



ApiSion News

Juillet 2017

1. Édito

La saison apicole entame sa dernière ligne droite : la récolte devrait intervenir autour du 20 juillet, après des mois de préparation. L'apiculteur a sélectionné ses meilleures colonies dès la sortie de l'hiver. La visite de printemps a été décisive et les colonies les plus précoces ont été bichonnées et stimulées pour être prêtes au bon moment. Ni trop tôt, avec le risque de l'essaimage; ni trop tard, avec le manque de butineuses au début de la miellée. La météo a apporté son lot de soucis : un printemps trop précoce suivi d'un retour de froid et de gel qui a bien fait souffrir la végétation... Finalement la nature nous donne toujours le bon coup de main au bon moment et la récolte devrait être au rendez-vous. Nombre d'entre nous diversifient leurs activités au rucher et se lancent dans l'élevage des reines et des nuclei, parallèlement à la production de miel, de gelée royale ou de propolis. Ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier est le secret d'une activité passionnante, même si elle est peu ou pas rentable. Les échanges des trucs&astuces, le partage des conseils, les découvertes lors des sorties ou des cours organisés par les sections sont par contre une véritable mine d'or qui permet de nous enrichir de façon conviviale (Claude Pfefferlé)

Les thèmes du mois :

1. Édito du président
2. Apiculture mois par mois
3. Article du mois
4. Informations de l'inspectorat
5. Informations de de la SAR/FAVR
6. Recette du mois
7. Dates à retenir



2. Apiculture mois par mois

« À la saint Arsène, mets au sec tes graines. »

Depuis le 21 juin, la durée des jours diminue. Les populations des colonies sont à leur apogée et les butineuses profitent de ces belles journées pour récolter le nectar et le miellat du matin jusqu'au soir... on est loin des 35 heures. La floraison et la production de nectar seront dépendantes des précipitations. Par



contre, le miellat sera plus nettement influencé par les températures estivales.

L'apiculteur fixera la date de la récolte en tenant compte du nombre de cadres remplis et largement operculés, des variations des apports mesurés sur la balance, des prévisions météo à 10 jours ET de la date du 1er traitement contre le varroa, au plus tard fin juillet. La dynamique des populations s'inverse : la reine diminue sa ponte et les varroas deviennent principalement phorétiques par manque de couvain pour se reproduire. L'infestation est exponentielle, en différer le traitement mettrait la colonie en péril de mort dès l'automne prochain. Il est fréquent d'avoir une superbe ruche avec une belle production sur 2 hausses en juillet et de la retrouver morte en octobre. 24 heures après avoir posé les chasse-abeilles, les hausses sont transférées à la miellerie pour extraction. Si les cadres ne sont pas operculés à plus de 80%, l'hygrométrie sera contrôlée avec un réfractomètre étalonné pour éviter la fermentation d'un miel trop riche en eau. En cas de doute, Nicolas notre contrôleur du miel, ou éventuellement Serge ou Claude sont à disposition pour une analyse hygrométrique. Après l'extraction, les cadres seront stockés à l'abri de la teigne. A la question faut-il faire lécher ses cadres, on peut argumenter : les abeilles nettoient les bâtisses et récupèrent du miel qui sera utilisé pendant l'hiver. Si on décide de ne pas faire lécher, les abeilles monteront facilement dans ces hausses avec résidus de miel, à leur pose, la saison suivante. Il paraît raisonnable de ne pas faire lécher ses hausses à ciel ouvert (risque de pillage et de dissémination du varroa).

L'apiculteur malin profitera des vieilles abeilles des hausses pour créer des nuclei avec introduction de reines de l'année encagées, pour compenser les pertes prévisibles

de l'hiver à venir. Une division des colonies les plus fortes en deux nuclei est possible. Une jeune reine encagée sera introduite 8 jours plus tard dans la colonie devenue orpheline. Dès l'extraction terminée, nourrissage et 1er traitement d'été par les méthodes préconisées par Apisuisse : acide formique par évaporation ou en bandelettes longue durée. La bonne santé des abeilles d'août conditionne la survie des précieuses abeilles d'hiver !

➤ En savoir plus : www.abeille.ch/savoir-faire

3. L'article du mois

Lutte contre le varroa

Nos populations d'abeilles ne sont pas capables de se défendre seules contre le varroa. Elles comptent donc sur vous, apicultrices et apiculteurs, pour les aider. Et pour ce faire, le concept varroa élaboré par le Service sanitaire apicole (SSA) peut vous être d'une aide précieuse.



Plusieurs aide-mémoires sont disponibles sur le site officielle d'Apisuisse.

➤ En savoir plus : www.abeille.ch/savoir-faire



ApiSion News

4. Informations de l'inspectorat

N'oubliez pas d'annoncer votre retour de pastorale à l'inspecteur de votre cercle pour éviter des recherches inutiles en cas de maladies contagieuses.

5. Informations de de la SAR/FAVR

Un représentant du Valais est toujours recherché pour siéger au comité de la SAR. Par ailleurs, des collègues polyglottes sont activement recherchés pour traduire des supports de cours de l'allemand en français. Dans le cadre de l'élaboration des classeurs servant à la vulgarisation pour les apiculteurs débutants, la SAR est à la recherche d'apiculteurs prêts à rédiger les chapitres concernant la conduite du rucher en système DB (le support en allemand utilisant la ruche Bürki ne peut pas être simplement traduit en français – un texte nouveau doit être créé).

Pour tout renseignement complémentaire cas d'intérêt, contactez la présidence de la SAR : Sonia Burri, sonia.burri@burri-p.ch

Le site internet de la FAVR est tenu à jour quant aux dates des manifestations des différentes sections. Tous les apiculteurs sont les bienvenus à ces moments de partage fructueux.

6. Recette du mois

Salade d'Oranges aux Épices et au Miel

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 oranges
- 1 morceau de gingembre
- 1 pincée de cannelle
- 1 clou de girofle

- 1 zeste de citron
- 1 cuillère à soupe miel
- 50 g sucre roux
- 1/2 l d'eau

Préparation

Coupez le zeste de citron en julienne très fine. Pelez le gingembre et écrasez-le avec le plat d'un couteau.

Versez l'eau dans une casserole avec le sucre et le zeste de citron et portez à ébullition pendant 5 minutes. Coupez le feu, ajoutez les épices et le miel et laissez infuser jusqu'à complet refroidissement.



Coupez les oranges en très fine tranches (si possible à la mandoline) et déposez-les dans les ramequins.

Filtrez le sirop et versez-le sur les oranges.

Placez au réfrigérateur 1h au moins et dégustez !

7. Dates à retenir

- Samedi 23.09.2017 : Apiservice, démonstration de nettoyage de ruches au moyen de l'Apimobile. Lieu à déterminer.



↳ Autres dates : www.ApiSion.ch

8. Enigme apicole

Je suis trapu et velu et contrairement au lézard, je n'ai pas besoin du soleil pour me réchauffer. Je suis strictement végétarien.

Je ne suis pas musicien ; mais on m'entend arriver de loin.

J'ai ma place dans les serres où je joue un rôle primordial pour la récolte de fruits et légumes divers.

Qui suis-je ?

Le bourdon est un excellent pollinisateur, indispensable pour certaines fleurs, notamment sur les plants de tomate, fraises, framboises et myrtilles.



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

↳ Archives : www.ApiSion.ch/news

Le comité de la fabuleuse section de Sion&environs vous souhaite un bel été et une superbe récolte à la hauteur de vos espérances.

De plus, sur notre **plateforme du savoir-faire apicole** vous avez le choix entre plus de 60 articles intéressants !

↳ Savoir-faire : www.abeille.ch/savoir-faire