



La Gazette des abeilles

— • Novembre 2017 • —



La famille s'agrandit encore

D'une poignée d'apiculteurs au lancement du projet en 2010, le réseau s'est densifié au fil des années.

On compte aujourd'hui près de 50 apiculteurs partout en France (Sarah dans les Vosges, Alain en Île-de-France, Pascal dans le Loiret, ou encore Philippe en Provence, et bien d'autres encore...).

Cette année, notre volonté est d'aller encore plus loin et de soutenir de nouveaux apiculteurs. Ceci ne sera rendu possible que grâce au mouvement que vous créez autour de notre action.

Notre souhait : rapprocher apiculteurs et parrains dans une démarche de soutien à l'apiculture locale.



➤ DENIS FIORILE
Provence-Alpes-Côte-d'Azur

C'est à l'âge de 45 ans, suite à un plan social que Denis s'oriente vers une conversion dans l'agriculture. Puis, il prend goût « à mettre les mains dans les ruches » et, la saison suivante, se décide à doubler le cheptel ! L'année suivante il double de nouveau et comme lui dit un vieil ami apiculteur : « Méfie Petit, quand on met une main dedans, c'est le bras tout entier qui y passe ! » Aujourd'hui, il a 200 ruches mais hélas, qu'une centaine de colonies, du fait des saisons passées difficiles. Ses ruches sont situées en plein cœur du massif de la Sainte-Baume dans le parc du Moulin Blanc qui bénéficie d'un cadre exceptionnel. Il fait partie des jardins remarquables sélectionnés par Le Ministère de la Culture et de la Communication et a reçu le prix VMF : Émile GARCIN pour la sauvegarde du patrimoine. Ce lieu dispose d'une variété exceptionnelle d'arbres centenaires et une biodiversité riche (arboretum avec essences rares de hêtres, conifères...). Les cultures environnantes (sainfoin, luzerne, prairie naturelle) et collines avoisinantes (piémont du massif de la Sainte-Baume : thym, romarin, sarriette...) apportent une alimentation variée aux abeilles. Les ruches parrainées sont ensuite en juillet et août en villégiature sur les plateaux de lavande de Haute Provence afin de pouvoir butiner des nectars plus tardifs. Les parrains pourront déguster selon les récoltes des miels de romarin, garrigue et lavande.



➤ JÉRÔME CLAVEL
Occitanie

Jérôme, 24 ans est fils d'un apiculteur amateur mais pas moins passionné. Il est aujourd'hui à son tour épris de ces petites bêtes merveilleuses que sont les abeilles.

En 2014, il crée son activité apicole et espère que cela devienne une activité à part entière. Un toit pour les abeilles est un réel atout selon Jérôme étant donné les pertes hivernales qu'il subit chaque hiver.

Ses ruches sont situées au cœur de la Lozère près des Gorges du Tarn (inscrites au patrimoine de l'humanité).

Il y produit un miel toutes fleurs de montagne dans le respect le plus total de ses protégées, avec un cheptel composé d'une trentaine de ruches.

Le miel de Jérôme est doux, représentatif de la région, varié en saveurs : c'est un véritable cocktail floral !

Sa vision de l'apiculture est de ne pas exploiter ses abeilles mais pouvoir vivre et évoluer avec elles.

Jérôme est actuellement dans des démarches pour être certifié « Nature et Progrès » à moyen terme.

Il transforme son miel (bonbons, madeleines, pains d'épices...) afin de valoriser au mieux sa production et le terroir Lozérien et Occitan.



• C'est aussi ça le parrainage •

Le parrainage permet, outre le maintien des colonies d'abeilles et l'action pollinisatrice qui en découle, de donner ponctuellement des « coups de pouces » aux apiculteurs du réseau ! Et ils sont nombreux cette année...

Tout d'abord, les aides à l'équipement.

Pour 4 apiculteurs, une contribution financière leur a permis d'acquiescer chacun une étiqueteuse professionnelle et pour un autre, un lève ruches. Des investissements qui leurs sont utiles pour améliorer les conditions de travail et optimiser leurs efforts.

Ensuite, des aides à la reconstitution du cheptel.

Ce sont les « coups durs » souvent liés à la Nature !

Tempête pour Stéphane, attaque d'animaux pour Pascale, ou encore la mauvaise météo qui aura été à l'origine de fortes mortalités (supérieures à la moyenne nationale de 30%) pour Sarah, Philippe, Jérôme et Céline, Pascal Chantal, Yves, Frédéric et Évelyne.

Autant d'apiculteurs que nous avons pu aider pour relancer leur activité mis à mal.

Sans vous, tout ceci nous serait impossible.

Vous nous permettez concrètement d'agir tous ensemble pour la sauvegarde des abeilles et le soutien à la filière apicole.

Et toujours aussi important pour nous, tous les messages d'espoir et de réconfort que vous nous adressez ainsi qu'à vos apiculteurs tout au long de l'année...

➤ **Merci !** ➤

Départ



➤ FRANÇOIS GROS
Provence-Alpes-Côte-d'Azur

Entre la météo non favorable au développement de ses colonies, la perte d'une partie de ses abeilles en 2016 qu'il n'a pu remplacer faute de conditions climatiques favorables, François a souhaité lever le pied.

Chaque année, les pertes de nouvelles colonies d'abeilles viennent accabler un peu plus le moral de ceux qui travaillent auprès d'elles.

S'ajoute à cela une pression fiscale plus importante (augmentation des cotisations et des obligations administratives supplémentaires), contraignant une partie des apiculteurs amateurs imposables auparavant au forfait, à évoluer vers un régime de micro-bénéfice agricole.

Malgré le soutien que nous lui avons apporté, François a donc mis un terme aux relations que nous entretenions avec lui et par conséquent avec ses parrains.

Bonne continuation François...





2017, une saison contrastée

Il est encore prématuré pour faire le bilan réel de la saison 2017. Seul le réveil des colonies courant février laissera présager de la bonne santé des abeilles. Toutefois, nous pouvons d'ores et déjà dresser un premier bilan de la saison et des récoltes de miels.

D'un point de vue général, **les conditions météorologiques extrêmes**, et en décalage par rapport aux besoins des colonies, **ont freiné les miellées** (production intense de miel sur une période). Le mois de mai, très froid a fait des ravages avec des gelées sur certaines régions. Les floraisons d'acacias en ont fait les frais.

La canicule qui s'en est suivi sur juin, notamment dans le sud de la France, a accéléré les floraisons et la sécheresse a mis à mal les récoltes, tout particulièrement celles de lavande. En revanche, en montagne, la végétation épargnée par les fortes chaleurs a permis de belles récoltes.

En juillet et août, les pluies nombreuses sur le territoire sont venues perturber et achever précocement la fin de la saison.

On soulignera également que la Corse et le sud de la France ont vécu de nombreux incendies qui ont eu raison de tous ces hectares de biodiversité. La mauvaise saison passée a profondément influé sur la manière dont les apiculteurs ont organisé leur travail cette année.

Pour pallier aux lourdes pertes d'abeilles qu'ils ont subi, **la majorité des apiculteurs a privilégié la reconstitution et l'accroissement de leur cheptel.**

Ce travail de longue haleine leur a demandé beaucoup de temps. Cet investissement n'a pas pu être mis à

profit pour la récolte au printemps. Mais cette activité nécessaire à la pérennité apicole leur permet de préparer la saison prochaine avec plus de sérénité. Et déjà, les résultats se font sentir... Un peu partout, le constat est le même, les colonies sont plus belles à la sortie de l'été.

Les apiculteurs témoignent :

Céline, Vercors : « Un froid exceptionnel s'est abattu sur notre région fin avril. Mi-mai, la chaleur sèche s'est installée pour devenir caniculaire dès juin. Cela a permis aux pucerons de se développer et nous avons eu de bonnes quantités de miellat en montagne. En plaine, petite récolte de lavande en revanche. »

Bruno, Auvergne : « En mai, après une période chaude suivie d'une sécheresse, le froid a frappé emportant avec lui les fleurs d'acacia et une grosse partie de la récolte de printemps. En juin, les floraisons se sont succédées sans répit jusqu'en juillet où la canicule a ensuite eu raison de bien des réserves. »

Thierry, Isère : « Au printemps, le froid et la pluie n'ont pas été propices aux miellées. En juin s'en est suivi la canicule intense où j'ai pu faire une très belle récolte de forêt. Début juillet, le froid a fait calé assez vite les rentrées de nectar. Les ruches sur la lavande qui s'est trop vite asséchée, n'ont rien donné. Le châtaignier et le sapin eux non plus, n'ont pas bénéficié de conditions météo favorables. »

Frédéric, Gironde : « Nos protégées vont plutôt bien, peu de mortalité cet été. Par contre pour le miel c'est une autre histoire : avec les grosses chaleurs de ce début d'été tout s'est arrêté. La récolte s'est figée au 15 juin et les hausses à miel n'ont quasiment pas été remplies. La récolte est faible et la bruyère qui a continué à fleurir sur juillet a tout juste permis de maintenir les réserves déjà acquises au 15 juin. »

Nouveau gouvernement et pesticides

Nous avons déjà eu droit, sous le dernier quinquennat, à une marche arrière sur la loi Biodiversité, qui avait autorisée des dérogations jusque 2020.

Sous le nouveau gouvernement, nous avons assisté au premier « couac » entre Stéphane TRAVERTE, Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation et Nicolas HULOT, Ministre de la Transition Écologique et Solidaire. C'est Matignon qui a dû trancher et s'est rangé du côté de Nicolas HULOT pour confirmer en juin dernier, que **les néonicotinoïdes seront bien interdits à partir de 2018, toujours avec la possibilité d'obtenir des dérogations.** Et c'est là où le bât blesse, car les méfaits de ces pesticides sur les abeilles comme sur les hommes ne sont plus à démontrer. Ces produits sont, en effet, dangereux et représentent à eux seuls **1/3 des insecticides vendus sur la planète.** On peut les retrouver des années plus tard dans les pollens et nectars à des niveaux toxiques pour les abeilles. Ils agissent sur le système nerveux des insectes, qui finissent paralysés et meurent, impuissants. Les abeilles font parties des victimes, mais ne sont pas les seules.

Et voici où nous en sommes aujourd'hui sur la loi :

Depuis le 1^{er} décembre 2013, l'Europe a suspendu partiellement l'utilisation de 3 néonicotinoïdes : l'imidaclopride, la clothianidine et le thiaméthoxam.

Suspension partielle, **nombreux usages restent autorisés** comme l'imidaclopride sur les céréales à paille. Son utilisation a d'ailleurs augmenté de 36 %. D'autres néonicotinoïdes ne sont pas concernés par cette interdiction comme l'acétamipride et le thiaclopride.

Ce dernier est largement utilisé sur le maïs et a vu son usage multiplié par 2,5 entre 2013 et 2015, conséquence directe de l'interdiction de certains néonicotinoïdes. La commission a proposé **le maintien de l'interdiction des 3 néonicotinoïdes incriminés et de l'étendre à tous les usages en plein champs.** L'Union Européenne a établi les **critères de définition des perturbateurs endocriniens** que l'on retrouve dans les pesticides. Dès 2018, la France obtiendra 50 millions d'euros de la Commission Européenne pour financer la recherche indépendante sur les perturbateurs endocriniens.

Le parlement européen a, quant à lui, finalement opté en juin dernier pour **le maintien de l'interdiction de l'utilisation de pesticides sur les surfaces d'intérêt écologique (SIE).** Pour la première fois, les eurodéputés ont dit non aux pesticides dans les haies, bosquets et autres refuges de biodiversité. Suite aux difficultés pour uniformiser les décisions sur l'interdiction des néonicotinoïdes à l'échelle européenne, **la France a donc décidé de lancer de son côté une proposition de textes de Loi.** Nicolas HULOT et Agnès BUZYN Ministre de la Santé, ont proposé à Édouard PHILIPPE Premier Ministre, que la France interdise ces substances sur son territoire « dès lors que leur dangerosité aura été prouvée par des expertises indépendantes ».

La France invite également les autres états membres à agir à leur niveau pour créer un effet d'entraînement. Le gouvernement promet enfin de travailler sur des solutions alternatives aux produits nocifs utilisés dans l'agriculture.

Si en l'état, le texte de loi n'est pas parfait et que l'on voudrait que les choses aillent beaucoup plus vite, il n'en reste pas moins qu'il constitue un pas important dans l'évolution de la lutte contre ces pesticides tueurs d'abeilles... L'espoir est donc encore de mise et nous continuons notre mobilisation...



Des nouveautés !

C'est tout naturellement qu'en 2015 nous avons décidé de valoriser davantage encore la production du réseau en créant notre marque de cosmétiques.

Cette envie a donné naissance à Folies Royales, une gamme de cosmétiques bio et 100% made in France, solidaire des abeilles.

Pour que Folies Royales devienne un acteur incontournable de la cosmétique éthique, notre gamme s'élargira dès la fin de cette année avec de nouveaux produits qui puisent leur essence même dans la nature : www.folies-royales.fr.



➤ PAIN D'ÉPICES ◀



➤ TARTINES CHÈVRE FIGUES ◀

Mots Mêlés

Retrouvez ce jeu et plein d'autres autour des abeilles dans le N° Abeille du magazine Georges.

Retrouvez dans la grille tous ces noms de fruits et légumes que l'on peut manger grâce aux abeilles :

CO ELL I U O R T I C C H A T A I G N E R W F R K Q P L G
J U T N O C B U S M I R E C Y I K K Q O Q A R A D I S H W R
T U F B E T T E R A V E P R L L I S R E P Q K S E M M O P O
E S K E G E D K W U F R A M B O I S E Z O M L A I T U E M S
V I J R N N M O U T A R D E N M Y Q Y H I E C O U R G E Y E
A M N U A N P A U B E R G I N E O C I B O U L E T T E M U I
N S R M O O G E G R E P S A Z S H C F I V X F R A I S E U L
X P A L I H R H U B A R B E R O N C N C Y R T N I S I A R L
O U E R B E H D I R E L E C U B Q V E O C P N O N G I O F E
C M E C R O H E S I R E C Y I M K Q B P C S H M S T H C W I

- ail
- amande
- asperge
- aubergine
- betterave

- céleri
- cerise
- châtaigne
- chou
- ciboulette

- citrouille
- concombre
- courge
- fraise
- framboise

- groseille
- laitue
- melon
- moutarde
- mûre

- navet
- oignon
- pêche
- persil
- poire

- pomme
- prune
- radis
- raisin
- rhubarbe



© Magazine Georges N° Abeille / Éditions Maison Georges
© Photos : Fotolia.com

Créez votre photophore

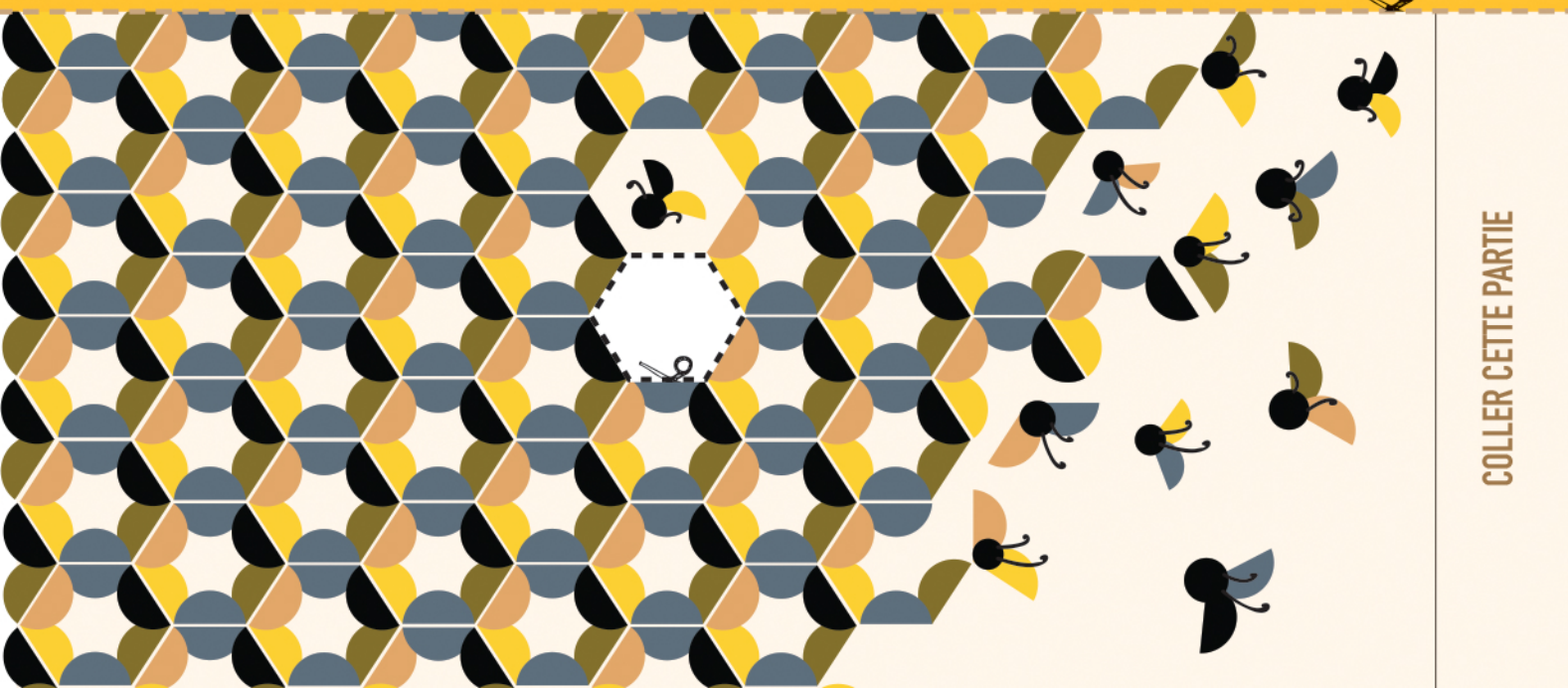
Nous sommes ravis de vous offrir cette année ce kit pour confectionner votre photophore. Vos abeilles vous apportent avec votre miel un peu de cire qui dévoilera son délicat parfum dans votre maison.

VOUS AUREZ BESOIN DE :

- Une paire de ciseaux
- La gazette
- La plaque de cire
- La mèche
- Un tube de colle

CONSIGNES :

Ne laissez jamais une bougie allumée sans surveillance. Faites brûler les bougies hors de portée des enfants et des animaux. Laissez toujours 7 cm entre des bougies allumées. N'allumez jamais de bougies à proximité d'objets inflammables.



COLLER CETTE PARTIE

RECETTE

✧ Pain d'épices ✧

ingrédients

- 250 g de miel
- 250 g de farine de blé
- 100 g de sucre en poudre
- 30 g de beurre
- 1 sachet de levure chimique (ou une cuillère à café de bicarbonate de soude)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café d'anis vert
- 1 cuillère à café de muscade
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de quatre épices
- 2 oeufs
- 15 cl de lait
- Quelques zeste d'oranges, ou une cuillère à soupe de confiture d'orange (option)

- 1/ Préchauffez le four à 160°C (th. 5/6).
- 2/ Mélangez dans un saladier la farine, la levure chimique (ou bicarbonate), le sucre et le sucre vanillé, ajoutez la cannelle, l'anis, la muscade et le gingembre.
- 3/ Réchauffez à feux doux le miel dans une casserole, versez-le sur le mélange.
- 4/ Incorporez petit à petit les œufs et le beurre ramolli.
- 5/ Chauffez le lait pour qu'il soit tiède et ajoutez-le. Mélangez afin d'obtenir une pâte lisse.
Vous pourrez agrémenter la pâte de quelques zestes d'oranges confites.
- 6/ Beurrez et huilez votre moule avant d'y verser votre préparation. Mettez le pain d'épices au four et laissez-le cuire durant 45 minutes.
- 7/ Dégustez votre pain d'épices au moins 24h après cuisson.

RECETTE

✧ Tartines chèvre et figues ✧

ingrédients

- 180 g de fromage de chèvre en bûche
- 8 cerneaux de noix
- 4 tranches de pain de campagne
- 2 grosses figues (ou 4 petites)
- 60 ml de yaourt grec
- 1 cuillère à café de miel liquide
- 4 tranches de magret de canard fumé (option)

- 1/ Mélangez le yaourt et le miel. Tartinez le pain avec ce mélange.
- 2/ Disposez une feuille de papier cuisson sur une grille de four puis vos tranches de pain dessus.
- 3/ Coupez 12 tranches de fromage de chèvre et posez 3 rondelles sur chaque tartine.
Pour les amateurs de viande, on peut ajouter 1 tranche de magret fumé par tartine.
- 4/ Ajoutez 2 quarts de figue ainsi que 2 cerneaux de noix.
- 5/ Dans votre four chaud - 200°, faites cuire 10 minutes.
- 6/ Servez chaud accompagné de roquette fraîche et ajoutez une pointe de fleur de sel.



L'équipe



1 Perspective de l'Océan
17 000 LA ROCHELLE
parrains@untoitpourlesabeilles.fr

Tél. : 05.17.26.10.23

Prenez votre photophore en photo
et partagez avec les autres parrains !
#vivelesabeilles !

www.facebook.com/untoitpourlesabeilles

<https://twitter.com/ttpla>

<https://www.instagram.com/untoitpourlesabeilles/>

www.untoitpourlesabeilles.fr

consignes

CRÉATION DE LA BOUGIE :

Disposez la plaque de cire devant vous, côté le plus court, face à vous.
Posez la mèche à l'une des extrémités de la plaque de cire, (la mèche doit ressortir de l'autre côté).
Roulez la plaque de cire pour que la mèche se trouve au centre de votre rouleau.

CRÉATION DU PHOTOPHORE :

Découpez le décor du photophore selon les pointillés y compris la partie centrale.
Collez les deux extrémités du décor comme indiqué pour créer un tube.

UTILISATION DU PHOTOPHORE :

Disposez la bougie sur une surface plane et à distance de tout objet inflammable.
Retirez le tube en papier au moment de l'allumage.
Allumez la mèche (avec l'aide d'un adulte si tu es un enfant).