

2016

Recueil technique

sur l'apiculture en Dordogne



© ARNAUD Anthony



SOMMAIRE

• Flore mellifère

Un buis chinois, le Sarcococca	p. 4
L'aubépine	p. 5
La vipérine commune	p. 6
Erica cinerea	p. 7

• Technique apicole

Journée d'élevage de reines sans greffage - Brive	p. 8
Le miel de Metcalfa	p. 9
Le cérificateur solaire	p. 10

• Venu d'ailleurs

La ruche kényane	p. 14
------------------	-------

Coordination et animation de la rédaction :

Jean-Jacques NÉGRIER - Tél. 06 86 77 76 15

animateur de la filière apicole à la Chambre d'agriculture de Dordogne

Un buis chinois, le Sarcococca

Originaire d'Asie, le Sarcococca a été introduit en Europe au XIX^{ème} siècle. Il est très bien adapté en France. C'est un bel arbuste buissonneux, vivace, au port bas et dense. Il aime l'ombre, les sols non calcaires, neutres ou légèrement acides, frais, bien drainés et humifères. Il déteste avoir les pieds dans l'eau, craint les vents violents et desséchants. Rustique, il croît lentement mais régulièrement.

Issu de la famille des buis, les Buxacées, il a un feuillage persistant, lisse, vert foncé brillant. Son bois dur et ses feuilles coriaces lui assurent une durée de vie très longue. Sa floraison hivernale très parfumée en fait toute son originalité.

Ses fleurs se développent à l'aisselle des feuilles. Petites, apétales, d'un beau blanc laiteux, réunies en minuscules bouquets, elles s'épanouissent de janvier à mars et diffusent un parfum proche du miel et de la vanille.

Ses fruits sont des baies rondes, charnues, brillantes, noires ou rutilantes selon les variétés, non comestibles. (Sarcococca, en grec, signifie « graines entourées de chair ».) Elles sont une bonne nourriture pour les oiseaux.



Le Sarcococca se reproduit par bouturage ou par semis. Il se développe aussi bien en pot qu'en pleine terre. Il est utilisé en bordure d'allée, en haie basse ou pour masquer un muret. Il tolère la pollution et ne nécessite aucun soin particulier.

Lorsque la température extérieure le permet, les abeilles, attirées par la délicieuse fragrance de ses fleurs, viennent les visiter. Le Sarcococca est un arbuste mellifère.



L'aubépine

L'aubépine (*crataegus*) est un arbuste épineux de la famille des rosacées, parfois appelé « cenellier » et ses fruits des cenelles. On la nomme aussi « épine blanche ».

La floraison s'étale sur le mois de mai, au moment de la « lune rousse », ce qui fait dire, dans le nord de la France : « Quand l'épine blanche fleurit, le baudet tremble à l'écurie ».

C'est une plante rustique, peu exigeante qui se développe facilement au jardin. Elle est présente sur l'ensemble du territoire français, dans les haies, les lisières forestières.

Le bois de l'aubépine est très dur, compact. Son écorce de couleur gris brun, est écailleuse. Ses rameaux grisâtres sont couverts de fortes épines courtes.

Ses feuilles caduques, simples, alternes, dentées et incisées, de couleur verte et brillante, ont jusqu'à cinq lobes.

Les fleurs, très odorantes, blanches ou légèrement rosées sont groupées en denses corymbes, à l'ais-

selle des feuilles. Le calice est constitué de cinq petits sépales verts. La corolle est formée de cinq pétales libres, arrondis. La fleur comporte vingt étamines disposées en deux cercles successifs. Les anthères libèrent un abondant pollen.

Le fruit de l'aubépine est appelé cenelle. Il est ovoïde, de couleur rouge vif, sa chair est jaune. Les oiseaux en sont friands.

Les fleurs, les rameaux et les fruits de l'aubépine sont utilisés en phytothérapie.

Intérêt apicole

Les fleurs de l'aubépine produisent de grandes quantités de nectar et de pollen. Par sa floraison très abondante qui s'étale le long du mois de mai, elle est une plante mellifère de tout premier plan, activement visitée par les abeilles.

Le miel d'aubépine de couleur jaune pâle à ambre, est très clair à l'état solide. Son arôme est discret mais tenace. Son goût suave et fruité perdure en bouche. Sa cristallisation rapide est très fine.



La vipérine commune (*Echium vulgare* L.)

Origine du nom

Echium, du grec *echion*, dérivé d'*échis* et d'*échios* qui signifie vipère. Plusieurs théories ont été avancées pour expliquer le nom donné à cette plante. La plus retenue semble être que les étamines dépassant la corolle rappellent la langue bifide d'un serpent. Quant à la corolle, elle ressemble vaguement, par sa forme, à la gueule ouverte d'un reptile.

Caractéristiques

Plante bisannuelle à tige tachetée (pourpre, noire ou blanche), dressée, pouvant atteindre 1m de hauteur.

La tige, les feuilles et les calices présentent de longs poils fins ainsi que de longues soies étalées, raides. L'ensemble est piquant.

Les feuilles basales oblongues, lancéolées, pétiolées sont disposées en rosettes denses. Les feuilles supérieures sont alternes, sessiles et aiguës.

Les fleurs roses, bleues ou violacées sont regroupées en inflorescences appelées cymes unipares, scorpioides. Elles rappellent par la forme une queue de scorpion.

Biotope primaire

Dunes, rivages sablonneux, arènes granitiques ou schisteuses.

Habitat

Sols calcaires, secs et ensoleillés, friches, terrains vagues, cultures, bords de routes... Elle est très

commune sur tout le territoire. Elle s'élève depuis la plaine jusqu'à l'intérieur de l'étage subalpin.

Multiplication

Très facile. Les graines sont à semer directement en place, au début du printemps.

La vipérine est une vivace rustique qui aime les sols brûlés par le soleil mais bien drainés.

Il est possible de semer sous châssis, en fin d'été puis de repiquer en place au printemps suivant. Dans ce cas, il faudra veiller à bien arroser pour favoriser la reprise.

Pollinisation

La vipérine est une plante entomogame : pollinisation uniquement assurée par les insectes. Diptères, coléoptères, lépidoptères, hyménoptères (dont bourdons, guêpes, osmies) et bien sûr, notre chère abeille domestique se croisent inlassablement sur ces fleurs œuvrant ainsi pour la pérennité.

Les plantes entomogames doivent jouer de tout leur charme pour garantir la

pollinisation. Le nectar, le parfum, la couleur sont leurs atouts majeurs mais beaucoup développent des caractéristiques supplémentaires afin d'optimiser leur pouvoir attractif. Par exemple, la vipérine a orné ses pétales de lignes convergentes qui orientent les insectes vers le fond de la corolle.

Intérêt apicole

Le nectar est très abondant. La floraison s'étale de juin jusqu'à tard, dans l'arrière saison, dès lors que le temps est clément. Ce qui fait de la vipérine une plante mellifère intéressante. Un hectare de culture peut produire 300 à 400 kg d'un miel monofloral ambré à fine cristallisation.

La récolte de pollen est, elle aussi, assez quantitative et remarquable par sa couleur violacée.

D'une façon générale, la vipérine entre dans la composition de miels toutes fleurs.

Floraison

Mai à août.



Erica cinerea



Origine du nom

Erica vient du grec Ereico « Je brise », en référence aux rameaux cassants et à son ancestral emploi médicinal : l'on prêtait à la plante la propriété de dissoudre les calculs rénaux.

Caractéristiques

Sous-arbrisseau vivace de 20 à 60 cm, dressé, ramifié, persistant. Feuilles verticillées par 3, longues de 4-6 mm, linéaires, étroites, glabres. Fleurs en grappes allongées à l'extrémité des rameaux. Corolle en clochette, formée de 4 pétales soudés, de 4 sépales libres réduits.

Biotope primaire

Landes des plaines et des montagnes.

Habitat

La bruyère cendrée est une espèce acidophile qui affectionne les sols pauvres en humus, bien drainés avec une nette préférence pour les climats

océaniques. Elle pousse dans les landes et les bois siliceux de presque toute la France occidentale. Elle est rare dans les autres régions, voire absente. Elle aime la compagnie de la callune avec laquelle elle constitue un tapis floral qui orne les landes sèches, les sous-bois de résineux.

Remarques

Chez les Ericacées, le terme de « bruyère », dans le langage commun est, à tort, attribué aussi bien au genre Erica que Calluna. Seules les Erica sont de vraies bruyères. L'on peut citer, outre la bruyère cendrée : *Erica arborea* L. (Bruyère arborescente) *E. carnea* (Bruyère incarnate, bruyère des alpes) *E. multiflora* L. (bruyère à fleurs nombreuses.).

Leur répartition sur le territoire est différente selon l'espèce : la plus commune et la plus présente est la bruyère cendrée. La plus localisée est *E. carnea*. Elle est, du reste, classée en espèce protégée. Dans le genre calluna, il n'existe qu'une espèce : *Calluna vulgaris* L. appelée communément : bruyère commune, fausse bruyère, bruyère callune... Ces noms vernaculaires entretiennent la confusion. Pour autant, il est facile, de par leurs caractéristiques différentes de ne pas les confondre. Par exemple les Erica ont des corolles urcéolées (en forme de grelots), alors

que la callune a un calice pétaloïde à 4 lobes longs, la corolle comprend 4 lobes plus courts que le calice.

Culture

La culture est facile dès lors que l'on respecte les préférences de la plante : sol aéré, frais, acide, bien drainé. L'exposition doit être ensoleillée à légèrement ombragée par le couvert des arbres. Elle supporte une taille après floraison.

Intérêt apicole

Nectar abondant pour toutes les bruyères, par une glande nectarifère en anneau située à la base de l'ovaire. Pollen en quantité notable. La floraison, étalée et tardive dans la saison, en fait une bonne source de nourriture pour la colonie avant l'hivernage.



Journée d'élevage de reines sans greffage à Brive

Le 28 mai 2016, Yves LAPLANCHE nous a gracieusement présenté, dans son rucher à Brive, la pratique d'élevage de reines en mini-plus qu'il a décrite dans le bulletin du Rucher du Périgord n° 122 de janvier 2015. Toutes les cotes du matériel y sont données.



- A partir d'un grand cadre de corps Dadant : dans une ruche saine et populeuse, choisir un cadre bien fourni en couvain de tous âges avec des larves très jeunes et si possible des œufs, avec des provisions de miel et de pollen. Ne prélever que le cadre, brosser les abeilles dans la ruche et le remplacer par une cire gaufrée.

- Sur le support gabarit découper le rayon en quatre parties égales.

- Fixer chaque portion dans un cadron préalablement filé sur une face.

- Placer les quatre cadrons dans la miniplus et compléter par un cadron de miel et un de cire gaufrée.

Sur la ruche mère, placer une grille à reine puis un plateau couvre-cadres portant une ouverture aux dimensions de la mini-plus.

- Le soir, séparer le corps de ma mini-plus et lui

remettre son fond. Si possible, déplacer la mini-plus à 3 km, à défaut dans la partie la plus éloignée du rucher.

5 jours après, vérifier le résultat : des cellules de reine doivent être démarrées sur des cadrons.

- Installer le corps de la mini-plus (sans fond) sur l'ouverture et le laisser en place jusqu'au soir.

- Agrandir la mini-plus par un deuxième corps gaufré et nourrir.

Les cadres porteurs de cellules à terme peuvent être introduits dans des nucléis.

A partir de cadrons gaufrés préparés à l'avance : assembler les cadrons deux par deux pour constituer des cadres de hausse.

- Les insérer dans la ruche-mère. Quand ils sont bâtis et fournis en couvain et provisions, les prélever et continuer comme en 1.

- A chaque étape, noter les manipulations sur une fiche

qui suivra la colonie.

- Formation d'une ruche à partir d'une mini-colonie en mini-plus : brosser toutes les abeilles de la mini-plus dans la ruchette de réception et assembler les cadrons quatre par quatre pour reformer un grand cadre.



- Introduire ce cadre dans la ruchette et compléter avec des cires gaufrées. L'utilisation de deux hausses superposées facilite l'opération.

- NOURRIR.



Le miel de Metcalfa

Il tire son nom de l'insecte piqueur polyphage, *Metcalfa pruinosa*.

Cet insecte hémiptère, originaire d'Amérique, introduit accidentellement en Italie dans les années 1980, a rapidement colonisé le pourtour méditerranéen : Provence, Côte d'Azur, Languedoc et Roussillon.

Metcalfa pruinosa, appelé aussi cicadelle blanche, se nourrit de la sève d'une grande variété de végétaux et exsude un abondant miellat récolté par les abeilles entre juillet et août.

Les adultes de *Metcalfa pruinosa* mesurent de 7 à 9 mm. Ils sont couverts d'une pruinosité blanchâtre masquant leur coloration sombre, ce qui leur donne un aspect bleu-gris. Ils sont très mobiles.

Les larves mesurent de 2 à 6 mm. Elles sont blanches, recouvertes d'une cire protectrice blanche et filamenteuse qu'elles sécrètent au niveau de glandes situées à l'extrémité de l'abdomen

ainsi que de pores situés sur tout le corps. Mobiles, elles sautent lorsqu'on les dérange.

Le miel de metcalfa est le seul miel à porter le nom d'un insecte. C'est un miel très liquoreux, à l'odeur fruitée et apaisante, au goût long en bouche, acidulé. Sa couleur va de l'ambéré foncé à noir. Sa texture pâteuse, met longtemps à cristalliser. Comme les miellats, de façon générale, il est riche en oligo-éléments et en sels minéraux. Il se conserve très bien. Sa production est importante et régulière.

La cicadelle blanche occasionne parfois de sérieux dégâts aux cultures. Il est donc prévisible que les agriculteurs chercheront, sinon à l'éradiquer, du moins à contrôler son développement. Certaines zones ont déjà connu des accidents insecticides mais l'INRA travaille depuis plusieurs années à l'introduction d'un prédateur pour sauvegarder les productions agricoles.



Insecte adulte



Larves de Metcalfa

Le cérificateur solaire



Photo N°1

Lorsque j'ai eu mes premières abeilles, j'ai récolté 3 kg de cire. J'ai fait fondre cette cire sur la gazinière dans une bassine au bain-marie. J'avais le sentiment d'avoir un trésor.

Ensuite, ayant plus de cire, je suis passé à la lessiveuse sur un tripatte à gaz. J'ai vite constaté que cela revenait très cher en combustible de faire chauffer une telle quantité d'eau et de cire, surtout qu'il faut renouveler l'opération deux ou trois fois.

Je suis donc passé au bois de taillage pour la chauffe au lieu du gaz.

Nouvel inconvénient : la maîtrise du feu et le parfum dégagé qui attirent les abeilles dans la mesure où j'étais obligé de travailler dehors. Ma dernière cire fondue dans la lessiveuse était grise, cela était sûrement dû à une trop forte montée en température.

Ensuite, j'ai eu l'opportunité de racheter à bas prix une très grosse marmite à soupe à double paroi en

inox. Plus de problèmes de surchauffe mais j'étais toujours obligé de travailler en hiver à cause de l'attrance des abeilles par l'odeur de cire.

Lors d'une rencontre avec monsieur RENVOIZE, nous avons discuté cérificateur solaire et il m'envoya quelques croquis récupérés sur un livre.

Tout d'abord, avant d'envisager la fabrication ou l'acquisition d'un cérificateur solaire, il faut bien sûr disposer d'un espace dégagé où le soleil puisse agir pendant les trois quarts de la journée.

Je me suis donc lancé dans le projet qui est réalisable par tout bon bricoleur un peu équipé. Tous mes matériaux sont de récupération, sauf la peinture.

Depuis que j'ai mon four solaire, je ne dépense même plus un allumette !

La caisse

Pour la partie vitrée, j'ai utilisé une moitié de fenêtre en bois exotique jumelée avec un survitrage à grands carreaux. Il y a donc 2 vitres avec 15 mm d'écartement. Le panneau vitré mesure 122 cm X 59 cm. Il est articulé sur le corps du four avec trois paumelles.

Côté ouverture, j'ai fabriqué un système de pied articulé automatique. Lorsqu'on ouvre le four, le pied vient soutenir au sol le panneau vitré afin qu'il ne s'arrache pas.

J'ai réalisé ce four sous

forme de caisse isolée. Elle est constituée de deux parois en contre-plaqué et aggloméré marine écartés en haut et en bas par des liteaux de 22 mm, le tout vissé ensemble.

Pour l'isolant, j'ai utilisé des plaques de faux-plafond abîmées, en laine de roche.

Sur la partie haute du four, j'ai vissé les liteaux plus bas que le bord des plaques afin d'avoir une rainure dans laquelle j'ai inséré un gros joint rond en fibres, genre filasse de chanvre, pour étancher le haut du four avec le panneau vitré.

J'ai mis de grosses roulettes à l'avant et fabriqué un système de brancard pour déplacer le four facilement.

Sur la paroi avant de la partie basse, j'ai fabriqué une petite porte articulée avec des paumelles pour pouvoir changer les bacs de cire, si nécessaire, pendant la fonte sans ouvrir le panneau vitré ce qui évite des pertes de chaleur (photo 1).



Photo N°2

L'intérieur du four

Il est différent de ceux vendus dans le commerce ou de ceux que j'ai pu voir chez des particuliers ainsi que sur un article d'Abeilles et Fleurs n°752 de septembre 2013 car, avec ce genre de cérificateur, les cires gardent toujours beaucoup d'impuretés. Mon four est équipé en partie haute d'une grille en inox perforée de petits trous de 5 mm, fixée sur



Photo 113

un petit entourage en bois. (photo 3). Elle repose sur un liteau en travers en partie haute et, en bas, sur deux supports fixés sur les côtés.

La partie basse de la grille est tordue vers le haut pour faire une butée à la cire afin qu'elle ne glisse pas vers le bas d'un seul coup. Elle a une pente de 7 cm pour 1 m.

Certains fours ont une inclinaison bien plus importante mais avec le gros inconvénient d'avoir les impuretés (propolis, etc...) qui glissent d'avantage dans le bac.

Distance de la grille avec le châssis vitré : en haut

14 cm, en bas 8 cm.

Il peut être difficile et onéreux de trouver une grille perforée en inox. On peut peut-être remédier à cela en récupérant la grille en inox d'un tambour de machine à laver le linge. La découper, la mettre à plat et la visser sur un cadre en bois. Cette grille sert à déposer les cires à fondre, opercules, raclage, vieilles cires gaufrées et vieux cadres afin de les assainir. Mon cérificateur, tel qu'il est conçu actuellement, chauffe à 140° au maximum par ciel clair et à 80° voire 100° avec passages nuageux.

Sous la grille, se trouve une tôle en inox tordue vers le haut, tout le tour, et avec une ouverture de 6 cm en partie basse afin que la cire coule dans un bac (photo 3).

La tôle se trouve à 3 cm sous la grille avec la même inclinaison que celle-là.

En partie haute, dans le vide restant sous la tôle, j'ai placé une vingtaine de briquettes Vaugirard pour faire accumulateur de chaleur.

Sous la goulotte de la tôle, j'utilise des bacs en plastique dur (bacs à pâté résistant à la chaleur) pour récupérer la cire.

Avec l'expérience, il serait fort utile d'avoir des bacs plus grands, et une porte plus grande que celle que j'ai faite.

Utilisation

Cire d'opercules ou de raclage.

Déposer les opercules sur la grille. J'en ai mis jusqu'à 12 kg à la fois.

Avec passage nuageux,

four à 80°, les opercules fondent très bien.

Que se passe-t-il ? Tout d'abord, la plus grande partie du miel fond. Récupérer le bac de miel s'il y a lieu et remettre un autre bac vide aussitôt (nécessité d'avoir une porte à l'avant pour changer les bacs). Ensuite, la cire fond et coule dans le bac.

Si vous avez mis beaucoup d'opercules, il est prudent de vous tenir à proximité pour changer les bacs avant qu'ils ne débordent. A cause de ce risque, je mets un récipient sous le four au cas où.

La propolis fond mais elle est plus stable et coule moins vite que la cire. Elle reste donc en très grande quantité collée sur la grille et la tôle.

En fin de journée, lorsque le four est aux environs de 70° (placer un vieux thermomètre de chaudière à l'intérieur), sortir la grille et la tôle afin de racler la propolis (raclette de peintre). Si vous laissez trop refroidir, la propolis devient dure comme du verre.

Pour que la cire ne fende pas dans les bacs et qu'elle se démoule bien, pousser les bacs au fur et à mesure qu'ils sont pleins sous la tôle et le soir, mettre une vieille couverture et une bâche sur le four. L'ensemble refroidira doucement.

On peut aussi sortir les bacs pas trop pleins, les mettre sur une planche, placer un contre-plaqué dessus et les isoler avec une couverture afin qu'ils refroidissent doucement ce qui évitera les craquelures. Vos pains de cire paraîtront peut-être jolis, certains

s'en contenteront mais en réalité, ils contiennent beaucoup d'impuretés.

Fonte des vieux cadres

Tous les ans, il faut sortir au moins deux vieux cadres des ruches. Certains jettent les vieilles cires ou les brûlent car elles reviennent cher à fondre. Avec le cérificateur c'est gratuit.

Comment procéder ? Pour ce faire, il est plus intéressant d'avoir des cires sans miel.

Lorsque je sors les vieux cadres des corps de ruche au printemps, je place un nourrisseur en bois avec une ruchette vide au-dessus.

Je déchire les opercules des vieux cadres avec une fourchette et les mets dans la ruchette vide. Les abeilles montent piller leur propre miel. Ces cadres étant pratiquement propres, je découpe la cire autour du bois du cadre et je recoupe les gaufres au milieu de leur longueur. Je place ces moitiés de gaufre légèrement inclinées sur la grille du four en commençant par le haut. Je peux ainsi faire fondre dix gaufres



Photo N°4

par jour. Je récupère ainsi plusieurs kilos de cire de vieux cadres par an que je ne mélange pas avec la cire d'opercules (photo n° 4).

Lorsque toutes les cires sont fondues, je passe aussi les cadres en bois dans le cérificateur et ils ressortent pratiquement propres et stérilisés, 130° pendant plusieurs heures.

Quelques chiffres

L'an passé, j'ai récolté 450 kg de miel. Après la fonte des opercules au cérificateur, j'ai récupéré 6 kg de cire propre, 6 kg de miel (chauffé), 2 kg de propolis (chauffée) que les abeilles ont mélangé à la cire d'opercules ! Incroyable !

J'ai dit plus haut que les pains de cire n'étaient pas propres même s'ils en avaient l'air.

Comment y remédier si vous le désirez ?

J'ai testé plusieurs systèmes. Filtres métalliques, bas de femme, etc... Tout se colmatait et n'était vraiment pas commode.

L'année dernière, une idée m'est venue à l'esprit. Tous les fluides ont une densité différente (l'huile ou le pétrole flottent sur l'eau). La propolis a-t-elle la même densité que la cire ?

J'ai fabriqué une sorte d'escalier en contre-plaqué rattrapant le biais de la tôle où coule la cire. J'ai fait 8 encoches de niveau de la largeur de mes bacs à cire. Je les y pose dessus. (photo 5).

Pour arriver au but recherché, il faut une belle journée ensoleillée avec un ciel sans voile et sans nuages (pas comme en août 2014). L'idéal est



Photo N°5

d'avoir une température au minimum de 100° en haut du four pendant plusieurs heures (la température n'est pas homogène en haut et en bas du four).

Que se passe-t-il ? Par gravitation, les impuretés descendent en bas du pain formant une semelle colorée.

Le soir, je laisse les bacs dans le four et recouvre celui-là d'une couverture et d'une bâche. Le matin, il fait souvent encore 40° et je sors les pains qui ne sont pas fendus.

Si on a les moules en double, on peut refaire une fournée, sinon on démoule.

Pour les démouler, on laisse refroidir les pains à température ambiante ou on les place quelques minutes au congélateur, ce qui provoque un choc thermique et facilite le démoulage.

Je prends un grand couteau de cuisine et, sur un panneau stratifié, le haut du pain contre mon ventre, je tranche par grands copeaux la semelle colorée.

Attention !, toujours pousser le couteau vers le bas (risque de coupures).

On peut aussi trancher la semelle du pain de cire avec un fil à couper le

beurre électrique mais je n'ai pas cette expérience. Je nettoie les bacs si nécessaire avec une raclette et une éponge car de la propolis et du miel ont peut-être collé au fond et sur les parois.

Lorsqu'il y a beaucoup de copeaux, je les refais fondre car il y a encore de la cire.

Je remets les pains à fondre de la même manière une ou deux fois de plus et j'obtiens une cire pratiquement pure.

Pour finir, j'emballe mes pains dans une feuille de plastique afin qu'ils ne se salissent pas.

Tout cela peut paraître un peu compliqué mais il suffit d'un peu d'observation et de bon sens pour arriver à un excellent résultat.

Un autre avantage, lorsqu'on récupère de petites quantités de cire, au lieu de les stoker en attendant d'en avoir davantage et de l'oublier aussitôt (la fausse teigne s'en charge), on la met dans le four et elle est sauvée.

Bien entendu, de temps en temps, le nettoyage intérieur et extérieur des vitres est nécessaire.

Autres utilisation du cérificateur

Bien qu'il ne soit pas conçu pour cet usage, on peut, par très beau temps, y cuire des aliments. Je fais sécher des quantités de pommes découpées en lamelles à l'automne (en trouvant de quelques millimètres le panneau vitré

avec des cales à cause de la vapeur, mais peu, afin que les abeilles ne rentrent pas).

Nous avons fait cuire des œufs durs, des petites betteraves rouges dans une cocotte noire et sans eau, des pizzas, de la gelée de groseilles, de framboises, directement dans les pots fermés avec des couvercles twist off, etc.

Inconvénient : ne mettez pas au four à 11h pour manger à midi ! Les temps de cuisson sont plus longs que dans un four électrique. C'est un apprentissage.

Amélioration à apporter

Un déflecteur est extrêmement utile pour améliorer le rendement.

Pour le moment, j'utilise une tôle en inox réfléchissante, installée sur un escabeau à côté du four. Je veux faire un système fixé sur le four et articulé avec trois miroirs. Il serait bien que le four suive la course du soleil et j'envisage aussi qu'il soit rotatif.

Pour la réalisation d'un cérificateur solaire, je ne fais pas de croquis et ne donne pas de cotes car chacun peut faire à sa façon suivant les matériaux dont il dispose.

Par contre, faites un plan et réfléchissez bien par rapport aux indications que je vous ai fournies.

La ruche kényane

J'ai fabriqué et peuplé une ruche kényane par simple curiosité pour ce nouveau type de ruche chez-nous. Pourtant, cette ruche est très courante en Afrique, aux Etats-Unis et en Allemagne. Ce sont des éleveurs « bio » qui l'utilisent principalement. Elle est appelée T.B.H. pour Top Bar Hive ou Trapezoidal Bee Hive. La T.B.H. n'utilise ni cadre ni cire gaufrée, seulement des barrettes amorcées d'une petite bande d'un centimètre de cire. Son principe se rapproche de celui de la ruche Warré, bien que la plupart des apiculteurs qui conduisent des « Warré » finissent par utiliser des cadres et de la cire gaufrée, cela pour des commodités de visite et d'extraction du miel.

Comme la ruche Layens, la T.B.H. étend ses rayons horizontalement. Elle n'a pas, à proprement parler, ni de corps ni de hausses. Les côtés de la ruche forment un angle de 120° par rapport au fond. A noter que le fond peut-être grillagé pour l'aération et le contrôle des varroas.

Cet angle de 120° fait que les rayons n'adhèrent pas aux parois, ou très peu. Les barrettes sont posées côte à côte formant ainsi un plafond comme un couvre-cadres. Elles ont une largeur de 35 mm, ce qui est peu ; plus faible que l'écartement des cadres « Dadant » qui est de 37,5 mm.

De chaque côté des barrettes portant les rayons,

on place des partitions. Au fur et à mesure du développement de la colonie, on rajoute des barrettes et on déplace les partitions vers l'extérieur. Ainsi, les abeilles, à partir des amorces de cire, bâtissent des rayons selon leur instinct naturel.

Un rayon comprend environ 800 cellules au dm² contre 780 pour la cire gaufrée du commerce. Les cellules sont donc un peu plus petites qu'avec de la cire gaufrée. Certains affirment que le varroa s'y développe moins ; mais cela n'a jamais été prouvé scientifiquement.

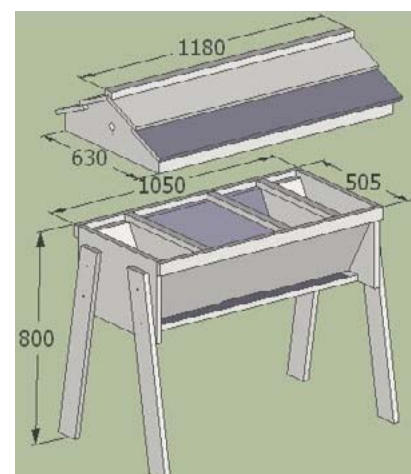
L'entrée de vol peut-être positionnée au milieu des grands côtés en partie basse ou bien en bout de la ruche.

Cette ruche, comme vous le voyez, a ses avantages, mais elle a aussi ses inconvénients. Elle est lourde et ne peut être utilisée qu'en apiculture sédentaire. Les rayons doivent être visités en les maintenant verticalement, sinon ils cassent. L'extraction du miel reste problématique. Le pressage donne de bons résultats mais le miel garde un petit goût de cire.

L'extraction dans des paniers spéciaux placés tangentiellement dans l'extracteur ne donne pas de bons résultats. Le concassage, l'égouttage et le filtrage des rayons est long et ne permet pas une bonne récupération du miel. Le mieux est de le manger en rayon naturel comme du

miel en section, sans avaler la cire bien entendu.

Cette ruche est destinée, avant tout, à produire un peu de miel pour la consommation familiale et à polliniser les légumes du jardin. De plus, cette ruche est très esthétique. Elle peut être équipée d'une vitre pour l'observation des abeilles. La ruche T.B.H. est simple de fabrication et ses dimensions ne sont pas rigoureuses. Alors, ne vous ai-je pas donné l'envie d'en fabriquer une ?







www.dordogne.chambagri.fr

Adresse physique du siège
Pôle interconsulaire (PIC)
295 boulevard des Saveurs
COULOUNIEIX-CHAMIERES

Adresse postale
CS 10250 - 24060 PÉRIGUEUX CEDEX 9
Tél. 05 53 35 88 88
accueil@dordogne.chambagri.fr

> Ouverture au public
9 h - 12 h // 13 h 30 - 17 h
du lundi au vendredi

Revue réalisée avec le financement :

