



ApiSion News

Novembre 2018

1. Édito

Le 1er novembre 2016 paraissait la première newsletter. Au fil de tous ces mois le comité s'est mis au clavier pour vous transmettre de multiples informations parfois basiques, souvent pragmatiques pour une parfaite gestion des ruchers. Certaines éditions, plus étoffées, nous ont permis de découvrir, par les articles « Apiculteur du mois », les talents méconnus de Collègues exerçant d'autres activités que l'apiculture.

Les références à des articles sérieux sont souvent un complément aux courts textes publiés sous « Apiculture mois/mois ».

Des recettes culinaires à base de miel font saliver les papilles de toute la famille.

Le bulletin climatologique retrace les conditions météo et permet, avec le rétroviseur, de comprendre comment la colonie évolue mois après mois.

Le comité de rédaction est à la recherche de collaborateurs pour écrire l'un ou l'autre des articles ou pour toute suggestion quant à des innovations à intégrer dans cette lettre qui se veut conviviale. *(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. Bulletin phénologique



2. Apiculture mois par mois

Dicton du mois : « Gelée de novembre, adieu l'herbe tendre. »



Les dictons annoncent le froid et la pluie, 2 phénomènes qu'on n'a plus revus depuis bien longtemps. Pour les colonies, la morte saison est déjà là et les abeilles cloîtrées dans leurs ruches consomment leurs réserves. La surveillance alimentaire est de mise et la pesée des ruches servira d'indicateur. Le contrôle des chutes naturelles confirmera l'efficacité des 2 traitements d'été à l'ac formique. La force d'une colonie peut être estimée en comptant le nombre d'ondins sur le tiroir. En cas de doute, une rapide ouverture permet de constater si la colonie est toujours vivante ou non. Une ruche sans colonie doit impérativement être fermée pour éviter pillage et teigne.

L'entretien du rucher sera l'activité principale des 3 prochains mois. Comme l'arrivée du frelon asiatique est programmée, l'apiculteur prévoyant plantera de la végétation devant les ruches pour faire obstacle au vol stationnaire du prédateur.

A l'atelier : nettoyage, réparation, désinfection, entretien de tout le matériel : pas question de chômer ! A la buanderie ne lésinez pas sur l'eau de Javel pour laver votre vareuse et vos gants (en caoutchouc).

C'est bientôt le temps des cadeaux. Faites-vous offrir, pour Noël, un de ces innombrables ouvrages sérieux et didactiques pour vous permettre d'approfondir vos (déjà) larges connaissances.

➤ En savoir plus : www.ApiSavoir.ch

3. L'article du mois

Préserver le capital de vie des abeilles

Nos ruches souffrent durement de mortalités hivernales. Elles ne sont sans doute pas à imputer toutes aux pratiques apicoles, loin s'en faut ; mais dans un tel contexte, la seule chose que l'éleveur puisse faire, c'est mettre tout en œuvre pour que ses colonies aient, dès le début du printemps, la vigueur nécessaire à la reprise en force de l'élevage.



L'époque où l'abeille s'élevait quasiment toute seule est révolue et nous ignorons si elle ne reviendra jamais : il nous faut affiner nos pratiques pour mettre toutes les chances du côté des colonies. C'est donc toute l'économie de la ruche qu'il nous faut considérer, et cela dès le début du mois de juillet.

➤ Lire l'article : www.ApiSavoir.ch

➤ Voir aussi l'article « Comment hiverner vos colonies » : www.ApiSavoir.ch



4. Diverses informations

1. Informations de la SAR et de ApiService

Cours de perfectionnement SAR pour apiculteurs/trices, en collaboration avec le Service Sanitaire Apicole (SSA) et la Fédération valaisanne d'Apiculture (FAVR) le 30 novembre à Châteauneuf (voir dates à retenir)

5. Recette du mois

Recette d'automne : potimarron farci à la viande hachée et aux légumes



Ingrédients pour 3 portions

1 potimarron
3 cuillères à café de sel
filet d'huile végétale
200 g de viande hachée
1 cuillère à café de poivre
40 g d'oignon ciselé
1 gousse d'ail hachée
100 g de poivrons en morceaux

100 g de champignons
1 cuillère à café de thym
1 cuillère à café de paprika
1 cuillère à café de piment de Cayenne
10 g de persil
150 g de riz cuit
2 oeufs
filet d'huile d'olive
30 g de fromage râpé

Préparation :

Coupez le bas du potimarron à l'endroit de la tige pour qu'il soit stable lorsqu'il sera dans un plat. Découpez le dessus de sorte à pouvoir ensuite le vider avec une cuillère à soupe. Avec les mains, étalez deux cuillères à café de sel sur les parois internes du potimarron. Avant de passer à l'étape suivante, faites chauffer votre four à 180°C.

Procédons maintenant à la garniture. Faites chauffer un peu d'huile végétale dans une poêle et lorsque celle-ci est suffisamment chaude, ajoutez-y la viande hachée. Assaisonnez avec une cuillère à café de sel et de poivre et versez l'oignon et l'ail ciselés. S'en suivent les poivrons, les champignons, le thym, le paprika, le piment de Cayenne et le persil. Mélangez bien tous les ingrédients et retirez la poêle du feu. Ajoutez ensuite le riz cuit et les deux oeufs battus. Mélangez à nouveau.

Remplissez à présent votre potimarron de la garniture que vous venez de préparer. Déposez ensuite le potimarron farci sur une feuille de papier sulfurisée, sur une plaque ou dans un plat allant au four. Badigeonnez bien la peau du potimarron avec de l'huile d'olive et saupoudrez le dessus de fromage râpé. Vous pouvez maintenant mettre le tout au four, à chaleur tournante, pendant 60 minutes.



À la fin de la cuisson, déposez votre potimarron dans son entier au centre de la table et découpez-le en tranches. C'est une surprise gourmande qui se révèle !

6. Dates à retenir

Mercredi 21.11.2018 à 19h00 :

Rencontre mensuelle au rucher école.

Vendredi 30.11.2018 de 18h00 à 22h00 :

Cours de perfectionnement SAR pour apiculteurs/trices, en collaboration avec le Service Sanitaire Apicole (SSA) et la Fédération valaisanne d'Apiculture (FAVR).

- Présentation des structures apicoles
- Présentation des services du SSA
- Concept varroa, traitements, produits autorisés et recommandés
- Résidus dans la cire et falsification de la cire

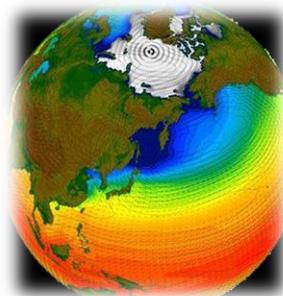
Lieu : Grande Salle de l'Ecole d'agriculture du Valais, Châteauneuf.

Toutes les dates pour 2018 sont sur :

↳ www.ApiSion.ch

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

7. Bulletin climatologique



Grâce à 2 puissants anticyclones successifs durablement installés sur l'Europe centrale, octobre 2018 a été très doux et sec avec, en Valais, des ensoleillements records. Locarno a enregistré la

première journée tropicale jamais mesurée en Suisse en octobre avec une valeur de 30.5 degrés. Un important changement est survenu dans les derniers jours avec une baisse drastique des températures, abondantes précipitations en plaine et chutes de neige dès 1200 m. (Claude Pfefferlé).

↳ En savoir plus : www.ApiSion.ch

8. Bulletin phénologique



La coloration des feuillages, commencée très tôt cette année (dès juillet), est actuellement définitive à toutes les altitudes, y compris pour les essences tardives comme le mélèze. Cela correspond à une phénologie normale. Le semestre d'été 2018 (avril-septembre) est le plus chaud depuis 1864.



Bonne Fête de tous les Saints !



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 140 articles intéressants !

↳ Savoir-faire : www.ApiSavoir.ch