



Le Jardin de l'Orchidée

Sommaire :

- p 1 Une nouvelle rubrique : Penser Local
- p 2 à 5 Le bois raméal fragmenté
- p 6 Relations avec le DCV
- p 7 Chantiers en partenariat avec :
 - Les Marcheurs de la Sinope
 - La Mouche de Saire
 Le calendrier du 2^e semestre 2011
- p 8 Coupons réponses
- p 9 à 14 L'apiculture

Penser local :

Notre site

www.orchis-nature.com

ouvert depuis un an environ,
est un lien important entre nous.

Pour preuve, à la mi-juin,
il a déjà connu 2388 visiteurs.

Pour le rendre plus vivant,
un onglet « penser local »
a été créé récemment.

Cet onglet a pour vocation de mettre en valeur
et de faire connaître
un certain nombre d'activités,
d'expériences à partager.

Un critère cependant :
il faut que cela soit en relation
avec notre environnement proche.
Il est ouvert à tous.

N'hésitez pas à nous communiquer vos idées.



Association jumelée avec le **D.C.V.**
Dorset Countryside Volunteers

ORCHIS
Siège social :
Mairie

50550 SAINT-VAAST-LA-HOUGUE

✉ orchis50@hotmail.com

www.orchis-nature.com



Retrouvez notre éditio sur le site

www.orchis-nature.com

Le **bois raméal fragmenté**, communément appelé « **BRF** », est un amendement pour la terre réalisé à partir de branches d'arbres feuillus broyées, ayant un maximum de 7 cm de diamètre. Cette technique d'amendement des sols a débuté dans les années 1970 au Canada où des stocks importants de déchets forestiers résultent de l'élagage sous les lignes à haute tension.



Un groupe de chercheurs canadiens, dirigé par le Professeur Gilles LEMIEUX de l'Université de Laval au Québec, a étudié et développé cette méthode dite « d'aggradation des sols (aggradation = contraire de dégradation) ».

Le **BRF** s'exporte alors dans différentes régions du monde (Madagascar, Sénégal, République Dominicaine). Il apparaît en France et en Belgique dans les années 1990.*

Le BRF, comment ça marche ?

La forêt de feuillus est un écosystème auto-suffisant. Les matières organiques provenant des arbres se décomposent lentement au sol grâce à l'intervention de micro-organismes capables de dégrader – en particulier le bois – afin de le rendre accessible aux autres organismes du sol.

Les champignons sont les principaux décomposeurs du bois raméal. Ils forment des mycéliums, c'est-à-dire un réseau de filaments blancs dans le sol réalisant la jonction entre les copeaux de bois et le sol. Les nutriments disponibles dans cet ensemble sont alors utilisés par les plantes.

Le **BRF** mélangé aux 5/10 cm du sol possède une grande capacité de rétention d'eau et l'arrosage est moins fréquent. Par ailleurs lorsque le cycle de vie est bien installé, l'eau provenant des micro-organismes eux-mêmes alimente le système. Cette eau est appelée **eau biologique**.

Des expériences concluantes sont faites dans des régions arides **. Par le broyage on accélère le processus de dégradation du bois.

Observation

Si l'engrais que l'on répand sur la terre nourrit les plantes qui sont capables de fixer le carbone de l'air (autotrophes), il ne permet pas le développement des organismes du sol (hétérotrophes). Ces micro-organismes ont besoin pour vivre d'une source de carbone. Ces organismes jouent des rôles essentiels.

- Ils constituent la structure du sol (champignons, bactéries). Ils favorisent l'aération et la circulation de l'eau en creusant des galeries (c'est la pédofaune = faune du sol).
- Ils permettent une bonne gestion des nutriments (mycorhizes, rhizosphère).
- Ils aident les plantes à lutter contre les maladies.

Donc si l'engrais ajouté nourrit les plantes, le **BRF** quant à lui alimente la vie du sol qui nourrit les plantes (extrait de « Plus de carbone pour nos sols » DGA – Ministère de la région Wallonne).

* La lecture du document suivant est recommandée : Le **BRF**, plus de carbone pour nos sols émanant de la DGA au Ministère de la région Wallonne.

** Voir sur Daily motion : reportage France 2 sur le **BRF** par lingo10

Choix des rameaux

Le bois raméal est composé de cellulose, d'hémicellulose et de lignine, mais est aussi plus riche en protéines, acides aminés, sucres et minéraux que le tronc et les branches principales.

L'utilisation de branches ayant un diamètre maxi de 7 cm s'explique par le fait que la lignine n'est pas encore complètement durcie (polymérisée) et donc plus facilement dégradable par les champignons.

Les essences feuillues utilisables

- . Tous les ligneux feuillus (selon le site web « le village certi ferme »).
- . Certains préconisent les bois blancs plus facilement dégradables.
- . En général on trouve :
 - peuplier
 - saule
 - frêne
 - tilleul
 - robinier
 - coudrier ...
- . Le noyer serait à prescrire car il dégage un poison.
- . Le chêne est très tannique et se dégrade difficilement.
- . Les conifères sont à éviter car trop acides pour le sol (20% maxi dans le mélange broyé).
- . Un internaute précise : ces bois ne doivent pas avoir subi de traitements phytosanitaires qui peuvent empêcher la dégradation (difficile à apprécier mais remarque judicieuse).

Différentes phases de mise en œuvre

1. Préparer le sol
2. Broyer ou se procurer du BRF
3. Épandage/mélange au sol

1. PRÉPARATION DU SOL

Dans les expériences relatées sur le net, les avis sont multiples :

- certains ne préparent pas le sol avant épandage,
- en général les parcelles sont nettoyées,
- on ajoute de l'azote pour en compenser la consommation qui existe dans la première phase de décomposition.

2. BROYAGE

Les quantités à mettre en œuvre sont relativement importantes, il faut donc disposer de haies ou d'arbres à élaguer en quantité : pour 10 m² prévoir de 500 litres à 1000 litres (5 à 10 cm).

On observe que la plupart des utilisateurs ont recours à un approvisionnement extérieur (professionnels de l'élagage).

Le sujet de la ressource en **BRF** mérite d'être traité complètement en dehors de cet exposé succinct.

La qualité du broyage donne lieu à des échanges animés sur les forums du net (degré de broyage, matériel à utiliser...).

3. ÉPANDAGE / MÉLANGE AU SOL

Il semble nécessaire que les différentes phases de mise en œuvre du **BRF** se succèdent dans un laps de temps court pour ne pas détériorer le processus de transformation.

Toutes ces opérations doivent être réalisées dans la période repos végétatif donc l'hiver : décembre – février, bien que des expériences sont relatées à d'autres moments de l'année.

L'épandage 5/10 cm est donc immédiatement suivi du mélange au sol.

Nous avons observé que si le mélange est différé de quelques semaines, le processus est engagé naturellement par les vers de terre. Lorsque l'on procède au griffage, il semble que l'on « dérange » les organismes qui sont déjà au travail.

Expérience en cours

Compte tenu de la consommation d'azote du sol au démarrage du processus, nous avons choisi de commencer l'expérience avec des semis de légumineuses : fèves, petits pois.



BRF provenant d'un broyage professionnel : aubépine, coudrier, érable, frêne

Pour garnir les planches de fèves et de petits pois, le **BRF** est affiné à l'aide du broyeur ci-contre.

Après élimination des protections hivernales (branches de cyprès en couvre sol) :

- épandage d'environ 15 litres /m² de compost maison
- épandage du **BRF** 50 litres /m² environ
- au ravel (houe à dents) le **BRF** est mélangé sur 5/10 cm d'épaisseur.

Ces opérations ont eu lieu la 1^e quinzaine de février.

Plantations

Tranchée dans le mélange **BRF**-terre 5 à 6 cm de profondeur

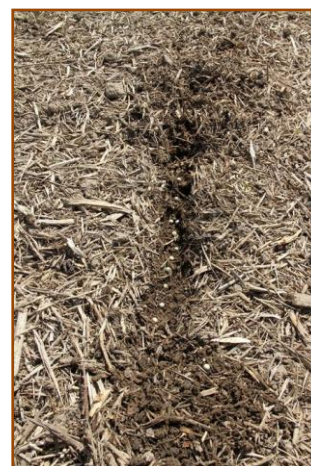




Planche petits pois : semis le 28 mars
levée 6 avril

Planche fèves : semis le 12 mars 2011
levée 1^{er} avril 2011



Vue de la planche des
fèves le 10 avril

Arrosage lors du semis, pas de pluie sur la période donc 3 arrosages entre le semis et le 10 avril



Formation de mycélium : photo du 10 avril



Apparition de champignons : photo du 10 avril

L'expérimentation
se poursuit :
résultat à voir
lors de la cueillette.....



✍ Yves LEBRESNE

Relations avec le DCV

14 membres d'Orchis ont fait la traversée le weekend de Pâques pour travailler à la restauration d'un mur en pierres sèches à Swyre, près de Bridport. De leur côté, les membres du DCV étaient 14 aussi. Nous étions sur le « chantier » toute la journée du samedi. Le mur a d'abord été démonté jusqu'aux fondations, débarrassé de la végétation (orties et lierre). Les pierres ont été calibrées, bien alignées, les plus petites près du mur, les grosses plus loin. En fin de journée, le mur était bien avancé. Il ne restait qu'à poser les pierres verticales qui lui servent de chapeau. C'est une équipe du DCV, hormis les membres qui nous recevaient, qui ont terminé le travail le dimanche de Pâques, à la grande satisfaction du fermier. Nous, pendant ce temps, nous jouions les touristes : visite de Bournemouth, le musée, le parc, le bord de mer...

Terry pose, le jour du mariage du Prince William, devant le mur terminé. Avec l'humour britannique, il porte les couleurs du drapeau: pantalon bleu, chemise blanche et cravate rouge!



Gâteau à la carotte

Recette de Tania, gâteau apprécié le WE de Pâques sur le chantier de Swyre

Le gâteau :

350 g de carottes finement râpées
4 œufs
275 ml d'huile
400 g de sucre en poudre
250 g de farine ordinaire
2 cuillérées à café de levure chimique
2 cuillérées à café de bicarbonate de soude
1 cuillérée à café d'épices
½ cuillérée à café de sel
150 g de raisins secs (mais Tania n'en met pas)

La garniture : (c'est un glaçage au beurre)

100g de beurre ramolli
200g de sucre glace
Battre le tout jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.



Tania ajoute dans cette garniture des morceaux d'orange et de citron confits.

1. Battre ensemble les œufs, l'huile et le sucre.
2. Tamiser ensemble la farine, la levure, le bicarbonate de soude, le sel et les épices. Ajouter les carottes (et les raisins secs s'il y a lieu).
3. Verser les œufs battus sur ces ingrédients et bien mélanger le tout.
4. Verser la pâte dans deux moules de 18 cm environ.
5. Cuire à 180° pendant 30 à 35 mn.
6. Laisser refroidir sur une grille.
7. Quand les gâteaux sont froids, les superposer en mettant un tiers de la garniture entre les deux et le reste sur le dessus.
8. Tania a ensuite décoré son gâteau avec des écorces d'orange et de l'angélique confites.

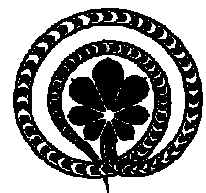
Prochaine rencontre avec le DCV

Nous recevrons nos amis du DCV du vendredi 16 au dimanche 18 septembre.

Vous avez la possibilité :

- 1- de recevoir quelqu'un (pour 2 nuits, 2 petits-déjeuners, un dîner)
- 2- d'aller chercher nos hôtes au ferry le vendredi,
- 3- de participer au chantier,
- 4- de vous occuper de la préparation de la salle pour le repas du samedi soir,
- 5- d'aller reconduire nos amis au ferry le dimanche...

Inscrivez-vous auprès d'Anne-Marie pour faciliter l'organisation de ce WE (coupon réponse).



Orchis travaille en partenariat avec d'autres associations

Les marcheurs de la Sinope : le 21 mai

26 bénévoles pour réhabiliter un chemin entre Quettehou et Saint-Vaast-la-Hougue

12 randonneurs ainsi que 3 autres bénévoles sont venus prêter main forte aux 11 membres d'Orchis pour réhabiliter 450 m de chemin entre Quettehou et Saint-Vaast. Environ 6 m³ de déchets ont été retirés, principalement de l'entrée du chemin : surtout des bâches et environ 1 m³ de plaques ondulées contenant de l'amiante. Les déchets verts ont été brûlés, les arbres tombés qui obstruaient le chemin ont été évacués par le propriétaire du champ auquel ils appartenaient.



Le chantier s'est déroulé sur la journée, de 10h à 16h 30, avec les pauses café habituelles et le pique-nique.

Satisfaction des « ouvriers » ainsi que de la commune de Quettehou dont les services techniques n'auront plus qu'à peaufiner.

Les Marcheurs de la Sinope Présidente : Martine BESSIN

La Mouche de Saire : le 25 juin

Restauration des berges du Vaupreux à Quettehou en prolongement de la section faite en septembre 2010 avec le DCV. Le but du chantier est de remettre le Vaupreux en état pour améliorer de la qualité de l'eau et favoriser la reproduction naturelle des salmonidés (principalement de la truite fario).

Calendrier du 2^e semestre 2011 :

Samedi 23 juillet : Nettoyage de plage

Samedi 13 août : Randonnée

Dimanche 11 septembre : Forum des associations :

Nous avons besoin de vous pour faire une permanence sur le stand.

Merci de vous inscrire pour une période de 2h entre 10h et 18h.

Du vendredi 16 au dimanche 18 septembre : réception du DCV

Vendredi 30 septembre : Opération « Nettoyons la nature » avec les écoles

Samedi 1^{er} octobre : Opération « Nettoyons la nature » à Crasville : nettoyage du littoral

Samedi 22 octobre à 17h : Assemblée générale

Samedi 5 novembre: Nettoyage de la vasière à Tatihou

avec les membres du GONm (**groupe ornithologique normand**)

Coupons réponses à adresser à

Anne-Marie LEPETIT
109, Rue Maréchal Foch
50550 Saint-Vaast-la-Hougue

ou ☎ 02 33 54 40 00

ou orchis-nature@hotmail.fr

Les deux rendez-vous de septembre :

- Forum des associations au gymnase de Saint-Vaast de 10h à 18h le dimanche 11 septembre :

Nom Prénom.....

J'assurerai une permanence sur le stand Orchis avec...

(l'idéal étant d'être 2 personnes pour chaque tranche horaire)

de 10h à 12h		
de 12h à 14h		
de 14h à 16h		
de 16h à 18h		

✂

- Réception du DCV du vendredi 16 septembre à 16h 30 au dimanche 18 septembre à 19h:

Nom Prénom

Je m'engage à :	
aller chercher nos amis au ferry et les accompagner jusqu'à 18h	
héberger 1 ou 2 membres du DCV pour la durée de leur séjour (2 nuits, 2 petits déjeuners et le repas du vendredi soir)	
préparer la salle pour le repas du samedi	
accompagner nos hôtes toute la journée du dimanche (visites, pique-nique du midi et retour au ferry)	

Penser local

Visite dans un enclos...

L'apiculture

La route côtière nous fait dépasser Urville-Nacqueville et serpente élégamment le long de la mer. Nous passons devant le magnifique manoir de Dur Écu. Un petit raidillon assez sec sur la droite nous fait traverser le hameau Christot. Je songe un moment à demander à Anne-Marie de pousser la voiture mais il n'en sera pas besoin. François CATHALA est là, sur la gauche. Il nous a aperçus passant devant la barrière tandis qu'il nous attendait à la porte de son petit paradis. Il n'oublie pas de présenter les visiteurs à sa belle-mère qui occupe la maison familiale. C'est certainement la véritable maîtresse des lieux où François ne fait que maintenir la science apicole qu'il a apprise auprès de son beau-père voici ... trente ans, déjà, admet-il avec effroi. Et nous allons rejoindre l'enclos aux abeilles.

— Autrefois, pratiquement tout ce coin appartenait au père de Brigitte. Ce terrain, celui-ci et celui-là, la maison en-dessous et celles -là. Le hameau Christot* (nom d'origine viking) a été assez préservé, il y a peu de maisons modernes. **Ce toponyme signifierait le domaine, l'habitation (du [norrois](#) topt) de Crisso, nom d'une personne germanique (Wikipédia)*

Effectivement l'endroit a gardé un cachet intime, un peu montagnard, ce qui nous change de notre Val de Saire. Maisons assises chacune sur son coin de rocher, au flanc de la pente assez raide. Petits vergers plantés de vieux pommiers, haies mellifères, assez hautes pour couper le vent et favoriser un micro climat. Parcelles où M. TOLMER, décédé en 2003, a aménagé divers locaux, appentis. L'ensemble a conservé sa marque.

— On décède toujours trop tôt dit François, mais c'est particulièrement vrai pour lui. Je ne sais qu'un dixième de ce qu'il savait. C'était un passionné de la nature : les abeilles, les pigeons, la chasse... mais ce n'était absolument pas un « viandard » !

Un enclos protecteur...

Après cet hommage au créateur des lieux, nous commençons notre initiation. Yves et Dominique LEBRESNE sont certainement les mieux armés pour cette visite. Leur jardin a été l'hôte d'un essaim et à cette occasion ils ont rencontré Lionel JOSSE de Théville (près de Saint-Pierre-Église), qui est un autre passionné. C'était l'apiculteur le plus proche de chez eux, susceptible de récupérer cet essaim en balade. Anne-Marie, en connaît aussi **un rayon** par la fréquentation de la famille GRIMBERT de Quettehou, moi-même, je suis le seul parfait béotien. En ce qui me concerne, je me souviens qu'autrefois cette activité était souvent le hobby du curé du village.

Nous arrivons près de l'enclos, fermé par un bout de grillage américain. Cet enclos côtoie une parcelle où pointe le feuillage des pommes de terre les plus précoces. Bien qu'orienté au Nord, un micro climat – une chaleur – se développe dans ces lieux abrités du vent, et pourtant l'on sent vaguement la présence marine sous le ciel bleuté. L'enclos fait environ 200 m². Il est cerné de vénérables arbres fruitiers en fleurs, et une dizaine de ruches sont alignées sur des parpaings qui les surélèvent, au flanc de la pente. Au-dessus de chaque ruche, une pierre fait poids pour éviter que le vent, certainement tempétueux ici, ne les décoiffe, ce qui serait très problématique.



— Il n'y a pas toujours d'enclos, dit François.

Effectivement, on voit souvent des ruches alignées en lisière d'un bois ou dans un coin du jardin. Mais, ici, cet enclos préserve les ruches du dérangement des chiens en divagation par exemple. On comprend que ce choix est la conséquence de la localisation. Nous sommes dans un hameau où il est effectivement possible de voir traîner un chien. Mais aussi, puisqu'il appartenait à une famille nombreuse, le terrain était fréquenté par de nombreux enfants... d'où cette protection.

— Les haies font s'envoler les abeilles, elles sont obligées de s'élever pour passer au-dessus, d'autant qu'elles ont des « chemins », et nous, en-dessous, on est tranquilles dit François !



Certaines ruches sont encore surmontées d'un chapeau chinois rouillé (ce sont les vestiges des tentes de l'occupation allemande !). Elles font parties des plus anciennes. Les plus récentes sont couvertes d'un chapeau plat en zinc du commerce. De hauteur irrégulière, elles habitent des colonies plus ou moins abondantes. François connaît l'histoire de chacune, il suppose leur occupation. Car le travail de l'apiculteur est de surveiller ses ruches... et leur évolution.

— Je viens ici une fois par semaine, nous dit François qui habite à Urville-Nacqueville, à quelques kilomètres.

La ruche la plus proche de nous est certainement l'une des plus actives. Orientée comme les autres à l'Est, à l'opposé du vent et de la pluie – et je pense que c'est volontaire – on peut voir de près les abeilles qui se bousculent sur la planche d'envol, dans l'intention de rentrer dans la ruche. Des taches jaunes faciles à observer marquent leurs pattes. C'est le pollen. Le nectar lui ne se voit pas, il est caché dans la poche à nectar.



— C'est le nectar qui fait le miel. Le pollen, lui, nourrit les abeilles.

Yves, toujours scientifique, m'explique :

— Certaines fleurs n'ont que du pollen et pas de nectar. Mais, par exemple le saule utilisé par l'osieriste est N1P1... c'est à dire qu'il a les deux.

Sous nos yeux, on observe les abeilles en pleine activité qui n'auront de cesse que d'avoir mis à l'abri dans la ruche le produit de leur récolte, assez abondante en ce début de printemps. D'autres vrombissent, aériennes, autour de la ruche.

Mais toutes les ruches ne sont pas aussi actives. Certaines ruches sont « faibles » d'autres sont « fortes », c'est que chaque ruche a sa propre « histoire ».

— Venez dans le local, je vais vous montrer mon matériel, nous dit François.

Comment c'est fait une ruche ?

C'était le coin du beau père visiblement, une petite extension d'un ancien « cottin » en schiste du pays. M.TOLMER s'était organisé. François a gardé quelques-uns de ses pigeons (plus probablement des descendants) d'un blanc immaculé, des colombes presque (c'était des pigeons de course, souvent fameux, nous dit François). Ce local avait donc plusieurs usages afin de lui permettre de satisfaire ses passions. Là, le matériel nécessaire à l'activité de l'apiculteur est parfaitement rangé, le sol balayé...



← Dans un coin de la pièce, des « **hausses** » empilées et scotchées entre elles forment une cheminée. Cela évite que s'installe la fausse teigne.

C'est le moment d'entrer dans le vif du sujet. Une ruche est composée d'un corps de ruche. C'est l'étage inférieur. Il est « alimenté » en abeilles par la planche d'envol (...et d'atterrissage !) qui débord légèrement. À l'intérieur se trouve la reine pondeuse, les abeilles, les mâles et le « couvain » (on nomme « couvain » l'ensemble des œufs, larves et nymphes d'abeilles). Au-dessus il y a au moins une « **hausse** », amovible, dans laquelle on range des **cadres** sur lesquels on dispose des **rayons**, de fines feuilles de cire qui vont servir de support au

réseau d'alvéoles remplies de miel et operculées à la cire lorsqu'elles sont pleines.

Ces **rayons** sont préparés à l'avance par François. Il pose sur la table deux pains de cire cuits et recuits, d'un brun exotique.

- Lorsqu'on désopercule ces rayons, lors de la récolte, on récupère les déchets de cire. Ceux-ci sont mis dans un bain-marie, filtrés dans une toile, puis on fabrique ce pain de cire que l'on envoie – avec un peu de sous – et on nous retourne ces fines feuilles de cire gaufrée. Celles-ci, insérées et « soudées » entre des fils d'inox sur des cadres, vont servir de support au travail de l'abeille.
- On peut s'en passer, ajoute François, mais c'est quand même mieux ainsi.
- J'ai utilisé cette cire d'abeille pour cirer des meubles intervient Dominique. Mais je pense qu'il serait mieux de la mélanger à de l'essence de térébenthine.
- Sans doute, dit François. En tous cas, ce meuble derrière nous a toujours été entretenu avec de la cire d'abeille et, bien qu'il soit dans ce local humide depuis des années, il n'y a pas un trou de ver !



Mais plus encore que dans ces tâches de préparation, par lesquelles l'apiculteur s'efforce de faciliter le labeur de son amie l'abeille, c'est dans la surveillance de ses ruches que se situe une grande partie du travail de l'apiculteur. Travail nourri de sa capacité d'observation et d'une science apicole qui se transmet. Pour conduire sa production, on peut dire que l'apiculteur doit égaler ou tenter de s'approcher de l'ingéniosité que met l'abeille à produire son miel.

Et l'outillage ?





François a rassemblé son outillage (grattoir, baïonnette, balayette, lève-cadre, pied de biche). Dans l'**enfumoir**, il a enflammé un morceau de coton (du « bleu » de travail, il n'y a rien de mieux !) et favorisé sa consommation en activant le soufflet. L'**enfumoir** lâche une faible fumée bleue, fait : « Pschitt, pschitt ! » devant la planche d'envol de la première ruche. Les abeilles paraissent habituées, ne s'énervent pas, disparaissent dans la ruche.

— Cela sert à les prévenir, elles vont protéger la reine, comme ça on peut intervenir sur la ruche.

Lorsque la ruche est en production, l'apiculteur doit l'accompagner avec attention. Pour savoir ce qu'il doit faire, il la décoiffe et accède alors à une vitre qu'il ôte. Cela lui permet de voir, verticalement, la façon dont les rayons de la **hausse** supérieure sont remplis. Le miel, la cire « moussent » sur le côté ? Il faut intervenir. Une grille blanche, calibrée, située sous la première « hausse » cantonne en bas la reine et les mâles, tandis que les abeilles, plus sveltes assurément, peuvent la traverser et accéder à leur « grenier » où elles vont déposer leur réserve. Lorsque la « **hausse** » lui semble suffisamment garnie, François en rajoute une au-dessus (on peut en mettre jusqu'à six) et les abeilles vont atteindre celle-ci, commencer à la garnir. Bien sûr il faut qu'un passage ascensionnel soit conservé entre les rayons, sinon, elles n'accèderaient pas à la « hausse » supérieure. C'est une grosse partie du travail de François, cette surveillance, avec le risque, si celle-ci est mal faite, de voir l'essaim se diviser, partir ailleurs remplir sa tâche de producteur de miel.

Car l'essaimage est l'un des soucis de l'apiculteur qui peut se voir déranger à n'importe quelle heure, pour peu qu'on lui signale l'évènement. Cette division inopinée affaiblit la ruche initiale et occasionne par voie de conséquence une perte par rapport à ce qu'une ruche bien surveillée pourrait produire. Ce serait dommage, car une ruche *forte* est précieuse pour l'apiculteur : il y a tant de raisons pour qu'une ruche soit affaiblie !



Quelques signes font connaître la proximité de l'envol de l'essaim par exemple si l'on observe de plus en plus d'abeilles grimpant le long de la paroi extérieure de la ruche. Parfois on arrive trop tard, l'essaim s'est échappé de la ruche dans un bruit caractéristique. En général, il ne va pas loin, on le retrouve suspendu – tandis que certaines abeilles sont parties en éclaireuses à la recherche d'un nouveau nid confortable – à une branche dans un verger voisin. Dans cette position d'attente, il est facile de le récupérer. Un coup d'**enfumoir** et il se laisse capturer dans une ruche en paille. L'apiculteur peut alors abriter cet essaim dans une ruche libre. La première année on la laissera tranquille et on ne récupérera pas son miel.

Parfois la fin de l'histoire est plus triste. Si celui-ci s'est logé dans une maison et qu'on n'arrive pas à le récupérer, il faudra le détruire en brûlant du soufre.



Malgré la vigilance, il peut y avoir des surprises !

— Cette ruche produira moins que l'an dernier, observe François qui a recouvert auparavant sa tête d'un « **masque** », tandis que nous avons revêtu le **voile** d'apiculteur complet. Les « **cadres** » du dessous sont légèrement décalés par rapport à la hausse supérieure ! Cela fait que les abeilles – pour lesquelles il semble, à voir leur activité, que chaque seconde compte – auront plus de mal à accéder à la

hausse supérieure, d'où une perte de temps... et de miel !

Alors François joue du pied de biche, de la balayette, de la baïonnette, pour mettre de l'ordre dans la ruche. Une « hausse » supplémentaire, un caillou sur le



« toit ». Les abeilles ont ainsi de la place, elles peuvent continuer à travailler et ne vont pas essaimer.

C'est le point fort de l'apiculteur. La réalité peut être ponctuellement défailante, mais, en revanche, il doit mettre toute son énergie à s'organiser.

Ainsi, lorsque nous sommes dans le *cottin*, on s'aperçoit que l'écartement des poutres correspond à la largeur d'un *rayon*, ce qui fait qu'on voit rangée, là sous le plafond, une réserve à disposition. Là aussi le bac à extraction est fait maison. Il est de la largeur exacte de ces rayons. Moins étonnant, il en est de même dans la centrifugeuse qui permet de chasser la totalité du miel du rayon.

Récoltons, maintenant !

Avec le **maturateur**, voilà les principaux appareils utilisés lorsque, septembre venu, la floraison du lierre a donné le tempo de la récolte du miel. La nature est bien faite, les abeilles privées de leur réserve hivernale pourront en produire à nouveau une partie grâce aux fleurs du lierre, qui a le bon goût de fleurir aussi tardivement !

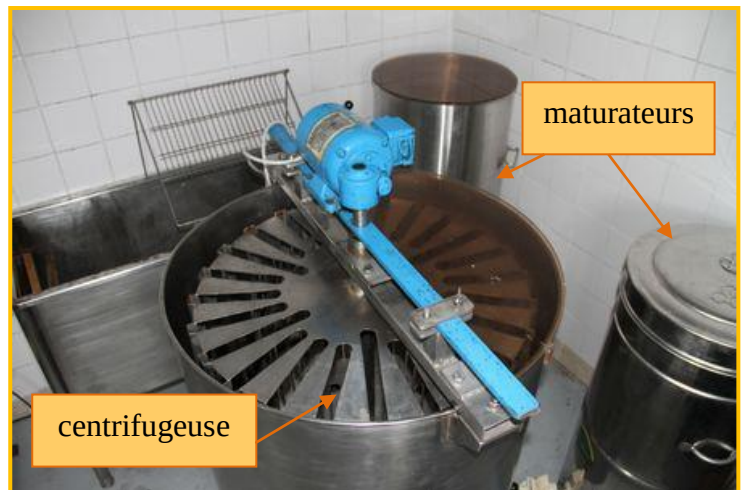
— C'est la raison pour laquelle on garde les lierres, dit François. Personnellement, j'ai horreur de ça car ça étouffe les arbres, mais c'est important pour les abeilles.

Dans un autre bâtiment, construit par François, une salle blanche a été aménagée c'est à dire qu'elle est carrelée, nettoyée à fond avant chaque opération de collecte.

— Cela évite les risques sanitaires, bien que le miel soit un excellent antiseptique, précise François.

Mais enfin, la production annuelle, partagée en famille, est d'environ 150 kg, et il n'est pas inutile de limiter les risques. C'est aussi en famille que se fait la lourde opération de la récolte.

Les rayons sont donc alignés dans un bac en inox – le bac à extraction, à désoperculer – où ils s'égouttent à une température de 25° apportée par un petit chauffage électrique. Puis la centrifugeuse à son tour les accueille et achève la récupération du miel. Les cadres ne sont pas nets pour autant. Ils sont soigneusement grattés, on enlève en particulier la propolis (sorte de résine que les abeilles récoltent au printemps sur les bourgeons) puis, dans le jardin tout proche, on les dispose sur une planche. Aussitôt on voit arriver les abeilles informées de l'opportunité par leur odorat. C'est ce qui s'appelle : **mettre les rayons à lécher** ! Elles le font et le font bien.



Le miel est alors mis dans le maturateur, fût en inox en forme de colonne, muni d'un filtre sur la partie haute.

— Le miel est un très grand absorbant d'eau, mais il rejette avec la même facilité l'eau avec ses impuretés. Cela se fait en deux ou trois semaines dans ce maturateur.

C'est ensuite que le miel durcit, plus ou moins, à partir de novembre, et ce, en fonction du taux de sucre qu'il contient. C'est la raison pour laquelle les miels suivant leur origine n'ont pas la même consistance.

— Mais je me méfie d'un miel qui ne cristallise pas, souligne François. À mon avis, on peut s'interroger sur la proportion d'eau supérieure à la normale !!!

Nous abandonnons l'enclos et ses annexes, les abeilles vont continuer de butiner. Elles vont faire leur travail jusqu'à la fin de la saison, puis François récoltera une nouvelle fois le miel, comme cela se fait dans ce lieu depuis si longtemps. Ensuite, les abeilles se mettront en dormance dans les ruches jusqu'au printemps prochain. L'enclos ne sera troublé que par le passage de François qui viendra disposer dans la ruche des pains de sucre candi et de miel, afin de leur permettre de subsister. Il vérifiera au passage que l'entrée de la ruche a conservé son dispositif de « réduction » afin d'éviter l'entrée de prédateurs indésirables, mulots, musaraignes.



L'hiver, elles ne sortent que par très beau temps, pour vider leur poche à excréments.

L'apiculture : une activité précieuse pour la qualité de notre environnement

L'abeille est un « guetteur ». Elle est très sensible à l'évolution du milieu (elle a aussi ses parasites, comme le **Varroa**, contre lequel on lutte grâce à des bandelettes d'APISTAN insérées dans la ruche, mais c'est le seul traitement phytosanitaire que l'on utilise). Elle réagit à la pollution, à la diminution du pollen, à l'accumulation des pesticides.

L'apiculteur récolte et met à notre disposition un produit précieux, le miel, qui se décline sous des formes diverses. Au-delà de cette fonction, cette passion est utile pour tous ceux qui sont sensibles à la conservation du milieu naturel. Dispersée sur le territoire, non dépendante des circuits économiques, facile à exercer même en dehors d'importants moyens financiers, l'apiculture est souvent la première à réagir aux agressions de la nature.

Silencieuse et discrète, mais pourtant présente à chaque instant, c'est en quelque sorte un « gardien de phare », prêt à nous alerter en cas de naufrage !

Un conseil pour les débutants :

Il vaut mieux acheter les corps de ruches et les hausses que de les fabriquer, ce n'est pas plus cher. On peut commencer avec une ruche et il suffit pour extraire le miel de presser les rayons. Mais attention, il faut savoir que l'on doit se faire enregistrer même en tant qu'amateur et qu'il faut prendre une assurance, d'ailleurs très peu onéreuse, par ruche.

Il existe plusieurs revues spécialisées pour accompagner l'amateur :

- L'abeille de France et l'apiculteur
- La Santé de l'Abeille

Parmi les adhérents d'Orchis, nous comptons plusieurs autres apiculteurs amateurs (à Montfarville, Quettehou, Réville...).

Merci à François et Brigitte CATHALA pour leur accueil,

à Yves et Dominique LEBRESNE (photos et correction du texte),

à Anne-Marie LEPETIT (photos, correction et mise en page)

 **Philippe PESNELLE**