



# ApiSion News

Février 2017

## 1. Édito

Le comité s'est engagé, in corpore, pour la préparation de l'Assemblée Générale (AG) chez Alain Bétrisey que nous remercions pour son accueil chaleureux. Merci également à tous les intervenants pour leurs rapports au sujet de la vie de notre section. Le programme des activités 2017 est riche mais le sera encore plus, si tous les collègues nous feront le plaisir de participer à ces moments de partage des connaissances et surtout d'une amitié authentique et passionnante comme notre pratique apicole !

## 2. Mois par mois: Février

**«Même s'il n'a que 28 jours, février est le mois de tous les dangers»**

Un fréquent retour de froid intense après un réchauffement passager peut tuer le couvain tout récent et la consommation de miel pour réchauffer la colonie peut exploser. Les apiculteurs chevronnés auront nourri abondamment les colonies en automne et ne craignent pas la disette en cette fin d'hiver. Si une colonie manque réellement de réserves, du candi sera déposé sur le trou du couvre-cadre sans ouvrir la ruche. Il faut éviter le sirop qui stimule trop la ponte de la reine et augmente le risque d'essaimage de mai. Dès les premiers jours de beau, les abeilles visiteront les chatons du noisetier et du saule Marsault, pourvoyeurs des premiers pollens annuels, source de protéines dont a besoin le couvain.

### Les thèmes du mois :

1. Édito
2. Mois par mois (février)
3. Informations de l'inspectorat
4. Article du mois
5. Recette du mois
6. Activités 2017
7. Assemblée générale 02.03.2017
8. Dates à retenir
9. L'apiculteur du mois



Si au rucher, c'est le dernier mois de répit, à l'atelier il faut s'activer à cirer les cadres et préparer tout le matériel dont on aura besoin dès la visite de printemps, en mars. Si l'apiculteur est tenté par un élevage de reine en mai, il préparera une ruchette starter et une ruche pour la colonie élèveuse (brosse, racloir, chalumeau). Les cadrons des petites ruchettes de fécondation seront amorcés et du candi fabriqué (sans miel pour les stations



de fécondation afin d'éviter la contagion par la loque). Si l'apiculteur prévoit de créer des essaims artificiels, il préparera également des ruchettes à 6 cadres, permettant de tenir les futures petites colonies au chaud.

En savoir plus : [www.abeille.ch/savoir-faire](http://www.abeille.ch/savoir-faire)

Profiter de ce mois pour accroître votre savoir-faire en lisant p.ex. nos articles sur :

➤ [www.abeille.ch/savoir-faire](http://www.abeille.ch/savoir-faire)

Avez-vous du matériel à vendre ou acheter ?

➤ [www.miel.ch](http://www.miel.ch)

### 3. Informations de l'inspectorat

Il faut surveiller de près les colonies qui paraissent faibles ou moribondes. Si une colonie n'a pas survécu à l'hiver, il faut impérativement fermer la grille d'entrée de la ruche pour éviter le pillage et la transmission de maladies potentiellement contagieuses. Le recensement sera effectué dès que les conditions météo le permettront (fin février/début mars) et archivé pour transmission ultérieure au service communal compétant. Le registre du trafic des colonies sera également archivé et tenu à disposition de l'inspecteur des ruchers.

### 4. L'article du mois

#### Le choix du type de reine (F0 ou F1 ?)

La création de variétés d'hybrides F1 nécessite un important travail de sélection préalable de lignées pures dans des populations différentes, puis des tests de croisements de ces lignées pures. Pour bénéficier d'un effet d'hétérosis (voir plus bas) maximum, il faut que ces lignées soient très différentes (en croisant des pools génétiques différents,

comme des origines géographiques autrefois



isolées), en outre il faut pouvoir y introduire les caractères recherchés, donc disposer de ce que les généticiens appellent un «réservoir de variabilité».

➤ En savoir plus : [www.abeille.ch/savoir-faire](http://www.abeille.ch/savoir-faire)

### 5. Recette du mois

#### Rôti de porc aux épices



#### Ingrédients / pour 4 personnes :

- > 1 rôti de porc 750g dans le filet vous pouvez aussi utiliser du mignon de porc, ou un rôti de veau selon votre budget
- > 1 oignon
- > Épices : un petit mélange 4 cc de quatre-épices, 1cc de cardamome, 1 cc de gingembre





- > 2 cc de miel
- > 1 cc de vinaigre de cidre
- > 2 cc de jus d'orange
- > 250 ml de bouillon de légumes
- > 6 à 8 pommes de terre
- > 1 brique de crème d'avoine
- > un beau brocoli
- > 2 pommes
- > sirop d'agave

### Préparation :

1. Faire une pâte homogène en mélangeant les épices, le miel, le vinaigre et le jus d'orange. En enduire le rôti, réserver au frais la nuit ou au moins 2h.
2. Dans une cocotte-minute faire revenir l'oignon avec un peu d'huile d'olive. Y mettre le rôti et le faire dorer de tous les côtés.
3. Ajouter le bouillon de légumes, fermer la cocotte et lancer en programme 'vitamin' 12 min. Selon le poids du rôti rectifier le temps de cuisson si nécessaire.
4. Cuire les pommes de terre à la vapeur. Quand les pommes de terre sont cuites, faire la purée en les passant au moulin à légumes. Ajouter la crème d'avoine et râper 1/4 d'une noix de muscade, saler. Cuire le brocoli.
5. Dans une casserole faire caraméliser les pommes coupées en gros quartiers dans 1 c.à.s. de sirop d'agave. Quand le rôti est cuit, finir de caraméliser les pommes dans le jus épicé du rôti.
6. Faire réduire légèrement, réserver. Servir le rôti avec la purée, le brocoli et les pommes caramélisées, le tout nappé de la sauce épicée.
7. Ajouter les morceaux de pommes. Disposer dans un moule à gâteau. Cuire environ 1 h.

## 6. Activités 2017

Pour 2017 un programme fort intéressant et varié vous attend ☺

➤ Voir programme : [www.apision.ch/activités](http://www.apision.ch/activités)

## 7. Assemblée générale 03.02.2017

Points essentiels :

Les membres ont été accueillis avec chaleur au carnotzet d'Alain Bétrisey.

**Gilbert Duruz** a été acclamé Membre d'Honneur pour son engagement sans faille depuis de très nombreuses années pour la cause apicole.

**Raphy Lugon-Moulin** a démissionné du comité après 11 ans de dévouement. La « standing ovation » de l'assemblée était tout à fait méritée.

**Anne-Claire Frank** reprend le poste de secrétaire après une brillante élection à l'unanimité.



Le comité avec Raphy, secrétaire sortant, et Anne-Claire, nouvelle secrétaire

(d.g.d : Serge, Esther, Claude, Anne-Claire, Raphy et Paul)



### 8. Prochaines réunions

- L'Assemblée des Délégués de la FAVR, **vendredi 24.02.2017 à 19:00** à l'école d'agriculture de Châteauneuf. Les bénévoles s'annoncent pour la logistique dont notre section est responsable.
- Atelier de fabrication du candi et des cadres, Rucher des Iles, **samedi 11.03.2017 à 11:00**. Apéro, raclette ou macarons au feu de bois.
- Assemblée SAR le **samedi 18.03.2017**, à Moudon. Les délégués ont droit de votre, tous les collègues sont les bienvenus.

### 9. L'apiculteur du mois



Raphy Lugon-Moulin

Né le 02.12.1941 à Finhaut, Raphy est tout d'abord facteur postal puis il fait une brillante carrière dans la police cantonale, couronnée par le grade d'Inspecteur principal I, Chef du groupe judiciaire à la Sureté de Sion.

Raphy est membre de la SAR depuis 1976, membre du comité de la section de Sion dès 2006, puis secrétaire dès 2009. Il est par ailleurs membre Ami de la section de St-

Maurice car un de ses ruchers est installé dans sa commune d'origine.

Notre collègue est apprécié de tous pour ses compétences d'apiculteur mais surtout pour sa gentillesse, sa bonne humeur, sa disponibilité et ses talents de préparateur du traditionnel vin chaud de fin de saison apicole. Raphy est partout, il prépare les réunions au rucher école, il s'occupe de la logistique de nos rencontres, il est en contact permanent avec les présidents des sections de la FAVR, il connaît personnellement presque tous les membres de la section... Raphy est carrément irremplaçable.

A part sa passion pour l'apiculture, Raphy pratique le ski, la randonnée à peaux de phoque et la grimpe en montagne, passions qu'il partage avec 2 copains de cordée et 1 curé un peu déjanté.

Raphy c'est l'AMI qu'on s'arrache, qu'on est honoré de côtoyer et fier de connaître.