



ApiSion News

Juillet 2020

1. Édito



On pensait que tout serait rapidement sous contrôle. Pourtant le Covid19 donne du fil à retordre aux dirigeants planétaires. Le confinement a permis de freiner la propagation du virus. On s'aperçoit que la levée de

certaines restrictions favorise le développement de nouveaux foyers viraux.

Le comité de la section de Sion avait imaginé quelques rencontres mensuelles par visioconférence, le temps que tout se tasse. 3 mois plus tard, la réalité est bien différente. Les rencontres physiques ne sont pas d'actualité et les cours pratiques au rucher sont clairement impensables même avec un masque sous la voilette. Le traditionnel cours d'élevage a dû être annulé, tout comme les sorties improvisées pour la visite du rucher d'un Collègue suivie par l'indispensable partage du verre de l'amitié. L'inspectorat a également suspendu sa surveillance qui incombe actuellement à l'apiculteur. Il faut donc, plus que jamais, être attentif à la bonne santé de son cheptel et dépister toute épizootie éventuelle... Bonne récolte à vous tous.tes ! *(Claude Pfefferlé)*

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



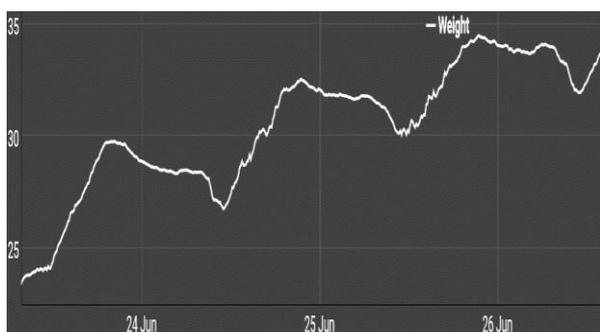
Photo : Serge Imboden



2. Apiculture mois par mois

Dicton du mois : "En juillet, aucun excès"

Apparemment les abeilles ne connaissent pas les dictons du mois. Elles bossent à fond pour pallier un mois de juin humide et froid. C'est une course contre la montre, car il ne reste que quelques semaines aux abeilles pour stocker assez de miel pour passer l'hiver. Une quinzaine de kg feraient l'affaire, mais là les butineuses rentrent jusqu'à 5kg de nectar par jour : c'est carrément de l'excès ! En montagne, la floraison du rhododendron est généreuse; en plaine, les conditions sont idéales pour une belle récolte de miellat.



Ruche connectée : plus de 5kg ont été récoltés pendant la journée du 23 juin 2020.

C'est le moment de doubler, tripler voire quadrupler vos hausses. Mais ne rendez pas vos collègues jaloux : il vaut mieux avoir une hausse pleine et bien operculée (18-20 kg) que deux hausses à moitié remplies !

Juillet est le mois du 1^{er} traitement estival. Si vous optez pour les diffuseurs d'acide formique faites attention aux températures extérieures et veillez à que l'acide ne s'évapore pas trop rapidement. Si vous avez décidé de tester l'encagement de la reine, suivez strictement les consignes qu'on vous a

fournies lors des visioconférences organisées par Section de Sion. Si les apports de nectar/miellat durant le blocage de ponte sont importants, vous pouvez laisser les hausses en place et attendre jusqu'au moment du traitement à l'acide oxalique pour les retirer. Un aide-mémoire est également disponible sur apisavoir.ch :

(<https://www.2imangement.ch/en/other/links/wwwapisavoirch/blocage-de-ponte-lutte-contre-le-varroa>)

Après la récolte, les colonies qui occupaient le corps et la hausse se retrouvent carrément à l'étroit dans le corps et les vieilles butineuses disparaîtront dans les semaines qui suivent. Une méthode simple permet de donner une 2e vie à ces abeilles en créant des nuclei d'été :

(<https://www.2imangement.ch/fr/divers/liens/wwwapisavoirch/nuclei-dete-avec-les-abeilles-des-hausses>)

Enfin, profitez des derniers jours de *farniente* car, cette année, il y aura du travail à la miellerie !! Bonne récolte. (Elia Gabrieli)

➤ En savoir plus : www.ApiSavoir.ch

3. L'article du mois

Blocage de ponte: lutte contre le varroa

Les cycles de développement de Varroa destructor et de l'abeille sont intimement liés. Depuis l'apparition du varroa en Europe au début des années 80, de nombreux types de traitement chimique ont été préconisés et employés pour le traitement de la varroase. Des résidus chimiques de produits de synthèse et des molécules persistantes se sont retrouvés



ApiSion News



dans la cire d'abeille contribuant au fil des années à la sélection de varroas résistants. Aujourd'hui il est possible de gérer les populations de varroas en intervenant sur le cycle de l'abeille. L'encagement de la reine pour obtenir une colonie sans couvain est un exemple de méthode biomécanique intéressante pour gérer la varroose.

↳ Lire l'article : www.ApiSavoir.ch

4. Diverses informations

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 : crevettes au miel

Ingrédients pour 4-5 personnes :

50 g de miel – 30 ml de sauce soja

1 cuillère à soupe d'ail haché

1 cuillère à soupe de gingembre haché (facultatif)

500 g de crevettes crues (pelées et déveinées si possible)

2 cuillères à café d'huile d'olive
de la ciboule pour la garniture (facultatif)



Préparation :

Mélangez le miel, la sauce soja, l'ail, et le gingembre dans un saladier de taille moyenne. Placez les crevettes dans un grand sac plastique fermé ou dans un Tupperware, ensuite versez la moitié de la marinade sur les crevettes.

Secouez ou mélangez bien.

Laissez mariner les crevettes au réfrigérateur pendant au moins 15 min.

Couvrez et mettez au frais le reste de la marinade pour la prochaine étape.

Faites chauffer l'huile dans une poêle, sur un feu moyen, voire vif.

Mettez les crevettes dans la poêle et versez la marinade.

Faites cuire les crevettes sur un côté, jusqu'à ce qu'elles ne soient plus roses. Cela prend env. 45 secondes. Puis retournez-les sur l'autre face.

Versez le reste de la marinade sur les crevettes et laissez mijoter jusqu'à ce que les crevettes soient bien cuites, pendant 1 min environ.



Servez les crevettes avec la marinade réchauffée dans la poêle. (Claude Pfefferlé)

glissante sur 20 ans. Les lignes rouges montrent les moyennes sur 30 ans 1871-1900 (préindustrielle) et 1991-2020.

6. Dates à retenir

Mercredi 15 juillet à 19h00 rencontre mensuelle par **visioconférence**

Thème : récolte, nourrissage et 1^{er} traitement d'été

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 !

du mois. Sur le sud-ouest de la Suisse, mais aussi sur les bords du lac de Constance, les précipitations ont de nouveau été déficitaires, après un printemps déjà trop sec. La fin du mois a été pleinement estivale.

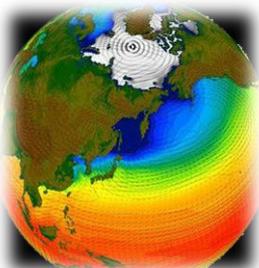
8. La plante du mois

L'asperge



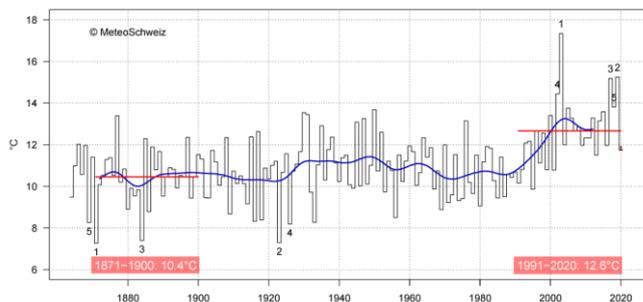
Photo : Elia Garieli

7. Bulletin climatologique



La température mensuelle en juin 2020 a été conforme à la normale. Les deux premières décades du mois ont été fraîches et, dans de nombreux endroits, nettement plus arrosées que la norme 1981-2010. En Valais, en Engadine et sur le Tessin méridional, les précipitations ont par endroits atteint plus de 160 % de la norme. La majeure partie de cette somme est tombée dans les 20 premiers jours

de la norme 1981-2010. En Valais, en Engadine et sur le Tessin méridional, les précipitations ont par endroits atteint plus de 160 % de la norme. La majeure partie de cette somme est tombée dans les 20 premiers jours



La température en juin en Suisse depuis le début des mesures en 1864. La ligne bleue montre la moyenne



Plante vivace de la famille des Asparagaceae originaire de l'est du bassin méditerranéen, l'asperge, que le Romain connaissait déjà, est cultivée en Europe dès le XVe siècle. Ses pousses sont comestibles, et proviennent de rhizomes d'où partent chaque année les bourgeons souterrains ou turions qui donnent naissance à des tiges s'élevant entre 1 et 1,5 mètre. D'année en année, c'est la griffe qui assure d'une part la survie de la plante en accumulant des réserves carbonées grâce à la photosynthèse et d'autre part la croissance dès le printemps de tiges droites, protégées par une butte de terre, et qui aboutira à la récolte des turions de l'asperge blanche du Valais.

Considérée comme plante potagère, l'asperge a des vertus médicinales diurétiques comme le prouverait l'odeur caractéristique de l'urine après la dégustation de l'asperge cuite. Elle est également connue pour ses propriétés aphrodisiaques, probablement surtout en raison de sa forme évoquant un phallus en érection (!).

Le mot asperge désigne, dans la langue familière, une personne mince et de grandes tailles.

Dans son usage argotique, le mot asperge désigne plus spécialement le pénis (autre métaphore d'après la forme), en particulier dans la locution « aller aux asperges » qui signifie se livrer à la prostitution.

La floraison débute en juin et se poursuit pendant tout le mois de juillet. Si l'asperge ne semble guère nectarifère, elle offre un abondant pollen aux butineuses, d'autant plus précieux qu'une grande partie des floraisons est déjà passée.

(Claude Pfefferlé)

9. Phénologie



Là où se trouvent encore des prairies naturelles, le chardonneret élégant trouve maintenant de nombreuses graines à manger, par exemple celles de la fleur de la centaurée jacée. Photo : Regula Gehrig.

Floraison des tilleuls à grandes feuilles :

Le milieu de l'été phénologique commence avec la floraison du tilleul à grandes feuilles.

Au Tessin, la floraison du tilleul à grandes feuilles a été observée dès la mi-mai, tandis qu'au Nord des Alpes, elle a débuté dès la fin mai, puis principalement en juin. Par rapport à la moyenne des 30 dernières années (1981-2010), la floraison du tilleul à grandes feuilles avait une avance de 11 jours. Le tilleul à petites feuilles fleurit, en dessous de 600 m, en moyenne 9 jours après le tilleul à grandes feuilles. Selon les premiers rapports reçus, la floraison du tilleul à petites feuilles a été observée souvent à partir de la mi-juin, soit 9 jours plus tôt que la moyenne de la période de comparaison. Le sureau noir a fleuri en juin à des altitudes supérieures à 800 m. L'avance sur la moyenne de la période de comparaison a été réduite de 18 jours en mai à 14 jours. Les épicéas ont déployé leurs aiguilles dans la première moitié du mois de juin à une altitude



ApiSion News



supérieure à 1500 m, conformément à la date moyenne. Dans les montagnes au-dessus de 1000 m, prairies sont en fleurs avec quelques jours d'avance. *(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