

QUE SE PASSE T-IL DANS VOS RUCHES?

Bilan apicole Printemps/été 2023

La saison est passée trés rapidement, comme chaque année! Les abeilles ont été trés actives et nous aussi! Le début de saison a commencé par le remplacement des ruches mortes ou trop faibles, représentant un taux de 25% sur la ville, ainsi que la mise en place de ruches sur nos nouveaux sites en gestion. Nous avons enchainé par les visites de printemps et la mise en place des premières hausses ainsi que la surveillance rapprochée de l'essaimage. Celui-ci a été assez faible, résultat de notre bonne sélection réalisée dans nos élevages de reines. Le temps a été un peu maussade en début de saison avec de nombreux épisodes pluvieux et froids en fonction des zones, impactant un peu les récoltes. Cependant, les ruches à proximité de champs de colza ont quant à elles bien produit. En effet, le colza est une plante capable de sécréter du nectar à basse température et les abeilles peuvent aller butiner même sous une petite pluie! Le miel produit

est blanc et crémeux car le nectar de colza, riche en glucose, favorise une cristallisation fine. En fin de saison, il n'y a pas eu comme l'année dernière une grosse sécheresse dès la fin mai, qui avait impacté fortement les récoltes de miel. Il y a eu le minimum d'eau, permettant à la végétation de sécréter du nectar et aux abeilles de produire, suivant les zones, du miel de Tilleul : miel savoureux ayant la particularité d'être un peu mentolé en fin de bouche. Cette année, nous nous sommes aussi lancé dans l'aventure de la production de Gelée Royale et de pollen frais (congelé) sur nos ruchers de campagne. Il n'est malheureusement pas possible de réaliser ce type de production en ville car les quantités produites sont trop faibles et trop de contraintes sont à respecter. Nous avons également dévelloppé un peu plus nos élevages de reines et la production d'essaims pour assurer la saison prochaine 2024!

FOCUS L'Anatomie de l'abeille et récolte du Pollen

Qu'est-ce que le pollen?

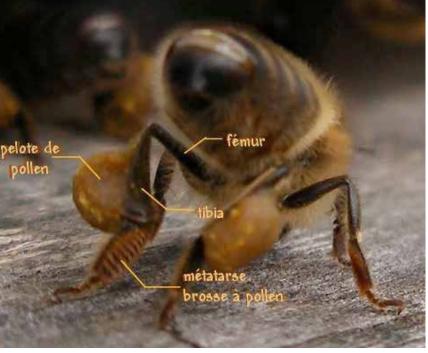
Il s'agit de grains microscopiques libérés par les plantes à fleurs, qui leur permettent de se reproduire. Les grains de pollen viennent des organes mâles de la fleur et la pollinisation se fait grâce au vent et aux insectes. Les abeilles pollinisent 80 % des plantes à fleurs du monde, elles ont un rôle primordial dans leur reproduction.

Comment les abeilles récoltent le pollen ? Les abeilles se posent sur les fleurs pour absorber leur nectar, nécessaire pour leur nourrissement et pour la confection du miel. Le pollen se colle aux poils des abeilles. Grâce aux peignes qu'elles possédent sur leurs pattes, elles vont se brosser et récupérer ainsi le pollen qu'elles vont amalgamer en forme de pelotes et les accrocher à leurs pattes arrière dans une sorte de corbeille prévue à cet effet.

Intéressons nous aux pattes des abeilles :

Les pattes avant (première paire) sont petites et proches de la tête. Elles sont dotées de brosses velues dont l'abeille se sert pour nettoyer la poussière, le pollen et les autres corps étrangers susceptibles d'encombrer sa tête. Les pattes avant disposent





d'une encoche circulaire adaptée au nettoyage des antennes. Cette brosse permet de conserver des antennes propres pour que les facultés sensorielles ne soient pas altérées.

Les pattes médianes (deuxième paire) sont également poilues. Elles ne sont pas équipées d'outils particuliers. Certains auteurs disent qu'elles servent à nettoyer le thorax et à transférer le matériel récolté de l'avant vers les pattes postérieures grâce à une brosse à pollen.

Les pattes postérieures (troisième paire) sont quant à elles bien adaptées à la récolte de pollen et de propolis. La partie proéminente est le corbicula ou la corbeille à pollen située sur la face extérieure de chaque tibia. Elle a le bord poilu et est munie d'un poil plus raide sur lequel pollen ou propolis peuvent être arrimés. A l'articulation entre le tibia et le tarse se trouve la pince tibio-tarsienne qui permet de comprimer le pollen avant de le placer dans la corbeille à pollen. La partie est munie de poils durs qui

constituent la brosse à pollen tandis que la partie opposée, située sur le tarse, est appelée poussoir à pollen.

Les abeilles sont des individus avec une anatomie très complexe leur permettant d'accomplir des performances exceptionnelles!

Focus

L'Anatomie de l'abeille et récolte du Pollen

Qu'arrive-t-il au pollen une fois ramené à la ruche?

Les pelotes sont ensuite transportées à la ruche pour être stockées dans des alvéoles. Aprés avoir déposé une bonne quantité de pollen dans l'alvéole, les abeilles y déposent une goutte de nectar qui aura pour effet d'humidifier le pollen et entrainer sa fermentation lactique (comme pour la choucroute). Cette fermentation a pour effet de rendre le pollen

plus digeste et plus assimilable par les abeilles. Mais elle permet également d'améliorer sa conservation. Le pollen sert essentiellement à nourrir les larves d'abeilles, mais aussi quelques abeilles adultes notament celles qui produisent de la gelée royale.

Cette année pour récolter le pollen nous avons installé des trappes à pollen à l'entrée des ruches en campagne. Le principe consiste à obliger les abeilles à passer au travers d'une plaque percée de trous appelée « peigne ». En passant par les trous, elles décrochent au passage les pelotes situées dans les corbeilles de leurs pattes arrières. Celles-ci tombent alors dans un tiroir situé en dessous au travers d'un grillage fin.

Etant donné que le pollen frais ne se conserve pas longtemps, l'apiculteur doit veiller d'abord à protéger de l'humidité le bac de réception de pollen et ensuite de procéder à une récolte régulière (tous les 2 à 3 jours en fonction de différents paramètres comme les conditions météorologiques, la santé des abeilles, ...). Le pollen est ensuite trié à l'aide d'une machine pour enlever le maximum d'impureté et stocké.

Pollen frais ou Pollen sec?

Nous avons fait le choix de conserver le pollen frais au congélateur pour préserver un maximum de ses propriétés. En effet, il a été démontré que le pollen sec perd une grande partie des ses bienfaits au séchage.

Le pollen frais, dont la composition est très variée en fonction de son origine florale, est composé : d'eau, de cellulose, de protéines (riche en acides aminés), de glucides (glucose et fructose faisant partie du nectar), de minéraux (potassium, calcium, soufre, magnésium, zinc, phosphore, aluminium, fer et sélénium), de lipides (acides gras essentiels), de micro-éléments (vitamines B1, B2, B3, B5, B6, B8, B9, B12, C, D, E, flavonoïdes, etc)

Vous l'avez compris, pour les abeilles, le pollen est une des principales sources d'alimentation. Pour l'homme, il s'agit d'un trés bon complément alimentaire!



Le saviez-vous?

LE FRELON ASIATIQUE

Certains d'entre vous sont passés devant les ruches et ont pu constater qu'un nombre assez important de frelons asiatiques tournait devant l'entrée des ruches. C'est la période où le Frelon Asiatique dévore nos abeilles. Il fait

son apparition entre la mi-août et les premières gelées de novembre.

Pourquoi le voyons nous particulièrement à cette période ?

Cela s'explique par la concordance de plusieurs paramètres. Premièrement, à cette saison le nombre de frelons dans les nids est à son maximum. D'une reine en début de saison, la population peut être de plus de 2000 individus par nid en fin de saison.

Deuxièmement, il n'y a plus grand chose à manger dans la nature. C'est une période de disette, en particulier à cause de la sécheresse. Les frelons se rabattent sur d'autres sources de nourriture comme les abeilles.

Troisièment, c'est une période cruciale pour le frelon car c'est la période où les futures reines sont produites. Les larves de reines ont besoin d'un apport protéique plus important pour leur

bon dévellopement et pour quelles puissent bien hiberner, d'où une consommation accrue d'abeilles.



Le frelon asiatique se positionne en vol stationnaire devant l'entrée de la ruche et attend qu'une abeille s'approche de lui. Il l'attrape puis part un peu plus loin se poser sur une branche. Il va ensuite découper avec ses mandibules la tête et l'abdomen de l'abeille. Il ne garde que le thorax qui correspond à la partie la plus nutritive de l'abeille car riche en muscles (c'est là que sont fixées les ailes et les pattes!). Il n'a plus qu'à ramener au nid sa récolte.

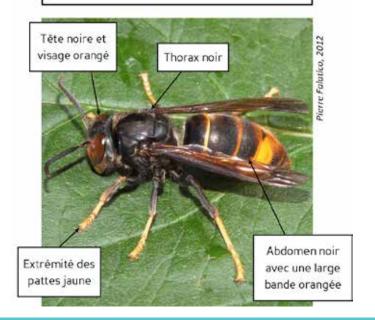


Pour nos abeilles cela peut être dramatique. Le frelon d'abord mange quelques abeilles, ce qui peut réduire la population de la ruche. Le plus gros problème est liè au stress généré sur la colonie. Les abeilles n'osent plus sortir, entrainant ainsi une baisse de rentrée de nourriture et donc moins d'élevage de nouvelles abeilles. Au fur et à mesure que la population décline, la colonie s'affaiblie de plus en plus jusqu'a finir par mourrir.

L'apiculteur pour palier à cela, peut apporter de la nourriture aux abeilles. Il est également possible de mettre en place des pièges, cependant cela reste plus difficile à gérer si il n'est pas possible d'intervenir chaque semaine. De plus, certains pièges ne sont pas assez sélectifs et l'effet s'avére négatif sur

une partie de la biodiversité. L'année prochaine, nous testerons nous même différents dispositifs et vous ferons part de nos remarques et idées.

FRELON ASIATIQUE VESPA VELUTINA



FRELON EUROPEEN VESPA CRABRO



Idée recette ...

TOMATES CERISE D'AMOUR AU MIEL

Pour 4 personnes Ingrédients:

- 1 barquette de tomates cerise
- 50g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame
- Sel (facultatif)

Recouvrir un plateau de papier cuisson, laver les tomates, les sécher, les équeuter et les déposer sur le plateau. Les piquer du côté du pédoncule avec des pics en bois.

Préparer un bol pour les graines de sésame et mettre de côté.

Préparer le caramel : Dans une casserole, verser 1 cuillère à soupe d'eau avec le miel et le sucre et porter à ébullition à feu doux. Laisser bouillonner jusqu'à ce que le caramel blondisse.

Tremper rapidement les tomates dans le caramel puis les graines de sésame et déposer les tomates sur le plateau. Cette étape doit être rapidement appliquée car le caramel durcit rapidement. Saupoudrer les tomates de sel (facultatif) et laisser refroidir quelques instants.

Bonne dégustation!

Nouveaux produits à la miellerie!



Miel propolis : TOP Produit ! Notre délicieux miel de printemps, associé à la propolis de nos abeilles . Ce produit n'étant pas chauffé, il préserve toutes les propriétés du miel et de la propolis. Et en plus de cela, il est Sans Alcool ! Il est donc totalement adapté aux enfants et aux femmes enceintes. Pot de 125g.



Miel spiruline: Nous associons notre miel de printemps avec de la poudre de spiruline Bio. Ce produit convient parfaitement aux consommateurs de spiruline qui souhaitent édulcorer un peu le goût, et aussi à ceux pour qui la spiruline est difficile à consommer seule. L'ensemble n'étant pas chauffé, il contient à la fois les propriétés du miel et celles de la spiruline! Pot de 125g.



Miel noisette - Cacao : Avis aux gourmands ... Cette recette est faite à partir de notre miel et une délicieuse purée de noisettes bio. Et pour les amateurs de chocolat, nous l'avons également formulée avec du cacao maigre Bio. Pot de 250g.



Pollen Frais : Pollen multifloral BIO congelé afin qu'il conserve toutes ses bonnes propriétés ! Pots de 220g.



Gelée royale BIO : Produit d'exception, réalisé par nos soins sur notre rucher à la miellerie. Dosette de 10g.



Commandez en ligne vos produits!

Comment ça marche?

- Connectez vous à notre nouveau site internet : www.cueilleursdemiel.fr
- Rendez-vous sur l'onglet « Point de retrait » pour retrouver les prochaines dates et horaire de livraison qui vous corresponde. Si vous ne trouvez pas de point de livraison ou dates qui vous correspondent, envoyez nous un mail, pour que nous puissions vous en créer un.
- Commandez sur la boutique en ligne, et sélectionnez à la fin de votre commande votre point de retrait.
- Réglez en ligne ou le jour de votre livraison
- Récupérez votre commande le jour J à l'adresse et à l'horaire choisie

Rendez-vous sur : www.cueilleursdemiel.fr

Avec le soutien financier :



Rédaction et mise en page : Blandine Dumenil, Lorris Niard

