



# ApiSion News

Février 2021

## 1. Édito



La Chandeleur, fête des chandelles, est célébrée le 2 février, soit 40 jours après Noël.

La tradition juive voulait que chaque premier-né mâle de la famille soit amené au temple 40 jours après sa naissance afin d'y être consacré. Cette durée de 40 jours correspondait à la période durant laquelle les mères étaient considérées comme impures après leur accouchement. Elles avaient interdiction de se rendre sur un lieu de culte jusqu'au retour de couches.

Aujourd'hui, la Chandeleur est associée aux crêpes que l'on cuisine à cette occasion, tradition que l'on fait remonter à la coutume de distribuer des galettes aux pèlerins ou plus simplement, pour se rappeler que la fin de l'hiver approche et que l'on a encore des réserves de nourriture. On va devoir faire l'impasse sur Carnaval (Covid oblige) et après Mardi gras (16.02.2021), ce sera le Carême, synonyme de privations diverses et de nourriture frugale jusqu'à Pâques !

Espérons que nos colonies ne manquent de rien pendant ce mois de février, le plus court, mais également le plus dangereux de la saison apicole ! (Claude Pfefferlé)

### Les thèmes du mois :

1. Édito du président
2. Apiculture mois par mois
3. Article du mois
4. Diverses informations
5. Recette du mois
6. Dates à retenir
7. Bulletin climatologique
8. La plante du mois & phénologie





## 2. Apiculture mois par mois

### Dicton du mois : « Eau de février vaut eau de fumier »



L'envie de retourner au travail démange furieusement l'apiculteur, mais, en février, il peut encore faire froid et l'hiver montrer toute sa rigueur. N'oubliez pas que le

froid est néfaste pour la colonie pendant cette période. En effet, même si la ponte de la reine est encore modeste, le couvain se développe progressivement et les abeilles doivent le maintenir à 35°C, faute de quoi la mort des larves peut survenir. Pour cette même raison, les provisions sont consommées rapidement. Si, après avoir soupesé la ruche, la colonie manque de réserves, du candi sera déposé sur le trou du couvre-cadre sans trop déranger les abeilles.

Les après-midis où la douceur se fait sentir, on se contente d'observer l'activité des abeilles au trou d'envol. Les butineuses chargées le pollen (noisetiers, saules) confirment la bonne santé de la colonie et la reprise de la ponte. Une activité réduite, sans rentrée de pollen trahit une colonie en difficulté ; il faudra établir le diagnostic précis en mars, lors de la visite de printemps. En absence d'activité, la colonie est probablement morte ; dans ce cas, on peut ouvrir la ruche pour valider l'hypothèse. Il est souhaitable de retirer cette ruche à l'écart du rucher et d'effectuer un bilan en toute tran-

quillité à l'atelier, bien au chaud. Il est astucieux de nettoyer régulièrement les tiroirs. En effet, différents débris s'y déposent et permettent parfois d'obtenir des informations très précises sur l'état de la colonie sans ouvrir la ruche. L'interprétation des tiroirs est un art que les apiculteurs plus expérimentés doivent diligemment apprendre aux novices : deviner ce qui se passe dans la ruche en analysant les résidus est loin d'être simple.

Enfin, soyez patients et contentez-vous d'observer, le moment d'agir arrivera bientôt. (*Elia Gabrieli*)



↳ En savoir plus : [www.ApiSavoir.ch](http://www.ApiSavoir.ch)

## 3. L'article du mois

### Les abeilles se reconnaissent grâce à leur microbiome

Une récente étude américaine (Cassondra L. Vernier et al., 2020) a découvert que chez l'abeille domestique, les membres de la colonie, génétiquement apparentés, développent de façon innée des profils



d'hydrocarbures cuticulaires spécifiques à cette colonie et qui servent d'indices de reconnaissance des phéromones de cette population. Cependant, malgré une forte parenté intracoloniaire, le développement inné de signatures chimiques spécifiques à la colonie par les membres individuels est largement déterminé par l'environnement au sein de la ruche, plutôt que dépendant uniquement des variantes génétiques partagées par les individus de cette colonie. Par conséquent, il est curieux de voir comment un facteur non génétique pourrait conduire au développement inné d'un trait quantitatif partagé par les membres d'une même colonie. Ici, les chercheurs apportent une solution à cette énigme en montrant que, chez les abeilles, les indices de reconnaissance des membres de la colonie sont définis, au moins en partie, par des caractéristiques communes du microbiome intestinal aux membres de cette même colonie. Ces résultats illustrent l'importance des interactions hôte-microbiome comme source de variation des traits comportementaux des animaux.

↳ Lire l'article : [www.ApiSavoir.ch](http://www.ApiSavoir.ch)

## 4. Diverses informations

### Information de l'inspectorat



L'inspectorat nous rappelle l'obligation de tenir à jour nos registres des colonies avec saisie des entrées/sorties du rucher, des dates/types des traitements et des pertes hivernales.

Le document (Word), à archiver chez soi pendant 3 ans, est téléchargeable sous : <https://www.2imangement.ch/fr/divers/liens/wwwapisionch/documents/inspectorat-183>

Un petit nid suspect et abandonné par ses locataires a été découvert dans le Val d'Anniviers, à 1'000 d'altitude. Un examen plus approfondi a permis d'objectiver une entrée basale. La suspicion du frelon asiatique s'éloigne... pour l'instant...





## Service sanitaire apicole

Le SSA a publié un nouvel aide-mémoire sur le thème «Achat et vente d'abeilles». [www.abeilles.ch/aidememoire](http://www.abeilles.ch/aidememoire), aide-mémoire 4.11.

## 5. Recette du mois : Veau au citron et au miel



### INGRÉDIENTS par personne

- 100 à 120 g de veau dans l'épaule détaillés en morceaux
- 1 c à c de matière grasse
- 1 blanc de poireau nettoyé
- 1 oignon épluché
- ¼ de citron
- 1 c à c de miel
- Sel et poivre

### PRÉPARATION

1. Prélever le zeste du citron le couper en morceaux et le réserver.
2. Presser le citron et réserver le jus.
3. Emincer finement le poireau et l'oignon.
4. Mettre veau et légumes dans une cocotte, saler et poivrer, mélanger et laisser reposer 10 min.
5. Répartir la matière grasse et mélanger afin qu'elle enrobe chaque aliment.
6. Chauffer et faire dorer, ajouter le zeste de citron, le miel et de l'eau chaude à mi-hauteur.
7. Remuer.
8. Cuire 20 min ajouter le jus de citron cuire encore 5 min puis servir.

## 6. Dates à retenir

Vendredi 12.02.2021 à 19h30 Assemblée générale de la section de Sion par visioconférence

↳ [lien visioconférence](#)

Mercredi 24.02.2021 à 19h00 Rencontre mensuelle par visioconférence

↳ [lien visioconférence](#)

Mercredi 27.01.2021 à 19h00, rencontre mensuelle par visioconférence

Toutes les dates pour 2021 sont sur :

↳ [www.ApiSion.ch](http://www.ApiSion.ch)



## Manifestations en ligne par apiservice

Date	Heure	Thème/Lien de participation
11.02.2021	20h - 20h30	<a href="#">Achat et vente d'abeilles</a>
09.03.2021	19h - 19h30	<a href="#">Pollen et santé des abeilles</a>
08.04.2021	20h - 20h30	<a href="#">Intoxications</a>
20.05.2021	19h - 19h30	<a href="#">Préparations apicoles</a>
11.02.2021	20h - 20h30	<a href="#">Achat et vente d'abeilles</a>

Plus d'informations :

↳ [www.abeilles.ch/manifestations-ssa](http://www.abeilles.ch/manifestations-ssa)

N'oubliez pas de **réserver chaque dernier mercredi du mois** pour notre rencontre mensuelle !

## 7. Bulletin climatologique



Dans de nombreuses régions de Suisse, le mois de janvier 2021 s'est montré vraiment hivernal. La température moyenne a été de 2 °C inférieurs à la norme 1981-2010. Les fréquentes chutes de neige ont assuré de nombreuses journées avec un manteau neigeux, même à basse altitude. En Suisse orientale, il y a eu l'une des plus fortes chutes de neige depuis le début des mesures,

localement avec des quantités record. Pour compléter le tableau de ce mois bien hivernal, quelques nuits glaciales ont été enregistrées et l'ensoleillement a été nettement déficitaire.

## Bulletin phénologique

La saison pollinique 2021 ne commencera vraiment que lorsque les conditions météorologiques seront un peu plus ensoleillées et douces. On ne trouve encore que peu de pollen dans l'air, à l'exception de quelques grains de pollen de noisetiers, notamment au Tessin. Ces derniers et certains aulnes sont cependant prêts à fleurir. Cela pourrait être le cas prochainement au sud des Alpes si les journées sont enfin un peu plus ensoleillées.

↳ En savoir plus : [www.ApiSion.ch](http://www.ApiSion.ch)

## 8. La plante du mois

### Le tussilage



Le tussilage (*Tussilago farfara*) est une espèce vivace de plante herbacée de la famille des Asteraceae. Sa racine de type rhizome se plaît



dans des sols instables, fraîchement remués ou des terrains vagues, au bord des routes. On peut le retrouver jusqu'à 3'000 mètres d'altitude. On le surnomme également « chasse-toux » ou « chou de vigne ». Autrefois appelé « filius ante patrem » (fils avant père), le tussilage a la particularité de fleurir avant la feuillaison, à l'inverse du pissenlit à qui il ressemble un peu. Le tussilage est aussi appelé « pas d'âne », allusion à la forme de sabot de ses feuilles. Les fleurs, capitules jaunes solitaires de 12–15 mm de diamètre, sont dressées sur des hampes aux écailles pourprées, couvertes de poils cotonneux et apparaissent de février à avril.

Les fleurs sont comestibles à petites doses, car elles sont riches en alcaloïdes pouvant altérer la fonction hépatique. Les feuilles peuvent être consommées crues (salade), cuites (beignets), séchées (condiment), voire fumées avec une pipe au rucher !

D'un bout à l'autre de l'Eurasie, la médecine traditionnelle le recommande depuis l'Antiquité comme expectorant et antitussif (d'où son nom « tussilage »).

A l'image du noisetier, le tussilage ne produit que du pollen (brun orangé) que les butineuses vont ramener à la colonie pour nourrir le couvain nouveau.

-----  
Dans nos archives vous trouvez toutes les éditions d'ApiSion News :

↳ Archives : [www.ApiSion.ch/news](http://www.ApiSion.ch/news)

De plus, sur notre **plateforme du savoir-faire apicole** vous avez le choix entre plus de 200 articles intéressants !

↳ Savoir-faire : [www.ApiSavoir.ch](http://www.ApiSavoir.ch)

