

QUE SE PASSE T-IL DANS VOS RUCHES?

Bilan Apicole saison 2019

Cette année a été compliqué pour les abeilles et les apiculteurs. Les récoltes ont été entre 40 et 50 % plus faibles en moyenne que l'année dernière. Le climat est responsable de cette baisse, le printemps n'a pas été terrible en particulier fin avril début mai où nous avons eu le retour du froid empêchant les abeilles de sortir de la ruche pour butiner et d'avoir suffisamment de nourriture pour se développer ou tout simplement survivre. Nous avons perdu une vingtaine de ruches à cette période morte de faim et les autres ruches étaient faibles et ont mis du temps à être en capacité à fabriquer du miel. Certaines zones plus riches d'un point de vue abondance et diversité de fleurs n'ont pas été impactées, car même avec très peu de sorties, les abeilles récoltaient suffisamment de nourriture pour se maintenir. Le mois de juin a été plus favorable. Malgré la canicule, l'humidité de l'air très élevée (autour de 80%) favorisait la sécrétion de nectar

et empêchait les fleurs de s'assécher. De plus quand l'air est très humide, il y a beaucoup plus de rosée le matin ce qui permet aux plantes d'avoir suffisamment d'eau pour continuer à secréter du nectar. La canicule persistant sur le mois de juillet-aôut, l'ensemble de la végétation s'est asséché et les abeilles ont stoppé la production de miel. Nous avons récolté l'ensemble des ruches entre le 9 et la fin juilet. Nous avons testé cette année pour le varroa un traitement BIO : l'encagement de reine avec Acide Oxalique. Nous avons traité 140 ruches et les résultats en cette période d'automne sont très satisfaisant, contrairement aux autres ruches traitées classiquement qui sont assez faibles à cause de fortes infestations par varroa. Nous attendons donc le printemps prochain pour observer les résultats et généraliser cette technique à l'ensemble des ruchers. Nous pourrons alors commencer une démarche vers une labellisation BIO.

Focus

Les abeilles mélipones

Nous voici déjà en automne, période durant laquelle les abeilles font leurs dernières réserves pour l'hiver et où l'apiculteur met le miel en pot. En Europe, dans nos ruchers nous utilisons une espèce d'abeille qui produit du miel en quantité, c'est l'abeille domestique : *Apis mellifera mellifera*. Mais qu' en est-il de l'autre côté de l'Océan Atlantique?

L'apiculture est un art qui se retrouve aux guatre coins du monde et qui se pratique de façon différente en fonction des régions du globe. Aujourd'hui une petite abeille revient au devant de la scène, c'est l'abeille Mélipone, dont l'espèce la plus connue est *Melipona* beecheii, qui vit au Mexique. Les mayas la vénéraient à travers le dieu du miel nommé Ah Mucan Cab. L'abeille mélipone diffère de notre abeille domestique sur plusieurs points. Le premier et pas des moindre : elle n'a pas de dard et ne peut donc pas piquer. Elle a un caractère plutôt doux et les yeux bleus. Elle est sensible au froid et ne survit pas aux climats tempérés. Ce qui explique qu'on la retrouve dans toutes les zones tropicales et subtropicales de tous les continents. Elle est indispensable pour la reproduction de nombreuses plantes tropicales. Certaines espèces de mélipones sont les uniques pollinisatrices d'une seule espèce de plantes. Le nid de Melipona est également très différent de nos abeilles. Il est en forme de pyramide. Le miel n'est pas stocké dans des alvéoles comme le fait Apis mellifera mellifera, mais dans un ensemble de petits pots (cf photo). Ces abeilles nichent en colonie dans des tronc d'arbre sec ou des branches creuses. Cette colonie ne possède qu'une seule reine en ponte, mais celle-ci cohabite très bien avec plusieurs dizaines de reines vierges. Chaque caste (reine, mâles et ouvrières) est élevée dans des cellules identiques. Il n'y a pas d'alvéoles plus grosses et plus longues pour la reine, ces dernières vont naître toutes les 3 à 7 naissances et elles ne seront pas nourries à la gelée royale car leur statut est déjà déterminé au moment de la ponte. De ce fait ces abeilles aux yeux bleus ne produisent pas de gelée royale, ce qui n'empêche en rien leur reine de battre des record de longévité et de vivre jusqu'à 5 ans. En comparaison, une reine du genre Apis mellifera mellifera vit entre 3 et 5 ans en étant nourrit exclusivement de gelée royale.

Et le miel me direz-vous? Là encore nos abeilles sans dard ne font pas comme tout le monde. Les Mayas attribuaient à ce miel unique un « goût de ciel ». Et quel goût a le ciel ? Mystère, mais ce qui est sûr, c'est que le miel de mélipone est plus parfumé que le miel de nos abeilles européennes et est plus riche en eau de 27 à 34%, se qui oblige une conservation au réfrigérateur.

Ce trésor de la nature est très apprécié en médecine naturelle et dans les rituels de beauté traditionnels d'Amérique centrale et du Sud.La production de miel étant moindre que notre petite abeille européenne, ce « goût de ciel » est un produit rare et très couteux, auquel on attribue volontiers des vertus hydratantes, nourrissantes, régénératrices et apaisantes. Qu'on se le dise!







Le saviez-vous?



Apimondia 46 ème Congrès International d'Apiculture.

Du 8 au 12 Septembre 2019 se tenait le 46 ème Congrès International d'Apiculture à Montréal, Canada. Ce congrès se tient tous les 2 ans à travers monde. En 2017, il fallait se rendre à Istanbul en Turquie pour y participer.

Apimondia est un rendez-vous attendu par de nombreux apiculteurs professionnels mais aussi par les amateurs et les passionnés. Au programme, de nombreuses conférences sur des dossiers sensibles et majeurs, les dernières nouveautés et tendances en terme de matériels et de techniques. Cette année, le congrès a mobilisé environ 5 500 partici-

pants venant de 134 pays. Voici les mots rassurants du président par intérim d'Apimondia M. Peter Kozmus : « Nous voulons que les produits de la ruche soit de haute qualité sur le marché et nous allons donc multiplier les contrôles et intensifier nos efforts dans ce domaine. En ce qui concerne l'avenir du secteur de l'apiculture, notre table ronde consacrée à cette question a eu pour conclusion de mettre à profit les derniers développements en termes de technologies et d'intrants, mais avec la vision d'une apiculture naturelle préservant les abeilles, les produits apicoles et l'environnement. » (source : https://www.apimondia.com/fr/).

Le prochain congrès se tiendra en Russie en 2021. La date pour 2023 a déjà été votée et ce sera le Chili qui aura l'honneur d'accueillir ce 48 ème Congrès International d'Apiculture.

Suite...

Miel Corse du désert des Agriates

Le désert des Agriates en Haute-Corse, 15 000 hectares dont 5700 ha ont été acquis par le Conservatoire du littoral. Ce paradis s'étend du littoral aux zones de montagnes. Contrairement à ce que laisse penser son nom, ce « désert » a longtemps été une terre de culture et d'élevage. En effet si l'on regarde l'étymologie des Agriates, nous serons supris de découvrir que ce nom évoque des terres labourées, cultivées, une terre agraire. Ce fut longtemps le grenier à blé et olives de l'île et on y trouvait en plus des figues, citrons et autres amandes, des centaines de troupeaux de moutons jusqu'à la fin du XIXe siècle. Aujourd'hui la végétation locale, bien adaptée aux conditions climatiques (très peu de pluie mais un vent sec et chaud), s'est bien développée et forme le si célèbre maquis. Arbousier, bruyères, myrtes, cistes, oliviers, pins maritimes et lavandes viennent emplirent vos narines de senteurs exquises. Mais... pas que ! Vos papilles aussi vont dansées. Riche de toutes ces senteurs et couleurs, ce désert attire les apiculteurs qui font transhumer leurs abeilles le temps d'une saison.



Ce miel est riche en bouche avec un goût délicat qui exhale des arômes de caramel et de cacao. Il en émane des notes de cuir et de réglisse. Sa couleur est ambrée et il n'a ni amertume ni acidité. On le récolte à partir de mai.

Pour ceux qui voudraient se laisser tenter par l'expérience du miel de désert, je vous conseille de bien choisir un miel avec l'AOP Miel de Corse, le goût du maquis ou Mele di Corsica.

A vos cuillères...

Des nouvelles de Graine d'Abeilles!

Dans un précédent numéro nous vous avions exposé notre projet de miellerie à Boyeux St Jérome. Les travaux ont bien avancé, la miellerie est sortie de terre courant de l'été. Nous avons encore pas mal de travaux a effectuer pour qu'elle soit vraiment opérationnelle, mais cela devrait bien avancer pendant l'hiver.

En plus d'agrandir ces locaux, Graine d'abeilles agrandit également son équipe. En effet, en ce début du mois d'octobre, Marine Connin, animatrice nature, est venue grossir les rangs de la structure. Des petites mains en plus à mi-temps qui nous aident dans les divers tâches quotidiennes et nous permettent de répondre au mieux aux nombreuses demandes.







La plante d'automne : La renouée du Japon.

Bien que privilégiant les sols humides et les rives, la Renouée du Japon est une plante invasive que l'on retrouve sur tous types de sol. Elle a la capacité de se reproduire de 2 façons. Soit par une reproduction sexuée (que l'on ne trouve que dans son pays d'origine), soit par rhizomes. Et c'est là que le bas blesse. La renouée du japon serait le plus grand clone végétal de la planète et nous donne bien du fil à retordre. En effet ce végétal a mis au point de véritables stratégies de compétitions, non seulement elle prolifère par rhizomes à une rapidité folle, mais en plus elle sécrète des substances au niveau des racines qui font mourir les racines des plantes avoisinantes et la densité de son feuillage empêche les autres plantes de croitre par manque de lumière.

Malgré ce tableau noir, la Renouée reste une plante mellifère intéressante pour les apiculteurs. Elle fleurit à la fin de l'été à une époque où peu de fleurs subsistent.

On trouve essentiellement du miel de Renouée dans le Nord-Est des Etats-Unis sous forme monofloral, sous le nom de miel de bambou. Il est brun foncé à rouge et corsé comme du miel de sarrasin.

Idée.... Recette beauté!

On ne le dira jamais assez, le miel possède de nombreuses vertus. C'est un merveilleux antiseptique, antibactérien, anti-inflammatoires et un antioxydant, rien que ça. Il hydrate la peau, la rend plus souple et lui redonne de l'éclat. C'est un excellent cicatrisant. Il convient à tous les types de peau car il a un pouvoir astringent, il réduit les pores et limite la production de sébum. Il est parfait pour nourrir votre peau lors des grands froids d'hiver.



Voici 2 recettes pour chouchouter votre peau.

Le soin exfoliant :

Parfait pour éliminer les impuretés et les peaux mortes, il redonnera à votre peau un bel éclat à moindre coût.

Dans un bol, mélangez 1 cuillère à soupe de miel liquide, 1 cuillère à soupe de sucre fin et une cuillère à soupe d'huile végétale (huile d'amande douce, d'olive, de jojoba ou d'argan).

Appliquez sur visage propre, et massez doucement, puis rincez à l'eau tiède.

Le masque hydratant :

Pour une bonne hydratation de votre peau, il vous suffit simplement d'appliquer une fine couche de miel sur votre visage et de laisser reposer 15 minutes. Rincez à l'eau tiède et savourez la douceur de votre peau.

Pour celles et ceux qui souhaitent des masques plus spécifiques, plusieurs variantes existent. On peut rajouter du jus de citron pour plus d'éclat, de l'argile verte pour les peaux grasses, de l'huile d'argan, de l'avocat ou encore du yaourt nature. Il y en a pour tous les goûts et pour tous les usages.

Avec le soutien financier :





Rédaction et mise en page : Marine Conin, Lorris Niard