

Printemps 2020

Numéro 16

Rédacteurs :

Michel Péchinot

Relecture :

Alain Besson

Guy Poretti



Le mot du Président

Dans ce numéro :

Un point sur les traitements par l'acide oxalique 1

Un rucher du SACO 3 parmi d'autres ... Celui de Caroline Pellenard

Etrange sensation que vous avez dû ressentir vous aussi, avec le décalage de ce printemps radieux qui tranche avec la nécessité de ce confinement.

Il serait cependant mal venu de se plaindre en ayant gardé la possibilité de visiter nos ruchers et, par la même, de goûter à cette nature dépourvue de tout parasitisme de l'activité humaine comme si on remontait quelques siècles en arrière. Pas d'avion, peu ou pas de voiture, et des oiseaux qui vocalisent de partout. Cependant, le balai des pulvérisateurs n'a pas cessé pour cause de Covid et nos abeilles subissent toujours les mêmes difficultés face aux traitements pesticides, Covid ou pas (insecticides pour les abeilles adultes, fongicides pour les larves, etc.)

Mais au-delà du problème sanitaire, c'est bien l'impact économique avenir pour nos enfants et petits-enfants qui nous préoccupe.

Les abeilles avaient déjà assez d'ennuis avec leurs

virus, mais pour le coronavirus, elles sont loin d'être concernées. En ce moment la chaleur inhabituelle booste la récolte et les hausses s'empilent. On souhaite maintenant en vieil agriculteur jamais satisfait un peu d'eau pour ne pas retomber dans la sécheresse que l'on avait connue l'année passée.

En contrepoint, la précocité de ce printemps risque de pas permettre de séparer correctement les différents miels, notamment l'acacia qui sera à récolter alors que d'autres miellées ne seront pas terminées. Egalement, les cours du miel sont au plus bas de l'ordre de 2 € du kilo payés par les grands distributeurs, c'est un scandale et personne de nos syndicats nationaux ne montre sa colère face à ce problème...

Bonne récolte de printemps cependant, mais sortez masqués!

Sommaire :

- La concentration en acide oxalique et la conservation des produits sont variables selon les spécialités .

Page 1

- Un maraichage et une apiculture bio avec Caroline Pellenard.

Page 3

Un point sur les traitements par l'acide oxalique

Les traitements du varroa par les acides organiques (acide formique et/ou acide oxalique) sont devenus incontournables dans la gestion du parasite, soit en complément d'un traitement conventionnel, soit comme choix principal dans le cadre d'une lutte biologique.

Concernant l'acide oxalique, diverses solutions sont proposées pour l'apiculteur. La majorité des spécialités débouchent sur une préparation à base de sirop de sucre 50/50 additionnée d'une quantité variable d'acide oxalique à déposer par 5ml dans chaque bande inter cadres occupées par les abeilles, avec une quantité maximum par ruche de 50 ml. L'autre possibilité est de donner le traitement par sublimation avec un matériel adapté (Varrox, Sublimox)

(Une technique par pulvérisation (*spraying* en

anglais) est parfois décrite dans les études mais nécessite un traitement cadre par cadre et reste peu employée.)

L'essentiel est de se rappeler que ces traitements ne sont actifs qu'en absence de couvain car l'acide oxalique n'est actif que sur les varroas phorétiques, pas sur les varroas enfouis dans le couvain.

Aussi le moment idéal de traitement se situe en décembre où le couvain est au minimum sous nos latitudes. La technique d'encagement des reines durant 25 jours est également possible en été.

La spécialité Varromed contient en plus de faibles concentrations d'acide formique a une action sur qui théoriquement lui donne un plus en présence de couvain. Aucune étude n'existe



cependant sur le bénéfice d'une solution à 0.5% d'acide formique par dégouttement... (*trikling* en anglais)

Quelles sont les spécialités disponibles en France?

APIBIOXAL

- Poudre en sachet à diluer dans une préparation préalablement réalisée de sirop de saccharose 50/50 en poids.

- Sachet de 35g à ajouter dans 500 ml de sirop 50/50 pour 10 ruches environ. (à savoir qu'il existe des sachets de 175 et 350g).

Chaque gramme de produit contient 632,7 mg d'acide oxalique monohydraté, soit 886 mg d'acide oxalique dihydraté, donc $0.886 \times 35 = 31.01\text{g}$ pour 500ml, **soit 62g / l : solution à 6.2%**.

- Prix pharmacie: 26 € (en 35g) soit 2.6€ environ par ruche.

- conservation de 24h une fois le produit mélangé au sirop

OXYBEE

- Préparation à reconstituer de 444ml ou 888 ml selon contenance.

- Solution à 39.4 mg /ml d'acide oxalique dihydraté avec huiles essentielles (anis et eucalyptus), soit **une solution à 39 g/l ou à 3.9%**.

- Prix pharmacie 40€ soit 4,4€ la ruche environ.

- conservation théorique d'un an après reconstitution au réfrigérateur entre 2 et 8°

VARROMED

- Préparation prête à l'emploi de 555 ml à **44g d'acide oxalique dihydraté par litre soit une solution à 4.4% avec 0.5% d'acide formique** (autres composants: propolis, essence de citron et anis).

- prix pharmacie 25 € soit 2€ par ruche pour un passage.

- conservation théorique de 30 jours après ouverture au réfrigérateur.

Quelle est la dose correcte d'acide oxalique?

En sublimation, tous les articles apicoles et études montrent une dose de 1g (ruchette) à 2g (ruche) de manière assez constante. Ce

mode d'application est au moins équivalent en efficacité au dégouttement, avec peut-être moins d'effets secondaires chez l'abeille notamment au niveau digestif ce qui est logique.

Les concentrations par dégouttement ont été plus débattues dans les études depuis plusieurs années, avec des valeurs situées entre 35 et 45 g d'acide oxalique dihydraté.

Avant l'arrivée des spécialités vétérinaires en contenant, il était possible d'utiliser l'acide oxalique pharmaceutique selon les règles de la prescription vétérinaire dite en cascade. **Mais l'arrivée des produits avec AMM interdit cet usage.**

On peut cependant estimer que cette pratique est largement répandue en regardant les ventes d'acide oxalique dans les magasins d'apiculture, officiellement en vente pour blanchir le bois, et dont la pureté peut malheureusement être sérieusement mise en question.

On note cependant que la fiche Fnosad de 2014 réalisée avec France Agrimer préconisait une concentration d'acide oxalique à 40 g/L (4%).

Les études du Centre Suisse de Recherches Apicoles montraient qu'au-delà de 40g, les effets délétères sur les abeilles et la reine devenaient plus nets.

En dessous de 35g l'activité sur le varroa décroît nettement.

DISCUSSION

Au vu de ces résultats qui expriment une concentration optimum d'acide oxalique dihydraté autour de 40g/L (4%) recommandé, on peut s'étonner de la concentration d'Apibioxal à 62g/L(6,2%).

La question avait été posée dans un article du Dr vétérinaire Florentine Giraud dans LSA (La Santé de l'Abeille) N°274, 7-8/2016, p.315-325. Elle relate dans son article que les études ont donné des recommandations divergentes selon la latitude : 60g/L en Europe du Sud, 35 g en Europe Centrale et 45 g en Europe du Nord. Apibioxal ne prévoit pas de modulation selon les contrées. Pourtant lorsqu'on se trouve en climat tempéré ou froid, on peut se poser la question de l'intérêt de traiter avec une solution à 6% qui n'augmente pas l'efficacité du produit mais

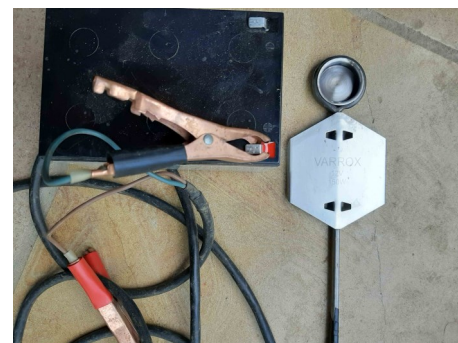
augmente les effets secondaires chez l'abeille avec mortalité et perte de reines plus importante.

Une autre contrainte à prendre en compte avec le traitement par l'acide oxalique: un traitement unique en hiver n'est généralement pas suffisant. Il faut l'associer à un autre traitement en fin d'été pour réduire la pression du varroa en attendant ce traitement de fin d'année. On peut utiliser un traitement conventionnel par insert ou l'associer à un autre traitement par acide oxalique (Varromed seul ou pour plus d'efficacité après un engagement de reine) ou par une spécialité à base de thymol. En effet si votre colonie est très infestée, par exemple par 6000 varroas, même avec les 98% d'efficacité du traitement par l'acide oxalique hivernal il vous restera encore 120 varroas (6000x0.02), une quantité encore de trop pour commencer la saison printanière l'année suivante.

Pour les adeptes de la sublimation, le saccharose contenu dans Apibioxal provoque très vite l'encrassement des diffuseurs empêchant son emploi.

Il est vraiment navrant qu'une spécialité comme le Varroxal en Suisse, proposée en plus à un prix modéré (acide oxalique pur) ne soit pas disponible en France.

Enfin, on insiste souvent à juste titre sur la dangerosité de la sublimation nécessitant un masque adapté FFP2 ou mieux FFP3, denrée rare en ce moment... Cependant un autre souci potentiel est généré par des flacons gardés en solution dans les réfrigérateurs. Les flacons ne sont pas sécurisés et le contenu peut être considéré pour un enfant comme un sirop citron avec une grave intoxication à la clef.



Sublimateur à acide oxalique Varrox

Un rucher parmi d'autres... Celui de Caroline Pellenard

Je profite de ce week-end pascal en repos pour discuter avec Caroline Pellenard, une jeune apicultrice mais aussi maraîchère à Longchamp près de Genlis. On a rendez-vous ce dimanche 12 avril à 10h sur Skype, confinement oblige. Hier samedi elle ne pouvait pas car c'était " journée patates " : 9 rangs de 20m à planter.

- "Je suis arrivée dans l'apiculture vraiment par hasard. Je suis comptable de formation, mon mari est expert-comptable et il n'y a aucun lien dans ma famille avec les abeilles. Il y a quelques années, j'ai eu le bonheur de mettre au monde mes 3 enfants (Lise et Marie, qui viennent à l'instant me faire coucou pendant l'interview, intriguées par la conversation, sans oublier l'ainé Gaétan) et cette pose maternelle m'a fait prendre le temps de réfléchir. Je voulais changer de vie car je ne me voyais plus m'enfermer et étouffer tous les jours dans un bureau. En 2016, on s'est offert avec mon mari un ressourcement de quelques jours dans un gîte en Saône-et-Loire à [l'Îlot des Combes](#). Le Maître des lieux nous a proposé à cette occasion un stage d'apiculture sur 3 jours avec la construction de ruches Warré.

Je n'avais jamais eu de curiosité particulière auparavant sur le monde des abeilles, mais cette découverte m'a toute de suite enthousiasmée. De plus les abeilles se mariaient bien avec mon projet de production de plantes aromatiques qui s'est étendu au maraîchage.

En 2017 ma décision est prise de changer complètement de cap et je passe par la suite un BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole) option maraîchage.

- Pourquoi le maraîchage ? La vigne aurait pu te séduire en Bourgogne ?

- Ce n'était pas mon truc et accessoirement l'investissement n'est pas du tout le même... En fait je pense que ma mère a eu une influence sur ce choix. Je suis née en campagne dans le Lot-et-Garonne où ma mère avait un grand potager qui nous permettait de vivre pratiquement en autosuffisance pour les légumes. Pourtant, ado à 16 ans, devoir gratter le globe... c'était même pas en rêve. Mais je crois qu'elle m'avait mis sans que je le sache vraiment des graines dans la tête ☺

- Et puis un jour en 2018 tu m'as contacté au SACO pour débiter.

- Oui c'est cela, mais je voulais partir en Warré malgré tes conseils de Dadant. Bon, c'est vrai que pour un débutant, la Warré ça n'est pas si facile comparé à la Dadant et j'ai perdu deux colonies en 2019. Mais j'ai fait ma première récolte de 11kg et j'en étais très fière. J'ai racheté quand même deux Dadants mais les essaims n'ont pas tenu cet hiver. Finalement aujourd'hui j'ai quatre Warré après division et ai posé les hausses la semaine dernière avec des colonies prometteuses.

Mais je suis preneuse pour des essaims pour faire repartir mes Dadants !

J'ai des abeilles locales métissées mais plutôt gentilles. Je travaille en bio et ne traite donc le varroa qu'à l'acide oxalique en sublimation en hiver avec un autre traitement de dégraissage en fin d'été, toujours à l'acide oxalique.

- Et en 2019, tu fais aussi tes premières récoltes maraîchères?

- Oui, grâce à l'opportunité d'avoir pu acquérir une grande parcelle sur Vonges. J'ai fait mes premières productions de salades, tomates, courgettes et haricots verts. Cette année je vais augmenter le volume de production en ajoutant plus de radis, oignons, ails, échalotes, patates classiques et même patates douces... et puis bien sûr mes plantes aromatiques qui m'intéressent beaucoup.

On a aussi planté tout un secteur en fruitiers avec une quarantaine de cerisiers, pommiers, amandiers, noisetiers, cognassiers, sans parler des fraisiers, cassis ...

- Ca doit demander un gros investissement financier tout cela?

- C'est sûr mais il faut diversifier pas mal et avoir du volume pour être crédible et répondre à une demande clientèle de manière correcte tout au long de l'année. Et puis j'ai pu obtenir des prix intéressants en faisant des achats groupés avec une collègue de Fauverney.

- Et pour la vente ?



Caroline Pellenard



Le rucher du Ti Bout



Beaucoup de travail au champ...

Téléphone : 03 80 91 23 07

Messagerie : secretariat.saco21@gmail.com

RETROUVEZ NOUS SUR LE WEB!

www.saco21.fr et sur  page [saco21](https://www.facebook.com/saco21)



"J'ai une énorme récompense à sentir que je fais plaisir à nourrir mes clients avec mes produits sains."

Caroline Pellenard Avril 2020



De l'aide mécanique et manuelle!

(Gaetan et Marie)

- L'année dernière, j'ai vendu principalement à domicile avec un peu d'appréhension car j'avais peur d'être ridicule avec mes 3 salades et quelques tomates, les gens sont venus et sont revenus, puis j'ai fini la saison avec l'autorisation de ma commune à faire le marché sur la place du village et la clientèle était là et ça a tout de suite fonctionné. J'ai vendu mon surplus de tomates, concombre et courgette à un primeur de Genlis. J'avais aussi essayé le réseau Locavor sur Mirebeau-sur-Bèze et Vonges mais ils prennent 20% environ, et je ne pense pas renouveler cette année. Je vais plutôt m'orienter à fond sur les marchés locaux lors du déconfinement et surtout le réseau Openfood.fr sur le net : tu recherches dans "boutiques" ma page "[Le jardin du Ti bout](https://www.facebook.com/LejardinduTibout)" et tu réserves ce que tu veux acheter avec horaires de retrait.

- Ti bout ? Parce que tu n'as pas grand de champ ?

- (Rires) Non, parce que petit Ti bout de femme !

- A ce propos, pas trop de railleries dans ce monde plutôt masculin ?

- C'est sûr qu'en apiculture ce sont plutôt des mecs, mais j'ai été super bien accueillie au SACO. En maraîchage il y a un peu plus de femmes avec comme moi des reconversions professionnelles mais c'est plus dur avec "la triple peine" : déjà on débute et on fait des erreurs comme par exemple dans la séquence des semences ou la planification des travaux. Ensuite on n'est pas originaire du sérail, c'est-à-dire issu d'une famille d'agriculteurs, donc avec pas ou peu de réseau. Pour finir je suis une femme et on a souvent en face de soi le petit sourire en coin qui vous dit "elle est gentille mais on attends de voir ce qu'elle aura dans son panier en fin de saison".

Ca me motive encore plus pour montrer ce que je sais faire en bio!

Mais comme atout, sans parler de mon BPREA, il est probable que ma formation de comptable à du jouer positivement dans la présentation de mon projet.

- Ça ne doit pas être simple le bio et je crois qu'il faut quelques années sans traitement pesticide sur sa parcelle pour être certifié ?

- En fait mon terrain de presque un hectare

était une friche cernée de prés et de forêts sans culture. Après débroussaillage par une entreprise spécialisée, j'ai pu avoir rapidement ma [certification bio ECOCERT](https://www.ecocert.com). Tu as deux visites annuelles, dont une à l'improviste (430 €) où toutes tes pratiques sont contrôlées. C'est le prix pour être crédible d'afficher tes produits de qualité certifiée. Et je t'assure que ce n'est pas la visite confraternelle du PSE apicole du GDSA... tout est épluché!

- Quels sont tes projets pour cette année ?

- Comme je te disais, plus de volume et de diversification. J'ai pu acheter un microtracteur Iseki bien équipé qui me change la vie pour les gros travaux. Et puis je vais m'attacher à donner plus de valeur ajoutée à mes produits, avec par exemple la fabrication de sauce tomate. Je compte aussi faire une formation dans ce sens pour être parfaitement dans les clous au niveau du laboratoire. Et puis bien sûr développer le rucher en mai avec des divisions et des essaims afin de mettre sur mon étal en fin d'année mes pots de miel, au milieu des salades bio et de mes pots de sauce tomate!

Mon but "comptable", c'est déjà d'avoir cette année un bilan à l'équilibre et envisager des bénéfices l'année prochaine en complément du salaire familial. Il faut au minimum deux hectares pour dégager un Smic en maraîchage, ce qui n'est pas mon cas pour l'instant.

- Ca doit être chaud de mener tout ça de front avec tes trois enfants qui te suivent partout ?

- Oui... enfin déjà surtout en ce moment de pandémie, on ne dira jamais assez qu'on est privilégiés avec ces moments au rucher ou ces journées au champ à planter et profiter de la nature qui explose. Et puis je ne suis pas seule, Romain, mon mari m'aide souvent.

Parfois c'est dur aussi physiquement, mais c'est un choix personnel, viscéral. Cette conduite éthique est très profonde en moi, comparable à la joie d'avoir pu allaiter mes enfants: j'ai une énorme récompense à sentir que je fais plaisir à nourrir mes clients avec mes produits sains."

En voyant la petite Marie faire des bisous à des vers de terre, je vois que Caroline a déjà semé dans la tête de ses enfants. ☺



Ca pousse!



Marie et ses précieux vers de terre.