



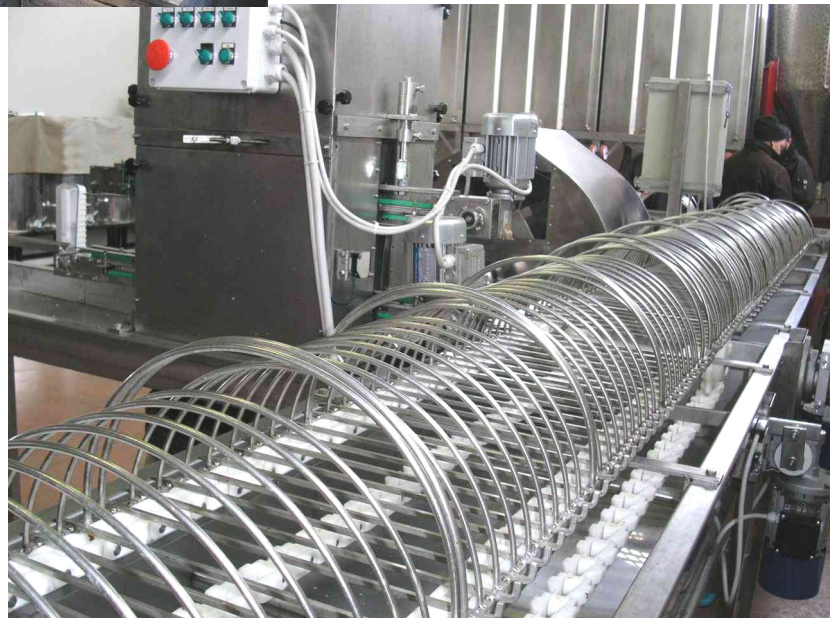
moyenne par ruche au total).

Les ruches « dadant » 10 cadres sont sur plancher grillagé et plateau coulissant, grille amovible à fermeture totale, les cadres sont particuliers, la tête est en pointe (moins de propolis) et coulisse sur une glissière sans créneau (et ceci grâce à un écartement entre cadre résultant de la pause d'un « écarteur » en V sur le côté du cadre (visite plus facile et plus douce).

Ses ruches sont organisées avec une « partition », qu'il déplace selon la taille de la colonie, et un cadre à male systématique afin de contrôler l'es-saimage et de piéger quelques varroas.

Alessandro explique que l'hiver est difficile et qu'au printemps, il manque de pollen, il est sur un croisement avec Ligustica, mais il voudrait évoluer vers Carnica + Buckfast...

Au niveau de l'extraction, la désoperculation est faite par brossage (brosse plastique), le miel de l'extracteur (rotation de 4 paniers inox avec 10 rayons) : 2 000 Kg / jour possible, n'est pas mélangé avec les opercules miellées. Celles-ci sont mises dans un pressoir inox (24 heures temporisé 10" toutes les 15') puis passées dans une cuve de fonte des opercules. Ce miel operculé sera décanté 24 heures avant mélange à d'autres. L'installation est menée pour préserver au maximum la « qualité » du miel : minimum d'air, d'émulsion, de particule de cire, et triage des cadres qui sont écartés visuellement, par la couleur du miel grâce à un système ingénieux d'éclairage avant désoperculation pour ceux qui contiendraient d'autres origines florales... Il a une installation de séchage d'air avec déshumidificateur plus un système de ventilation rapide par bloc de 28 hausses (photo) où il vise un miel à 16,5 d'humidité (35 ° pendant 24 heu-



res). Il indique que, malgré le rucher aux alentours de son exploitation, il n'y a pas d'abeille à l'intérieur car il lève les hausses par soufflage (moteur thermique) et son bâtiment est parfaitement étanche.

Pour le varroa, un vrai problème selon lui... d'autant qu'il est en apiculture biologique, avec des produits autorisés par ce type d'apiculture comme l'acide oxalique.

Cependant, en boutade lourde de sens, il indique qu'avec l'acide oxalique, au bout de 4 jours, les varroas lui sortent par le nez, que lorsqu'il passe au thymol, il traite surtout l'air et qu'avec Rothénone, il a peur de finir en maladie de Parkinson...

Qu'il ait tout dit ou non, il n'en demeure pas moins que varroa est encore sans vraie solution...

Quant aux autres maladies dont la loque... ?

Il indique que son bâtiment et matériel n'ont pas eu de subvention. Les seules aides sont celles données par la génération précédente...

Alessandro n'est pas un adhérent à Conapi, il vend son miel à Rigoni mais le projet de France-Miel l'intéresse. Il y a bien déjà des espagnols ! Sa récolte 2006 est toutefois encore pour partie présente dans ses locaux.

Avant de repartir, une table magnifiquement garnie de pâtisseries, fromages, boissons a régalé nos appétits et notre enthousiasme.

siasme sur la qualité de l'accueil, des explications et du temps qui nous étaient consacrés.

Poursuite de la visite italienne chez Diego, administrateur de Conapi, à Novara

Nous n'avons vu que la miellerie, dans le village, attenante à un autre bâtiment. Elle est plus petite que celle d'Alessandro car l'exploitation est plus récente et c'est une première génération d'apiculteur (700 ruches). Cependant, les choix en miellerie sont identiques : qualité du bâtiment : local, sol, murs, plafonds, classé sur le même principe, déshumidification, brossage des rayons, décantation avec séparation du miel operculé qui passe sur pressoir, et bien-sûr accueil identique. Bravo l'Italie.

Diego a, à son niveau et dans sa situation d'exploitation nouvelle, bénéficié d'aides importantes en matière de subvention sur sa miellerie : 35 % sur le bâtiment et 45 % sur le matériel.



Au rucher, il a du matériel pour partie similaire à celui d'Alessandro, cependant il pratique le « chasse-abeille » avec un élévateur à manivelle facilitant la pose entre les hausses et le corps de la ruche.

Avant de repartir pour la France, repas au village voisin, où le cadre et le contenu ont été étonnants, à ravir les yeux et les appétits.



Nous devons féliciter et remercier Lucia Piana qui a organisé ce trajet. La diversité des lieux, des personnages ont été pour tous, à la fois émerveillement et aussi richesse en découvertes et informations sur l'apiculture.

L'apiculture italienne a aussi ses problèmes, ses souhaits d'évoluer sur les souches de reines, mais ce qui a été vu donne encore l'envie de faire de l'apiculture et du miel. **AD**



Encore plus de photos sur www.francemiel.fr



En annexe, un cahier spécial sur les Compagnons du Miel

FedApi



La Fédération des coopératives Apicoles a tenu son Assemblée Générale le 29 mars 2007.

Un appel de cotisation a été lancé pour l'année 2007 sur la même base de calcul qu'en 2006.

FedApi a désigné Jean-Michel Lebrun pour la représenter sur les dossiers Viniflhor.

AD

Prix de règlement définitif - Exercice 2006-2007 - en € / kg

01	Arbousier	3,40
02	TF sauvages	3,00
03	Provence	4,50
04	Gatinais	2,90
05	Jura	3,30
06	TF montagne	3,40
07	Romarin	4,50
08	Lavande	5,40
09	Acacia	3,50
10	Callune	6,20
11	Sapin	5,90
12	Aveyron	3,50
13	Tilleul	3,60
15	Colza	2,70
16	Luzerne	2,70
17	Tournesol	2,70
18	Miellat feuillus	3,00
19	Erica	3,40
22	Bourdaine	3,40
23	Thym	3,40
25	Chataignier	4,00
33	Garrigues	3,70
46	Foret	3,00
49	Acacia B	3,10
59	BIO	4,50
61	Sapin B	4,00
62	TF cultures	2,70
63	Miellat prov.	4,50
64	Lavande LR	6,50
68	Miel	1,50
70	Industriel	1,20
72	Lavande B	3,70
76	Feuillus Esp	2,34
77	Tournesol Esp	2,00
78	Oranger Esp	2,31
79	Lav. Mar Esp	2,10
80	Choupamiel Esp	2,30
81	Citronnier Esp	2,31
87	Bruyère Esp	2,30
88	Tfleurs Esp	2,00
89	Montagne Esp	2,17
90	Romarin Esp	3,00
91	Lavande Esp	2,62
96	Callune Esp	5,50
97	Eucalyptus E	2,10

Synthèse du questionnaire de printemps

① Le nombre de ruche

Il est stable pour 56% des adhérents, en hausse pour 26% et en baisse pour 18%. C'est naturellement les plus jeunes exploitations qui progressent.

② L'état du cheptel à la sortie de l'hiver

Il était jugé très beau par 11% d'entre vous, beau pour 44%, moyen pour 29%, médiocre pour 9% et insuffisant ou non valeur pour 7%. Globalement, c'est meilleur que ces dernières années en relation avec un hiver doux et un printemps précoce.

③ Le développement des colonies et du couvain

Les colonies se trouvaient au printemps sur 8 cadres et + dans 19% des cas, sur 6 à 8 cadres dans 32% des cas, sur 4 à 6 cadres dans 28% des cas, sur 2 à 4 cadres dans 17 % des cas et sur moins de 2 cadres dans 4 % des cas.

④ La moyenne de mortalité hivernale

Elle s'établit à 9,8 % contre 11 à 12 % ces dernières années grâce à un hiver clément. Elle est même de 5 à 8 % pour une majorité d'adhérents mais 2 d'entre vous ont connu une mortalité exceptionnellement forte supérieure à 1/3 du cheptel, l'un à cause d'une très forte présence de loque après 3 à 4 ans sans traitement, l'autre suite à une suspicion d'intoxication au redémarrage de la ponte couplée avec des problèmes d'orphelinage ou de famine.

⑤ Les causes de mortalité

Les colonies retrouvées orphelines représentent 60 % des causes de mortalité. La durée de vie des reines en baisse et leur fragilité accrue pose de réelles questions pour l'avenir.

La famine est responsable de 14 % de mortalité, la maladie de 7 %, les accidents de 3 %, les intoxications de 1 % et les causes inexplicables de 15 %.

JML

Etat des récoltes en France

Colza : Fin Avril—Mai : Récolte bonne à très bonne sur la grande majorité du territoire.

Acacia : Mai : Récolte bonne à moyenne, plutôt faible dans le Gers et la Gironde.

Provence : Mars—Mai : Récolte très faible à nulle sur les miels de Provence hors Lavande (Thym, Romarin, Garrigue...)

Châtaignier, Miellat, Tilleul : Fin Mai—Juin : Récolte faible à très faible

Toutes Fleurs : Mai—Juillet : Récolte prévisible plutôt faible

Lavande : Fin Juin—Juillet : Récolte prévisible meilleure que ces 3 dernières années catastrophiques mais au mieux moyenne

Tournesol : Juillet : Pour le moment, miellée presque inexistante mais la floraison est en cours avec un retour du soleil

Sapin : Juillet—Août : Miellée à priori compromise

Luzerne : Juillet—début Septembre : Miellée dans l'attente du soleil et de la chaleur...

Espagne : Mars—Juillet : Récolte de romarin très faible, Oranger assez bonne.

JML

Points qualité

Les réfections de miel - Le bilan 2006

Type de miel	Nb fût réceptionnés	Poids réceptionné	Réfaction en kg	% par rapport au poids réceptionné
Romarin France	5	1 490	7	0,47
Bourdaïne France	25	7 450	25	0,34
Tournesol France + Espagne	1 220	363 560	1 142	0,31
Colza France	541	161 218	386	0,24
Aveyron France	27	8 046	16	0,20
Acacia France	342	101 916	134	0,13
Jura France	79	23 542	30	0,13
Toutes Fleurs Culture France	304	90 592	102	0,11
Lavande France + Espagne	192	57 216	59	0,10
Luzerne France	145	43 210	35	0,08
Toutes Fleurs Sauvages France + Espagne	514	153 172	117	0,08
Sapin France	71	21 158	16	0,08
Châtaignier France	222	66 156	38	0,06
Gâtinais France	69	20 562	11	0,05
Garrigue France	22	6 556	2	0,03
Tilleul France	70	20 860	5	0,02
Feuillus France + Espagne	145	43 210	1	0,002
Forêt France	6	1 788	0	0
Montagne France + Espagne	22	6 556	0	0
Arbousier France	14	4 172	0	0
Callune France	15	4 470	0	0
Provence France	5	1 490	0	0
Citronnier Espagne	205	61 090	0	0
Oranger Espagne	61	18 178	0	0
Erica France + Espagne	34	10 132	0	0
Choupiamiel Espagne	83	24 734	0	0
TOTAL	4 438	1 322 524	2 126	0,16

La première remarque qui vient lorsque l'on regarde ces chiffres est que les miels espagnols sont ceux sur lesquels il y a eu le moins de réfaction. Les espagnols seraient-ils plus sensibles à ce problème ?

Le miel qui pose le plus de problèmes est le miel de tournesol (aux vues de quantités apportées)

Un système de récupération de l'écume en cuve (investissement de 3 150 € HT) a été mis en place, les chiffres depuis novembre 2006 montrent que nous avons récupéré 3 150 kg de miel sur 1 901 134 kg chargés en cuve soit 0,16%. L'écume est ensuite passée en étuve de manière à faire remonter la cire et les impuretés et le miel récupéré est valorisé en tant que miel industriel, soit environ 4 700 € HT à ce jour .

Les conclusions que l'on peut tirer de cette démarche de réfaction de poids sont les suivantes :

► La démarche a eu un effet positif car elle a permis une réelle sensibilisation sur la qualité du miel livré et nous constatons déjà une réelle amélioration sur les dernières livraisons de la saison 2006 et les premières de la nouvelle récolte.

► La démarche sera assouplie pour cette récolte sans pour autant revenir en arrière et en restant vigilant parce que de la qualité de la matière première dépend la qualité du produit fini. **SD**

La Qualité des fûts

Malgré la démarche de validation de la propreté des fûts avant envoi chez l'apiculteur, le constat reste assez négatif quant à l'état global des fûts France Miel. **Le parc de fût est vieillissant et au-delà du système de validation mis en place, un renouvellement des fûts semble devoir s'imposer.**

Nous vous tiendrons au courant des décisions prises par le conseil d'administration à ce sujet. **SD**

Les corps étrangers de le miel

Ci-dessous un échantillonnage de ce que l'on a pu retrouver dans les fûts de miels cette année... Je pense que ceci se passe de commentaires !!! Merci de rester vigilant et de nous alerter en cas de doute quant aux fûts de miel que vous nous livrez. **SD**



Rappel documentaire

Je n'ai pas encore reçu la totalité de vos documents qualité dûment complétés :

- charte qualité
- modalités de traitement
- questionnaire de printemps
- questionnaire allergènes **SD**

Démarches IGP - Miel de Provence

Concerne le miel de Lavande et Toutes Fleurs.



Pour ceux d'entre vous qui souhaitent, cette année encore, s'inscrire dans la démarche IGP Provence, vous trouverez **en annexe de cette lettre le document à retourner compléter au plus tôt au SYMPAS.**

En annexe, la lettre type pour l'IGP

Rappel sur l'échantillonnage et l'étiquetage des fûts

L'échantillonnage des fûts de la saison 2007 doit se faire exclusivement avec les étiquettes en 207..... qui vous ont été envoyées et en aucun cas avec des reliquats d'étiquettes de l'an passé en 206..... qui sont à détruire. Merci d'avance.

JML

Une analyse passée au crible...

L'activité de l'invertase (ou saccharase)

(Suite de l'activité de l'amylase)

Le second enzyme utilisé pour étudier la dégradation des miels est l'invertase ou la saccharase.

C'est un enzyme qui scinde la molécule de saccharose en une molécule de fructose et une de glucose.

La quantité de cet enzyme est plus importante en période de miellée modérée qu'en période d'apport abondant dans la ruche. Elle est aussi influencée par l'origine florale du miel.

Par exemple : un miel d'acacia ou de lavande sera moins riche en saccharose qu'un miellat.

La saccharose se dégrade facilement avec l'augmentation de la température (de l'ordre de 60% dès que l'on atteint 55° C).



Au Laboratoire d'Expertise des Miels, nous utilisons la méthode de Siegenthaler.

Le principe de cette méthode est de mettre l'enzyme en présence d'un substrat synthétique (ressemblant fortement au saccharose). Une molécule produite, lors de la réaction, a une coloration jaune quantifiable par un spectrophotomètre.

Les valeurs de l'activité enzymatique sont exprimées en unité enzymatique internationale (U) par kilo de miel.

CG

Pour plus d'infos, demandez Claudine au Laboratoire d'Expertise des Miels

Le petit coin botanique...

L'Aubépine

L'arbre : AUBEPINE : CRATAEGUS (épine blanche)

C'est un arbrisseau ou petit arbre qui peut atteindre 8 à 10 mètres de hauteur.

Il est assez répandu dans les haies, buissons et bois de notre flore mais rarement au dessus de 1 600 mètres d'altitude. On en décrit 32 espèces dans l'hémisphère Nord et il existe de nombreuses variétés ornementales.

Les fleurs blanches, parfois roses, sont fortement parfumées et très nombreuses sur les branches dès le mois de mai. Les feuilles sont dentées ou divisées en 3 à 5 lobes.

Les fruits rouges décorent les arbres dès le mois de septembre. Leur saveur est fade et astringente mais plaît beaucoup aux oiseaux.

L'écorce est lisse et grise claire (d'où le nom vulgaire d'épine blanche).

La longévité de ces petits arbres peut être considérable (jusqu'à 500 ans).

L'intérêt apicole

Selon les régions et les espèces, l'aubépine est peu à fortement mellifère. Le miel d'aubépine, de couleur ivoire à cristallisation fine, reste très rare.

CG



Pollens d'aubépine