



API NEWS - Septembre 2022

Chers amis et parrains de la Miellerie de l'Alliaz, voilà la saison apicole 2022 s'est terminée en beauté à la fin juillet. Ce sont 12 récoltes effectuées en 12 semaines. La première le 8 mai et la dernière le 22 juillet. Cette année nous proposons quatre assortiments de miel.

Miels de printemps	Colza et pissenlits	Fruitiers (pommiers, cerisiers, pruniers)
Miel d'été	Tilleul, acacia et érable	Forêt, sapin, châtaignier et tournesol

Depuis la création de la miellerie, pareille récolte n'avait été faite. La nature cette année a été d'une grande générosité, mais nos remerciements vont tout particulièrement à nos abeilles qui ont fourni tout au long de la saison un travail colossal. Aussi dans le but de leur rendre hommage, nous voudrions partager avec vous ces quelques chiffres qui parlent d'eux-mêmes :

L'abeille cette ouvrière infatigable

- Une colonie (ruche) en pleine saison dispose d'environ 50'000 abeilles.
- Au printemps et en été ce sont quelques 10'000 à 15'000 butineuses qui vont procéder chacune entre 20 et 30 sorties par jour. 100'000 km/jour sont parcourus pour butiner entre 3 et 30 millions de fleurs, pour une production de 3 kg de miel par jour seulement.
- La production annuelle de miel par colonie peut atteindre 100 kg/an. 80 kg/an seront nécessaire à leur propre consommation.
- La vitesse de vol d'une abeille avoisine les 25 km/h. Au cours d'un vol de 20 minutes, l'abeille visite en moyenne 150 fleurs et parcourt environ 1 km. Il lui faudra effectuer 25 sorties pour remplir une alvéole.
- L'abeille pèse environ 80 mg et sa charge utile en pollen ou nectar avoisine les 70 mg, soit quasiment l'équivalent de son propre poids.
- Les abeilles contribuent pour près de CHF 500'000 à la pollinisation des cultures en Suisse.

Note personnelle : au vu de ce qui précède, le miel est une denrée d'exception et son prix ne devrait pas être bradé.

La production de miel cette année ayant été au-delà de nos attentes, les quelques milliers de pots que nous avons commandé en début de saison n'ont pas suffi, et il nous a fallu stocker le surplus en fûts et en bidons. Le miel étant une denrée de conservation, nous aurons de la réserve au cas où la récolte de la saison prochaine ne soit pas aussi abondante que celle de cette année.



Mise en pots



Mise en fûts

Août a été consacré à la préparation des colonies pour la saison prochaine. Au tout début du mois nous avons commencé à nourrir les colonies avec du sirop, avant de prodiguer le premier traitement contre le varroa à base d'acide formique.

Nous avons dû malheureusement enregistrer des pertes de colonies fin juillet et tout au long du mois d'août. Les raisons ont été diverses, les fortes chaleurs et la grande sécheresse de cet été ont créé une grande disette. Les traitements à l'acide formique par évaporation ne devraient pas être prodigués au-delà de 29°, mais pas plus tard que la première semaine d'août selon les directives. Avec des températures supérieures à 35° fin juillet et début août, une trentaine de reines n'ont pas survécu au traitement, ce qui nous a obligé à procéder rapidement à leur remplacement, sans quoi le risque de perdre la colonie était grand. Comme tout être vivant, l'abeille a besoin d'eau pour vivre et transformer le nectar en miel. En été c'est environ 1.5 à 2 litres d'eau consommé par une colonie, ce qui nous a obligé en période de sécheresse de leur apporter plus de 20 litres d'eau par rucher et par semaine dans des abreuvoirs que nous leur avons mis à disposition.



Traitements anti varroa à base de bandes imprégnées d'acide formique



Bidons de sirop et jerricane d'eau



Grande sécheresse
(Rucher de Pompaples au pied du Jura)



Abreuvoir à eau

Nouvelle menace pour les abeilles

Voilà c'est maintenant chose faite ! Nous le savions, c'était une question de temps, après le varroa il est arrivé sur le sol vaudois. Qui ? Le frelon asiatique (*Vespa velutina*), à ne pas confondre avec le frelon européen (*Vespa crabro*). Le frelon asiatique est une espèce invasive qui a fait son apparition sur le continent il y a moins de 10 ans. Le réchauffement climatique lui offre des conditions favorables pour son bon développement en Europe. Il suffit de quelques heures à une escadrille de cette espèce particulièrement agressive pour décimer une colonie dans le but de nourrir ses propres larves et nymphes.



Voici une courte vidéo qui démontre bien le modus operandi du frelon asiatique.



Depuis début août nous avons observé des attaques de frelons européens sur nos colonies à Pompages, Monnaz, St Saphorin-sur-Morges, Aubonne et Buchillon. Nous avons pris des dispositions pour protéger les colonies en resserrant les entrées de ruche afin d'empêcher les frelons de s'introduire à l'intérieur des colonies. Bien même que moins agressif que son cousin le frelon asiatique, le frelon européen lors de disettes, s'attaque aux colonies d'abeilles afin de nourrir sa progéniture.



Frelon européen observé à St Saphorin



Abeilles victime du frelon au pied de la ruche



Tentative de pénétrer dans la ruche (cliquer sur la photo)

Début août Bio Inspecta, organe de contrôle de Bio Suisse nous a audité. Des prélèvements de cire ont été effectués et envoyés dans un laboratoire spécialisé en Allemagne pour analyse. Aucuns résidus de pesticides ou substances chimiques ont été détectés dans nos cires. C'est une très bonne nouvelle pour la bonne santé de nos abeilles, ainsi que pour la qualité de nos miels.

Pour rappel, Bio Inspecta procède annuellement au contrôle des exploitations portant le label Bourgeon de Bio Suisse. Le protocole d'audit comprend les analyses de miel et de cire à intervalle d'une année.

Prüfbericht 13393720001

FoodQS GmbH, Mühlsteig 15, 90579 Langenzenn Seite 1 von 3 zu Prüfbericht 13393720001

bio.inspecta AG

Ackerstrasse 117
5070 Frick
Schweiz

29.07.2022

Probenummer	13393720	Auftrag	187054
Probecode Kunde		Eingangsdatum	27.07.2022
Produktgruppe	Bienenwachs	Probeneingang	per Post
Probe	Kunststoffbeutel verschweißt	Probenahme	durch Kunde
Beschreibung	03604 Alexandre Gagnaux BI Nr:13434 Pierre Piralli	Menge	216 g (brutto)
		Eingangstemperatur	Raumtemperatur

333 Pestizide/Varroazide in Bienenwachs
PV56001 2021-09 Pestizide per GC-MS (akkreditiert)
(Hausverfahren)

Untersuchung 27.07.2022 - 29.07.2022

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
Acrinathrin (40005)	0,500 mg/kg	n.b.
Chlorpyrifos (40009)	0,500 mg/kg	n.b.
Cyfluthrin (30000)	0,500 mg/kg	n.b.
Cypermethrin (30001)	0,500 mg/kg	n.b.
Deltamethrin (30002)	0,500 mg/kg	n.b.
Dicofol (40014)	0,500 mg/kg	n.b.
Fenvalerat (30003)	0,500 mg/kg	n.b.
Fipronil (40036)	0,500 mg/kg	n.b.
Iprodion (40006)	0,500 mg/kg	n.b.
lambda-Cyhalothrin (40047)	0,500 mg/kg	n.b.
Malathion (40012)	0,500 mg/kg	n.b.
Methoxychlor (40011)	0,500 mg/kg	n.b.
Permethrin (30004)	0,500 mg/kg	n.b.
Tetradifon (40007)	0,500 mg/kg	n.b.
Vinclozolin (40004)	0,500 mg/kg	n.b.

Die erweiterte relative Messunsicherheit beträgt 50% (Erweiterungsfaktor K=2 / Vertrauensintervall 95%). Hierbei ist die Probennahme nicht berücksichtigt.
n.b. = nicht bestimmbar

Bewertung:

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen und unter Berücksichtigung der Bestimmungsgrenze konnten keine Pestizide nachgewiesen werden.

PV56002 2021-09 Varroazide per GC-MS (akkreditiert)
(Hausverfahren)

Untersuchung 27.07.2022 - 29.07.2022

FoodQS GmbH
Mühlsteig 15
90579 Langenzenn
Tel.: +49 (9101) 70 183 - 0
Fax: +49 (9101) 70 183 - 20

Geschäftsführer
Bernd Klämpf
Amtsgericht Fürth, HRB 14402

Hypovereinsbank München
BIC: HYVEDE3333
IBAN: DE97 7002 0270 0015 4399 22
USt-IdNr: DE294497657



Boutique Oh miel !

Sur l'initiative de Monika, nous avons ouvert une boutique éphémère d'octobre à mars l'année prochaine dans le local d'extraction. Nous y proposerons nos différents miels, notre propolis, nos caramiels, savons et bougies à base de cire d'abeilles. De plus, les visiteurs pourront acheter des produits du terroir notre Gruyère AOP de l'alpage de La Neuve, des mélanges de fondue, les confitures de Maman, et toutes autres découvertes. Nous organiserons chaque mois un évènement particulier.



Présentation de la boutique

Boutique oh miel !

Notre salle d'extraction transformée en une boutique éphémère est maintenant ouverte ! Nous vous proposons un événement par mois et bien plus encore ! Mais nous allons pas tout vous dévoiler – laissons opérer la magie et les surprises...

Samedi 22.10.2022 dès 10h – Des produits locaux
 Dégustation de vin avec Maxine Chappuis vigneronne encaveuse à Rivaz.
 Vente directe de nos produits de la ruche, confitures et fromages.
 Pour accompagner le tout nous servirons la raclette de l'Alpage de la Neuve.

Samedi 19.11.2022 dès 10h – C'est pas fini l'automne
 Nous servirons la soupe à la courge, pain et fromage.
 Vente directe de nos produits de la ruche, confitures et fromages.

Samedi 17.12.2022 dès 10h – Se ressourcer avant les Fêtes
 Dans une ambiance de fêtes et de lumières, venez faire vos derniers achats de cadeaux de Noël et découvrez nos coffrets du rucher (miels, bonbons, savons et bougies) et nos magnifiques lanternes en tavillon.
 Dégustation de pain d'épices accompagné de vin chaud et de jus de pommes épicé.

Samedi 28.01.2023 dès 10h – Tavillonner avec Lucien Carrel
 Atelier de tavillon en présence de tavillonneurs passionnés
 Nous servirons la soupe du chalet
 Vente directe de nos produits de la ruche, confitures et fromages.

Samedi 11.02.2023 dès 10h – Jazz Manouche avec Jérémy Pellaz
 En présence de nos amis apiculteurs du Rucher Fleurs Sauvages.
 C'est l'occasion de goûter différentes variétés de miel des deux mielleries, en appréciant les couleurs, les parfums et les différentes consistances selon leurs particularités.
 Vente directe de nos produits de la ruche, confitures et fromages.

Miellerie de l'Alliaz – Pierre et Monika
 Route du Vallon 73
 1832 Villard-sur-Chamby
 +41 79 777 58 10 / Info@mielleriealliaz.ch / www.mielleriealliaz.ch



Journée des parrains

C'est par une belle journée que c'est déroulé le samedi 3 septembre le traditionnel apéritif des parrains. Ce sont près d'une quarantaine de personnes qui nous ont rendu visite. L'occasion pour les parrains de faire connaissance, de recevoir leurs « dividendes » et de déguster les excellentes crêpes de Jean et les bons vins du pays de Vaud.

Petit rappel pour les parrains qui n'ont pas eu l'occasion de participer à l'apéritif, vous pouvez venir prendre possession de votre miel sur rendez-vous (079/777 58 10) ou alors à l'occasion d'un de nos événements à la boutique.



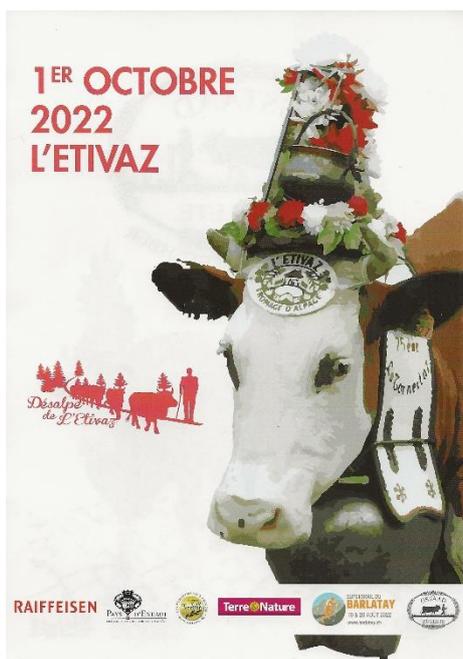




Crédit photo Jean-François Dénéreaz

Marché artisanal

Nous avons tenu notre premier marché artisanal le samedi 10 septembre dernier à l'occasion de la Fête Champêtre qui s'est déroulée à la Ferme 1806 à St Léger. Notre stand a connu un véritable succès, nombreux sont les visiteurs qui s'y sont arrêtés pour échanger avec nous et repartir avec du miel de leur choix.



Prochain marché artisanal le 1^{er} octobre lors de la désalpe de l'Etivaz. Venez nombreux vivre cette magnifique désalpe qui verra grand nombre de troupeaux défilier, et par la même occasion nous rendre une petite visite.

Au plaisir de vous revoir très bientôt à la boutique !

Pierre et Monika