



ApiSion News

Juin 2017

1. Édito

Exceptionnellement cette newsletter est brève : entre les cours, le boulot au rucher et le vélo, votre serviteur n'a pas eu une minute pour rédiger les articles coutumiers.

Après la pression du mois de mai pendant laquelle l'apiculteur était au taquet (élevage, essaimage, pastorale), voici juin, le mois de la sérénité. Les jeux sont faits, une intervention de dernière minute n'aura qu'un effet insignifiant sur la récolte : les futures butineuses de juillet sont déjà occupées à l'intérieur de la ruche. A partir du 21 juin le soleil décline, comme la ponte de la reine. L'apiculteur pense déjà aux préparatifs en vue de l'hivernage (traitements contre le varroa dont la croissance est exponentielle, commande du sirop de nourrissage) ... Que l'année apicole est courte ! (*Claude Pfefferlé*)

2. Apiculture mois par mois

« À la sainte Clotilde, de fleur en buisson, abeille butine à foison. »

C'est en juin que la population est à son maximum. Depuis plusieurs semaines, la reine pond 2000 œufs/jour. Attention : la phénologie de cette drôle d'année est chamboulée. L'explosion des floraisons jusqu'à mi-avril, après plus de 6 semaines d'une météo exceptionnellement chaude et sèche, a été suivi d'un retour de manivelle avec des températures polaires accompagnées de terribles nuits de «gel noir». La végétation, qui avait beaucoup d'avance a souffert et la sécheresse

Les thèmes du mois :

1. Édito du président
2. Apiculture mois par mois
3. Article du mois
4. Recette du mois
5. Dates à retenir



n'a rien arrangé. Les abricotiers produiront peu, de même certains parchets de vignes ne porteront pas de grappe. Les noyers ont l'air d'épouvantails noircis... Plus que jamais les colonies risquent de manquer de pollen, mais surtout de nectar en juin, avant l'arrivée des miellats de juillet. Sur la rive droite, j'ai récemment visité des colonies au bord de la famine : tous les cadres du corps « secs » et les ouvrière la tête plongée au fond des alvéoles à la recherche de la moindre particule de miel, les



hausses totalement désertes... Il faut donc nourrir si nécessaire !

L'apiculteur a tout intérêt à pratiquer une pastorale idéalement vers la rive gauche du Rhône, dont les prairies plus humides permettront une belle récolte.

La récupération des éventuels essaims permettra de multiplier son cheptel et d'assurer des nuclei pour remplacer les pertes prévisibles de l'hiver prochain. Ne pas oublier de les traiter contre le varroa avant l'operculation du nouveau couvain et de changer les reines pour éviter une sélection de lignées es-saimeuses.

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

½ c à café de poivre en grain
1 dl de vin blanc
200 g de miel



3. L'article du mois

Élevage de reines F1

Chaque apiculteur devrait élever quelques reines afin de conserver et d'améliorer la qualité de son cheptel. Dans cet article une technique d'élevage de reine reprenant certaines astuces de producteurs de gelée royale sont présentés. Ce procédé ne nécessite que peu d'investissement et aucune reine n'est perdue (par Gaëtan Varone).

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

Préparation

Sauce : écraser les graines de coriandre, de fenouil et de cumin ainsi que le poivre dans un mortier. Transférer dans un bol, ajouter le vin blanc et le miel.

À l'aide d'un couteau, quadriller légèrement les magrets, côté gras, sans entailler la chair pour que la graisse fonde plus facilement à la cuisson.

Badigeonner uniformément les magrets avec la sauce miel et épices, en conservant environ 80 gr pour le moment du service. Dans une poêle, déposer les magrets à sec, côté gras vers le bas. Cuire à feu moyen pendant environ 10 minutes en arrosant le magret constamment avec le jus de cuisson. Retourner le magret côté chair et cuire encore 2 à 5 minutes.

4. Recette du mois

Magret de canard

Ingrédients pour 4 personnes :

2 magrets de canard
2 c à s de graines de coriandre
½ c à café de graines de fenouil
1 c à café de graines de cumin



SOCIÉTÉ D'APICULTURE DE SION ET ENVIRONS

Retirer les magrets de la poêle, couvrir de papier d'aluminium et laisser reposer 5 minutes sur une planche avant de le trancher.

Répartir les tranches de magrets dans les assiettes et arroser de sauce miel et épices. Servir avec des pommes de terre en purée ou un gratin de navet.

Recette : Esther Malcotti, restaurant Le Seize à Martigny.

5. Dates à retenir

- Sortie officielle avec la section de Conthey le dimanche **11.06.2017**. Inscription jusqu'au 04.06.2017. Rendez-vous à 07h30 au rucher école pour les cafés-croissants avant le trajet en bus vers le Pays d'Enhaut.
 - Journée portes ouvertes pour apicultrices et apiculteurs **24 juin 2017** (9 à 16 heures) : Les trois organisations apicoles apiservice, Centre de recherche apicole (CRA) d'Agroscope et Institut pour la santé des abeilles (IBH) de l'université de Berne offriront au public l'occasion de découvrir des aspects passionnants de leur travail. Profitez de cette occasion unique pour visiter le complexe de Liebefeld, près de Berne.
- En savoir plus : www.miel.ch
- Dimanche **01.07.2017** : Sortie à Blonay, avec la collaboration de la société d'apiculture de la Haute-Broye. Découverte de la ruche à robinet Flow Hive. Une information détaillée suivra par mail. Inscription indispensable pour anticiper la logistique

➤ Autres dates : www.ApiSion.ch

ApiSion News

Enigme apicole :

Je n'ai pas de père. Je n'ai pas de fils. Par contre j'ai un grand-père et des petits-fils. Qui suis-je ?

Le faux-bourdon est né d'un œuf non fécondé pondu par la reine, sa mère. Il n'a donc pas de père. Mais sa mère descend d'un œuf fécondé ; elle a donc une mère et un père. Le faux-bourdon a donc une grand-mère et un grand-père maternels. Ce faux-bourdon peut féconder une reine vierge qui pondra des œufs fécondés pour donner des ouvrières ou des reines qui, fécondées donneront des petites-filles et des petits-fils provenant du grand-père faux-bourdon. Le faux-bourdon peut donc avoir des filles. Il ne peut par contre pas avoir de fils car ils proviennent d'œufs non fécondés...



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