



## La revue de Presse de Septembre 2016

### Oise Apicole

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

Nouvelle année noire pour le miel (*Le courrier Picard du 23 Septembre 2016*)

La production de miel en France a connu en 2016 «une nouvelle année catastrophique» à cause des conditions climatiques, passant, avec environ 9 000 tonnes, en dessous des 10 000 tonnes de 2014, qui était considérée déjà comme «la pire année de l'apiculture française».

Faisant état de baisses allant, selon les régions, «de 60 à plus de 80%», l'Unaf a écrit au ministre de l'Agriculture pour obtenir «la reconnaissance en calamité agricole pour les régions les plus touchées et des aides exceptionnelles».

Conditions climatiques extrêmement contrastées Elle s'alarme du «drame que vivent de nombreuses exploitations apicoles confrontées à un manque de miel sans précédent qui met en péril leur survie économique».

La production de miel, qui a été divisée par trois en vingt ans, avait connu une embellie en 2015, avec une production estimée à entre 15000 et 17000 tonnes.

Il s'agissait d'une «année normale», après trois années catastrophiques.

En 2016, «des conditions climatiques extrêmement contrastées avec des pluies abondantes et un printemps tardif, suivis d'une grande période de sécheresse et de vent du nord n'ont pas permis aux apiculteurs de faire des récoltes convenables»,.

«Dans toutes les régions, et en particulier dans les grandes régions de production comme Provence Alpes Côte d'Azur, Rhône-Alpes, Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon..., les récoltes sont en baisse de 60 à 80%», ajoute-t-elle.

«La prédation du frelon» «est toujours très forte et affaiblit les colonies».

Les colonies d'abeilles sont victimes depuis des années d'un taux de mortalité élevé attribué à des parasites, comme le frelon, et à l'usage de pesticides, en particulier des insecticides de la classe des néonicotinoïdes.

#### 2. Réglementaires et juridiques

Rappels : Les déclarations sont à faire !!!!

# Informations réglementaires

Une nouvelle fois, le processus de déclaration de ruches évolue... Dorénavant, tout sera centralisé à Paris. Quant au programme apicole européen, si dorénavant il est accessible à partir de 50 ruches, certaines mesures disparaissent au grand dam des apiculteurs.

## Nouveau Programme apicole européen 2017-2019

La Commission européenne a validé la proposition de nouveau PAE élaborée par le ministère pour les 3 années à venir. Malgré le fait que les acteurs de



la filière aient été consultés pour ce nouveau programme, nous nous réjouissons de certaines évolutions, mais en déplorons également d'autres.

Le nombre de ruches minimum pour obtenir une aide directe est passé de 70 à 50, ce qui constitue une avancée dans la mesure où davantage d'apiculteurs pourront y prétendre. Le budget alloué à la France est en légère augmentation comparativement à celui du précédent programme. Le nombre de mesures a été réduit (de 8 à 6) ; malheureusement, contre l'avis des apiculteurs, la mesure de soutien aux laboratoires d'analyses des produits de la ruche n'a pas été reconduite...

Retrouvez l'intégralité du nouveau programme sur le site Internet de l'UNAF : <http://www.unaf-apiculture.info/> (pages « Pratique de l'apiculture », rubrique « Les aides à l'apiculture »).

## La déclaration de ruches 2016 : du 1<sup>er</sup> septembre au 31 décembre 2016

Tout apiculteur, professionnel ou de loisir, est tenu de déclarer chaque année **entre le 1<sup>er</sup> septembre et le 31 décembre**, les colonies d'abeilles dont il est propriétaire ou détenteur, en précisant notamment leur nombre et leurs emplacements. La déclaration de ruches concourt à la gestion sanitaire des colonies d'abeilles, la mobilisation d'aides européennes au bénéfice de la filière apicole française et l'établissement de statistiques apicoles. **La déclaration**

**de ruches 2016 est à réaliser en ligne sur le site MesDémarches** (<http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr>). Cette nouvelle procédure simplifiée remplace TéléRucher et permet l'obtention d'un récépissé de façon immédiate. Cette procédure permet également aux nouveaux apiculteurs d'obtenir leur numéro d'apiculteur (NAP). Pour les apiculteurs ne disposant pas de l'outil informatique, il est toujours possible de réaliser une déclaration de ruches en sollicitant un accès informatique en mairie. Pour cette campagne 2016, il sera également possible d'utiliser le Cerfa papier 13995\*04 à compléter, signer et à envoyer à l'adresse : DGAL-Déclaration de ruches, 251 rue de Vaugirard, 75732 Paris cedex 15. Le délai



d'obtention d'un récépissé de déclaration de ruches est d'environ 2 mois à compter de la réception à la DGAL. Les déclarations réalisées sur papier libre ou sur des anciennes versions de Cerfa ne sont pas recevables.

Plus de renseignements sont disponibles sur le site Mes Démarches (<http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr>).

## La santé de nos abeilles

La lutte contre le frelon asiatique s'intensifie .....(*Abeilles et Fleurs*)



Et une autre espèce invasive arrive : l'abeille maçonne asiatique .....qui est redoutable en ce qui concerne la ressource alimentaire .... A suivre (*Abeilles et Fleurs*)



Et un nid de frelon asiatique découvert dans l'enceinte du muséum national d'histoire naturelle à Paris !!!!!

Pas de malbouffe chez les abeilles : même dans les villes , elles trouvent des fleurs et évitent les sucres transformées (*American bee Journal - juillet 2016*).

## Des insectes résistants aux pesticides inquiètent les Etats-Unis

LE MONDE | 20.08.2016 à 12h40 • Mis à jour le 20.08.2016 à 12h43 | Par Nicolas Celnik



### 3. Les fleurs

Un article complet sur la Passiflore bleue ce mois. (*L'Abeille de France*)



Tandis que *Abeilles et Fleurs* propose un article sur la Balsamine de l'Himalaya qui est une plante invasive mais aimé de nos abeilles.....



#### 4. La conduite du rucher

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

Bel article sur les lieux de rassemblement de mâles par (*Info Reines*)



#### 5. La ruche et ses techniques

Quelques conseils sur l'agencement des cadres (*L'Abeille de France*)

#### 6. Les produits de la ruche et autres utilisations

Le pollen frais comme remède pour soulager les crises de sclérose en plaques (*L'Abeille de France*)

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



## Tarte aux abricots, miel et thym

### Ingédients pour 6 personnes:

- 3 jaunes d'œufs
- 150 g de beurre
- 125 g de sucre
- 250 g de farine
- 1 pincée de levure chimique
- 1 vingtaine d'abricots
- poudre d'amandes
- 2 cuillerées à soupe de miel
- 2 à 3 branches de thym frais
- pignons de pin

### Préparation :

- Préparez la pâte sablée : travaillez les jaunes d'œufs avec le beurre et le sucre. on doit obtenir un mélange homogène. Émiettez ce mélange dans la farine tamisée avec la levure. Fraisez la pâte 2 ou 3 fois et rassemblez en boule. Couvrez d'un film plastique et laissez raffermir 1 heure au réfrigérateur.
- Abaissez la pâte dans un moule beurré et fariné. Piquez-la à l'aide d'une fourchette et faites la cuire à blanc pendant 5 à 10 minutes à four préchauffé à 200°C ; puis laissez tiédir à température ambiante mais gardez le four allumé à 200°C.
- Pendant ce temps, lavez les abricots et coupez-les en deux en les dénoyant. Faites chauffer dans une casserole sur feu moyen le miel avec le thym. Retirez ensuite les branches de thym.
- Saupoudrez la pâte d'une généreuse épaisseur de poudre d'amandes. Disposez les moitiés d'abricots, peau en-dessous. Versez le miel infusé au thym encore chaud sur les abricots et Parsemez de pignons de pin.
- Enfourez pour 15 à 20 minutes et laissez refroidir avant de déguster.



## Cuillères apéritives au fromage frais, miel, fruits secs et graines

### Ingédients pour 8 petites cuillères apéritives

- 4 Petits-Suisses
- 2 cuillerées à soupe de miel
- 30 g de noisettes décortiquées + 30 g de raisins secs (ou autres fruits secs de votre choix)
- sel et poivre du moulin
- sumac en poudre
- graines de pavot et sésame (ou autres graines de votre choix)

### Préparation :

- Battez les Petits-Suisses avec le miel.
- Incorporez 2 ou 3 tours de sel et de poivre du moulin, les noisettes grossièrement écrasées, les raisins secs et 2 pinces de sumac en poudre.
- Mélangez et réfrigérez pour au moins 1 heure.
- Présentez en bouchées dans des cuillères apéritives ou en version tartinable dans un ramequin.

Et *Abeilles et Fleurs* n'est pas en reste !!!!!

# Filet mignon en croûte de miel et sésame

**Préparation** : 15 minutes

**Cuisson** : 45 minutes



## Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 800 g de filet mignon de porc
- 1 pâte feuilletée
- Miel polyfloral
- Graines de sésame
- 1 jaune d'œuf
- Beurre
- Sel et poivre
- 4 c. à soupe de crème épaisse
- 2 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe de moutarde forte



1. Faites dorer votre filet mignon durant une dizaine de minutes dans une poêle préalablement beurrée. Le filet mignon doit être coloré sur toutes ses faces. Réservez et laissez refroidir.
2. Nappez le filet mignon de miel, salez et poivrez. Enrobez-le alors avec la pâte feuilletée. Badigeonnez la croûte sur toute sa surface du jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Parsemez de graines de sésame.
3. Enfournez à 180 °C pendant 30 minutes. Le filet est prêt lorsque la croûte est bien dorée.
4. Dans une casserole, faites chauffer la crème épaisse, la moutarde forte et le miel. Mélangez.
5. Découpez votre filet mignon en tranches, nappez avec un filet de sauce moutarde et miel.



Vous pouvez accompagner ce plat avec des haricots verts ou des pommes de terre grenailles cuites au four avec une feuille de laurier, une branche de thym et du gros sel.

# Gâteau aux pommes, miel et amandes

**Préparation** : 20 minutes

**Cuisson** : 30 minutes



## Ingrédients (pour 6-8 personnes):

- 150 g de farine • 3 œufs • 5 c. à soupe de miel • 100 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé • 1 sachet de levure chimique
- 150 ml de lait • 50 g de poudre d'amandes • 3 pommes
- Amandes effilées • Sucre glace



1. Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez et farinez un plat à tarte.
2. Pelez les pommes, coupez-les en deux, enlevez le cœur puis faites des entailles sans aller jusqu'au fond pour garder les demi-pommes entières. Réservez le temps de préparer la pâte.
3. Dans un grand bol, battez les œufs avec le sucre vanillé et le miel. Fouettez puis ajoutez le beurre fondu. Ajoutez ensuite la poudre d'amandes et la farine préalablement mélangée à la levure chimique. Mélangez. Ajoutez le lait petit à petit tout en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une belle pâte lisse et homogène.
4. Versez la pâte obtenue dans le plat à tarte. Disposez les demi-pommes striées préalablement préparées harmonieusement sur la pâte. Saupoudrez le tout d'amandes effilées. Enfouissez environ 30 minutes.
5. A la sortie du four, saupoudrez de sucre glace.



## 7. Le BUZZ et les news insolites

Même en Polynésie Française et en Finlande les apiculteurs sont actifs .....(*Info Reines*)

