

# AOÛT 2012

Numéro 2



- Éditorial	1
-Réunions au rucher..	2
- Stage National de Cuisine au Miel à CUSSAC	3
- Fête du Miel à Maisonnais /Tardoire	3
- Mise en Hivernage	4
- Dernière Mauvaise Nouvelle	4
-Petites Annonces	4
-Commande groupée, de Ruches,de nourrissage, de lanières de traitement.	5

## Location du Matériel Au rucher école

- Utilisation de la miellerie: 15 e d'utilisation et 200 e de caution
- Extracteur 4 demi-cadres: 8 e d'utilisation et 200 e de caution
- Extracteur 9 demi-cadres: 12 e d'utilisation et 200 e de caution
- Chaudière à cire: 7 e d'utilisation et 200 e de caution
- Fondeur à opercules: 5 e d'utilisation et 200 e de caution

### Bibliothèque Apicole

Prêt des ouvrages :

**GRATUIT**

**CAUTION:** Valeur d'achat du livre

## EDITORIAL

*Une année apicole humide et froide, accompagnée comme il se doit par un essaimage important, nous laisse augurer une bien piètre récolte.*

***Mais n'oublions pas qu'en apiculture la saison commence dès la fin de la miellée et que, bientôt, nos premières abeilles d'hiver feront leur apparition. De grâce ne soyez donc pas trop gourmand et pensez à leur laisser un peu de nourriture, souvenez vous que si les compléments alimentaires sont souvent nécessaires, ce ne sont que des substituts.***

*Dès la récolte effectuée, pensez aux traitements anti varroa, il en va de la survie de vos protégées.*

*Au printemps la FDGEDON a procédé à des essais sur notre rucher pour tester différents pièges et appâts destinés à éradiquer les frelons asiatiques ; les pièges que nous vous proposons s'avérant efficaces, nous continuerons donc à vous les procurer.*

*Malgré des éléments peu cléments, les visites au rucher ont été nombreuses et cette année nous avons accueilli une dizaine de groupes et d'écoles .*

*Le rucher école, qui à malheureusement dû refuser des débutants, verra son cycle de formation toucher à sa fin avec l'extraction du miel le premier septembre et la mise en hivernage le 13 octobre.*

***Grâce à la diligence de nos partenaires et au dévouement de nos bénévoles, nous avons pu satisfaire les nombreuses demandes d'essaims et en avons tiré des enseignements pour un éventuel renouvellement de l'opération.***

*Le dernier trimestre promet d'être chargé en événements puisque nous organisons un stage national de cuisine au miel ainsi que le concours des Miels lors de notre traditionnelle exposition de la Bastide (voir les articles joints).*

*Pour en terminer, à la demande des services de la DRAC, nous avons procédé au piégeage d'essaims sur la cathédrale de Limoges, certes la vue est imprenable, mais les abeilles y sont piquantes. L'année prochaine nous prendrons l'encensoir.*

## *Réunions au rucher école des Biards*

*Vendredi 31 Août 2012*

- *Pose des Chasse-abeilles à 18 h au rucher école*

*Samedi 1er Septembre*

- *Extraction du miel toute la journée*

*MAGASIN OUVERT de 15 h à 18 h*

*Samedi 15 Septembre 2012*

*A partir de 14 h 15*

- *Fin des Traitements Varroase*
- *Réunion des Nucléïs*

*MAGASIN OUVERT*

*à partir de 15 heures 30*

*Dimanche 16 Septembre 2012*

*Toute la journée*

- *Fête du Miel à MAISONNAIS Sur TARDOIRE*

*Stand du SLAA*

*6 et 7 Octobre 2012*

*STAGE NATIONAL de Cuisine au Miel  
SNA et Abeille de France  
au Souffle Vert  
(Intervenant S.N.A)*

*À CUSSAC (haute Vienne)*

*Samedi 13 Octobre 2012*

*A partir de 14 h 15*

- *Organisation de l'Exposition de LIMOGES*
- *Mise en Hivernage des colonies*

*MAGASIN OUVERT*

*à partir de 15 heures 30*

*27 et 28 Octobre 2012*

*De 9 h à 19 h*

- *Exposition de LIMOGES au Palais des expositions*
- *Extraction de miel en public*

*Samedi 17 Novembre 2012*

*à partir de 14 h 15*

- *Gaufrage de la Cire*
- *Fabrication de Bougies*

*MAGASIN OUVERT*

*Samedi 15 Décembre 2012*

*à partir de 14 h 15*

- *Rappel de la Législation*
- *Déclaration des ruchers*

*MAGASIN OUVERT*

*Samedi 19 Janvier 2013*

*à partir de 14 h 15*

- *Renouvellement des adhésions pour 2013*
- *Exposition de Saint Junien*

*MAGASIN OUVERT*

## **STAGE DE CUISINE AUX MIELS 2012**

Les **6 et 7** octobre 2012 le **Syndicat Limousin Avicole et Apicole** organise, en partenariat avec le **Syndicat National d'Apiculture** et l'**Abeille de France**, un stage national de cuisine aux miels.

Le maître de stage **Pierre DUPONT**, vous proposera, dans la cuisine pédagogique du « Souffle Vert » à CUSSAC (près d'Oradour sur Vayres), 14 recettes différentes dont notamment : galettes bretonnes, tuiles aux amandes, caramels mous au café, etc...

Vous pouvez, d'ores et déjà, vous positionner pour une inscription à ce stage de cuisine aux miel qui est impérativement limité sur les deux jours à **dix huit personnes**.

Le coût est fixé à 40.00 € par personne pour les deux jours, vous pourrez vous restaurer sur place en formule du jour à partir de 12.00 € ou à la carte selon vos désirs.

Possibilité d'hébergement (chambres, emplacement pour camping car).

Inscriptions avant le **lundi 24 septembre 2012**:

Pour tous renseignements et inscriptions contactez

Pierre-louis GRETHEN tel : 06 81 56 86 27

Pascal GUICHE tel 05 55 70 19 50

### ***10<sup>ème</sup> FÊTE DU MIEL À MAISONNAIS sur Tardoire Le 16 septembre 2012***

Cette année l'Association « Entre l'herbe et le Vent » est fière de fêter ses 10 ans et de vous présenter un programme plus étoffé que les années passées. Merci aux Exposants et au SLAA qui fidèlement depuis toutes ces années sont présent à notre Fête du Miel.

#### **Samedi 15 septembre**

- à partir de 20 heures, randonnée nocturne en musique sur le chemin de plantes mellifères et animé par des pantomimes tout au long du parcours.

#### **dimanche 16 septembre**

- à partir de 10 heures ouverture de la 10<sup>ème</sup> Fête du Miel une douzaine d'exposants vous présenteront leurs produits artisanaux, tel que des miels très divers, du nougat, de la gelée royale, du pollen, de la propolis, de la cire, de l'encaustique, du pain d'épice, de l'hydromel, mais aussi cette année du matériel Apicole qui sera vendu par les établissements de « l'Abeille Galante » basé en Charente Maritime.
- Des stands divers : le rucher école des Biards (slaa), le Parc Naturel Régional Périgord Limousin, l'association Entre l'Herbe et le Vent.
- Des expositions de vieilles ruches, du matériel d'extraction, de maturation.
- Un mur de miel en forme d'alvéole, une ruche vitrée géante.
- Des conférences sur la dégustation des miels, la gelée royale et le pollen, le frelon asiatique et une animée par Gilbert MAYNARD spécialement pour les enfants de 5 à 12ans.

Possibilité de restauration sur place, toutes les animations, expositions et stands sont sous chapiteaux ou dans des locaux appropriés aux anciennes écoles de Maisonnais sur Tardoire.

Venez nombreux participer à cette fête ou nous honorerons le travail fastidieux de nos petites reines les ABEILLES.

Pierre-Louis GRETHEN

## **Préparation à la mise en hivernage**

*A cette époque de l'année deux opérations sont essentielles :*

*-Traitements anti varroa :*

*Dès la fin de la récolte et quelle que soit la molécule utilisée, et légalement autorisée, n'oubliez pas de traiter vos ruches, il en va de leur survie.*

*Devant les accoutumances constatées, un test de contrôle peut s'avérer opportun.*

*-Vérification des provisions :*

*Pour passer l'hiver, il faut à vos colonies du miel et du pollen en quantité suffisante.*

*Si cela n'est pas le cas, il vous faut les nourrir ; le plus tôt sera le mieux .*

*En effet, ce sont les abeilles d'été qui feront le travail permettant aux abeilles d'hiver de s'économiser pour la saison prochaine.*

*Echo de la toile :*

***Pour les amateurs de flore mellifère vous pouvez consulter : [www.florapis.org](http://www.florapis.org)***

## **DERNIERE ET MAUVAISE NOUVELLE**

Nous aurions pu le croire parti en vacances vers des lieux plus cléments, malheureusement il n'en est rien et , avec un peu de retard par rapport à l'année dernière, vespa velutina refait son apparition à l'entrée de nos ruches.

Pour le moment la pression semble un peu moins forte, mais les nids, que nous avons déjà eu l'occasion de détruire sont encore petits ce qui signifie que le développement des colonies n'est pas encore fini.

Nous devons nous attendre à pire !

Il faut donc impérativement penser à ressortir et à réinstaller vos pièges, et, si cela s'avère insuffisant, à poser des entrées anti frelon dès la disparition des males.

## ***PETITES ANNONCES***

■ A vendre, cause cessation, nourrisseurs rond Nicot 3 kg, 1,5€ l'unité.  
Tél :06/82/37/99/94.

■ A vendre, bac à désoperculer Inox, longueur 1, 25 m, état neuf Prix :450 €  
Appeler au 05.55.70.29.08 ou portable : 06.86.81.21.71 - mail :mirjo.plainard@orange.fr

■ A vendre, sucre cristallisé par sac de 35 kg, prix selon quantité.  
Tél. : 05/55/70/19/50

**CONCOURS DES MIELS « TOUTES FLEURS »**  
**Et d'origine des départements**  
**Du Limousin de la Vienne, de la Charente, de la Dordogne, et de l'Indre**

Dans le cadre du Salon Avicole et Apicole qui se déroulera les 27 et 28 octobre 2012 aux parc des expositions à Limoges un concours des miels est ouvert aux Apiculteurs récoltant des départements : Haute-Vienne, Creuse, Corrèze, Vienne, Charente, Dordogne, Indre. Ce concours est organisé par le Syndicat Limousin Avicole et Apicole dont le siège social se trouve au 22 rue Quentin de la Tour 87100 LIMOGES. Il aura lieu le samedi 27 octobre 2012 dans une des salles du Parc des Expositions.

Si le nombre de participants est inférieur à 15 le jury se réserve le droit d'annuler le concours.

## **Règlement du concours**

### **Article 1**

Le présent règlement est établi de façon a ce que les Lauréats (Apiculteurs Professionnels, Pluriactifs ou Petits Apiculteurs) acceptent la forme du concours dans son intégrité en personne de bonne foi.

### **Article 2**

Les deux échantillons d'un même miel (soit miel clair ou miel foncé), présenté au concours, seront mis en pots par les participants dans des emballages anonymes :

2 pots verre de 250 gr fermés; (1 pour l'analyse, 1 pour la dégustation) aucun signe distinctif.

Les emballages seront en verre non teintés, fermés avec une capsule OR disponible au Rucher Ecole des Biards.

### **DATE LIMITE DE DEPOT LE 16 SEPTEMBRE 2012**

Soit au SYNDICAT LIMOUSIN AVICOLE APICOLE (réunion lors de la récolte aux Biards le 01/09/2012) ou lors de la journée du Miel à MAISONNAIS le 16/9.

### **Article 3**

Les participants s'engagent à ne présenter que des miels de la récolte **2012**, de leur propre production et issus de la région Limousin et des départements désignés ci dessus.

Une somme de **30 €uros** sera réclamée (par miels présentés) a chaque participant pour l'inscription au concours et couvrir les frais d'analyse. Elle devra être jointe obligatoirement à chaque échantillon de miels proposés aux concours, en espèces ou en chèque libelle a l'ordre du **SLAA «Syndicat Limousin Avicole et Apicole »**

### **Article 4**

Les échantillons seront ensuite remis au responsable organisateur.

- Pierre-Louis GRETHEN 19 rue de la Résistance Limousine 87000 LIMOGES, Tel **06 81 56 86 27**

Pour faire procéder le plus rapidement a l'analyse, en vue d'une présélection. Passé cette date les échantillons ne seront plus recevables.

Taux d'humidité inférieur a 18.50% et H.M.F (Hydroxy-Methyl-furfural) plafond de 15Mg/Kg.

### **Article 5**

La catégorie de miel acceptée au concours, sera du miel « toutes fleurs du Limousin » ou des départements cités. Les miels devront être présentés liquide et de l'année.

## **Article 6**

Les échantillons numérotés anonymement seront présentés au Jury pour la dégustation et la sélection.  
Les membres du Jury seront nominativement désignés au moins 15 jours avant la date du concours.  
Les membres de l'équipe d'organisation et du Jury ne doivent pas présenter d'échantillons de miel à ce concours.

## **Article 7**

Il ne sera admis qu'un seul échantillon de miel « toutes fleurs du Limousin » ou des départements cités de chaque catégorie (miel clair et miel foncé), pour chaque apiculteur.

## **Article 8**

La notation sera faite sur 20 points suivant les critères ci-dessous.

- **EXAMEN VISUEL** (aspect, couleur, propreté). Note de 0 à 5 points
- **EXAMEN OLFACTIF** (intensité de l'odeur, typicité de l'odeur). Note de 0 à 4 points
- **EXAMEN GUSTATIF** (arômes (intensité, typicité) sensation, Chimiques diverses, saveurs). Note de 0 à 8 points
- **EXAMEN TACTILE** (structure physique, consistance, onctuosité Granulation). Note de 0 à 3 points

## **Article 9**

Dans chaque catégorie si il y a plusieurs tables, les premiers, deuxièmes et troisièmes prix de chaque table seront rejugés pour classement final afin d'en déterminer le meilleur, avec l'ensemble des Jurés de la catégorie.

## **Article 10**

Les résultats seront annoncés le **samedi 27 octobre 2012 à 11 h 30** dans l'enceinte du salon Avicole et Apicole.  
La remise officielle des récompenses suivra l'annonce des résultats.

Les résultats paraîtront sur le site du Syndicat Limousin Avicole et Apicole.

Les échantillons ayant obtenu les 1<sup>er</sup>, 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> prix de chaque catégorie, seront laissés à la disposition du Jury en cas de contestation et de contrôle.

## **Article 11**

Les Lauréats du 1er, 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> prix Miel Clair et du 1er, 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> prix Miel Foncé recevront des récompenses et un diplôme de concours.

## **Article 12**

La participation au concours entraîne de la part des Candidats l'acceptation du présent règlement ainsi que des décisions prise par le Jury.

En cas de contestation, seule la décision du Doyen du Jury sera souveraine et sans appel.

**Limoges le 06 août 2012**  
**Le comité organisateur du concours des Miels**