



ApiSion News

Août 2017

1. Édito

Au printemps dernier j'ai soudé mes feuilles gaufrées pour constituer le stock de cadres dont j'avais besoin pour l'élevage de mes nuclei. La construction de ces cires ne m'a pas parue très satisfaisante : lenteur, anarchie architecturale, ponte au compte-goutte, absence de stockage de miel... J'ai accusé la météo, les cirières, les reines, les prélèvements de couvain et divers responsables imaginaires...

J'ai été interpellé par un article paru récemment dans la revue SAR concernant la falsification des cires (www.abeille.ch/savoir-faire). Lors de notre passage au Liebefeld à l'occasion des portes ouvertes, j'ai été sensibilisé quant à la qualité des cires, un stand permettant de visualiser/palper/sentir différentes feuilles de cire. Fin juillet, j'ai finalement décidé de monter un nouveau stock de cadres avec un lot de cire odorante, souple et délicieusement jaune, que m'a offert Serge. Il n'y a pas photo : construction rapide et régulière en 4-5 jours malgré la saison tardive, ponte homogène et compacte, stockage de miel immédiat en bordure du couvain. Que du bonheur !

La qualité de la cire qu'on trouve dans le commerce peut poser problème. Certains pays producteurs peu regardants inondent le marché de cire coupée avec de la paraffine ou de la stéarine, voire imprégnée de résidus de la chimie agroalimentaire. De grâce, ne recyclez pas vos cires défectueuses auprès des gaufriers : elles se retrouveront un jour ou

Les thèmes du mois :

1. Édito du président
2. Apiculture mois par mois
3. Article du mois
4. Informations de l'inspection
5. Informations de la SAR/FAVR
6. Vos annonces gratuites
7. Recette du mois
8. Dates à retenir

l'autre dans vos ruches par le brassage du commerce... On peut toujours se diversifier en confectionnant des bougies pour Noël prochain... (Claude Pfefferlé)



2. Apiculture mois par mois

« Jamais d'août la sécheresse n'amènera la richesse »

Août est un mois de disette : les floraisons sont terminées même en altitude et le nectar devient rare. Le miellat est également en



chute libre à cause de la sécheresse inhabituelle. La récolte de miel est en pots, un nourrissage abondant a été proposé aux colonies. Il est urgent de traiter pour maîtriser l'infestation des varroas. L'acide formique est conseillé sous forme liquide à 70% ou en bandelette car la présence de couvain ne permet pas d'utiliser l'acide oxalique qui ne pénètre pas dans le couvain operculé. Un 2^{ème} traitement identique sera appliqué en cas de besoin (contrôle des chutes naturelles) au début septembre. Il faut impérativement nourrir les colonies dont l'apiculteur a prélevé les réserves de miel. Une ruche sur 11 cadres devrait disposer d'env. 15 kg de réserves soit 4 cadres de corps pour passer l'hiver sans problème. La transformation du sirop en miel requiert beaucoup de travail de la part des abeilles d'été. Il faut ménager les abeilles d'hiver en ayant terminé le nourrissage fin septembre au plus tard. La dynamique des colonies a changé : la ponte diminue, la sphère du couvain se réduit, l'essaimage n'est plus d'actualité, les mâles, devenus inutiles, sont expulsés et la population se prépare à passer l'hiver. L'apiculteur prévenant aura créé des nuclei avec les vieilles abeilles des hausses ou en divisant les colonies les plus fortes

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

3. L'article du mois

Cire et rayons

Les abeilles qui construisent leurs propres rayons ont moins tendance à essaimer car les phéromones dégagées lors de la production de cire informent la reine sur l'accroissement du volume de la ruche.



La cire provient de glandes spécialisées et logées dans l'abdomen des jeunes abeilles cirières âgées d'environ 12 jours, évoluant dans un environnement entre 33°C et 36°C. Les cirières consomment beaucoup de sucre pour la production de cire, soit environ 7.5 kg pour 1 kg de cire. Celle-ci se présente sous forme de petites écailles d'un poids inférieur à 1mg. À l'aide de ses pattes postérieures l'abeille les ramène jusqu'à ses mandibules, les malaxe et les assemble pour construire les alvéoles.



Plusieurs aide-mémoires sont disponibles sur le site officielle d'ApiSuisse.

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



4. Informations de l'inspecteur

Vous avez annoncé à l'inspecteur de votre cercle et à celui de votre destination le déplacement de vos colonies en pastorale et vous avez fermé vos ruches pendant 48 heures pour éviter de propager le feu bactérien. Félicitations !

N'oubliez pas d'annoncer le retour à votre rucher de base : cela évitera à l'inspecteur des recherches fastidieuses en cas de découverte d'un éventuel foyer de loque.

5. Informations de de la SAR/FAVR

Un brevet fédéral de haut vol pour les apiculteurs de Suisse

Article : Tribune de Genève | Mercredi 5 juillet 2017

↳ Lire l'article : www.ApiFormation.ch

↳ S'inscrire pour le brevet fédéral : www.ApiFormation.ch

6. Vos annonces gratuites

Nous avons créé pour vous une plateforme sur internet : www.miel.ch. Vous pouvez désormais publier gratuitement vos annonces en relation avec l'apiculture en général et le miel en particulier. Profitez donc de vendre votre miel sur notre site. La publication de votre annonce, qui peut être boostée par une de vos photos, est gratuite ainsi qu'archi-simple et vous pouvez modifier, corriger, supprimer votre annonce grâce à un lien que vous recevez par mail.

↳ En savoir plus : www.miel.ch

7. Recette du mois

Biscotti au safran, miel, pignons et noix

Ingrédients pour 8 personnes :

30 à 40 biscotti :

215 g de farine T45

120 g de sucre en poudre

30 g de miel doux

30 g de cerneaux de noix entiers

50 g de pignons de pin préalablement torréfiés

Une dizaine de filaments de safran d'Alain Bétrisey (le safran en poudre ne convient pas pour cette recette)

2 petits œufs

1 cuillère à café de levure chimique

1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude



Préparation

1. Préchauffez le four à 160°C. Travailler les œufs, le sucre, le miel et les filaments de safran au fouet électrique pendant 5 bonnes minutes. Le mélange doit doubler de volume.



2. Ta misez la farine, la levure et le bicarbonate. Incorporez à ce mélange les noix et les pignons de pin. Versez ce mélange dans la jatte contenant les œufs et le sucre. Continuez à battre au fouet électrique pendant 1 minute, la pâte obtenue doit être assez ferme.

3. Garnissez une plaque à pâtisserie de papier cuisson. Formez deux boudins de pâte d'environ 5 cm de large, que vous disposerez côte à côte. Pour éviter que la pâte ne s'étale trop (ce qui donnerait des biscuits très longs et assez plats) réfrigérez-la 1h avant de former les boudins et d'enfourner ; ou bien déposez le papier cuisson dans un moule à bûche ou tout autre moule qui permette de limiter l'extension en largeur.

4. Faites cuire 40 à 45 minutes. Sortez du four, laissez les "pains" refroidir 20 minutes sur une grille, puis coupez-les en tranches de 1 cm de large environ.

5. Disposez les tranches sur la plaque à pâtisserie (toujours garnie de papier siliconé) et faite cuire 10 minutes supplémentaires, toujours à 160°C, en les retournant à mi-cuisson. Les biscotti vont sécher et dorer très légèrement.

Pour finir

Laissez-les refroidir complètement sur une grille avant de les ranger dans un endroit bien sec. Ils craignent l'humidité, mais, en général, on a tout mangé avant qu'ils n'aient eu le temps de ramollir.

8. Dates à retenir

- Samedi 23.09.2017 : Apiservice, démonstration de nettoyage de ruches au moyen de l'Apimobile. Lieu à déterminer.
↳ Autres dates : 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 60 articles intéressants !

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