

Et chez nos voisins allemands...

Die Biene

Fachzeitschrift für Imker mit Veröffentlichungen aus Praxis, Wissenschaft und Verbänden

Les apiculteurs allemands disposent de trois revues spécialisées. Elles ne sont pas concurrentes, mais l'organe des syndicats régionaux et fédérations. Ces trois revues : *die Biene*, *ADIZ (Allgemeine Deutsche Imkerzeitung)* et *IF (Imkerfreund)* sont diffusées par le *Deutscher Landwirtschaftsverlag GmbH*.

Ainsi les articles des rubriques *aus Praxis und Wissenschaft* présentent dans les trois revues les mêmes contenus. Seule la rubrique *aus den Verbänden* se fait l'expression des particularités et communications locales.

Die Biene est la revue apicole de nos voisins sarrois groupés dans le *Landesverband Saarländischer Imker e.V.*

Elle a été primée avec une médaille d'or Apimondia en 2005.

Au sommaire du numéro du mois de septembre 2013(n° 9.2013)

- Editorial

- Informations brèves : Des pertes hivernales très diverses selon les endroits en Europe / Recherche de collaboration pour une étude sur la loque européenne ((Georg-August-Universität Göttingen) / Remède miracle contre la mortalité des abeilles

- Les considérations du mois : En bonne santé et bien nourries

- Le miel : Melezitose : extraire promptement, faire transporter, fondre ?

- Bonne pratique apicole : Survivre jusqu'au printemps ;
nourrissement et hivernage
- Pour les apiculteurs confirmés aussi : fondre la cire, la purifier et la stocker
- Thème de débat : le toit pour rucher
- Communiqués et informations des syndicats, des institutions, de la fédération
- Pâtures : pour un tapis multicolore de fleurs au printemps
- Questions de droit : par passion ou pour le profit ?
- Le point de vue scientifique : donner sa vie pour la survie de la colonie
- Exploitation : pratiquer l'apiculture avec un handicap physique
- Le courrier du lecteur
- Etat sanitaire des abeilles : la loque européenne
- Protection de la nature : Comment les insectes se protègent (ch. 4)
- Les apiculteurs se mobilisent pour la journée nationale de l'apiculture

J'ai lu pour vous :

L'éditorial (Dr. Jürgen Schwenkel) et la rubrique concernant la qualité du miel traite d'un phénomène qui, même s'il est plutôt rare, nécessite réflexion et bonne pratique lorsqu'il se produit. Cette année de nombreux apiculteurs, surtout dans les régions sud de l'Allemagne et

en Autriche, ont été confrontés, à cause d'une récolte abondante, à la question suivante : comment récolter dans de bonnes conditions le miel de mélèze (qui contient en abondance du mélézitose, sucre qui par ailleurs est très difficilement digestible par l'abeille). En fait la question est récurrente et Die Biene s'en est déjà préoccupée à plusieurs reprises dans le passé.

Comme le miel de sapin, le miel de mélèze est un miellat. C'est un miel de grande qualité. Sa particularité : il fige extrêmement vite dans les cellules (une semaine ; 10 à 12% de mélézitose dans un miel suffisent à le faire figer : on parle alors aussi de « miel béton »). Veut-on récolter des cadres avec du miel encore liquide : il faut alors récolter des cadres pratiquement pas operculés, avec un miel aux hygrométries limites. Attend-on que ces miels aient les qualités requises et déjà il est figé !

Plusieurs apiculteurs et un conseiller apicole agréé exposent leurs pratiques : la récolte de ce miel exige des opérations complexes, menées souvent en plusieurs étapes. Citons de manière succincte :

- récolte de la partie du miel non figée, avec séchage si le degré hygrométrique l'exige ;
- réintroduction des cadres contenant du miel figé, après humidification, avec une procédure contraignant les abeilles à le « relécher » et le transporter dans d'autres cadres vierges ;
- adaptation du rucher à ce type de récolte (un apiculteur autrichien confronté régulièrement à cette question) : des colonies sont préparées et affectées à cette seule opération de « reléchage » ;
- un des apiculteurs opère en « rabotant » les cadres de miel figé avec un outil chauffant (conçu par lui), puis sépare le miel de la cire par chauffage. Après analyses le miel ainsi récolté conserve toutes ses propriétés naturelles.

Quelle que soit la solution choisie, -ou la combinaison de solutions-, elle demande beaucoup de travail. Mais le jeu en vaut –semble-t-il- la chandelle, car le miel ainsi récolté est de haute qualité gustative.

Mais vous, lecteur, peut-être avez-vous été confronté à cette question,

Et comment faites –vous ?

Et puis, il y a là peut-être aussi quelques idées à glaner pour le cas où on récolte un miel qui a figé dans les cadres. A qui cela n'est-il jamais arrivé ?