



ApiSion News

Juillet 2018

1. Édito

Je commence ce billet par mes plates excuses: entre ma virée à vélo, les multiples élevages de reines, les matches de foot, Wimbledon et les apéros imprévus, j'ai beaucoup de retard dans la rédaction de cette newsletter.

L'équipe suisse n'a pas marqué une page de l'histoire en Russie. On s'en remettra... Par contre, les colonies sont en train de battre des records de production. La plupart des ruches ont 2, voire 3 hausses ! L'apiculteur a intérêt à bénéficier d'un extracteur électrique, sinon gare aux tendinites lors de la centrifugation. Attention quand même à la « manne » : dans certaines régions, le mélézitose bétonne les cadres. Je vous souhaite une récolte phénoménale, comme la section de Sion. *(Claude Pfefferlé)*

2. Apiculture mois par mois

Dicton du mois : « En juillet mois d'abondance, le pauvre a toujours sa pitance. »

Juillet est le mois physique de la saison. Dès que la miellée d'été cesse, il faut récolter la production de miel (particulièrement abondante cette année). On posera les chasse-abelles pendant 24 heures pour éloigner les ouvrières. On peut aussi broser les cadres de

Les thèmes du mois :

1. Édito du président
2. Apiculture mois par mois
3. Article du mois
4. Recette du mois
5. Dates à retenir
6. Bulletin climatologique



hausse... c'est plus long... c'est moins lourd ! Les mieux outillés utiliseront un petit compresseur pour « souffler » obliquement les hausses.



Ensuite, direction la miellerie pour l'astreignante désoperculation avant la centrifugation en douceur. Alors, c'est l'apothéose du filet de miel doré et liquide dans le maturateur puis le bocal définitif. Si les cadres sont operculés à 100%, pas de souci. Si les cadres ne sont pas complètement operculés, un contrôle de l'hygrométrie est souhaitable (< 18.5 %) pour éviter toute surprise de fermentation.

Dès la dépose des hausses, il faut nourrir copieusement (2-3 litres sirop 73%) avant le 1er traitement d'été à l'ac. formique (120 ml à 70% / ruche 12 c x 1 semaine) qui atteint aussi les varroas dans le couvain. Attention aux températures trop élevées qui évaporeront trop rapidement l'acide et nuiront à la ponte, voire tueraient les reines...

Dès la fin de ce premier traitement, il faut poursuivre le nourrissage en ayant soin de laisser suffisamment de place pour le précieux couvain de l'hiver prochain. Un 2e traitement avec l'acide formique sera évoqué au début septembre...

➤ En savoir plus : www.ApiSavoir.ch

3. L'article du mois

Etiquetage du miel



Chaque apiculteur a le devoir d'indiquer les informations suivantes sur chaque pot de

miel vendu (ODAIU art. 26, ordonnance sur l'étiquetage, OEDAI) :

➤ Lire l'article : www.ApiSavoir.ch

4. Recette du mois

Petits pots de pommes à l'épeautre, au miel et aux épices



C'est doux, c'est bon, c'est "bio" : des petits pots de compote de pomme naturellement améliorée, à l'épeautre, au miel (de bruyère), à la purée d'amandes et aux épices.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 20 g de raisins secs
- 3 grosses pommes
- 150 g de grains d'épeautre cuits (ou autres céréales)



ApiSion News

- 35 g de miel (de bruyère)
- 35 g de purée d'amandes complètes
- 1 orange non traitée
- huile de noisette
- thé nature
- fleur de sel

Réalisation :

- Difficulté : facile
- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 15 minutes

Préparation

1. Réhydrater les raisins en les couvrant de thé tiède. Couvrir et laisser macérer pendant 12 h (ou couvrir de film alimentaire et réhydrater au micro-ondes à puissance modérée pendant 3 à 4 minutes).
2. Peler les pommes, retirer le cœur et détailler la chair en gros cubes. Les mettre dans un bol résistant au micro-ondes. Râper le zeste de l'orange et prélever le jus. En ajouter 4 cuillères à soupe au bol. Recouvrir le bol de film alimentaire. Percer quelques trous et faire cuire à puissance maximale au micro-ondes pendant 3 à 4 minutes. Quand la chair est tendre, laisser tiédir puis écraser en compote.
1. Pour finir : Mélanger les grains d'épeautre, 90 g de compote, le miel, la purée d'amande, le zeste d'orange, les épices, les raisins égouttés. Dans des pots de yaourt, mettre 2 cuillères à soupe de compote puis remplir de mélange à l'épeautre. Répartir un filet d'huile à la surface et faire cuire au four préchauffé à 180°C (thermostat 6) pendant environ 15 minutes. Servir tiède immédiatement ou réserver au froid pendant 24 h avant déguster.

5. Dates à retenir

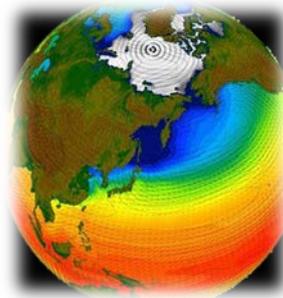
Mercredi 18.07.2018 à 19:00 au rucher école, rencontre mensuelle au rucher école (extraction miel)

Toutes les dates pour 2018 sont sur

↳ www.ApiSion.ch

N'oubliez pas de **réserver chaque 3^{ème} mercredi du mois** pour notre rencontre mensuelle !

6. Bulletin climatologique



La Suisse a vécu son troisième mois de juin le plus chaud depuis le début des mesures en 1864. C'est le troisième mois consécutif à connaître des températures nettement au-dessus de la normale.

Le trimestre avril-juin a même connu une chaleur record depuis 1864. Les précipitations mensuelles sont restées bien inférieures à la moyenne, comme en mai et avril derniers. (Claude Pfefferlé).

↳ En savoir plus : www.ApiSion.ch

Dans nos archives vous trouvez toutes les éditions d'ApiSion News

↳ Archives : www.ApiSion.ch/news