

## **JOB Ateliers**

Entreprise sociale d'insertion par l'emploi

Chemin de Vieux Vézenaz 1bis

1222 Vézenaz

Tél. 022 / 388 16 40

Fax 022 / 388 16 48

CCP 12-24288-8

N° TVA 383 186

**ATELIER D'APICULTURE.**

**Information N° 03**

Vézenaz, le 30 septembre 2016

Chères clientes et chers clients,

La saison apicole touche à sa fin et voici le moment de tirer les premières conclusions.

L'offre de parrainage de ruches que nous avons lancé au début d'année nous avait permis l'installation de 7 ruches de production ce printemps avec la participation de près de 18 personnes.

Le bilan de cette première année est donc plus que positif puisque la création de ce rucher a permis la découverte à nos employés mais également à un certain nombre de nos parraineurs (lors des visites organisés durant la saison apicole) d'un monde parfois totalement inconnu.

Pour info, cet atelier apiculture occupe en moyenne 2 à 3 personnes une ½ journée par semaine sur l'année.

De fait, l'année prochaine l'atelier poursuivra son activité en même temps que nous allons augmenter notre nombre de ruches, donc si vous connaissez des personnes susceptibles d'être intéressé par un parrainage n'hésitez pas à leur parler de nous.

Cette année, bien que particulière au niveau du temps avec un début de saison très humide et frais, nous a quand même permis de faire deux belles récoltes (une à mi-mai et une à mi-juillet) dont vous avez gouter la qualité, et nous finissons la saison avec des abeilles en relativement bonne santé.

Actuellement, nous sommes dans une phase de préparation à l'hivernage, où après avoir traité nos ruches contre le varroa (acarien parasite de l'abeille) nous avons procédé au nourrissage massif des colonies avec du sirop qu'elles transforment en miel afin qu'elles aient assez de réserves pour passer l'hiver.

Cette période est cruciale car ce qui est fait maintenant va garantir le bon démarrage des colonies au début de la saison prochaine.

Espérant pouvoir de nouveau compter sur votre soutien pour l'année prochaine et vous remerciant pour cette année, nous vous adressons nos meilleures salutations.

JOB Ateliers  
Caffi François

Pour terminer avec quelques belles images, voici en photos deux moments intenses de la saison apicole avec la récolte d'un essaim au mois de mai puis la récolte de printemps.

### Récolte d'un essaim au mois de mai :



L'essaimage est le mode naturel de reproduction et de dispersion des colonies d'abeilles.

Il se produit généralement courant du mois de mai lorsque que les conditions météo et les floraisons printanières sont favorables.

Une partie de la colonie quitte alors la ruche accompagnée de la reine laissant la partie restante en élever une nouvelle.

Ici on peut voir un essaim de très belle taille qui vient de se poser sur la branche d'un fruitier.

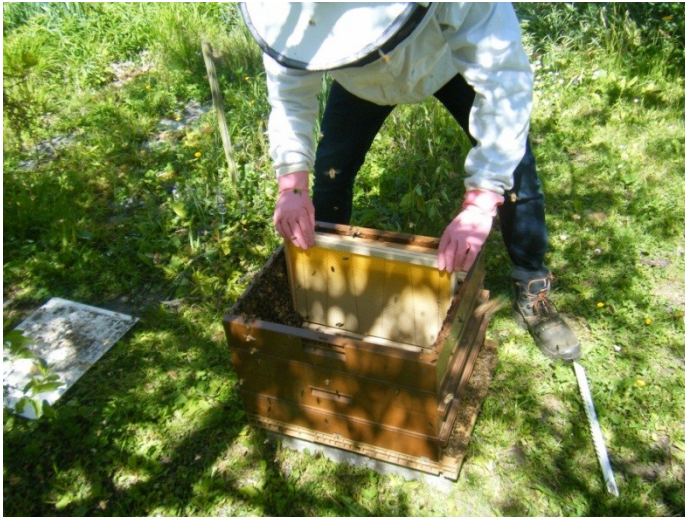


La branche sur laquelle l'essaim s'est posé est coupée, une ruche vide est maintenue sous celui-ci au cas où il viendrait à se disloquer durant l'opération.



Ensuite la branche est secouée au-dessus de la ruche afin de faire tomber toute les abeilles dedans.

Il faut alors espérer que la reine se trouve parmi elles, c'est la condition pour que celles-ci acceptent d'y rester.



Des cadres de cires gaufrées (prêts à être construits) sont alors placés dans la ruche.

L'instinct de survie d'un essaim au départ est tel, que tous les cadres seront en l'espace d'une semaine construits puis pondus par la reine.



Une fois les cadres finis d'être placés, les abeilles se répartissent dans les interlignes.

Si les abeilles se mettent à battre le rappel, alors cela confirme la présence de la reine et on peut poursuivre les opérations.

Si elle n'est pas à l'intérieur, alors les abeilles désertent la ruche afin de rejoindre cette dernière et il faudra tout recommencer.



La ruche est refermée, puis elle est laissée tranquille le temps que toutes les abeilles voletant autour de nous puissent rejoindre la ruche.

Un peu plus tard la ruche sera récupérée et placée sur un autre emplacement.

## Récolte de printemps (mi-mai):



Les hausses pleines de miel ont été récoltées au petit matin et sont prêtes pour l'extraction.

Notre local d'extraction est une petite cuisine dans laquelle nous réglons la température et l'hygrométrie de l'air.

La température idéale est d'environ 30°C, elle permet une bonne viscosité du miel permettant son bon écoulement.

L'hygrométrie quant à elle ne doit pas dépasser 60%, en effet le miel étant particulièrement hygroscopique, il pourrait absorber l'humidité de l'air ce qui nuirait à sa bonne conservation.

A savoir qu'un miel ne doit idéalement pas dépasser 18% d'humidité lors de son conditionnement.



Les abeilles bouchent les alvéoles de miel avec une couche de cire.

Les cadres de hausses sont donc désoperculés à l'aide d'un grand couteau afin de pouvoir en extraire le miel.



Les cadres une fois désoperculés sont placés dans l'extracteur manuel, le miel se met alors à couler dans la cuve par force centrifuge.

Entre les deux éléments le miel passe à travers un premier filtre grossier qui permet de retenir les particules de cires et abeilles mortes.



Le miel, au fur et à mesure de l'extraction, est évacué de l'extracteur à l'aide d'un sceau.

A ce stade là il a donc déjà subi une première filtration.



Il subit ensuite une deuxième filtration, plus fine cette fois, puis il est stocké dans un maturateur où le miel reposera entre cinq et dix jours.

Ceci afin que les dernières particules qui subsisteraient dans le miel remontent en surface et puissent ainsi être éliminées.



Nous voici une semaine plus tard, le miel est mis en pot.



La touche finale, les pots sont étiquetés, il n'y a plus qu'à les livrer.