



La revue de Presse de Octobre et Novembre



2016

Oise Apicole

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

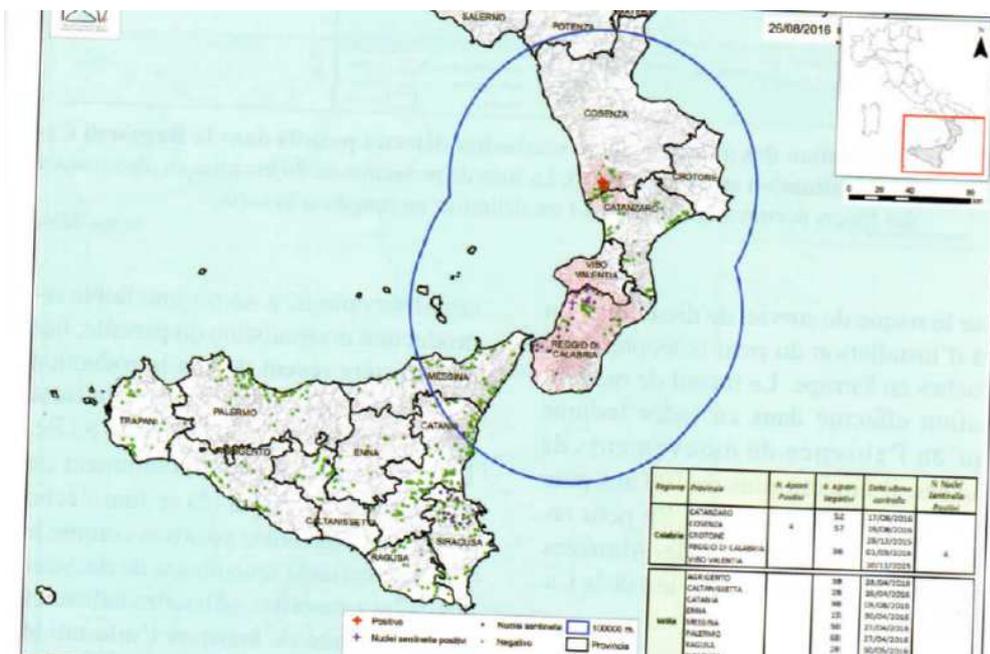
Dix-sept villes, allant de Paris à Dijon en passant par des petites communes, ont reçu le jeudi 1^{er} décembre le label « APICité » délivré par des apiculteurs professionnels pour récompenser des actions favorables aux abeilles et sensibiliser à leur rôle primordial dans l'agriculture dont Amiens.....(*Huffington post*)

2. Réglementaires et juridiques

Rappels : Les déclarations sont à faire !!!!

3. La santé de nos abeilles

Dans la santé de l'Abeille rappel sur la vigilance vis-à-vis du petit coléoptère après de nouveaux foyers découverts cette année en Calabre...



La lutte contre le Varroa : Quelques espérances *(Huffington post)*

ENVIRONNEMENT - Les abeilles gagneront-elles contre les acariens? Ce combat de longue haleine est en passe de trouver une issue, révélée jeudi 8 décembre lors de la Rencontre scientifique internationale de l'Anses sur [la santé des abeilles](#).

Parmi les causes du déclin de l'abeille européenne *Apis mellifera*, on trouve la pollution [environnementale](#), bien sûr, liée aux [activités agricoles](#) employant des produits phytosanitaires, mais également des vecteurs de maladie comme [le parasite varroa](#), qui ressemble à un petit pou rond.

Cet affreux acarien parasitait seulement l'abeille asiatique jusqu'au milieu du XXe siècle. Puis les activités humaines ont favorisé les échanges entre abeille asiatique et abeille européenne, ce qui a conduit au transfert du varroa vers l'Europe. Le varroa s'en est donné à cœur joie à partir des années 1980 sur notre territoire. Si l'abeille asiatique a su s'adapter à ce parasite, les européennes n'ont pas toutes encore réussi à vivre en équilibre avec le varroa. Les colonies infestées meurent en quelques années, voire en quelques mois.

"L'impact économique est colossal pour les apiculteurs", fait remarquer au *HuffPost* [Fanny Mondet](#), ingénieure de recherche en pathologie de l'abeille à l'[INRA](#). "La filière dépense 10% de son chiffre d'affaires chaque année pour lutter contre le parasite, selon les estimations de l'INRA et de l'[Institut de l'abeille](#)", explique-t-elle. "Il existe des insecticides efficaces, mais des résistances sont apparues dans les années 1990. Et les résidus persistent dans les produits apicoles.", précise la chercheuse.

Quand les abeilles se comportent bien

Or, les scientifiques ont observé au milieu des années 1990 que des petites populations d'abeilles européennes survivaient à ce "pou" maléfique. Elles développent des comportements qui empêchent la multiplication du parasite, à l'instar du "Suppressed mite reproduction (SMR)", qui agit au niveau de la reproduction du varroa. L'expression de ce caractère peut être transmise à la descendance.

Fanny Mondet et ses partenaires de l'INRA, ITSAP-Institut de l'abeille et Labogena travaillent à mettre au point un outil qui détermine si telle ou telle abeille exprime ces comportements, grâce au séquençage du génome. En pratique, les apiculteurs enverraient quelques-unes de leurs abeilles au laboratoire d'analyses, qui signifierait celles porteuses ou non de ces caractères, et les éleveurs décideraient quelles colonies sélectionner pour obtenir plusieurs générations d'abeilles résistantes au varroa.

Un peu d'espoir pour les mielleuses

"Nous avons terminé la première phase d'étude de ce processus", confie Fanny Mondet. "Nous avons pu analyser 500 colonies, c'est un travail gigantesque qui s'est très bien déroulé. Le projet est soutenu par le ministère de l'agriculture, dans le cadre des investissements d'avenir, et porté par le laboratoire Labogena. Nous espérons pouvoir mettre en place cette pratique dès 2020.

"Les abeilles ne peuvent évoluer positivement que si on les laisse vivre dans leur environnement d'origine, explique au *HuffPost* le parasitologue au laboratoire micro-organismes de Clermont-Ferrand et chercheur au CNRS David Biron. Si elles sont confrontées à d'autres espèces, cela homogénéise la diversité génétique naturelle, ce qui met en danger de nombreuses sous-espèces de l'abeille noire, dite domestique."

David Biron travaille depuis 2015 à la mise en place d'un projet européen d'envergure, dénommé [BeeHope](#). "Il a pour vocation à créer une dynamique entre les [citoyens](#), les [apiculteurs](#), les élus, les scientifiques et les formateurs apicoles, continue le chercheur, afin de contribuer à la valorisation et à la protection de notre patrimoine à tous: l'abeille noire".

Les abeilles semblent entre de bonnes mains.



Et nos amis Allemands sont fervents de l'utilisation de l'acide Oxalique en Hiver, après l'acide formique de l'automne(Die Bienen)

Varroa-Behandlung im (milden) Winter



Restentmilbung mit Gesamtstrategie – so geht's

Wie angekündigt, stellt Dr. Pia Aumeier nachfolgend vor, wie man in der Praxis vorgeht, um durch eine effektive Winterbehandlung den Völkern einen guten Start in die nächste Saison zu ermöglichen.

Imkern Sie grundsätzlich nach einem sinnvollen Konzept! Im Betriebsweisen-Projekt (Bieneninstitute Celle, Bochum, Hohenheim, 2008 – 2012) wurde belegt: Wer Varroa ganzjährig im Auge behält, verliert kaum Völker.

Maßnahmenkatalog: Schneiden Sie konsequent und umfassend Drohnenbrut, behandeln Sie Ableger in ihrer brutfreien Phase mit Milchsäure, orientieren Sie die spätsommerlichen Ameisensäure-Behandlungen nicht am Kalender, sondern am natürlichen Milbenfall (= Befallsgrad des Bienenvolkes) und dem Zustand des Volkes. So reagieren Jungvölker deutlich empfindlicher bei einer AS-Behandlung und werden daher deutlich später als Wirtschaftsvölker behandelt.

Nutzen Sie die winterliche Restentmilbung mit Oxalsäure nur, um Ihren Völkern einen möglichst milbenarmen Start ins Folgejahr zu ermöglichen. Stark befallene Völker können Sie damit eh nicht mehr retten.



Die 3,5%ige Oxalsäure-Dihydratlösung wird in die besetzten Wabengassen in die eng sitzende Wintertraube geträufelt.

Selon *Le Figaro*, Les insectes pollinisateurs jouent un rôle crucial dans la production alimentaire: un grand nombre de cultures dépendent d'une manière ou d'une autre de la pollinisation animale. L'extinction des abeilles et des espèces butineuses pourrait ainsi coûter près de 2,9 milliards d'euros à la France, selon une étude publiée récemment par le ministère de l'Environnement, et révélée par Les Échos.

» Hôtel à insectes: où s'en procurer?

En France, 72,2% des espèces végétales cultivées pour l'alimentation humaine présentent une dépendance plus ou moins forte à l'action des insectes pollinisateurs. Ainsi, en 2010, ces derniers auraient contribué à hauteur de 8,6% de la valeur marchande de la production agricole destinée à l'alimentation humaine en France, soit 2,88 milliards d'euros: ce chiffre correspond à la valeur monétaire du «service de pollinisation» rendu par les abeilles et les autres espèces butineuses. Toutes les catégories de culture ne sont pas dépendantes de

l'action des abeilles: les cultures d'épices, de racines et de tubercules ne seraient quasiment pas touchées par la disparition des abeilles. Mais il en va tout autrement pour les fruits, les légumes et les oléagineux (colza, tournesol, noix, amandes...), pour lesquels l'extinction des espèces butineuses serait une catastrophe. En 2010, la valeur du «service écosystémique» rendu par les abeilles s'élevait à 1,7 milliard d'euros pour les fruits, 657 millions d'euros pour les oléagineux et 486 millions d'euros pour les légumes, selon l'étude.

Un coût de 150 milliards d'euros au niveau mondial

De fortes disparités ont été relevées entre les différents départements français, notamment entre les départements du Sud et du Nord: la valeur monétaire du service de pollinisation s'élève ainsi à 222 millions d'euros dans le Lot-et-Garonne, contre 100.000 euros dans le Cantal. Sans surprise, le Sud de la France serait davantage touché par l'extinction des espèces butineuses: la valeur de la pollinisation dépasse 20% de la valeur totale de la production agricole dans près de 10 départements du sud de la France. Les Hautes-Alpes sont très particulièrement exposées, puisque l'action des abeilles y représente 54,4% de la valeur totale de la production agricole. Les régions majoritairement viticoles ou céréalières seraient moins sensibles à ces enjeux, à l'instar du Pas-de-Calais et de la Gironde dont l'indice de vulnérabilité ne dépasse par les 2%.

» Les abeilles françaises ont plus butiné en 2015

La France ne serait pas le seul pays à souffrir les conséquences économiques de la disparition des abeilles. Près de 84% des espèces cultivées en Europe dépendraient directement des insectes pollinisateurs. Selon la Fondation pour la Recherche sur la Biodiversité, 5 à 8% de la production agricole mondiale de 2016, représentant une valeur marchande annuelle de 235 à 577 milliards de dollars, est directement attribuable à la pollinisation. La fin des abeilles coûterait donc 150 milliards d'euros au niveau mondial, soit près de 10% de la valeur marchande des produits alimentaires destinés à la consommation humaine: la production de café et de cacao chuterait de 39%, celle de fruits à coques de 31%. Des conséquences économiques importantes qui «montrent la nécessité de l'action politique en faveur de la protection des insectes pollinisateurs», selon l'étude.

4. Les fleurs

Un article complet sur [le Géranium vivace hybride « Rozanne »](#) du mois d'Octobre (*L'Abeille de France*)



et sur le Caryoptéris hybride de Clandon du mois de Novembre (*L'Abeille de France*)



Tandis que *Abeilles et Fleurs* propose un article sur le Citronnier qui est une plante aux parfums suaves et puissants.....et la Roquette de mer



5. La conduite du rucher

De nombreux conseils sur le nourrissage des abeilles (*L'Abeille de France*)

Un dard éperon responsable de la mort de l'abeille (*Futura Sciences*)

Les abeilles ne sont pas agressives par nature. S'il arrive à cet insecte social de piquer, c'est toujours dans l'intérêt de la colonie et uniquement pour défendre son territoire, sa ruche et sa reine. L'abeille n'ayant aucune conscience de sa propre vie ni des risques qu'elle encourt en piquant, c'est sans retenue aucune qu'elle se sacrifie au profit de la ruche.

Seules les abeilles femelles piquent

Il est à noter que seules des abeilles femelles peuvent piquer. L'abeille mâle, connue sous le nom de faux bourdon, ne possède pas de dard et ne peut donc pas piquer. Les reines, quant à elles, se limitent à piquer des petits animaux qui s'aventurent au sein de la ruche, ou éventuellement des rivales. Une même reine peut piquer plusieurs fois sans en mourir.

Un dard éperon responsable de la mort de l'abeille

Si les abeilles -- les abeilles ouvrières uniquement finalement -- meurent après avoir piqué, c'est que leur dard prend la forme d'un éperon (alors que celui des guêpes est très lisse). Lorsque celui-ci s'enfonce dans notre peau -- et dans celle des autres vertébrés --, nos chairs se referment littéralement sur lui.

Pour s'échapper, l'abeille se voit alors contrainte d'abandonner sur place une partie de son abdomen, la glande à venin. Éviscérée, l'abeille est donc condamnée à mourir à plus ou moins court terme, et nous, à tenter de soulager la piqûre autant que faire se peut.



Après avoir piqué, une abeille abandonne dans notre peau, non seulement son dard, mais aussi sa glande à venin. © Waugsgerb, Wikipédia, CC by-sa 3.0

6. La ruche et ses techniques

Quelques conseils sur l'hivernage (*L'Abeille de France*)

Un article intéressant sur un lève hausse astucieux en complément du plateau chausse abeille ainsi qu'une fiche pratique toujours utile sur la cire à valoriser (*Abeilles et Fleurs*)

7. Les produits de la ruche et autres utilisations

Des congrès passionnants à Lyon et en Belgique sur l'API thérapie avec les bienfaits nombreux de :

- ✓ La propolis,
- ✓ Le miel,
- ✓ la gelée royale,
- ✓ Le pollen
- ✓ L'Apiponcture
- ✓ La musique des Abeilles
- ✓ etc

Chaque revue nous propose des repas succulents ou des recettes à vraiment essayés.



Carottes et navets glacés au miel

Ingrédients

- 4 belles carottes
- 6 navets
- 30 g de beurre
- 1 cuillerée à soupe de miel
- sel

Préparation :

- Épluchez les carottes. Pour une jolie présentation, laissez les fanes sur 1 à 2 cm.
- Lavez soigneusement les navets à l'aide d'une brosse (vous pouvez les éplucher aussi mais si leur qualité le permet, je ne les épluche pas et à la cuisson ils conserveront ainsi une bien jolie couleur).
- Portez à ébullition un grand volume d'eau salée et faites-y cuire les légumes 15 minutes environ, ils doivent ressortir al dente.
- Placez ensuite les légumes dans une poêle avec le beurre, le miel et une pincée de sel. Mouillez d'eau juste de façon à recouvrir les légumes. Portez à ébullition puis poursuivez la cuisson à feu doux pendant une vingtaine de minutes jusqu'à évaporation de l'eau. Tournez et arrosez régulièrement les légumes pour un beau glaçage uniforme.
- Placez les légumes encore chauds dans un plat de service et accompagnez d'une viande blanche.



Choux saveur pain d'épice

Ingrédients pour environ 20 choux :

- 150 g de farine
- 3 oeufs
- 80 g de beurre
- 25 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 2. Crème pâtissière :**
- 3 jaunes d'oeufs
- 30 g de fécule de maïs
- 25 cl de lait
- 20 g de miel
- 30 g de cassonade
- 20 g de beurre
- 3. Décor caramel au miel :**
- 100 g de miel
- 50 g de sucre
- 50 ml d'eau
- sucre glace

Préparation :

- 1. Pâte à choux :**
 - Préchauffez le four à 180°C.
 - Dans une casserole, faites chauffer l'eau avec le beurre coupés en petits morceaux et le sel.
 - Aux premiers bouillons et hors du feu, ajoutez la farine et mélangez énergiquement avec une cuillère en bois. Replacez sur feu doux pendant 2 minutes et mélangez continuellement jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
 - Hors du feu, ajoutez un œuf et mélangez énergiquement pour bien l'incorporer à la pâte. Incorporez ensuite de la même manière les 2 autres œufs. L'appareil obtenu doit être souple et élastique.
 - Sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, formez des boules de pâte d'environ 4 cm de diamètre en les espaçant.
 - Enfourez pour 25 minutes environ puis laissez refroidir à température ambiante.
- 2. Crème pâtissière :**
 - Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec les épices.
 - Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le miel et la cassonade. Ajoutez la fécule de maïs et mélangez. Versez un peu du lait chaud aux épices dans le saladier, fouettez, puis reversez le contenu du saladier dans la casserole. Faites cuire environ 5 minutes à feu doux jusqu'à épaississement de la crème, en mélangeant continuellement.
 - Hors du feu, ajoutez le beurre coupée en petits morceaux et fouettez vivement pour amalgamer.
 - Versez la crème dans un récipient propre, filmez et réservez le 1 heure au réfrigérateur.
 - Remplissez une poche à douille pointue avec la crème et garnissez les choux refroidis en les percant dessous à l'aide de la douille.
- 3. Décor :**
 - Dans une petite casserole sur feu vif, faites fondre le sucre avec l'eau. Quand le mélange bout, ajoutez le miel et laissez cuire quelques minutes jusqu'à une belle coloration caramel clair. Versez aussitôt dans un bol pour stopper la cuisson et trempez la partie supérieur de chaque chou dans le caramel au miel encore liquide. Laissez refroidir et durcir le caramel puis saupoudrez de sucre glace.
 - Réservez au réfrigérateur avant de déguster.



Saumonette au court-bouillon, sauce miel/moutarde

Ingrédients pour 2 saumonettes :

- 1 bouquet garni
- 2 litres d'eau
- 1 oignon
- Sel
- 20 cl de crème liquide entière
- 30 g de moutarde
- 30 g de miel

Préparation :

- Portez à ébullition 2 litres d'eau salée avec le bouquet garni et l'oignon détaillé en morceaux. Plongez-y les saumonettes et laissez mijoter 15 minutes environ. Retirez les saumonettes du court-bouillon à l'aide d'une écumoire et disposez-les dans un plat de service.
- Portez à ébullition 20 cl du court bouillon filtré avec la crème, le miel et la moutarde. Laissez réduire pendant environ 10 minutes.
- Nappez les saumonettes de la sauce au miel et servez aussitôt.



Tarte aux pommes en fleurs miel/noisettes

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 pincée de levure chimique
- 125 g de beurre mou
- 125 g de sucre glace
- 2 oeufs
- 1 pincée de sel
- 3 à 4 pommes
- Amandes en poudre
- Quelques noisettes
- Miel liquide

Préparation :

- Commencez par préparer une pâte sucrée : mélangez la farine avec le sel et la levure puis incorporez le beurre en morceaux, on doit obtenir un mélange sableux. Ajoutez ensuite le sucre glace, mélangez du bout des doigts, puis ajoutez 1 oeuf entier et 1 jaune. Rassemblez en boule et fraisez 2 à 3 fois. Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et réservez au frais pour 1 heure. Ressortez la pâte 10 minutes avant de l'étaler.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la pâte dans un moule beurré et fariné, piquez-la à l'aide d'une fourchette puis déposez une couche uniforme d'amandes en poudre.
- Ôtez le trognon des pommes et, sans les éplucher, à l'aide d'un économe, prélevez des fines lamelles de pomme de différentes tailles que vous enroulerez sur elles-mêmes pour leur donner la forme de fleurs.
- Parsemez les pommes de noisettes concassées, arrosez généreusement de miel et enfournez pour 40 minutes environ.

Pommes au four au miel de lavande et brin de romarin

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes



Ingédients (pour 4 personnes) :

- 4 pommes bio • 4 biscuits boudoirs
- 1 c. à café de miel de lavande
- 1 petite branche de romarin
- 1 c. à café de confiture d'abricot



1. Après avoir lavé les pommes et les avoir essuyées, retirez à l'aide d'un vide-pomme la partie centrale comprenant les pépins, sans percer la base du fruit.
2. Dans un bol, mélangez les boudoirs cassés en petits morceaux avec le miel, le romarin haché et la confiture.
3. Remplissez le centre des pommes avec le mélange ainsi préparé.
4. Mettez les pommes dans un plat à four, ajoutez un peu d'eau (environ 2 cm) et enfournez pendant une quarantaine de minutes à 180 °C (th. 6).

Si vous ne disposez pas de miel de lavande, vous pouvez utiliser un miel polyfloral de montagne par exemple, ce sera très bon également !



Poulet aux châtaignes, miel et jus de pomme

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 1 h 30



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 poulet fermier découpé en 8 parts
- 1 gros oignon
- 500 g de châtaignes cuites au naturel
- 300 ml de jus de pomme bio
- 1 verre d'eau
- 1 à 2 c. à soupe de miel de montagne, de châtaignier ou de forêt
- 1/2 c. à café de cannelle
- 1/4 c. à café de noix de muscade râpée
- 1/4 c. à café de gingembre
- Sel et poivre



1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Dans un grand plat allant au four ou mieux, une cocotte en fonte, placez vos morceaux de poulet, l'oignon découpé en fines lamelles, les châtaignes et les épices. Ajoutez le miel, puis arrosez avec le jus de pomme et l'eau. Mélangez bien l'ensemble, couvrez et laissez cuire au moins 1 h 30.
3. Si vous le pouvez, laissez mijoter bien plus longtemps en veillant toutefois à ce qu'il reste toujours du liquide. Plus la cuisson sera longue, plus le poulet sera caramélisé et délicieusement confit !



Vous pouvez accompagner ce plat d'un gratin de patissons ou d'une purée de pommes de terre.

8. Le BUZZ et les news insolites

Beaucoup de nouvelles sur le Congrès de Clermont Ferrand dans toutes les revues et les sites internet.



Comme cadeau :



Et Chantons ces fêtes de fin d'année

