

ça bourdonne

LE DÉBAT

Utilisez-vous une chambre chaude ?4

dans votre rucher

À NE PAS MANQUER

Aethina fait de la résistance à La Réunion.....5

Les laboratoires proposant des analyses de produits de la ruche.....5

CHEZ VOUS EN IMAGE

Hausses en couleurs!.....5



filière

Le nouvel arrêté pour la protection des pollinisateurs pendant la floraison.....6

Comment bien se protéger du vol de ruches?8

Se partager le terrain entre apiculteurs.....9

baromètre10



technique

Retours d'expérience sur le remérage de fin de saison.....22

ÉQUIPEMENT

« J'ai perdu 60 ruches à cause de l'incendie » Frédéric Forton, apiculteur professionnel dans le Var.....24

ÉLEVAGE

Pour que transhumer rime avec sécurité et sérénité.....25

dossier QUALITÉ

11

Ce dossier aborde la réglementation du miel, la maîtrise de sa qualité, les contrôles existants et les problématiques d'analyses. Sont également présentés la valorisation du miel par les signes de qualité, et de la gelée royale par la charte GRF-Gelée royale française®.

l'apicultrice futée

Une plaque vibrante pour compter les varroas par Julie Bernadou, en Isère26

qualité

APPELLATION

Miel de tilleul de Picardie, l'heure de la reconnaissance.....28

ce que butinent les abeilles

Les secrets de la miellée de sapin.....30



stratégie

« Vous n'êtes pas seul face aux difficultés et à l'isolement » Marie-Andrée Besson, coprésidente de Solidarité paysans France.....32

GESTION

Quelles alternatives à la construction d'une miellerie?.....34

ENVIRONNEMENT

Estimer le bilan carbone de son exploitation.....36

science & avenir

Concurrence entre pollinisateurs, pourquoi la filière doit se saisir du sujet?38

à butiner

Le guide, le film, le livre, la recette..39

l'agenda40



Jean-Louis LAUTARD, président du Syndicat des miels de Provence et Alpes du Sud

Des produits de la ruche de qualité, ce n'est plus un choix !

Au départ, la couleur, la saveur, la composition naturelle de nos miels, toutes ces caractéristiques sont issues de la flore butinée par nos abeilles, et donc le reflet de nos paysages. Toutes les étapes sont importantes : choix des emplacements, qualité des cires, travail sur la ruche, méthodes de récolte et d'extraction, conditionnement, traçabilité, stockage dans les meilleures conditions...



Quel autre choix pour les apiculteurs de nos régions, que de produire des miels de qualité ?

L'apiculteur pourra y trouver plaisir, fierté, satisfaction du travail bien fait, et même à travers l'histoire racontée par son produit, son identité. À l'inverse, dans un marché mondialisé et dominé par des importations pas toujours loyales, produire une matière première générique n'a pas d'avenir. C'est une compétition perdue d'avance, tant sur les coûts de production que sur les volumes disponibles. Ce nouveau numéro de Réussir Apiculture propose des pistes de réflexion pour aider à se positionner dans le bon créneau. Ce numéro se penche également sur d'autres préoccupations actuelles telles que la concurrence entre pollinisateurs, l'indication géographique protégée pour le miel de tilleul de Picardie, les voies de recours en cas de difficultés, etc. Bonne lecture et bonne saison ! 🐝