



# ApiSion News

Juin 2020

## 1. Édito



Il y a quelques jours, un Collègue agriculteur-apiculteur me contacte pour m'informer d'un problème. Propriétaire d'une petite parcelle en zone rurale sur laquelle il a posé un banc et 3 ruches, il a

rédigé un dossier de mise à l'enquête pour la construction d'un modeste poulailler, car il envisage d'y élever quelques poules à usage privé. Le dossier complet a été transmis au Service des Constructions. Quelle ne fut pas sa surprise lorsque ledit Service lui a répondu que sur la photo de la parcelle apparaissait un rucher illégal, car ne bénéficiant d'aucune autorisation officielle de construire. Avant tout prise en compte de la demande concernant le poulailler, il est sommé de se mettre en conformité avec la loi dans les 30 jours, délai après lequel une amende serait infligée.

Il est bien connu que la construction d'une maison, d'une piscine, d'une cabane de jardin... nécessite une mise à l'enquête. Je ne savais pas que l'implantation d'un tout petit rucher passait aussi par le Service des Constructions.

### 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
9. Phénologie



Je prends donc la peine de téléphoner au fonctionnaire responsable de cette très importante question. Je l'informe que la



grande majorité des ruchers du cercle de Sion n'avait probablement pas passé par l'enquête publique. Avec un peu d'humour, je lui demande si le service adopterait une large tolérance teintée de bon sens par rapport à ces infractions bénignes. Il me menace alors en me disant que si un fonctionnaire, se promenant dans la nature, tombe sur un rucher illégal, stationnaire ou de pastorale, il est de son devoir de le dénoncer à l'autorité compétente. Je lui demande alors ce que je dois faire pour mettre mes 3 ruchers illégaux en conformité. Avec beaucoup de sérieux, il me détaille le dossier à monter : plan de situation, no et propriétaire de la parcelle, détails de la construction avec cotes complètes, énumération des matériaux, descriptif de l'activité sur place... Le dossier part 30 jours pour l'enquête publique. S'il n'y a pas d'opposition, le dossier navigue dans différents offices cantonaux, service du feu, service de l'environnement, de la protection des eaux, de l'inondation, des dangers naturels... Au bout de 3-4 mois, si aucun service ne trouve le moindre problème concernant ce dossier, l'autorisation de construire est délivrée... avec la facture qui se monte à environ CHF 300 par rucher.



*Rucher illégal*

Je confirme au fonctionnaire que finalement, tout bien réfléchi, je vais rester dans l'illégalité. Si d'aventure, le Service des Constructions



*Banc convivial pour prendre l'apéro*

vous approche pour votre rucher construit sans autorisation, je vous suggère d'envoyer une photo prouvant que votre banc est bien du mobilier... (Claude Pfefferlé)

## 2. Apiculture mois par mois

**Dicton du mois: "Chaud mai, frais juin, donnent pain et vin"**

En juin, les fleurs des buissons demeurent importantes jusqu'au mois d'août. Le développement des colonies, à son apogée fin mai, détermine alors les possibilités de récolte de miel. Les élevages de reines réussissent moins facilement, le creux de floraisons commence dans certaines régions et parfois la famine guette, alors que les butineuses s'activent au trou de vol. Depuis plusieurs semaines, la reine pond 2000 oeufs/jour. L'explosion des floraisons jusqu'à mi-avril a boosté les colonies et une belle récolte d'été s'annonce. L'apiculteur peut choisir de pratiquer une pastorale, idéalement vers la rive gauche du Rhône, au-dessus de 1500m, ou de rester au rucher d'hiver où une récolte de miellat ou, par endroits, de tilleuls et châtaigniers sera possible.



La récupération des éventuels essaims permettra de multiplier son cheptel et d'assurer des nuclei pour remplacer les pertes prévisibles de l'hiver prochain. Idéalement l'essaim récupéré sera placé en un endroit isolé pour s'assurer de son état sanitaire, sans mettre en danger le reste du cheptel. 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 essaimeuses. *(Elia Gabrieli)*

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

### 3. L'article du mois

#### Les menaces pour nos abeilles



Les abeilles jouent un rôle essentiel dans notre écosystème, du fait de leur mission principale qu'est la pollinisation. Cette action permet aux plantes de se reproduire. Les abeilles font partie des insectes pollinisateurs les plus efficaces aux côtés des guêpes ou encore des papillons. Cependant, elles restent une espèce lourdement menacée par divers facteurs.

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

### 4. Diverses informations

#### Commande sirop Hostetter

#### Commande de candi

Si vous désirez façonner du candi pour ce printemps et pour votre élevage des nuclei, merci de contacter le comité par :

Elia Gabrieli : tél. +41 77 997 42 19 e-mail : [elia.gabrieli@gmail.com](mailto:elia.gabrieli@gmail.com) ou

André Sierro : tél. +41 79 601 48 93 e-mail : [andresierro@hotmail.com](mailto:andresierro@hotmail.com)

### 5. Recette du mois

#### Salade de fenouil et Saint-Jacques grillés au miel de tilleul

Ingrédients:

- 16 gros Saint-Jacques
- 2 bulbes de fenouil lavés
- 1 bouquet de persil plat effeuillé
-



# ApiSion News



- 2c. à soupe de miel de tilleul non pasteurisé à ajouter au moment de servir
- Sel et poivre du moulin

## Vinaigrette au miel

- 125 ml d'huile de pépins de raisin
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 2 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 2 c. à soupe de miel de tilleul non pasteurisé

## Préparation de la recette :

**Bien éponger** les Saint-Jacques et réserver au réfrigérateur.

**Mettre** tous les ingrédients de la vinaigrette dans un bol et les mélanger pour obtenir une belle émulsion, assaisonner.

**Trancher** les bulbes de fenouil très finement à la mandoline. Déposer les tranches dans un bol et ajouter le persil. Verser la vinaigrette et bien mélanger, réserver.

**Faire chauffer** le beurre à feu vif. Déposer les Saint-Jacques en laissant un espace entre chacun pour que le jus puisse s'évaporer. Grilles les Saint-Jacques d'un seul côté durant 2-3 minutes et retirer du feu, saler et poivrer.

**Répartir** le fenouil dans les assiettes. Dans chacune d'elles, surmonter la salade de quatre

Saint-Jacques grillés. Arroser d'un filet de miel et servir. *(Esther Malcotti)*

## 6. Dates à retenir

**Jeudi 04.06.2020** entre 16h00 et 18h30 au dépôt Berthod Transports, Rte de la Drague 56, 1950 Sion, enlèvement de votre commande de sirop Hostettler. Merci de respecter ces horaires et de payer cash pour simplifier la logistique (1.18 Fr/kg, un carton de 20 kg = 23.60 Fr).

**Mercredi 17.06.2020** à 19h00 rencontre mensuelle par visioconférence.

Thème : transhumance, élevage des nuclei.

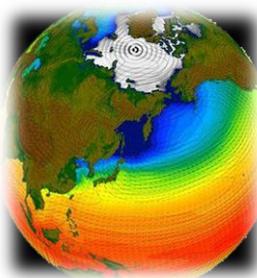
Exposé du soir : encagement des reines en vue du 1er traitement d'été par Elia Gabrieli.

Toutes les dates pour 2020 sont sur :

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

N'oubliez pas de **réserver chaque 3<sup>e</sup> mercredi du mois** pour notre rencontre mensuelle !

## 7. Bulletin climatologique



Le mois de **mai 2020** a été 1 °C plus doux que la norme 1981-2010 en moyenne nationale ! Les précipitations se sont montrées déficitaires dans la plupart des régions. En

plaine, des deux côtés des Alpes, il s'agit du cinquième mois consécutif avec une durée d'ensoleillement bien supérieure à la moyenne. Dans ces régions, la durée d'ensoleillement de janvier à mai est à un



niveau record. Ce mois de mai clôture le troisième printemps météorologique le plus chaud en Suisse depuis le début des mesures en 1864.

## 8. La plante du mois

### La Salicaire



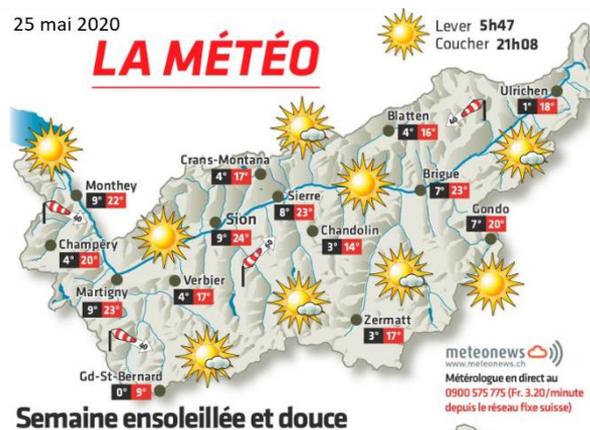
La Salicaire commune (*Lythrum salicaria*) est une plante herbacée de la famille des Lythraceae, très répandue dans presque toute l'Europe, à proximité des cours d'eau où elle forme de longues inflorescences rose pourpre semblables à des épis et facilement reconnaissables. Elle est aujourd'hui considérée comme une plante invasive dans de nombreuses régions du monde où elle a été importée. Son nom générique désigne, en grec, des taches de sang et paraît évoquer la couleur des fleurs de la Salicaire. La floraison débute en juin et dure tout l'été. Les feuilles sont comestibles crues ou cuites et l'ont été en période de disette. La tige et sa pulpe sont comestibles après cuisson. Les documents historiques montrent que cette plante a été utilisée par la médecine traditionnelle de l'Antiquité au XXe siècle, avec une efficacité

exceptionnelle contre les affections du tractus gastro-intestinal (dysenterie et diarrhée) ainsi que pour les hémorroïdes, différentes affections de la peau (eczéma, varices...) et des muqueuses, sous forme de décoction ou d'extrait liquide, et pour soigner le saignement de gencives et la toux.

Pour l'apiculteur, la Salicaire est très intéressante, car elle fournit beaucoup de nectar et de pollen pendant le mois de juin, réputé être chiche en floraisons. (*Claude Pfefferlé*)

## 9. Phénologie

### Les Saints de glace



Pendant des siècles, le printemps d'Europe centrale a été émaillé de périodes de gel à répétition, donnant ainsi naissance à cette tradition selon laquelle mai est le mois de tous les dangers.

Il semble que les premiers témoignages des Saints de glace remontent au Moyen Âge : selon des récits littéraires, les Saints de glace correspondaient aux journées du 11 au 14 mai.



# ApiSion News



On y fêtait respectivement les Mamert, Pancrace, Servais et Boniface. Cet épisode de froid se terminait la veille de la Sainte-Sophie en référence à «Sophie la froide», fêtée le 15 mai. Selon la tradition, au-delà des Saints de glace, le gel n'était plus une menace pour l'agriculture. Avec le passage au calendrier grégorien en 1582, les dates des Saints de glace se sont décalées de 8 jours et le gel de la Saint-Urbain (25 mai) a disparu depuis longtemps et les floraisons sont souvent en avance phénologique de plusieurs semaines...



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 180 articles intéressants !

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