



ApiSion News

Juin 2019

1. Édito

Si mai a été compliqué à cause des facéties des fameux Saints de Glace et de leurs caprices météorologiques, juin a la réputation de poser problème quant à ses particularités phénologiques.

Les grandes floraisons des arbres fruitiers, du colza, du pissenlit et du furtif robinier sont derrière nous. Ne nous restent que le framboisier, le châtaignier (à Fully) et la confidentielle lavande. Espérons que les températures plus élevées permettront aux pucerons de bien se développer et de proposer aux butineuses le précieux miellat du tilleul, du chêne, de l'érable et du sapin blanc. Le miel 2019 risque d'être particulièrement sombre et d'avoir une conductance spécialement élevée signant une composition dans laquelle le miellat prédomine par rapport au nectar... on l'appréciera d'autant plus qu'il ne devrait pas couler à flots !

Le développement des colonies est satisfaisant et les jeux de la récolte seront faits à la mi-juin car les abeilles qui naîtront après cette date ne seront pas des butineuses. En effet, il leur faut un mois depuis l'émergence pour sortir de la ruche et participer à la récolte du nectar et du miellat. Comme l'apiculteur enlève ses hausses vers la mi-juillet, le temps presse...

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



Le 21 juin marque le solstice d'été depuis lequel les jours se mettent à baisser et les abeilles à se préparer pour la difficile période d'hiver. Décidément la saison est bien courte...
(Claude Pfefferlé)



2. Apiculture mois par mois

Dicton du mois : Le temps qu'il fait en juin le trois, sera le temps de tout le mois.

Les colonies vont atteindre en juin-juillet leur population maximale. La ponte de la reine évolue, comme la course du soleil dans le ciel. Mais, passé le solstice d'été, elle se réduit sous l'effet du manque de nourriture. Les fleurs se font en effet plus rares, car vient le temps des fruits et des graines est venu.



Selon les endroits, juin peut être encore très nectarifère ou à l'inverse celui des premières famines. Les châtaigniers et les tilleuls apportent d'abondantes récoltes en fin de mois. Ils seront également appréciables pour leurs miellats. Ces floraisons supposent malgré tout de l'eau en quantité dans le sol et à l'heure actuelle on est dans une situation de sécheresse. Ce seront les seules miellées issues d'arbres, les autres proviennent de buissons, lianes ou légumineuses : lavande, trèfle, luzerne, mauve, centaurée, symphorine, lotier, choux, lamier, sagine, chèvrefeuille grimpant, moutarde, salicaire etc. Du côté des annuelles, les fleurs de maraîchers (courges, potirons, tomates...), les

coquelicots et les fleurs des jardins sont encore au rendez-vous ce mois-ci, mais ce ne sont que des apports négligeables.

L'abondance des abeilles au trou de vol ne doit pas faire illusion. L'important est en effet ce qui se passe au niveau du couvain. Les butineuses arrivent au trou de vol environ 40 jours après l'apparition des œufs. Celles du mois de juin sont donc issues d'œuf pondus en avril et ce seront les œufs pondus maintenant qui fourniront les butineuses d'août, et ainsi de suite. Pour maintenir de bonnes populations en août, il faut donc éviter le manque de nourriture en juin.

En principe, une vie d'ouvrière, l'été, dure six semaines, dont trois semaines environ comme butineuse. Ce schéma est cependant très théorique. Lorsque les colonies remplissent une hausse en une semaine, la durée de vie des butineuses est aussi d'une semaine, le nombre et la rapidité des allers-retours vers les zones nectarifères usant en effet les abeilles. Leurs muscles durcissent, s'atrophient et elles meurent d'épuisement. Les cirières et les nourrices deviennent alors plus rapidement butineuses. Du coup, le couvain s'en ressent. C'est pourquoi les régions aux miellées régulières sont plus favorables à un bon développement des colonies. Le couvain y est abondant, il n'est pas concurrencé par d'excessives arrivées de nectar déposé partout dans la ruche, y compris là où pond la reine.

Si l'objectif de l'apiculteur est la production de miel, il doit cependant toujours veiller à produire des abeilles en nombre suffisante. En cas d'absence de miellée, la seule précaution possible pour maintenir la force



des colonies consiste à nourrir les abeilles d'un sirop léger, en absence de hausse bien entendu. Une colonie forte a deux grands avantages. Les butineuses peuvent sans problème continuer à collecter le nectar indispensable au bon fonctionnement des organismes, à dynamiser la ponte de la reine et à apporter le pollen indispensable à la bonne constitution des futures abeilles. Une colonie forte donne également aux abeilles la capacité de sortir rapidement des cellules les larves mortes, mycosées, malades etc.

Juin c'est aussi le mois de la transhumance : une pratique qui comporte des nuits blanches et qui demande une organisation impeccable. Cependant, si la météo est favorable, la miellée de haute montagne donne beaucoup de satisfaction. (*Elia Gabrieli*)

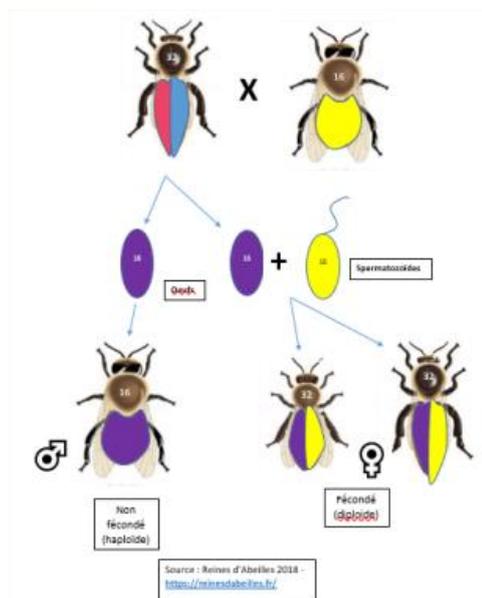
➤ En savoir plus : www.ApiSavoir.ch

3. L'article du mois

Introduction à la génétique des abeilles

Des clones (imparfaits) sans fils, des mâles sans père mais avec un grand-père maternel, des jumelles par leurs pères, des sœurs par leurs mères, des filles sœurs ou demies-sœurs.

Allons droit au but, la génétique des abeilles est vraiment bizarre ! ... Avec les abeilles il faut oublier ce qu'on sait dans le cas de la reproduction humaine par exemple où chaque parent contribue à apporter la moitié des chromosomes, par son ovule pour la mère, par son spermatozoïde pour le père. Ce n'est pas le cas avec les abeilles !



Considérons le cas par exemple des faux bourdons, qui sont donc les mâles de la colonie :

- Ils ont un grand-père maternel (mais pas de grand-père paternel), ni de père !
- Ils peuvent avoir des filles et des petites-filles et des petits fils mais ils ne peuvent pas avoir de fils !

➤ Lire l'article : www.ApiSavoir.ch

4. Diverses informations

Nouvelles des moniteurs-éleveurs

Stations de fécondation :

Toules : lignée S91 (2e année) ; ouverture 08.06.2019

Moiry : lignée Lunz07 (1ère année) ; ouverture 15.06.2019



Bonatchiessa : lignée HP17 (2e année) ; ouverture 15.06.2019 ; réservé aux moniteurs.

Le règlement et le formulaire de montée en station se trouvent sous :

↳ www.ApiSion.ch (« station de fécondation 2019 »)

↳ Plus d'info : www.FAVR.ch

5. Recette du mois

Granité au miel et salade de fraises



Granité au miel

Un citron
500ml d'eau
170 ml de miel miel de tilleul ou ...

Salade de fraises

3c.à soupe de jus de citron
60ml huile d'olive
5c. à soupe de miel
500gr de fraises

Préparer d'abord le granité. Prélever le zeste du citron. Dans une casserole, amener à ébullition l'eau et le zeste. Retirer du feu, ajouter le miel et bien mélanger. Presser le citron pour récupérer le jus. Incorporer une à la fois 3c. soupe de ce jus (en mélangeant après chaque ajout) dans le mélange de miel et d'eau. Passer la préparation dans un tamis et laisser à température ambiante. Verser le contenant qui ferme hermétiquement et mettre au congélateur pour au moins 12 heures.

Pour préparer la salade de fraises, dans un bol, mélanger au fouet le jus de citron, l'huile d'olive et le miel. Déposer les fraises dans un autre bol. Ajouter quelques cuillères du mélange sur les fraises et remuer délicatement pour bien les enrober.

Déposer les fraises dans des verres ou des petits bols, Sortir le granité du congélateur et, à l'aide d'une fourchette, gratter la surface pour former des cristaux. Déposer 2 bonnes cuillères à soupe de granité sur les fraises. Décoration une petite feuille de basilic.

(Esther Malcotti)

6. Dates à retenir

Judi 06.06.2019 entre 16h00-18h30, chez Berthod transports à Sion, enlèvement des commandes de sirop Hostettler.

Mercredi 19.06.2019 à 19h00 au rucher école de Châteauneuf, rencontre mensuelle, transhumance, élevage des nuclei, préparation à la récolte.

Samedi 22.06.2019 sortie à St-Oyen, Val d'Aoste, visite du rucher de Walter Gabrieli et découverte de la méthode Viridis de rotation



des cadres de couvain fermé pour éviter l'essaimage et booster la population des butineuses. Inscription jusqu'au 09.06.2019 auprès du président (079 691 69 85 ou cn.pfefferle@bluewin.ch).

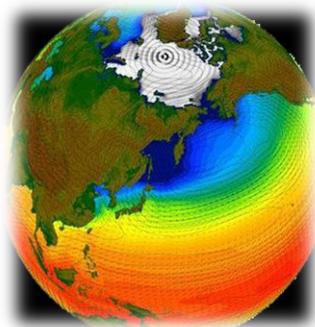
Toutes les dates pour 2019 sont sur :

↳ www.ApiSion.ch

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

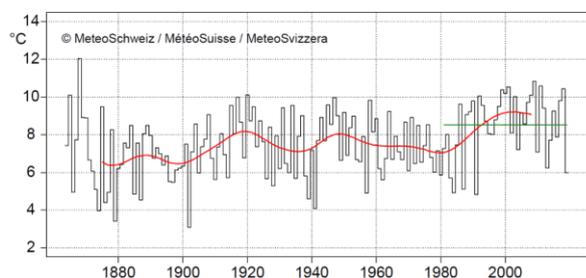
7. Bulletin climatologique

Mai 2019 s'est montré froid sur l'ensemble du mois et régionalement peu ensoleillé. Avec



une moyenne nationale de 6,0 °C, il s'agit du mois de mai le plus froid depuis près de 30 ans. La Suisse orientale a enregistré de copieuses précipitations. En revanche, cer-

taines régions du Sud des Alpes ont reçu moins de 50% de la normale des précipitations.



La température en mai en Suisse depuis le début des mesures en 1864. La ligne rouge indique la moyenne glissante sur 30 ans, la ligne verte la norme 1981-2010 qui est de 8,5 °C.

↳ En savoir plus : www.ApiSion.ch

8. Bulletin phénologique

La plante du mois



Le tilleul. Cet arbre majestueux à la large ramure peut atteindre 18 mètres de haut se retrouve volontiers dans nos jardins publics et le long nos avenues. Ses fleurs hermaphrodites sont à la fois de sexe féminin et masculin et comportent de nombreuses étamines très riches en pollen. La production de nectar est abondante mais souvent fugace car le tilleul craint la pluie (comme le robinier). La miellée est donc capricieuse cette année... En revanche, si la température le permet, les pucerons se développent sur le feuillage et régurgitent un miellat brillant et collant, véritable friandise pour les abeilles. Le miel de tilleul est ambré-clair avant la cristallisation dont la granulation est moyenne et la couleur virant au jaune sombre. Au nez, son odeur mentholée caractéristique est forte et assez persistante. En bouche, l'arôme très puissant d'infusion de tilleul et de menthol est souvent associé à une saveur balsamique et persistante. Il laisse régulièrement une légère amertume en fin de bouche.



ApiSion News



Le tilleul est aussi connu pour ses inflorescences parfumées, dont on fait des infusions au goût agréable. Moins connu, ses feuilles matures et séchées entraînent dans la composition d'une farine verte très nutritive pendant la Seconde Guerre mondiale. Les fruits servaient à fabriquer une pâte à l'arôme proche du chocolat ; torréfiés, ils entraînent dans la composition d'un succédané du café... L'écorce interne, appelée « teille » ou « tille », du tilleul est utilisée pour confectionner de la ficelle et des cordes de qualité.



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 150 articles intéressants !

↳ Savoir-faire : www.ApiSavoir.ch