Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 140 (2019)
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: 08.12.2025

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

Juin

Ce nouveau mois amène l'été avec le solstice qui arrivera cette année le 21 juin et qui correspond au jour le plus long de l'année. Après cette date, les jours commenceront à nouveau à décroître, la reine le sent et réduit déjà sa ponte.

Malgré cette décroissance apparente, le mois de juin est encore le mois des abeilles et les ruches sont pleines de demoiselles prêtes à butiner et de princes prêts à remplir leur devoir de procréation.

Mois de transition qui peut apporter l'abondance ou la famine ?

A cette saison, les fruitiers ont fini de fleurir ainsi que le colza en plaine, mais les buissons demeurent encore fleuris. Selon la météo, les robiniers ont peut-être déjà fini leur floraison.

En début de mois, les tilleuls se préparent à fleurir et enfin les châtaigniers apporteront une certaine abondance en fin du mois.

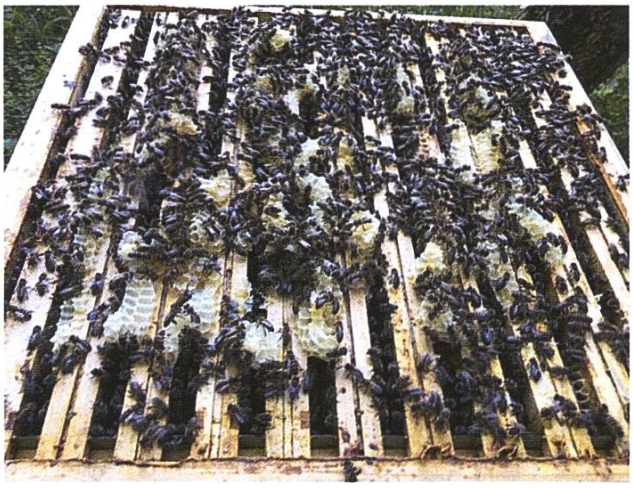
Mais les périodes de creux peuvent survenir, l'apiculteur se doit d'être vigilant et surveiller les réserves de ses colonies : surtout ses nucléis. Les épisodes de pluie qui rincent nectar et pollens doivent attirer votre attention car les colonies peuvent en souffrir.

Le miellat peut également arriver au mois de juin si les pucerons et les températures sont au rendez-vous. Il donnera un miel foncé à l'odeur et au goût caractéristique.

Travail au rucher, hygiène et santé

Si les récoltes occupent toute votre attention, il ne faut pas oublier de visiter vos colonies pour évaluer l'état du couvain. En effet, si un

grand nombre de butineuses sont présentes au trou de vol, il ne faut pas oublier que ce sont les vieilles abeilles et que les colonies ont besoin de sang neuf. Les abeilles nées au mois de juin feront des butineuses au mois d'août, car les butineuses du mois de juin seront nées en avril. De bonnes populations au mois d'août seront encore nécessaires à la pérennité de la colonie, c'est pourquoi le couvain dont être encore abondant en juin. Surveillez également la reprise de la ponte dans les colonies qui auront essaimé.



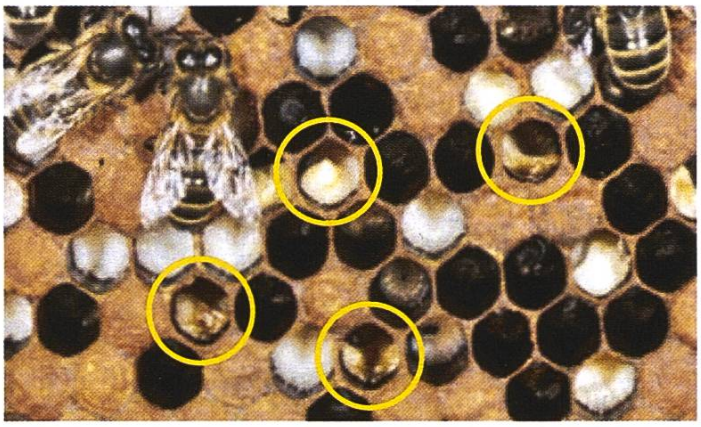
La pression varroa commence à être forte dans les colonies mais il faut encore les faire tenir jusqu'aux traitements de fin juillet. Les cadres à mâles ont dû vous aider à réduire la quantité d'acariens et la formation de nuclei aide également à diminuer les varroas. Les tiroirs à varroas doivent être vérifiés au minimum toutes les deux semaines. Si vous observez plus de trois varroas par jour, il faudrait effectuer un traitement d'urgence après avoir enlevé la hausse.

Rappel sur la loque européenne

Provoquée par une bactérie, la loque européenne est une maladie très contagieuse et doit être signalée à l'inspecteur. Vu la grande densité des ruchers en Suisse, une contamination peut avoir des conséquences fâcheuses sur tous les ruchers aux alentours. Rappelez-vous que même les ruchers les plus soignés peuvent être touchés et il n'y a pas de honte à déclarer un cas de loque. Mais alors comment la reconnaître ?

Il faut contrôler avec attention l'aspect du couvain.

- Est-il lacunaire ?
- Comment se présentent les larves dans le couvain ouvert ? Y a-t-il des larves enroulées jaunâtres et molles ? Y a-t-il des larves enroulées et mortes, retournées dans la cellule ?
- Y a-t-il des écailles suspectes au fond des cellules ? (Larves sèches)
- Il se peut que les alvéoles operculées soient affectées, les cellules sont-elles plates ou légèrement affaissées, parfois troués, sombres et parfois humides ?



En cas de doute, avertissez votre inspecteur. Il vaut mieux le déranger pour rien que de passer à côté de cette maladie. Il viendra faire un contrôle du couvain et il fera certainement le test de l'allumette. Cela consiste à planter une allumette dans une alvéole suspecte : si un fils d'environ 1 cm se forme lorsque l'on sort l'allumette il s'y agit certainement de la

loque européenne, si le fils est plus long, il peut s'agir de la loque américaine. En cas de doute, l'inspecteur enverra un échantillon en analyse.

Il est possible de prévenir la loque même s'il n'existe pas de remède capable de la guérir. L'hygiène au rucher (autant de l'apiculteur que du matériel) est la meilleure prévention :

- Contrôler régulièrement le couvain, annoncer immédiatement des symptômes anormaux à l'inspecteur des ruchers.
- Eliminer les colonies faibles
- Eviter l'hypothermie des cadres. Ne pas ouvrir les colonies **en dessous de 14°C.**
- Veiller qu'il y ait assez de nourriture à disposition des abeilles.
- Eviter le pillage
- **Pas** de nourrissement avec du **miel étranger** à l'exploitation
- **Renouveler** régulièrement les cadres (3 ans)
- Prudence avec **l'échange** de cadres entre colonies
- Attention lors de l'achat de colonies et **éviter l'importation** d'abeilles
- **Avertir** tout déplacement car l'inspecteur est au courant des zones de séquestre où il ne faut pas placer de colonie
- **Nettoyer et désinfecter** le matériel d'occasion avant premier usage

Formation des nuclei

Du latin nucleus/nuclei signifie noyau, cette opération consiste à diviser une colonie en deux noyaux. L'une des parties se retrouvera sans reine et tirera des cellules royales et les abeilles élèveront une nouvelle dame. Cela permet également d'avoir de jeunes reines.

Voici l'une des nombreuses façons de procéder :

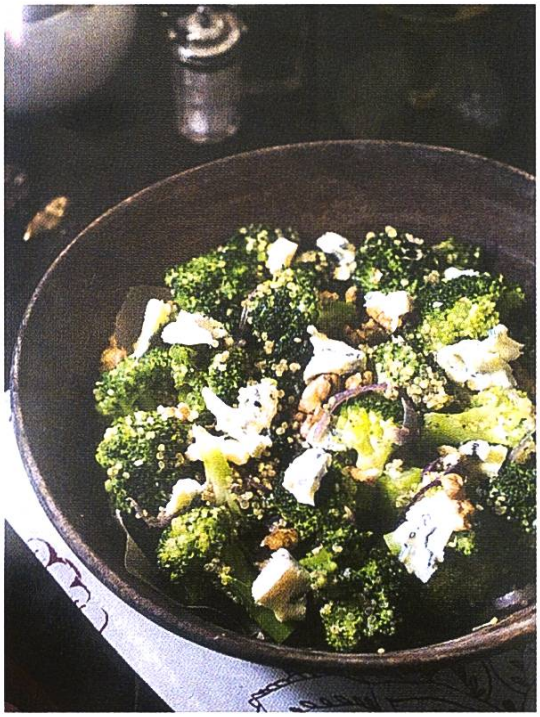
- Dans une ruche/ruchette vide (entrée fermée), déposer 2 cadres de couvain (avec œufs) entre 2 cadres de nourriture.
- Ajouter environ un cadre d'abeilles (sans la reine) en le secouant au-dessus de la caisse. Couvrir avec un linge pour que les abeilles descendent.
- Déposer cette ruchette à 3 km de l'ancien emplacement (si vous ne possédez pas de deuxième emplacement vous pouvez faire un nucleus de mi-journée, décrit dans les aide-mémoire d'apiservice)

- 9 jours plus tard ; enlever toutes les cellules royales et introduire une reine d'élevage, ou laisser une cellule royale pour laisser le nucleus élever sa propre reine.
- Nourrir avec 2 à 5 litres de sirop (en fonction de la miellée) et ajouter des cires gaufrées
- Surveiller la venue de la ponte
- Traiter avant l'operculation du couvain.

Recette au miel

Poêlée de quinoa et brocolis

Préparation : 15 minutes / cuisson : 40 minutes



- 500 g de brocolis
- 250 g de quinoa
- 1 litre de bouillon de légumes
- 1 oignon
- 2 cs d'huile de pépins de raisins
- ½ cc de curcuma
- Sel, poivre
- 120 g de bleu ou de roquefort
- 8 cerneaux de noix
- 3 cs de miel

Détachez les bouquets de brocolis et rincez-les.

Faites-les cuire à la vapeur ou à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes ils doivent rester légèrement croquants.

Faites cuire le quinoa dans le bouillon près de 25 minutes jusqu'à ce qu'il soit fondant. Egouttez.

Epluchez et émincez l'oignon et faites-le revenir dans l'huile, puis faites sauter les brocolis et intégrez le quinoa. Ajoutez le curcuma, salez et poivrez.

Coupez le fromage en petits morceaux et concassez grossièrement les noix. Ajoutez le miel, mélangez et servir bien chaud.

Voilà, je dois vous annoncer qu'il s'agit de mon dernier conseil. En effet j'ai souhaité passer le relais afin d'éviter de me répéter et je suis sûre que la relève sera bien assurée. J'ai eu plaisir à vous préparer ces conseils pendant deux ans, mes recherches pour les écrire m'ont appris énormément de choses et m'ont fait évoluer.

Bon vent à chacun.

Mélanie Baudet