



- La revue de Presse de Janvier 2017

## Oise Apicole

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

Nous avons notre assemblée générale le 26 Février à 09h00 à la Maison de la chasse à AGNETZ

### 2. Réglementaires et juridiques

Grand dossier sur *Abeilles et Fleurs* concernant le marché du Miel et les fraudes sur la qualité

## Dossier marché du miel



### 3. La santé de nos abeilles

*C'est ma planète* donne un article sur l'état des pesticides

*« La France reste encore la championne d'Europe des pesticides. Selon les chiffres publiés lundi 30 janvier par le ministère de l'Agriculture, le nombre de doses de produits phytosanitaires a baissé de 2,7% entre 2014 et 2015, après une hausse de 9% entre 2013 et 2014. Mais il ne faut pas crier victoire trop vite.*

*Si l'on regarde la moyenne sur trois ans, les doses ont augmenté sur la période 2013-2015 de 4,2% par rapport à la période 2012-2014.*

*Il est donc encore difficile de dire si la baisse est due à un changement de pratique du côté des agriculteurs, ou bien tout simplement à la météo.*

*2015 a été une année très favorable. La viticulture notamment, qui utilise beaucoup de pesticides, n'a pas subi trop de maladies comme l'oïdium ou le mildiou.*

*Il faudra donc attendre les chiffres de 2016 pour se prononcer, une année marquée par de grosses inondations au mois de juin. Et l'on sait que l'humidité favorise le développement de maladies et de parasites dans les cultures...*

*Moins de pesticides dans les collectivités*

*Les ventes de pesticides baissent beaucoup dans les zones non agricoles - moins 14% entre 2014 et 2015 - grâce aux jardinerie, mais aussi grâce à la baisse de l'usage de produits chimiques dans les parcs et les jardins publics.*

*Les collectivités ont commencé à anticiper l'interdiction qui est entrée en vigueur cette année.*

*De plus en plus d'exploitations agricoles participent à l'expérimentation des fermes Dephy.*

*Il y en a 3 000 aujourd'hui avec des agriculteurs qui tentent, à leur échelle, de réduire les traitements sur les cultures. Certains, en horticulture, ont réussi à les baisser de 33% en gardant une marge intéressante.*

*Ce n'est pas mal parce qu'aujourd'hui, beaucoup de cultures sont encore trop souvent pulvérisées : le record reste la culture de pommes, avec 34 traitements chimiques en moyenne, mais sont concernées également les cultures de vigne (jusqu'à 19 traitements), de pommes de terre (18 traitements pour éviter notamment qu'elles germent trop vite), ou encore de tomates avec 12 passages.*

*Le plan Ecophyto 2 sera-t-il mieux respecté? Le plan Ecophyto envisage de réduire de moitié notre consommation de pesticides d'ici 2025. Au début, l'objectif était 2018, mais face à l'augmentation des ventes, le gouvernement a dû revoir sa copie. Stéphane Le Foll souhaite pour cela utiliser des "certificats d'économie de pesticides", un peu sur le modèle des certificats d'économie d'énergie.*

*L'idée est que les coopératives agricoles paient des conseillers pour aider les agriculteurs à consommer moins de produits. Si ça marche, elles seront récompensées par ces certificats, sinon elles devront payer des amendes à partir de 2022.*

*Mais ce dispositif a été attaqué par les fabricants de pesticides devant le conseil d'État. Pour eux, il ne faut pas réduire les tonnages.*

*Quand on regarde ce qui est épandu par hectare, la France est dans la moyenne européenne. Mais la France a beaucoup de surfaces agricoles.*

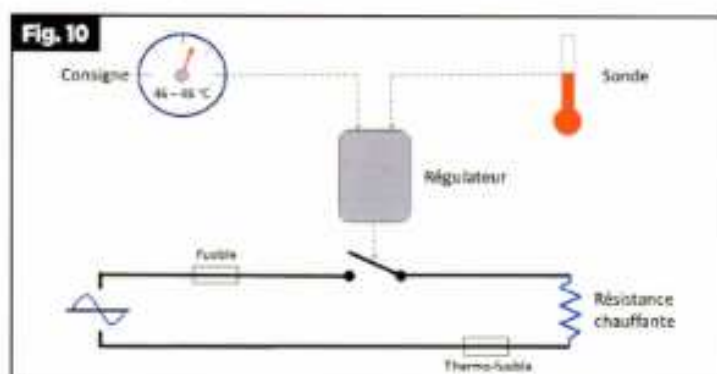
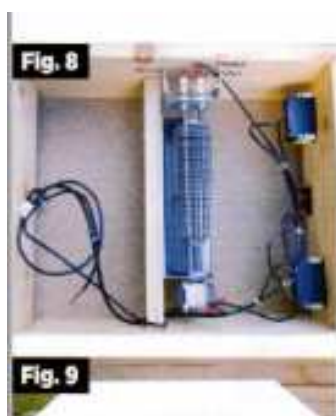
*Aujourd'hui, on retrouve ces pesticides dans l'air et dans l'eau, ce qui pose problème pour la santé de notre environnement et donc la nôtre.*

*C'est pourquoi la mise en place des certificats a été intégrée dans la loi Potier sur l'accaparement des terres agricoles. Le Sénat doit l'étudier mardi 7 février prochain. »*

*Abeille de France* produit un magnifique dossier sur la fausse Teigne



Avec quelques moyens d'éradication .....

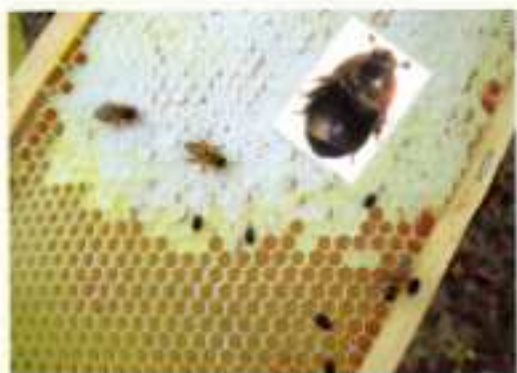


Tandis que *Abeilles et Fleurs* nous informe sur la menace du Petit Coléoptère

# Le petit coléoptère de la ruche (PCR) *Æthina tumida* (Murray)

Parler d'un parasite de la ruche alors qu'il n'est pas encore présent sur notre territoire peut sembler pessimiste, mais le risque d'apparition dans les années à venir du petit coléoptère de la ruche (PCR) est important. Le plus sage est de s'y préparer pour ne pas réagir dans la panique ou, pire encore, ne pas savoir le détecter. Inspirons-nous de nos collègues amateurs comme professionnels qui sont confrontés parfois depuis plus d'une décennie au petit coléoptère afin de ne pas commettre certaines erreurs. Rappelons qu'il est classé danger sanitaire de catégorie 1, donc objet à déclaration.

**Gilles Fert**, auteur de *L'élevage des reines* aux Éditions Rustica, gilles.fert@wanadoo.fr, www.apiculturaquittaine.fr



**1** Originaire d'Afrique du Sud où il vit dans les ruches d'abeilles *Apis mellifera capensis*, le petit coléoptère de la ruche (PCR) devient un problème pour les autres races d'abeilles qui n'ont pas encore développé de défenses. C'est le cas de l'Italie qui a découvert ses premiers PCR en Calabre, en septembre 2014. Depuis lors, les larves du coléoptère viennent perturber les colonies d'abeilles jaunes *Apis mellifera ligustica* du Sud de l'Italie.



**2** Le PCR adulte est de couleur marron à noir. Il possède 6 pattes, 2 paires d'ailes et une taille de 5 à 7 mm. La larve, qui peut être confondue avec une petite larve de fausse teigne, mesure 11 mm pour 1,6 mm de large. Contrairement à la fausse teigne qui possède des petites pattes sur toute la longueur du corps, la larve de PCR n'a que 3 paires de pattes situées près de la tête, ainsi que deux rangées de petites épines sur la partie dorsale.

## Chez nos voisins

Nos collègues italiens se voient brûler les ruches contaminées, appliquant plus ou moins ce que l'on fait en France en cas de loque américaine. Cette pratique brutale et inefficace pour essayer le problème fait que les apiculteurs ne déclarent plus la présence de PCR... (on compterait au moins 6 200 colonies détruites par le feu depuis deux ans !).

## Etonnant

Les collègues étrangers confrontés au petit coléoptère de la ruche (PCR) *Æthina tumida* (Murray) depuis plusieurs années classent ce parasite en troisième position des problèmes sanitaires apicoles après le varroa et la loque américaine, cela est plutôt rassurant ! (Égypte depuis 2000, Australie 2001, Canada 2002, Mexique 2007, Hawaï 2010...).





**3** La présence du PCR dans la ruche pose principalement un problème au stade larvaire. Ses larves creusent des galeries dans tous les cadres contenant du miel et du pollen. Le miel fermenté rapidement à cause des excréments des larves et dégage une odeur de putréfaction rendant le miel impropre à la consommation.



**5** Une méthode de détection plus rapide consiste à déposer la hausse sur la toiture retournée. Les PCR adultes fuient la lumière et après quelques minutes se réfugient dans la toiture. Contrairement aux varroas, les PCR adultes peuvent voyager sur les fruits sucrés comme les pastèques, melons. Ils peuvent également voler sur plus de 10 km. Les larves s'entèrent au pied des ruches pour terminer leur cycle d'évolution. La reproduction peut atteindre six générations par an.



**4** Dès qu'on ouvre la ruche, les PCR adultes courent partout fuyant la lumière, pour se réfugier dans le moindre abri. Afin de les détecter, les apiculteurs placent pendant 48 heures une bandelette de détection sur le plancher de la ruche, d'une dimension d'environ 40 cm x 3 cm. Chassés par les abeilles, les PCR se réfugient dans ses ondulations de 3,5 à 5 mm de largeur sur 3,5 mm de hauteur. Cette bandelette est beaucoup plus efficace que toutes les autres méthodes de contrôle par le dessus. Le petit piège placé entre les cadres et contenant un peu d'huile et de vinaigre de cidre n'étant que moyennement attractif.



**6** Aux USA où il est présent depuis 1995, la lutte passe parfois par l'utilisation de molécules chimiques placées sur le plancher de la ruche sous une protection. Mais cette option n'est pas conseillée, et la solution passe plutôt par les bonnes pratiques comme le piégeage des PCR, des populations d'abeilles fortes donc des reines jeunes, du matériel récent ne permettant pas aux PCR adultes de se réfugier dans des attractivités de la ruche. La lingette placée sur les cadres donne également de bons résultats, et cela sans produits chimiques.

### Conseil

Le risque majeur est de perdre la récolte de miel suite à la présence des larves dans les cadres. En cas de présence de PCR dans votre ruche, pensez à extraire le miel le jour même, ou dans les 24 heures, à moins de stocker les hausses en chambre froide.

### Le saviez-vous ?

En Australie, où le PCR est arrivé en 2001, celui-ci pose des problèmes en zone côtière et beaucoup moins à l'intérieur des terres où le climat est plus sec et le terrain moins sablonneux.

### Pour en savoir plus :

• « Etude prospective pour lutter contre *Achva tumida* », publication ITSAF, [www.itsaf.org](http://www.itsaf.org), note de service de la DGAL-SOSMA-2015-406 du 28-04-2015.  
• [www.ndaa.hawaii.gov](http://www.ndaa.hawaii.gov), 2012.

## De actu environnement

« Des chercheurs internationaux alertent sur l'introduction continue des espèces exotiques »

Les introductions d'espèces exotiques sont en hausse continue depuis le XIXe siècle dans le monde, selon une étude de l'Inra et d'une quarantaine de chercheurs. Ils critiquent l'efficacité des réglementations pour prévenir ce phénomène.



*Le frelon asiatique fait partie des 37 espèces exotiques envahissantes jugées préoccupantes pour l'UE, interdites de commercialisation et d'introduction.*

*L'Institut national de la recherche agronomique (Inra), aux côtés d'une quarantaine de chercheurs issus de 17 autres pays (USA, Japon, Allemagne, etc.), prévient de l'augmentation continue, au cours des 200 dernières années, des introductions d'espèces exotiques à l'échelle mondiale, dans une étude publiée le 15 février dans Nature Communications.*

*Plantes, algues, animaux, insectes, champignons... Les chercheurs ont constitué une base de données mondiale recensant "44.000 dates de première observation pour 16.000 espèces exotiques introduites sur un continent différent de celui d'origine". Si, au XIXe siècle, les introductions d'espèces étaient dues en grande partie aux migrations de populations humaines du vieux continent vers le reste du monde, aujourd'hui, c'est l'intensification des échanges commerciaux qui en est "la principale cause". Au cours des trente dernières années, l'augmentation du nombre d'espèces exotiques s'est ainsi "accélérée" et ne "montre aucun signe de saturation", préviennent les scientifiques. Un grand nombre de ces espèces introduites ces dernières années sont originaires de Chine. "Cette intensification des échanges d'espèces est vraie pour tous les groupes, à l'exception des mammifères et des poissons, pour lesquels la courbe de nouvelles introductions s'affaisse au cours des dernières décennies", précise l'Inra.*

*Les réglementations "insuffisantes"*

*Mais cette augmentation continue montre que les réglementations prises pour éviter l'introduction d'espèces exotiques d'un continent à l'autre sont "largement insuffisantes", pointent les chercheurs. Les législations nationales et les accords internationaux visant à réduire leurs menaces ont pourtant cru, au cours des cent dernières années, rappellent-ils dans l'étude. Cependant, elles n'ont pas été "suffisamment efficaces" pour suivre l'augmentation des échanges mondiaux et ralentir "l'accumulation des espèces exotiques, en particulier celles qui arrivent principalement accidentellement, comme les invertébrés et les pathogènes". A l'exception toutefois de la loi sur la biosécurité, adoptée en Nouvelle-Zélande en 1993, qui a permis de réduire "presque à néant l'entrée de nouvelles espèces végétales et, dans une moindre mesure, animales".*

*Les chercheurs critiquent l'efficacité des réglementations mise en œuvre au Japon, en Australie, en Afrique du Sud, aux Etats-Unis et dans l'Union européenne, basées sur des listes noires d'espèces indésirables. D'autant que de nombreuses espèces exotiques récemment introduites "ne sont pas connues comme problématiques dans leur pays d'origine, voire inconnues de la science".*

*Les chercheurs appellent à la mise en œuvre "urgente" des politiques de prévention "plus efficaces à tous les niveaux, à l'application de législations nationales et régionales plus strictes et au développement d'accords internationaux **L'Abeille de France** plus puissants".*



#### 4. Les fleurs

Un article complet sur la Viorne de Botnant qui est une fleur très parfumée. (*L'Abeille de France*)



Tandis que *Abeilles et Fleurs* propose un article sur le Manuka



## 5. La conduite du rucher

Toutes les revues consacrent les conseils de surveillance lors des mois d'hiver.

## 6. La ruche et ses techniques

Un article sur les méthodes d'introduction du sucre Candi en Hiver *Abeilles et Fleurs*

## 7. es produits de la ruche et autres utilisations

Que c'est bon !!!!! de *L'Abeille de France*



### Camembert rôti pommes/noisettes/miel

#### Ingédients :

- 1 bon camembert dans une boîte en bois
- 1 pomme
- quelques noisettes
- quelques cranberries séchées
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 petite branche de thym

#### Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Retirez le plastique ou papier de la boîte et replacez le camembert dans sa boîte. Recouvrez la boîte de papier aluminium pour éviter qu'elle ne noircisse.
- Faites des entailles en croix sur le dessus du camembert à l'aide d'un couteau.
- Étalez le miel.
- Déposez quelques lamelles de pommes, quelques noisettes concassées et cranberries séchées détaillées en petits morceaux, ainsi que la branche de thym.
- Enfournez pour 20 minutes environ puis dégustez avec un bon pain de campagne.



### Couronne des rois

#### Ingédients :

- 250 g de farine T45
- 3 œufs entiers froids + 2 jaunes pour la dorure
- 35 ml de lait entier froid
- 25 g de miel

que les ingrédients soient froids pour que la levure de boulanger agisse bien.

- Mettez la farine, le sel, le miel, les 3/4 des œufs puis le lait à la levure et l'eau de fleur d'oranger dans le bol d'un robot pétrisseur. Pétrissez au crochet à vitesse minimum jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez alors le reste des œufs et continuez de pétrir pendant environ 10 minutes à vitesse 3. La pâte doit se détacher des parois.
- Incorporez petit à petit le beurre froid coupé en petits morceaux et pétrissez à vitesse minimum jusqu'à ce que la pâte redevienne homogène et se détache des parois.
- Ajoutez les fruits confits (réservez-en quelques-uns pour le décor) et les zestes et faites tourner de nouveau le robot quelques instants pour bien incorporer.
- Fermez et laissez pousser 2 heures à température ambiante.
- Dégagez la pâte pour chasser l'air, aplatissez légèrement le pâton, puis filmez et réservez 1 heure 30 au réfrigérateur.
- Placez votre pâte dans un moule en forme de couronne (si non donnez-lui la forme d'une couronne et posez sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé) et insérez le fil. Dorez avec les jaunes d'œufs et laissez une dernière fois pousser, 2 heures à température ambiante.
- Dorez une nouvelle fois et enfournez pour 15 à 20 minutes à 180°C. Laissez bécoter avant de décorer avec les fruits confits.

[www.unecailleenchance.com](http://www.unecailleenchance.com)



## Filet de lotte au miel et vinaigre de miel

**Préparation :** 10 minutes

**Cuisson :** 15 minutes



### **Ingédients** (pour 4 personnes) :

- 4 filets de lotte (de 250 g chacun)
- 2 grosses noix de beurre doux
  - 4 échalotes
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche liquide
- 50 g de miel liquide toutes fleurs
  - 30 cl de vinaigre de miel
  - Sel de Guérande
  - Poivre noir



1. Épluchez et émincez finement les échalotes. Disposez-les dans une petite poêle en y ajoutant le vinaigre de miel.
2. Faites revenir les échalotes émincées à feu moyen – en remuant constamment – pendant quelques minutes, jusqu'à complète évaporation du vinaigre de miel.
3. Ajoutez la crème fraîche et le miel liquide. Salez et poivrez. Mélangez bien. Puis laissez réduire à feu très doux pendant environ 10 mn en remuant régulièrement. Réservez au chaud.
4. Faites fondre, puis faites chauffer la noix de beurre dans une grande poêle, puis y saisissez les filets de lotte à feu vif pendant environ 3 mn sur chaque face.
5. Préchauffez vos assiettes de service, puis y répartir les filets de lotte nappés de la sauce encore bien chaude.
6. Servez aussitôt et accompagnez ce plat délicieux de riz, d'haricots verts ou de petites pommes de terre rissolées !



# Bugnes au miel

**Préparation :** 20 minutes

**Repos de la pâte :** 1 h 20


**Cuisson :** 10 minutes



**Ingédients** (pour environ 25 bugnes) :

- 1 c. à soupe de lait • 10 g de levure • 250 g de farine
- 45 g de sucre • 2 g de sel • 2 œufs • 1 c. à soupe de rhum
- 1 c. à soupe de miel (15 g) • 100 g de beurre
- 1 g de zeste de citron • 1 g de zeste d'orange • Sucre glace



1. Versez la levure dans un bol, puis ajoutez la farine, le sel et le sucre. Mélangez le lait dans un autre récipient avec le rhum, les œufs, le miel et les zestes d'orange et de citron.
  2. Mélangez les deux préparations afin de réaliser la pâte. Pétrissez-la une bonne dizaine de minutes à la main afin d'obtenir une pâte légèrement élastique.
  3. Incorporez ensuite le beurre, après l'avoir préalablement coupé en petits morceaux, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laissez reposer à température ambiante pendant une heure, puis une vingtaine de minutes au réfrigérateur afin de laisser refroidir la pâte.
  4. Sortez la pâte et étalez-la pour obtenir un disque de 5 mm d'épaisseur. Coupez des losanges de 5 cm sur 5 cm que vous percerez en leur milieu d'une fente de 2 cm. Saisissez une extrémité de la bugne, puis faites-la passer dans la fente réalisée précédemment et étirez légèrement les deux extrémités avec délicatesse. 
  5. Faites chauffer de l'huile à 175 °C et y faire frire les bugnes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Saupoudrez de sucre glace.
- À consommer sans modération à peine tièdes ou froides ! Ce dessert emblématique de la région lyonnaise et facile à réaliser fera le bonheur des petits et des grands.

## De Blastingnews

*« Vous connaissez les vertus de ce délicieux produit sorti des ruches après un fastidieux travail des abeilles ouvrières ? Vous connaissez ces différentes couleurs et ces différentes saveurs ? Mais savez-vous d'où vient le miel que vous achetez ? Après une production catastrophique en 2016 sur le territoire français, due à une année froide et pluvieuse, ajoutée aux difficultés liées aux pesticides qui rendent difficile pour les abeilles et leurs bergers les apiculteurs, la récolte du précieux nectar, la maigre production a en plus du mal à s'écouler face à la concurrence agressive des importateurs de miel. La France consomme pas moins de 40 000 tonnes de miel par an quand l'apiculture française lutte pour en produire 10 000.*

*Mais d'où vient ce miel ? Est-ce d'ailleurs du miel ? C'est ce problème que veut soulever deux organisations apicoles françaises, pour éclairer les consommateurs sur la complexité à savoir ce qu'il y a dans le pot.*

*En effet, à y regarder de plus près, vous pourrez voir sur un pot de miel industriel trouvé en supermarché que la provenance vient de l'UE et de la non-UE ! Autrement dit, on peut trouver dans ce pot, du miel du monde entier sans savoir ni de quels pays il provient, ni dans quelle proportion !*

*Les agro-industriels se saisissent des prix alléchants - c'est deux, trois à quatre fois moins cher avec la main d'œuvre bon marché et une législation moins restrictive ! - fournis par des pays exportateurs de miel comme l'Argentine ou la Chine. Ils le mélangent ensuite avec un peu de miel d'Europe, et vont même parfois jusqu'à tromper le chaland en lui indiquant une origine régionale !*

*Miel : Les apiculteurs dénoncent d'autres pratiques qui rendent le prix imbattable*

*Reçu en vrac, le miel reçu de toute part est mélangé. Pour ce faire, ils chauffent le miel afin qu'il se liquéfie et ainsi puissent mieux se mélanger et devenir homogène. Cela pour obtenir un miel liquide ou tartinable, pour fournir un produit reconnaissable, identifiable.*

*Or, en recourant à telle pratique, toutes les qualités du miel qui en font un produit thérapeutique sont détruites, en font un miel qui ne cristallise jamais, alors que c'est le propre d'un miel, constitué de différents types de sucres (saccharose, glucose...) que de devenir dur, de cristalliser.*

*Enfin ces organisations ne cessent de dénoncer ces produits frelatés, voire même complètement contrefaits.*

*Plusieurs tests l'ont démontré. Il manque encore la législation pour empêcher ce type de pratique. »*

### **De maxisciences**

*« Depuis quelques décennies, les populations d'abeilles connaissent un déclin dramatique à travers le monde. Une chute dont l'origine exacte reste difficile à déterminer. D'après les spécialistes, ceci serait le résultat d'une combinaison de facteurs comprenant notamment le changement climatique et l'utilisation des pesticides.*

*Ce phénomène a déjà fait disparaître de nombreuses espèces au Royaume-Uni. Dans toute l'Europe, le nombre de colonies d'abeilles a chuté de 12% au cours de l'hiver 2015/2016, préoccupant de plus en plus les scientifiques. Et pour cause, les abeilles sont extrêmement importantes pour l'environnement.*

*Elles jouent un rôle clé de pollinisateur, ce qui signifie qu'elles sont aussi impliquées dans la production d'une grande partie de la nourriture que nous mangeons. Pour sensibiliser à cette importance, le groupe canadien Fairmont a réalisé une série d'images dévoilant l'impact qu'aurait la disparition des abeilles sur nos repas.*

*Un rôle clé dans la production des fruits et légumes*

*"En réalité, une bouchée sur trois de nourriture consommées à travers le monde dépend des pollinisateurs, en particulier les abeilles, pour une culture réussie. Et sans ces insectes travailleurs, la plupart de notre nourriture favorite n'existerait tristement plus", explique Fairmont sur son site.*

*D'après les estimations, les abeilles sont directement responsables de la production de 70% des fruits, légumes et noix que nous consommons quotidiennement.*

*Si certains végétaux sont capables de s'auto-polliniser, sans les abeilles, ils ne parviendraient tout de même pas à perdurer car le boulot des insectes, c'est de renouveler les rencontres génétiques, les plantes ne pouvant, jusqu'à preuve du contraire, pas se déplacer par elles-mêmes.*

*Sans ce mélange favorisé par les abeilles, les végétaux auraient ainsi toujours les mêmes gènes à transmettre. Si les insectes disparaissaient, ce sont donc de nombreux aliments qui se feraient de plus en plus rares dans nos assiettes. Et malheureusement, ce sont aussi les plus riches en vitamines et minéraux.*



*Les carences en nutriments peuvent avoir des effets dévastateurs sur la santé humaine, avec un risque accru de diabète, de cancer et de maladies cardiaques, ainsi que de malnutrition et de mortalité dans les régions moins développées.*

*De la viande et des produits laitiers impactés*

*Néanmoins, les fruits et légumes de nos assiettes ne seraient pas les seuls impactés. Les abeilles sont aussi impliquées dans la reproduction de la luzerne et du trèfle. Des végétaux qui constituent une part importante de la nourriture du bétail et d'autres animaux de pâture. Donc sans elles, le lait, fromage, beurre, les yaourts et même la viande se feraient plus rares et plus coûteux.*

*Du petit-déjeuner au dessert, les images de Fairmont dévoilent pour chaque repas l'impact qu'aurait la disparition des abeilles :*

*- au petit-déjeuner : nous pourrions dire adieu au jus d'orange, au beurre sur la tartine, au lait, aux myrtilles, framboises et fraises dans les céréales. Le plus important de tous pour certains disparaîtrait aussi : le café ! Eh oui, celui-ci deviendrait cher puisqu'il y en aurait beaucoup moins et de moindre qualité.*

*- au déjeuner/dîner : sans surprise, on pourrait dire adieu aux légumes, concombre et tomates comprises. Mais les frites se feraient aussi plus rares puisque si la pollinisation n'est pas nécessaire pour faire pousser les pommes de terre, elle l'est pour les faire reproduire. De même, les oignons deviendraient bien plus chers à produire. L'offre deviendrait ainsi très en dessous de la demande.*

*- au dessert : le dessert ne serait pas non plus épargné, il ferait même partie des plus impactés. Adieu les fruits bien juteux, pommes, mûres, kiwis mais aussi de fait, les gâteaux fruités. Et les produits laitiers ne pourraient pas rattraper le manque puisque eux aussi viendraient à manquer.*

*Pour empêcher cette disparition de se concrétiser, Fairmont appelle la population à réduire son utilisation des pesticides et insecticides, de signer des pétitions pour l'interdiction de ces produits, de construire des hôtels pour abeilles ou encore de faire passer le mot sur l'importance de ces pollinisateurs »*

## **8. Le BUZZ et les news insolites**

**[De tinynews.be](http://tinynews.be)**

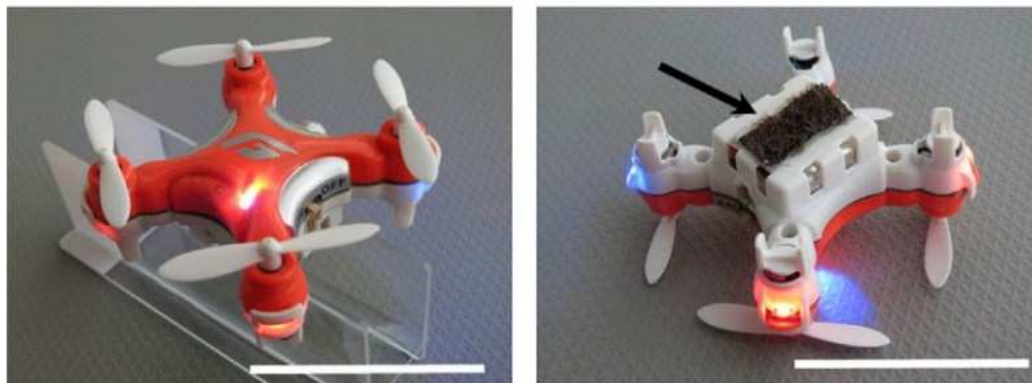
*« Un groupe de scientifiques a donc trouvé une parade pour sauver le monde : Développer des drones capables de se substituer aux abeilles pour polliniser les fleurs. Non, ceux-ci ne sont nullement dans l'optique de transposer leur étude sur les humains.*

*Ces drones sont en fait recouvert d'une espèce de gel capable, via un revêtement fabriqué à base de crin de cheval (ou de queue de dragon du Doudou de Mons, c'est selon), de polliniser les fleurs sans trop de soucis. Nos chercheurs du pays du soleil levant ont testé ces plaisants volatiles sur des lys et le succès est au rendez-vous.*

*Maintenant, il faut être pragmatique, s'il fallait remplacer les milliards d'abeilles par des objets volants, il faudrait une intelligence artificielle du feu de Dieu pour arriver à polliniser le monde. Et je ne vous parle même pas de la problématique de rechargement des batteries (l'autonomie actuelle est de plus de deux heures), ou des systèmes photovoltaïques et caméras intelligentes à très haute résolution que devraient embarquer ces drones pour fonctionner.*

*Le gel, mis au point par les chercheurs, est aussi capable de modifier sa couleur en fonction de son environnement afin de prémunir des prédateurs et de ne pas se faire bouffer par une pie ou un héron cendré. C'est bête, un oiseau. Néanmoins, nous pouvons imaginer remplacer ces fameuses*

*« marieuses » qui pollinisent les fleurs de vanille pour en obtenir des gousses. Bref, on va encore nous répéter que la robotique va remplacer l'humain dans ses tâches les plus artisanales et authentiques.*



*Pour vous donner une idée, si les abeilles venaient à disparaître, il faudrait plus d'un milliard d'Euros pour polliniser manuellement une grosse exploitation de pommiers aux Etats-Unis. Bref, essayons de garder la tête froide et de protéger nos abeilles.*

*Allez, je vous laisse, mon hôtel à insectes a besoin d'un petit nettoyage. Le printemps arrive à grand pas et les lits à abeilles ne sont pas encore préparés. »*

Et la magnifique couverture de **Die Bienen**

Das Fachmagazin für Imker

ADIZ ◦ die biene ◦ Imkerfreund

2. 2017

10 €

# die biene

Imkerpraxis

Natur

