



ApiSion News

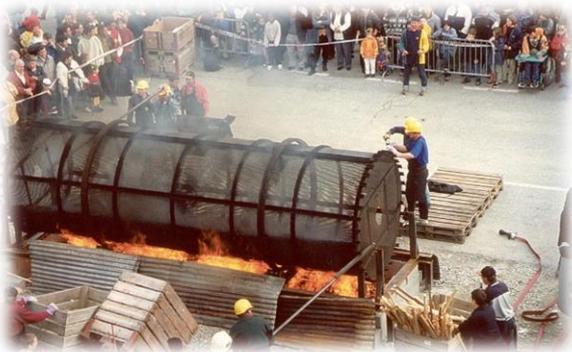
Octobre 2019

1. Édito

Octobre est traditionnellement le mois des récoltes, fruit du travail de toute une année. Les pommes sont stockées à la cave ; les châtaignes sont rôties dans les brisoloirs ; les vendangeurs sont au taquet, car le raisin a atteint son degré optimal de maturité.



Les fromages d'alpage ont été ramenés en plaine lors de la désalpe. La viande séchée pendant l'hiver précédent est prête à être coupée en fines tranches. Le Valaisan, connu pour son sens pratique, a imaginé fêter toutes ces récoltes en partageant la brisolée, repas convivial de l'automne par excellence et mariant tous les ingrédients énumérés ci-devant. Peu importe que le moût n'ait pas



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. La plante du mois

terminé ses deux fermentations, le vin nouveau coule à flots pour le bonheur de tous les convives. A Fully, le "Guinness Book of Records" a recensé la plus impressionnante brisolée du monde : 2'000 kg de châtaignes en une seule fois sur la place St-Symphorien pour le plaisir de 35'000 fins connaisseurs ! Décidément, y en a point comme nous !
(Claude Pfefferlé)

2. Apiculture mois par mois

"Brouillard d'octobre, pluie de novembre, font bon décembre."

En octobre, l'apiculteur doit profiter des dernières journées chaudes pour achever la



mise en hivernage des colonies. Les abeilles ont-elles assez de provisions pour passer l'hiver ? C'est la question essentielle à se poser à ce moment de l'année. Si la réponse est non, ou si vous hésitez, donnez du sirop les jours où il fait doux. Si le froid arrive, les abeilles ne prennent plus le sirop. Il faut alors donner du candi. Les quelques butineuses qui vont et viennent rapportent de l'eau bien sûr, mais aussi du nectar et du pollen qu'elles trouvent sur des fleurs marginales. Elles butinent aussi du jus de fruits qu'elles trouvent dans les vergers et dans les vignes !



À part le manque de provisions, le plus à craindre pour les abeilles est l'humidité et, à un degré moindre, le froid. Veillez à ce que le toit de vos ruches soit étanche et bien fixé. Fauchez l'herbe sous les ruches et devant l'entrée. L'air doit y circuler librement, le fond des ruches n'en sera que plus sain. Pour ce qui concerne le froid, il faut réduire au maximum la déperdition de chaleur par le haut. Pour cela, intercalez entre le toit et le plafond couvre cadres un isolant, genre polystyrène, ou un morceau de vieille couverture sur deux ou trois épaisseurs, ou encore quelques vieux journaux. Les abeilles n'apprécient pas non plus le vent. C'est pourquoi, si vous en avez la

possibilité, vous pouvez planter côtés nord et ouest, une haie protectrice.

Fin octobre, la mise en hivernage est faite. Les abeilles ne doivent désormais plus être dérangées. Laissez-les, dans le calme le plus complet, rêver secrètement aux magnifiques prairies fleuries qui les accueilleront au printemps. (*Elia Gabrieli*)

➤ En savoir plus : www.ApiSavoir.ch

3. L'article du mois

Réussir l'hivernage

L'hiver est sans nul doute la période la plus éprouvante pour les abeilles. Cependant, comme la nature a bien fait les choses, elle a donné aux abeilles dites « d'hiver » des atouts pour endurer les rigueurs de la mauvaise saison.



Ainsi, les abeilles d'hiver ont des réserves adipeuses plus importantes que les abeilles d'été, elles ont une pilosité plus développée qui leur confère une isolation naturelle et la



contraction musculaire des muscles du thorax génère un dégagement de chaleur bien plus important que chez les abeilles d'été. Leur constitution, ainsi que leur comportement leur permet de vivre plus longtemps et de faire face aux rudesses de l'hiver. Quelles sont les conditions de réussite de l'hivernage?

↳ Lire l'article : www.ApiSavoir.ch

4. Diverses informations

Vous trouvez toutes les présentations des rencontres mensuelles sur notre site :

↳ www.apision.ch/documents/divers

5. Recette du mois

Brochettes aux crevettes piquantes



Pour 4 – 6 personnes (préparation 15') :

1 kg de crevettes moyennes, crues et décortiquées

Le jus de 2 citrons verts

Marinade

- 2 gousses d'ail hachées

- 1 morceau de gingembre frais de la grosseur d'une noix
- 2 C.Soupe d'huile d'olive
- 2 C.Soupe de miel d'été non pasteurisé
- 2 C.Soupe de tamari
- 2 C.Café de sambal oelek
- Le zeste de 1 citron vert
- Sel

Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un grand sac à glissière (de type ziploc). Ajouter les crevettes et bien refermer. Laisser mariner environ 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffer le barbecue à température élevée

Enfiler les crevettes sur des brochettes et cuire sur la grille du barbecue environ 1 minute de chaque côté.

Retirer de la grille, arroser de jus de citron vert et servir immédiatement.

Note : Le sambal oelek est une pâte de piments frais asiatique. On la trouve dans les épiceries asiatiques, mais aussi dans plusieurs supermarchés. (*Esther Malcotti*)

6. Dates à retenir

Mercredi 16.10.2019 à 19h00, rencontre mensuelle au rucher-école, Châteauneuf :

- Thème du soir : changement des reines et mise en hivernage
- Atelier pratique : fabrication des partitions isolantes par Jacques Karlen

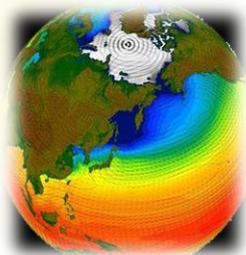
Toutes les dates pour 2019 sont sur :

↳ www.ApiSion.ch



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

7. Bulletin climatologique



Après une première quinzaine un peu fraîche, septembre 2019 a bénéficié d'un ensoleillement largement supérieur à la moyenne 1981-2010 et la température a dépassé cette norme de 1.2°C. Le 16, Sion a même connu une journée tropicale avec 30.2°C.

En Valais, les précipitations ont été largement en dessous des normes et à Sion il n'a plu que 4.3 mm, soit la troisième valeur la plus basse depuis 1864 !

Les observations phénologiques correspondent à un processus automnal normal et la coloration des arbres (mélèzes dorés) devrait apparaître courant octobre. Malgré la sécheresse, l'ensemble des floraisons a lieu dans la moyenne des 40 dernières années. Les colchiques sont en fleurs de la plaine jusqu'à 1500. Les myrtilles, les airelles et la bruyère enchantent les paysages montagneux..

➤ En savoir plus : www.ApiSion.ch

8. La plante du mois

La Phacélie



Mellifère, fourragère et fertilisante (engrais vert), la Phacélie est une plante annuelle originaire du Mexique et de la Californie, connue en Europe dès le XIXe. Elle s'adapte à tous types de sols et de climats et sa croissance est si rapide qu'elle peut devenir envahissante. La plante mesure de 20 à 90 cm de haut ; sa tige, rigide et couverte d'un duvet raide et épais, est de couleur rouge ; ses racines sont denses, enrichissant et ameublissant le sol. Habituellement la phacélie fleurit au printemps, mais des semis plus tardifs peuvent assurer une floraison jusqu'en automne. Ses fleurs poussent en grand nombre. Larges de 12 mm, finement ciselées, de couleur bleu lavande, groupées en inflorescences, elles sont très parfumées et attirent de nombreux pollinisateurs. Les fruits sont de petites graines noires et encapsulées.

La phacélie présente de nombreux intérêts en agriculture : en lutte biologique, elle attire syrphidés, carabes, bombyles et aphelinidae qui sont des insectes se nourrissant de



SOCIÉTÉ D'APICULTURE DE SION ET ENVIRONS

ApiSion News



pucerons. Elle attire également de nombreux insectes micro-hyménoptères parasitant les œufs de lépidoptères, dont les carpocapses (vers des pommes et des prunes). En couvresol, entre les lignées des pommiers et des poiriers, elle favorise leur croissance et diminue la mortalité des plants les plus jeunes. Parfois associée au sarrasin, elle permet d'éliminer les mauvaises herbes et constitue un excellent engrais vert. Ses feuilles séchées étaient couramment utilisées comme psychotrope (acouphènes, hallucinations, sensation de satiété) dans les tribus amérindiennes.

Le miel de la phacélie est très parfumé, de couleur foncée. Généralement, le rendement varie de 130 à 450 kg de miel par hectare ; par conditions optimales de germination (graines fraîches, température entre 10 et 15°C, à l'abri du soleil à 1 cm de profondeur) et de butinage (colonies très populeuses) on peut compter sur un maximum de 1000 kg/hectare ! *(Claude Pfefferlé)*



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