



**ADAM BULLETIN de LIAISON n° 6 - OCTOBRE 2013**

*Ce bulletin est distribué par messagerie WEB ainsi que par tirage papier limité à 100 exemplaires, par respect de l'environnement, pour diffusion par les membres de l'association à leurs voisins et amis...  
Parution chaque mois de mars à novembre, Rédigé par la commission « communication » sous la responsabilité du président,*

**Le mot du Président**

*par Gilles Dagand*

Le week-end des 5 et 6 octobre, c'est la fête des abeilles, du miel et des pommes à Montbonnot. Un moment important où nous pouvons faire partager les délices des produits de la ruche et présenter les activités de notre association soucieuse de la protection de l'environnement et de la préservation de la nature, notamment des abeilles, à travers le partage des connaissances et en s'appuyant sur le développement de l'apiculture.

Nous pouvons rappeler les actions concrètes de formation et de sensibilisation au monde des abeilles menées par notre association, l'entretien et le développement des ruchers par les membres de l'association.

En juillet dernier, nous avons inauguré le nouveau rucher du grand saule (30 places) situé sur une parcelle du terrain communal, idéalement placée à proximité des jardins familiaux et du tout nouveau verger conservatoire, à proximité de la route qui relie notre commune à Domène. Saluons à cette occasion l'aide de la municipalité de Montbonnot, qui exprime ainsi sa volonté permanente de favoriser des actions tournées vers la protection de l'environnement et des abeilles en particulier. Un grand merci à Monsieur le Maire et au personnel communal ! Le rucher du grand saule est le deuxième rucher de l'association qui réserve 24 places aux particuliers, membres de l'association, sans compter les trois ruches dites « ruches pouponnières », installées dans ce rucher par l'association elle-même, ayant pour but de servir de ruches d'apprentissage aussi bien pour les membres possédant déjà des colonies d'abeilles que pour les membres adhérents n'ayant pas opté pour la conduite d'une ruche personnelle. Aujourd'hui, 16 ruches sont déjà installées et les autres emplacements presque tous réservés.

Ces actions, il faut le souligner, sont le travail de toute une association qui vit par ses membres, leur esprit d'équipe et de convivialité. De nombreux défis nous attendent encore pour mieux faire connaître et partager notre passion du monde des abeilles et de l'apiculture. C'est ce à quoi cette période de rentrée apicole nous convie.

**Sommaire :**

1. **Le mot du président**
2. **Conduite des ruchers**
3. **Contacts**
4. **Brèves de rucher**
5. **Histoire pour petit Pierre**
6. **Sur l'Agenda d'ADAM**

**Conduite du rucher : recommandations d'OCTOBRE**

*par Christian Bienvenu*

**Les recommandations de septembre-octobre présentées dans le Bulletin de liaison N° 5 s'appliquent toujours** et nous y renvoyons.

Rappelons que l'année apicole commence avec la phase automnale dès après la récolte donc généralement en août. Cette phase est très importante, elle participe à la survie des colonies et ainsi à une bonne année et à une bonne récolte futures.

Pendant cette période, les abeilles continuent à engranger des provisions de miel et de pollen dans le corps de la ruche, profitant du regain de floraison mellifère (asters, lierres...). En octobre et jusqu'à fin novembre, la reine commence la ponte des abeilles d'hiver. Un grand nombre est l'assurance d'un bon hivernage, donc d'une bonne reprise au printemps. Depuis l'été et pendant cette période, il faut surveiller attentivement les ruches. Leur ennemi, c'est le varroa, acarien qui se nourrit de l'hémolymphe des larves et des abeilles (taille : moins d'1 mm pour les mâles, 1,8 mm pour les femelles). Sa durée de vie est celle des abeilles : un mois l'été, quatre mois l'hiver. De la fin de février à novembre, la femelle VARROA pond ses œufs dans les cellules, avant l'operculation du couvain. La reproduction est exponentielle.

Le plus tôt possible après la récolte (fin juillet début août), il faut effectuer une ou des visites du corps de la ruche : contrôle du nombre de cadres – avec et sans miel, avec et sans pollen – et de l'état du couvain, de l'absence de maladies (loques, nosémosse) : en cas de doute, appeler l'agent sanitaire. **Rappel** : pour bien passer l'hiver, le couvain doit être sur 4 cadres minimum et les réserves de miel sur 5 cadres (un cadre de miel pèse environ 4 Kilo). Une ruche qui pèse 40 Kilos (ruche + cire + colonie + réserves) en septembre n'a pas besoin d'être nourrie. Dans le cas contraire, la nourriture doit être enrichie en miel (cf. Bulletin N° 5). Attention : il faut arrêter le sirop début octobre, pour ne pas fatiguer les jeunes abeilles.

**Bien vérifier l'état des colonies** : ne pas ouvrir la ruche si la température extérieure est inférieure à 15°C car un couvain refroidi est la porte ouverte aux loques et aux maladies contagieuses (déclaration obligatoire) qui peuvent entraîner la destruction du rucher.

**Nous contacter :**

**Président :** Gilles DAGAND 06 99 21 38 35

**Secrétaire :** Jacqueline CAZAL, Montbonnot St Martin

**Trésorière :** Patricia PAGNARD Montbonnot St Martin

**ADAM,  
les  
Commissions :**

**Communication et Site internet :** Bruno Colladant, Pierre Le Loarer. **Apiculture collective, formations et lien tout public :** Christian Bienvenu, Gilles Dagand. **Ruchers :** Cathy Reolon, Hervé Bechet, Patricia Andrieux, Philippe Koch. **Miellées :** Marie-Christine Gilot. **Festivités :** Gérard Bousquet.

**Site internet (en cours de modification) :** <http://www.apiculteurs-amateurs-montbonnot.fr>

## Brèves de rucher

par Pierre Le Loarer

La récolte du miel a eu lieu cet été. Excellente pour certains apiculteurs, moins bonne pour d'autres et surprenante pour quelques apiculteurs dans la région de Bernin et de Crolles, comme l'ont signalé plusieurs médias (*France 3 Alpes*, *BFM TV*, *Dauphiné Libéré*, et divers magazines). **Le miel récolté était de couleur verte, de goût sucré et de fraîcheur mentholée.** Reste à déterminer la cause de ce phénomène. Une hypothèse émise serait que les abeilles ont butiné (du sirop ?) à l'usine Teisseire de Crolles. *Affaire à suivre.* Pour davantage d'informations : <http://alpes.france3.fr/2013/09/12/des-abeilles-produisent-du-miel-vert-et-rouge-pres-de-grenoble-en-isere-317411.html>

La santé des abeilles fait l'objet d'un nouveau programme de recherche (prévu sur trois ans), *Hemato Bee Test*, qui a réuni le 25 septembre dernier des spécialistes français, suisses et slovaques au BioPark d'Archamps en Haute-Savoie et a pour but d'élaborer une méthode rapide d'analyse de l'état de santé des abeilles. Voir : <http://www.lyon-nature.fr/2013/09/sante-des-abeilles-un-programme-de.html>

Samedi 5 et dimanche 6 octobre prochain, c'est la fête des abeilles, du miel et des pommes à Montbonnot :

<http://www.montbonnot.fr/Actualites-et-evenements/Fete-des-abeilles-du-miel-et-des-pommes> Une excellente occasion de découvrir le monde passionnant de la ruche et ses produits ! Pour en savoir plus sur les abeilles et l'apiculture, signalons quatre ouvrages dont les deux premiers à destination des jeunes pourront aussi intéresser les plus grands :

- pour informer les plus jeunes : **La Ruche : la vie des abeilles racontée comme une histoire.** Texte de Pascale Hédelin, illustrations de Sophie Lebot. – Éditions Milan, 2007. – 37 p. – (Collection « J'explore la nature »).
- pour mieux connaître les abeilles et leur société très structurée : **Les Abeilles.** Textes de Sabine Boccador, illustrations de Marie-Christine Lemayeur et Bernard Alunni, avec la collaboration d'Yves Leconte, directeur à l'INRA et spécialiste de la biologie des abeilles. – Éditions Fleurus, 2009. – 27 p. – (Collection « L'imagerie animale »).
- pour approfondir ses connaissances de base : **Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur les abeilles : guide visuel à destination des esprits curieux et pressés** par Jacques Goût. – Éditions Hatier, 2012. – [224 p.] – (Collection Guide visuel « Tout savoir sur »).
- pour comprendre et pratiquer l'apiculture : **Le Rucher durable : guide pratique de l'apiculteur d'aujourd'hui** par Jean Riondet avec la participation de Sosthène Fayolle et de Gaëtan Adell. - Éditions Ulmer, 2013. – 271 p.

## Pour petit Pierre, histoire à suivre : la saga des sucres...

par Gilles Dagand

Approche, petit Pierre, j'ai des trucs à te dire, non pas au sujet des abeilles directement, mais à propos du miel... J'ai un copain scientifique, et l'autre jour, je lui ai demandé : « Je sais que les abeilles font du miel, je sais que c'est sucré, un peu comme le sucre en morceaux qui est dans mon placard, avec un goût différent. Mais le miel, est-ce que c'est une variété de sucre, ou bien est-ce que c'est autre chose ? ».

Et il m'a répondu des choses surprenantes ! Voilà la première partie de ce qu'il m'a dit :

– Parlons sérieusement : nous autres les chimistes, dans cette partie de la chimie qu'on appelle la chimie organique, on a une famille de produits qu'on appelle « les sucres ». En fait, on dit : les glucides. Et, première chose : tous les sucres ne sont pas sucrés ! Et, deuxième chose : ils sont tous cousins germains en ce sens qu'ils sont tous fabriqués à partir des mêmes molécules de base, un peu comme dans un jeu de Lègos où on peut construire des tours, des ponts, des camions à partir des petites briques isolées qu'on trouve dans la boîte que l'on vient d'acheter.

Eh bien figure-toi que le miel, c'est exactement comme une boîte de Lègos toute neuve, avec pêle-mêle dedans des petites molécules élémentaires les unes à côté des autres. Mais elles ne sont pas toutes pareilles : si on regarde de plus près, on verra qu'il y en a une dizaine de variétés, avec deux variétés bien plus nombreuses que les autres : les unes, on les appelle les *molécules de glucose*, et les autres les *molécules de fructose*. Il y a aussi d'autres molécules, mais en toute petite proportion, comme par exemple le maltose. Il se trouve que, si tu poses ces molécules sur ta langue, tu auras immédiatement la sensation de goût sucré ! Et je vais t'apprendre une chose : si tu les avales, alors dans ton système digestif ces molécules passeront directement dans ton sang, qui va les transporter jusque dans tes muscles, car ces sucres moléculaires sont les seules substances assimilables directement par notre organisme pour nous donner de la force et de l'énergie !

Avançons : que se passe-t-il si on se met à « jouer aux Lègos », c'est-à-dire si on empile deux molécules en les fixant l'une à l'autre ? Je te réponds d'abord en termes scientifiques : on aura polymérisé deux molécules de base et on obtiendra un disaccharide, le saccharose... En termes plus courants : on aura fabriqué... du sucre de cuisine !!! Et ce que tu dois savoir, c'est que ce saccharose, quand tu le mets sur ta langue, te donne lui aussi un goût sucré car il est aussitôt coupé en deux molécules de base, à l'aide de l'eau de ta salive (hydrolyse). Une fois coupées en deux, ces molécules seront tout aussi rapidement assimilées par ton corps pour nourrir tes muscles. C'est pourquoi dans les deux cas, on parlera de « sucres rapides », le miel étant en quelque sorte une espèce de sucre de cuisine « prédigéré » car il est déjà à l'état de molécules de base.

Patit Pierre, je t'entends déjà dire : « S'il y a des sucres rapides, c'est qu'il y a des sucres lents ? » **Bingo, tu as vu juste, et c'est de cela que je te parlerai la prochaine fois ! Mais tiens toi bien : je te parlerai des sucres lents, mais aussi des patates, de l'herbe, des vaches, des troncs d'arbres et même d'exosquelettes !!! Et tout ça, en continuant à jouer aux Lègos avec nos petites molécules de glucose...**

## Sur l'Agenda 2013 de ADAM

5-6 Octobre : fête des abeilles et du miel, M. du Pré de l'Eau,  
5 novembre à 19h, Maison Pré de l'Eau : réunion CA élargi,  
Octobre : repas gastronomique (Grenoble, sur inscription),  
? Novembre : réunion libre des membres : « Bilan-échanges-  
discussions » de la saison d'été et de la vie des colonies.

20 novembre 19h MPE et les 3 mercredi suivants : ADAM :  
formation à l'apiculture pour les futurs nouveaux adhérents,  
début décembre : Rucher L Pellat : mesures de magnétométrie  
19 décembre : Atelier filage de cadres (en mairie).  
Janvier 2014 : soirée projection commentée de film et vidéo

Association ADAM, Casier n° 14, Mairie de Montbonnot, 38330 MONTBONNOT St MARTIN