



Le Butineur

Pollinium.fr, créateur de biodiversité



11

– Histoire de ruches –

Travaux d'hiver



© briel - Fotolia

Pas question d'ouvrir les ruches en hiver. Cependant, le travail ne manque pas pour l'apiculteur.

Cette fois, c'est dans son atelier qu'il s'active pour anticiper la saison suivante. Il doit préparer de nouveaux cadres et éventuellement y coller des cires neuves ; inspecter son matériel, le réparer si besoin ; désinfecter ses outils tels que le lève-cadre ou la brosse ; nettoyer ses hausses et les prévenir des attaques des fausses teignes, ces insectes dévoreurs de cire.

L'apiculture étant gourmande en espace, il peut également profiter de cette période pour faire un peu de rangement. Vivement le printemps quoi !

Bulletin d'information des ruches BATISAFE

Décembre 2015

– Chronique du rucher –

Miam, du candi !

Dites donc les copines, on mange quoi ?

Dehors, les fleurs ont disparu au profit de flocons glacés. Pas question d'y mettre une patte ! Dans les rayons de la ruche, il reste encore un peu de provisions. L'apiculteur a pris soin de laisser du miel et quand la ruche n'avait pas ses 15 kg réglementaires pour passer l'hiver, il a complété, fin août, avec du sirop de sucre.

Pas certain que cela suffise pour autant. Et impossible de vérifier : il fait trop froid pour ouvrir la ruche qui périrait. Du coup, l'apiculteur s'active pour fabriquer – ou acheter – ses pains de sucre candi, une pâte essentiellement composée de sucre et d'eau, dont la consistance se rapproche de celle de la pâte à modeler.

Ces pains, il va discrètement et rapidement les poser dans le nourrisseur pour subvenir aux besoins de ses chéries. Pourquoi ne donne-t-il pas à nouveau du sirop ?

C'est très simple : le sirop gèlerait et les abeilles ne pourraient rien en faire.

C'est généralement en janvier et février que le candi est le plus apprécié des abeilles. A cette époque-là en effet, les provisions se sont déjà bien amoindries et

il faut cependant rester en forme, et en vie, jusqu'aux prochaines sorties printanières.

Allez, les filles, un peu de pâte et ça repart !



© Pollinium





La tradition du pain d'épice de Noël

Le pain d'épice est probablement un des gâteaux les plus anciens du monde. Sa composition très simple (farine, miel, épices) explique son succès universel. Déjà les chinois, les égyptiens et des grecs de l'antiquité confectionnaient ce dessert alors que le sucre n'existait pas et que le miel en tenait lieu.

Au moyen âge, la Route des Epices tisse des liens entre l'orient et l'occident et le commerce des épices génère un trafic considérable, des marchands spécialisés (les épiciers) et un goût affirmé pour le pain d'épice. Il s'échange sur les foires, les marchés et lors des pèlerinages.

La tradition du pain d'épice est depuis

cette époque restée vivace chez nos voisins germaniques et en Europe centrale. A Bâle, les lækkerli sont des pains d'épice porteurs de messages d'amour. En Allemagne, la ville de Nuremberg est connue pour cette spécialité. En Hongrie, grand pays producteur de miel, les pains d'épices sont fabriqués à l'occasion de Noël et décorés au blanc d'œuf. Une coutume qui perdure encore aujourd'hui chez nous, notamment en Alsace.

Henri Duchemin,

apiculteur, sociologue et fondateur de Melilot Consulting.

Retrouvez ces rubriques sur : <http://melilotconsulting.com>



© noloney - Fotolia

— Histoire de ruches —

L'enfumeur, tout un art

C'est l'outil indispensable pour visiter ses ruches. L'enfumeur, comme son nom l'indique, sert à produire de la fumée qu'on projette en direction des abeilles pour les éloigner de la zone de travail choisie. Il ne s'agit surtout pas de les intoxiquer, mais seulement de leur dire de se déplacer ou de les prévenir de notre présence. Et ça marche ! Pourvu qu'on ait le bon combustible...

La meilleure fumée est sans aucun doute celle produite avec de l'herbe sèche. On allume

avec un bout de papier et on enfourne le foin petit à petit. Quand un beau panache blanc étouffe allègrement l'apiculteur, c'est qu'il peut charger son outil plus franchement...

Un allié qui peut aussi se transformer en ennemi les mauvais jours, ou s'il est trop abondamment utilisé. Dans ces cas-là, la fumée a l'effet inverse de celui qu'on recherche : elle excite les abeilles au lieu de les calmer. A consommer avec modération, donc.



© Pollinium



L'équipe de Batisafe et les abeilles ont le plaisir de partager cette gazette d'information avec vous.

Brèves

«Ce qui n'est point utile à l'essaim, n'est point utile à l'abeille»

Montesquieu

15 kg

C'est le poids des réserves nécessaires à une ruche pour passer l'hiver dans notre région.

Le Pic-vert, un prédateur insoupçonné !

le pic-vert perce des trous dans la ruche pour atteindre le miel et les abeilles enfermées dans la ruche !