



Flash Arguillon



Organe de liaison des adhérents de l'Abeille Dauphinoise - Syndicat d'apiculture de l'Isère
N° 315 – Septembre 24 - 30ème année

Edito

Bonne Rentrée à toutes et à tous !

-C'est maintenant et jusqu'au 31 déc la **Déclaration obligatoire de ses ruches**. Comment faire ? Rdv sur notre Site dans la rubrique « Guide » puis « Déclaration de rucher ».

-Votre miel est mis en pot ?

-C'est le moment de participer au **28ème Concours des Miels**. Nous vous attendons nombreux jusqu'au 9 octobre. Vous pourrez aussi demander une analyse qualitative de votre miel (recherche des différents pollens).



-L'automne se prépare. Les abeilles continuent de stocker, elles vont préparer les abeilles d'hiver et idem pour les **frelons asiatiques** qui vont s'abreuver d'insectes pour nourrir les larves des futures reines.

Restons vigilants ! Des pièges s'imposent en cas d'invasion. N'hésitez pas à passer à la Coop pour vous fournir **en pièges anti frelons** ou **en muselières**.

Le coin du débutant

C'est la rentrée aussi pour les apiculteurs. La récolte a été faite, le miel est en train de mûrir (au moins 3 semaines). On peut prévoir la quantité nécessaire de pots : la Scapiad est là pour vous fournir.

Les médicaments anti varroa sont en place, ne pas les oublier, il reste quelques flacons pour ceux qui n'ont pas commandés. Il y a aussi le frelon à pattes jaunes qui nous embête. Il est bien là et il est important de le piéger pour compléter la protection de nos ruches. Deux types de pièges à votre disposition :

-Le Veto pharma à remplir régulièrement (1/3 vin, 1/3 sirop rouge, 1/3 bière) les bénévoles de la coopérative vous expliquent comment l'utiliser.

-Le piège à grille aussi disponible à la Scapiad qui protège l'extérieur de la ruche en empêchant le frelon de l'approcher.

N'oubliez pas de remplir les abreuvoirs, les abeilles ont besoin d'eau pour faire leur miel d'hiver.

Si vous souhaitez nourrir vos abeilles, faites-le avec un sirop léger 50/50 car malgré la chaleur il y a encore des fleurs dans les prairies et il ne faudrait pas les rendre fainéantes.

Livre du mois : L'homme qui courait après les fleurs, mémoires d'un berger d'abeilles de Marcel Scipion - n°351

La passion dévorante de Marcel Scipion, ce sont les abeilles. S'il court après les fleurs, c'est pour donner à celles qu'il appelle ses « chères petites reines » et ses « dévouées ouvrières ailées », un champ de romarin des Alpilles, de sainfoin du Vercors, de lavande du Ventoux ou de bruyère des Cévennes. En une suite de tableaux vifs et colorés, dans la langue chaude, à la fois tendre et truculente dont il a le secret, M. Scipion nous conte son amour des abeilles, les travaux et les joies qui ont ponctué sa vie. Tour à tour drôle ou pathétique, il nous fait découvrir, à travers ses anecdotes, un univers fascinant, ponctué de mystère.

Ce livre est disponible en prêt gratuit à la bibliothèque de votre syndicat.

Mâchon des nouveaux bénévoles : sam 28 sept à 12h

Vous avez envie d'aider sur les ruchers écoles ou sur d'autres activités,

Venez participer au mâchon offert par l'Abeille.

(Mâchon de tous les bénévoles : sam 26 oct à 12h)

Rappel : Pensez à rapporter à Poisat vos **anciennes languettes d'Apivar** (traitement varroa) usagées. En tant que déchets médicamenteux, nous les récupérons dans nos poubelles jaunes à l'entrée de la Coop pour ensuite les faire détruire selon la réglementation en vigueur.

Zone de Champ Fila
22, place Bernard Palissy - 38320 POISAT
Téléphone : 04.76.25.07.09
E-Mail : abeille.dauphinoise@gmail.com
Site : www.abeille-dauphinoise.fr

Les bénévoles de l'**Abeille Dauphinoise**
- Syndicat d'apiculture de l'Isère - et de la **S.C.A.P.I.A.D**
vous accueillent toute l'année
les mercredis de 14h à 19h et les samedis de 9h à 12h

Formations COMPLÉMENTAIRES (Poisat)

- **4 samedis pour mes abeilles** : Pour progresser dans l'accompagnement de ses abeilles : **Sam 23 mars** de 13h à 16h, **Sam 18 mai** de 9h à 16h, **Sam 21 sept** de 9h à 12h et 1 Sam en mars 2025 de 9h à 12h - coût : 60€. Chacun apporte son casse-croûte.
- **Les risques professionnels apicoles** : quelles pratiques à adopter pour préserver sa santé et sa sécurité. **Merc 16 oct** - de 18h à 21h - coût : 12€.
- **Le goût du miel** : appréciation organoleptique des miels. **Sam 23 nov et Sam 07 déc** - de 9h30 à 16h avec pause casse-croûte - coût : 52€.
- **Traitement hivernal à l'acide oxalique et stratégie anti varroa**. **Sam 30 nov** - de 9h à 12h - coût 12€.
- **Confectionner un baume, un bee-wrap et sa teinture de propolis**. **Sam 14 déc** - de 9h à 12h - coût : 22€.

Et début 2025

- **La réglementation** : faire le point sur la réglementation, la fiscalité apicole et la commercialisation du miel. **Sam 11 janvier 2025** - 9h30 à 16h - coût : 20 €.
- **Construction d'une ruche en paille sur un module Warré** : 2 jours et repartir avec sa ruche en paille de seigle. **Sam 25 janv et Dim 26 janv** de 9h à 16h - coût : 80 euros.
- **Produire du pollen de qualité** : toutes les étapes pour recueillir, utiliser le pollen et aussi le découvrir en pratique. **Sam 01 fév (théorie) et Sam 24 mai (pratique)** - de 9h30 à 16h - coût 22€.
- **Connaissance des plantes mellifères** : apprendre à connaître, de l'intérieur, les plantes mellifères, en les décortiquant. Puis une 1/2 journée pratique sur le terrain. **Sam 22 fev** de 9h30 à 16h30 (théorie) et **3 mai** (matinée sur le campus) - coût : 20 €.

Pour s'inscrire

Envoyez par courrier à l'Abeille votre nom, prénom, tél, mail sur papier libre ou en remplissant la fiche d'inscription que vous trouverez sur le site ("Formations" puis "Complémentaires"), le tout accompagné de votre chèque...ou, passez nous voir.

Les prochaines FÊTES DU MIEL

Retrouvez le stand de l'Abeille à :

- Montbonnot 5-6 oct, à la Maison des Arts
 - St Égrève 23-24 nov à l'Espace Robert Fiat.
- (Si vous voulez nous aider sur un stand, nous le dire)

L'ATELIER GAUFRAGE

Pour ceux qui veulent faire leurs propres feuilles de cire. Prendre RDV le merc après-midi par tél, auprès de Patrick, à partir de la Toussaint.

Nouvelle location possible à partir d'octobre :
Un EXTRACTEUR à jus pour fondre ses opercules.
(descriptif dans le doc joint et plus d'infos dans le flash d'octobre)

La CRISTALLISATION DIRIGÉE du miel

La cristallisation du miel est un phénomène naturel qui n'altère en rien sa valeur alimentaire. Vous pouvez diriger la cristallisation de votre miel par des moyens simples :

- Pour le liquéfier, chauffez-le au bain-marie à 45°. Il restera liquide pendant des mois. Le même résultat peut être obtenu en laissant les pots sur un radiateur pendant une nuit.
- Pour obtenir une cristallisation fine, ensemencez le miel encore liquide (ou liquéfié) avec 5 à 10% d'un autre miel finement cristallisé. Mélangez-les à la spatule pendant 5-10 minutes, dans un bain-marie à 27°C. Laissez décanter une heure ou deux, mettez en pot et entreposez aussitôt au frais pour déclencher la cristallisation. Si votre miel a tendance à trop durcir, sortez-le du bain-marie après l'ensemencement et laissez-le revenir lentement à température ambiante, en le brassant à plusieurs reprises dans la journée (une douzaine de fois au moins, durant 5 mn) avant de le mettre en pot.
- Si vous voulez obtenir une cristallisation rapide, entreposez vos pots à 14° environ : c'est la température idéale.

Trouvez le lien de la VIDÉO :

Journée Extraction du miel des Ruchers Écoles du Haut Dauphiné

<https://www.youtube.com/watch?v=UJOJhRnypNQ...> ou...

<https://abeille-dauphinoise.fr/actualite/video-sur-l-extraction-du-miel-2024>

28^{ème} CONCOURS des MIELS du Dauphiné et des départements limitrophes et ANALYSE POLLINIQUE des miels

Jusqu'au 09 oct, vous pouvez vous inscrire au concours et/ou réaliser une analyse pollinique qualitative (+ HMF, Humidité) de votre miel. Passez nous voir pour vous inscrire. Retrouvez le règlement du concours sur le site.

3 possibilités de participation, au choix :

- Participation au concours des miels (pas d'analyse): les miels primés* devront respecter les teneurs officielles pour le taux d'humidité et d'HMF : apporter 2 pots en plastique de 250g et 25€ par chèque.
- Une analyse qualitative pollinique seule : apporter 1 pot plastique de 250g et 52€ par chèque.
- Participation au concours des miels + une analyse qualitative pollinique : apporter 2 pots en plastique de 250g et 77 € par chèque.

**les lauréats recevront un certificat mentionnant la nature de la médaille et pourront utiliser pendant 2 ans la marque collective, déposée « Concours Régional des miels du Dauphiné ».*

Des étiquettes de médailles sont disponibles à la Coop.

Fondre facilement ses opercules de cire



Depuis longtemps, j'utilise l'extracteur de jus à vapeur pour faire des gelées de fruits facilement.

Il suffit de déposer les fruits (groseilles, cassis, framboises, mûres, etc...) dans le réceptacle supérieur, puis de remplir la partie basse d'eau. Le tout sur le feu et on récolte le jus dans l'élément central avec le tuyau.

J'ai eu l'idée de faire la même chose avec la cire.

Avec un autre extracteur (réservé à la cire !), je dépose la cire en morceaux dans une toile (la même qui filtre le miel) à l'intérieur du compartiment supérieur. On peut en mettre 3 kg. Même chose pour l'eau qui bout dans la partie basse, génère la vapeur, et la cire (d'opercules) coule bien propre dans les moules.



L'extracteur de jus à vapeur est composé de 4 parties :

- 1 Récipient contenant l'eau nécessaire pour l'obtention de la vapeur
- 2 Récipient recevant le jus extrait (il est muni d'un tube avec robinet pour récupérer le jus)
- 3 Récipient contenant les fruits nécessaires pour faire le jus
- 4 Couvercle

La cire à purifier



L'eau bout grâce au réchaud tripatte en-dessous

La cire propre sort par le tuyau du compartiment central

La cire d'abeille de qualité est rare et précieuse. Aussi, faites la fondre et filtrez-la avec soin.

Votre cirier qui la gauffera et vos abeilles vous en remercieront ! ●