



## Newsletter ApiSion août 2021

Chers Collègues Apicultrices et Apiculteurs,

Le comité de la société d'Apiculture de Sion et environs est honoré de vous soumettre l'ApiSion News de ce mois.

N'hésitez pas à nous contacter, si vous avez des questions ou des remarques.

Bonne lecture et à bientôt ...

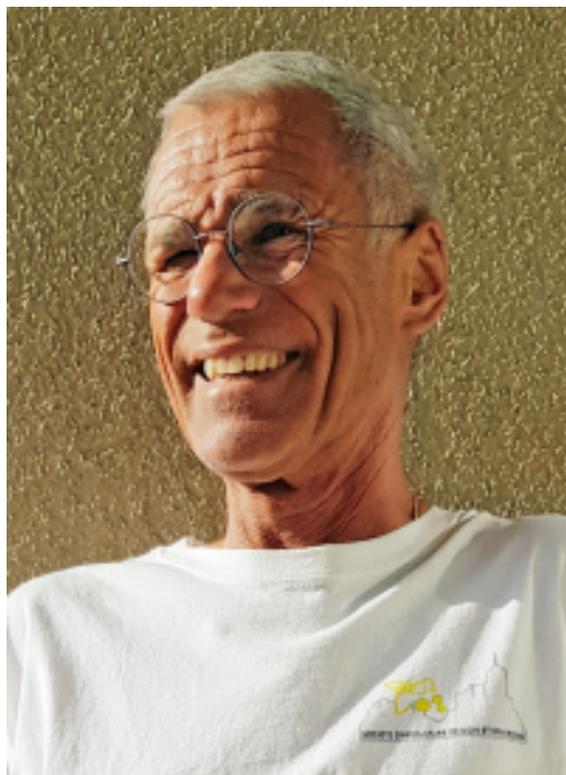
**P.S.** Si ce mail ne s'affiche pas correctement, vous pouvez lire la newsletter sur notre site : [www.ApiSion.ch](http://www.ApiSion.ch)

---

### Contenu

1. Edito
2. Apiculture mois par mois
3. L'article du mois
4. Diverses informations
5. Dates à retenir
6. Bulletin climatologique & phénologique
7. La plante du mois
8. Quiz du mois

### 1. Edito



Vous serez probablement d'accord avec moi : on commence à en avoir sérieusement marre de ces années COVID19-20-21. Vivement qu'on puisse à nouveau se revoir « en vrai », se serrer la main et boire un coup comme avant ! Tout récemment, François Schoch, notre Président cantonal, a proposé aux représentants des sections de mettre sur pied des rencontres patronnées par la FAVR pour partager la transmission des informations en rapport avec les travaux au rucher. Cette partie théorique serait un formidable levier pour permettre aux sections de rebondir et de proposer à leurs membres des « ateliers » pratiques qui complèteraient intelligemment le programme concocté par la FAVR, en nous permettant de mettre la main à la pâte ! Pour que cet ambitieux programme voie le jour, il faut qu'on donne du fil à retordre à cette fichue pandémie en boostant l'immunité collective par une vaccination du tonnerre de Dieu. Ce n'est qu'alors que « le soleil annoncera un brillant réveil et prédira d'un plus beau jour le retour ». **Belle fête nationale à tous.les les apiculteurs.trices !** (Claude Pfefferlé)

## 2. Apiculture mois par mois



### **Dicton du mois : "Jamais d'août la sécheresse n'amènera la richesse."**

Le mois d'août clôture la saison apicole en cours et ouvre le bal pour la suivante. Au rucher, l'activité sur la planche d'envol diminue sensiblement et les derniers mâles sont expulsés de la ruche. Pour les apiculteurs « traditionnels », c'est vraiment le dernier moment pour administrer le premier traitement d'été à l'acide formique ; pour les plus performants, c'est l'heure de libérer la reine de la cagette Scalvini (ou autre...) et de traiter la colonie à l'acide oxalique hors couvain. Dans les deux cas, un nourrissage copieux au sirop, après ce 1er traitement d'été, assurera une continuité de la ponte jusqu'au mois de novembre. La ponte d'août/septembre donnera vie à des abeilles d'hiver : des ouvrières dodues et à longue vie.

À la miellerie le travail n'est pas affolant! Le peu de miel que les magasiniers ont stocké dans la hausse a été déshumidifié artificiellement et laissé décanter dans le maturateur quelques jours. La mise en pot se fait rapidement et les étiquettes sont vite collées. La quantité est décourageante, mais une fois le travail fini et la première tartine étalée, le plaisir et le bonheur que cette activité nous procure se font immenses. Si vous commercialisez votre miel n'oubliez pas d'imprimer une étiquette légalement conforme (voir les détails rappelés dans l'article de Clément Formaz.

Une des pires saisons apicoles de l'histoire se termine, la suivante s'approche à grands pas. Courage !!

*(Elia Gabrieli)*

*Photo de Corinne Gabioud dans l'article du NF*

[https://www.lenouvelliste.ch/media/image/108/big\\_16\\_9/apiculture-10.jpg](https://www.lenouvelliste.ch/media/image/108/big_16_9/apiculture-10.jpg)

En savoir plus : [www.ApiSavoir.ch](http://www.ApiSavoir.ch)

### 3. L'article du mois



### Étiquetage correct du miel

Chaque apicultrice et chaque apiculteur est responsable de l'étiquetage correct de ses produits. Mentions obligatoires:

#### Mentions obligatoires:

- **Dénomination spécifique: «miel».** Elle doit être indiquée conformément à l'art. 3 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI, RS 817.022.016) et l'art. 98 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn, RS 817.022.108). Le miel en rayons et le miel avec des morceaux de rayons doivent être désignés comme tels.
- **Nom et adresse complète** du producteur de miel, du conditionneur, du vendeur ou de l'importateur (art. 3 OIDAI).
- **Pays de production**, s'il n'est pas déjà mentionné dans la dénomination spécifique ou l'adresse. Exemple: miel suisse, miel du Jura (art. 15 OIDAI).
- **Poids net**, par exemple 250 g, 500 g, 1 kg (indications selon l'ordonnance sur les déclarations de quantité, ODqua, 941.204). Les tailles minimales des caractères pour l'écriture des indications de poids net sont les suivantes : pots de 1'000 g, 500 g et 250 g : 4 mm, et pour les pots de 50 g à 200 g : 3mm.
- **Date durabilité minimale:** pour le miel, elle est généralement indiquée par la mention suivante «à consommer de préférence avant fin ...» suivie du mois et de l'année ou seulement de l'année (par exemple, «à consommer de préférence avant fin octobre 2019» ou «à consommer de préférence avant fin 2019»); ou de la mention «à consommer de préférence avant le ...», si le jour, le mois et l'année sont mentionnés (par exemple «à consommer de préférence avant le 15.10.2019»). Voir art. 13 et annexe 8, OIDAI. Les abréviations ne sont pas autorisées.
- **Lot** (articles 19 et 20 OIDAI): la lettre «L» est suivie d'une indication ou d'un numéro qui désigne l'ensemble des unités d'un lot de production ou d'un lot de conditionnement du miel (par exemple: récolte de miel ou lot de conditionnement); par exemple: L 120717Sc (récolte de miel du 12 juillet 2017, rucher de Schwendi)

### Informations supplémentaires facultatives:

- Dénomination spécifique: dans certains cas, les dénominations spécifiques mentionnées ci-après peuvent être utilisées au lieu de la dénomination spécifique «miel»: miel de nectar, miel de miellat (art. 98 ODAIAN), bien que cette dernière soit peu utilisée et le plus souvent remplacée par miel de forêt (voir ci-dessous).
- Indication de l'origine botanique: dans le cas de l'indication de l'origine florale ou végétale, par exemple miel de tilleul, le miel doit provenir principalement de l'origine botanique indiquée (art. 98 ODAIAN).
- Dénomination géographique: dans le cas de l'indication régionale, territoriale ou topographique, par exemple miel du Jura ou miel du Parc du Chasseral, le miel doit provenir de la région indiquée et ne doit pas être mélangé avec des miels d'autres provenances (art. 98 ODAIAN). Le miel de forêt en tant que dénomination géographique (territoriale) est le miel de miellat, lequel provient entièrement de plantes forestières. La teneur en miellat doit prédominer.
- Déclaration nutritionnelle: elle doit contenir les informations suivantes (art. 21 ss ODAIAN): la valeur énergétique, la teneur en lipides, en glucides, en sucre, en protéines et en sel (par exemple: 100 g contiennent: valeur énergétique: 1280 kJ (302 kcal), lipides: 0 g, glucides: 75 g, protéines: 0,4 g, sel: 0 g).
- Allégations nutritionnelles et/ou de santé: elles doivent respecter les exigences légales conformément à l'art. 29-35 de l'OIDAI.
- Indication d'un contrôle («contrôlé», «vérifié»): l'indication qu'un contrôle a été effectué présuppose que le miel est soumis à un programme de contrôle qui couvre toutes les exigences en matière de production et de qualité. Ce contrôle doit clairement au-delà de l'obligation légale d'autocontrôle (art. 26 de la loi sur les denrées alimentaires LDAI, RS 817.0).

### Allégations publicitaires interdites:

- En particulier les allégations de toute nature qui attribuent au miel des propriétés préventives, thérapeutiques ou curatives (p. ex. apithérapie) sont interdites (art. 12 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels ODAIOUs, RS 817.02).
- Les allégations non autorisées, injustifiées et/ou les indications incomplètes concernant la teneur en minéraux ou en vitamines, par exemple : «Le miel contient des minéraux et des vitamines» ne sont pas autorisées (art. 29 et 30 ODAIAN).
- Un étiquetage nutritionnel incomplet (par exemple avec seulement l'indication de la valeur énergétique, sans spécification de la teneur en protéines, en glucides et en lipides) n'est pas autorisé (art. 22 ODAIAN).

*Extrait des consignes d'ApiService*

Lire l'article

## 4. Diverses informations



## Information de l'inspectorat

L'inspectorat nous demande d'annoncer les déplacements en pastorale à l'inspecteur de départ et d'arrivée et d'attendre leur feu vert avant tout déplacement.

En général, les déplacements des ruches à l'extérieur d'un cercle doivent être annoncés à l'inspecteur de départ et d'arrivée et ne sont autorisés qu'après validation des inspecteurs.

Les déplacements à l'intérieur d'un cercle se font sans autorisation de l'inspectorat. Par contre, les ruches doivent être porteuses du no de rucher et des coordonnées de l'apiculteur.

**L'importation d'abeilles étrangères en Suisse est interdite.** L'exportation des abeilles vers l'étranger est strictement réglementée. Se renseigner auprès des autorités compétentes du pays de destination.



## ApiService

Les manifestations en ligne et en direct sont toutes enregistrées. Vous pouvez les regarder encore pendant **environ 1 mois après la conférence.**

Vous trouvez le planing des visioconférences en cliquant sur le lien suivant:

[www.abeilles.ch](http://www.abeilles.ch)



## Fédération d'Apiculture du Valais Romand

Lors de la Conférence des Présidents de sections de la FAVR du jeudi 22.07.2021 à l'Ecole d'Agriculture il a été décidé :

- d'offrir une plateforme d'information mensuelle à l'ensemble des apicultrices et apiculteurs affiliés. Des éléments techniques et/ou théoriques liés à la saison apicole y seront présentés et discutés. Ces éléments pourront être mis en œuvre dans le terrain par les sections.
- La Conférence soutient également la mise en place d'une formation continue permettant aux assistants conseillers apicoles de renforcer leur savoir. Cette formation est en passe d'être reconnue par le Canton du Valais.
- La Conférence a aussi débattu de son affiliation à la SAR et des propositions constructives à faire lors de la conférence des présidents des fédérations en novembre prochain.
- Enfin, la Conférence a décidé d'organiser l'Assemblée des délégués 2021 en même temps que celle de 2022, en février 2022.

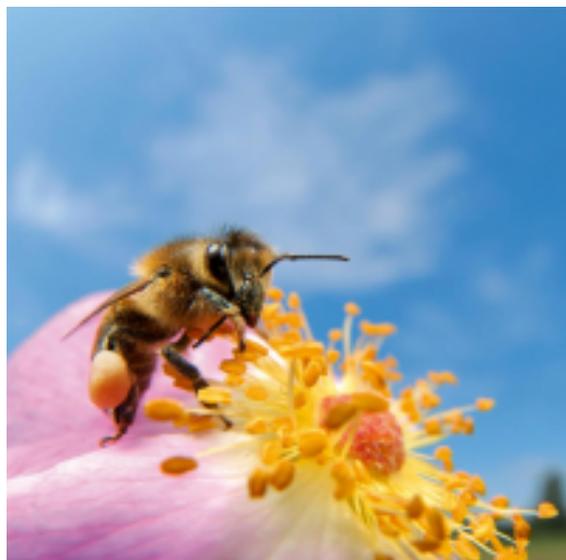


## Contrôleur du miel

Clément Formaz, contrôleur du miel, nous rappelle les différents points concernant l'étiquetage correct de notre miel et sur les labels de qualité.

► [Information du contrôleur de miel \(pdf\)](#)

## 5. Dates à retenir



Rencontre mensuelle **mercredi 25.08.2021 à 19h00.**

- Les travaux au rucher : 2<sup>e</sup> traitement d'été avec l'acide formique par **Claude Pfefferlé**

N'oubliez pas de **réserver chaque dernier mercredi du mois** pour notre rencontre mensuelle (voir lien ci-dessous) !

- [Lien pour la visioconférence](#)

Agenda & Activités

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
53								1	2	3																					
1	4	5	6	7	8	9	10																								
2	11	12	13	14	15	16	17																								
3	18	19	20	21	22	23	24																								
4	25	26	27	28	29	30	31																								

## 6. Bulletin climatologique & phénologique



La température moyenne en Suisse **en juillet 2021** a été proche de 14 °C, soit 0,3 °C au-dessous de la norme 1981-2010. Au Sud des Alpes, elle a été autour de la normale. Après des mois de mai et juin pluvieux, de grandes quantités de pluie et de la grêle sont de nouveau tombées dans la première moitié de juillet. Vers la mi-juillet, plusieurs rivières et lacs ont connu des crues et des inondations. Ce n'est que vers la dernière décade du mois de juillet qu'il y a eu quelques jours de temps estival ensoleillé dans toute la Suisse. Le mois de juillet s'est terminé avec de fortes précipitations et des inondations au Tessin et en Suisse centrale faisant de lui le mois de juillet le plus humide depuis le début des mesures datant de 1864.

En savoir plus : [www.ApiSion.ch](http://www.ApiSion.ch)



## Phénologie

En juillet, les baies rouges ont été observées jusqu'à 1200 m d'altitude. Ces dates peuvent être classées comme "normales". La maturité des fruits du sorbier des oiseleurs se produit normalement en août et septembre. Contrairement à l'année dernière, où les baies du sorbier des oiseleurs sont déjà apparues en juillet de manière très précoces, elles n'ont pratiquement pas été observées jusqu'à présent cette année.

Le sureau noir a fleuri début juillet à des altitudes supérieures à 1000 m, à peu près conformément à la période de comparaison 1981-2010. Aux altitudes plus élevées du Plateau et dans les Préalpes, les tilleuls à petites et à grandes feuilles ont fleuri quelques jours plus tard que la moyenne. L'épilobe à feuilles étroites fleurit depuis la mi-juin. Le 22 juillet, par exemple, il a fleuri à Davos, à 1560 m d'altitude. Sa floraison est observée depuis 1996, et la date de floraison en 2021 correspond à la moyenne à long terme.

## 7. La plante du mois



**La Menthe** est une plante vivace de la famille des Lamiacées, cultivée comme plante aromatique.

De nombreuses variétés ont été décrites depuis l'antiquité. Les bases de données taxinomiques ont été dépoussiérées en 2015 et seule la menthe verte a été retenue. Mais les noms vulgaires « menthe douce, crépue, en épi, frisée » dérivés des noms scientifiques sont restés dans l'usage.

Sa tige de section carrée et très robuste lui permet d'atteindre 1 mètre de haut et ses stolons (tiges rampantes) assurent sa multiplication qui peut devenir envahissante. Les feuilles, d'un vert profond, sont découpées en dent de scie et comportent des glandes sécrétant une huile essentielle riche en carvone et menthol, donnant une odeur mentholée et fraîche. Les faces inférieures des feuilles sont poilues. Les fleurs sont généralement rosées, voire blanches. Elles sont disposées en longs épis terminaux, denses de 4 à 10 cm de long et fleurissent d'août à octobre.

La culture de la menthe, principalement aux États-Unis, en Chine, Russie et Inde permet une production mondiale d'huile essentielle de l'ordre de 2'000 tonnes/an.

Utilisée en tisane et en infusion, la feuille de menthe verte a une place de choix dans la culture du Maghreb. Les feuilles entrent également dans la composition de célèbres cocktails comme le « mojito » originaire de Cuba et fait de rhum, citron vert et menthe fraîche. Les feuilles de menthe sont également utilisées dans de nombreuses applications culinaires, comme avec des plats à base de viande, des sauces pour le gigot ou le rôti de bœuf, ou autres plats asiatiques.

En herboristerie, les menthes sont toniques, stimulantes et antispasmodiques et traditionnellement utilisées pour leurs propriétés

aromatiques (toniques, fortifiantes),  
digestives (combat les lourdeurs, les  
ballonnements, les gaz) et  
antispasmodiques (nervosité,  
palpitations, crampes).

La menthe offre généreusement son  
nectar aux butineuses, en revanche le  
pollen est quasi absent.

*Claude Pfefferlé*

Plantes mellifères

## 8. Quiz du mois



Quelle est la quantité annuelle de nectar/miellat récoltée par une colonie de production bien développée ?

1. ~ 50-80 kg
2. ~ 70-100 kg

3. ~ 150-250 kg

Voir la réponse

[www.ApiSion.ch](http://www.ApiSion.ch)

[www.ApiSavoir.ch](http://www.ApiSavoir.ch)

Archives : [www.ApiSion.ch/news](http://www.ApiSion.ch/news)

(c) Société d'apiculture de Sion et environ

