



Editorial

2014 : La page se tourne. Le bilan de l'année est mitigé. Pour la France, la récolte de miel en 2014 est à son niveau le plus bas depuis 30 ans, mais cela cache des situations très disparates, avec une catastrophe au sud de la France et une récolte convenable en Champagne grâce au colza et à la luzerne. 2015 : Que va-t-il se passer ? Comment mes abeilles vont-elles passer l'hiver ? Que vais-je découvrir au printemps ? Quelles sont les erreurs que je dois corriger ? Quelles décisions seront prises au niveau européen et français pour protéger mes abeilles ? Que d'interrogations ! C'est toutefois l'optimisme qui doit nous guider même si les difficultés sont sérieuses et réelles. Je vous souhaite une fabuleuse année apicole

André-Claude Deblock

Sommaire

Des amis sont rédacteurs de ces newsletters. J'ai donc décidé de dissocier les newsletters de mon propre site. S'agissant d'un travail collaboratif. Il appartient donc à chacun de nous.

Il y a donc un nouveau titre : « Vive les abeilles »

- p1 - Rencontre avec Jocelyne RAFY,
- p3 – Ruche Voirnot – Francis Delecolle
- p4 - C'était hier – Les colonies en coffre
- p6 – Poésie – Irène Gardille
- p7 – Recette : le Christmas cake
- p9 – J'ai lu, les nouveautés
- p11 – Pollinis : Que faut-il en penser ?
- p12 – Couleurs des reines – Sigles apicoles
- p14 - L'abeille, la ruche et l'artiste
- p15 – AG Champagne Apicole - Conclusion

Rencontre avec Jocelyne Rafy , apicultrice



Jocelyne RAFY est apicultrice professionnelle à Soudron, près de Vatry. Son activité apicole toute récente(2006) vient s'ajouter à l'élevage de moutons.

Comment devient-on apicultrice professionnelle ?

L'idée a germé en novembre 2005, le comptable de notre exploitation ovine est venu à la maison. Il parlait de ses ruches avec passion. Il m'a donné envie d'avoir des abeilles. Je n'avais alors jamais vu une ruche de près. Je n'y connaissais rien. Je me suis, pendant l'hiver, documenté sur internet, j'ai lu des livres, suis allée sur des forums et j'ai rencontré Céline Gobin, apicultrice expérimentée en Argonne qui m'a donné beaucoup d'informations de base.

En avril 2006, j'ai acheté mes 2 premières ruches peuplées en Buckfast, puis 7 autres vieilles ruches d'occasion en abeilles noires, avec un extracteur 20 cadres et un bac à désoperculer en plastique. Parallèlement je me suis inscrite aux cours d'apiculture au rucher école de Beauthel près de Coulommiers, qui avaient lieu chaque samedi. Cet apprentissage a complété mes lectures. Dans le même temps j'ai pu aussi profiter d'une formation de 3 jours sur l'élevage de reines. C'était passionnant.

J'ai donc décidé dès la première année d'ajouter l'apiculture à notre activité ovine. C'est ainsi que je suis passée en 4 ans de 10 à 200 colonies, qui sont aujourd'hui toutes en Buckfast. Je conduis cela seule, avec quelquefois l'aide d'une amie au moment de la récolte.

Je commercialisais au départ mon miel en vrac jusqu'en 2012. Aujourd'hui j'ai décidé de développer la vente directe, d'intégrer par exemple, le magasin collectif de Cernay-les-Reims. La Chambre d'Agriculture, m'a beaucoup aidé, notamment par le biais du réseau et de la marque « Bienvenue à la Ferme ». L'animatrice de la marne est très dynamique. J'ai ainsi pu participer à la foire de Châlons, à des buffets, salons....J'ai découvert la vente en face à face et cela me plaît beaucoup.

Je fais un peu de transhumance car en dehors du colza et de la luzerne notre région n'offre pas une grande variété de fleurs.

Je vais aujourd'hui entamer la production de gelée royale. J'ai réservé 30 ruches sur les 200 pour cette activité, sachant qu'il faut en moyenne 3 ruches pour une ruche de production. Mais j'ai du mal à tout gérer en même temps : les colonies, le miel, la gelée, les essaims, la commercialisation.... le temps manque. En tant que femme apicultrice, je ne rencontre pas de problèmes particuliers pour conduire mes ruchers. J'étais habituée à l'activité physique avec l'élevage des moutons.

A court terme je vais installer un laboratoire qui me servira pour extraire et conditionner la gelée royale et fabriquer le pain d'épices. Je vais également préparer une salle pour la mise en pots, et aménager un local de vente afin de présenter mes produits. J'envisage aussi d'acheter de nouvelles machines comme une doseuse...

En terme d'évolution, j'aimerais suivre une formation sur la préparation et l'aspect visuel des miels (limpidité, homogénéité).

En résumé, je pense qu'aujourd'hui, il est préférable pour moi de ne pas accroître mon cheptel, mais d'avoir des reines de très bonne qualité et de bien soigner mes colonies. Je gagnerai ainsi du temps et je gérerai mes ruches avec plus d'efficacité.

La construction du toit plat

Je commence la construction comme pour le couvre cadres, en réalisant un cadre en tasseaux de sapin (14X38) assemblé à mi bois.

Ce cadre a par contre une dimension supérieure de 10 mm en largeur et longueur (soit 440 X 420), de manière à ce que le lambris de 100 mm fixé à sa périphérie vienne envelopper le couvre cadres ainsi que le corps de ruche en laissant 5 mm de jeu.

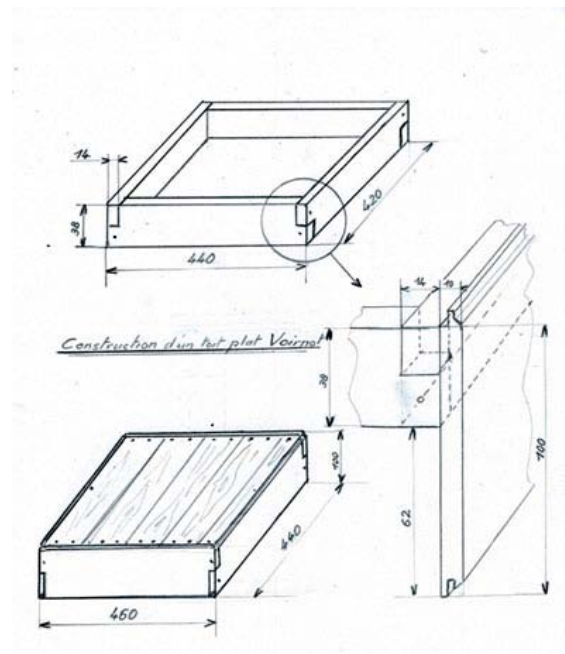
Je découpe ensuite le lambris de 100 mm de largeur. Deux éléments de 460 mm (440 + 2 X 10 mm l'épaisseur du lambris) et deux de 440 mm (420 + 2 X 10) que j'assemble également à mi bois, et qui viendront se fixer à l'extérieur du cadre initial.

La languette du lambris est placée en haut et servira de cadre qui sera comblé par du lambris pour couvrir le toit proprement dit.

L'ensemble est cloué avec des clous de 1,2 X 20 en prenant soin de réaliser des avant trous de 1mm, toujours dans le but d'éviter l'éclatement du bois car nous travaillons sur de faibles épaisseurs et relativement près du bord des éléments à assembler.

L'avantage de cette construction est que nous avons un ensemble solide, pas trop lourd, qui enveloppe bien la ruche, et qui laisse en superposant les 2 cadres de 38 mm, un espace suffisant pour y loger un nourrisseur, type Nicot, un pain ce candi ou encore un isolant pour l'hiver.

La ruche elle même est encadrée sur une hauteur de 24 mm (100-2X38), ce qui assure un bon maintien horizontal du toit, également lors du transport.

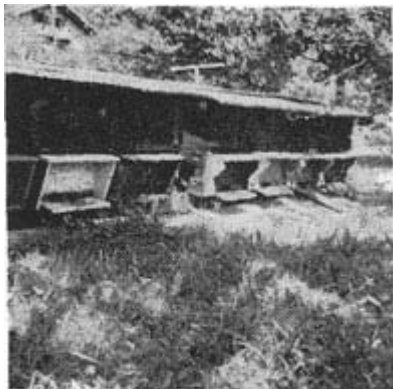


La construction terminée, il ne reste plus qu'à la recouvrir d'une feuille d'aluminium de 4 dixièmes que l'on trouve en rouleau de 700 mm de large chez les vendeurs spécialisés en matériel apicole.

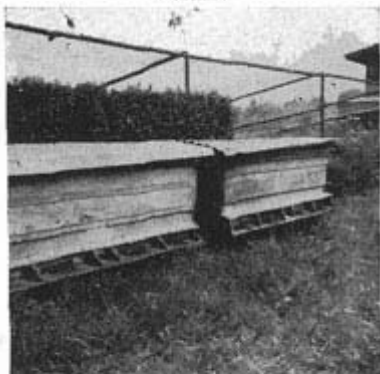


C'ETAIT HIER - 1968 – Les colonies logées en coffre

La Gazette Apicole – janvier 68 – article de Louis Roussy



**Coffre contenant des ruches
Système Ritter. Jean Eckert
Allou**



**Coffre contenant des ruches
Dadant Blatt. Jean Cathelaz**



**Grand coffre contenant
6 ruches Dadant Blatt
Louis Puenzieux**

La ruche Dadant Blatt (45 x 45) appelée encore Dadant-Bertrand ou modifiée de Blatt, fut présentée aux apiculteurs Romands en mars 1893.

Dans une brochure de 32 pages, avec 17 figures et dessins, le maître Edouard Bertrand, en donnait une description complète avec les coordonnées de construction.

Si les Dadant types étaient la spécialité de François Dulex à Panex, les Fusay et les Dadant Blatt étaient construits par les de Siebenthal père et fils. Ce travail, longuement mûri, suscita un grand enthousiasme parmi les apiculteurs de nos régions.

La multitude des systèmes, souvent effarants et archaïques, disparut peu à peu. Nous rappelons pour mémoire qu'il n'existait pas moins de dix formes de cadres.

Avec l'avènement de la Dadant-Blatt, on construisit des ruches trop lourdes, avec des toits chalet immenses, des planches de vol trop grandes. Ces ruches étaient de transport malaisé.

Toutes les difficultés furent surmontées en maints endroits par l'apparition des coffres chez les apiculteurs faisant de la transhumance.

Un coffre en montagne et un en plaine ; cet ingénieux système permit de ranger plus de colonies sur des chars spéciaux, à ressorts. Le chargement se présentait comme un cube (absence de toits).

La famille de Siebenthal possédait de nombreux coffres à 5 colonies dans la vallée des Ormonts.

Comme les pavillons, les coffres c'est l'apiculture sous clefs. Ces coffres à toit basculant sont construits de façon à pouvoir placer deux hausses sur la colonie. Ils servent aussi de dépôt de matériel.

L'arrivée sur le marché apicole de ruches aux dimensions réduites, bien aérées et d'une grande légèreté, avec des planches de vol mobiles constitua un grand progrès. Ce sont les ruches pastorales, étudiées spécialement pour les transports.

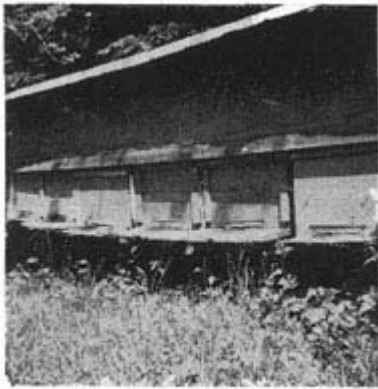
De nos jours, on construit pourtant encore des coffres pour y loger les colonies.

Il en est d'isolés pour une seule colonie avec toit basculant. Ce système a été conçu par le maître apiculteur Oscar Ritter de Bienne.

La ruche Ritter, de construction spéciale, a été étudiée pour être conduite en coffre ; c'est une très bonne ruche pour les contrées humides et pour la haute montagne, car elle est isolée des quatre côtés.

La ruche Ritter possède 11 cadres Suisses Burki. C'est, en somme, une Dadant raccourcie d'environ 7 cm. (286 mm. de haut et 372 mm. de long.). Cette ruche Ritter a la profondeur de la Dadant-Blatt, mais aux dimensions de 38 x 41 au lieu de 45 x 45. Un ingénieux plateau couvre cadre vitré permet de suivre l'évolution de la colonie sans la déranger.

Etude de ce système Ritter, le 15 mai 1966 au rucher de Jean Eckert-Clerc au Clos Marion à Ollon, Photo N° 1.



**Grand coffre à toit basculant
contenant 6 ruches D.B.
Louis Puenzieux**



**En pleine sylve alpestre
coffre contenant 6 colonies
D.B. Louis Puenzieux**



**Coffre contenant 2 colonies
D.B. et 2 nucléi
Luc Mettant**

Le plus grand coffre qui ait été construit dans nos contrées appartenait à notre regretté Président, Edouard Fankhauser à Territet. Ce grand coffre peut contenir 6 colonies. Actuellement, il est la propriété de notre ami Albert Henchoz à Roche.

Les coffres de Jean Cathéla (photo n° 2).

Jean Cathéla est un apiculteur chevronné, qui a derrière lui un demi-siècle de pratique apicole.

Dans son joli Ranch des Couleaux, il possède deux grands coffres contenant 10 colonies

Ces colonies d'abeilles noires communes sont toujours très populeuses et logent côte à côte ; elles passent l'hiver à l'abri des rigueurs du climat frais du Haut-Léman.

Les colonies en coffre ont un rendement toujours supérieur à celles logées dans des ruches ordinaires

Les coffres de Louis Puenzieux (photos N° 3, 4 et 5).

Louis Puenzieux est le dernier survivant d'une grande famille d'apiculteurs, composée de quatre frères, très unis.

Ces quatre frères, cheminots de métier, étaient tous membres de la Société d'apiculture des Alpes, que dirige actuellement, avec une rare distinction, M. Adrien Paroz de Vevey.

Louis Puenzieux est un apiculteur de valeur, son ranch des abeilles construit pendant les loisirs et les congés, est situé dans une clairière et dans une très épaisse sylve dans la Vallée de la Tinière sur Villeneuve en pays vaudois.

Les grands coffres contiennent 29 colonies. Ce grand rucher est situé au pied des Rochers de Naye. La situation exceptionnelle permet aux abeilles de récolter un miel doré d'une grande richesse alimentaire et dans une aire géographique alpine très étendue.

Un magnifique coffre (photo n° 6).

Au-dessus du hameau des Resses, commune de Colonges, Bas-Valais, au lieu dit Vers-chez-Fazet, M. Luc Mettant, un jeune et enthousiaste apiculteur, possède un superbe rucher au milieu duquel on trouve le plus curieux des coffres. Il abrite deux colonies normales D.B. et deux nucléi, lesquelles trouvent une source de chaleur, car il offre une parfaite isolation thermique.

Conclusions

Ce qui nous a toujours frappé en visitant ces coffres au printemps, c'est l'absence d'humidité et de cadres moisies. Les colonies possèdent des populations très denses se développant à un rythme accéléré ; la consommation est toujours très réduite.

Malgré la modernisation de l'apiculture, on peut admirer encore de nombreux coffres dans nos campagnes et surtout sur la belle chaîne du Jura. Citons notamment les coffres somptueux fabriqués par un menuisier-apiculteur de Lausanne : M. Dubois.

LE RUCHER

Où vous envolez vous, vibrantes mouches d'or,

Au lever du soleil, lorsque je me rendors ?

Vers le bois silencieux, où pleure la rosée ?

Vers les vertes prairies, d'étoiles pavoisées ?

Puisez-vous les tilleuls l'odorante blondeur,

Dans le frémissement de votre vive odeur ?

Fouillez-vous dans le cœur des corolles offertes,

Le plus subtil nectar d'une nature en fête ?

Je vous vois repartir et revenir encor,

Poursuivant dans la fièvre un incessant transport

Par-dessus les bourgeons, d'où le pollen s'envole.

Ouvrières joyeuses des rameaux et des fleurs,

Et maîtresses d'un art sans burin ni couleurs,

De l'ordre et du travail, vous êtes le symbole.



Illustration M.C. Piette

Recette : Le fameux Christmas cake anglais

Prévoir 1h de préparation et 5 heures de cuisson. Le gâteau pèse plus de 7 kg, il est à déguster avec un bon thé british au cours de l'hiver. La recette traditionnelle est réalisée avec du sucre que j'ai remplacé ici par du miel. C'est un 3 étoiles. Les anglais préparent ce gâteau en novembre pour Noël. Le seul ingrédient venu de Grande Bretagne est la mélasse.

Ingrédients

- 1 moule à gâteau de 30 cm de diamètre sur 11 cm de haut avec fond amovible
- 1 k de raisins secs
- 500 g raisins de Corinthe
- 150 g de fruits confits
- 100g de cerises glacées
- 4 cuillérées à soupe de gingembre cristallisé finement haché
- 150 g d'amandes effilées
- 500 g de farine
- 1 petite cuillerée de sel
- 1,5 cuillerée de noix de muscade
- 1 cuillerée d'épices mélangés
- 1 cuillerée de cannelle en poudre
- 300 g de beurre
- 500 g de miel toutes fleurs
- 8 œufs légèrement battus
- 1 grosse cuillère de mélasse (treacle)
- Toutes les 3 semaines (5 grosses cuillères de rhum ou brandy)
- 2 sachets de levure chimique , 1 CS de bicarbonate
- Papier sulfurisé
- rhum ou cognac ou les 2 (ici j'ai mis 40 cl de rhum et 34 cl de cognac)

Pour le glaçage :

- Frangipane (250g de pâte d'amande)
- 500 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 4 blancs d'œufs
- ½ CC jus de citron



La recette :

Préparez le plat et le dessous, graissez avec du beurre

Dans un récipient mettre raisins, fruits confits, cerises, gingembre, amandes et ajouter 4 CS de farine. Mélangez. Réservez

Mélangez la farine restante avec le sel, la noix de muscade, les épices, la cannelle. Mettre de côté

Dans un grand bol, mélangez le beurre ramolli et le miel avec une cuillère en bois jusqu'à ce que cela soit lisse.

Ajoutez ½ des oeufs battus jusqu'à ce que l'ensemble soit bien homogène puis l'autre moitié.

Ajoutez la mélasse, mélangez jusqu'à ce que la couleur devienne brune.

Allumez le four : 150 °C

Graduellement ajoutez la farine et les épices, tournez avec la cuillère en bois.

Quand l'ensemble est bien mélangé, ajoutez graduellement et doucement les fruits confits..., continuez le mélange.

Ajoutez 4 à 5 cuillères de rhum ou cognac, remuez.

Mettre du papier sulfurisé dans le fond et sur les côtés en double épaisseur (la cuisson va durer 5 heures)

Versez le tout dans le moule, en faisant un léger creux sur le milieu.

Mettre au four 1 h, 150 °C

Après une heure, baissez la température à 140 °C et mettre du papier sulfurisé sur le dessus

Laissez 1 h et contrôlez, continuez encore 3 heures, tout en vérifiant. C'est cuit lorsque la lame d'un couteau est sèche quand on perce le gâteau.

Au bout de 5 heures, sortez le gâteau du four et laissez le refroidir 12 heures.

Ensuite, retirez le du moule et ôtez le papier sulfurisé, mettre dans un grand plat, percez des petits trous sur la surface et versez 4, 5 cuillères de rhum ou cognac (bien entourer le tout de papier alu ou film).

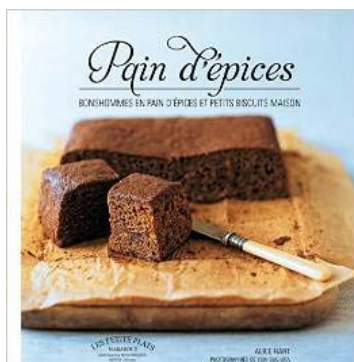
Laissez « mûrir », entre 1 semaine et 1 mois ou plus, en versant régulièrement du rhum ou cognac selon vos goûts. La veille de servir, faites le glaçage.

Glaçage : Tamisez le sucre glace dans un saladier, battez légèrement les blancs d'œufs.

Les intégrer doucement tout en battant avec le sucre glace, ajoutez le citron et continuez jusqu'à ce que l'ensemble soit lisse.

Recouvrez le gâteau avec la pâte d'amande puis avec le glaçage.

LIVRES : Mes dernières lectures, les nouveautés.



Alice Hart – Pain d'épices & cie

36 Recettes au goût de pain d'épices, au goût de Noël.

Pains d'épices simples, pains d'épices déclinés. Biscuits aux épices, cookies et petits macarons...

De très bonnes recettes de pains d'épices, petits gâteaux, grands desserts et autres gourmandises pour se régaler au goûter et les soirs de fête.

Mon commentaire: De nombreuses recettes de pain d'épices maison et d'autres gâteaux avec un fil conducteur: le gingembre. On peut utiliser soit du sucre, soit du miel. J'y ai trouvé des idées excellentes comme le cake citron et gingembre ou les madeleines épicées...



TIPHAGNE Frédéric – L'abeille et son miel

Industrieuse, dérobe-fleur, mignarde, suçotante ou aiguillonnante figuraient parmi les épithètes que recensait Maurice de La Porte en 1571 pour qualifier l'abeille, dans un ouvrage qui fit date. Quelque deux cent trente années plus tard, Bonaparte devenu Napoléon 1^{er} parsèmera ses armoiries d'abeilles d'or. « Ainsi a-t-on dit quelquefois les abeilles pour l'Empire », écrira Émile Littré dans le courant du XIXe siècle. Plus tard encore, en 1901, Maurice Maeterlinck affirmera, avec un lyrisme flamboyant, que les abeilles « sont l'âme de l'été, l'horloge des minutes d'abondance, l'aile diligente des parfums qui s'élancent, l'intelligence des rayons qui planent, le murmure des clartés qui tressaillent, le chant de l'atmosphère qui s'étire et se repose ». Quant au miel, qu'il soit l'instrument d'un atroce supplice (le cyphonisme) ou bien qu'il soit subtil, suave, profitable, rosineux ou plus simplement délicieux, il a également charrié derrière lui les croyances, les savoirs et les représentations des époques successives. L'ouvrage, en proverbes, dictons, expressions et citations abonde, et les illustrations y sont légion.

Mon commentaire : Un ouvrage destiné aux amoureux de la langue française, à ceux qui s'intéressent aux mots, aux citations, à leur origine, aux expressions d'hier et d'aujourd'hui et bien sûr à l'abeille et son miel.



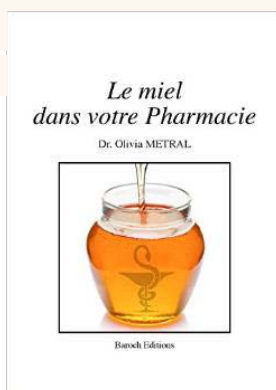
AVISSE Isabelle – [Grand Traité des Miels](#)

L'auteur : Apicultrice passionnée par les abeilles domestiques et sauvages, Isabelle Avisse, titulaire d'un doctorat en lettres et langues, allie dans cet ouvrage son goût pour ces pollinisateurs et son attrait pour la recherche et l'écriture.

De tous les produits nés du labeur insatiable de ces étonnants insectes sociaux que sont les abeilles la cire, la propolis, le pollen, le pain d'abeilles, la gelée royale, etc. le miel, de loin le plus connu, est apprécié depuis des temps immémoriaux sur tous les continents. Le miel ? Comment les multiples espèces et sous-espèces d'abeilles mellifères pourraient-elles n'élaborer

qu'un seul miel ? Dès le titre, cet ouvrage donne le ton, expliquant au fil des chapitres pourquoi chaque ruche produit un miel unique, aux caractéristiques spécifiques, aux saveurs propres, que des analyses chimiques peuvent confirmer. Ce grand traité des miels explore la relation symbiotique du monde végétal et des abeilles mellifères, l'alchimique transmutation des pollens, des nectars et autres exsudats sucrés

Mon commentaire : L'intérêt spécifique de cet ouvrage, en dehors des très belles illustrations, est que l'auteur rassemble ici une quantité d'informations, de renseignements, d'usages du miel qui sont pour la plupart disséminés dans différents livres. Un livre à posséder pour les amoureux et les consommateurs de miel.



Olivia Metral – [Le Miel Dans Votre Pharmacie](#)

L'utilisation thérapeutique du miel date de l'Antiquité. Elle se retrouve d'ailleurs tout au long de l'Histoire au travers de civilisations et d'époques diverses. L'avènement de l'industrie chimique a évincé le miel de nos pharmacies. Cependant l'accroissement des résistances aux antibiotiques, les effets indésirables médicamenteux et la découverte de la limite de la chimie amènent à une revalorisation des médecines naturelles dont l'apithérapie est une branche majeure. Le miel possède de

nombreuses propriétés. Il est employé dans certains hôpitaux où ont été mis en exergue les avantages thérapeutiques et économiques de ce type de traitement. Ce produit unique en son genre peut entrer dans de nombreux conseils officinaux dans le cadre de troubles ORL, digestifs, hépatiques, dermatologiques, cardiaques, rhumatologiques et obstétriques. Validé par les principales études scientifiques réalisées sur le sujet, ce livre s'adresse autant au monde médical qu'aux patients et à leurs familles.

Mon commentaire : C'est un livre de référence en matière d'apithérapie. A partir du constat des limites de la médecine chimique, Olivia Métral décrit les soins que l'on peut s'apporter de manière douce et efficace en utilisant différents miels et huiles essentielles pour traiter maintes pathologies. A cela s'ajoute une analyse socio-économique très pertinente dans le choix des méthodes de soin. Un ouvrage de haut niveau.

Discussion : POLLINIS – Que faut-il en penser ? « Le CARI »

Nous avons reçu il y a quelque temps une nouvelle vague de mails inquiétants sur l'utilisation des néonicotinoïdes et leurs effets sur les abeilles de la part de Pollinis. Les interrogations sur cette structure restent nombreuses, à l'heure où leur dernière campagne à destination du grand public se diffuse largement sur la toile. Le CARI s'est intéressé à cette opération. Voici leur analyse :

« Le contenu de la présentation est très alarmiste et elle ne fait que redire le message porté par les apiculteurs depuis près de 15 ans sur l'importance des abeilles en matière de pollinisation. L'analyse du dossier des néonicotinoïdes est nettement moins correcte et ne fait aucunement mention des efforts menés par une coalition apicole pour aboutir aux modifications des tests sur les abeilles et sur la révision complète des néonicotinoïdes. Il est vrai qu'il faut rester vigilant mais avec cette pétition, on est dans le sensationnel et le démesuré et ce n'est pas bon.

Qui est Pollinis ?

Là, tout devient particulièrement obscur. Après avoir développé un système de financement de ruches (parrainages assez onéreux), un projet de conservation des abeilles noires... ils abordent le sujet des néonicotinoïdes.

Il semble impossible d'avoir un contact, un compte-rendu de réunion...

(cf. www.mathieua.fr/blog/2014/03/21/pollinis-episode-2).

Indépendance ne veut pas dire travail occulte. On sait qu'une société de vente d'adresses électroniques est liée à cette association déclarée sans but lucratif (revente de vos adresses à 0,80 euros) qui travaille également avec la lettre « santé nature innovation » (www.altermonde-sans-frontiere.com).

On peut donc s'interroger sur la finalité réelle de cette pétition. Ne serait-ce pas aussi de récolter un maximum d'adresses au niveau international ? En l'absence de véritable transparence, le CARI ne cautionne pas la nouvelle pétition Pollinis.

Il est bien malheureux de voir de telles récupérations de l'abeille qui a besoin de tellement plus qu'une pétition supplémentaire. » Source : CARI (<http://www.cari.be/breves/>)

COULEURS DES REINES : Gérard Hagniel

Chaque année les reines d'abeilles ont des couleurs différentes avec une rotation tous les 5 ans. Comment se souvenir de la règle ?

Gérard Hagniel, nous propose un outil mnémotechnique simple et efficace.

Cette année c'est : 

Année terminée par : **1 ou + 5 : Blanc**

2 ou + 5 : Jaune

3 ou + 5 : Rouge

4 ou + 5 : Vert

5 ou + 5 : bleu

	2015	2020
	2016	2021
	2017	2022
	2018	2023
	2019	2024

Pour s'en souvenir, le procédé mnémotechnique suivant est amusant :

Il faut mémoriser la phrase : "**Blanc, je rêve en bleu**".

- je : pour jaune,
- rê : pour rouge,
- ve : pour vert.

SIGLES en APICULTURE

Il est souvent difficile de s'y retrouver dans les sigles utilisés dans les organisations et en particulier en apiculture. Une petite liste ici avec un focus sur la Champagne-Ardenne

ADA, Association de Développement Apicole

ADAPI, Association pour le Développement de l'Apiculture Provençale (organisation technique)

ANERCEA, Association Nationale des Eleveurs de Reines et des Centres d'Elevage Apicole

ANSES, Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'environnement et du Travail

APDI, Arrêté Préfectoral de Déclaration d'Infection

APMS, Arrêté Préfectoral de Mise sous Surveillance

ASA, Agent Sanitaire Apicole

BNEVP, Brigade Nationale d'Enquêtes Vétérinaires et Phytosanitaires

CNDA, Centre National de Développement Apicole

CNTESA, Commission Nationale Technique, Economique et Scientifique Apicole

DDCSPP, Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations

DDecPP, Direction Départementale en Charge de la Protection des Populations

DDPP, Direction Départementale de la Protection des Populations

DGAL, Direction Générale de l'Alimentation

EFSA, Autorité Européenne de Sécurité des Aliments

FDGDON, Fédération Départementale des Groupements de Défense contre les Organismes Nuisibles

FGSAM, Fédération des Groupements et Syndicats Apicoles de la marne

FNCA, Fédération Nationale des Coopératives Apicoles

FNLON, Fédération Nationale de Lutte contre les Organismes Nuisibles

FNOSAD, Fédération Nationale des Organisations Sanitaires Apicoles Départementales

FREDON, Fédération Régionale de Défense contre les Organismes Nuisibles

FRACA, Fédération Régionale des Apiculteurs de Champagne-Ardenne

GDSA, Groupement de Défense Sanitaire Apicole (**GDSA 51- pour la marne**)

GPGR, Groupement des Producteurs de Gelée Royale

HMF, Hydroxyméthylfurfural

ITSAP, Institut Technique et Scientifique de l'Apiculture et de la Pollinisation, Institut de l'Abeille

MDO, Maladie à Déclaration Obligatoire

MRC, Maladie Réputée Contagieuse

OVS, Organisme à Vocation Sanitaire

PSE, programme sanitaire d'élevage

SNA, Syndicat National d'Apiculture

SNGTV, Société Nationale des Groupements Techniques Vétérinaires

SPMF, Syndicat des Producteurs de Miel de France

UNAF, Union Nationale de l'Apiculture Française

VS, Vétérinaires Sanitaires

W.B.C., William Broughton Car (Ruche anglaise)

Suite du projet: L'abeille, la ruche et l'artiste

D'autres artistes ont rejoint le projet, 14 ruches sont pour le moment soit réalisées soit en cours. Les ruches sont peintes ou gravées. On pourra également admirer une ruchette carton 5 cadres. A cela s'ajoute aussi une ruche collective très particulière en hommage à l'équipe de Charlie Hebdo. S'agissant d'une ruche Warré, chaque artiste dispose d'une face d'un élément de ruche.

Une première exposition aura lieu au salon Tendances Nature à Reims les 13, 14 et 15 mars 2015 au parc des expositions.

Une seconde exposition devrait pouvoir se dérouler au Parlement Européen de Bruxelles au mois de juin 2015.

Le détail des œuvres sur

www.bz-art.org



PANDA



Sylvie Plateau



Céline Prunas



Caroline Valette

Assemblée Générale « La Champagne Apicole »

L'Assemblée Générale de « La Champagne Apicole » s'est déroulée le 11 janvier 2015, beaucoup d'adhérents au RV . Le Président, Dominique Mareigner a présenté le rapport moral en rappelant en particulier les difficultés de la saison apicole (météo, varroase, frelon... et le nouveau coléoptère Athena Tumida). Vincent Morlot a ensuite fait le bilan de l'opération « Récupération des essaims » qui a connu un grand succès cette année. Monique Mareigner a développé les diverses d'activités conduites en 2014 avec « La Champagne Apicole »(initiation à l'apiculture, interventions dans les écoles ou entreprises...). Jean-François Maréchal a donné les résultats du concours de miel avec beaucoup de récompenses cette année, il a ensuite décrit l'organisation des relations avec la FGSAM et le GDSA51 ainsi que les statistiques de l'apiculture dans la marne. André-Claude Deblock a présenté le projet «des ruches d'artistes et des artistes ».



Dominique Mareigner – Rapport moral



Vincent Morlot – Ramassage des essaims



Monique Mareigner – Rapport d'activité



Jean-François Maréchal – La FGSAM

Pour terminer :

Même si les effets attendus sont limités sachez que le 4 février 2015 une résolution sera votée au Sénat puis ensuite à l'Assemblée nationale pour inviter le gouvernement français à agir auprès de l'Union européenne afin d'interdire toutes les utilisations des néonicotinoïdes tant que les risques graves pour la santé humaine, animale et l'environnement ne seront pas écartés.

Amitiés apicoles

André-Claude Deblock

Le 18 janvier 2015

Les newsletters sont téléchargeables sur le site : www.aubonmiel.com