

HIVER 2022

Numéro 27

Rédacteurs :

Michel Péchinot

Relecture :

Clémence Péchinot
Guy Poretti



Le mot du Président

Dans ce numéro :

La visite scolaire. p1

**Un rucher du SA- p3
CO parmi d'autres
... Celui de Denis
Joliet.**

**Règlementation p7
apicole: résumé par
M. Givet.**

Sommaire :

- **Semer la graine de l'apiculture**
Page 1
- **La difficulté de passer le savoir avec Denis Joliet.**
Page 3

Le fil rouge de ce bulletin a pour thème la transmission du savoir. Pas simple quand on pense aux vœux présidentiels qui évoquent la non prévisibilité des catastrophes climatiques de 2022. Cette maladresse en dit long pour le moins sur la considération de l'écologie dans la stratosphère administrative.

La visite scolaire

J'avais rendez-vous avec la maîtresse -pardon- la Professeure des Ecoles, à 13h45. Elle avait préféré un vendredi après-midi. Elle m'a expliqué qu'elle réserve plutôt les matins aux activités de tronche et le vendredi après-midi à des plus activités récréatives dans l'attente du week-end.

La porte sera ouverte en passant " par derrière " pour décharger mon matériel : la ruchette vitrée à un cadre, l'enfumeur, 2-3 tuniques, des gants, un sabre, une ruche Dadant complète, quelques cadres secs et d'autres remplis de miel operculé. Et puis des petits pots de dégustation de 30 cc pour chaque élève, budgétisés prix coûtant par le bureau scolaire. Ah, et puis quelques fleurs des champs à étamines bien visibles pour l'exposé. Une jeune femme tout sourire s'approche rapidement de mon coffre ouvert pour m'aider. Je ne la connaissais que par sa voix souriante et claire au téléphone. Elle est pareille en vrai, très mignonne aussi. Les pères doivent se battre pour aller chercher leurs enfants à l'école. ☺

On installe le matos sur une table de côté et la maîtresse me laisse seul le temps de regrouper dehors la marmaille. J'attends donc, un peu anxieux des lionceaux qui vont débouler dans

En tout cas le SACO vous souhaite une très bonne année, surtout de conserver une bonne santé par ces temps de tousseries.

Ne ratez pas la conférence de M. Givet sur **la réglementation apicole par réunion Zoom le lundi 16 janvier à 20 h 30** avec le lien qui vous a été fourni par courriel.

l'arène. Je regarde les frises sur les murs, les guirlandes, la foultitude de décorations, de panneaux, de travaux en observation faits par les élèves sur la germination des graines dans les petits pots alignés et étiquetés, les consignes diverses, les affiches du respect de l'autre. Ça sent encore la craie mouillée et la colle blanche parfumée à l'amande. Les souvenirs de son enfance remontent à l'esprit mais les encriers à l'encre violette ont disparu.

La cloche sonne. Les cris s'estompent, le « en rang deux par deux » est exigé derrière la porte. Dernier rappel autoritaire sur un petit récalcitrant. Dernières consignes. Le silence se fait. Et puis la porte de la classe s'ouvre. Après 3 pas dans la classe, les rangs se désagrègent vite et les élèves se faufilent rapidement entre les tables, les yeux écarquillés avec des " Ooh!! " sur des bouches en rond, tout en venant s'agglutiner en masse autour de la ruche vitrée. La ruchette doit être bien fixée par des serre-joints dans cette configuration de siège pour éviter tout basculement malheureux. La maîtresse calme d'emblée les plus troublions qui posent déjà des questions. "C'est des vraies abeilles ? Com-



Rendez-vous à l'école



La ruchette vitrée: la clé d'un topo réussi.

Observer la reine est toujours le grand moment d'un exposé apicole.



La reine « bleue ».



Le feu: un attrait primitif

ment vous les avez mises dedans ? Elles peuvent sortir nous piquer ? Moi je me suis déjà fait piquer !"

Un garçon plus extraverti et turbulent que les autres pique de l'index en zonzonnant les fesses de sa voisine qui le repousse aussitôt méprisante. *"Il est ou le miel ? Y en a une grosse là ! Oh oui et là aussi !"* dit son voisin (des mâles). Une effervescence règne autour de la ruchette comme un nuage d'abeilles sur un cadre emmiellé. Je repère cependant assez vite 3- 4 filles moins téméraires gardant quelque distance à l'attroupement.

La maîtresse remet de l'ordre d'une phrase lente et calme, mais ferme et forte. *"On-recule-tous-de-un mètre et on va tous écouter Michel qui est apiculteur !"* Je me présente rapidement et j'invite d'emblée l'assistance à observer la reine qui est en majesté en plein milieu du cadre. Je l'illumine en m'aidant du spot d'une lampe frontale : j'ai trop peur qu'elle se planque dans un coin car apercevoir la reine reste un grand moment de la présentation. Le groupe s'agglutine à nouveau. Les index se tendent *" Oh oui ! Elle est belle, c'est quoi le point bleu quelle a sur le dos ? Elle pique aussi ? Combien d'enfs vous dites ? 2000 par jour !! Waouh ! Elle est où, je ne la vois pas ! Mais eh ! Pousse toi, mais laisse-moi la voir, tu l'as déjà vu !"*

On établit avec la maîtresse une circulation devant la vitre *"pour que tout le monde la voit chacun son tour et on-regagne-sa-place-après-s'il vous plaît!"*

J'en profite pour désigner les divers occupants du cadre, abeilles, papas, et bébés, les larves là, dans le couvain. J'explique l'essaimage quand la surpopulation survient.

J'embraye aussitôt en demandant ce qu'on peut récolter avec une ruche.

Les doigts se lèvent vigoureusement. La maîtresse donne cependant la parole au plus timide, fier de sa bonne réponse. Bien sûr le miel fait l'unanimité et j'explique comment il est fait par les abeilles. On évoque aussi avec quoi est fait le sucre du placard de la cuisine puis la source unique de sucrosité qu'était le miel avant la betterave sucrière et la canne à sucre. Je montre le cadre rempli de miel en demandant au plus proche d'enfoncer son doigt pour goûter. Un peu timide il hésite, se questionnant peut être sur la présence de quelques "crocosités" ou dards d'abeilles cachés aux fonds des alvéoles, en gratte maladroitement trois, et goûte enfin. Son regard

s'illumine aussitôt avec un Mumm de plaisir ce qui fait tendre aussitôt tous les doigts moins courageux autour de lui. Quelques filles refusent net en évoquant qu'elles n'aiment pas le miel. C'est peut être tous ces doigts pilleurs et gourmands qui ne les ragoutent pas ? Mais en voyant la curée, elles essayent timidement et finalement changent vite d'avis. Ce n'était définitivement pas le miel qu'elles connaissaient et qui leur avait déplu.

L'emballage change tout. Comme la sensation de ce vin goûté avec la narration olfactive du viticulteur, dans la fraîcheur "fongée" d'une cave autour d'un vieux fût retourné. Le tout sous l'éclairage clair-obscur d'un spot bien ajusté qui fait briller les perles glycérolées des larmes du précieux breuvage. Il n'a plus la même magie dans votre cuisine blafarde et tiède.

Et quels sont encore les autres dons de la ruche ? Quelques doigts se lèvent automatiquement sans réfléchir et évoque le nectar. On réexplique la confusion entre miel et nectar. Un autre semble avoir une réponse mais raconte *"que et ben moi un jour je suis allé voir un apiculteur avec mon papa et je me suis fait piquer!"* On prend acte de cette prise de parole intéressante mais qui ne répond pas vraiment à la question. On cherche au plafond. Je montre alors une bougie que j'allume (re-rond de bouche) en demandant avec quoi c'est fait ? *Des "Ah ouiii, des bougies!"* s'élèvent sans avoir une réponse claire. Un doigt timide s'élève au premier rang. Une petite blonde aux yeux bleus répond *"avec de la cire!?"*. La première de la classe sans doute. On évoque alors que l'électricité n'a pas toujours été là pour la lumière. On parle du gaz, des lampes à pétrole, à huile, et de la cire des moines issue de leurs ruches qui servaient à faire les précieuses bougies et leurs cierges. Et chaque ferme avait son rucher autrefois.

Et quoi encore ? Je gratte un peu de propolis sur un cadre. Le dégoût s'installe en montrant un plein pot récolté de frais. Le parfum annoncé comme agréable attise la curiosité et le pot passe de nez en nez pour sentir. Je demande comment les égyptiens conservaient leur mort. Un doigt se lève, toujours la petite blonde. Elle explique doucement les bandelettes des momies et parle de produits pour qu'ils se conservent. La propolis avec ses propriétés bactéricides, effectivement en faisait partie, mais là peu d'élèves arrivent à retenir ce mot imprononçable pour eux. *"Popolisse" ? Comment vous dites ?"*

On récapitule alors ce qu'on a retrouvé parmi les

dons de la ruche : miel, cire "poprolisse". La répétition est une des bases de l'acquisition. Mais quoi encore ?

La petite blonde retrouve le pollen lorsque je remonte les fleurs de pissenlit et de coquelicot.

Le vol aux abeilles du pollen par l'apiculteur, source de leur "pain", pose des problèmes aux plus attentionnés. On rasure sur le prélèvement ponctuel et dosé. Mais l'utilisation en alimentation humaine leur est inconnue et bizarre. Sauf pour la maman d'une fille du fond qui en met dans ses yaourts.

La pollinisation semble déjà avoir été évoquée largement par la maîtresse à travers les panneaux exposés, ce qui m'arrange bougrement ne sachant pas trop choisir les termes autour du zizi sexuel. Mais la nécessité d'avoir un élément femelle et mâle pour faire des graines qui poussent dans les pots derrière semble bien acquise. Le rôle majeur de l'abeille dans la pollinisation est vite compris. Top! Merci maîtresse!

La gelée royale n'est pas trouvée, même par la première de la classe, et je reste sur une information minimale sur cette super alimentation qui donnera une reine, au prix dispendieux.

Je continue en montrant le matériel, le sabre à désoperculer (grosse impression), et, très vite les combinaisons définitivement trop larges sont essayées pour les photos de la maîtresse. Chacun et chacune veut l'essayer. Il faut en amener plusieurs.

On récapitule une dernière fois les bienfaits de la ruche.

Pour conclure et à la surprise générale, on procède à la distribution des petits pots. La file se constitue presque automatiquement, les élèves visiblement habitués au "chacun-son-tour". Reste une petite fille au fond qui a les yeux mouillés et le menton tremblant. On s'interroge avec la maîtresse et elle nous dit entre deux spasmes de sanglots *"je ne savais pas qu'on aurait un pot de miel et je n'ai pas amené d'argent.. Mais c'est gratuit vas-y prend-le! C'est vrai ? Je peux maîtresse? Oui on te dit! Merviii!!"* S'illumine t'elle en sautant de joie, en enserrant de ses doigts son précieux pot pour l'enfourer très vite au plus profond de son sac.

La cloche de la récré retentit et c'est le moment d'allumer dans la cour l'enfumeur. Le feu, et plus généralement le moyen de l'allumer, a un attrait primitif et atavique qui passionne toujours l'auditoire. Le plus turbulent, le piqueur de fesse, s'empare du soufflet pour activer une fumée épaisse qu'il s'empresse à utiliser pour enfumer ses copains. La maîtresse intervient pour le "chacun-son-tour" et c'est dans des cris libérateurs de cour de récré que la session apiculture se termine.

La maîtresse me remercie bien d'un large sourire complice en me donnant rendez-vous l'année prochaine. Moi aussi je la remercie d'avoir pu faire passer ce message de biodiversité et je prends vraiment conscience de la difficulté et du savoir-faire qu'il faut pour gérer ce petit monde dans la bonne humeur. Et c'était une classe exemplaire. Chapeau-bas Mesdames et Messieurs les Professeurs des Ecoles!

Comme moi, je vous encourage aussi à proposer vos interventions dans les écoles de vos communes. Soyez assurés que vous recevrez plus que vous ne donnerez, car vous aurez en prime ce petit roux aux yeux bleus qui viendra vous voir quand vous remballerez et qui vous demandera comment on fait pour devenir apiculteur. Celui-là même qui était resté le nez collé à la vitre de la ruchette alors que la cloche de la récré avait sonné et que la maîtresse voulait fermer la classe. Celui-là même qui a suivi la reine durant tout l'exposé et qui a fait trois fois la queue pour goûter le miel sur le cadre. Sûr qu'il reviendra au rucher école de Fauverney un jour.

Et puis il y a tous ceux aussi qui vont réexpliquer à leurs parents les bienfaits du miel frais vendus par les apiculteurs du village et que le Nutella, c'est dorénavant pas top. Même les quatre copines du fond qui n'aimaient pas le miel.

Surtout vous aurez toujours une de ces questions merveilleuses d'enfants qui vous scotche de pertinence et de poésie:

"Dis Michel, est ce que les fleurs se font plus belles pour que les abeilles viennent sur elles?"

Un rucher parmi d'autres... celui de Denis Joliet

J'avais cru revoir un revenant. C'était en croisant Denis Joliet à l'assemblée générale du SACO à Châtillon cette année. Il ressemblait tellement à son père que c'en était troublant. Ce dernier, trop vite disparu en 2017, venait régulièrement au rucher école de Dijon et partageait volontiers avec les nouveaux arrivants son expérience avec M. Cailliau, toujours fier de parler de sa dernière invention en mélange Géo Trouvetou et MacGyver

qu'il était. On retrouve toute sa jovialité sur le visage de Denis, son fils, qui a bien voulu me recevoir à Tart l'Abbaye ce Dimanche 11 décembre en matinée.

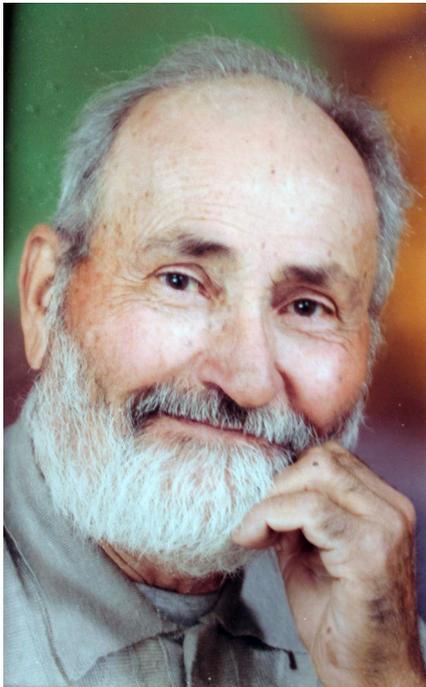
Sa maison siège rue des Bernadines. L'adresse sent le moine ! Il m'attendait dans la cour avec le large sourire de son père et on se réfugie vite dans la pièce à vivre d'une vieille bâtisse où siège une gigantesque cheminée. Des buches de 1 m crépitent, inondant



Denis Joliet



Une belle cheminée.



Bernard Joliet.



Le rucher de l'Abbaye.



Un autre rucher.

l'ancienne cuisine d'une douce tiédeur tranchant avec le froid gélif de ce début Décembre (qu'ils en trépassent les frelons asiatiques !). L'odeur de bois fumé accentue l'impression de bien-être et on s'installe sur une très vieille table ronde au coin du feu.

- Tu as donc repris naturellement les ruches de ton père, mais lui, comment il a commencé ?

- C'était ma grand-mère paternelle qui avait reçu en cadeau de mariage deux ruches peuplées. Personne ne sait la motivation de ce cadeau particulier. Toujours est-il qu'elle a fait prospérer l'élevage. Mon père était le dernier d'une fratrie de neuf enfants. Nous sommes une famille d'agriculteurs, les terres sont revenues aux aînés et finalement c'est mon père qui a repris les ruches en 1983 au décès de sa mère. Il y avait une trentaine de ruches à l'époque. Il travaillait alors chez Epigril (qui a été racheté par la société Harrys en 2008, "les pains de mie"). Alors moi naturellement je l'aidais aux récoltes et j'ai connu l'apiculture à ces moments privilégiés.

- Pourtant tu m'as dit que ta relève au décès de ton père n'a pas été simple ?

- Oui c'est vrai. Mon père est tombé malade brutalement et il est décédé en quelques semaines au cours de l'hiver 2017. Avec nous il était paradoxalement assez taiseux, et avec ce départ rapide il n'a pas eu le temps de nous transmettre tout ce qu'il savait. A tel point qu'à la récolte de 2018, je ne savais pas comment installer l'extracteur avec son moteur bidouillé, ou retrouver comment il faisait pour distribuer le sirop à partir de ses fûts de 80kg. C'est un voisin qui m'a dévoilé toutes les combines paternelles. Il descendait le matin dans son antre-atelier et remontait le soir encore perdu dans ses inventions, et nous le voyant éternel, on ne s'intéressait pas trop à ce qu'il faisait. On ira voir si tu veux son atelier et le matériel de miellerie qui est resté dans la maison de mes parents à 200m vers la ferme familiale. Tu verras entre autre son fameux motoculteur équipé de sa remorque spéciale apiculture!

- C'est donc une ancienne ferme liée à l'abbaye de Tart?

- Oui elle est située à l'emplacement de l'ancienne abbaye. Mais cela [mérite un peu d'histoire](#).

L'abbaye de Tart a été fondée vers 1124 et a été la première abbaye pour sœurs, affiliée à de l'Ordre de Cîteaux. En 1200, plus de 18 abbayes étaient constituées suite à plusieurs "essaimages", avec un chapitre général qui siégeait chaque année à Tart pour la fête de

St Michel. En 1298, suite à cette expansion, le pape Boniface VIII soumet plus étroitement les religieuses et leurs abbesses à une [contrainte de clôture](#), tout en les plaçant sous la juridiction de l'abbé de Cîteaux tout proche.

En 1623, après la Réforme du Concile de Trente, il fut décidé un transfert de l'abbaye sur Dijon, rue St Anne, reconvertie en 1803 en Hospice Saint Anne, puis recyclé en Musée de la vie Bourguignonne en 1982.

[Mais en 1636 l'Abbaye de Tart fut incendiée par les autrichiens](#) durant la guerre de Trente Ans par les troupes du général Gallas en représailles d'un siège perdu à Saint Jean-de-Losne. Les bâtiments et l'activité ne s'en remettront pas trop et c'est mon ancêtre, mon arrière-arrière-grand-père Joliet qui racheta à la Révolution en 1792 les restes des bâtiments. De l'époque, il ne reste qu'une borne et une base de colonnettes. Mais depuis plus de 200 ans, la ferme a prospéré avec la famille Joliet. Nous avons fêté ses 200 ans en 1992 avec une grande fête familiale et communale. Malheureusement une mésentente entre frères a fait capoter ces dernières années ce bel héritage. Un de mes cousins a récemment repris la ferme et tente de faire repartir la Maison!

- Tu faisais quoi comme métier?

- Conducteur de train à la SNCF en retraite depuis 4 ans !

- Waouh! Un rêve d'enfant?

- Non pas du tout. Le hasard en fait. J'ai rencontré un cheminot sur la fête du 14 juillet en 1987. A l'époque, je travaillais comme électronicien chez Thomson. Il m'a demandé si cela m'intéresserait de conduire des trains, la SNCF recrutait. Ça m'a tout de suite intéressé, et après des tests d'aptitudes médicaux et psychologiques à Strasbourg, je suis rentré à l'école de la SNCF en 1990. En 1991 je conduis mon premier train sur le triage de Perrigny. En 1995 je passe sur le réseau diesel régional puis électrique en 1998. En 2009 je passe sur les TER. Puis en 2014 je refais une formation pour accéder à la marche suprême de la conduite des TGV. ☺

- C'est une machine vraiment différente ?

- Ah oui la motricité est spécifique et puis il y a 7 modèles différents en puissance et ergonomie.. Mais on est très fier en tant que cheminot roulant d'accéder à ce poste, bien que certains préfèrent

rester sur des lignes classiques moins contraignantes.

- Actuellement tu as combien de ruches ?
 - 3 ruchers de 8 ruches qui sont tous sur la commune. Ce sont des abeilles locales, ascendance nettement Buckfast. On est près de M.Rizzo !☺ On n'a jamais acheté d'essaim ou de reine. Je me contente de récupérer les essaims naturels autour de mes ruches. Cette année je n'ai perdu que 2 ruches au printemps. Je nourris si besoin en automne au sirop du SACO et je place généralement un pain de candi en Novembre. Mes abeilles sont plutôt sympathiques et on peut être au trou de vol sans protection. Par contre il faut l'enfumoir et la vareuse pour les visiter! Je récolte avec des chasses abeilles. Je fais une récolte au printemps, colza fruitiers, et une d'été "toutes fleurs" sans faire d'appellation spécifique.

C'est surtout la gestion du varroa qui n'est pas facile pour moi. J'achète en pharmacie de l'Apivar en alternance, parfois une année avec Apistan mais on dit qu'il y a des résistances et on ne sait plus trop quoi choisir. C'est pour cela que je deviens plus assidu aux réunions du SACO. ☺

- Déjà je pense que tu devrais intégrer le GDSA21, tu payeras nettement moins cher en médicaments pour toutes ces ruches en bénéficiant en plus des avantages qu'il donne. Il est difficile de conseiller un schéma arbitraire de la prise en charge du varroa car cela dépend de la méthode avec laquelle tu conduis ton rucher: est-ce une visée intensive de production ou plus extensive par manque de temps ? Visés-tu une production la plus bio possible, ou un traitement conventionnel plus facile à mettre en œuvre te convient? On peut combiner ces directions entre elles. Ainsi par exemple, un amateur peut laisser faire un essaimage naturel (qui va diminuer la pression du varroa) et capturer et traiter ces essaims en passant par acide oxalique (AO) puis opter pour un traitement bio par Thymol/huiles essentielles durant l'été et compléter par AO par dégouttement (OXYBEE par exemple) en Décembre. Un professionnel bio ne peut pas tolérer un essaimage et choisira soit un encagement de reine en bio suivi d'un passage AO. Il peut aussi rester en conventionnel (Apistan/tau-fluvalinate, Apivar /amitraxe), Bayvarol/fluméthrine) suivi de toute manière d'un traitement AO en Décembre. Ce dernier est incontournable. **On peut rappeler que l'AO n'agit qu'en absence de couvain car il ne**

pénètre pas dans la cellule operculée. Le Varromed est à ce titre peu logique en saison, ce qui oblige le labo à préconiser plusieurs passages hebdomadaires pour négocier les générations de varroas successives qui sortent du couvain, sans parler du coût financier. C'est probablement de plus très délétère pour les abeilles d'un même cycle de subir une acidification de leur hémolymphe pendant plusieurs semaines. Et ce n'est pas les quelques mg d'acide formique ajouté (actif sur le couvain fermé) qui change grand-chose (aucune étude n'a montré une activité de l'acide formique à 5mg/ml). Il vaut mieux se garder un traitement flash unique AO pour diminuer la pression du varroa quand il y a peu ou pas de couvain dans l'année, comme après une vague d'essaimage par exemple. [Voir ICI, traduction là.](#)

L'acide formique est une autre option, avec l'avantage d'être efficace en cas de couvain fermé. Mais son utilisation est délicate en été par forte chaleur avec un risque de perte de reine parfois rapporté. Ce n'est pas un problème pour le professionnel qui fait de l'élevage mais pour l'amateur, pour lequel l'orphelinage est plus ennuyeux. On peut le retenir aussi en rattrapage printanier après un comptage varroa inquiétant (Formic Pro).

A noter que la Flumethrine (Bayvarol, PolyVar) est très proche du fluvalinate de l'Apistan et de ses résistances.

En tout cas en pratique, je te conseille un traitement par Oxybee fin Décembre quant il fera à nouveau au minimum 5 degrés.

Tu pourras aller au rucher école de Dijon voir avec M. Givet pour analyser un cadre de couvain, comment faire concrètement des essaims artificiels, des comptages de varroas, marquer les reines etc ... Toutes ces choses que tu as loupé dans la transmission."

On se rend à la maison de ses parents à quelques centaines de mètres où l'on rencontre sa maman, Madame Joliet, qui vit seule et apprécie notre visite. Elle est très contente de me montrer des photos de Bernard et on descend au sous-sol voir la miellerie ... et la caverne d'Alibaba de tous les trésors de bricole qui semblent avoir été figés au départ de Bernard. Ici un coin électrique avec fer à souder, ampèremètres, voltmètres, fils électriques divers. Der-



Nostalgie dans la grange.



Le repaire de Bernard.



Le bureau électricité.



Le bureau apiculture.



Une belle balance comparative...
mais pas très aux normes.



La chambre chaude.



Les nids chouettes effraies.



Les nids chouettes hulottes.

rière, un coin mécanique et devant un coin plus apiculture avec moules à bougies alignés. A mes pieds, un énorme compresseur maison attends indéfiniment d'être réparé.

Des poteaux de soutien servent à maintenir par sangles l'extracteur, mu par un moteur et un variateur maison. Une chambre chaude constituée d'une caisse de réfrigérateur régulée en température permet de défiger le miel conservé en tonnelet.

Derrière sont entreposés des pots de miel en emballage Nicot plastique avec des mentions minimalistes, cachés par une balance comparative ingénieusement installée sous le robinet du tonnelet, mais pas vraiment au standard recommandé.

- "Il faut mettre à jour ton système de pesée: pense à emprunter la balance du Saco de la section de Dijon. Et puis ton miel mérite une meilleure mise en valeur: le verre est maintenant moins cher que le plastique associé à une belle étiquette et accessoirement ajouter les mentions légales désormais obligatoires!

-Je n'y ai pas trop pensé car j'écoule mon miel avec les voisins et ma grande famille! Je ne vends rien aux marchés ou autre commerces....

- Oui bien sûr, mais il faut vraiment que les amateurs se mettent à la législation en vigueur, c'est obligatoire quel que soit le mode de session. D'autre part, ton miel mérite d'être davantage mis en valeur. Je vois bien une belle étiquette, avec une abbaye en filigrane, quelques fleurs sur le côté, avec un nom comme "Rucher des Bernardines". Ca serait top. Tu as un fils dans l'informatique et faire ce genre d'étiquettes est assez simple une fois le protocole lancé."

En revenant chez lui je remarque un tas de drôles de ruches en bois toutes neuves.

- Ce ne sont pas des ruches mais des nids à chouette effraie ! Je fais partie de l'association locale [La Choue](#). On s'occupe de la préservation des rapaces nocturnes en Bourgogne Franche Comté, notamment de la chouette effraie qui raffole des vieux hangars et autres abris élevés de l'Homme. Là-bas ce sont des nids à chouette hulotte. Les hulottes ont le même habitat forestier que le frelon européen et nos nids de chouette sont souvent colonisés par cet insecte!

Je fabrique aussi des collerettes en bout de tuyaux PVC de gros diamètre pour protéger l'entrée des nids des sauvagines: elles glissent dessus sans pouvoir s'agripper et ça

protège les couvées."

Je vois que la bricole a pris le relais chez les Joliet!

A bientôt Denis au rucher école de Fauverney!

PS: vous pouvez aider [l'association de La Choue en parrainant un nid!](#) (30€)

J'ai reçu officiellement après mon parrainage le nichoir C13 en forêt de Cîteaux, mais d'autres forêts sont possibles!



Association de LA CHOUE.



Les collerettes PVC de protection des nids.



Borne domaniale de l'abbaye de Tart.

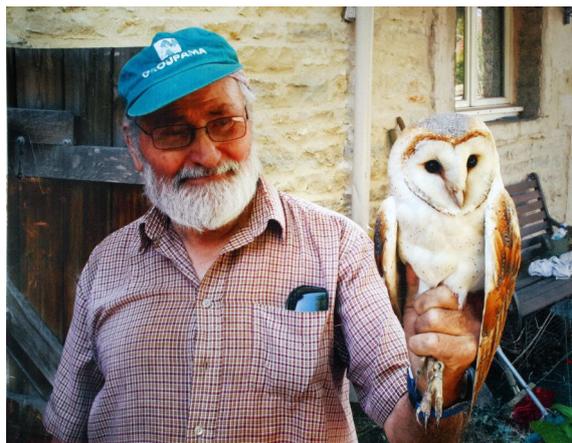
Tableau résumé sur la réglementation apicole par M.Givet

Suite à notre assemblée de section à Fauverney, nous avons reçu des questions au sujet de la réglementation apicole. Même avec de nombreuses années d'expérience, il est parfois compliqué de suivre les évolutions réglementaires.

J'ai compilé un petit tableau qui permettra de vous repérer selon votre nombre de ruches ou les produits issus de votre élevage. Celui-ci permettra aux débutants de prévoir les dé-

marches à réaliser et aux apiculteurs expérimentés de vérifier s'ils sont toujours conformes aux normes. Je vous propose également une réunion Zoom le **lundi 16 janvier à 20h30** afin de détailler les différentes démarches, cette réunion étant réservée aux adhérents du Syndicat apicole de la Côte d'Or à jour de cotisation.

	de 1 à 29 ruches		30 ruches et plus	50 ruches et plus ou activité (ex: marchés) supérieure à 150h/an	200 ruches ou activité supérieure à 1200h/an
	aucune vente ou cession de produit	avec vente ou cession gratuite de produits			
Numéro NAPI	obligatoire				
Déclaration de rucher annuelle	obligatoire				
Déclaration de transhumance	obligatoire si déplacement en dehors du département de déclaration				
Registre d'élevage	conseillé		obligatoire		
Cahier de miellerie			obligatoire		
Autocontrôle des quantités emballées			obligatoire		
Étiquetage aux normes des produits de la ruche			obligatoire		
Registre achats/ventes			obligatoire		
SIREN/SIRET			obligatoire		
Cotisation éco-organisme (loi AGECE)			obligatoire		
Déclaration denrées d'origine animale à la DDPP (exemption de demande d'agrément sanitaire)			obligatoire pour les produits bruts (miel, pollen)		
Déclaration denrées d'origine animale à la DDPP (demande d'agrément sanitaire)			obligatoire pour les produits transformés (pain d'épice, nougat, hydromel...)		
Document unique d'évaluation des risques			obligatoire si l'exploitation reçoit des travailleurs		
Miellerie aux normes	conseillé		obligatoire		
Caisse assurance accident agricole			obligatoire		
MSA (cotisation solidaire)			obligatoire		
MSA (cotisation de plein droit)					obligatoire



Une chouette Effraie de Bernard Joliet