



QUE SE PASSE T-IL DANS VOS RUCHES ?

Bilan apicole automne/hiver 2023

Le froid arrive enfin ! Après un été indien et un mois de décembre particulièrement chaud, la nature va pouvoir se mettre un peu au repos. Les abeilles, elles, ont été très actives jusqu'en novembre. Les colonies en campagne et à proximité des fleurs de lierre ont pu faire de bonnes réserves, contrairement aux ruches de ville qui elles, ont dû être nourries abondamment, surtout dans les centres villes, pauvres en fleurs à cette saison. Nous avons constaté énormément de prédation de la part du frelon asiatique et c'est la première année que nous avons des pertes de colonies liées à ce phénomène. Cela prouve que cette espèce invasive a particulièrement bien proliféré en 2022 et cela annonce une année 2024 encore plus complexe. Nous allons tester cette année différents types de pièges, du commerce et fait maison que nous déploierons sur nos sites en fonction de leur efficacité. Il est à noter qu'en ville la prédation est plus importante, les fre-

lons n'ayant pas grand chose d'autre à se mettre sous les mandibules ! Nous avons pu constater à cette occasion que les portes anti-frelon vendues dans le commerce sont inefficaces car ils arrivent à entrer dans les ruches. Nous allons donc racheter des portes encore plus petites ne laissant passer que les abeilles ouvrières. Lors de notre passage en décembre, les colonies étaient relativement jolies. Nous avons tout nourri et une prochaine visite aura lieu fin janvier pour contrôler les réserves et réaliser un traitement d'hiver contre le varroa. Pour les apiculteurs, le travail consiste comme chaque année, à préparer la saison d'après, avec le nettoyage et la préparation du matériel, l'achat de nouvelles ruches, la recherche de nouveaux emplacements, etc... Nous allons également profiter de cette acalmie pour développer la fabrication de savons et mettre en place un programme de formation apicole.

Elle se présente sous la forme d'une substance crémeuse, blanche tirant vers le jaune pâle. Son goût fait rarement l'unanimité ! Mais son intérêt est tel qu'on fait l'impasse sur ce point.

La gelée royale est sécrétée par les glandes hypopharyngiennes de l'abeille situées dans la tête. Elle est produite par les abeilles nourricières et représente la nourriture exclusive de la reine tout au long de sa vie. Elle est également utilisée dans la ruche pour nourrir les futures ouvrières seulement les 3 premiers jours à l'état de larve. Elles sont ensuite nourries de pollen et de miel, tout comme les faux-bourçons (mâles).

La gelée royale est produite naturellement dans la ruche mais en faible quantité. A ce titre, l'apiculteur ne peut récolter la gelée sans impacter l'équilibre de sa ruche. Dans le cas où l'apiculteur souhaite récolter et vendre sa gelée royale, il doit alors procéder à l'élevage artificiel de reines, en utilisant des abeilles sélectionnées pour leur productivité en gelée royale.



La production de gelée royale est plus technique qu'il n'y paraît et comporte plusieurs étapes. Nombreux sont les paramètres à respecter pour obtenir une gelée de qualité, en quantité suffisante. Les conditions d'hygiène impeccables en font partie. Selon la race de l'abeille, son lieu de vie, la façon dont la ruche est traitée (Bio ou non), la composition de la gelée royale et sa qualité seront différentes.

Composition moyenne :

- 65 % d'eau
- 15% glucides (essentiellement glucose et fructose)
- 15% protides (contient les 8 acides aminés essentiels)
- 4% lipides (acides gras principalement)
- 1% d'autres composants actifs divers

La gelée royale est le produit naturel connu pour être le plus riche en vitamines (B1, B2, B3, B5, B7, B8, B9 et B12)

Une source très intéressante en minéraux et oligoéléments tels que calcium, potassium, magnésium, phosphore, fer, cuivre et silicium. Pour finir, elle contient de l'acétylcholine, neurotransmetteur faisant le lien entre le cerveau (système nerveux) et l'organisme. Ce neurotransmetteur intervient dans de nombreux processus comme le contrôle des mouvements, le cycle sommeil/éveil, l'anxiété, la douleur, l'attention et la mémoire.

Conservation et utilisation :

La gelée royale dispose de nombreuses propriétés qui font d'elle un produit d'exception.

Elle est souvent indiquée en cas de fatigue, de convalescence, de surmenage, dans certaines situations d'anxiété, de stress, de manque de confiance, de troubles de la mémoire ou encore de situations de perte d'appétit par exemple. Elle se consomme sous forme de cure, que vous pouvez retrouver sous forme de gelée fraîche ou mélangée à du miel, en gélules, comprimés, capsules ou ampoules. Il est plus simple de transporter de la gelée royale sèche, lyophilisée, mais il faut savoir qu'elle perd une partie de ses propriétés lors de sa transformation. La qualité de la gelée sera incomparable à celle de la gelée royale fraîche.

Chez Graine d'abeilles, nous avons fait le choix de conserver notre gelée royale Bio 100% pure et fraîche afin de préserver tous ses bienfaits. Notre gelée royale est entièrement issue de nos ruches et chaque étape du processus a été réalisée par nos soins, dans le plus grand respect des abeilles et des reines qui ont contribué à cette 1ère production 2023. Pour la conserver le plus longtemps possible, il est indispensable de la placer au réfrigérateur. Prise de 0,5 à 1g par jour (adultes) le matin à jeun avant le petit déjeuner. Une cuillère mesure est livrée avec le pot. Laisser fondre sous la langue pure ou l'associer à un peu de miel pour améliorer son goût. Idéal à chaque changement de saison, en cure de 4 à 6 semaines.

(Sources : La santé au naturel avec l'apithérapie – Guy Avril, édition Terre vivante ; Passeportsante.net ; maad-digital.com)

Révision de la Directive miel et crise de la commercialisation du miel

De nombreux apiculteurs en France ont du mal à écouler leurs productions et il doivent littéralement brader leurs miel à un prix inférieur au coût de revient (à moins de 4 euros le kilo). D'où la grogne des apiculteurs et organisation qui les représentent. Plusieurs modifications de la loi à mettre en place pour protéger la filière Française ont été proposées.

Pour mieux comprendre, voici quelques données à connaître :

- D'après l'Office Européen de Lutte anti-fraude (OLAF), en mars 2023, 46% du miel importé de pays tiers est suspecté d'adultération ou de non-conformité.
- La France, comme d'autres pays de l'UE, importe massivement pour couvrir sa consommation nationale.
- Augmentation significative des tonnages en provenance de Chine, notre 1er pays fournisseur en 2022, alors même que les « miels » chinois sont parmi les plus suspectés d'adultération (74 % des échantillons contrôlés suspectés de non conformité).
- Le « faux miel » importé, produit à très bas coût, représente une concurrence déloyale insupportable pour les apiculteurs français et européens.
- Les méthodes d'analyse des miels actuelles sont obsolètes et ne permettent pas de détecter les miels de qualité des « faux-miels » et miels non conformes.

et voici le constat de la FNSEA :

- 2020, 2022 et 2023 sont les 3 meilleures années de production de miel en France avec plus de 30 000 tonnes de miel récolté par an.
- A contrario, la consommation de miel des français diminue, et ce du fait de plusieurs facteurs :
 - L'inflation qui impacte considérablement la consommation des français.
 - Les importations de faux-miel qui représentent une concurrence déloyale et desservent les apiculteurs qui peinent à écouler leur stock de miel.
 - La perte de confiance des consommateurs dans les produits apicoles

La FNSEA a demandé la révision de la directive miel n°2001/110/CE afin d'améliorer l'information des consommateurs et de protéger les apiculteurs contre la fraude. Parmi leurs demandes :

- Un étiquetage obligatoire de la liste des pays d'origine, indiqués par ordre décroissant de pondération, et avec la mention des proportions exactes (%) de chaque miel utilisé dans un mélange.
- Un système de traçabilité renforcé pour tous les apiculteurs, basé sur un code d'identification retraçant le parcours du miel, de la ruche jusqu'au consommateur.
- Le développement de méthodes d'analyse améliorées, harmonisées et officiellement reconnues, pour détecter l'adultération du miel et mettre fin à la circulation des « faux miels » sur le marché européen.

Les discussions sont en cours et semblent aller dans la bonne direction, mais rien n'est encore acté. Affaire à suivre ...

(Sources : courrier FNSEA destiné aux députés européens du 07/12/23, courrier FNSEA destiné au Ministre de l'agriculture du 08/12/23)



Le saviez-vous ?

L'abeille noire : en voie de disparition ?

L'*Apis mellifera mellifera* (nom latin), abeille sauvage plus communément appelée Abeille noire en raison de la couleur très foncée de son abdomen, est l'abeille autonome par essence ! Elle est qualifiée de rustique, prudente, mesurée et économe. Cette race d'abeilles a frôlé l'extinction et est aujourd'hui encore une sous-espèce d'abeilles peu représentée dans le monde. Pour survivre, l'abeille noire a dû faire preuve de très grandes capacités d'adaptation, aux grands froids, aux sécheresses, trouver des lieux de vie adaptés, etc ...

Les comportements et la physiologie de l'abeille noire sont différents des autres abeilles mellifères. Voici quelques unes de leurs spécificités :

- elle est plus trapue, plus robuste et vit plus longtemps que les autres abeilles mellifères
- elle possède une excellente capacité de récolte du pollen inégalée par les autres espèces.
- elle stocke le miel en grande quantité autour du couvain, ce qui limite de fait la taille du couvain (faute de place disponible).
- la croissance des colonies est moins rapide mais celles-ci sont plus résistantes aux aléas climatiques.
- leur instinct de survie les amène à maîtriser la taille de leur colonie et à en sacrifier une partie si besoin (mâles, destruction des cellules royales voir même des couvains d'ouvrières), ceci dans le but d'assurer une quantité suffisante de provisions pour maintenir en vie la colonie.



Les menaces sur l'abeille noire :

Les pesticides, les nouveaux prédateurs (frelon asiatique), l'appauvrissement des milieux, le changement climatique, le maintien artificiel dans leur milieu (ruches dadant, warré), certains mauvais choix d'apiculteurs dans leur pratique, la transmission de maladies et surtout l'hybridation non contrôlée des colonies avec d'autre type d'abeilles (Abeille Italienne, Buckfast, Caucasienne, etc...) utilisées par les apiculteurs. Ces hybridations entraînent un appauvrissement de son patrimoine génétique. Elle est peu utilisée par les apiculteurs car un peu trop sauvage et donc peu conservée.

Il est maintenant temps pour les apiculteurs d'agir différemment, en intégrant les notions de conservation d'espèces, de biodiversité et d'agrodiversité (diversité utile pour l'apiculture de production). En réalisant des conservatoires d'abeilles et développer son élevage, il est possible de la sauvegarder. Exemple de rucher conservatoire dans les combrailles (63) : <https://canec.fr/>

(Sources : Revue Abeilles en liberté hors-série n°1)

Idée recette ...

Galette des rois miel & noix

Pour 8 personnes :

- 2 pâtes feuilletées
- 100g de miel au choix
- 100g de beurre
- 125g de cerneaux de noix
- 2 œufs + 1 jaune
- 1 fève



1) Préchauffer le four à 180°C (Th 6).

2) Préparer la frangipane :

Réduire les noix en poudre, travailler le beurre en pommade puis incorporer le miel et les 2 œufs. Ajouter la poudre de noix et bien mélanger.

3) Montage de la galette :

Étaler la 1ère pâte feuilletée sur une plaque et la piquer à l'aide d'une fourchette. Garnir de frangipane jusqu'à 2 cm du bord et placer la fève.

4) Mélanger le jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau ou de lait et badigeonner au pinceau sur tout le tour de la pâte. Poser la deuxième pâte par-dessus et appuyer légèrement sur le tour pour souder les 2 pâtes entre elles. Éviter de faire un ourlet car cela empêcherait la pâte de feuilletter.

Décorer le dessus de la galette à l'aide de la partie non tranchante d'un couteau puis le badigeonner avec le reste de jaune d'œuf.

5) Mettre au frais 30 minutes puis mettre au four 30 minutes.

Bonne dégustation !

(Source : Marmiton)



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

NOUVEAU !

Rendez-vous sur : www.cueilleursdemiel.fr

Avec le soutien financier :

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Rédaction et mise en page :
Blandine Dumenil, Lorris Niard

Graine d'Abeilles
sème la nature en ville