

CANICULES ET CHALEURS AUTOMNALES



QUELLES CONSÉQUENCES SUR LES ABEILLES ?

Les canicules quasiment permanentes de cet été ont asséché les points d'eau. Or, au sein de la colonie, **l'eau est primordiale** pour la fabrication de la gelée royale et la régulation de la température de la ruche.

Ce manque d'eau oblige les abeilles à parcourir **de plus longues distances** pour trouver de l'eau, ce qui finit par les épuiser.

Plus grave encore, les fortes chaleurs assèchent les fleurs et les rendent pauvres en nectar, privant ainsi les pollinisateurs de nourriture.

Cet automne a également été marqué par des températures anormalement élevées. De quoi désespérer nos abeilles, qui sont tentées de sortir des ruches, mais ne trouvent **rien à butiner**. Elles sont alors contraintes de puiser dans leurs réserves, initialement stockées pour l'hiver.

Vos apiculteurs ont donc dû à plusieurs reprises apporter **un complément alimentaire** à vos abeilles.



LE FOCUS : LE FRELON ASIATIQUE



TOUT LE MONDE EN PARLE MAIS LE CONNAISSEZ-VOUS ?

Autre point noir de cette année apicole, l'excellente météo du printemps et les chaleurs qui s'en sont suivies ont également été propices au **développement du frelon asiatique**.

Le frelon asiatique a fait couler beaucoup d'encre cette année...

Arrivé en France en 2004 dans une cargaison de poteries en provenance de Chine et livrée dans le Lot et Garonne, il se révèle être **un nuisible très invasif** du fait de son mode de **reproduction exponentiel et de ses besoins protéinés**. La femelle fondatrice, après avoir été fécondée, abandonne en novembre son nid (dont les habitants mourront de faim et de froid) pour **se réfugier sous terre et y passer l'hiver**. Dès les 1^{ères} douceurs de fin d'hiver, elle en sortira pour bâtir un nid et élever les 1^{ères} larves. Puis la colonie ira bâtir un second nid en hauteur, plus peuplé. Elle aura besoin de sucres et de protéines pour élever son couvain.



Les abeilles s'avèrent être **une proie facile** pour eux : en vol stationnaire, le prédateur se poste devant l'entrée de la ruche et attrape l'abeille à l'aide de ses grandes pattes. Il l'emmène alors pour la décortiquer et ne garde que le thorax (riche en muscles, donc en protéine), dont il formera une boule destinée à **nourrir ses larves**.

Un seul nid de frelon peut ainsi **décimer jusqu'à 45 000 insectes**. Outre son impact sur la densité de la population d'une ruche, le frelon, au bourdonnement particulièrement fort, va également **stresser les abeilles** qui craignent de partir butiner, ainsi que la reine qui réduit sa ponte.

LE SAVIEZ-VOUS ?



LES ABEILLES SONT DES INSECTES HYGIÉNISTES

Durant l'hiver, pour maintenir sa température corporelle et celle de la colonie, **chaque abeille consomme du miel**. Ce carburant représente pour elle une source d'énergie vitale.

Les déchets qu'elles produisent **s'accumulent** dans leur ampoule rectale et afin d'éviter le développement d'agents pathogènes dans la ruche, elles peuvent rester plusieurs semaines sans déféquer.

Quand **les températures avoisinent les 12°C**, la température intérieure de la ruche monte très vite et on assiste à une extraordinaire **explosion de l'activité de la ruche**. Un grand nombre d'abeilles qui sont restées claustrées longtemps en profitent pour **sortir et vider leur ampoule rectale**.

C'est ce qu'on appelle le vol de propreté.

D'après de nombreux témoignages, mieux vaut ne pas étendre ses draps blancs au printemps à proximité de la sortie de ruches...

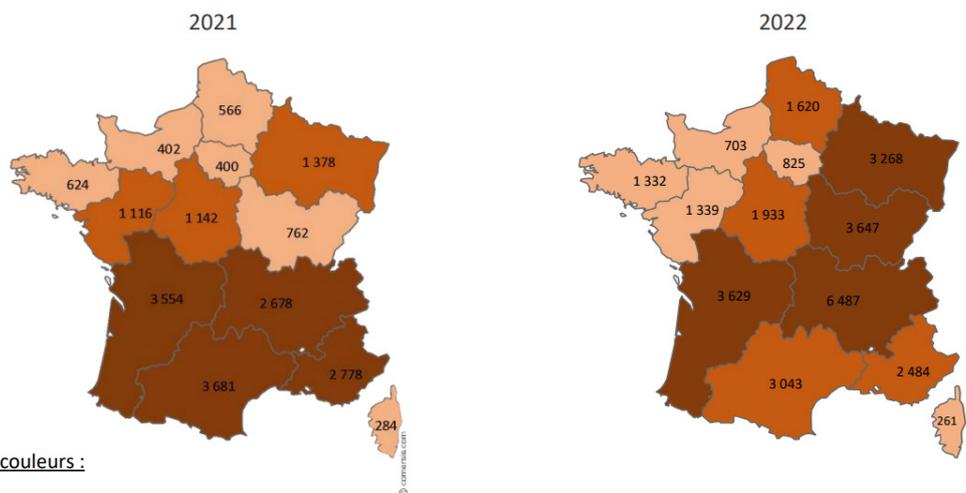


ZOOM SUR LA PRODUCTION FRANÇAISE

LA FRANCE EN 2022

La France est le pays le plus consommateur de miel en Europe avec près **600 grammes par an, par personne**, soit un marché annuel dépassant les 40.000 tonnes.

PRODUCTION ANNUELLE DE MIEL PAR RÉGION (TONNES)



Légende des couleurs :

- Moins de 5% de la production nationale
- 5% à 10% de la production nationale
- Plus de 10% de la production nationale

Selon une étude de l'ADA (Fédération du Réseau de Développement apicole), la production de miel **en 2022 est estimée à 30.572 tonnes**. La production de miel en 2021 était estimée à 19.802 tonnes, on observe donc **une hausse de 54,4 %** de la production de miel en 2022 par rapport à 2021 !

La région Auvergne Rhône-Alpes est la 1ère région productrice de miel, suivie des régions Bourgogne-Franche Comté, Nouvelle-Aquitaine et Grand-Est. Selon l'estimation d'ADA France, les miellées qui ont été le plus produites en 2022 sont celles d'Acacia, de Colza et de fleurs de printemps. En revanche les miellées de sapin et de tilleul ont été le moins produites.

RÉPARTITION DE LA PRODUCTION NATIONALE PAR MIELLÉE (EN TONNES)



LA RECETTE DE SAISON

LE PAIN D'ÉPICES FAÇON CHRISTOPHE MICHALAK

Cette recette de pain d'épices provient de son dernier livre Les desserts qui me font craquer (Éditions Plon).

Pour 4 personnes (moule 25cm x 12cm) :

- 150g d'eau
- 60g de semoule
- 150g de miel
- 3g de mélange 4 épices
- 1 zeste de citron jaune
- 2 zestes de citron vert
- 1 zeste d'orange
- 4g d'anis étoilé ou badiane
- 1 pincée de sel fin
- 150g de farine T55
- 5g de levure chimique



- 95g de beurre
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 150g de marmelade d'oranges amères

PRÉPARATION

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le sucre, le sel et le miel. Ajoutez ensuite le mélange 4 épices, l'anis étoilé, les zestes de citron jaune, d'orange et de citrons verts. Ajoutez le beurre et laissez fondre. Couvrez la casserole et laissez infuser hors du feu pendant 20 minutes.

Tamisez la farine et le bicarbonate de soude dans un saladier. Passez l'infusion au travers d'une passoire, puis versez-la progressivement sur la farine et la poudre à lever en remuant à l'aide d'un fouet pour obtenir un mélange homogène.

CUISSON

Versez la préparation dans un moule à cake chemisé de papier cuisson. Cuisez 40 minutes à 180°C avant de laisser refroidir sur grille. Bonne dégustation !

PROCHAIN APIBULLETIN MUGO PRINTEMPS 2023

Réjane Vedrenne, Responsable Apiculture
07 82 26 43 87 / rvedrenne@mugo.fr

MUGO | 359 rue Fourny, 78530 Buc | 01 39 02 22 39
contact@mugo.fr | www.mugo.fr | www.ruchesenville.fr

