

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 143 (2022)
Heft: 3

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

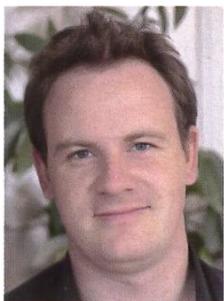
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 23.01.2026

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



Mars

Chers amiculteurs et amicultrices,

Quelle joie de retrouver mars, mois de transition par excellence. Son pied gauche est encore ancré dans la neige alors que son pied droit foule les pâquerettes et les jonquilles. Pour les abeilles, c'est le mois où se jouent les espoirs et les déceptions. Un de mes maîtres me disait toujours que si les colonies acceptaient le candi donné au 1^{er} mars, c'est qu'elles étaient tirées d'affaire pour la saison. Ce n'est malheureusement pas toujours vrai, mais l'esprit de cette approche est fort exact : mars est un cap où nous, apiculteurs, devons faire un premier bilan et déterminer quelles sont les ruches qui ont succombé à l'hiver – ou qui sont sur le point de le faire – et celles qui ont toutes leurs chances de faire une belle saison. Ce moment n'est pas toujours facile, pour les débutants comme pour les apiculteurs chevronnés : il n'est pas rare d'être pris d'une certaine tristesse quand on ne retrouve plus ses protégées au printemps. 2021 a été une année des plus difficiles. Je ne sais pas encore à quoi nous devons nous attendre, mais j'avoue ne pas être très serein. Beaucoup de pertes ont déjà été signalées en automne, les colonies ne me semblent pas très fortes au contrôle de chute du varroa et je sais que les abeilles d'hiver sont nées très tôt.

Quoi qu'on retrouve en mars, il faudra y faire face. Il fera probablement trop froid pour une première visite de printemps approfondie, mais une période de redoux vous permettra sans doute de constater si une colonie « est là » ou non. Des ruches sans vie, avec quelques abeilles au fond des cellules et un fond éventuellement jonché d'insectes morts vous donneront malheureusement un triste bilan. Une belle surface d'abeilles occupées au-dessous du couvre-cadre et un beau vrombissement à l'ouverture qui se calme aussitôt : tous les voyants sont au vert, même si une observation visuelle du couvain et éventuellement de la reine devra encore vous rassurer complètement. Pour tout ce qui se trouve entre ces deux extrêmes, vous devrez juger au cas par cas. Si la grappe est vraiment trop petite, si la ruche est souillée de déjections, si l'odeur est désagréable, bref, si la visite vous donne l'impression que « quelque chose ne va pas » il est souvent opportun de se résoudre à soufrir la colonie. Vérifier ensuite toujours l'état du couvain et prévenez votre inspecteur si vous avez la moindre suspicion de loque. Si la ruche semble faible, mais que vous avez l'impression qu'elle saura remonter la pente, laissez-lui une chance : si sa situation s'améliore dans les semaines à venir, il n'y a pas de raison qu'elle ne se développe pas. Dans tous les cas, fermez hermétiquement les ruches vides, fondez les cadres portant du vieux couvain et des abeilles mortes. Vous pouvez envisager de garder les beaux cadres de rives bien garnis de nourriture, mais soyez exigeants : s'ils présentent des traces de déjections ou de moisissures, fondez-les sans état d'âme. Ne gardez que ce qui vous semble parfaitement sain.

Beaucoup conseillent de réunir les colonies faibles. J'avoue ne pas être un grand défenseur de cette méthode. Comme le disait un autre de mes maîtres : 0+0, ça fait toujours 0. Une colonie qui ne parvient pas à surmonter la pente seule n'a rien à apporter à une autre colonie. Au

contraire : les tares des deux colonies – qui se traduisent sans doute par des virus et autres pathologies que vous ne voyez pas – risquent de s'amplifier mutuellement. La réunion de colonies peut néanmoins être parfaitement envisagée pour rémérer les colonies en bonne santé mais bourdonneuses ou orphelines. Les nuclei hivernés servent souvent à redonner une reine à une belle colonie de production qui a perdu la sienne.

En mars, vous devrez aussi prendre garde à ce que vos colonies aient suffisamment de nourriture pour assurer leur développement qui va suivre une courbe exponentielle jusqu'à juin. Les besoins vont aller croissants et, si le froid devait perdurer ou revenir après une période de chaud, vos ruches les plus fortes sont susceptibles de se retrouver en situation de famine. N'hésitez pas à leur donner quelques blocs de candi/pâte de nourrissement. Notez qu'il existe aussi des pâtes de nourrissement protéinées qui peuvent aider en cas de manque de pollen. Plusieurs apiculteurs m'ont fait part de cette inquiétude cette année.

Pourrez-vous, en mars déjà, effectuer la première grande visite de printemps ? Seule la météo vous le dira. Attendez qu'il fasse un bon 15°C, et ce plusieurs jours d'affilée. J'ai déjà consacré deux longs articles sur le sujet en avril 2020 et 2021. Je vous y renvoie donc sur www.abeilles.ch.

Attention au miel de lierre

Frédéric Schneider, apiculteur de la section Ajoie et Clos-du-Doubs dans le Jura, a eu la gentillesse de m'écrire pour me faire part de ses inquiétudes au sujet du miel de lierre qui a été abondamment butiné en automne 2021 dans beaucoup de régions de Suisse romande. Il y a 10 ans, Frédéric avait fait les frais d'une récolte importante de miel de lierre en septembre. Les ruches avaient pris presque 5 kg. Le 28 mars, lors de la première visite, il constate que les réserves sont suffisantes, même si la quantité de ponte laisse à désirer. Il observe aussi des cristaux de sucre au fond des ruches. Bien qu'il ait resserré ses ruches, elles ne progressent pas. Il a fallu nourrir malgré les fruitiers en fleurs. En cause : un miel de lierre cristallisé et inaccessible.

On se fait donc facilement avoir en pensant que les réserves sont importantes alors qu'elles « comptent pour beurre » dans le cas du miel de lierre cristallisé.

Frédéric conseille donc – et je le rejoins – de ne pas hésiter à donner du candi si l'on suspecte une importante miellée de lierre en automne, ceci même si les réserves semblent importantes. Il préconise également de prêter attention aux cristaux au fond des ruches. Les abeilles ont besoin de beaucoup d'eau pour liquéfier le miel de lierre. Il peut même arriver qu'elles emportent des cristaux avec elles lorsqu'elles vont en chercher. Gardez l'œil ouvert et gardez en tête la possibilité que vos



La récolte de lierre. Une bénédiction pour son pollen et son nectar en quantité modérée. Une source de problèmes en cas de miellée trop importante.

colonies souffrent de la trop grande présence de miel de lierre dans leurs rayons.

Les « autres » produits de la ruche

Comme je vous le disais le mois passé, ces conseils sont parmi mes derniers. Le mois prochain nous serons en pleine saison et je n'aurai plus le loisir de traiter de sujets « annexes ». C'est pourquoi je profite du mois de mars pour parler de sujets qui me tiennent à cœur. Il va de soi, semble-t-il, que l'apiculture doit nous mener vers la récolte de miel. J'ai écrit un article sur la question de savoir si nous le volions ou non à nos abeilles (mai 2020). Or le miel n'est de loin pas la seule chose que nos protégées peuvent nous donner avec grâce. Je signale d'emblée que dans cette section, je ne parle pas d'expérience personnelle : je ne me suis jamais lancé dans ce dont je vais parler. C'est précisément pour cela que la chose m'intéresse.

Le pollen

Tout comme le miel, il nous est possible de prélever une partie du pollen que les abeilles ramènent à la ruche. Bien entendu, il ne s'agit pas de le prendre dans sa totalité, mais de prélever quelque chose comme 10 à 30 % de ce qui est engrangé. Les réserves ne s'en trouvent néanmoins pas péjorées car le fait de prélever du pollen incite les abeilles à en récolter davantage (c'est donc la récolte de miel qui en pâtira un peu). L'idée est de bloquer l'entrée de la ruche avec des trappes à pollen. Celle-ci est constituée d'une grille percée qui laisse juste passer les abeilles. En se faufilant dans ces trous, les butineuses font immanquablement tomber des pelotes de pollen qui sont alors récoltées dans un réservoir. Vous pouvez alors récolter quotidiennement ce pollen pendant une période donnée. Il s'agit ensuite de le sécher et/ou



Photo : Frédéric Schneider

Aspect verdâtre du miel de lierre cristallisés dans les rayons.



Photo : Alain Breneisen

Les pelotes de pollen indiquent la diversité florale des récoltes du moment. On voit ici quelques impuretés qu'on pourra retirer du pollen à consommer.



Photo : Alain Breneisen

Trappe à pollen. On y voit (partie blanche) les petits trous que les butineuses doivent traverser et le réservoir (partie jaune) où tombent les pelotes.

de le congeler pour garantir sa conservation. Il est également indiqué, en particulier si l'on compte le commercialiser, d'en extraire les impuretés (poussières, pattes d'abeilles, résidus en tous genres, etc.). On peut, pour cela, s'inspirer de la méthode qui consiste à vanner les céréales : avec un grand récipient plat on fait sauter les grains de pollen tout en soufflant dessus (avec un soufflet ou un sèche-cheveux – attention, pas trop près - ou simplement le vent par exemple) de sorte à ce que les pelotes de pollen retombent dans le récipient alors que les poussières indésirables soient emportées. Les apiculteurs qui récoltent de grandes quantités de pollen sont bien sûr équipés de machines dédiées à ce genre d'opérations. Gardez en tête que le pollen peut souvent contenir des œufs de fausse teigne. Il faut donc relever les trappes à pollen tous les jours et il est toujours préférable de congeler sa récolte 2 jours à -18°C avant de la sécher. Conservez ensuite le pollen à l'abri de la lumière et consommez-le dans les 16 mois. Attention, tout comme le miel, le pollen trop humide (donc mal séché) peut fermenter. Si vous vissez une commercialisation du pollen, prévoyez des méthodes de conditionnement, de contrôle et de tri plus rigoureuses. La récolte de pollen à des fins commerciales est une activité assez astreignante.

Le pollen se mélange très bien au miel, il peut garnir une salade ou une boule de glace avec son croquant très agréable. Il s'agit également d'une très belle source de protéines.

La propolis

La propolis est un des trésors peu connus de la ruche. Pourtant ses propriétés sont extraordinaires. Cette résine récoltée sur les bourgeons sert de colle et de ciment aux abeilles désireuses d'isoler leur ruche contre les courants d'air. Bien souvent, elle finit au sol quand nous raclons planchettes et couvre-cadres. La propolis a pourtant des vertus thérapeutiques certaines : anti-inflammatoires, antivirales, antifongiques, antioxydantes et antibactériennes. Elle est également à l'origine des vernis qui couvrent les violons Stradivarius dès le XVII^e siècle. Pour être consommée, la propolis doit néanmoins être récoltée dans les règles de l'art. Le meilleur moment pour le faire est en juin, à la suite de la première récolte de miel.



Photo : wikimedia creative commons

Propolis brute prête à être transformée en teinture mère.

L'idée est de proposer aux abeilles, à la place du couvre-cadre, une grille présentant des interstices trop petits pour permettre leur passage. Les ouvrières vont ainsi naturellement chercher à les boucher avec de la propolis. On peut ensuite prélever cette grille et en gratter la précieuse substance. Un passage de la grille au congélateur suffit à la rendre cassante. Les morceaux de propolis ainsi récoltés doivent ensuite être conservés dans un récipient hermétique à l'abri de la lumière.

Pour transformer ces éclats de propolis en substance consommable, il s'agit d'en faire une teinture mère. La propolis peut être finement moulue (avec un moulin à café ou un mortier et son pilon par exemple) avant d'être diluée dans de l'alcool médicinal (pour spray buccaux) à 70° que vous pouvez trouver en pharmacie. Il faut idéalement viser 20 % de propolis dans le mélange. Donc 1 unité de propolis pour 4 unités d'alcool. Attention, contrairement à l'eau, l'alcool ne pèse pas 1 kg par litre : il faut peser vos ingrédients et non utiliser un récipient gradué. On laisse alors la dilution dans un récipient foncé filtrant la lumière et préservant les vertus de la propolis. Le mélange doit être secoué tous les jours pendant trois semaines, puis filtré avec un filtre à café ou un tissu fin.

Vous pouvez ensuite consommer cette teinture à l'aide d'un petit spray (également trouvable en pharmacie) selon la formule **poids de la personne divisé par deux = nombre de gouttes à sprayer 1 à 3 fois par jour**. On peut également mélanger la teinture mère de propolis au miel. Attention toutefois : des allergies à la propolis peuvent survenir. Renoncer à l'utiliser si vous constatez des réactions cutanées à l'intérieur du bras et au niveau du lobe de l'oreille.

Pour faire un vernis qui servira sans doute plus à la protection de vos ruches qu'à celle de violons, les éclats de propolis peuvent être dilués puis macérés dans de la téribenthine (white-spirit).

Si ce sujet vous intéresse, Mélanie Baudet, ma prédécesseure avait consacré les conseils de juin 2018 à cette question. Je la remercie de m'avoir permis de m'en inspirer.

La gelée royale

Ce n'est que pour faire un tour d'horizon que je vous parle de cette autre substance aux propriétés saisissantes si on en croit ses adeptes. Contrairement au miel et au pollen, la gelée royale n'est pas vraiment appréciée pour son goût. En tant qu'apiculteur/trice, vous pourrez facilement la goûter en la prélevant dans les cellules d'essaimage que vous trouverez (gardez-vous toutefois de manger la larve, à moins qu'elle ne soit à votre goût). La récolte de gelée royale est si

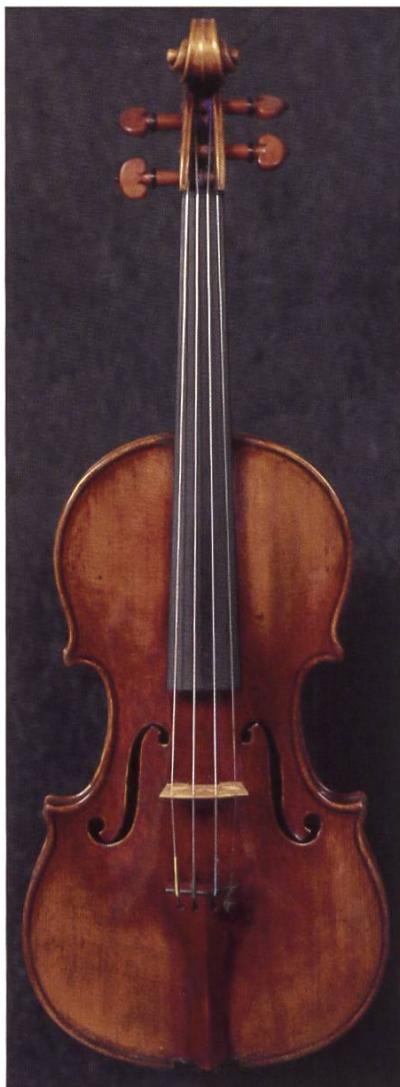


Photo : Wikimedia creative commons

Un violon d'Antonio Stradivarius, 1713. Le vernis à base de propolis était dosé à la perfection pour qu'il ne colle pas.



Photo: Wikimedia creative commons

Coupe de cellules royales qui laisse voir la couche supérieure de gelée royale.

plus approfondie. Il existe bien d'autres approches possibles de la ruche du venin au pain d'abeilles en passant par l'air de la ruche, nos protégées ont bien plus d'une corde à leur arc.

Merci à Mélanie Baudet, Frédéric Schneider et à Alain Brenneisen pour leur expertise propolis, miel de lierre et pollen !

Bon début de saison à tous,

fastidieuse que presque personne en Suisse n'en commercialise. L'idée est précisément de la prélever dans des cellules royales. On peut, si on le souhaite, récolter la gelée de toutes les cellules d'essaimage qu'on aura détruites pendant l'été. On s'assure ainsi quelques milligrammes de cette précieuse substance qu'il faudra conserver dans un récipient hermétique à l'abri de la lumière, ou plus simplement au vu de la quantité considérée, la consommer tout de suite.

La méthode pour produire de la gelée en quantité s'apparente à celle de l'élevage de reines, à ceci près qu'on empêche les larves d'arriver à maturité pour prélever la gelée qui leur était destinée. Ceci pour, à chaque fois, une toute petite pointe de cuiller.

Voici donc un tour d'horizon de certains produits de la ruche. Loin de moi l'idée de vous en proposer un exposé complet, il s'agit seulement d'éveiller votre curiosité. Un des cinq tomes de L'apiculture une fascination est consacré à ces produits et propose une vision

Guillaume Kaufmann