



ApiSion News

Juillet 2019

1. Édito

Cicéron (106-43 av. J.-C.) décrit la curiosité comme « la passion d'apprendre ». La curiosité intellectuelle correspond au désir de connaissance, liant ainsi plaisir et travail. Elle semble par ailleurs avoir la propriété de faciliter l'apprentissage. Cette attitude de disponibilité et/ou d'intérêt à l'égard d'un sujet ou d'un phénomène donné est un trait de caractère, soit présent en toute occasion, soit se manifestant dans des circonstances particulières.

L'apiculteur est un observateur curieux de comprendre ce qui se passe dans la ruche ; il observe le trou de vol ; il examine le tiroir, miroir de ce qui se passe au niveau des cadres ; il écoute les informations rapportées par ses Collègues ; il lit différentes revues spécialisées et il visite volontiers les ruchers de ses Amis quand l'occasion se présente...

Elia est l'exemple type de cet apiculteur curieux. En plus, il sait transmettre ses connaissances. On se rappelle le très intéressant exposé (avril 2019) de la conduite de la ruche pour booster la population des butineuses tout en évitant l'essaimage, selon la méthode Viridis. Quoi de mieux après cette partie théorie, que de visiter le rucher de Walter, le papa d'Elia. A la fin juin, nous avons été invités à nous rendre à St-Oyen, à la sortie

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



sud du tunnel du Gd-St-Bernard, pour découvrir l'activité des 18 ruches de production, conduites selon le principe de la rotation des cadres de couvain fermé pour stimuler la reine sans prendre de risque d'essaimage. Résultat : lors de la miellée, les apports dépassent souvent 5k/jour !!! C'est autour d'une polenta maison qu'on a procédé



à un long et sympathique débriefing avec toute la famille Gabrieli que nous remercions chaleureusement pour cette journée inoubliable. (Claude Pfefferlé)

2. Apiculture mois par mois

Dicton du mois : « Souvent juillet orageux, annonce hiver rigoureux »

En juillet, la miellée se réduit de jour en jour. Depuis mai, des milliers de butineuses se sont épuisées du matin au soir à visiter toutes les fleurs du voisinage dans le but de constituer des stocks importants. Le moment est venu pour l'apiculteur de récolter sa part. Le miel contenu dans le corps de ruche doit rester aux abeilles, il servira de provisions pour l'hiver.



La récolte est à effectuer au plus tard fin juillet. Au-delà, bien que ce soit encore possible, il faut commencer à mettre en place les traitements contre le varroa. Le premier traitement anti varroa a lieu une fois la récolte faite, après le retrait des hausses. Il a pour objet de stopper le développement de cet acarien de manière à éviter qu'une infestation massive ne fasse brutalement disparaître la colonie. Mais le traitement le plus efficace est préconisé à l'automne. Vous ferez la récolte

par une belle journée chaude, avec une pression atmosphérique élevée, la dernière floraison n'étant pas totalement achevée. Ainsi, un maximum de butineuses étant dans la nature, la colonie sera moins agressive. Les hausses peuvent être débarrassées des abeilles à la balayette, au chasse-abeilles ou au souffleur ; en tous les cas, enfumez le moins possible afin que le miel ne s'imprègne pas de l'odeur de la fumée. La maturation du miel est une simple décantation qui peut être brève (quelques jours), ou s'étendant sur plusieurs semaines selon le temps dont on dispose. Une fois décanté, une fine mousse composée de particules de cire et d'air remonte à la surface. Pour enlever cette mousse le plus simple consiste à découper une feuille de papier de cuisson et de la poser sur la surface du miel dans le maturateur. La mousse s'y colle instantanément et on la retire promptement par les 4 coins, posée rapidement dans un récipient, cette feuille de papier entrainera une bonne partie de cette écume. En deux ou trois opérations le miel sera propre. La mousse ainsi récupérée est comestible, pour la cuisson en particulier. Rien ne se perd !

C'est à ce moment qu'on prépare la saison 2020. La récolte doit s'accompagner d'un nourrissage massif de la colonie, pouvant aller jusqu'à lui donner 20 litres de sirop concentré. Ce nourrissage va temporairement bloquer la ponte de la reine, mais rapidement les abeilles transforment ce sirop en miel et libèrent la place pour la ponte de la reine. La colonie bien nourrie par cet apport conséquent de sucre, la reine reprend une ponte élevée. La colonie peut alors se développer au moment où les floraisons environnantes n'entretiennent plus correctement la dynamique des populations



d'abeilles. Suite à cette opération, la ruche devrait atteindre en pesée arrière 18 à 25 kg. Les provisions d'hiver sont alors assurées.

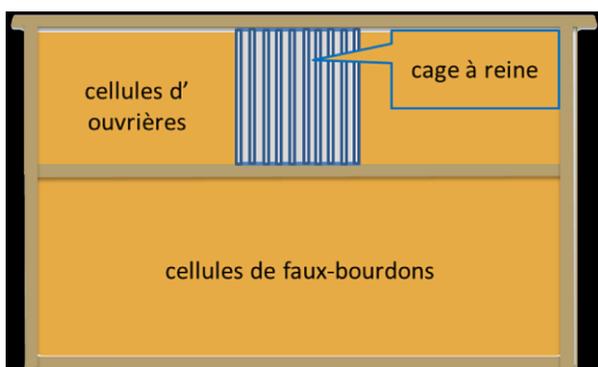
La récolte marque la fin de la saison apicole mais aussi le début des opérations d'hivernage. Nous en reparlerons dès le mois prochain. *(Elia Gabrieli)*

↳ En savoir plus : www.ApiSavoir.ch

3. L'article du mois

Une alternative pour le premier traitement d'été sans produits phytosanitaires

L'arrêt de ponte remplace le premier traitement estival à l'acide formique. Le second traitement estival est à effectuer comme jusqu'ici afin de minimiser le degré d'infestation d'acariens jusqu'au traitement hivernal et d'empêcher d'éventuelles réinvasions.



Il n'y a que dans des cas exceptionnels et pour des ruchers très isolés qu'avec des contrôles réguliers d'infestation qu'il est possible de renoncer au second traitement estival.

↳ Lire l'article : www.ApiSavoir.ch

4. Diverses informations

Nouvelles des moniteurs-éleveurs

Stations de fécondation :

Toules : lignée S91 (2e année) ; ouverture 08.06.2019

Moiry : lignée Lunz07 (1ère année) ; ouverture 15.06.2019

Bonatchiesse : lignée HP17 (2e année) ; ouverture 15.06.2019 ; réservé aux moniteurs.

Le règlement et le formulaire de montée en station se trouvent sous :

↳ www.ApiSion.ch (« station de fécondation 2019 »)

↳ Plus d'info : www.FAVR.ch

5. Recette du mois

Tartelette à l'oignon et au miel d'été





ApiSion News

- 50 g de lardons
- 8 oignons moyens, pelés et coupés en fines lamelles
- 2 c. à soupe de crème 35%
- 1 abaisse de pâte feuilletée
- 75 g de fromage râpé / gruyère)
- «2 à3 c. à café de miel d'été
- Sel, poivre

Préchauffer le four à 220° Degré, dans une grande poêle antiadhésive, faire revenir les lardons. Ajouter les oignons et cuire jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Verser la crème et cuire environ 2 minutes. Transférer le mélange dans les abaisses de pâte. Salé et poivrer. Parsemer le fromage sur le dessus. Cuire au four environ 15 minutes. Surveiller à mi-cuisson pour voir si le dessus ne dort pas trop vite, baisser le four à 180°degré.

Retire du four. Ajouter le miel en un mince filet sur toute la surface. Servir immédiatement.
(*Esther Malcotti*)

6. Dates à retenir

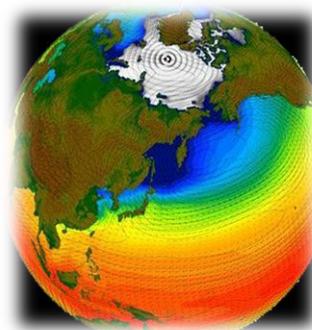
Mercredi 17 juillet à 19h00 au rucher école : rencontre mensuelle. Thème : récolte et traitement.

Toutes les dates pour 2019 sont sur :
↳ www.ApiSion.ch

N'oubliez pas de **réserver chaque 3^e mercredi du mois** pour notre rencontre mensuelle !

7. Bulletin climatologique

La Suisse a connu son deuxième mois de juin le plus chaud depuis le début des mesures. Au



cours de la première quinzaine du mois, de fortes précipitations ont provoqué des inondations qui, dans certains cas, ont causé des dégâts considérables. La

dernière décennie du mois a été caractérisée par une forte vague de chaleur. Sur de nombreux sites de mesures, la température maximale a atteint de nouveaux records pour un mois de juin, parfois jusqu'à 40 degrés. Localement, il y a même eu de nouveaux records de chaleur tous mois confondus. La Suisse a connu son deuxième mois de juin le plus chaud depuis le début des mesures (1864).

↳ En savoir plus : www.ApiSion.ch



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

↳ Archives : www.ApiSion.ch/news

De plus, sur notre **plateforme du savoir-faire apicole** vous avez le choix entre plus de 150 articles intéressants !

↳ Savoir-faire : www.ApiSavoir.ch