



ApiSion News

Mai 2017

1. Édito

On parle toujours des 100 premiers jours de tel ou tel élu politique aux commandes de son tout récent nouveau job... L'apiculteur, lui, compte à l'envers et constate qu'il lui reste moins de 100 jours jusqu'à la récolte de fin juillet... Ses colonies doivent être conditionnées pour être prêtes au moment de la miellée. Les ouvrières ont déjà 30 jours de vie avant de sortir pour butiner. L'évolution de la population d'abeilles est donc déterminante dès le début du mois de juin. On peut stimuler la reine, avec de petits apports de sirop 50%. Elle va pondre jusqu'à 2000 œufs/jour. Mais attention à ne pas emballer le moteur : un essaimage pourrait ruiner les prévisions car ni la souche ni l'essaim ne seraient prêts pour la récolte... « Adieu veau, vache, cochon couvée... ». L'apiculteur se console en se disant que ces ½ colonies cartonneront en 2018 ! (Claude Pfefferlé)

2. Apiculture mois par mois

« Que Saint Urbain ne soit passé, l'apiculteur n'est pas rassuré ».

Après un mois d'avril pour le moins contrasté avec des températures estivales pendant la 1ère quinzaine et hivernales après Pâques, le mois de mai 2017 est plus que jamais celui de l'essaimage. La ponte de la reine a été stoppée net par le froid glacial, les nourrices en surnombre ont élevé des cellules royales. Attention aux fortes colonies qui vont quitter leur ruche dès le retour du chaud. L'apiculteur ne chôme pas : entre les essaims à récupérer,

Les thèmes du mois :

1. Édito du président
2. Apiculture mois par mois
3. Informations de l'inspectorat
4. Phénologie
5. Article du mois
6. Recette du mois
7. Dates à retenir
8. L'apiculteur-trice du mois



les nuclei créés pour 2018, l'élevage de reines pour les plus expérimentés et la préparation de la pastorale avec la pose des hausses, il a du boulot plein les bras... Les Saints de Glace sont toujours une source de soucis pour les apiculteurs car les colonies modulent leur cinétique en fonction de la météo. Une fois St-Urbain derrière nous, le 25 mai, la transhumance vers les ruchers d'altitude peut se faire sans trop de crainte.



SOCIÉTÉ D'APICULTURE DE SION ET ENVIRONS

Profitez de notre site, pour vendre ou acheter du matériel d'occasion :

➤ www.miel.ch

3. Informations de l'inspecteur

Varroa. Une méthode de lutte contre le varroa sans acide, naturelle et qui plus est encore plus efficace, voilà ce que recherchent depuis longtemps déjà les apiculteurs. Il existe actuellement sur le marché une large gamme de solutions, parfois promues de manière agressive. Elles vont d'ondes sonores à des disques permettant aux abeilles de se défaire des acariens par frottement (une sorte d'arbre à gratter pour abeilles), en passant par des gouttes homéopathiques et des thérapies qui soignent en même temps les abeilles. Ces « petits remèdes miracle » ont toutefois tous une chose en commun : ils n'ont pas été assez testés du point de vue scientifique et ne garantissent par conséquent pas une efficacité suffisante dans la lutte contre le varroa. A l'heure actuelle, le Concept de traitement anti varroa recommandé par le SSA (www.apiservice.ch) reste la référence.



En cas de question, l'équipe du Service sanitaire apicole est volontiers à votre disposition (tél. 058

463 82 13), www.apiservice.ch.

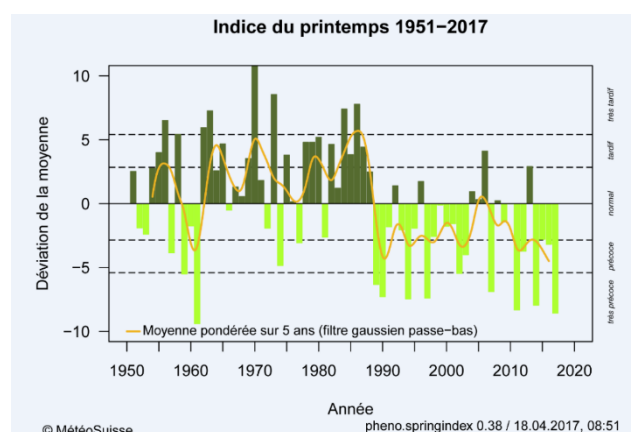
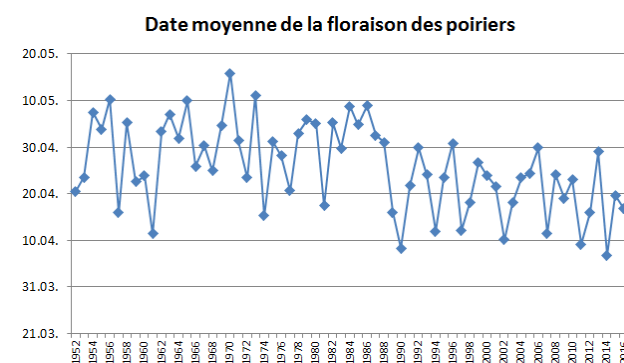
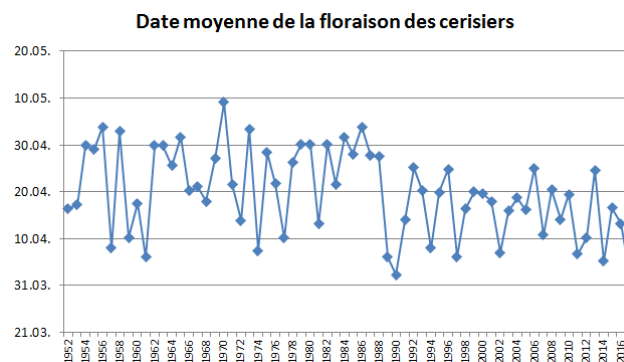
➤ En savoir plus : www.abeille.ch/savoir-faire

4. Phénologie

Cette année, la floraison des arbres fruitiers a été très précoce. Un mois de février très doux et un mois de mars exceptionnellement chaud

ApiSion News

ont permis des records de précocité phénologique avec 2 à 3 semaines d'avance sur le calendrier habituel.



La tolérance au gel des plantes dépend de leur stade de développement. En hiver, nos arbres supportent très bien les températures très basses. Mais plus ils se développent, plus ils deviennent vulnérables au gel. En raison des



températures nocturnes négatives des dernières semaines d'avril, le danger est grand que les fleurs des arbres fruitiers gèlent et que les dégâts soient irrémédiables, compromettant la récolte. De nombreux arboriculteurs du nord-ouest de la Suisse et du Valais central ont protégé leurs cultures avec des « chauffe-rettes ». Lorsqu'il fait -4 degrés, pour conserver une température au-dessus du point de congélation sur une parcelle équivalent à un terrain de football, il faut utiliser 300 à 350 bougies de paraffine...



L'arrosage permet de protéger la fleur ou le tout jeune fruit en l'enrobant d'une fine pellicule de glace dont la température ne descend pas en-dessous de -0.5°

(Source : www.meteosuisse.ch)

5. L'article du mois

Comprendre l'essaimage

Les abeilles assurent depuis des millions d'années la pérennité de l'espèce par l'essaimage. L'essaimage est un processus de division de colonie en deux populations. La reine en place quitte la ruche, accompagnée par une grande partie des ouvrières de tous âges, pour former un essaim qui se met rapidement en grappe. L'essaim laisse dans

la ruche initiale le nid avec du couvain naissant, environ un tiers des ouvrières et des cellules royales prêtes à éclore. Une jeune



reine remplacera l'ancienne, et la colonie reformée commencera son développement.

➤ En savoir plus : www.abeille.ch/savoir-faire

6. Recette du mois

Pavés de saumon au miel et sésame



Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 pavés de saumon
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 3 cuillères à café d'huile d'olive
- 3 cuillères à café de miel liquide
- 1 noix de beurre
- 1 cuillère à café de graines de sésame



Préparation :

1. Mélanger 1 cuillère à café de jus de citron, 1 cuillère à café d'huile d'olive et 3 cuillères à café de miel dans un plat creux.
2. Y faire mariner le saumon pendant une heure avant la cuisson, en le retournant de temps à autres. Égoutter le poisson et saupoudrer le côté chair de graines de sésame.
3. Dans une sauteuse, fondre la noix de beurre et 2 cuillères à café d'huile d'olive. Y faire cuire le poisson, en commençant par le côté peau. Compter environ 3 à 4 minutes de cuisson sur chaque face, à feu moyen. En fin de cuisson, ajouter le reste de la marinade dans la sauteuse. Le miel va réduire et former une sorte de caramel. En arroser le poisson.
4. Pour servir, retourner à nouveau le poisson pour le présenter côté chair, l'égoutter légèrement et le déposer sur les assiettes de service. Il doit être caramélisé et les graines de sésame grillées.
7. Pour finir, accompagner, au choix, de riz, de haricots verts, de pommes de terre ou d'épinards, par exemple.

7. Dates à retenir

- Samedi 06.05.2017 à 14h00 rucher école de Châteauneuf : Cours Cantonal, trucs & astuces.
- Samedi 20.05.2017 à 10h00 rucher des Iles (Claude Pfeff) : cours pratique élevage de reines F1 animé par Gaëtan Varone.

➤ Autres dates : www.ApiSion.ch

8. L'apiculteur du mois



Joseph Crittin

Joseph Crittin est né à Sion le 06.03.1926. Aîné d'une fratrie de 8 enfants, Joseph, achète à 17 ans, un mulot pour des transports dans les vignes dont il tire son premier salaire. Plus tard, il travaille sur les chantiers comme machiniste à la grande époque de la construction des barrages.

A 18 ans, il reçoit d'un vigneron un essaim agressif qui lui inoculera définitivement le virus de l'apiculture. Il entrera à la SAR en 1966.

Dès lors, Joseph le passionné approfondit ses connaissances sur ses abeilles. Il se lie d'amitié avec Louis Papilloud et sélectionne des reines de lignées prestigieuses comme la fameuse B 20 x 4.

Avec son compère Bernard Gianola, il conduit son rucher et monte chaque année en pastorale, lors d'expéditions nocturnes mémorables le samedi soir, dans le Vallon de Réchy si cher à son cœur ou dans le Val d'Anniviers. Dès les caisses installées sur les bancs, ils se dépêchaient de redescendre pour arriver à l'heure à la messe de 10:00, Bernard devant chanter au sein du chœur.



Il côtoie aussi son ami Louis Pitteloud dont il retient précieusement enseignements et conseils.



Joseph le curieux suit tous les congrès mondiaux pour découvrir des nouveautés, des trucs, des astuces, des expériences, bref tout ce qui l'intéresse. En excellent pédagogue, il transmet cette masse de connaissances en animant les réunions de la section de Sion dans les années 90 où ses collègues mémorisent presque religieusement son fameux « abécédaire apicole ». Les amis apiculteurs suivent régulièrement Joseph au rucher où il pratique son art avec précision et efficacité. Il commente toutes ses interventions auprès de ses colonies et finit toujours par : - «Tu vois comment ? »

Joseph devient inspecteur des ruchers à 60 ans. Il fait 0 faute à l'examen (!) et contrôlera les ruchers du cercle de Sion pendant 10 ans. Tout récemment, Joseph, à près de 90 ans, suit un cours de picking en France pour perfectionner le prélèvement des larves pour récolter la gelée royale.

ApiSion News

Depuis quelques années, il coach Isabella, notre nouvelle conseillère apicole, en toute complicité...

Tant va l'abeille à la ruche qu'à la fin elle se case (Isabelle dixit).



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

➤ Archives : www.ApiSion.ch/news

De plus, sur sur notre **plateforme du savoir-faire apicole** vous avez le choix entre plus de 60 articles intéressants !

➤ Savoir-faire : www.abeille.ch/savoir-faire