



ApiSion News

Août 2018

1. Édito

Les feux du 1er août permettront aux orateurs d'un soir de vanter les mérites des farouches montagnards qui s'unirent en 1291 pour faire face à l'oppression de la maison de Habsburg du Saint-Empire romain germanique.

Puissent les actuels apiculteurs confédérés, descendants des illustres Arnold de Melchtal, Walter Fürst et Werner Stauffacher, afficher la même volonté farouche, sous les bannières VDRB, SAR et STA, de s'affranchir du diktat des multinationales de l'agroalimentaire et de la mondialisation du commerce. Qu'ils exercent leur hobby (et pourquoi pas leur métier) dans le respect de la nature, en visant le bien-être de leurs abeilles et en suivant la formation continue, largement ouverte sur ce qui se passe au-delà de nos frontières et proposée par Apisuisse pour transmettre aux générations futures un perfectionnisme et un savoir-faire enviés loin à la ronde.

Décidément : « Y en a point comme nous ! »
(Claude Pfefferlé)

2. Apiculture mois par mois

Dicton du mois : "Les nuits d'août trompent les sages et les fous."

Le miel a été récolté, filtré et mis en pot. Le premier traitement d'été (acide formique) a

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



été appliqué après un nourrissage copieux, de suite après le prélèvement des hausses. Août est un mois de transition qui permet à l'apiculteur de souffler un peu. Les abeilles sont à la recherche de nourriture et ont nettement plus tendance à piller. Attention à



ApiSion News

ne rien laisser traîner au rucher. Le nourrissage régulier, commencé en juillet, est poursuivi jusqu'à l'obtention de 15 kg de réserves/colonie 12 c à la fin septembre, soit environ 4 cadres de corps. Le nourrissage doit être terminé fin septembre pour épargner les précieuses abeilles d'hiver qui permettront la reprise de l'activité de la colonie dès le mois de février. On peut faire un calcul simple : il reste 8 semaines jusqu'au 30.09. Moins 1 semaine pour le 2e ttt d'été, donc 7 semaines. Si on donne depuis début août env. 1.5 kg de sirop à 73%/colonie 12c/semaine, on arrive au compte (si l'on additionne ce qu'on a déjà donné en juillet).

Ne pas oublier de bien contrôler la présence de la reine (en ponte) après les traitements, car l'acide formique favorise le remérage, surtout avec les températures élevées que l'on connaît cette année.

Les **nuclei créés avec les abeilles des hausses** sont également l'objet d'une attention toute particulière : ils seront d'un grand secours au printemps prochain pour remplacer les pertes redoutées, mais prévisibles... Voir article :



<https://www.2imangement.ch/fr/divers/liens/wwwapisavoirch/nuclei-dete-avec-les-abeilles-des-hausses>

Au plan marketing, il est temps de faire de la pub pour son miel, car l'offre 2018 sera abondante ! Profitez du site internet gratuit de votre formidable section, à votre disposition sur : www.miel.ch

Bien respecter les directives de l'étiquetage, car le miel est une denrée alimentaire avec des prescriptions réglementaires compliquées...
<https://www.2imangement.ch/fr/divers/liens/wwwapisavoirch/etiquetage-du-miel>

↳ En savoir plus : www.ApiSavoir.ch

3. L'article du mois

Étalonner son réfractomètre à miel avec de l'huile d'olive.



Mesurer l'humidité de son miel est indispensable, tout le monde devrait le savoir. Il en va de la conservation de ce noble produit et de l'image que nous lui donnons aux consommateurs. Rien de pire qu'un miel fermenté, qui pétille, sent l'alcool et fait bomber les capsules des pots.



L'outil de base pour effectuer cette mesure est le réfractomètre. Mais pour que la mesure soit efficace et comme pour tout appareil de mesure, il faut que le réfractomètre soit correctement étalonné. Il est également impératif que votre appareil soit adapté à la mesure de l'humidité du miel! Il y a réfractomètre et réfractomètre !

↳ Lire l'article : www.ApiSavoir.ch

4. Diverses informations

1. Informations de l'inspecteur cantonal et des moniteurs éleveurs :

L'inspecteur des ruchers nous rappelle d'annoncer le retour de transhumance. Un simple coup de fil ou un clic sur l'application gratuite BeeTraffic et le tour est joué. En cas d'épizootie, cela permet d'éviter des fastidieuses recherches de ruchers temporaires.

5. Recette du mois

Pizza chèvre-figues-miel



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pâte à pizza
- 3 tranches de jambon cru
- 100 g de chèvre
- 8 pétales de tomates confites
- 4 figues
- 1 filet de miel
- 300 à 400 g de tomates concassées
- 1 CS de concentré de tomate
- Origan, basilic, herbes de Provence
- 1 pincée de sucre
- 1 oeuf
- Sel, poivre

Etape 1

Préchauffer votre four à 210°C (th.7). Préparer votre sauce tomate. Pour cela, mettre dans une casserole les tomates concassées, le concentré de tomate, les herbes aromatiques, la pincée de sucre. Saler, poivrer et laisser cuire quelques minutes.

Etape 2

Couper les tranches de jambon cru en morceau. Couper le fromage de chèvre en rondelles. Détailler les tomates confites et les figues en morceaux.

Etape 3

Étaler votre pâte à pizza en un grand rectangle. Étaler la sauce tomate sur votre pizza (jusqu'à 2 cm du bord environ). Y disposer le jambon cru, les morceaux de figues et tomates confites, les rondelles de chèvre et le filet de miel.

Etape 4

Rouler la pâte dans le sens de la longueur pour former un boudin et le couper en 10 à 12 morceaux de taille égale.



Etape 5

Disposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque allant au four. Battre l'oeuf en omelette. Disposer un à un les morceaux en commençant par le centre (voir photo ci-dessous) et les souder un à un en les badigeonnant d'oeuf battu.



Etape 6

Enfourner 15-20 minutes et servir avec une salade ou en apéritif. Même pas besoin de couverts, les morceaux se détacheront facilement après cuisson !

6. Dates à retenir

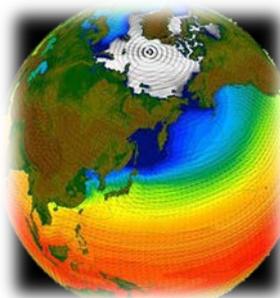
Prochaine réunion de la section : exceptionnellement mardi **14.08.018 à 19h00** au rucher-école de Châteauneuf, car le mercredi 15 est fête...

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



En moyenne nationale juillet 2018 est le 6^e plus chaud depuis 1864. En Valais, c'est même le 3^e plus chaud depuis le début des mesures avec un excédent de température de 3.3°par rapport à la norme 1981-2010. Les records de température battent ceux de la canicule de l'été 2003. Depuis avril, la série des mois particulièrement chauds se poursuit et la sécheresse bat également tous les records des 100 dernières années. La phénologie en est le reflet : le feuillage brun-rouge laisse penser que l'automne est arrivé... (Claude Pfefferlé).

↳ En savoir plus : www.ApiSion.ch



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