

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 127 (2006)
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: 24.01.2026

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



Mai 2006

Chère apicultrice, cher apiculteur,

Vous avez beaucoup investi en temps, en connaissances et en argent dans vos ruches. Juin est le mois de la récompense. Selon l'altitude à laquelle se trouve votre rucher, vous pourrez envisager la première récolte. Mais avant cela, un petit rappel lié à la météo : au moment où j'écris – fin avril – la hausse est certes posée, mais elle est encore bien légère ; c'est la rançon d'un hiver qui n'en finissait pas. En revanche, à pareille époque en 2003, année exception-

nelle elle aussi, la hausse était déjà pleine.

Alors quelques conseils pour ce mois de juin et procédons avec ordre. Comme à chaque visite au rucher, vous commencerez par planifier ce que vous voulez/devez faire, préparerez le matériel en conséquence et... observerez.

Si les cadres de rives de la hausse sont bien occupés et si les cadres sont operculés largement au plus des $\frac{3}{4}$, votre miel devrait être mûr. Quelques sondages et tests avec le réfractomètre vous confirmeront que le taux d'humidité ne dépassera pas les 18,5%. C'est un taux réglementaire à observer strictement dans votre intérêt parce qu'au-delà de cette limite, le risque de fermentation est important. Et un miel fermenté est impropre à la consommation aussi bien pour l'homme que pour l'abeille. Et cela ne fait pas de la réclame.

Votre miel est mûr, il faut le récolter. J'ai opté personnellement pour le chasse-abeilles qui me permet d'enlever des hausses pratiquement vides d'abeilles. Mais pour que cela fonctionne, il faut qu'en parallèle il n'y ait pas de couvain dans la hausse et que par conséquent vous utilisiez aussi la grille à reine. L'emploi du chasse-abeilles a l'immense avantage de ne pas créer d'excitation au rucher et cela est particulièrement important en zone habitée. En revanche, il nécessite de lever la hausse (pleine par définition !) pour poser le chasse-abeilles. Le balayage des abeilles est source d'excitation et, pour être efficace, demande la présence de deux personnes, l'une pour le balayage, l'autre pour le rangement. Vous pouvez aussi, bien sûr, utiliser une soufflerie (plutôt pour les pro), mais c'est bien rude pour nos abeilles.



Photo R. Aubry

Vous êtes prêts maintenant à passer à la miellerie. Celle-ci sera d'une propreté exemplaire (comme vous et vos aides), organisée efficacement pour faciliter vos opérations, impenable, même par l'abeille la plus curieuse et sèche. Le taux d'humidité de votre local d'extraction ne devrait pas dépasser 40 % au cours de la phase la plus cruciale : l'extraction, car le miel est un produit hygroscopique. Le miel se recharge alors de la vapeur d'eau contenue dans l'air d'un local trop humide. Pendant la phase de maturation, le taux d'humidité peut certes remonter, mais attention de nouveau lors de la mise en pots. Un hygromètre est un – must – à la miellerie et il ne coûte pas cher. En revanche, le déshumidificateur est un accessoire qui peut se révéler indispensable... mais plus onéreux. Il est utile de répéter une fois encore que l'extracteur, le maturateur, les bidons seront en inox et ne présenteront aucune trace de rouille et que les récipients auront bien le label – plastique alimentaire –. Car, que vous fassiez contrôler votre miel ou pas, vous êtes soumis aux lois et ordonnances s'appliquant à notre métier et la traçabilité que vous exigez d'autres produits doit aussi être disponible pour ce que vous produisez. Bonne dégustation de votre miel nouveau.

Dès juin, les colonies vont lentement décliner, mais *varroa destructor* va redoubler de virulence. Qui élève du couvain élève du *varroa* ! A cette époque, la chute de *varroa* ne devrait pas être supérieure à une unité par jour. Cela cor-

respond tout de même à une centaine de *varroas* dans la colonie ! Si ce taux est dépassé, prenez les mesures nécessaires et surtout, dès que possible en août, commencez le premier traitement à l'acide formique.

Juin est aussi le mois où les premières reines reviennent des stations de fécondation. Profitez-en pour changer vos reines. Avantages (notamment) : meilleure ponte, meilleur rendement, lutte contre les

maladies et... contre l'essaimage. Et si le coût d'une reine vous rebute, faites vous-même de l'élevage. Votre fédération organise des cours et votre moniteur-éleveur se fera un plaisir de vous guider.

Chère apicultrice, cher apiculteur : bien du plaisir.

Philippe Treyvaud

Une remarque, une suggestion : écrivez à phtreyvaud@hotmail.com. Merci d'indiquer : nom, prénom et lieu.

Photo Alain Jufer

