Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 133 (2012)
Heft: 8

Rubrik: Conseils aux débutants

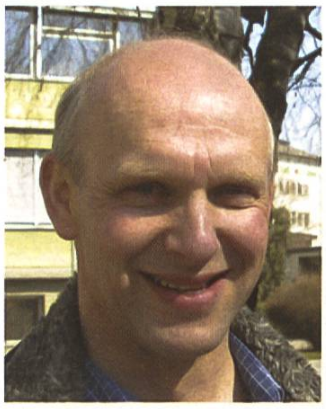
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 08.12.2025

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



Août 2012

«L'avenir commence maintenant»

Mes biens cher-ère-s,

A la lecture de votre revue d'août, vous aurez fini de récolter ou d'engranger votre récolte d'été ou ce ne sera qu'une question de jours pour terminer ce dur mais gratifiant travail. Ne tardez pas trop; de vos opérations exécutées dès ce mois, dépendra un hivernage optimal... et un bon démarrage au printemps prochain: *L'avenir se prépare...*

En effet, les abeilles qui devront passer l'hiver commenceront à naître. Elles devront être en nombre suffisant pour pouvoir maintenir la température de survie dans la ruche. La qualité de la nourriture qu'elles absorbent influencera les réserves de graisse et de protéines accumulées dans leur corps adipeux et auront une incidence sur leur longévité.

La quantité et la qualité de la nourriture mise en réserve permettront ou pas de surmonter les mois de froid et d'absence de récolte. Ces conditions, mais aussi les traitements contre la varroase seront primordiales pour le passage de l'hiver, le développement printanier et donc pour une éventuelle future récolte.

Avec le travail effectué au rucher au mois de juillet, vous aurez pu surveiller attentivement vos colonies pour éviter de vous trouver avec des colonies qui «péclotent» au mois d'août.

Soyez toujours attentifs pour que des colonies ne soient pas mises en péril en raison d'une extraction excessive (surtout dans les ruches de type «Dadant») et une météo qui parfois dans cette fin d'été, les décime pour cause de famine.

Dans une telle situation, un seul remède: enlever les hausses et nourrir avec 5 litres de sirop 1:1. Tant pis pour une récolte de miellée tardive. Mieux vaut sauver une colonie et perdre la prochaine récolte. Il est des systèmes de ruches où le nourrisseur est toujours accessible et il est bien utile de garder en réserve une petite provision de miel provenant par exemple des opercules,

que l'on pourra distribuer en cas de disette. Cette façon de faire soutient la ponte et permet d'affronter les traitements d'automne et l'hiver avec des colonies fortes.

Stratégie du mois d'août à la ruche:

- Sans rentrées importantes de miel, enlever une hausse. Après fin juin, on ne risque en principe plus d'essaimage. 2 hausses permettent aux abeilles de disperser inutilement le miel dans de nombreux cadres. Donc, répartir les cadres contenant encore du miel dans une seule hausse et traiter les cadres secs au Mellonex ou au soufre, après avoir soigneusement nettoyé et «déteignisé» les armoires: Toute erreur dans ce domaine se paie «cash» et vous éviterez d'avoir des cadres transformés en tableaux de maîtres.

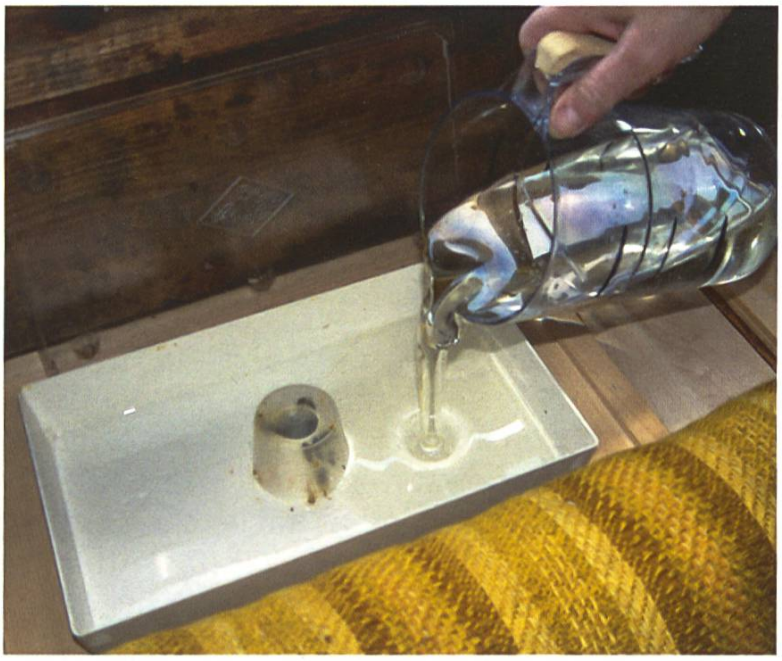
Conseils :

En mettant des séparations entre les étages de rayons des armoires, vous pouvez à tout moment examiner une éventuelle infestation et mieux l'enrayer. Un diffuseur à acide formique est simple à installer et à compléter. Les modèles avec réservoir transparent conviennent très bien à cet usage. Des cadres montés avec fils inox ont l'avantage de ne pas rouiller. Cette surveillance sera à maintenir jusqu'au printemps si vous possédez des armoires à l'intérieur d'un local chauffé. Les teignes ne se développent pas en dessous de 12 °C.

- Vers la mi-juillet, si la balance continue de descendre, il est illusoire de vouloir attendre davantage pour aborder la mise en hivernage.

  Sans miellée tardive, enlever les hausses, les cadres à mâles et nourrir chaque colonie (5 litres sirop concentré – 6 litres d'eau pour 10 kilos de sucre), puis effectuer les traitements varroas. On complétera la nourriture ultérieurement. Les traitements doivent être effectués par période chaude pour avoir une chance de succès, alors suivez les recommandations des fabricants.

  On peut très bien resserrer les colonies à cette occasion en mettant les cadres usagés derrière les partitions (ou les vitres) pour les faire vider. Les abeilles rechignent à vider les cadres à la fin de la saison.



- Une fois le premier traitement varroa terminé, nourrir abondamment au sirop concentré (15 litres ruche suisse – 3 bidons 5l/20 litres ruche Dadant).

Dans la revue de juillet, je vous avais promis de parler du travail du miel et particulièrement de :

La cristallisation du miel

Actuellement, le public exige un miel parfaitement tartinable, parfaitement uni, sans marbrures et d'une granulation extrêmement fine. Comment y arriver ? Seul le contrôle de la granulation permet d'y arriver.

La granulation dépend du type de miel extrait. Souvent les miels de printemps (le pissenlit) granulent très rapidement et finement et ne nécessitent que peu de préparation tellement la cristallisation est rapide. Pour les autres miels, c'est une autre affaire.

L'ensemencement d'un nouveau miel avec 5 % à 10 % de miel de printemps à granulation très fine est pratiquement obligatoire. Même si la demande en ce moment est importante, réservez-en quelques kilos. Ce miel sera réchauffé à maximum 35 °C pendant 24 h et introduit peu à peu de manière lente et progressive afin de permettre une bonne homogénéisation. La lenteur et la régularité des mouvements sont nécessaires pour éviter l'introduction d'air dans le miel. Le mouvement imprimé au miel doit permettre un mélange des différentes couches de miel réparties sur la hauteur. Plus l'avancement de la cristallisation sera perceptible par la modification de la couleur et de l'aspect, plus la mise en mouvement sera fréquente. Au début, 2 x 10 à 15 minutes par jour pour arriver à 4 x par jour. Attention, ce travail est essentiel pour rendre le miel aussi fin que la texture du beurre.

Il est possible d'utiliser un mélangeur de type «foreuse» avec vitesse graduelle, d'une puissance d'env. 900 Watts avec une tige en forme de «queue de cochon» en inox (par exemple celle utilisé pour les crépis Marmoran).

Les cristaux de sucre en s'imbriquant les uns dans les autres permettent le phénomène de la cristallisation. En maintenant en mouvement le miel le plus longtemps possible, on retardera ce phénomène, et on obtiendra un miel finement cristallisé. N'allez pas trop vite, car bien souvent, l'erreur du débutant consiste à mettre en pot dès la modification de la couleur du miel (à la présence des premières traînées blanchâtres). Ce n'est que lorsque le miel a pris sa couleur définitive et qu'il devient plus difficile à mélanger que l'on peut le mettre en pot. Seule l'expérience permet d'estimer ce moment. Pendant la cristallisation, une température ambiante de 14 °C est idéale pour faciliter celle-ci.

Certains miels ont tendance à cristalliser très fermement. Cette fermeté excessive provenant des liaisons entre cristaux peut être modifiée à condition de porter la température du miel entre 30 °C et 35 °C et de le retravailler. Le miel va devenir très fluide et fragile car les cristaux ne pourront plus retrouver une position pour rétablir ces liaisons. Attention, car un miel retravaillé de la sorte doit être conservé au frigo pour éviter un déphasage.

Pour son stockage, on a beau dire que le miel garde sa saveur pendant de long mois… mais pas des années… quelques précautions sont tout de même à observer.

Un coup de froid se traduit par un décollement des parois et/ou par des marbrures inesthétiques. Sa conservation sera idéale à une température au-dessous de 18 °C et à l'abri de la lumière. Le miel est généralement très stable, mais le vieillissement est une réalité dont il faut tenir compte. Il sera précipité si le miel est maintenu à la température habituelle de nos cuisines.

Chers amies et amis des abeilles, si le temps le permet, je suis sûr que vous saurez en profiter sans que je doive vous conseiller.

Rémy Meier