



Avril 2020

1. Édito

Confinement.



Il y a 50 ans, j'étais au lycée de la Stiftsschule tenue par les Bénédictins d'Engelberg (OW). Pendant toute l'année scolaire, on n'avait pas le droit de sortir de l'enceinte du cloître, week-end compris. Pendant les

semaines de retraite, nous n'avions pas l'autorisation de parler entre nous, y compris pendant les repas et la distribution du courrier était suspendue...

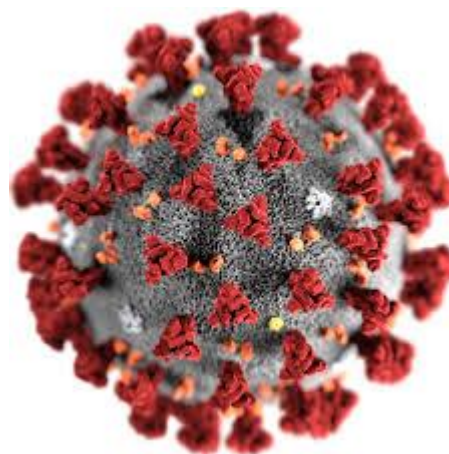
Il y a 40 ans, lors d'une expé en Himalaya, j'avais accompagné un groupe de guides de Verbier pour gravir la face nord du Kangchenjunga. Le mauvais temps nous avait surpris, Jean-Pierre et moi, et nous avons dû rester plus de 10 jours dans notre tente à plus de 7'000 m, à attendre que les conditions météo s'améliorent...

Il y a 30 ans, ma femme Nathalie accouchait de notre 3e enfant. J'ai dû rester au domicile avec les 2 premiers pendant 4 jours interminables, le temps qu'elle rentre de l'hôpital...

Il y a 20 ans, d'importantes chutes de neige avaient bloqué l'accès au chalet que j'ai finalement atteint à peau de phoque le surlendemain pour rejoindre les miens...

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



Il y a 10 ans, mon ordi a planté et je suis resté sans mail pendant 24 heures...



Aujourd'hui le COVID19 fait des milliers de morts et comme la météo est magnifique, je fais tous les jours un tour à vélo, seul bien sûr pour respecter les consignes, mais avec les écouteurs de mon téléphone portable branchés sur Spotify...

Y a confinement et confinement ! Il vaut mieux rester temporairement entre 4 murs que définitivement entre 4 planches, non ? (Claude Pfefferlé)

2. Apiculture mois par mois

Dicton du mois « Si en avril tu fais une fois l'imbécile, en mai tu resteras encore à domicile ! »



Passé le temps de l'observation, avec avril vient le temps de l'action. Ce début de printemps est en effet un moment clef dans l'année: les abeilles d'hiver sont progressivement remplacées par celles qui assureront l'explosif développement de la colonie et la récolte de miel.

En ce moment les pissenlits, les arbres fruitiers et les merisiers sont de gros pourvoyeurs de pollen et de nectar. Les butineuses trouvent aussi des ressources sur les nombreuses plantes d'ornement qui embellissent les abords des maisons et des jardins publics des villes. Par contre, les températures sont au-dessous de la norme, mais, si les beaux jours reviennent, n'hésitez pas à agrandir le nid à couvain avec un ou deux cadres de cire gaufrée, toujours insérés entre les réserves et le premier rayon du couvain. Les jeunes abeilles dont les glandes cirières ne demandent qu'à fonctionner construiront ce cadre en moins de deux jours. De plus, les abeilles cirières étant occupées et la place pour pondre assurée, la fièvre d'essaimage en sera réduite.

Lorsque les abeilles occupent toutes les ruelles du corps de ruche, ou qu'elles blanchissent les têtes des cadres, il est temps de poser la première hausse. Comme on le sait bien, la météo joue un grand rôle dans le développement printanier : si elle est favorable ($T > 15^{\circ}\text{C}$) visitez rapidement vos colonies régulièrement pour déterminer le moment favorable de la pose de la hausse. Cette décision s'acquiert avec l'expérience ; en cas d'incertitude, demander l'avis d'apiculteurs plus expérimentés est fortement conseillé.

Comme on a dit, avril est le mois de l'essaimage. Au cas où vos activités professionnelles ne vous permettent pas de jeter un coup d'œil quotidien, ou si votre rucher est loin de chez vous, placez dans votre rucher une ruche piège. Pour cela, choisissez dans votre réserve une vieille ruche. Afin qu'elle dégage une bonne odeur de cire et de



ApiSion News

propolis, mettez dans la ruche quelques vieux cadres de cire noire sur les côtés et quelques cadres neufs au milieu. Orientez la ruche vers l'est. Attiré par ce logement disponible et accueillant, un essaim viendra peut-être de lui-même y élire domicile.

Enfin, fauchez l'herbe devant les ruches et en-dessous. Le fond de la ruche ne doit pas être dans l'humidité. N'oubliez jamais qu'une humidité élevée est incompatible avec le bon fonctionnement d'une colonie d'abeilles. (*Elia Gabrieli*)

↳ En savoir plus : www.ApiSavoir.ch

3. L'article du mois

Cadre à mâles



Certains acaricides utilisés en lutte alternative contre Varroa comme par exemple l'acide formique ou les huiles essentielles ne présentent pas toujours une efficacité suffisante. Nous préconisons comme mesures complémen-

taires le retrait du couvain de mâles ou la formation de jeunes colonies au printemps. Ces interventions visent à freiner le développement des populations de Varroa et à diminuer ainsi la pression d'infestation. Elles ont l'avantage de pouvoir être réalisées durant la pleine saison apicole alors que le recours à la chimiothérapie présenterait d'importants risques de contamination des récoltes de miel.

↳ Lire l'article : www.ApiSavoir.ch

4. Diverses informations

Commande sirop Hostetter

Commande groupée de sirop de



nourrissement, uniquement par mail, jusqu'au **mercredi 20.05.2020 à minuit**. Tous les collègues apiculteurs des sections de la FAVR sont les bienvenus.

Prix : CHF 1.18/kg (par boîtes de 20 kg)

Enlèvement de la marchandise le jeudi **04.06.2020 entre 16h00 et 18h30** au dépôt Berthod Transports, Rte de la Drague 56, 1950 Sion.

Payement sur place, cash, avec montant exact.

Contact : Claude Pfefferlé, cn.pfefferle@bluewin.ch, précisez nom, prénom, tél. portable, nombre de boîtes de 20 kg.



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 ou

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

5. Recette du mois

Poulet au miel et au gingembre



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 poulet
- 50 g de miel
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1/2 citron
- 50 g d'eau
- 1/2 kubor
- 1/2 cc rase de gingembre
- Poivre
- Coriandre
- 30 g d'huile d'olive
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 crouton de pain
- 5 g de beurre

Préparation de la recette :

Sortir le poulet du réfrigérateur au moins une heure à l'avance, le rincer, le flamber et le sécher.

- Préchauffer le four à 250°.
- Ciseler finement l'échalote et l'ail après les avoir pelés. Presser le demi-citron. Unir dans une casserole le hachis, le jus, l'eau, le kubor et chauffer ce mélange.
- Quand le cube est bien fondu et que la préparation est sirupeuse, couper le feu. Ajouter l'huile d'olive et bien émulsionner.
- Décoller délicatement la peau du poulet en attendant que la marinade refroidisse. - Ajouter la coriandre et le gingembre pour finir la sauce, puis masser la chair du poulet avec la marinade.
- Déposer l'écorce de citron, le thym et le laurier dans la cavité du poulet. Beurrer le crouton, et « fermer » l'ouverture du poulet avec, face beurrée vers l'intérieur.
- Napper enfin la peau du poulet avec le reste de marinade.
- Enfournier la volaille en la posant sur le côté pour 20 minutes. Mettre le poulet sur l'autre flanc, et poursuivre la cuisson 20 minutes. Le retourner alors sur le ventre et cuire encore 15 minutes. Terminer la cuisson sur le dos, pendant 15 minutes.
- Une fois le poulet bien doré, le servir sans attendre avec de délicieuses petites pommes de terre ! (Claude Pfefferlé)

6. Dates à retenir



ApiSion News

Mercredi 15.04.2020 à 19h00 : rencontre mensuelle par visioconférence, un mail d'invitation et un tutoriel pour vous connecter vous seront adressés avant la rencontre.



Thème du soir : agrandir le volume du couvain et préparation à l'élevage des reines.

► Exposé du soir : élevage en Mini-plus et balance connectée **par Yves Keller**.

Samedi 02.05.2020 cours cantonal FAVR par visioconférence.

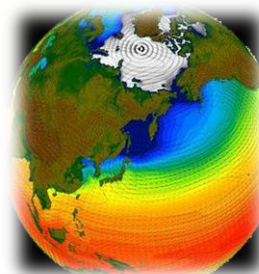
Le comité FAVR met actuellement à jour son fichier central des membres. Vous êtes conviés à partager avec lui (secretariat@favr.ch) vos coordonnées (adresse postale complète, no. tél. portable et adresse mail) pour accéder à toute information utile dans la meilleure réactivité et participer à cette visioconférence.

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



Grâce aux longues conditions anticycloniques, mars 2020 a connu des températures très douces, environ 1 °C au-dessus de la norme 1981-2010.

En raison des hautes pressions, l'ensoleillement a été supérieur à la norme en de nombreux endroits, mais il est régionalement resté un petit peu inférieur à la norme au sud des Alpes. En moyenne nationale, les quantités de précipitations sont souvent restées en dessous de la normale.

8. La plante du mois

Le romarin



Le romarin (dont le nom scientifique *Salvia rosmarinus* évoque la rosée de mer) est un arbrisseau de la famille des labiées, poussant à l'état sauvage sur le pourtour méditerranéen, en particulier dans les garrigues arides et rocailleuses, sur des terrains calcaires. Pouvant atteindre 1.5 m de haut, le romarin fleurit en avril-mai et son odeur camphrée rappelle l'encens dont il tire son nom «encensier» en provençal. Les branches feuillues s'emploient généralement comme



aromate par infusion dans les ragoûts, les civets, les soupes et les sauces. Le romarin est également utilisé pour parfumer les grillades. Quelques branches sont alors utilisées dans la confection d'une marinade ou comme pinceau pour enduire de marinade la pièce à griller. Il est également possible de fumer la viande ou le poisson en déposant quelques branches sur les charbons, ou en petite quantité dans un fumoir.

Le romarin entre dans la composition de parfums surtout masculins, hespéridés aromatiques (eaux de Cologne), boisés et fougères aromatiques.

L'huile essentielle de romarin pourrait avoir des effets neurotoxiques et déclencherait convulsions et crises d'épilepsie...

En Grèce, l'herbe aromatique était un élément du culte de l'amour d'Aphrodite. Aujourd'hui le romarin est symbole d'amitié et de fidélité.

Le miel de romarin, aussi appelé « Miel de arbonne » était un des multiples constituants de la thériaque de la pharmacopée maritime occidentale au XVIIIe siècle. Actuellement, on le déguste pour son parfum légèrement balsamique et sa saveur subtilement végétale. (Claude Pfefferlé)

particulier en Valais. Le pollen de bouleau a une taille de 25 à 30 microns et est facilement transporté sur de longues distances (pollinisation anémophile) ; il déclenche des allergies saisonnières chez les personnes prédisposées. Le pissenlit s'annonce déjà et le cerisier fleurit actuellement au Tessin !

Attention au retour des gelées !

(Claude Pfefferlé)



9. Phénologie

Le début de la saison pollinique 2020 est particulièrement précoce avec 3-4 semaines d'avance sur la norme pour le noisetier, le tussilage, l'anémone. Après le saule et le frêne, c'est au tour du bouleau à se mettre au boulot pour 3-4 semaines. Le bouleau est un arbre peu compétitif et il nécessite suffisamment de lumière. Il pousse donc volontiers dans des endroits bien exposés et sur des sols acides. En Suisse, il est principalement localisé au sud des Alpes et dans les Alpes, on le trouve en

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