie impure et contuse peut être traitée absolument et sans désinfection préalable avec du miel. L'effet de pareil traitement est pour ainsi dire miraculeux: vingt-quatre heures plus tard, toutes les impuretés adhèrent au pansement, la plaie est pure et sans irritation. Après cela, on continue le traitement au miel ou bien l'on inaugure tout autre traitement.

Si les agriculteurs américains revendiquent l'emploi régulier du miel comme moyen de prévenir le gel des radiateurs d'automobiles, à combien plus forte raison peut-on recommander le miel pour le traitement régulier des plaies chirurgicales et dermatologiques. Le miel est un lénitif, autrement dit un moyen qui adoucit les douleurs, bien qu'au premier contact le patient ressente comme une brûlure. Le miel est la pommade idéale contre les brûlures légères ou graves. Il favorise aussi la constitution de la pellicule qui recouvre les moignons. Le miel « tire » et désinfecte. Il permet aussi de guérir les tumeurs charbonneuses graves, même dans les cas où une intervention chirurgicale semblait inévitable.

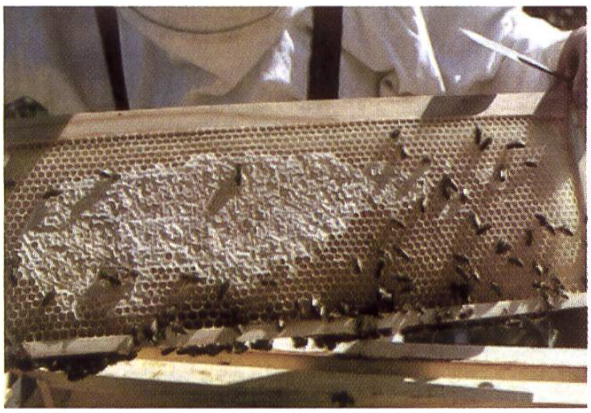
Le miel est aussi le remède contre une maladie qui pousse pour ainsi dire au désespoir et le patient et le médecin, nous voulons dire la présence d'un furoncle (clou) dans le conduit auditif de l'oreille. En pareil cas, le miel ôte la douleur insupportable, rafraîchit, purifie, et conduit assez rapidement à la maturation et guérison. Et retenez bien que dans tous les cas le miel est absolument inoffensif, ce que l'on ne saurait affirmer d'une quantité de remèdes autres.

Dans sa « Cure hydrothérapique », Kneipp écrit ce qui suit: « J'emploie fréquemment le miel, et j'ai fait l'expérience que son efficacité est excellente. »

*Article de presse repêché par Michel Fahrny, apiculteur à La Chaux-de-Fonds.*

# Récolte des hausses

*Avec l'aimable autorisation de* L'Abeille de France



D'ordinaire, en juin, l'apiculteur a enfin atteint une première étape du but vers lequel tendaient tous ses efforts, c'est le mois des satisfactions avec la récolte du « miel de fleurs ». Récolter sur ses colonies le surplus de miel constitue la récompense normale pour la peine et les soins prodigués à ses protégées. Mais cette année malheureusement il aura beaucoup de peine à déterminer la quote-part qui légitimement pourrait lui revenir.

## Récolter de manière équitable

Il est beaucoup question de commerce équitable ces temps-ci. Il en va de même pour nos colonies; il est légitime et impératif que chaque colonie dispose en permanence d'une réserve de sécurité d'environ 10 kilos de miel. Il serait imprudent de croire que la belle saison aidant, nos abeilles pourraient reconstituer leurs stocks très rapidement. Même si le mois de juin introduit l'été, le début du mois peut encore se révéler froid et pluvieux, avec de brusques arrêts de la miellée conduisant à la disette des bataillons de ventres affamés. De plus une colonie brutalement privée de ses réserves subit un choc qui modifie complètement son comportement. Elle peut aussi bien ne plus être capable de faire face aux agressions environnementales, que manifester sa révolte en attaquant violemment avec force piqûres, l'apiculteur qui se promène au voisinage du rucher et même, ce qui peut être plus grave, passants et animaux qui se trouveraient dans les environs immédiats.

Il est également indispensable, et nous l'avons décrit au paragraphe précédent, que le couvain soit toujours entouré de quelques cellules de pollen et qu'une couche de miel coiffe en permanence l'ensemble des rayons de couvain. En temps normal, le couvain ne touche jamais la barrette supérieure des cadres. Il en est séparé par une épaisseur de miel de hauteur variable qui en forme de banane coiffe les berceaux des générations futures. Mais lorsque les hausses sont posées, la population nombreuse et le couvain abondant, il est fréquent de constater que le couvain affleure la barrette supérieure des cadres, la coiffe de miel se prolongeant alors jusque dans la hausse. En retirant tous les rayons de la hausse, comme cela se pratique couramment, la coiffe de miel est totalement supprimée. La colonie privée brutalement de son environnement vital est en détresse et le fait savoir. Pendant plusieurs jours elle va manifester sa révolte.

## Récolter en faisant des choix

Dans notre pays, nous avons la chance de disposer, suivant les régions, d'une très grande diversité de floraisons mellifères, qui peuvent donner plusieurs miellées successives tout au long de la saison. Suivant la clientèle ciblée par l'apiculteur, il peut y avoir intérêt à récolter séparément les différents crûs reflets de leur origine florale, pour obtenir des miels uni-floraux (en théorie seulement, car en pratique ils ne sont qu'à dominante uni florale): miel de printemps, de pommiers, de colza, d'acacia, de tilleul, de lavande, etc. Ce choix dans l'appellation des miels récoltés, mais aussi l'absence de récolte comme c'est le cas cette année, conduisent l'apiculteur à s'interroger et à définir une politique de récolte avec transhumance sur les lieux de production.

## Du nectar au miel

Le miel est élaboré par les abeilles à partir de sucres produits par des végétaux, soit sous forme de nectar, soit sous forme de miellat.

Le nectar est un liquide sucré, sécrété par les nectaires dont sont dotés certains végétaux à la base des corolles. On le vérifie aisément lorsqu'on mâchouille une fleur d'acacia. Le nectar est composé d'eau et de sucres, mais contient également de nombreuses autres substances à l'état de traces, tels que des acides aminés, des acides organiques, des substances aromatiques, des vitamines, des minéraux, etc. Ces substances sont responsables de la valeur aromatique d'un miel et lui confèrent sa personnalité. Combinées aux sécrétions de l'abeille, elles sont à l'origine des effets bienfaisants attribués à certains miels depuis la plus haute antiquité. Les sucres en concentration très variable selon la nature de la plante et les conditions environnementales, (de 10 à 70 % ) sont principalement du glucose, du saccharose et du fructose, mais aussi en très faibles quantités, différents autres sucres. Le spectre des sucres est une caractéristique des familles botaniques butinées et permet de déceler les fraudes concernant l'appellation ou l'origine d'un miel. La nouvelle directive miel de 2001 y fait référence. Le nectar contient encore de nombreux micro-organismes qui peuvent influencer le devenir d'un miel, en particulier les levures. Différents facteurs influencent la sécrétion du nectar: l'âge de la fleur (la ronce), le sexe (l'érable), la durée de floraison (le butinage du colza accélère sa défloraison). La morphologie de la plante n'est pas toujours adaptée au butinage par l'abeille (le trèfle incarnat). Les conditions météo jouent également un rôle très important: le nectar est plus abondant lorsque l'humidité de l'air est élevée. Au contraire si la température est fraîche, si le vent du nord est dominant, les nectaires se tarissent. Un exemple frappant en est donné par l'acacia: croulant de fleurs, il n'est pas butiné par vent du nord ou si la température est trop fraîche; il n'exhale alors aucun parfum.

Nos abeilles sont en constante recherche de la meilleure source de nectar, le plus concentré en sucres. Elles ont le souci de la rentabilité et à l'arrivée dans la colonie, celles qui ramènent la charge la plus concentrée sont déchargées en priorité alors que les autres doivent patienter.

Les fines gouttelettes sucrées qui perlent, attirent les abeilles qui les aspirent avec la trompe et les stockent dans le jabot. Le jabot est un sac extensible, piriforme, d'un volume de 50 à 60 µl (environ 20 000 jabots par litre) ouvert du côté de l'œsophage et de l'intestin avec lequel la jonction est assurée par une soupape (le proventricule) qui permet de filtrer le nectar et d'en éliminer les impuretés, mais surtout qui interdit au contenu de l'intestin de remonter dans le jabot.

Une butineuse pèse 100 mg ; elle visite de 20 à 100 fleurs pour constituer une charge de 30 à 60 mg de nectar (soit la moitié de son poids). Pendant son retour à la ruche, elle commence l'enrichissement du nectar avec des enzymes sécrétées par ses glandes labiales et pharyngiennes: (des diastases, des invertases et du gluco-oxydase. Un chercheur disait lors d'une conférence et à juste titre « l'abeille est un laboratoire enzymatique volant». De retour à la ruche, la butineuse remet son nectar à une abeille d'intérieur. Ce nectar circule très vite d'une abeille à l'autre, tout en s'enrichissant de sécrétions glandulaires. Pendant ce transfert, les abeilles évaporent l'eau du nectar en refoulant une goutte et en l'étalant sous la trompe. C'est la phase de séchage actif qui dure de 15 à 20 minutes. Quand le taux d'humidité est tombé à 40-50 % le nectar est déposé dans les cellules où l'évaporation de l'eau se poursuit sous l'action de la ventilation. C'est la phase passive qui s'étend sur 4 à 5 jours.

Le séchage du miel dans la ruche est une opération qui implique un grand nombre de jeunes abeilles. Il a été calculé que pour 10 à 15 000 butineuses. C'est 25 à 30 000 jeunes abeilles qui œuvrent à la transformation du nectar en miel.

Ce travail est en relation directe avec la nature de la ruche (largement ouverte et bien ventilée), la force de la colonie, la quantité journalière de nectar récoltée et la concentration en sucre de ce nectar.

| Concentration en sucre du nectar | Eau à évacuer pour obtnenir 1 kg de miel |
|---|---|
| 60% | 0.3 kg |
| 40% | 1 kg |
| 20% | 3 kg |
| 13% | 5,2 kg |

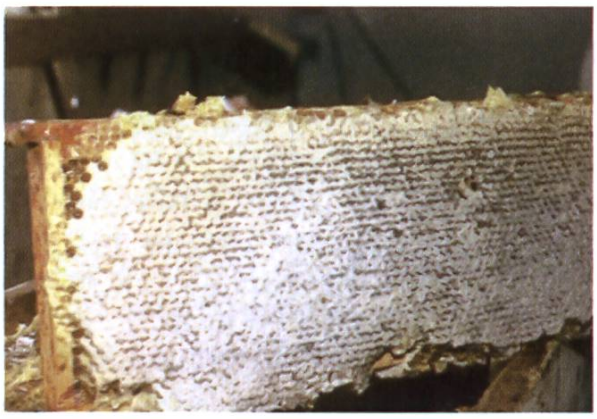
L'abeille ayant un souci permanent de rentabilité, ce tableau explique pourquoi les butineuses chargées d'un nectar concentré sont déchargées de leur récolte avec plus d'empressement que d'autres qui n'ont pas butiné à la même source.

L'humidité du miel est très difficile à éliminer si les nuits sont chaudes et cette opération peut s'étaler sur 4 à 5 jours notamment avec l'acacia. Le niveau d'humidité a aussi une influence directe sur le poids spécifique du miel extrait: à 15 % d'humidité un litre de miel pèse 1,435 kg; alors qu'à 18 % un litre pèsera 1,417 kg. Quand le miel est mûr, c'est à dire lorsque son taux d'humidité est inférieur à 18-20% (pour la bruyère), les abeilles ferment la cellule avec un couvercle de cire: elles operculent. Le miellat est en général élaboré par un puceron qui pique les parties tendres des végétaux, se nourrit des matières azotées contenues dans la sève et rejette les sucres qu'il ne peut digérer. Ces exsudats sont repris par les abeilles et à nouveau transformés pour devenir un miel de miellat.

## Quand récolter?

Le miel ne doit être récolté que lorsqu'il est mûr, c'est-à-dire suffisamment sec pour se bien conserver. Pour tous les miels, le taux d'humidité ne doit pas dépasser 18 %. Une exception, la bruyère peut titrer 20 %. D'instinct nos avettes savent à quel moment le produit de leur travail est en état de bonne conservation et

aussitôt elles le protègent avec une fine pellicule de cire, un opercule. Lorsqu'un cadre est entièrement operculé, c'est un indice de maturation. L'apiculteur a alors la certitude que le taux d'humidité du miel est inférieur à 18%. Quelquefois cependant, pressées par les rentrées de nectar et les difficultés à l'assécher dans une atmosphère environnementale trop humide, nos abeilles operculent à la hâte un miel qu'il faudra encore assécher pour lui assurer une bonne conservation. Dans certaines régions c'est souvent le cas du miel d'acacia.



En pratique, il est conseillé de ne récolter que les rayons entièrement garnis et operculés; parfois bien sûr pour éviter de revenir pour 1 ou 2 cadres, notamment en fin de saison, on peut retirer un cadre operculé aux ¾. Par acquit de conscience, pour s'assurer que ce miel non encore operculé est pourtant mûr, une petite tape sur la barrette supérieure du cadre tenu en main, ne doit pas provoquer d'éclaboussures. Si des gouttes de miel giclent encore, ce miel n'est pas mûr; mieux vaut attendre encore un peu avant de le récolter. Un miel qui n'est pas encore à maturité complète est trop liquide et une fois extrait, il risque de contenir des spores de levure ou des moisissures qui le feront fermenter. Un miel fermenté est impropre à la consommation tant pour l'homme que pour l'abeille. Du miel qui fermente prend un goût extrêmement désagréable, et il n'est pas souhaitable d'en mettre sur la table de l'un de vos amis. Les cadres non retirés sont rassemblés au dessus des cadres de couvain du corps de ruche et les vides sont comblés avec des cadres de réserve. A défaut, le soir même, après extraction, les cadres seront rendus aux abeilles, au début de la nuit, après avoir été vaporisés avec de l'eau pour éviter une excitation au rucher.

Dans les régions sans colza, si vous désirez récolter un miel toutes fleurs, rien ne presse. En cas d'abondance de récolte, vous pouvez envisager la pose d'une deuxième hausse ou même de plusieurs. La hausse supérieure pourra contenir des cadres de cire gaufrée, ce qui présente un avantage certain: si la colonie est forte, nous suçons les jeunes ouvrières vers le haut et ainsi nous combattons un peu l'essaimage, pour arriver à une bonne et abondante récolte de miel.

Par contre, dans les régions où l'on cultive le colza, il est prudent de surveiller le remplissage des hausses. Dès que les champs passent du jaune au brun foncé, il faut récolter les rayons, même s'ils ne sont operculés qu'aux ¾ et les extraire de suite. Le miel de colza cristallise très rapidement, même dans les hausses surtout si la colonie a essaimé ou si les nuits sont froides.

## Techniques de récolte

Le miel est un produit noble chargé de saveurs et de flaveurs. Rien ne devra porter atteinte à ces qualités.

**Le chasse abeilles:** Le procédé le plus respectueux de la qualité du produit, le moins stressant pour la colonie, indépendant des conditions climatiques, c'est le chasse-abeilles, appareil que l'on trouve dans le commerce et qui ne permet le passage des abeilles que dans un seul sens. Il est fixé sur un plateau couvre-cadres. Ce plateau est intercalé la veille au soir entre la ruche et sa hausse.

Andermatt BioVet AG

# Lutte contre varroa 2006

# Informations générales

## Vos contacts

**Dr. Ernst Gubler**
Vétérinaire
agronome EPFZ
santé animale

**Brigitte Zimmermann**
Secrétariat

**Maik Thieme**
Apprenti médiamaticien

**Simon Gisler**
Directeur
agronome EPFZ
apiculture


**Andermatt BioVet SA**
**Stahlermatten 6**
**CH – 6146 Grossdietwil**

**Tel. 062 917 51 10**
**Fax 062 917 51 11**

**www.biovet.ch**
**info@biovet.ch**


**Andermatt BioVet SA s'est donné l'objectif de mettre à disposition des détenteurs d'animaux de réelles alternatives à la médecine vétérinaire conventionnelle, pour stimuler la santé animale et pour le bien-être des humains, des animaux et de la nature.**

## Les entreprises affiliées

**Andermatt BIOGARTEN SA**
**Produits pour le jardin et la maison!**
Tel. 062 917 50 00
info@biogarten.ch
www.biogarten.ch

**Andermatt BIOCONTROL SA**
**Protection professionnelle des végétaux!**
Tel. 062 917 50 05
sales@biocontrol.ch
www.biocontrol.ch

# Bulletin de commande 2006

| x | produit | prix |
|---|---|---|
| | [1]**Diffuseur FAM** (pour acide formique 70 %) | Fr. 12.40 |
| | 5 éponges en tissu | Fr. 5.90 |
| | [1]**Diffuseur Liebig** (pour acide formique 85 %) | Fr. 7.50 |
| | 40 papiers buvards | Fr. 7.80 |
| | **THYMOVAR®** (2 x 5 plaquettes) | Fr. 30.50 |
| | **THYMOVAR®** (2 plaquettes) | Fr. 6.90 |
| | [1]**Evaporateur VARROX®** | Fr. 149.00 |
| | Rallonge électrique VARROX® (7 m) | Fr. 39.00 |
| | Minuteur VARROX® | Fr. 21.00 |
| | Masque de protection FFP3 (acide oxalique) | Fr. 14.90 |

## autres produits

| | | |
|---|---|---|
| | [1]**Acide formique*** 85 % 1 litre | Fr. 10.40 |
| | [1]**Acide formique*** 70 % 1 litre | Fr. 10.40 |
| | [1]**Acide formique*** 60 % 1 litre | Fr. 10.40 |
| | [1]**Acide acétique*** 80 % 1 litre | Fr. 16.90 |
| | [1]**MELLONEX®** boîte à 180ml (contre fausse teigne) | Fr. 17.00 |
| | **Gobelet gradué** (pour tous les acides) | Fr. 5.50 |
| | [1]**Acide lactique*** 15 % 1 litre | Fr. 11.20 |
| | [1]**Acide oxalique*** 2.1 % 1 litre (pulvérisation) | Fr. 9.90 |
| | [1]**Solution sucrée d'acide oxalique*** 0,5 litre pour environ 10 – 15 colonies (goutte-à-goutte) | Fr. 9.10 |
| | Seringue | Fr. 2.90 |
| | **Lunettes de protection** (pour tous les acides) | Fr. 10.50 |
| | **Thymol PH EUR*** boîte à 200 g | Fr. 23.00 |

*Produits dangereux: observer les indications de sécurité et de risque sur l'emballage.

[1] FiBL «Admis en agriculture biologique selon la liste des intrants du FiBL»

Andermatt BioVet AG

**Expediteur:** **No. de client.:** . . . . . .

Nom/
Prénom: . . . . . .

Rue: . . . . . .

NPA/Lieu: . . . . . .

Tél.: . . . . . .

Date: . . . . . .

Signature: . . . . . .

Veuillez m'envoyer les produits par:

❑ **PostPac Priority / Courrier A**

❑ **PostPac Economy / Courrier B**

Sans indications, nous enverrons la marchandise en PostPac Economy / Courrier B.

Tous les prix sont mentionnés TVA inclue. Plus frais d'emballage (CHF 3.50) et de port. Envois par courrier: les acides formiques et l'acide acétique doivent être envoyés dans des paquets de max. 4 litre par produit et Thymol dans des paquets de max. 120 boîtes. Sous réserve de changements de prix. Conditions de payement : 30 jours net. **Pour des grandes quantités il y a des prix d'échelon intéressants !**

THYMOVAR®
• simple
• rapide
• produit suisse
Abeille sur millepertuis

Pendant la nuit les abeilles sont descendues à la rencontre de leur reine et le lendemain matin, la hausse est pratiquement vide et peut être récoltée très rapidement, sans aucune excitation au rucher. Les rayons bons à extraire sont prélevés, la hausse regarnie avec des rayons vides. Le chasse abeilles est enlevé, la hausse remise en place pour que la colonie continue à engranger. Après extraction, à la nuit tombante, on redonne les cadres préalablement vaporisés sur les deux faces avec de l'eau fraîche. C'est de loin le procédé que je préfère.

Avec certains types de ruches, la mise en place d'un chasse-abeilles est impossible. Il faut alors récolter cadre par cadre et l'on devra respecter certaines règles.

Il est préférable de choisir une journée calme, ensoleillée et favorable au travail des abeilles. Évitez surtout les journées orageuses ou venteuses; les abeilles vous feraient connaître rapidement leur désaccord. On peut intervenir soit le matin à la fraîche (les butineuses sont encore nombreuses dans la ruche mais le calme règne et elles collent au cadre), soit en fin d'après-midi. C'est la solution que je préfère, car l'amputation de leurs réserves met les ruches concernées et par contagion tout le rucher en effervescence. Avec la tombée de la nuit (la nuit porte conseil), le calme revient rapidement et réduit ou supprime totalement l'excitation que nous aurons déclenchée par nos manipulations plus ou moins malheureuses. De plus elles auront toute ta nuit pour réparer les dégâts involontaires.

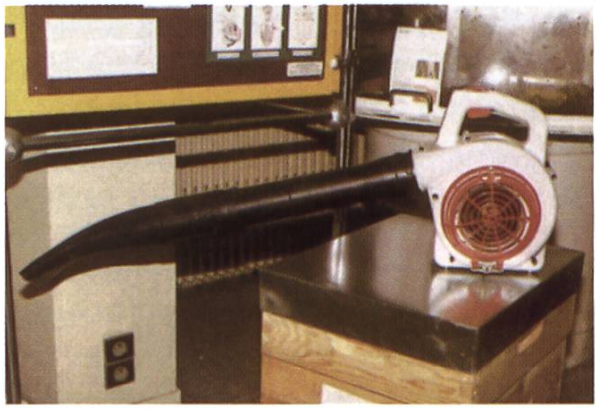
Pensez surtout au voisinage: l'apiculteur étant de moins en moins toléré, il importe qu'il se fasse oublier, surtout pendant ces interventions qui peuvent provoquer quelques réactions piquantes.

Pour intervenir avec efficacité, il faudra tout préparer et le disposer à portée de mains. Une hausse vide fermée, un enfumoir bien garni, un seau d'eau et une éponge pour laver les taches de miel, un seau avec couvercle pour récupérer les chutes de cire, un lève-cadre et une brosse à poils doux, une planche formant plan incliné, posée devant la ruche et affleurant le trou de vol pour éviter que les jeunes abeilles se perdent dans l'herbe.

Un rappel: la fumée ne doit pas être envoyée dans la hausse, le miel prendrait mauvais goût. Elle doit raser le dessus des cadres pour décourager les gardiennes de quitter l'abri protecteur de la ruche. Brosser les abeilles ne signifie pas les piquer mais les pousser délicatement pour nettoyer le cadre.

**Récolte cadre par cadre:** c'est la plus ancienne et la plus simple. Par le trou d'envol, je donne quelques jets de fumée pour mettre les abeilles en bruissement: (une abeille gorgée de miel est moins agressive). Une ou deux minutes plus tard

je découvre la section de hausse dans laquelle je veux intervenir, un petit jet de fumée rasante c'est suffisant (surtout pas d'excès de fumée, le miel est un produit délicat); je retire le cadre de rive et ainsi de suite, une légère tape sur la barrette supérieure du cadre fera tomber un certain nombre de butineuses qui avec empressement regagneront l'abri des cadres du corps de ruche. Avec une balayette, je brosse avec délicatesse les récalcitrantes (je dis bien brosser et non piquer), je range les cadres dans la boîte à rayons naturellement étanche. Et ainsi cadre après cadre. Tous les 3 ou 4 cadres, un petit jet de fumée toujours rasante aide à garder la maîtrise des opérations. Un dernier petit truc: ne perdez pas de temps à chasser la petite récalcitrante qui colle à son cadre. Pendant le transport des cadres entre le rucher et votre extracteur, les vibrations chasseront les dernières attardées.



**Récolte par soufflerie:** c'est du domaine des professionnels. On retire la hausse et avec une soufflerie, on expulse toutes les abeilles. C'est brutal mais expéditif et sans danger pour le miel.

## Extraction

Les rayons récoltés sont transportés à la miellerie pour être extraits de suite, pendant que le miel est encore chaud. Le miel est un produit alimentaire et son travail doit respecter des règles d'hygiène comme tout produit alimentaire ainsi que les propriétés spécifiques du miel. Il ne faut pas oublier que le miel est acide et que seuls l'inox et le plastique alimentaire sont autorisés pour son élaboration ou sa conservation.

La miellerie est un local propre, sec, bien ventilé avec possibilité de chauffage et de déshumidification.

Elle sera alimentée en eau potable, si possible chaude et être inaccessible aux abeilles. Ce local doit être aménagé de façon à faciliter le travail de l'apiculteur au maximum. L'outillage minimum comprend un extracteur en inox, des seaux inox ou en plastique alimentaire, un bac à désoperculer pour recevoir les opercules et les coulures de miel, un maturateur inox, éponges et chiffons pour nettoyer les bavures de miel; rien n'est plus dangereux que des opercules sous les talons.

De nombreux apiculteurs nous interrogent au sujet de réglementations concernant les mielleries. La réponse à toutes les questions fera l'objet d'un développement ultérieur en relation avec l'obligation d'une traçabilité depuis le 1er janvier 2005.

Les cadres sont désoperculés sur les deux faces avec une herse ou un couteau électrique, placés dans l'extracteur et centrifugés sur les deux faces également. Le miel recueilli passera par un tamis à double filtre: un premier à mailles larges pour recueillir les plus grosses impuretés (des fragments de cire), un second à mailles

plus fines permet de retenir les plus petites particules.

Le miel est un produit hygroscopique, c'est-à-dire qu'il absorbe l'humidité de l'air. Pendant l'extraction, les gouttes projetées contre les parois de l'appareil éclatent en une multitude de petites gouttelettes qui absorbent l'humidité ambiante du local. On devra donc veiller à ce que ce local soit toujours très sec. Pour le contrôler la miellerie sera équipée d'un hygromètre couplé à un thermomètre (ce n'est pas cher). Pour obtenir un miel de bonne qualité l'humidité relative de la miellerie devrait être <40% pendant l'extraction et <60% pendant la maturation. Des déshumidificateurs permettent d'obtenir ces chiffres.

## La maturation

Le produit issu de l'extracteur est versé après filtration dans un maturateur. C'est un récipient en inox de contenance variable, qui en une huitaine de jours, dans une ambiance à 25-30° permet la décantation du miel, c'est-à-dire qui permet au miel de rejeter vers la surface les bulles d'air emprisonnées par la centrifugation et les petites impuretés que les filtres n'ont pas pu retenir. Avec un coupe pâte on récupère régulièrement l'écume qui surnage à la partie haute du maturateur. On peut accélérer ce processus de décantation en remuant la masse de miel de temps en temps. Après maturation le miel peut-être soutiré et mis en pots ou en seaux hermétiquement fermés pour être stockés dans un local sombre, à température constante de 10 à 14 degrés ! Ainsi votre récolte pourra se conserver sans risque pendant plusieurs années.


**FRANCO DOMICILE - TOUT COMPRIS**

***Bocaux à miel en verre, large ouverture, forme basse, couvercles à fermeture baïonnette imprimés***

| Livrés à domicile | | | | | | Bocaux à miel, prix pour palettes | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 Kg | avec couvercle | 1.20 | -.96 | -.82 | -.72 | | -.68 | -.66 | -.60 | Sur demande |
| 1/2 Kg | avec couvercle | 1.00 | -.79 | -.68 | -.61 | | -.48 | -.45 | -.40 | |
| 1/4 Kg | avec couvercle | -.92 | -.72 | -.65 | -.57 | | -.47 | -.44 | -.39 | |
| 50 g | avec couvercle | -.66 | -.59 | -.57 | -.50 | | -.40 | -.37 | -.34 | |
| Couvercle seulement | | -.40 | -.34 | -.31 | -.27 | à boîte | -.23 | -.20 | -.17 | |
| Dès pièces | | 150 | 300 | 500 | 1000 | Dès palettes | 1 | 2-5 | 6-10 | +11 |
| Retirés à Chiasso | | | | | | Retirés à Chiasso | | | | |
| 1 Kg | avec couvercle | -.75 | -.70 | -.67 | -.63 | | -.61 | -.59 | -.54 | Sur demande |
| 1/2 Kg | avec couvercle | -.63 | -.56 | -.53 | -.50 | | -.43 | -.41 | -.37 | |
| 1/4 Kg | avec couvercle | -.57 | -.53 | -.51 | -.47 | | -.41 | -.40 | -.36 | |
| 50 g | avec couvercle | -.53 | -.49 | -.44 | -.42 | | -.35 | -.33 | -.31 | |
| Couvercle seulement | | -.34 | -.30 | -.28 | -.24 | à boîte | -.19 | -.16 | -.15 | |

Le prix est entendu pour bocaux de même grandeur.

**Livraison: + 3 jours (cargo domicile).**
**Pour retirer la marchandise s'annoncer au ☎ S.V.P.**
**Livrés à domicile = coût de transport + TVA compris.**
**Facture 20 jours net. --Echantillons gratuits sur demande.**
**D'autres pots en verre (forme/capacité) selon votre exigence.**

**1 palette (1Kg)= 98 emballages de 12 pièces= 1'176 p.**
**1 palette (1/2 Kg)= 96 emballages de 25 pièces= 2'400 p.**
**1 palette (1/4 Kg)= 99 emballages de 24 pièces= 2'376 p.**
**1 palette (50 g)= 54 emballages de 54 pièces= 2'916 p.**

**Crivelli Imballaggi, v. Favre 2a, 6830 Chiasso, ☎ 091 647 30 84 - Fax 091 647 20 84**
**crivelliimballaggi@hotmail.com**

# Articles apicoles près de chez vous!

Auprès de nos **points de vente**, vous trouverez un choix étendu de plus de 1000 articles apicoles. Nous tenons compte des besoins régionaux et faisons tout pour que notre assortiment et nos prestations vous satisfassent. Nous nous réjouissons de votre visite !

**Nos points de vente en Suisse romande**

| | | |
|---|---|---|
| **M. Pierre-Yves Marlétaz** | **Tél. 024 463 38 38, fax 024 463 36 24** | **1880 Bex** |
| **M. et Mme Décurnex** | **Tél. + fax 021 869 91 96** | **1123 Aclens** |
| **M. et Mme Frei** | **Tél. + fax 032 313 32 03** | **3232 Anet** |
| **M. et Mme Balmer** | **Tél. + fax 026 436 13 94** | **1723 Marly FR** |

**Nos revendeurs exclusifs de produits BIENEN-MEIER**

| | | |
|---|---|---|
| **Commerce de Fer SA,** | **Rte de l'Industrie 20,** | **1680 Romont** |
| **A. Walpen SA, Quincaillerie,** | **Grand-Champsec,** | **1950 Sion** |
| **LANDI REBA SA,** | **Guterstrasse 33** | **4242 Laufon** |

# Ne jetez pas la cire d'abeille au rebut !

Lorsque les particuliers fondent eux-mêmes les vieux rayons, 4 à 6 tonnes de cire pure sont jetées avec les cocons et autres impuretés.

**En 10 ans, il manque 40 à 60 tonnes de cire d'abeilles pure!**

En tant que spécialistes de la transformation de la vieille cire, nous sommes à même de vous offrir un rendement supérieur à celui obtenu par la fonte individuelle, car vous recevez pour chaque vieux rayon une bonification calculée sur un poids égal à celui d'une feuille gaufrée équivalente. Ex.: 100 g pour un vieux rayon CH, 125 g pour un vieux rayon DB.

**Vive recommandation:** détacher des cadres les vieux rayons en les découpant, sans les briser, puis les apporter à l'un des points de vente ou à Künten, au moyen du grand sac mis à votre disposition, lequel peut contenir jusqu'à 30 rayons.

## Evitez de fondre les vieux rayons – évitez la perte d'une importante matière première.

BIENEN MEIER KÜNTEN
Une entreprise de R. Meiers Söhne SA

Fahrbachweg 1, 5444 Künten
Tél. (056) 485 92 50
Fax (056) 485 92 55
www.bienen-meier.ch

flexible innovatrice rapide