




- La revue de Presse de DECEMBRE 2015

Oise Apicole

1. Ce qui se passe en Picardie-Nord-Pas de Calais, et près de chez nous et dans notre association

Il sera le premier apiculteur professionnel de Saint-Omer. Pour pouvoir vivre du miel, dans le Haut-Pont, Éric Barrère a besoin d'acquérir cent nouvelles ruches qui abriteront les colonies d'abeilles à venir. Il a lancé un financement participatif sur Internet.



- A + 

Sa maison dans le Haut-Pont, à Saint-Omer accueillera son exploitation apicole. Le jardin ouvert sur le marais compte déjà une vingtaine de ruches. Les cinquante autres sont disséminées ailleurs. Éric Barrère a acquis ses premières abeilles en 2010, sur les conseils d'un ami. Il n'a récolté qu'un peu de miel, mais a accroché tout de suite et voulu se former. Il a passé un brevet professionnel de responsable d'exploitation, au lycée agricole d'Arras, en dehors de son temps de travail.

2. Réglementaires et juridiques

Présentation du rapport et de l'avis de l'ANSES sur la « coexposition des abeilles aux facteurs de stress » <https://mail.google.com/mail/u/0/?tab=wm#label/Abeilles/1518b3658e99c917>

Un point sur les seuils en apiculture

- N = 1**, possesseur de ruche, la déclaration est obligatoire (document Cerfa, N° 13995*03) et un numéro d'apiculteur est attribué. Avec cette déclaration, vous contribuez à l'obtention de crédit européen pour aider la filière apicole française (dans le cadre du programme apicole européen).1
- N = 10**, seuil de la déclaration de revenu obligatoire (revenu à déclarer à partir de la 11ème ruche)
- N = 30**, seuil du respect du « paquet hygiène »2 (Règlement (CE) N°178/2002)
- N = 50**, soit 1/8 de la SMA. Couplé avec un revenu supérieur à 8000 € ou 1200h de travail, fait du possesseur de ruches un apiculteur professionnel dans le cadre de la nouvelle loi d'avenir pour l'agriculture.
- N = 70**, nombre de ruches nécessaires pour bénéficier des aides FAM dans le cadre du programme apicole européen.
- N = 80**, seuil de détention de ruches qui correspond à l'activité de subsistance. Droit donné à tous les agriculteurs à la retraite de maintenir une activité complémentaire.
- N = 150**, seuil pour lequel, un apiculteur est professionnel au niveau de la statistique européenne
- N = 200**, la ½ SMA, l'apiculteur est reconnu comme exploitant à part entière. Pour les aides à l'installation : prêt bonifié Jeunes agriculteurs et les dotations Jeunes agriculteurs.
- N = 400**, la SMA, correspond à la surface minimum d'activité. Le possesseur de ruches est un exploitant agricole et exerce l'apiculture à titre d'activité principale.

Entre juillet et novembre 2015, l'Union européenne a autorisé deux matières actives insecticides de la famille des néonicotinoïdes, dont la toxicité pour les abeilles a fait l'objet de réserves importantes de la part de l'Agence Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) : le SULFOXAFLORE de la société Dow AgroSciences et la FLUPYRADIFURONE de l'entreprise Bayer CropScience. Deux ans après la suspension partielle de trois néonicotinoïdes. Les deux substances actives insecticides sont toutes deux neurotoxiques et systémiques. Cette dernière caractéristique induit une exposition des pollinisateurs au travers des pollens, nectars et exsudats de la plante.

Le SULFOXAFLORE a été autorisé par la Commission européenne le 27 juillet dernier suite à un avis favorable des Etats membres rendu mi-juin.. Le 10 septembre 2015, aux Etats-Unis, une Cour de justice a annulé l'autorisation du produit en raison de son évaluation inadéquate et des risques auxquels il expose les abeilles. Contrairement à ce que veut faire croire Dow AgroSciences, les analyses scientifiques et la décision de justice des Etats-Unis établissent que le sulfoxaflor appartient bien à la famille des néonicotinoïdes. La Commission européenne a autorisé la FLUPYRADIFURONE le 18 novembre 2015 après un avis favorable des Etats membres rendu début octobre. La demande d'autorisation européenne concerne un usage limité à la laitue et au houblon. Les apiculteurs soupçonnent qu'il s'agit d'une stratégie du fabricant pour mettre un pied dans la porte et faire discrètement entrer le pesticide sur le marché. Malgré le spectre limité de la demande d'autorisation,

3. La vie de l'Abeille

Un article sur l'odorat de l'abeille et du Varroa dans « *American Bee Journal* » comme une sorte de course aux armements basée sur le mimétisme chimique et sa détection !

4. La santé de nos abeilles

Beaucoup d'articles sur nos parasites et prédateurs : *Aethina tumida*, le Varroa et le frelon asiatique

Articles complets sur les mesures de vigilance à prendre par rapport à l'infestation par *Aethina tumida* (le petit coléoptère) dans *la santé de l'Abeille* et repris dans *L'Abeille de France*.

Il faut se préparer et tenir compte de l'expérience Américaine qui vit avec depuis 15 ans avec une méthodologie :

- ✓ Détecter,



Petit Coléoptère



Adultes sur un rayon de couvain



Larves sur un rayon de miel !!

- ✓ Limiter la prolifération par des moyens physiques types pièges sur fond de ruche ou en tête de cadre ou encore avec un piégeage des larves migrantes à l'entrée de la ruche.



La lutte chimique en France n'est actuellement pas autorisée comme avec l'utilisation du CkeckMite®.

Il est recommandé aussi de traiter le sol pour rompre le cycle de développement du petit Coléoptère A suivre et voir fiches ITSAP.

itsap.asso.fr/.../moyens_de_lutte_contre_aethina_tumida_juillet_2015_ve.....

Un point sur le Frelon Asiatique 10 ans après son introduction ...et avec comme corolaire : Les apiculteurs ne peuvent compter que sur eux-mêmes.

Avec de gros dossiers argumentés sur « *Abeilles et Fleurs* : Avec des pièges : piège cloche, protection grillagée individuelle, le seau, la glu, la harpe électrique ou en attaquant les nids !! Ou

en attendant comme en Chine, au Laos ou en Thaïlande d'en faire ...l'élevage car considéré comme un met délicieux ????

Et sur « [La santé de l'Abeille](#) », un article sur la fragilisation génétique du Frelon asiatique mais qui reste à constater dans la quotidien !!

5. Les fleurs

Un article complet sur le néflier du Japon ce mois. (*L'Abeille de France*)



Tandis que [Abeilles et Fleurs](#) présente le sapin pectiné avec me puceron spécifique qui en font un miellat activement récolté par les abeilles...



6. La conduite du rucher

La rubrique du néophyte est consacrée au choix des types de ruche. (*L'Abeille de France*)

7. La ruche et ses techniques

Dans la rubrique du néophyte de « *L'Abeille de France* » une suite d'astuces nous expliquant les actions des mésanges, pie vert et autre musaraigne ...

8. Les produits de la ruche et autres

Comment les soldats Romains ont eu des Hallucinations avec le miel Deli Bal en Turquie provenant de la fleur Rhododendron ponticum qui contient la neurotoxine andrometotoxine et puis n'oublions pas Noël....

LE MIEL EN CUISINE



Céline n'a pas d'abeilles, son mari oui.

Alors elle va contribuer toute l'année 2014 à soutenir les épouses des apiculteurs par le biais d'une rubrique « Le miel et la cuisine ».

Merci à vous Céline qui nous offrez pour décembre, ces deux premières recettes « festives »

PAIN D'ÉPICES

Ingrédients pour moule à cake :

- 150 g d'eau
- 150 g de miel
- 60 g de sucre en poudre
- 3 g de mélange spécial pain d'épices
- 4 g d'anis étoilé
- le zeste d'un citron jaune
- le zeste d'une orange
- 95 g de beurre
- 150 g de farine
- 1 pincée de sel
- 5 g de levure chimique
- 1 pincée de bicarbonate de soude



Pour la finition :

- un peu de marmelade d'orange
- 1 blanc d'œuf
- 150 g de sucre glace
- 1 filet de jus de citron

Mettez l'eau, le miel, le sucre et le sel dans une casserole sur feu vif. Amenez à ébullition tout en mélangeant régulièrement. Baissez ensuite sur feu moyen et ajoutez le mélange spécial pain d'épices, l'anis étoilé et les zestes. Mélangez. Ajoutez le beurre coupé en morceaux. Une fois le beurre fondu, mélangez bien et laissez infuser hors du feu, à couvert, pendant 20 minutes.

Préchauffez le four à 150°C.

Dans un saladier, mélangez ensemble la farine, la levure et le bicarbonate. Passez l'infusion de miel et d'épices dans le saladier à l'aide d'une passoire afin de ne garder que le liquide. Fouettez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène.

Chemisez un moule à cake et versez-y votre préparation. Enfournez pour environ 40 minutes.

À la sortie du four, attendre quelques instants et déposez votre pain d'épices. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-le de marmelade d'orange et laissez refroidir.

Pour le décor « Joyeuses Fêtes », réalisez un glaçage royal avec le blanc d'œuf, le sucre glace et le jus de citron. Dans un bol, mélangez le jus de citron au blanc d'œuf, puis ajoutez progressivement le sucre glace. Garnissez une pêche à douille ou un petit cornet en papier sulfurisé que vous confectionnerez afin de réaliser votre décor.

SABLÉS DE NOËL AU MIEL ET AUX ÉPICES, GLAÇAGE AU CHOCOLAT BLANC

Ingrédients pour environ 40 étoiles

- 250 g de farine
- 1 cuillère à soupe de mélange spécial pain d'épices
- 125 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de miel
- 125 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 œuf

Pour le glaçage

- 100 g de chocolat blanc à pâtisser
- 60 g de sucre glace
- 6 cuillères à soupe de lait

Dans un saladier, mélangez ensemble la farine, le mélange spécial pain d'épices, le sucre, le sucre vanillé et le sel. Ajoutez ensuite le beurre coupé en morceaux et le miel. Travaillez l'ensemble du bout des doigts jusqu'à obtention d'un sablé fin. Incorporez ensuite l'œuf et mélangez à la main pour obtenir une pâte homogène. Rassemblez en boule, emballez dans du film alimentaire et réservez au frais pour une heure minimum.

Préchauffez le four à 140°C.

Abaissez finement la pâte et découpez des étoiles ou autres formes de votre choix à l'aide d'emporte-pièces. Déposez vos biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 12 à 15 minutes. Les sablés sont prêts quand les bords commencent à dorer.

Laissez refroidir puis réalisez le glaçage : faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. Ajoutez au chocolat fondu le lait et le sucre glace. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien souple. Nappiez finement vos biscuits avec ce glaçage à l'aide d'une spatule. Réfrigérez au moins deux heures avant de déguster.



9. Le BUZZ et les news insolites

Travail de recherche sur les micro-robots volant comme des abeilles (Die Biene de décembre 2015)

