



ApiSion News

Décembre 2020

1. Édito



On a quand même de la chance...

La pandémie, telle que dépeinte à longueur de mois par les médias, vous sape-t-elle le moral ? Oui, l'année 2020 est compliquée.

Oui, notre train-train habituel a été un peu remué. Oui, on doit se laver les mains et porter un masque. Oui, les restaurants sont fermés. Oui, la vie nocturne est encadrée. Oui, les voyages au bout du monde sont compromis... Mais si on y regarde bien, on n'a jamais été vraiment confiné. On a toujours trouvé de quoi manger à la Migros ou à la Coop. Le télétravail a permis à beaucoup de salariés de poursuivre leur boulot. Les restaurants ont pu proposer des plats à l'emporter. On a pu se balader dans la nature, en montagne, en Valais, pour un bol d'air vivifiant. On a pu se retrouver en famille en limitant un peu le nombre de convives à table. On a pu compter sur des décisions politiques longuement soupesées et sur le légendaire civisme helvétique. L'accueil des malades dans les hôpitaux n'a jamais nécessité un triage. La vigueur de l'Economie suisse a permis de distribuer, bien qu'avec quelque retard, des aides absolument vitales. On va pouvoir fêter Noël presque comme

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
9. **Hommage à Gilbert Duruz**



d'habitude. On va pouvoir skier, surfer, arpenter les sentiers avec nos raquettes, grimper à peau de phoque, le sac à dos garni d'un flacon de vin, qu'on débouchera, au sommet, après l'effort. Et demain ? Le vaccin est pratiquement prêt et va nous protéger de



ce fichu Covid19. La prochaine saison apicole va bientôt démarrer et nous mettre du baume au cœur. Y a pire, non ?

Belles fêtes de fin d'année à vous tous.tes et meilleurs vœux pour 2021 ! (Claude Pfefferlé)

2. Apiculture mois par mois



Dicton du mois : "Froid et neige en décembre, du blé à revendre"

Décembre est un mois calme, pour l'apiculteur comme pour les colonies. Les abeilles sont en grappe et, au fil des semaines, la colonie perd des ouvrières qui ne sont pas remplacées. La population décline inexorablement. La reine stoppe sa ponte et se repose, chouchoutée au milieu de l'essaim. En plaine du Rhône cette phase est plus courte qu'en montagne, et dans deux mois seulement la population croitra rapidement. Généralement on dit que la ponte reprend le 10 janvier, mais, dans le contexte des changements climatiques, cette date est souvent anticipée. La période d'arrêt de ponte naturel est de plus en plus courte et variable en fonction des emplacements. C'est toujours plus compliqué de deviner le bon moment pour le traitement à l'acide oxalique. Cette année, dans certains endroits, on a constaté l'absence totale de couvain déjà à la mi-novembre, ce qui a permis de traiter les colonies et d'abattre le 98% des varroa phorétiques présents dans la ruche.

Les mois de décembre froids et neigeux, comme nous raconte le dicton, se font de plus en plus rares. La douceur hivernale stresse les

abeilles, qui consomment plus rapidement leurs réserves, et complique la tâche à l'apiculteur. Pour essayer de faire face à cette météo imprévisible je vous conseille de faire un premier traitement par dégouttement à la mi-novembre, quand les températures nous permettent encore d'ouvrir les ruches, et un deuxième traitement par sublimation entre Noël et Nouvel An. Le comptage des acariens sur le fond mobile nous confirmera la bonne réussite de l'intervention. N'oubliez pas qu'il faut arriver à la reprise de la ponte avec moins de 50 varroas par colonie !



Pour le reste, les ruches doivent être laissées tranquilles. Certains animaux, comme les pics-verts, peuvent perturber vos colonies. Ces derniers attaquent à coup de bec le bois des ruches et y font des trous pour parvenir à entrer et manger du miel. Autres prédateurs notables sont les fouines et les martres qui, avec leurs griffes et leurs dents, attaquent le bois des ruches au niveau de la planche d'envol. Si elles parviennent à pénétrer dans une ruche pour manger pollen et miel, la colonie est en grand danger. Resserrez donc les entrées à quelques cm. La neige ne constitue pas un vrai danger pour les colonies.



ApiSion News

Surtout, ne dégarez pas la neige autour des ruches: il s'agit d'un très bon isolant! Enfin, profitez du calme hivernal pour vous préparer à la saison 2021. Bonnes fêtes à vous tous.

(Elia Gabrieli)

↳ En savoir plus : www.ApiSavoir.ch

3. L'article du mois

Cristallisation du miel



Pour percer les mystères de la cristallisation, les auteurs explorent le monde de la science et plongent au cœur du produit : principes de chimie et de physique, ainsi qu'un peu de bon sens, ils seront indispensables pour la comprendre et mettre en évidence les différents facteurs qui peuvent l'influencer.

Chaque apiculteur sait que la flore va influencer la vitesse de formation des cristaux et la consistance des miels que nous récoltons. La cristallisation d'un miel liquide sera également influencée par une multitude d'autres paramètres comme une simple vibration, un brassage ou l'ajout de cristaux en

solution. La maîtrise de la cristallisation d'un miel peut ainsi s'avérer difficile.

↳ Lire l'article : www.ApiSavoir.ch

4. Diverses informations

Information de l'inspectorat



Le 12.11.2020 le Grand Conseil de l'Etat du Valais a nommé notre Collègue Rémy Chambovey nouvel Inspecteur cantonal. Rémy, déjà actif comme caissier au sein du comité de la section de Saint-Maurice et inspecteur des ruchers du Cercle no 2, entre en fonction le 01.12.2020 et remplace Bastien Nobs.



Registre des colonies

L'inspectorat nous rappelle l'obligation de tenir à jour nos registres des colonies avec saisie des entrées/sorties du rucher, des dates/types des traitements et des pertes hivernales.



ApiSion News

Le document (Word), à archiver chez soi pendant 3 ans, est téléchargeable sous : <https://www.2imangement.ch/fr/divers/lien/s/wwwapisionch/documents/inspectorat-183>

V. velutina nigrithorax

En 2020, le frelon asiatique a été aperçu dans les cantons de Genève, du Jura et au Tessin.

Apiservice

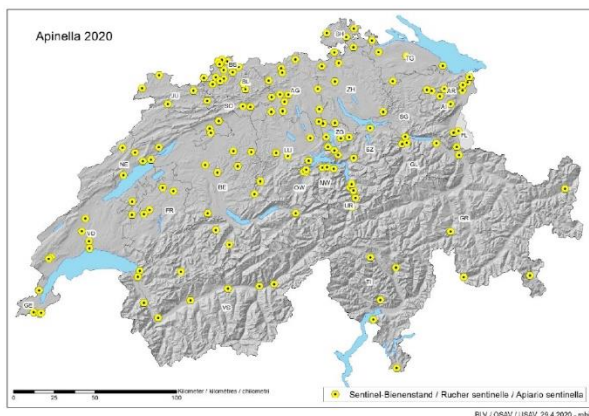
À partir du 02.12.2020 la participation à l'enquête sur la santé des abeilles est ouverte à l'ensemble des apiculteurs. Toutes les réponses seront incluses dans le rapport « Santé des abeilles Suisse 2020 » et devraient par conséquent être saisies au plus tard le 3 janvier 2021 dans la [brève enquête en ligne](#).

Service sanitaire apicole

Le SSA a publié un nouvel aide-mémoire sur le thème « Achat et vente d'abeilles ». www.abeilles.ch/aidememoire, aide-mémoire 4.11.

Programme de détection précoce Apinella – rapport 2020

Le petit coléoptère de la ruche (Aethina tumida) représente une menace pour la population d'abeilles suisse depuis son apparition en Calabre et en Sicile en



septembre 2014. Mené depuis 2015, le programme de détection précoce Apinella vise à détecter le plus tôt possible l'arrivée d'A. tumida en Suisse et à le combattre immédiatement. Pour ce faire, des apiculteurs dits sentinelles répartis dans toute la Suisse contrôlent leurs colonies dans des ruchers sélectionnés de mai à octobre. Pour l'instant tout va bien !

5. Recette du mois : Boulettes au miel et aux pommes



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes (+ 50 minutes pour réchauffer)

Quantité : 8 portions

INGRÉDIENTS

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- Pour les boulettes :
- 250 g (environ 1/2 lb) de bœuf haché mi-maigre
- 250 g (environ 1/2 lb) de veau haché
- 80 ml (1/3 de tasse) de flocons d'avoine à cuisson rapide



ApiSion News

- 60 ml (1/4 de tasse) d'échalotes sèches (françaises) hachées
- 60 ml (1/4 de tasse) de persil frais haché
- 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de paprika
- 1 œuf battu
- Sel et poivre au goût

Pour la sauce :

- 250 ml (1 tasse) de jus de pomme
- 125 ml (1/2 tasse) de compote de pommes
- 30 ml (2 c. à soupe) de miel
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de cidre
- 10 ml (2 c. à thé) de moutarde de Dijon
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre de cari
- Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

- Dans un bol, mélanger les ingrédients des boulettes.
- Façonner de 16 à 20 boulettes avec la préparation. Réserver au frais.
- Dans une casserole, mélanger les ingrédients de la sauce. Porter à ébullition, puis laisser mijoter 5 minutes. Réserver.
- Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Cuire les boulettes de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que l'intérieur des boulettes ait perdu sa teinte rosée. Ajouter la sauce et porter à ébullition. Retirer du feu. Transférer les boulettes dans une assiette. Laisser tiédir, puis faire refroidir au réfrigérateur.
- Déposer les boulettes dans un grand sac hermétique. Retirer l'air du sac et sceller. Déposer le sac à plat au congélateur.
- Au moment du repas, préchauffer le four à 190 °C .
- Déposer les boulettes congelées dans un plat de cuisson. Couvrir d'une feuille de papier d'aluminium.

- Réchauffer au four de 50 minutes, jusqu'à ce que les boulettes soient bien chaudes.

6. Dates à retenir

Mardi 01.12.2020 dès 06h00 inscription au cours de vulgarisation (cours pour débutants) sur le site internet de la FAVR : www.favr.ch

Mercredi 16.12.2020 à 19h00 Rencontre mensuelle par visioconférence



Thème du soir : acide oxalique par Elia Gabrieli.

Discussion libre : bilan d'une année atypique...

Pour participer, il suffit de cliquer sur ce lien :

↳ [Rencontre par visioconférence](#)

Dès l'année prochaine, nos rencontres mensuelles auront lieu le dernier mercredi du mois pour des raisons d'optimisation pédagogique. La description des travaux du mois sera en meilleure phase avec le calendrier.

Manifestations en ligne par apiservice

Date	Heure	Thème/Lien de participation
16.12.2020	12h45 - 13h15	Frelon asiatique

Plus d'informations :

↳ www.abeilles.ch/manifestations-ssa



Toutes les dates pour 2020 sont sur :

↳ www.ApiSion.ch

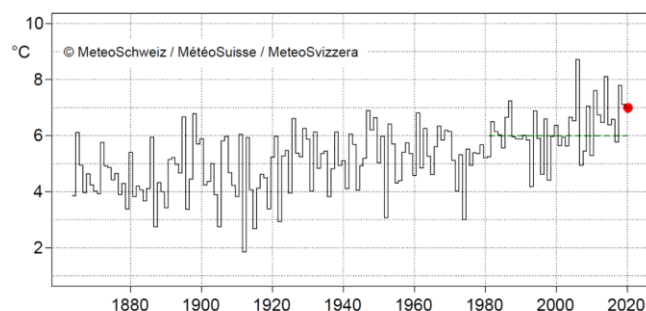
N'oubliez pas de **réserver chaque dernier mercredi du mois** pour notre rencontre mensuelle !

7. Bulletin climatologique



Novembre 2020 s'est montré extrêmement doux. En haute montagne, la température mensuelle a localement atteint des niveaux record. Les fréquentes journées de beau temps ont permis de classer novembre comme le 2^e mois le plus ensoleillé depuis 60 ans. Les quantités de précipitations sont restées partout bien en dessous de la moyenne. Au Sud des Alpes, il s'agit de l'un des mois de novembre les moins pluvieux depuis plus de 100 ans.

L'automne 2020 a été généralement très doux en Suisse et particulièrement ensoleillé dans certaines régions. Les précipitations sont souvent restées déficitaires.



La température en automne en Suisse depuis le début des mesures en 1864. Le point rouge montre la température de l'automne 2020 (7,0 °C). La ligne verte interrompue montre la norme 1981-2010 qui est de 6,0 °C.

↳ En savoir plus : www.ApiSion.ch



Lac de Staz (Engadine)



8. La plante du mois

Le Mahonia

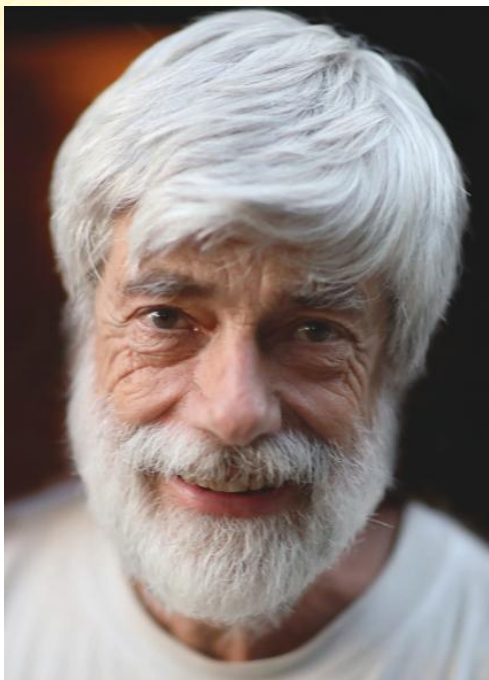


Le mahonia est une espèce d'arbuste originaire d'Asie dont les feuilles persistantes sont coriaces et comportent des folioles épineuses évoquant les feuilles du houx. Pouvant atteindre 2 mètres de haut, il ne craint ni la sécheresse ni le froid. La floraison débute en décembre et peut se poursuivre jusqu'en mars. Les fleurs jaune pétard sont regroupées en de spectaculaires grappes dressées ou retombantes, qui apparaissent au sommet de l'arbuste et qui se réunissent en 10 à 20 tiges formant de superbes bouquets.

Le mahonia est très mellifère et parfume les alentours d'une odeur capiteuse rappelant le muguet. La fleur possède six étamines doublant la corolle. Lors de la visite d'insectes, le contact induit un mouvement des étamines qui se détendent et se rabattent alors vers le pistil en environ 1/10e de seconde, favorisant la pollinisation. La floraison est suivie par une fructification très décorative faite de petites baies bleu-noir qui prolongent l'aspect décoratif de l'arbuste jusqu'en été. A l'état cru, ces fruits sont toxiques et déclenchent des troubles digestifs, car ils sont riches en alcaloïdes (berbérine) qui modifient le

microbiote intestinal. Une fois cuites, ces baies, au parfum aigre, sont comestibles. Elles se consomment en confiture ou en gelée évoquant le cassis, mais aussi en vin ou en liqueur.

Hommage à Gilbert Duruz



Gilbert Duruz est né le 16.10.1948. Après s'être longuement engagé, avec sa femme Clairelise, au service de pays en voie de développement de l'Amérique latine, il a travaillé comme informaticien au Secrétariat général du Département de la Sécurité et de l'Environnement du canton de Vaud. Il y a quelques années, Gilbert a pris sa retraite pour revenir en Valais. Apiculteur inscrit à la SAR depuis 1982, il se spécialise dans la conduite de la biruche qu'il a découverte en Alsace.

En 1995, il décroche la médaille d'Or du concours des ruchers puis en devient expert dès l'année suivante pour la Suisse romande. Président de la Fédération d'Apiculture du Valais Romand de 2002 à 2006, puis président de la section de Sion de 2006 à 2016, il a œuvré pendant 12 ans comme conseiller apicole en animant les cours aux débutants organisés par la FAVR.

Il a mis sur pied son site internet pour la vulgarisation apicole. Pendant de nombreuses années il s'est occupé d'un rucher de testage de

reines en vue de sélectionner les meilleures lignées de la race carnica.

Membre de l'Association Romande des Apiculteurs-Eleveurs dès 2008, il en devient le président dès 2012. Membre du comité de la Confrérie du Grand Apier, Gilbert fait la promotion de miel valaisan jusqu'au Saint-Siège.

Toujours curieux des avancées scientifiques, il participe à de nombreux congrès en Suisse et à l'étranger pour parfaire ses connaissances apicoles. Il décrit la création de nuclei à partir des abeilles des hausses; il expérimente une surveillance à distance de son rucher par connexion internet; il collabore à la réalisation du sentier didactique apicole de Vercorin. Tout dernièrement, il inaugure son « apibed » qui permet de dormir avec les abeilles dans le cadre de l'apithérapie.

En reconnaissance de son inlassable engagement, il est acclamé Membre d'Honneur de notre section. L'informaticien ne surfe pas uniquement sur des sites d'apiculture ; Gilbert est également le Webmaster d'un site de généalogie spécialement bien documenté et qui regroupe pratiquement tous les « Blecs » de la région et leurs familles... au total plus de 47'000 personnes!

Il y a 2 ans, Gilbert est tombé malade. Avec beaucoup de courage et de sérénité, il s'est résolument battu, soutenu sans faille par sa femme Clairelise et par son ardente foi chrétienne. En respectant les directives Covid en vigueur, il a eu la chance, tout récemment, de fêter la naissance de son vingtième petit-enfant et d'embrasser sa nombreuse famille avant de s'éteindre le 21.11.2020.

Nous garderons de Gilbert le souvenir d'un Collègue érudit, pédagogue et réactif, ayant toujours su partager ses vastes connaissances de la pratique apicole.



Le comité de la section vous adresse ses **meilleurs voeux pour 2021** et vous souhaite de belles fêtes de fin d'année !

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 180 articles intéressants !

↳ Savoir-faire : www.ApiSavoir.ch

