Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 134 (2013)
Heft: 7

Rubrik: Conseils aux débutants

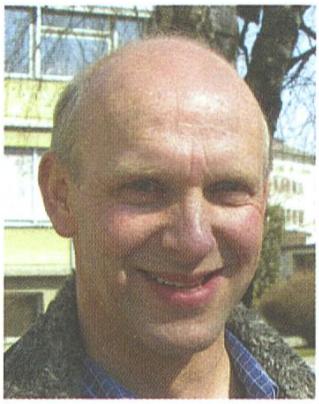
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 09.12.2025

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



Juillet 2013

Le calendrier apicole vu par…

Juillet : *« Apiculteur, nos greniers s'emplissent à nouveau avec les nectars du châtaignier, de la ronce, du trèfle !… Surveille-les bien, afin qu'ils ne débordent point. »*

… une colonie du rucher

« Au rucher on prépare 2014 »

Les dernières récoltes annoncent la fin de la saison apicole et déjà la visite d'automne prépare la saison suivante.

C'est le moment d'aider les colonies à vivre une nouvelle période, qui n'est plus celle de leur développement dans la fièvre et l'enthousiasme général, mais celle de l'hivernage qu'elles semblent redouter, tant leur comportement devient susceptible et agressif. Seule la reine, si elle est âgée, a peut-être déjà connu ces mois de réclusion ; ses filles, les dernières nées auront la délicate mission de l'assister tout au long de cette période pleine de risques.

Heureusement, pour celles qui n'en ont pas encore l'expérience, la nature a inscrit dans leurs gènes la manière d'assurer la pérennité de l'espèce et ainsi apparaissent les abeilles d'hiver.

Depuis le début du printemps nous avons soigné nos ruches avec vigilance, visité, tiré des nucléi, surveillé les essaimages, veillé sur l'élevage. J'espère qu'au moment où vous recevrez votre revue préférée, les hausses seront une dernière fois lourdes et que le temps sera venu de pouvoir en tirer votre récompense de tant d'efforts.

Nous l'avons bien mérité, ce miel ! Pas question de le négliger : il faut l'extraire et le conditionner dans des conditions parfaites pour obtenir ce produit dont la qualité fera le bonheur de la famille, des amis, des clients.

Le rappel de quelques notions de base permet de travailler avec logique, et donc avec succès.

Un local propre et sec

La propreté, on le sait, est affaire d'hygiène : il s'agit d'éviter la contamination par les germes qui abondent dans le milieu où nous vivons.

Les germes n'ont ni ailes ni pattes, mais s'ils ne sautent pas, ils volent au moindre courant d'air, portés par la poussière : c'est donc celle-ci qu'il faut traquer. Il faut aussi garder constamment à l'esprit que l'humidité est ennemie du miel : le séchage parfait du local et du matériel est donc requis avant que commence l'extraction. Pour cette raison les opérations ci-dessous se feront suffisamment à l'avance.

Deux ou trois jours avant l'extraction, le matériel est vérifié et nettoyé. Si cela n'a pas été fait après l'extraction précédente, c'est le moment de démonter et de laver à fond l'extracteur. Le graissage sera fait à la graisse alimentaire.

Vous n'en avez pas? Faites fondre au bain-marie quelques copeaux de cire d'abeille dans un fond de pot où vous aurez mis 50 ml d'huile alimentaire: ce mélange une fois refroidi sera solide sans être dur et pourvoira à vos besoins.

Le matériel à désoperculer, les filtres, les seaux... bref tout ce dont vous avez besoin sera également nettoyé 48 heures à l'avance et mis à sécher.

La miellerie est aussi nettoyée, quelques jours avant l'extraction s'il s'agit d'un local permanent, la veille sinon.

Ce grand nettoyage se fait en partant du plafond qui est au moins dépoussiéré avec soin, et en finissant par le sol. Le dépoussiérage de toutes les étagères, armoires, etc. est complet. Le sol, qui doit être lavable, est lavé à grande eau. Le local est ensuite aéré pour assurer un séchage parfait des surfaces. Au besoin on donnera un coup de chauffage si le temps est frais.

L'idéal est d'avoir un hygromètre; on peut alors s'assurer facilement que l'air est suffisamment sec (pas plus de 55% d'humidité relative).

Un miel propre et (suffisamment) sec

Le miel doit être suffisamment sec: son taux d'humidité ne peut dépasser 18%.

Le miel étant hygroscopique; il attire l'eau et même si vous l'avez récolté suffisamment sec, il prendra l'humidité si vous le placez dans une pièce humide, même au travers des opercules! Voilà pourquoi le local où vous entreposez vos hausses doit être parfaitement sec; voilà aussi pourquoi il vaut mieux récolter par temps sec – mais on n'a pas toujours le choix!

Mais à l'inverse, si le miel est trop humide il pourra aussi être déshumidifié au travers des opercules. Un déshumidificateur sera placé dans le local où sont entreposées les hausses et celui-ci sera fermé; au besoin l'air de la pièce sera chauffé et ventilé.

Comment savoir si l'humidité du miel est correcte?

Normalement on ne prélève que les cadres dont au moins les 2/3 des alvéoles remplies de miel sont operculés.

Cette notion des 2/3 operculé est nuancée par:

– le fait que les abeilles, lorsqu'il n'y a plus de miellée, ne ferment plus les alvéoles du bas du cadre, y puisant pour leur consommation journalière;

– le fait que les abeilles, comme nous, font ce qu'elles peuvent et il arrive qu'elles operculent du miel à 20% d'humidité voire plus, si l'été est humide ou s'il fait très chaud car alors elles ramènent de l'eau dans la ruche.

On retourne alors au moment de la récolte, quelques cadres non operculés et on donne un coup sec sur la latte du bas. Rien ne doit couler, aucune goutte ne doit perler ! Dans le cas contraire les cadres seront rendus aux abeilles.

L'idéal est de disposer d'un réfractomètre ; votre société en a certainement un à vous mettre à disposition. Attention, cet outil pour être exact, devrait être étalonné et muni d'une table de correction car le pouvoir de réfraction du miel varie avec sa température.

Le miel est filtré à la sortie de l'extracteur. Plusieurs modèles de filtres existent, en inox ou en nylon ; il en faut au moins deux, l'un pour retenir le plus gros (les opercules par exemple), le second pour les particules les plus fines. Les filtres nylon sont les plus fins ; certains sont cylindriques et fermés dans le bas par un lien sur lequel on peut tirer pendant la filtration ce qui permet de le désengorger.

Le miel est ensuite mis en maturateur, où il doit décanter pendant un certain temps variant avec la masse, pour laisser remonter les écumes : 24 heures pour une cuve de 50 kg ou moins (à 25°C), jusqu'à 3 jours pour un maturateur de 300 kg.

Ecumer le miel est un petit travail de patience qui sera répété deux ou trois fois en 24 heures d'intervalle. Les écumes sont ramassées délicatement à la cuillère, en évitant de les replonger dans la masse. Si la cuve est presque pleine, on peut aussi écumer en un tour de main en se servant d'un linge essoré ou avec un essuie-tout bien résistant, qui est alors utilisé sec. Dans les deux cas, les écumes sont mises dans un récipient et rendues aux abeilles.

Un miel crémeux à point

Une fois écumé le miel peut être mis en pots s'il est destiné à rester liquide. Toutefois nos miels, même d'été, ne conservent généralement pas cette propriété bien longtemps ; et certains le préfèrent crémeux, onctueux ; du miel à tartiner.

Le miel liquide est une masse «sursaturée»: le taux de sucre y est tel que la cristallisation ne demande qu'à démarrer, mais celle-ci nécessite un coup de pouce. Pour la déclencher, il suffit d'ajouter des cristaux dans la masse. Les cristaux déjà formés attirent les molécules de sucre qui s'agglomèrent. Plus le nombre de cristaux de départ sera important et plus la cristallisation sera fine et rapide. Une mise en mouvement brève mais régulière de la masse a pour effet de favoriser la cristallisation et donc la finesse des cristaux. En revanche, si la cristallisation est lente et part d'un petit nombre de cristaux, ceux-ci auront tout loisir de grossir. Leur structure solide ne se laissera plus briser, même en mélangeant énergiquement.

Pour du crémeux, deux conditions:

- Ensemencer le miel s'il ne démarre pas très vite la cristallisation. Pour savoir à quelle vitesse va prendre votre miel, prenez 100 gr de miel déjà pris (printemps de l'an dernier) et mélangez-le à 400 gr de votre miel fraîchement récolté; placez le tout au bas de votre réfrigérateur, ou en cave (à env. 14°C). Si votre miel prend en 24 heures, le miel prendra tout seul et ne nécessite pas d'ensemencement; dans le cas contraire il faut ensemencer, ce qui se fait normalement en deux temps avec 5 à 10% de miel cristallisé.

  Par exemple, si l'on veut faire prendre 50 kg de miel: mélanger 500 gr de miel pris avec 5 kg de miel frais, mettre le tout à la cave jusqu'au début de la prise (en général 48 heures); ajouter cette base ensuite au maturateur.
- Battre ensuite le miel ou le malaxer une fois par jour au minimum 5 minutes. Toute la masse doit être mise en mouvement. (Voir les conseils d'août 2012.)

Il faut mettre le miel en pots dès que la prise est amorcée (le miel commence alors à devenir plus clair). Un malaxeur à moteur permettra de continuer à travailler le miel alors que la prise est en cours; plus loin ira ce travail, plus le miel sera souple.

Le travail entre écumage et mise en pots peut prendre une semaine.

Les pots, s'ils sont en verre, seront préalablement rincés (ou lavés au moins 48 heures à l'avance pour être sec, s'ils sont de réemploi).

La température idéale pour la prise finale du miel est de 14°C: la cave convient donc bien.

Et n'oubliez pas de:

- On enlèvera les hausses dès qu'il n'y aura plus de récolte, et l'on administrera du sirop par petites quantités. Cela aura pour effet de relancer la ponte de la reine en simulant une miellée, de manière à ce que la population de la ruche soit suffisante pour assurer sa survie jusqu'à la prochaine saison de 2014.

– Avec un temps pourri comme nous en avons eu droit jusqu'en juin, une fin d'été avec des canicules jouant avec des prolongations ne serait pas étonnant – réchauffement climatique oblige. N'oublions pas que nos varroas profiteront aussi de cette aubaine pour en assurer leur descendance ! Sa prise du pouvoir est peut-être déjà réalisée et si le couvain en est trop affecté, il y aura peu de chance pour que vos protégées passent l'hiver. Vérifiez donc régulièrement sa chute naturelle qui ne doit en aucun cas dépasser 4 cadavres journaliers (y compris ceux que vous auront dévoré les fourmis). Si vous en comptiez 10 à fin juillet, alors allez sur le site du Centre suisse de recherches apicoles (*www.agroscope.admin.ch*) et référez-vous aux traitements nécessaires.

– N'oubliez pas de prêter une attention particulière à vos essaims artificiels que vous aurez pris soin de constituer ne serait-ce que par sécurité.

– Si vous ne voulez pas de mauvaise surprise avec votre réserve de cadres bâtis, il vaudrait mieux les soufrer.

Rémy Meier

CIRE ULTRA – L'ORIGINALE

Apportez votre cire fondue ou vos vieux rayons à nos points de vente. C'est une denrée précieuse qu'il ne faut pas gaspiller!

Les horaires de reprises sont indiqués ci-dessous:

Dépôts

Anet/Ins:	**Jürg & Margreth Frei, Route de Bienne 12,** Collecte la cire pendant les heures d'ouverture	**Tél. 032 313 32 03**
Bex:	**Pierre-Yves Marlétaz, rue du Simplon** Collecte la cire fondue 1re semaine du mois, les vieux rayons sur demande préalable	**Tél. 024 463 38 38**
Montricher:	**Monika Lüthy, Quincaillerie Le Canada** Collecte la cire fondue 1re semaine du mois, les vieux rayons sur demande préalable	**Tél. 021 864 50 66**
Posieux:	**Nadine & Ruedi Schläfli, Route des Muèses 45** Collecte la cire pendant les heures d'ouverture	**Tél. 026 401 00 42** **Tél. 079 687 69 53**

Revendeurs

Alle:	**Landi Arc Jura SA, route de Porrentruy** Collecte la cire fondue et les vieux rayons, lundi 29 avril au samedi 4 mai 2013, lundi 30 septembre au samedi 5 octobre 2013	**Tél. 032 471 09 29**
Sion:	**Quincaillerie Walpen, Grand-Champsec 12** Collecte la vieille cire et les vieux rayons, lundi 29 avril au samedi 11 mai 2013, lundi 30 septembre au samedi 12 octobre 2013	**Tél. 027 203 45 55**

Profitez d'un service personnalisé par des personnes compétentes près de chez vous.

flexible innovatrice rapide

Tout pour l'apiculture
BIENEN MEIER KÜNTEN
Les abeilles sont notre vie

Fahrbachweg 1, 5444 Künten
www.bienen-meier.ch

Tél. (056) 485 92 50
Fax (056) 485 92 55