



ApiSion News

Septembre 2020

1. Édito



Courant août, l'apiculteur, tout enthousiaste, a mis sa précieuse récolte 2020 en bocaux... que les amateurs de produits du terroir auront vite fait d'acquérir et de déguster au petit-déjeuner ; de son côté,

le vigneron a mis sa cuvée 2019 en bouteilles... qu'il va peiner à écouler, car les stocks s'accumulent et la clientèle se fait un peu désirer.

Avec le 2e traitement d'été, la saison de l'apiculteur touche à sa fin et les colonies s'approchent de la mise en hivernage ; pour le vigneron, les vendanges vont commencer ; il n'aura plus une minute pour souffler et devra bientôt se concentrer pour élever les spécialités qui seront dégustées l'année prochaine. Le hobby de l'un et le travail de l'autre sont vraiment fascinants...

Quand je pense au boulot de mes copains apivignerons, je suis carrément admiratif, car ces 2 activités ne leur laissent aucun répit tout au long de l'année. Chapeau bas, les gars ! Donnons-leur un coup de main pour les vendanges et un coup de coude convivial pour

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



écouler leurs flacons aux arômes subtilement enivrants. *(Claude Pfefferlé)*



2. Apiculture mois par mois

Dicton du mois : "Septembre se nomme, le mai de l'automne."



Nos abeilles perçoivent l'arrivée de l'automne. Leur activité désormais consiste à préparer la difficile hibernation hivernale. La reine a nettement réduit sa ponte. Ceci libère de

nombreuses alvéoles où les butineuses peuvent stocker le nectar et le pollen prélevés sur les dernières fleurs et sur les fruits mûrs.

C'est le moment pour l'apiculteur d'évaluer minutieusement l'état des provisions de chaque colonie. Les plus expérimentés d'entre vous soupèseront à la main les ruches ; les plus méticuleux, en revanche, relèveront le poids exact à l'aide d'une balance. Un coup d'œil aux cadres reste en tout cas la méthode la plus simple et efficace. En fonction de ces observations, donnez aux abeilles un complément de provisions sous forme liquide (sirop concentré).

Ce sirop est à donner de préférence le soir : vous réduirez ainsi les risques de pillage. Si le sirop est pris rapidement, c'est bon signe, les colonies vont bien, autrement elles sont à surveiller de près. En sachant que la consommation hivernale varie entre 1,5 et 2,5 kg par mois, pour subsister jusqu'au printemps, une colonie a besoin d'une quinzaine de kilos de provisions. Si nécessaire, enlevez quelques cadres vides puis mettez une partition afin de resserrer la grappe. Les

abeilles auront ainsi un plus petit volume à chauffer en rapport avec leur nombre. Vous pouvez aussi réunir deux colonies faibles (mais saines) pour que l'ensemble, plus populeux, supporte mieux les froids hivernaux.



Photo: Serge Imboden

Au début du mois de septembre aura lieu le 2e traitement à l'acide formique, qui peut être appliqué sous la forme d'un traitement ponctuel ou sous celle d'un traitement de longue durée. Selon le type d'application, on obtient dans l'air de la ruche une concentration élevée en acide formique pendant quelques heures ou, au contraire, une concentration plus basse pendant plusieurs jours. L'acide formique ne décime pas seulement les varroas qui se trouvent sur les abeilles adultes, mais aussi ceux en phase de reproduction dans le couvain operculé.

Toutefois, l'acide formique seul ne suffit pas dans de nombreux cas à réduire suffisamment la population du parasite. Il convient donc d'appliquer le concept de lutte dans sa globalité (voir www.ApiSavoir.ch). Après le traitement un comptage des varroas tombés sera effectué. Si votre vue n'est pas impeccable ou si vous ne trouvez plus la vieille loupe du grand-père, pourquoi ne pas essayer



la nouvelle application apiZoom, disponible sur smartphone et tablette.

Avec l'automne qui s'approche, l'apiculteur n'aura d'autre but au cours des mois à venir que de préparer ses colonies à supporter la mauvaise saison. *(Elia Gabrieli)*

↳ En savoir plus : www.ApiSavoir.ch

3. L'article du mois

Principes du nourrissage des abeilles



La question du nourrissage est récurrente, au printemps pour stimuler les colonies et disposer de fortes populations au moment des premières miellées, puis en cours de saison dans les moments creux, enfin pour assurer les réserves d'hiver.

Toute décision de nourrir ses colonies doit être réfléchi en tenant compte de la saison, avoir un but précis et les ingrédients doivent être bien choisis pour répondre correctement aux questions : quand ?, pourquoi ?, comment ?

↳ Lire l'article : www.ApiSavoir.ch

4. Diverses informations

Commande 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 ou

André Sierro : tél. +41 79 601 48 93 e-mail : andresierro@hotmail.com

Commande reines F1

Nicolas Berthod (079 235 97 42) a encore de reine F1 à vendre.

5. Recette du mois : Crème de courge, croûtons au miel et pancetta

Ingrédients

- 1 oignon moyen
- 1 kg de courge (pelée, évidée et coupée en quartiers)
- 2 c.soupe d'huile d'olive
- 1 c.café de curcuma
- 3 c.soupe de miel d'été non pasteurisé
- 125 ml de crème 35%
- 4 tranches de pancetta, coupées en deux
- Poivre du moulin et fleur de sel
- Croûtons au Miel
- 2 c.soupe de beurre
- ½ baguette coupée en dés
- 2 c.soupe de miel d'été non pasteurisé



ApiSion News



Préparation :

Dans une casserole, faire revenir l'oignon et les morceaux de courge dans l'huile d'olive à feu moyen, environ 15 minutes. Couvrir d'eau et laisser mijoter à feu moyen env.30 minutes ou jusqu'à ce que la courge soit tendre.

Réduire en purée au mélangeur. Ajouter le curcuma, 2 c.soupe de miel et la crème. Chauffer doucement en remuant et maintenir au chaud.

Dans une poêle, faire cuire la pancetta à feu moyen, sans mettre de matière grasse, jusqu'à ce qu'elle soit bien croustillante. Ajouter 1 c.soupe de miel et brasser 1 minute, réserver sur du papier absorbant.

Pour les croûtons, faire fondre le beurre dans une poêle antiadhésive. Ajouter les morceaux de pain et les faire sauter env. 5 minutes. Ajouter le miel et remuer pour bien enduire tous les morceaux, cuire 1 minute supplémentaire.

Au moment de servir, émietter la pancetta en petits morceaux. Répartir la crème de courge dans des bols. Parsemer de croûtons et de

pancetta. Assaisonnez de poivre et de fleur de sel au goût. (*Esther Malcotti*).

6. Dates à retenir

Mercredi 16.09.2020 à 19h00

Visioconférence : contrôle après le 2e traitement d'été. Changement des reines. Préparation de la mise en hivernage.

Toutes les dates pour 2020 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 l'un des mois d'août les plus chauds depuis le début des mesures en 1864. L'élément météorologique dominant de la première quinzaine du mois a été une vague de chaleur assez longue, mais plutôt modérée. Il y a eu d'autres journées tropicales dans la deuxième moitié du mois. Jusque vers la fin du mois, les précipitations sont restées déficitaires dans de nombreuses régions. Cependant, avec les fortes précipitations attendues sur les quatre derniers jours du



mois, les précipitations du mois d'août dépasseront probablement la norme dans de nombreux endroits.

Avec un dépassement de +1 °C par rapport à la norme 1981-2010, l'été 2020 est l'un des dix étés les plus chauds depuis le début des mesures il y a 155 ans. De fortes chaleurs se sont produites au cours de la première quinzaine d'août. Des précipitations moyennes ou excédentaires ont été principalement enregistrées sur la partie centrale et orientale des versants nord des Alpes, ainsi que sur une partie du Valais. La plupart des régions du pays ont connu un ensoleillement estival supérieur à la moyenne.

↳ En savoir plus : www.ApiSion.ch

8. La plante du mois

La Verge d'Or



La Verge d'Or (*Solidago virgaurea*) ou Baguette d'Aaron ou encore Herbe des juifs est une plante vivace, herbacée et majestueuse du genre des Solidages et de la famille des Astéracées. Il en existe plus de 125 sous-espèces et variétés différentes. Pouvant atteindre 1 mètre de haut, cette plante pousse à profusion à la fin de l'été et se plaît dans les

clairières, les bois secs, les rocailles des zones montagneuses jusqu'à 2'500m. Son nom viendrait de ses propriétés thérapeutiques, en effet solidor signifie être raffermi en latin ou peut-être fait-il plutôt référence à un ancien rituel mystico-érotique dont l'origine se serait perdue dans la nuit des temps...

Les fleurs de la Verge d'Or s'étalent en forme de plumeau de couleur jaune fluo. Elles auraient des vertus diurétiques et seraient utiles dans les infections urinaires et les calculs rénaux. Elles seraient efficaces contre l'insuffisance hépatique et les affections rhumatismales ; elles permettraient également de drainer les toxines produites en cas de maladies de la peau (?)..

La Verge d'Or fournit abondamment nectar et pollen en fin de saison apicole. Le miel de Verge d'Or est l'un des plus renommés en Amérique du Nord. Son goût se situe à mi-chemin entre celui du miel de trèfle et celui du miel de sarrasin. (Claude Pfefferlé)



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 180 articles intéressants !

↳ Savoir-faire : www.ApiSavoir.ch