

N° 127

L'Abeille Périgordine

MAGAZINE

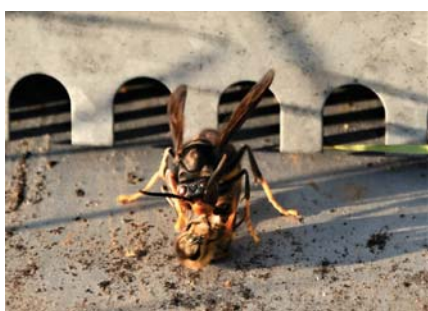


Hiver 2023

TRIMESTRIEL D'INFORMATIONS DES APICULTEURS DE DORDOGNE

L'Abeille Périgordine

Sommaire



4. Louis Pister, Président de la FNOSAD
5. Le frelon asiatique
6. L'UNAF
7. APIDOR
8. Durant trois jours le Palio a bourdonné
9. Moins de fleurs, moins de nectar, l'abeille en danger
10. Confrérie du Miel et des Abeilles en Périgord
11. Petits messages de remerciements
12. Fraudes massives aux miels importés
13. Lutte contre la prolifération du frelon asiatique
14. Déclaration de ruche Assurance des ruches
15. Inauguration du rucher à NEUVIC
16. Déclaration universelle des droits de l'abeille
- 17 - 20. Recette de fabrication du candi à froid
21. Concours des miels
22. Frelons asiatiques : coup de colère
23. Voyage en Allemagne
24. Murs à abeilles en Provence
25. L'abeille à table
26. Prêt de matériel - Vu sur le net
- 27 - 30. Revue de Presse
- 31.. Agenda

Trimestriel d'informations des Apiculteurs de Dordogne

 **L'Abeille Périgordine**

FONDATEURS

› Henri BALMES, Guy HENRY

DIRECTEUR DE PUBLICATION

› Nicolas BREME

ADMINISTRATION-ROUTAGE

› Bernard LALOT,
185 allée de la Couture
24660 NOTRE DAME DE SANILHAC
06 24 71 57 56

› Edith BOURDIAL

06 86 30 45 03

secretariatabeilleperigordine@gmail.com

Site internet : www.abeille-perigordine.fr

ADMINISTRATION, ABONNEMENTS

› Annie AMELIN,

158, allée de la Couture

24660 NOTRE-DAME DE SANILHAC

abeilleperigordinetrelissac@gmail.com

RÉALISATION, IMPRESSION

› idGraphic / Thierry JARDEL

3 rue du 4 septembre

24290 MONTIGNAC-LASCAUX

Impression sur papier Condat PEFC

(PEFC : gestion durable des forêts dans le monde)



RÉDACTION DE CE BULLETIN

RÉDACTRICE EN CHEF

› Edith BOURDIAL

COMITÉ DE RÉDACTION :

Annie AMELIN, Elisabeth BERNARD,
Nicolas BREME, Edith BOURDIAL, Fran-
cis CHRISTMANN, Martine JOUBERT,
Bernard LALOT, Jacques LAUGENIE,
Anne ROUSSEAU, Patrick VANDAMME

PHOTOS :

› Francis ACQUAERT, Nicolas BREME,
Edith BOURDIAL, Martine JOUBERT,
Bernard LALOT, Jacques LAUGENIE,
Jacques LAUGENIE, BASTIEN MARIE,
Freepik

Pour nous envoyer vos articles et photos
à paraître :

revueabeilleperigordine@gmail.com

COMMISSION PARITAIRE

DES PUBLICATIONS ET AGENCES DE PRESSE :

N° 0426G87904 N° 127

DÉCEMBRE 2023

ABONNEMENT ANNUEL : 25 €

(Compris dans l'adhésion)

PRIX AU NUMÉRO : 7 €

LE MOT DE LA PRÉSIDENTE

Nous venons de vivre une très belle et grande aventure en organisant chez nous en Périgord le 44^{ème} congrès de la FNOSAD.

Tout a commencé au début de l'année 2022. Jean-Yves GAUCHOT, Docteur Vétérinaire, Président d'APIDOR, a proposé que nous organisions le congrès national de la FNOSAD (Fédération Nationale des Organisations Sanitaires Apicoles Départementales) en octobre 2023.

Dans un premier temps, les adhérents de L'Abeille Périgordine ont rencontré le Président d'APIDOR qui leur a présenté le projet, ce dernier souhaitait recevoir leur assentiment, puis un conseil d'administration de L'Abeille Périgordine s'est tenu : c'est à une très forte majorité que L'Abeille Périgordine s'est engagée pour l'organisation de cette manifestation nationale. Le G.D.S.A. 24 nous a suivis dans ce défi.

Régulièrement, nous informions celles et ceux qui nous avaient rejoints, ils étaient informés de l'avancée des différentes démarches (demandes de subventions au niveau de la région Nouvelle Aquitaine, du conseil départemental de la Dordogne, auprès du Président du Grand Périgueux). Ces rencontres nous ont permis de nous connaître, ce furent des moments d'échanges et de partages, nous étions très à l'écoute des uns et des autres, et ceci nous a permis d'avancer et de structurer le plan que nous nous étions fixé.

Des rendez-vous avec le Président et la responsable du PALIO étaient réguliers, le tout s'est déroulé dans une très bonne entente de part et d'autre.

Bernard LALOT, Vice-président de L'Abeille Périgordine rejoint par Patrick VANDAMME, trésorier de L'Abeille Périgordine, ont pris en charge l'aspect matériel.

Michelle GERAUD s'est engagée dans le dossier « tourisme » auprès de l'Office du Tourisme du Grand Périgueux (préparation des sorties et découvertes de la région pour les accompagnants).

Jean-Yves GAUCHOT et moi-même avons effectué toutes les démarches administratives.

Des Visio conférences avec Louis PISTER, Président de la FNOSAD et certains membres de cette instance, avait lieu régulièrement.

Les semaines, les mois passèrent très rapidement et les quinze derniers jours ont été assez palpitants, pour ne pas dire stressants.

Dès le 12 octobre nous étions prêts à accueillir les exposants, les bénévoles, chacun prenait ses marques.

Le vendredi 13, nous avons accueilli les premiers congressistes. De très nombreux contacts ont eu lieu entre les exposants et les visiteurs en toute convivialité. Les uns et les autres étaient ravis de l'accueil, de l'organisation et de la disponibilité des bénévoles, tous vêtus d'un joli tee-shirt jaune ...

L'amicale philatélique de la Dordogne a édité un timbre, une carte et une enveloppe 1er jour, (collector) - la photo de l'abeille sur le timbre est de Bernard LALOT - nous tenons à remercier Jean-Marie VALDENAIRE, Président de cette société.

Samedi avait lieu l'inauguration officielle du 44^{ème} congrès. Nous avons accueilli toutes les instances institutionnelles ou leurs représentants, à savoir Mr Germinal PEIRO, Président du Conseil départemental de la Dordogne, Mr Jacques AUZOU, Maire de BOULAZAC-ISLE-MANOIRE, Président du Grand Périgueux, Mme Marie-Claude VARAILLAS, sénatrice, Mme Fanny CASTAIGNEDE, conseillère régionale Nouvelle Aquitaine représentant Mr Alain ROUSSET, Président du



Conseil régional Nouvelle Aquitaine, empêché.

A l'issue de l'inauguration, la Banda LOS CAMPAGNEROS dirigée par Nicolas BREME (responsable et formateur au rucher école de L'Abeille Périgordine) suivie de Jacques LAUGENIE, Grand Maître de la Confrérie du Miel et des Abeilles en Périgord, s'est dirigée vers la salle de réception où devaient avoir lieu deux intronisations.

Les congressistes ont été enchantés des différentes conférences qui se sont tenues, et des échanges qu'ils ont pu avoir avec leurs interlocuteurs.

Quant aux accompagnants, ils ont eu l'occasion de découvrir une région qu'ils ne connaissaient pas, découverte de Périgueux, ses musées, le château de BOURDEILH, et BRANTOME. Le lundi, ce sont les congressistes et leurs amis qui ont découvert « la chapelle Sixtine » du Périgord, la réplique de la grotte de Lascaux (Lascaux IV) à MONTIGNAC-LASCAUX. Par la suite, ils ont été reçus au PIP (Pôle International de la Préhistoire) à LES EYZIES de TAYAC-SIREUIL, et en fin de journée, le Parc du château de CAMPAGNE. Toutes et tous sont repartis enchantés.

Un très grand merci à toutes et à tous les bénévoles qui depuis le début ont été présents, ils ou elles n'ont pas compté leur temps, ils ou elles étaient très présent(e)s et nous ont fait confiance, ce fut une très belle et très riche expérience.

Edith Bourdial

44^{ème} CONGRÈS DE LA FNOSAD

Louis PISTER

FEDERATION NATIONALE DES ORGANISATIONS SANITAIRES APICOLES DEPARTEMENTALES



FNOSAD-LSA
41 rue Pernety
75014 Paris

Louis PISTER
Président de la FNOSAD

Hélène de Mulatier
Assistante de direction
06 08 51 08 12
helene.demulatier@fnosad.fr

à

Madame Édith Bourdial
Monsieur Jean-Yves Gauchot
Monsieur Bernard Lalot

Paris, le 25 octobre 2023

Objet : Organisation du 44^e Congrès Sanitaire Apicole de la FNOSAD

Edith, Jean-Yves et Bernard,

Les administrateurs de la FNOSAD et moi-même, tenons à vous féliciter et à vous remercier pour la réussite de cette manifestation. Vous êtes parvenus, à créer les conditions pour que les congressistes (apiculteurs ou pas), les exposants et les conférenciers puissent s'informer, échanger et partager, dans une ambiance particulièrement chaleureuse.

Nous avons apprécié le sérieux et le dévouement des nombreux bénévoles, qui ont fait preuve à l'égard de tous les congressistes de beaucoup de bienveillance et de disponibilité, et nous vous prions de bien vouloir leur transmettre aussi nos remerciements.

Encore une fois, au nom de la FNOSAD Bravo pour ce beau congrès !

Dans l'attente de prochaines rencontres, je vous prie de recevoir l'expression de mes salutations amicales.

Louis Pister,
Président de la FNOSAD

LE FRELON ASIATIQUE : QUAND LES SCIENTIFIQUES S'EMMÊLENT

Nicolas BREME

Le congrès de la FNOSAD s'est tenu au Palio à Boulazac les 13, 14 et 15 octobre. Le succès a été au rendez-vous avec un millier de visiteurs.

Je tiens à remercier l'énorme travail réalisé par l'ensemble des bénévoles qui se sont investis sans compter pour favoriser la réussite de cet événement. Notre syndicat, l'Abeille Périgordine, a été l'un des acteurs majeurs de cet élan bénévole, à l'image de notre présidente Edith Bourdial et de notre vice-président Bernard Lalot. Tous nos bénévoles ont œuvré efficacement auprès d'Yves Gauchot afin d'accueillir au mieux les exposants, les conférenciers et le public.

Différentes conférences très techniques dans le domaine apicole se sont tenues sur ces journées. Elles se sont révélées très enrichissantes et intéressantes. En effet, ce congrès représente une réelle opportunité pour notre petit territoire d'accueillir

des professionnels reconnus à l'échelle internationale. Les moments d'échanges ont été très instructifs et nous ont permis d'accroître nos connaissances.

Une seule conférence a dénoté de ce tableau qualitatif, celle sur le frelon asiatique. En effet, cela fait vingt ans que nous sommes contraints de faire face aux attaques de ce frelon en Périgord. Cette année, chez de nombreux apiculteurs, la présence de ce prédateur a causé de multiples problèmes. Or, cette conférence nous a présenté le même discours et le même diaporama qu'il y a vingt ans. Les solutions qui sont avancées aujourd'hui par ces intervenants sont celles qui avaient été hautement réfutées et critiquées il y a vingt ans. Pas une seule réelle solution n'a été évoquée. A croire que le frelon n'est finalement qu'anecdotique dans la biodiversité française. Nous étions nombreux à être déçus et dépités

par de tels propos. Lors du court laps de temps des questions-réponses, certains auditeurs ont expliqué leur façon de procéder. Ces dernières leur semblent viables aujourd'hui, l'infestation n'étant pas aussi avancée chez eux que chez nous, première zone d'expansion du frelon asiatique en France.

Il m'apparaît anormal qu'aujourd'hui encore, en 2023, il y ait des discours scientifiques pompeux pour ne rien nous apporter sur ce fléau. Il faut impérativement qu'il y ait une concertation entre toutes les autorités réellement compétentes pour endiguer le développement de ce nuisible et résorber sa présence sur notre territoire. Il est plus que temps...



L'UNAF

Alexandre CATONNE

Le 44^{ème} congrès de la F.N.O.S.A.D. (Fédération Nationale des Organisations Sanitaires Apicoles Départementales) s'est déroulé les 13, 14 et 15 octobre au PALIO de BOULAZAC en Dordogne (près de Périgueux).

Organisé par APIDOR (APiculteurs de la DORDogne), structure départementale qui regroupe le G.D.S.A. 24, l'Abeille Périgordine et le Rucher du Périgord.

L'Abeille Périgordine et le G.D.S.A. 24 étaient au rendez-vous de ce grand rendez-vous national de la santé qui avait pour thème cette année « **L'abeille, actrice de la biodiversité, indispensable à l'homme** ».

La question du frelon asiatique était omniprésente. Chacun évoquait avec tristesse la pression particulièrement forte cette année, à l'exception de quelques points en moyenne montagne ou en zone jugés défavorables en ressources.

Le sujet était aussi présent dans les conférences, une demi-journée y était même entièrement consacrée. Plusieurs intervenants ont appelé à mieux unifier et coordonner les actions.

Germinal PEIRO, Président du Conseil départemental de la Dordogne a présenté les actions du conseil départemental à l'échelle du territoire, tant sur les contrats avec les communes pour un zéro phyto - acceptés par les maires sans trop de difficulté.

Le président du conseil départemental a présenté la plateforme mise en place par le département, APIDOR et BEES FOR LIVE pour la lutte contre le frelon asiatique.

Quentin ROME du Muséum d'Histoire Naturelle y a tenu une conférence.

Face aux questions de l'assemblée il laissait ouverte la question du piégeage dès lors que les pièges étaient sélectifs.

pu le tester confirmaient sa forte sélectivité. Le stand a été dévalisé.

Dans le cycle biologie de l'abeille, le chercheur Martin GIURFA a présenté de nouvelles études concernant les phéromones. On notait en particulier que la colonie était en mesure, via certaines phéromones, d'agir sur les cerveaux en allongeant ou en raccourcissant la durée de mémorisation d'une information. Passionnant !

La conférence de Janine KIEVITS sur la régulation thermique, hydrique, et la teneur en CO₂ du couvain dont la clarté, très instructive, était un plaisir à écouter.

D'ailleurs on notait également une forte implication de la Belgique,

Avec notamment un point effectué par le docteur Martin DERMINE, vétérinaire, sur la réglementation européenne et les méthodes de luttés pour la faire évoluer positivement.

Où l'intervention de membres du projet Arista Bee Research Belgium, qui pratique une sélection très scientifique de reine VSH sur le sol européen : leur projet est désormais avancé, ils cherchent à étendre leurs zones de test.

Dans les stands, au côté des fabricants de matériels, l'Amicale philatélique de la Dordogne présentait un superbe timbre, une édition spéciale à l'occasion du Congrès, ainsi qu'une carte spéciale congrès avec son enveloppe avec oblitération du 1^{er} jour.

On regrettait un peu que des grèves aient allégé le nombre de visiteurs, mais on se régalait, en toute logique, de canards du Périgord et de l'accueil chaleureux et efficace de l'équipe et des bénévoles de l'Abeille Périgordine, du G.D.S.A.24 et de la FNOSAD.



Jean-Jacques NEGRIER



Le dernier Congrès de la FNOSAD qui s'est déroulé en Dordogne les 13/14 et 15 octobre 2023 a été l'occasion de présenter une des actions menée par les apiculteurs de Dordogne.

Diversification de la ressource alimentaire de l'abeille : Exemple d'une action collective en Dordogne.

En apiculture, les années se suivent et souvent se ressemblent...et force est de constater que les sources de stress affectant les colonies d'abeilles sont croissantes. Parmi elles, le « stress alimentaire » lié aux dérèglements climatiques qui impacte la qualité et la viabilité des floraisons, la raréfaction de la biodiversité végétale, la pression du frelon asiatique sur les colonies en fin d'été limitant l'activité des butineuses... Autant de facteurs qui peuvent conduire à une carence de pollen en période estivale, un défaut de réserves hivernales...avec les conséquences délétères que l'on connaît en période hivernale.

Les apiculteurs de Dordogne ont considéré qu'une colonie en bonne santé c'est d'abord une colonie alimentée tout au long de la saison et qu'ils se devaient d'agir en ce sens. L'idée de planter des végétaux d'intérêt apicole n'est certes pas nouvelle, mais œuvrer pour une action à la fois coordonnée au niveau d'un territoire, collective pour intéresser toutes les formes d'apicultures et techniquement accompagnée, est un concept plus novateur.

Après avoir soutenue et encouragé pendant près de 10 années la pratique des cultures à intérêt apicole, en 2019 l'association APIDOR (APiculteurs DORDogne) a changé de stratégie pour orienter les apiculteurs à planter des ligneux et plantes vivaces.

DURANT 3 JOURS LE PALIO A BOURDONNÉ

DL

GRAND PÉRIGUEUX

Jeudi 19 octobre 2023

7

■ BOULAZAC-ISLE-MANOIRE

Durant trois jours, le Palio a bourdonné

Un public nombreux et satisfait de l'organisation a défilé durant trois jours entre les stands et les nombreuses conférences.

Le 44^e congrès de la FNOSAD (Fédération nationale des organisations sanitaires apicoles départementales), organisé par Apidor (union des Apiculteurs de Dordogne) s'est déroulé durant trois jours au Palio à Boulazac. Durant cette période, pas moins de 700 visiteurs, professionnels ou particuliers se sont présentés à ce rassemblement qui comptait également une cinquantaine d'exposants proposant du matériel destiné aux particuliers et professionnels, ainsi que les produits pour le traitement des ruches.

Conférence sur conférence

Un concours photo et un timbre édité pour cette occasion, reflet d'abeille, avec oblitération spéciale (collector) étaient également sur place. Durant ces trois jours, les journées étaient bien remplies et débutaient dès 8h15 avec des conférences sur la régulation hydrique du couvain, les pesticides et les abeilles, et bien sûr l'impact et les méthodes de lutte contre le frelon asiatique, le Vespa velutina. Et bien d'autres conférences encore comme celle, présentée par Liliana Ci-



Dans les allées du Palio, le public se presse aux stands. Photo Francis Acquart

rillo sur l'arrivée en Italie (Calabre) d'un nouveau coléoptère, l'Aethina Tumida, espèce envahissante qui menace les abeilles et qu'il faut éradiquer. Certaines de ces conférences étaient gratuites et en libre accès au public. Le samedi matin, vers 11h, c'est l'inauguration officielle qui a été effectuée en présence du président de la FNOSAD, Louis Pister, du président d'Apidor, Jean-Yves Gauchot, de la sénatrice Marie-Claude Varailhas, du président du Grand Périgueux, Jacques Auzou, de Fanny Castaignède représentant la Région et d'autres personnalités. La fanfare Los Campagneros,

banda de Neuvic, a fait le tour du salon, guidée par Jean-Yves pour amener le public dans la salle de conférences ou plusieurs discours ont eu lieu. « La FNOSAD est la seule source en France et en Europe avec sa revue scientifique qui délivre une information scientifique accessible à l'apiculteur de base ou aux vétérinaires. On a besoin d'elle pour convaincre les politiques », indique Jean-Yves Gauchot. Un retour très positif a eu lieu de l'ensemble des visiteurs et exposants quant à l'organisation de ce congrès.

Francis Acquart



MOINS DE FLEURS, MOINS DE NECTAR, LE MIEL EN DANGER ?

Bastien MARIE

Moins de nectar, périodes de pollinisation réduites et défis de l'hydratation : les professionnels de l'apiculture font face aux changements climatiques.

Quarante ans que Jean-Paul SECRESTAT fait du miel « Du bon miel », s'il vous plaît. Cette année dans le cheptel de MEYRALS, en Périgord noir, la récolte n'est pas vraiment celle qu'il espérait. En cause, la présence importante de frelons asiatiques, la perte d'une partie des abeilles dans les ruches et, de plus en plus, comme un éternel refrain, des températures qui augmentent et une très faible pluviométrie. Pour s'informer et rencontrer des acteurs du secteur, cet apiculteur « semi-professionnel » s'est rendu au 44^{ème} congrès de la Fédération Nationale des Organisations Sanitaires Apicoles Départementales (FNOSAD) organisé de ce vendredi 13 au dimanche 15 octobre au PALIO de BOULAZAC.

« Transhumance »

Jean-Paul SECRESTAT a pris l'habitude de déplacer ses ruches pour que ses abeilles puissent butiner dans des parcelles plus éloignées. « C'est une forme de transhumance, assez commune et que j'ai toujours pratiquée. Mais, ce qui a changé, c'est le nectar, il y en a beaucoup moins qu'il y a dix ans » affirme l'apiculteur.

Pour faire du miel, les abeilles butineuses récoltent du nectar présent sur les fleurs ou certaines feuilles. Avec la sécheresse, les quantités se sont considérablement réduites. Le nectar est en grand majorité constitué d'eau et les périodes de floraison sont réduites.

« Cette année encore, on s'est rendu compte que la sécheresse est récurrence », explique Jean-Jacques NEGRIER, chargé de l'apiculture à la Chambre

d'agriculture de la Dordogne. Un problème qui « vient s'ajouter à d'autres » pour ce spécialiste de la question. « Les abeilles restent des espèces vivantes. Ça mange et ça boit ». Pour éviter que les pollinisatrices n'aillent s'abreuver trop loin des ruches ou dans des sites non appropriés (piscines, eaux stagnantes...), certains apiculteurs installent davantage de points d'eau à proximité des colonies.

Le goût n'est pas altéré

Autre conséquence de la faible pluviométrie et de la hausse des températures : la baisse de quantités de pollen. « Il y a une vraie carence en pollen ces dernières années. L'été, c'est très important qu'elles en disposent pour pouvoir alimenter les colonies. C'est ce qui va garantir une bonne population. Mais là aussi, les périodes sont réduites », détaille Jean-Jacques NEGRIER. Si le nectar fait office de carburant pour les abeilles et garantit la production de miel le pollen, lui, assure une fonction nutritive. Côté gustatif, « la qualité reste la même », assurent les professionnels du secteur.

C'est justement pour évoquer les défis de la filière apicole que la Fédération Nationale des Organisations Sanitaires Apicoles Départementales organise un congrès comme celui du PALIO. « Dans l'apiculture, la science et la connaissance sont arrivées très récemment. Il y a encore beaucoup d'études et de choses à faire pour répondre aux enjeux » prévient Jean-Yves GAUCHOT, docteur vétérinaire et président d'APIDOR, syndicat des apiculteurs de la Dordogne.

Tout le week-end, des conférences et des tables rondes évoqueront différents sujets sanitaires liés à l'apiculture.



LA CONFRERIE DU MIEL ET DES ABEILLES EN PÉRIGORD

Jacques LAUGÉNIE

Grand Maître de la Confrérie du Miel et des Abeilles en Périgord



Lors du 44^{ème} Congrès de la FNOSAD à Boulazac en Dordogne, la Confrérie du miel et des abeilles en Périgord, à la demande du Président d'APIDOR, le docteur Jean-Yves Gauchot, a intronisé 2 personnalités du monde apicole.

- Monsieur Louis PISTER, président de la FNOSAD, apiculteur professionnel en bio depuis 1970 dans la Moselle. Homme discret, à l'écoute, demande à être connu.



- Monsieur Jean-Marie BARBANÇON, vétérinaire, chercheur, apiculteur dans le département de la Drome. Est à l'origine de l'acide oxalique dans l'apiculture. Jean-Marie a participé à la rédaction de nombreux ouvrages avec H. CLÉMENT, B. VAYSSIÈRE et Y. LECOMPTE. Il a assuré 3 conférences en Dordogne en 2013, 2019 et 2021.

Après avoir réussi les épreuves pratiques et après avoir prêté serment de toujours défendre les abeilles et leurs produits, Louis PISTER et Jean-Marie BARBANÇON ont été élevés au titre : d'AMBASSADEUR.

Le Grand Ordre de la Confrérie du Miel et des Abeilles en Périgord, les avons déclarés dignes de tous les honneurs, droits et privilèges associés à cette distinction.



TÉMOIGNANCES



Samedi 14 octobre, j'ai eu le plaisir de représenter Alain Rousset, président de la Région Nouvelle-Aquitaine au congrès national de la FNOSAD qui rassemble tous les acteurs qui œuvrent pour la santé des abeilles.

L'occasion de rappeler nos stratégies régionales Néo Terra et One Health, pour la Biodiversité ou encore la feuille de route sur le bio contrôle et les bio solutions.

Merci encore à APIDOR et L'Abeille Périgordine - Edith Bourdial et Bernard Lalot - pour l'invitation.

Groupe communiste
Région Nouvelle-Aquitaine.

Message de **Mme Fanny CASTAGNEDE**,
Conseillère Régionale Nouvelle Aquitaine

Le 44^{ème} Congrès de la Fédération Nationale des Organisations Sanitaires Apicoles Départementales se déroule depuis hier et jusqu'à demain à LE PALIO à Mairie de Boulazac Isle Manoire.

Au programme de ces trois jours de congrès, notamment des conférences consacrées à l'importance de la biodiversité et des mesures agroécologiques pour la santé des abeilles, un focus sur les pesticides et sur le frelon asiatique ou encore la découverte de la diversité des abeilles et des pollinisateurs. La Dordogne est le premier département de Nouvelle-Aquitaine en nombre d'apiculteurs : elle en compte plus de 900 pour un total de plus de 18.000 ruches.

Dordogne-Périgord - le Département - Samedi
14 octobre 2023 - Message réseaux sociaux

Un grand merci pour votre accueil et celui de toute l'équipe organisatrice !
Félicitation à vous toutes et tous !
J'ai eu de très bons contacts et de belles ventes.
Bonne fin de salon. Amitié.

Message de **Gérard FREYSENCE**



Bonjour monsieur LALOT

Ce mail pour vous remercier vous et toute l'équipe de bénévoles pour la parfaite organisation du congrès FNOSAD.

Ce salon a été riche de contacts prometteurs !

Il était assurément important pour nous d'être présents.

Bien cordialement.

Message de **Lionel BOURON**
THOMAS APICULTURE



Libourne by



Catalogue complet sur
www.naturapi.com

(Préparez votre commande sur le site et cochez retrait au magasin de Libourne).

Découvrez nos nouveautés, nos formations,
animations et offres exclusives sur :

turapilibourne

Naturapi Libourne - 7, rue de l'industrie - 33500 LIBOURNE

Tél. 05 33 03 06 37 / 06 60 90 12 33

libourne@naturapi.com

10% DE REMISE SUR VOS ACHATS*
POUR TOUTS LES ADHÉRENTS DE L'ABEILLE PÉRIGORDINE
ET TOUTE L'ANNÉE 2023

* Sur présentation de la carte d'adhérent, hors remises quantitatives supérieures, hors packs, essaims, reines et matériel de miellerie.

FRAUDES MASSIVES AUX MIELS IMPORTÉS EN EUROPE

Question de Marie-Claude VARAILLAS



Question n° 06414 adressée à M. le Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire transmis à M. le Ministre de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté Industrielle et Numérique

Publiée le : 20/04/2023

Texte de la question : Mme Marie-Claude Varailas attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur les fraudes massives aux miels importés en Europe.

Alors que 40 % du miel consommé en Union européenne est importé, un récent rapport de la Commission européenne publié le 23 mars 2023 révèle que 46 % des miels importés en Europe sont suspectés d'être frauduleux. Il ne s'agirait pas de miel pur mais de produits frelatés « coupés avec des sirops de sucre à base de riz, de blé ou de betterave sucrière » afin d'en augmenter le volume, pratique qui est interdite par la réglementation européenne. Les enquêteurs ont également mis en évidence, d'une part, l'utilisation d'additifs et de colorants pour falsifier la source botanique du miel et, d'autre part, le camouflage de la véritable origine géographique du miel par la suppression de pollens et la modification des informations de traçabilité. Les productions suspectées sont essentiellement d'origine chinoise et turque : 74 % des échantillons frauduleux sont en provenance de Chine et 93 % des échantillons turcs sont suspectés de fraude. La situation est d'autant plus inquiétante que la proportion de miels frauduleux est en forte augmentation. En particulier, le taux de lots suspects est trois fois plus élevé que celui de 14 % détecté lors du précédent plan de contrôle européen dont les résultats ont été publiés en 2017. La hausse exponentielle des fraudes constatée démontre que, malgré le renforcement des obligations d'étiquetage, la réglementation européenne n'est pas respectée par une grande partie des importateurs. La tromperie des consommateurs et la concurrence déloyale d'opérateurs qui réduisent leurs prix grâce à des ingrédients illicites et bon marché caractérisent une situation inacceptable. En outre, ces pratiques nuisent fortement aux apiculteurs français, pourtant déjà fragilisés par les effets du dérèglement climatique. Il est nécessaire de mettre en place des moyens de contrôle adaptés et une méthodologie harmonisée pour identifier les fraudes. Il serait également pertinent de renforcer l'obligation d'information sur l'origine ainsi que les sanctions en cas de non-respect. Aussi, elle lui demande de l'informer sur les actions que le

Gouvernement compte mener à l'échelle tant nationale qu'européenne à court et moyen terme, afin de mettre un terme à ces fraudes massives.

Réponse de M. le Ministre de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté Industrielle et Numérique

À publier le : 14/09/2023, page 5414

Texte de la réponse : L'indication de l'origine des denrées alimentaires est une information à laquelle les consommateurs attachent une importance croissante et qui favorise une concurrence loyale entre les opérateurs. Dans ce contexte, le Gouvernement a mis en place une réglementation nationale (décret n° 2022-482 relatif au miel), qui rend obligatoire l'indication du nom des pays d'origine sur les miels en mélange conditionnés sur le territoire national. Ce décret ne peut en effet s'appliquer que dans des conditions conformes au principe de reconnaissance mutuelle, selon lequel un produit légalement fabriqué ou commercialisé dans un État membre de l'Union européenne peut être vendu dans tous les autres États membres, sauf s'il met en péril des exigences impératives d'intérêt public telles que la santé ou la sécurité des personnes. Cependant, le renforcement de l'information des consommateurs sur les pays d'origine des miels en mélange reste une priorité pour le Gouvernement, qui portera cette demande au niveau européen dans le cadre de la révision de la directive sur le miel, afin que les exigences en matière de transparence sur l'origine de ces produits soient renforcées dans l'ensemble de l'Union européenne. Dans le cadre des travaux préparatoires à la révision de cette directive, la Commission européenne a d'ores et déjà fait part aux États membres et aux professionnels de la filière de son intention de proposer l'adoption de dispositions renforçant l'indication de l'origine des miels en mélange. Les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) restent par ailleurs très vigilants et mobilisés à travers des enquêtes régulières dans le secteur pour lutter contre les fraudes sur le marché du miel, notamment concernant l'origine géographique des produits et leur adultération via l'usage de sirops de sucre. Dans le cadre de l'opération « from the hives » (« depuis les ruches ») menée par la Commission européenne, qui a donné lieu à la publication d'un rapport le 23 mars, la DGCCRF collabore avec les autorités de contrôle de plusieurs États membres pour mettre fin aux importations de miels frauduleux.

LUTTE CONTRE LA PROLIFÉRATION DU FRELON ASIATIQUE

Question de Marie-Claude VARAILLAS

Question n° 07045 adressée à M. le Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire transmis à Mme la Secrétaire d'État auprès du Ministre de la Transition Écologique et de la Cohésion des Territoires, chargée de la biodiversité

Publiée le : 01/06/2023

Texte de la question : Mme Marie-Claude Varailles attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur l'urgence de prendre des mesures de lutte efficace contre le frelon asiatique (*vespa velutina nigrithorax*). Depuis son introduction accidentelle sur le territoire national en 2004, cette espèce prolifère de manière fulgurante jusqu'à coloniser pratiquement l'ensemble des départements. Elle devient un fléau national pour l'agriculture à commencer par l'apiculture, une menace pour la biodiversité et représente un risque non négligeable pour la population. Selon de récentes études scientifiques, le coût de la prédation du frelon sur la pollinisation est évalué à 80 millions d'euros par an tandis que les coûts cumulés des mesures de lutte contre la prolifération sont estimés à 11, 9 millions d'euros par an en France. Ainsi, près de 80 % des coûts économiques liés aux espèces invasives concernent les dommages alors que les moyens consacrés à la lutte représentent seulement 20 % des dépenses liés à la prolifération du frelon asiatique. Depuis 2015, un règlement européen contraint la France à mettre en oeuvre des plans pour gérer et prévenir ces espèces en classant le frelon sur la liste européenne des espèces exotiques envahissantes préoccupantes. Les mesures de lutte prises jusqu'à aujourd'hui contre cette espèce, reposant essentiellement sur la destruction des nids, se sont révélées insuffisantes. Il est donc nécessaire de se tourner vers des mesures de prévention telles que le piégeage des fondatrices au printemps qui permet d'éviter la formation des nids et donc les fortes prédatations subies en été ou au début de l'automne. Il apparaît par ailleurs nécessaire de le classer dans les nuisibles de catégorie 1. Face à l'ampleur des risques économiques, environnementaux et sanitaires, la lutte contre cette prolifération ne peut pas uniquement se reposer sur les propriétaires et les acteurs locaux. Il est indispensable que l'État s'empare du sujet dans sa globalité afin de lutter efficacement contre le frelon asiatique. Ainsi, elle lui demande si le Gouvernement a prévu de classer en catégorie 1 le frelon asiatique et quelles dispositions de prévention il entend mettre



L'Abessin d'Angordine | N°127

enfin en oeuvre afin de lutter contre la prolifération de cette espèce envahissante.

Réponse de Mme la Secrétaire d'État auprès du Ministre de la Transition Écologique et de la Cohésion des Territoires, chargée de la biodiversité
À publier le : 14/09/2023, page 5385

Texte de la réponse : Pour protéger les ruches contre le frelon asiatique, espèce ayant connu une expansion rapide dès son introduction accidentelle en Aquitaine en 2004, un corpus législatif et réglementaire prévoit des mesures de lutte. Depuis fin avril 2021, la réglementation portant sur les espèces exotiques envahissantes (EEE) pilotée par le ministère de la transition écologique et de la cohésion des territoires (MTECT) concourt à la lutte contre le frelon asiatique. Au regard de l'intérêt de préservation du patrimoine biologique, des milieux naturels et des usages associés, l'article L.411-6 de du code de l'environnement interdit sur le territoire national, l'introduction, la détention, le transport, le colportage, l'utilisation, l'échange, la vente ou l'achat de tout spécimen vivant d'EEE, dont la liste est fixée par l'arrêté interministériel du 14 février 2018. Le frelon asiatique est inscrit sur cette liste. Les opérations de lutte sont définies à l'article L.411-8 du code de l'environnement. Ainsi, dès constat de la présence dans le milieu d'une EEE, le préfet de département peut « procéder ou faire procéder (...) à la capture, au prélèvement, à la garde ou à la destruction de spécimens » d'EEE. Un arrêté préfectoral précise alors les conditions de réalisation de ces opérations. Les préfets peuvent notamment ordonner la destruction de nids sur des propriétés privées. Le financement des opérations de lutte contre le frelon n'est pas pris en charge par l'État, au regard du degré très large d'envahissement du territoire hexagonal par l'espèce. La destruction des nids reste à la charge des particuliers et ses coûts peuvent être, le cas échéant, pris en charge en tout ou partie par des financements locaux émanant de collectivités territoriales. Sur ce dernier point, le MTECT a lancé début 2023 le Fonds vert d'accélération de la transition écologique dans les territoires. Ce dispositif comporte une mesure liée à la biodiversité sur laquelle peuvent être financées des opérations de destruction de populations d'EEE, à hauteur de 80 % du montant total de l'opération.

Dès l'obtention d'une ruche, il est obligatoire de la déclarer. En effet, l'ensemble des ruches du rucher doit être déclaré sur le site du ministère de l'agriculture : <https://mesdemarches.agriculture.gouv.fr>
Cette déclaration est gratuite et ne prend que 3 minutes.

Cette déclaration est essentielle en cas d'épidémie, de maladies infectieuses ou de dangers toxiques (traitements insecticides) afin de mettre en place des mesures sanitaires appropriées.
Cette démarche est à coupler avec l'assurance des ruches.

Cela est essentiel pour être indemnisé en cas de vol, d'incendie ou de tempête, mais aussi et surtout

[illegible]

Bernard LALOT

Si vous ne possédez que quelques ruches, rapprochez-vous de votre assurance Responsabilité Civile Habitation. Si cette dernière couvre le risque Apiculture, elle suffit

D'autre part, les Groupama Régionaux proposent des contrats individuels dont nous vous donnerons les détails début décembre. Mais nous attendons également pour début décembre une proposition nationale chiffrée de L'UNAF qui a fait former une personne avec les compétences de collecteur et qui pourra nous servir de plateforme nationale sachant que vos adhésions devront être désormais réglées par leur intermédiaire et non plus avec vos cotisations à L'Abeille Périgordine.

INAUGURATION DU RUCHER À NEUVIC

Aurélien



C'est par une belle après-midi d'automne que tous les acteurs du projet « **Born to Bee Alive** », se sont réunis pour l'inauguration du rucher du Centre de Détention de Neuvic sur l'Isle.

Après quelques discours d'explications et de remerciements, nous nous sommes dirigés autour d'un goûter rassemblant de délicieux produits à base de miel. Ce fût un agréable moment de convivialité et de partage effectué naturellement autour de nos petites amies piquantes : les abeilles. Abeilles qui, comme d'habitude, sont restées très douces et très calmes malgré les odeurs alléchantes du miel récolté cet été et dégusté à cette occasion. Nous pouvons imaginer qu'elles se sentent reconnaissantes de l'aide que nous leur apportons face aux attaques du frelon asiatique.

A cette occasion, quelques personnes ont pu s'essayer au nouveau sport créé sur le site, le « Frelinton », mélange entre Frelon et Badminton, peut-être futur sport olympique en 2028 :).

Ce fut également l'occasion de débattre sur les différents problèmes rencontrés par nos petites amies, tel que le varroa et surtout le frelon asiatique.

Nous tenons à remercier les membres de « L'Abeille Périgordine » pour leurs présences :

Madame la Présidente Édith BOURDIAL, Messieurs Marc BOURDIAL, Bernard LALOT, Nicolas BREME, Jean-Paul SECRESTAT pour leurs connaissances, leur soutien et l'appui qu'ils ont apportés à ce projet. Nous remercions Monsieur BERTHOMIEU, Directeur du Centre de Détention, Madame GARDRAT, Juge d'Application des Peines et Madame RODRIGUEZ, Directrice du Service Pénitentiaire d'insertion et de Probation (SPIP) pour leur soutien depuis le début du projet. Nous remercions les membres du SPIP, dont Madame Linda LEBouc, et les personnels de surveillance, pour leur investissement dans la gestion du rucher, Monsieur Alexandre FAU, apiculteur, qui forme six détenus tous très impliqués. Nous remercions également, Madame Juliette DURETÊTE pour l'organisation de cette journée, pour la gestion du rucher sur place et au niveau administratif, ce qui représente un très gros travail.

Sans le soutien et l'investissement de toutes ces personnes, les objectifs de ce projet, qui rappelons-le sont le bien-être des abeilles et des insectes pollinisateurs ainsi que. l'ouverture des consciences, n'auraient jamais pu être atteints.



DÉCLARATION UNIVERSELLE DES DROITS DE L'ABEILLE

Aurélien

Article I

L'abeille a le droit à la tranquillité, à la sécentarité de ses colonies et à être dérangée par l'homme aussi rarement que possible.

Article II

L'abeille a le droit d'auteur sur le miel, fondamentalement polyfloral, aux strates multiples et aux goûts complexes.

Article III

L'abeille a le droit de mener le miel à maturité. Celui-ci ne peut être en aucun cas aliéné, réchauffé ou déshumidifié.

Article IV

L'abeille a le droit de butiner des fleurs d'une grande diversité, tant sauvage que cultivées, et non empoisonnées.

Article V

L'abeille a le droit de vivre dans un monde fait pour le bien-être de tous, qu'ils soient marchants, rampants, nageants ou volants.

Article VI

La reine des abeilles et sa cour choisissent souverainement les mâles reproducteurs pour l'avenir de leur peuple.

Article VII

L'abeille a le droit de développer ses colonies au rythme naturel de son espèce, sans être abusé, ni forcée par des sucres artificiels.

Article VIII

L'abeille a le droit souverain d'essaimer quand bon lui semble pour la prospérité de son espèce.

Article IX

Chaque colonie du rucher est un individu, une personne à part entière qui doit être respectée en tant que telle. Ce droit à la différence est imprescriptible.

Article X

L'abeille a le droit de se défendre légitimement contre la brutalité et l'irrespect d'autre animaux ou de l'homme en utilisant son dard et son venin.

Article XI

La dignité de l'abeille exclut que celle-ci soit déportée par de moyens mécaniques, automobile ou chemin de fer.

Extrait du livre : « La vallée de l'abeille noire » de Yves ELIE

NOTRE RECETTE DE FABRICATION ARTISANALE DU CANDI À FROID

Philippe GREGOIRE

Je précise que c'est le résultat d'un travail d'une équipe composée de Jacqueline et Roland GASTAL et moi-même. Cette méthode ne vous est peut-être pas inconnue car nous l'avons largement diffusée.

L'ingrédient principal reste le sucre blanc, classique ou bio (c'est une affaire de goût et de moyens).

Pourquoi candi à froid ? simplement parce que le candi à chaud (que l'on doit élever à environ 116°C) caramélise le sucre et produit des H.M.F. (hydroxyméthylfurfural) substance cancérigène pour les humains et qui écourte la longévité des abeilles. Ce processus est le même lors du vieillissement des miels. (De plus le sucre à cette température reste très dangereux à manipuler).

Le candi est le moyen de nourrissage des colonies, idéal en hiver mais peut être un complément de nourriture toute l'année en cas de disette.

Le candi est un complément de nourriture que les abeilles ne stockent pas et qu'elles délaissent en présence de miellée.

• **La première étape** est de réduire le sucre cristallisé en sucre glace.

Cette modification se fait au moyen d'un moulin qui à la base est conçu pour faire de la farine. (Si vous avez le choix, préférez un sucre cristallisé à un sucre semoule. Plus les cristaux sont petits et plus ça colmate la grille du moulin). C'est le prix qui fait la différence. Moulin en jaune sur la photo.

Cet appareil peut faire l'objet d'un achat groupé car son utilisation n'est pas fréquente.



Vous me direz, très justement, **pourquoi ne pas prendre directement du sucre glace ?**

Tout simplement parce que dans le commerce, la plupart des sucres glace contiennent de l'amidon pour lui conserver sa forme farineuse.

Or, l'amidon est indigeste pour l'abeille ; et le mal risque d'être pire que le remède : encombrement des intestins de l'abeille, ce qui n'est pas souhaitable lors d'un confinement hivernal !

Le sucre glace sans amidon existe mais je vous conseille de vous renseigner quant au prix ; il y a également le Beefondant de chez Couplet ou Royal Care (Belgique). C'est un excellent produit, mais avec notre recette, le candi est gluant et peut piéger les abeilles.

Si quelqu'un trouve la solution, nous sommes preneurs de l'info !

Le sucre glace augmente de volume une fois broyé.

Ce sucre est collecté dans un pétrin de boulanger ou de pâtissier ou même tout autre récipient mais pensez qu'il faudra brasser l'ensemble.

Le pétrin en photo peut réceptionner 220 kg de sucre ; ici, la charge est de 200 kg. (Cette phase, pour 200kg, prend environ 20 à 30 mn. à 1 personne). (Pétrin facilement trouvable d'occasion).

Certains distributeurs proposent des prix plus avantageux pour des sucres conditionnés en kg, ce qui prendra 5 mn de plus pour 200 kg.



Pendant ce temps mettez à chauffer votre miel ou votre jus de cire (comptez 1 personne de plus pour cette opération délicate).

Le miel chauffé est comme le lait et il risque de passer par-dessus bord.

Arrêtez la chauffe dès que ça frémit.



Quand vous faites votre récolte de miel vous avez des opercules (cire) que vous laissez égoutter.

Ne faites fondre vos opercules que quelques jours avant de faire le candi car ce miel réhydraté fermentera

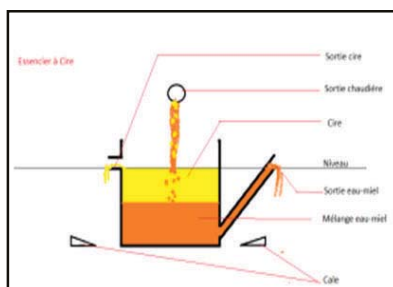
à court ou moyen terme si vous le stockez.

Le miel ou le jus de cire utilisé doit être sanitaire « parfait ».

Exemple de chaudière à cire qui utilise la vapeur pour fondre les opercules.

Les jus collectés, une fois refroidis, vous donneront en phase supérieure un bloc de cire et en phase inférieure un miel très humide ou **jus de cire**.

La photo présente une chaudière Thomas qui n'utilise que la vapeur et non un talon d'eau comme certains modèles qui ont une chauffe directe.



Ajoutez votre miel chaud ou votre jus de cire à votre sucre glace (environ 30% en poids du poids du sucre mis en œuvre).

Soit pour 1 kg de sucre il faudra environ 300 g de miel ou jus de cire.



Brassez de façon à obtenir un mélange bien homogène. 10 à 15 minutes suffisent.

Vous comprenez maintenant l'intérêt d'un pétrin !



Si le mélange colle trop aux doigts (ce qui se passe avec le Beefondant), vous pouvez ajouter du sucre glace.

Au contraire s'il vous paraît trop ferme, vous pouvez ajouter alors de l'eau chaude par toutes petites touches. Le mélange du sucre tiédi par l'action mécanique du broyage, plus les jus de cire très chauds donnera un mélange tiède d'environ 35° C., ceci dépend fortement

de la saison où vous le ferez et de la température ambiante.

Certains ajoutent du pollen, d'autres de la propolis micronisée, tout est possible.

En appoint hivernal, évitez les pates protéinées (pollen, levure de bière) pour ne pas encombrer les intestins des abeilles.

Dans la recette que nous vous proposons, nous ajoutons des produits du Comptoir des plantes médicinales.

Mais une nouvelle législation, les a contraints à retirer de la vente ces produits.

Il s'agissait d'oligo-éléments et huiles essentielles pour « booster » le système immunitaire des abeilles et le système digestif.



Aujourd'hui, nous utilisons « Apiforme » qui est sensiblement comparable et donne les mêmes résultats.

Les grands conditionnements sont plus avantageux, regroupez-vous.

La dose conseillée est de 0,5 % pour le candi.

Je mets donc 1 L à 1,2 L pour 200 kg de sucre.

L'avantage de cette méthode est que ces produits ne sont pas dégradés par de hautes températures du milieu.



Vient ensuite le conditionnement.

Comme la photo le montre, il faut 1 personne qui alimente la trémie inox (avec une pelle de jardinier) desservant une vis sans fin (actionnée au pied) munie d'un « bec de canard » pour mettre en sachets.



La consistance du candi, prêt à conditionner, doit ressembler à celle d'un « aligot » qui ne doit pas couler.

Une autre personne met en sachets (sac de congélateur taille moyenne préalablement « fripé ») et les remplit à la convenance de l'apiculteur.

(la valeur se situe entre 1,2 Kg et 1,5 Kg par sachet).



Le « col » des sacs est simplement rabattu sur lui-même et mis dessous, à plat, en 4 à 5 couches superposées. Une dernière personne est nécessaire pour le stockage

des poches. (Ce qui nous fait 3 au total) Vous pouvez aussi mettre en barquette ou autre.

Lors du conditionnement votre candi encore tiède vous paraîtra souple.

En refroidissant, il deviendra plus rigide et se conservera, mais tout en restant souple et facilement assimilable par les abeilles.



La conservation à plat au frais et à l'abri de l'humidité, est possible plus de 2 ans (par expérience).

A 3 personnes, préparation, conditionnement, stockage, il est possible de faire 3 fournées de 200 Kg de sucre, en 1 journée de 8 heures de travail soit environ 800 kg de candi conditionnés en sachets de 1 à 1,5 Kg.

Et poste de travail et matériel nettoyés.

Sur la photo ci-dessus, le contenant utilisé est un palox à prunes.

Personnellement, j'utilise des hausses Dadant réformées auxquelles j'ai vissé un fond.

Pour 200 kg de sucre mis en œuvre il faudra 7 à 8 hausses.

Aujourd'hui, nous trouvons des candis dans le commerce qui sont très bien.

Cependant, ils n'égaleront jamais ceux que nous faisons nous-mêmes pour la bonne raison que nous savons ce que nous y mettons et la façon dont ils sont faits.

Comment administrer le candi ?



En saison active, je déchire le sachet et je le mets dans le nourrisseur couvre-cadres (si la colonie n'est pas en situation de famine avancée). Comme sur la photo de gauche.

En saison hivernale, sous nos latitudes tempérées, si la colonie a toujours des réserves, c'est la même chose que ci-dessus. Il y aura toujours des journées où la température permettra aux abeilles de monter au candi et nous ne serons pas ennuyés avec les fourmis.

Si par contre si les besoins sont urgents, positionnez 1 ou 2 sachets ouverts sur la tête des cadres (une feuille de plastique recouvre toute la ruche dans laquelle on fait une lucarne). Photo du milieu et droite.

Le nourrisseur couvre-cadres, ou un food chamber sans cadre, chapote l'ensemble.

Dans tous les cas, pensez à pincer une partie du sachet avec le couvre-cadres, car les abeilles ont tendance à tirer le sachet vide vers la sortie ce qui peut obstruer le passage.

Si vous voyez des cristaux sur la planche d'envol, c'est que votre sucre n'est pas assez fin (elles doivent tout consommer).

Perpétuons la tradition de se réunir pour le plaisir de se retrouver tout en partageant nos expériences, en s'entraidant et existe-t-il une chose plus importante que de parler Abeilles ?

Merci encore à Roland GASTAL qui nous a quittés et à Jacqueline, son épouse, qui ont toujours voulu transmettre leur savoir si précieux.

Bonne saison hivernale à tous !




LA QUALITÉ ET L'EXPERTISE THOMAS PRÈS DE CHEZ VOUS !



Un vaste espace de vente.



Des stages apicoles théoriques et pratiques dispensés par un apiculteur professionnel.



Un stock important toute l'année sur le consommable et sur nos équipements.

Contact

69 route de Calay, ZA de Calay
33210 Fargues-de-Langon
France
Téléphone : 05 56 63 55 52
Mail : langon@thomas-apiculture.com

+ de 1500 m²
dédiés à l'apiculture de loisir ou professionnelle

Accès facile
à 2 minutes de la sortie n°3 de l'autoroute A62
Au croisement des axes
Bordeaux / Agen / Toulouse (A62)
Bordeaux / Mont-de-Marsan / Pau (A65)
et Bordeaux / Bayonne / Espagne (A63)



14^{ÈME} CONCOURS DES MIELS NOUVELLE AQUITAINE

Bernard LALOT

C'est à Cré@Vallée Nord, au Pôle Inter Consulaire de la Dordogne, que s'est tenu le 14^{ème} Concours des Miel de Nouvelle Aquitaine le mardi 14 novembre.

252 échantillons de miels à départager, les 68 jurés ont dégusté suivant une grille de notation portant sur le visuel,

la texture et les arômes.

Le département de la Dordogne était bien représenté et a obtenu 12 médailles.

L'Abeille Périgordine a eu le plaisir de voir 6 de ses adhérents obtenir 8 médailles :

APISPHERE :	1 médaille d'Argent pour son miel d'acacia,
BRUNAT Joseph :	1 médaille d'Or pour son miellat,
	1 médaille d'Argent pour son miel d'été sombre,
	1 médaille de Bronze pour son miel d'acacia,
DUMOULIN Bertrand :	1 médaille d'Or pour son miel de châtaigner,
LECADRE Philippe :	1 médaille d'Or pour son miel de printemps,
NEGRIER Jean-Jacques :	1 médaille d'Argent pour son miel de printemps foncé,
ROBERT Gérard :	1 médaille d'Or pour son miel de printemps.

L'ensemble du conseil d'administration de L' Abeille Périgordine félicite chaleureusement les lauréats.



Bertrand DUMOULIN - Joseph BRUNAT - Jean-Jacques NEGRIER

SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

82 apiculteurs en lice au concours

C'est en Dordogne que s'est tenue, mardi 14 novembre, l'édition 2023 d'un concours valorisant les producteurs de miel de la région. Un challenge délicieux, aux nombreux enjeux

Virginie Desmet
vdesmet@sudouest.fr

Un silence de cathédrale et tout d'un coup, un bourdonnement général. Entre deux dégustations, une ambiance d'essai règne, mardi 14 novembre au matin, dans une salle du Pôle interconsulaire à Coulounieix-Chamiers. C'est ici que l'Agence régionale de l'alimentation (Aa-na) a pris ses quartiers cette année pour y tenir son concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine dans la catégorie des miels.

Sur les tables du jury, 252 échantillons aux couleurs alléchantes, camaïeux de jaune et de marron, venus de toute la région. En termes de nombre de miels représentés, « je crois qu'on bat des records », commente Nathalie Tavares, chargée de l'organisation de cette compétition pour l'Aa-na, orchestrant également chaque année 29 autres challenges consacrés à d'autres produits emblématiques de la région.

Une médaille de poids
Avec leurs miels d'acacia, de châtaigner, de printemps ou

des montagnes, ils sont 82 apiculteurs en lice dans cette édition 2023, venus de toute la Nouvelle-Aquitaine. Parmi eux, il y a Dordogne. Certains font partie des 68 dégustateurs du jour au PIC. C'est le cas de Joseph Brunat, apiculteur à Saint-Michel-de-Villadeix : « Ce genre de concours nous permet de nous démarquer, d'un point

« Un producteur obtient une médaille voit son chiffre d'affaires augmenter de 10 à 25 % en moyenne »

de vue commercial, par rapport aux collègues », dit-il. « On a mesuré qu'un producteur obtenant une médaille voyait son chiffre d'affaires augmenter de 10 à 25 % en moyenne », confirme Nathalie Tavares.

« Cela permet aussi et surtout d'avoir des retours sur la qualité de ce qu'on produit », ajoute l'apiculteur périgordin. Les membres du jury étant aussi bien profes-



Réuni au Pôle Interconsulaire de la Dordogne, le jury du concours Saveurs de Nouvelle-Aquitaine dans la catégorie des miels a eu à tester 252 échantillons. MICHEL FAURE

sionnels que simples consommateurs, « cela aide également à avoir une tendance de ce qui plaît aux gens », souligne Joseph Brunat, entre deux cuillérées de miels.

Depuis quatorze ans que ce concours existe dans la catégorie des miels, l'un des

AU PALMARÈS

Les apiculteurs périgordins primés sont : le Gaec Les Abeilles de la vallée de l'Isle (Neuic) ; Apisphère SAS (Saint-Aulaye-Puy-margou) ; Jérôme Lafaye (Sourzac) ; Rucher des Pimpardies de Joseph Brunat (Saint-Michel-de-Villadeix) ; Les Abeilles et les miels du Périgord de Bertrand Dumoulin (Douchapt) ; Le Claux de Naureffeur de Gérard Robert (Eyrard-Crempe-Maurens) ; Jean-Jacques Négrier (Coursac) ; Lionel Lucot (Mensignac). La liste de tous les gagnants est consultable sur www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr.

laire aux apiculteurs pour mieux définir leur production auprès des clients et donc, mieux la vendre », note Yoann Toquet, membre du jury, par ailleurs apiculteur en Haute-Vienne et administrateur de l'Adana.

Les résultats de ce concours régional des miels 2023 sont tombés dans les heures qui ont suivi : 74 médailles ont été décernées dont 12 à des apiculteurs du Périgord (lire ci-dessus). Des distinctions dont les gagnants pourront désormais faire leur miel.



FRELONS ASIATIQUES : COUP DE COLÈRE

Elisabeth BERNARD

Depuis des semaines, j'assiste, impuissante à une attaque sans précédent de mes ruches par des dizaines de frelons.

Malgré le piégeage de printemps, les pièges sans cesse renouvelés, les muselières, les gros pièges sélectifs, les entrées réduites (certains parviennent à rentrer quand même) je n'ai jamais vu une agression d'une telle ampleur.



C'est une incessante danse macabre autour des ruches ; une armée de drones équipés pour tuer qui assiège mes abeilles, les condamne à une mort lente parce que terrifiées elles ne sortent plus ou violente lorsqu'ils les saisissent. Et face à ce fléau on n'a rien ; tout ce qu'on a mis en place et qui freinait un peu n'a plus d'effet. Alors je suis triste et en colère parce qu'on a laissé cette situation échapper à tout contrôle.



HYDROMEL

Fabrication d'hydromel à façon pour les apicultrices, apiculteurs avec votre miel à partir de 100kg.

Possibilité d'échange pour de plus petites quantités.

Hydromel élaboré sans sulfites avec des miels français.

En collaboration avec un laboratoire œnologique.

Hydromel Medonaris
Enora Schomer et Yolaine Thierry
Fonréal
24350 Grand-Brassac

hydromelmedonaris@outlook.com
06.25.03.79.38 / 05.53.90.35.13



NICOTPLAST

75, Rue des Cyclamens - 39260 MAISOD
Tél. 03 84 42 02 49
E-mail nicotplast@nicotplast.fr

NOS FABRICATIONS POUR L'APICULTURE



Pots à Miel

Élevage de Reines

Accessoires Divers

Éléments de Ruche



Visitez notre site web www.nicot.fr

VOYAGE EN ALLEMAGNE

ICH BIN EIN BERLINER !

Nicolas BREME

Durant l'été, L'Abeille Périgordine a fait une heureuse rencontre qui a abouti à un joli projet. En effet, le syndicat a été sollicité par Sabine Krost Pété, présidente du jumelage de Bergerac et d'Hohen Neuendorf, ville allemande de Brandebourg, pour faire une intervention lors d'une conférence organisée pour les 75 ans du syndicat apicole allemand, qui défend sensiblement les mêmes causes que L'Abeille Périgordine, avec ses 100 adhérents.

Il est convenu que notre exposé porterait sur le frelon asiatique. Ce dernier étant encore peu présent dans ces contrées septentrionales, il a paru important à nos amis allemands de se documenter sur ce prédateur qui frappe à leur porte.

Après requête de notre présidente, me voilà parti début septembre représenter notre association auprès de cette ville de plus de 26 000 habitants, toute proche de Berlin. Je suis accueilli à ma descente de l'avion par Torsten, un bénévole fort sympathique du syndicat apicole et Christian, un des bénévoles du jumelage, un français très prévenant qui joue les traducteurs durant tout mon séjour, à mon grand soulagement.

Il me présente plusieurs apiculteurs de la région Berlinoise. Il m'entraîne dans un magasin apicole où l'accueil est très chaleureux et nous pouvons échanger sur les différentes pratiques apicoles, notamment avec Torsten. La plupart des personnes que je rencontre possèdent une dizaine de ruches et connaissent sensiblement les mêmes miellées que nous, se concentrant principalement sur le tilleul, l'acacia, le colza et le miel toutes fleurs.

J'ai par la suite le privilège de visiter une des installations de l'Institut National des Abeilles, avec ses différents axes de recherches, notamment celui sur l'insémination artificielle des reines. Cet institut est fort de quelques 300 ruches au cœur d'un parc mellifère important. Les apiculteurs m'entraînent ensuite voir la chaîne d'extraction de l'Institut, de la hausse juste retirée de la ruche au pot de miel. J'ai ainsi la chance de voir et comparer nos différentes pratiques avec des professionnels enthousiastes.

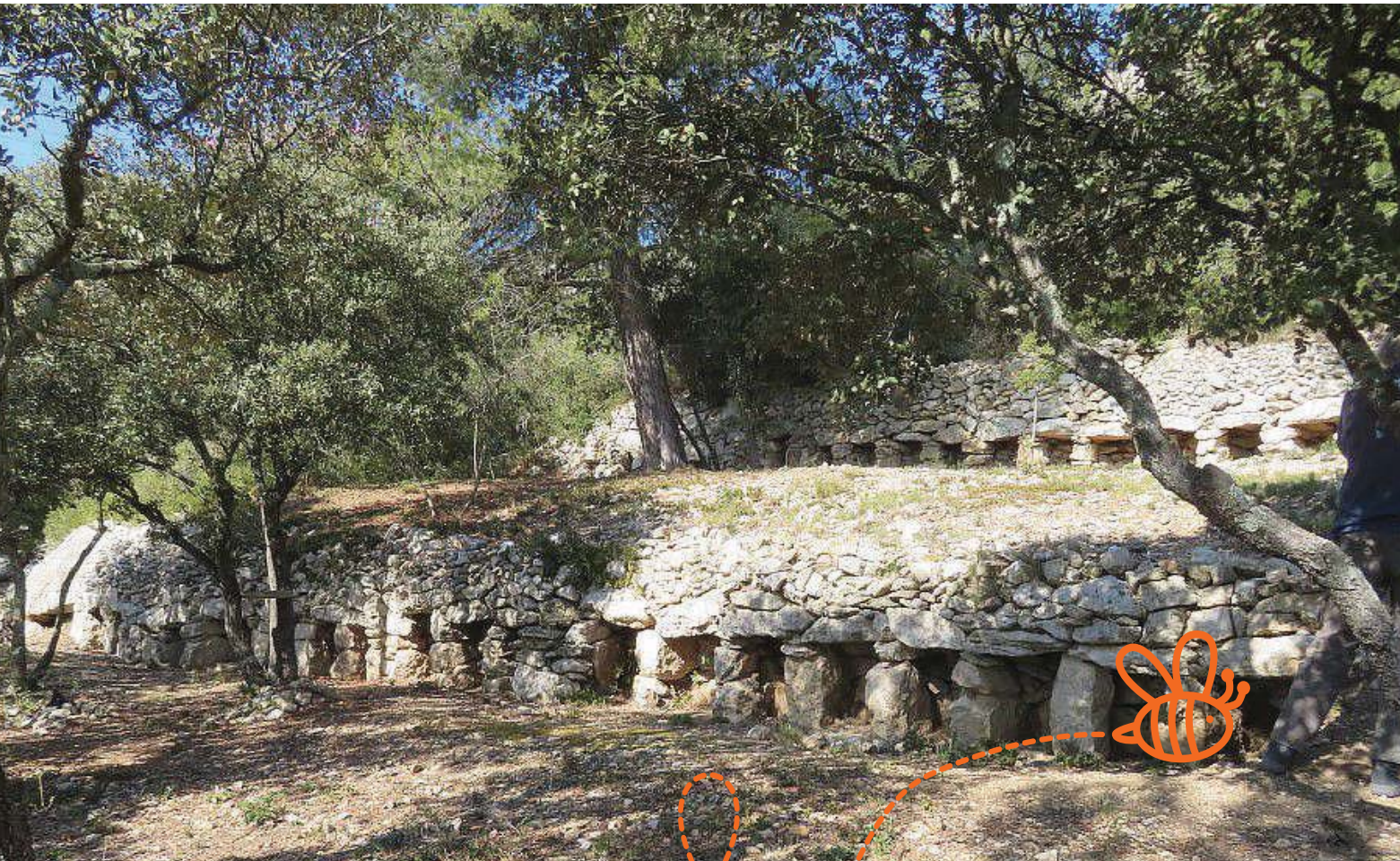


Torsten, Nicolas, Christian

Je me lance ensuite dans la présentation du frelon asiatique et les conséquences de son développement sur nos ruchers devant plusieurs représentants de syndicats apicoles allemands. Les photos et les vidéos montrant notre quotidien face à ce prédateur font réagir l'assemblée. La façon dont le frelon se comporte envers les abeilles et devant les ruches les stupéfie. Le nombre de frelons tués et pris dans les différents pièges les surprend, et les principales questions tournent sur les habitudes de cet insecte. S'en suit un échange très constructif avec les différents apiculteurs présents. Les ruchers transfrontaliers, à proximité de la France, connaissent déjà ce prédateur, mais dans une mesure bien moindre que nous. Ils utilisent principalement des puces électroniques pour repérer les nids de frelons asiatiques et ainsi les détruire. Cela semble plutôt bien fonctionner chez eux, le nombre de nids à trouver étant moins important que chez nous. Si les instances régionales allemandes participent activement aux financements de la lutte et la prennent au sérieux, le principal obstacle rencontré réside dans le fait que le frelon européen est une espèce protégée en Allemagne, ce qui complique considérablement les techniques de piégeage. Ces échanges ont été très enrichissants et nous ont permis d'accroître mutuellement nos connaissances. Nous continuerons à correspondre, afin de poursuivre nos constatations sur les frelons et toutes nos autres préoccupations.

Je tiens à remercier toutes les personnes qui ont contribué à ce beau séjour, notamment les jumelages de Bergerac et d'Hohen Neuendorf. Un grand merci à tous les apiculteurs et les passionnés que j'ai pu rencontrer et avec lesquels j'ai pris un réel plaisir à discuter, ainsi qu'à Sabine Krost Pété, qui a pris la peine de traduire tout le diaporama en allemand, attention qui a été très appréciée par mes interlocuteurs. Enfin, un immense merci à mon hôte, Christian, mon traducteur et mon guide pour toutes ces conversations passionnantes, ses visites guidées de sites historiques, sa bienveillance et sa gentillesse.

MURS À ABEILLES EN PROVENCE



Elisabeth BERNARD

A Eyguières en Provence, une association veut restaurer un mur à abeilles.

L'association « les chemins du patrimoine » souhaiterait placer le plus grand mur à abeilles provençal au cœur d'un sentier de promenade pédagogique.

Les promeneurs découvriront ce qui était sans doute une petite ferme apicole.

Ce magnifique mur à abeilles appelé aussi « apiers » fut découvert dans le vallon de la Redaresse par un chercheur en archéologie du CNRS d'Aix en Provence.

Michel Poguet fit cette découverte à la suite d'un incendie dans le massif du Défends en 1959.

En 2015, ce trésor patrimonial abandonné et composé d'une centaine de niches en pierre sèche a été restauré par les membres de l'association durant 2 ans.

Depuis toujours les apiculteurs ont cherché à protéger les ruches et ils ont installé les colonies d'abeilles noires dans des niches creusées dans la roche ou le plus souvent dans des murs de pierres sèches pour y abriter des ruches de bois, d'argile ou d'osier.

Avec les bories, les murs à abeilles constituent un des éléments de cette civilisation agro-pastorale qui a perduré dans les collines de Provence jusqu'à la fin du XIX^e siècle.

L'ABEILLE À TABLE



Saint-Jacques au miel et fondue de poireaux

réalisée par Mireille

La noix de Saint-Jacques offre une chair fine et raffinée, très appréciée des gourmets.

Poêlée, étuvée ou flambée, ce fruit de mer trouvera sa place dans votre menu de Noël.

Temps de préparation : 20 mn

Temps d'attente : 30 mn

4 personnes

Ingrédients :

4 blancs de poireaux

Du beurre

1/2 cube de bouillon aux légumes

20 Noix de Saint Jacques (ou plus suivant la grosseur)

20 cl de Crème fraîche entière 30 %

2 CS de Poudre d'amande

1 à 2 CS de miel selon votre gout

1 CS de maïzena

Sel poivre persil herbes de Provence

CS = Cuillères à soupe



Préparation

- Après avoir lavé les blancs de poireaux, coupez-les en fines lamelles
- Puis mettez-les dans une poêle beurrée
- Faites-les revenir doucement pendant 8 minutes
- Puis ajoutez 10 cl d'eau et un 1/2 cube de bouillon
- Faites mijoter à feu doux pendant environ 20 minutes
- Egouttez les blancs de poireaux s'il y a trop d'eau
- Salez, poivrez, rajoutez des herbes de Provence, persil

- Dans une casserole mélangez la crème fraîche, la poudre d'amande, le miel
- Puis ajoutez 1 CS de maïzena, sel, poivre, des herbes de Provence, persil
- Faites chauffer à feu doux jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse

- Lavez et égouttez les noix de saint jacques
- Faites cuire les noix de Saint-Jacques dans une poêle beurrée, environ 2 à 3 minutes de chaque coté
- Salez et poivrez
- Disposez dans l'assiette la sauce, au centre les noix de Saint-Jacques et autour la fondue de poireaux

Si vous avez une bonne recette (plat ou dessert) avec du miel, à partager, merci de les envoyer à Annie Amelin afin que nous puissions la publier : abeilleperigordinetrelissac@gmail.com

PRÊT DE MATÉRIEL, MODE D'EMPLOI

Lorsque l'on débute en apiculture, que l'on a investi dans ses premières ruches, dans une tenue de protection, dans quelques outils indispensables et que la production de miel est au rendez-vous, le coût du matériel nécessaire à la récolte des produits de l'abeille et de la réalisation de tâches occasionnelles, s'avère important. D'autant plus que l'on n'est généralement pas en mesure de connaître le nombre de ruches dont on sera en charge les années suivantes. C'est pour pallier cette situation que l'Abeille Périgordine propose à ses adhérents le prêt d'appareils. **Il faut donc présenter la carte d'adhérent de l'année en cours lors de la contraction du prêt.**

Quels sont les matériels en prêt ?

Il y a bien sûr des extracteurs et des bacs à désoperculer, mais aussi des chaudières à cire... Il y a trois sites de prêt en Dordogne, chacun disposant d'un appareil de chaque type. Périgueux dispose en plus d'un fer à marquer.

Comment cela se passe-t-il ?

Ces matériels sont prêtés, gracieusement les trois premiers jours puis 2 €/jour les jours suivants, une caution de 400 € et la signature d'une convention de prêt vous seront demandées. La caution sera établie à l'ordre de l'Abeille Périgordine, remise le jour de l'emprunt et restituée au retour du matériel. Elle sera encaissée après un délai de 30 jours suivant le début de l'emprunt en cas de non retour. La quantité d'appareils étant limitée, nous souhaitons que ces prêts soient de courte durée, afin qu'un maximum d'adhérents puissent profiter de cette proposition. **Il est demandé de rapporter le matériel propre et en bon état de fonctionnement.**

Où trouver ce matériel ?

- À BERGERAC, chez Bruno LAPLACETTE,
- À MEYRALS, chez Jean-Paul SECRESTAT,
- À PÉRIGUEUX, chez Henri MITOU

Comment réserver ?

Le plus simple : via le site internet <http://www.abeille-perigordine.fr/> où vous pourrez remplir le formulaire de prêt ou en contactant :

• Bruno LAPLACETTE

06 83 65 30 08
bruno.laplacette@orange.fr
24, Impasse du moulin de Canselade
24100 BERGERAC
(Extracteur, bacs à désoperculer, chaudière à cire)

• Jean-Paul SECRESTAT

06 42 55 19 55
secrestat.annie@orange.fr
461, rte La Jaubertie
24220 Meyrals
(Extracteur, bacs à désoperculer, chaudière à cire)

• Henri MITOU

06 83 65 30 08
mitou.jacqueline@orange.fr
Chemin de Puyferrat
24650 CHANCELADE
(Extracteur, bacs à désoperculer, chaudière à cire, fer à marquer)

VU SUR LE NET

Jean-Marie BRANDELY

Le Varroa est-il un problème pour les colonies sauvages ?
<https://www.youtube.com/watch?v=tfjLyFapIU&t=900s>

Pr Henri Joyeux - LE POUVOIR DES ABEILLES sur notre SANTÉ
<https://www.youtube.com/watch?v=2oFXUeO5AXI>

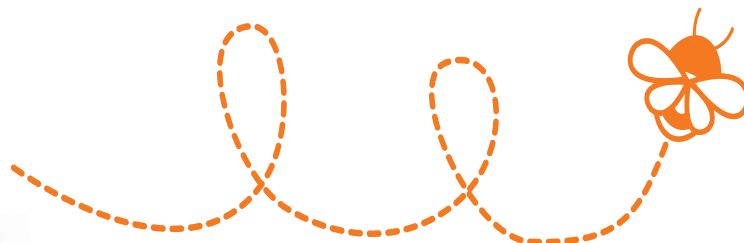
Découverte : la première miellerie ambulante de France
<https://www.youtube.com/watch?v=Dx9B-d6t8l4>

Un nouveau traitement à base acide oxalique le Varroaxal vient d'obtenir une AMM
<https://www.ircp.anmv.anses.fr/fiche.aspx?NomMedicament=VARROXAL+0%2C71+G%2F+POUDRE+POUR+RUCHE>

Fabrication détaillée de la redoutable nasse à frelons asiatiques.
<https://www.youtube.com/watch?v=7POIU9YMx6s> et <https://www.youtube.com/watch?v=L2BhmH3EuCk>



REVUE DE PRESSE



14 DORDOGNE

COUPE DU MONDE DE RUGBY

Où voir le match France - Italie ce soir ?

Plusieurs retransmissions publiques sont prévues pour ce rendez-vous aux airs de 8^e de finale

Dernière marche avant les quarts, vendredi 6 octobre, à 21 heures, le XV de France affronte l'Italie, à Lyon, pour son dernier match de poule dans cette Coupe du monde de rugby. En Dordogne, les fan zones des villes de Bergerac et Périgueux seront une nouvelle fois ouvertes, mais d'autres communes ou associations du département s'emparent de l'événement pour des retransmissions gratuites.

À Périgueux, la fan zone retrouvera le parc Gamenson. Le site, dont l'entrée se fera par l'avenue Georges-Pompidou, ouvrira dès 19 heures. Le public pourra prendre place devant un écran géant, mais aussi profiter de plusieurs buvettes et espaces de restauration. Il est demandé d'apporter ses gobelets réutilisables.

À Bergerac, après l'annulation pour la rencontre précédente, le parking de ville accueillera bien ce vendredi les supporters des Bleus. Les portes, rue Neuve-d'Argenson, ouvriront à 20 heures. La fédération des commerçants tiendra une buvette.

En Périgord noir, l'association des Pétaroux à la noix organise une projection sur grand écran à la salle des fêtes de La Cassagne. Aux Coteaux périgourdins, l'association Lou KK Lou retransmettra la rencontre sous chapiteau au pied de la tour de Chavagnac. Tombola, buvette et restauration sur place, à partir de 19 heures. À Peyrignac, c'est l'Amicale laïque qui investit le gymnase pour le match. L'entrée se fera dès 20 h 15. Buvette sur place.

Dans le Grand Périgueux, le service jeunesse et les enfants du périscolaire de Chancelade feront concurrence à la fan zone

ON EN PARLE

Spéléologie : une initiation gratuite dans les grottes

Une lampe frontale sur le casque, une paire de bottes et c'est parti. À l'occasion de la Journée nationale de la spéléologie, le comité départemental de la Dordogne organise une journée de découverte et d'initiation dimanche 8 octobre. En toute sécurité,



Le parc Gamenson accueillera une nouvelle fois la fan zone de Périgueux.

ARCHIVES MICHEL FAURE

de Périgueux. Un grand écran sera installé à l'espace culturel de la ville. Ouverture des portes à 20 heures. Buvette (sans alcool) sur place.

En Périgord vert, la commune de Brantôme s'associe aux clubs de tennis et de handball pour prendre part à la fête. Un grand écran sera installé à la salle des fêtes de Saint-Crépin-de-Richemont. Buvette sur place. À Thiviers, c'est le XV Haut-Périgord qui s'est associé au Foch pour installer un écran géant, place du Maréchal-Foch. Buvette et grillades sur place.

Dans le Bergeracois, le match sera aussi retransmis en marge de la 26^e Fête des vendanges, à Sigoules-et-Flaugeac, lors d'une soirée animée par la banda du Trèfle gardonnais. À la salle des fêtes de Belemas, c'est le comité des fêtes qui organise la retransmission, avec restauration et buvette sur place, dès 19 heures.

plusieurs clubs de la région accueilleront les plus aventureux à la découverte de la rivière souterraine du Trou de Bounidome, sur la commune de Nailhac, près de Hautefort. Rendez-vous est donné dès 10 heures et jusqu'à 16 heures au bord de la D 704. Le casque et l'éclairage seront fournis, mais il faut prévoir des vêtements de rechange, des gants et des bottes. Inscription conseillée au 06 72 35 56 13 ou par mail à odolord24@gmail.com.

APICULTURE

Un congrès national sur l'avenir de la filière

Les professionnels de la filière apicole vont se réunir du 13 au 15 octobre à Boulazac. Des stands et des conférences seront accessibles au grand public



Du 13 au 15 octobre, le 44^e congrès national de la Fnosad se déroulera au Palio de Boulazac.

ILLUSTRATION BERTRAND LAPEQUE / « SUD OUEST »

Bastien Marie
perigueux@sudouest.fr

Partager les connaissances pour éliminer les doutes. Du vendredi 13 au dimanche 15 octobre, le 44^e congrès national de la Fédération nationale des organisations sanitaires apicoles départementales (Fnosad) se déroulera au Palio de Boulazac. « On voit des choses qui changent sur nos colonies d'abeilles », explique Louis Pister, président de l'organisation et apiculteur en Moselle. « Il faut envisager l'avenir. Comment nos abeilles vont réagir aux changements climatiques, aux arrivées d'espèces invasives, etc. ? Et comment nous devons nous adapter à cela ? C'est primordial d'y réfléchir. »

Relais de connaissances

Pour appréhender ces « changements », la Fnosad organise tous les deux ans un congrès national pour réunir les acteurs de la filière. Dérèglement climatique, frelons asiatiques et autres espèces invasives, les inquiétudes sont nombreuses. « Il faut venir chercher l'information là où elle est », insiste Jean-Yves Gauchot, docteur vétérinaire

et président d'Apidor, syndicat des apiculteurs de la Dordogne. Entre professionnels des organisations sanitaires, il sera donc question de plusieurs enjeux via des échanges d'expériences. Il s'agit aussi de « faire avancer la recherche », souligne le vétérinaire.

« La Fnosad est la seule dans la filière française à apporter autant d'informations scientifiques. Moi, en tant que praticien, j'en ai besoin, mais l'apiculteur néophyte, il faut aussi qu'il se renseigne. Tout le monde veut une ruche, mais il faut se renseigner. »

Plusieurs événements du salon seront accessibles gratuite-

ment au grand public. Les questions alimentaires ou encore la signalisation des nids de frelons seront par exemple au programme.

Une filière bien implantée

En Dordogne, plus de 19 000 « colonies d'abeilles » (ruches) sont réparties sur le département. « Ça représente un des territoires les plus dynamiques de la filière si on regarde le Sud-Ouest », détaille Jean-Yves Gauchot. Avec 977 apiculteurs périgourdins et de nombreux particuliers convertis à la ruche, le choix d'organiser le congrès en Dordogne était donc stratégique.

CONFÉRENCES OUVERTES AU PUBLIC

Vendredi 13 octobre : conférences tout public, de 18 heures à 19 h 45, autour de la diversification de la ressource alimentaire de l'abeille en Dordogne, par Jean-Jacques Négrier, animateur de la filière apicole de la Chambre d'agriculture ; puis, colloque sur l'agroforesterie comme outil de développement de l'apiculture dans les pays du Sud, animé par Alain Chevalier, président de l'ONG Apiflordev.

Samedi 14 en fin de journée : présentation ouverte au public, de 18 h 30 à 19 heures, sur la destruction des nids de frelons asiatiques, avec le partenaire d'Apidor BeesForLife. Dimanche 15 : conférence dédiée aux abeilles sauvages et aux autres pollinisateurs pour favoriser la biodiversité, à 14 heures. Des stands et des expositions, présents les trois jours du congrès, seront accessibles.

... **REVUE** DE PRESSE**DL****GRAND PÉRIGUEUX**

Mercredi 11 octobre 2023

7**BOULAZAC-ISLE-MANOIRE**

De nombreux apiculteurs attendus au Palio ce week-end

La semaine dernière, la FNOSAD (Fédération nationale des organisations sanitaires apicoles départementales) présentait son congrès qui se déroulera les 13, 14 et 15 octobre à Boulazac, au Palio.

Étaient présents, Jean-Yves Gauchot, docteur vétérinaire et président d'Apidor (Union départementale des apiculteurs de la Dordogne), organisateur de l'événement et Bernard Lalot, représentant le syndicat de l'Abeille Périgordine, et en visioconférence avec Louis Pister, apiculteur et président de la FNOSAD et Jean-Marie Hedon le secrétaire. « Nous avons choisi la Dordogne pour faire le congrès cette année, car ce département comprend plus de 1 900 ruchers et 900 apiculteurs déclarés, ce qui est important. C'est un département représentatif de la profession », précise Louis Pister.

Des délégations étrangères attendues

L'Abeille Périgordine sera présente à ce 44^e congrès. Cinq conférences tout public et gratuites se tiendront dans la salle de conférences le vendredi 13 octobre de 18h à 19h15 avec les thèmes sur la diversification de la ressource alimentaire de l'abeille en Dordogne, et l'agroforesterie et apiculture. Dimanche 15 octobre, de 14h à 15h45,



Jean-Yves Gauchot (à gauche) et Bernard Lalot ont présenté les trois jours sur l'apiculture qui sont prévus ce week-end. Photo Francis Acquart

une autre conférence aura pour thème les abeilles sauvages et autres pollinisateurs ainsi que leur diversité et comment les favoriser. De nombreux exposants (plus de 50) en matériel apicole seront présents, mais également des producteurs de pays. Des délégations étrangères venues d'Italie, d'Espagne, du Maroc de Belgique sont également attendues pour des conférences.

Ce congrès s'apprête à rassembler des apiculteurs professionnels et amateurs, ainsi que des

experts et des passionnés de la nature, afin d'échanger sur les enjeux actuels liés à la santé de l'abeille et de trouver des solutions durables pour préserver son rôle crucial dans notre écosystème. Il sera également l'occasion pour tous les apiculteurs, néophytes ou confirmés, amateurs ou professionnels de s'informer sur l'ensemble des avancées en matière de protection de la santé du cheptel apicole français.

Francis Acquart



DL

GRAND PÉRIGUEUX

Vendredi 13 octobre 2023

7

■ TRÉLISSAC

L'Abeille Périgordine fabrique ses harpes à frelons

Une formation a eu lieu le samedi 7 octobre à 14h à la station apicole du rucher école à la Gavinie.

Une vingtaine d'amateurs étaient venus pour suivre les instructions de Nicolas et de Jean-Paul sur les sujets de l'hivernage des ruches, la vérification de chacune d'entre elles, le nettoyage du matériel apicole, le constat sur le traitement concernant le varroa, la lutte contre le frelon asiatique et faire un bilan sur l'ensemble de la formation avec les choses améliorées ou à approfondir.

Pas de solution miracle contre le frelon asiatique

« Pour l'instant, il n'y a pas de solution miracle à proposer contre la pression qu'exerce le frelon asiatique sur nos ruches », allèguent les formateurs. Dans ce contexte, la harpe électronique aurait sa place et remplace avantageusement, semble-t-il, le balai sportif des apiculteurs tennismen munis d'une raquette électrique devant leurs ruches. L'Abeille Périgordine a, cette année, fait l'achat d'une harpe électrique pour capturer les frelons qui fonctionne avec un panneau solaire pour l'alimentation. Mais le coût



La harpe à frelons réalisée avec de petits moyens. Photo Francis Acquart

élevé par les modèles proposés dans le commerce persiste et les formateurs ont donc réalisé un modèle fabrication maison alimenté par batterie.

Les deux modèles sont redoutablement efficaces et piègent de nombreux frelons.

Francis Acquart

... REVUE DE PRESSE

DL

GRAND PÉRIGUEUX

Mercredi 13 septembre 2023

7

■ TRÉLISSAC

Une journée de convivialité au rucher école de la Gavinie

Inhabituellement, le cours du syndicat de l'Abeille périgordine au rucher école de la Gavinie, a eu lieu un samedi matin, ce 9 septembre.



Le repas convivial a rassemblé pas moins de 100 adhérents. Photo Francis Acquart

Plutôt qu'un cours, les formateurs ont préféré un débat ouvert sur le retour de miellés de la saison et les questions diverses sur les maladies et parasites, le varroa et le frelon asiatique qui actuellement revient en force et met la pression sur les ruches. Certains apiculteurs sont obligés de déplacer les ruches à plusieurs kilomètres pour échapper à ce prédateur dévastateur.

”

Un frelon consomme entre 8 et 10 abeilles par jour.

L'arrêté ministériel de 2012 qui classe le frelon asiatique comme danger sanitaire de 2^e catégorie (et malheureusement pas en 1^{re} catégorie) pour l'abeille domestique,

laisse les collectivités locales ou les particuliers gérer la lutte contre cet insecte nuisible. Un frelon consomme entre 8 et 10 abeilles par jour. Quand 8 à 10 frelons volent en permanence devant une ruche, ce sont des milliers d'abeilles qui disparaissent tous les jours. Une ruche peut être décimée en quelques jours.

Le dessert offert par un glacier de Périgueux

À la suite de cet échange, un verre de l'amitié a été consommé avant le repas convivial organisé par l'Abeille périgordine sur le site. Il fallait ne pas avoir oublié d'apporter ses couverts et assiette pour déguster les grillades et légumes servis à la centaine d'inscrits. Grosse surprise au moment du dessert où Bernard, de l'association, a informé l'assistance que le maître ar-

tisan glacier de la maison Sucre Glace sise rue Limogeanne, offrait le dessert, en l'occurrence les bûches glacées.

Le doyen du syndicat, Claude Marden, a tenu à être présent à cette journée de convivialité. L'ambiance musicale était égale avec un fond sonore de musique occitane parfois repris en chœur par les convives. Des chansons a cappella sur la Dordogne ont également été écoutées avec beaucoup d'attention.

L'assemblée a également eu droit à un musicien pratiquant un instrument à vent de la famille des bois un peu oublié de nos jours... l'harmica. Un moment agréable, bien sympathique et dont l'ensemble a remercié les volontaires pour la réussite de cette journée.

Francis Acquart

QUELQUES DATES À RETENIR



> **SAMEDI 2/12/2023** 9h-12h/14h-16h
Récupération des cires
au Rucher école à La Gavinie

> **SAMEDI 6/01/2024**
Récupération des plants à intérêts apicoles soit à :

- La Gavinie - Rucher-école
- Chez Jean-Paul SECRESTAT à MEYRALS
- Chez Bruno LAPLACETTE à BERGERAC

> **SAMEDI 27/01/2024** 9h
Assemblée Générale de L'Abeille Périgordine à SALON
à la salle des fêtes

- Repas à l'issue de l'assemblée générale (26 €)
- Inscription et réservation auprès de Annie AMELIN :
abeilleperigordinetrelissac@gmail.com

> **SAMEDI 10/02/2024** 9h-12h/14h-16h
Distribution du Matériel Apicole
à La Gavinie - Périgord Vert

> **SAMEDI 10/02/2024** 14h
Rucher école
au Foyer socio culturel de TRELISSAC

- Présentation du syndicat,
- Réglementation administrative et sanitaire.
- Vie de l'abeille.
- Inscription et réservation auprès de Annie AMELIN :
abeilleperigordinetrelissac@gmail.com

> **SAMEDI 17/02/2024** 9h-12h/14h-16h
Distribution du Matériel Apicole
à La Gavinie - Périgord Pourpre

> **SAMEDI 24/02/2024** 9h-12h/14h-16h
Rucher école au Foyer socio culturel
de TRELISSAC

- Équipement nécessaire pour débiter en apiculture,
- Types de ruches, Filage des cadres
- Inscription et réservation auprès de Annie AMELIN :
abeilleperigordinetrelissac@gmail.com

> **SAMEDI 24/02/2024** 9h-12h/14h-16h
Distribution du Matériel Apicole
à La Gavinie - Périgord Noir

> **SAMEDI 2/03/2024** 9h-12h/14h-16h
Distribution du Matériel Apicole
à La Gavinie - Périgord Blanc

> **SAMEDI 9/03/2024** 14h
Rucher école à La Gavinie,
10, chemin des abeilles - TRELISSAC

- Utilisation de l'enfumeur,
- Précautions à prendre lors de la manipulation des abeilles,
- Évaluation des besoins de la colonie (pollen, sirop)
- Comment appréhender l'ouverture d'une ruche
- Inscription et réservation auprès de Annie AMELIN :
abeilleperigordinetrelissac@gmail.com

> **SAMEDI 16/03/2024** 14h
Formation pour les auditeurs ayant suivi les formations durant l'année 2023
au Rucher école à La Gavinie,
10, chemin des abeilles - TRELISSAC

- Approfondissement des connaissances.
- Objectifs pour la saison 2024
- Inscription et réservation auprès de Annie AMELIN :
abeilleperigordinetrelissac@gmail.com

> **SAMEDI 24/03/2024** 14h
Rucher école à La Gavinie,
10, chemin des abeilles - TRELISSAC

- Visite des colonies,
- Evaluation,
- Agir selon le bilan
- Nettoyage des plateaux
- Inscription et réservation auprès de Annie AMELIN :
abeilleperigordinetrelissac@gmail.com



