



Les Abeilles de Papae

1, La Corronnerie – 37120 Léméré

06 61 95 47 51 / contact@ladp.bz

Siret : 750 392 912 000 10

TVA : FR 32 750 392 912

Miels de la saison 2017

Acacia AB* : ce miel récolté mi mai provient de bois d'Acacia dans le Richelais. Il est jaune clair et a un goût très délicat.

Pots de 500g à 8€ et 1kg à 15€

Forêt AB* : ce miel récolté en juin provient de différents emplacements au Tilleul, à la Luzerne et en Forêt. Très parfumé, brun plutôt foncé.

Pots de 500g à 7,5€ et 1kg à 14€

Châtaignier AB* : ce miel est le plus « typé » de la gamme de part son arôme et sa couleur brune plutôt claire.

Pots de 500g à 7,5€ et 1 kg à 14€



Toutes Fleurs : ce miel est obtenu par l'assemblage de plusieurs miels monofloraux. Goût bien parfumé, robe jaune d'or et texture crémeuse** et onctueuse, il convient particulièrement en cuisine, en pâtisserie et bien entendu le matin sur les tartines.

Pots de 500g à 7,00€ et 1 kg à 13 €

Printemps : 1ère récolte de l'année issue principalement des fleurs de colza des plaines du Richelais. C'est un miel blanc, crémeux** très onctueux, particulièrement doux en bouche.

Pots de 500g à 6,00€ et 1 kg à 11€

Tournesol : jaune et crémeux** ce miel a un arôme assez fruité. C'est le miel « traditionnel » des plaines du Richelais où les cultures de tournesol sont encore abondantes.

Pots de 500g à 6,00€ et 1 kg à 11 €

Miel & Noisettes : ce miel crémeux** est issu du mélange du miel

Toutes Fleurs et de purée de noisettes AB. Il remplacera avantageusement les pâtes à tartiner chocolatées aux noisettes et ravira les papilles des gourmands. A essayer dans le café !

Pots de 250g à 4,50€ et 500g à 8,50€ et 1kg à 16€

Panier découverte : Acacia, Forêt, Châtaignier, Toutes Fleurs, Printemps, Tournesol
6 pots de 250g pour 24€

Panier crémeux : Printemps, Tournesol, Toutes Fleurs
3 pots de 500g pour 17€

* Miel certifié AB par FR Bio 10. Le cahier des charges AB interdit de chauffer le miel à plus de 40° pour qu'il reste liquide. Par conséquent les miels, après la mise en pot, cristallisent plus ou moins lentement y compris l'acacia et conservent ainsi toutes leurs qualités.

** les miels crémeux sont obtenus uniquement par brassage mécanique du miel lors de leur cristallisation.

News 2017.



Varroa

Les mauvaises nouvelles : beaucoup de pertes de colonies.

Le traitement contre le Varroa est la principale différence entre l'apiculture Bio et conventionnelle de mon point de vue. Et pour cela bien souvent les apiculteurs conventionnels font entrer de la chimie dans les ruches.

En bio le premier traitement dit d'attente, à faire dès les dernières récoltes d'été, est très délicat. Il faut des températures stables comprises entre 15° et 25° avec un maximum à 30°. Or les températures d'Août 2016 approchaient les 30° voir 35°. N'ayant pas le

choix de traiter au risque de perdre des colonies, malgré ces trop fortes chaleurs j'ai démarré l'acide formique. Résultat fin septembre à l'issue du traitement : 10% de mes colonies étaient orphelines et donc condamnées.

Avec la chimie il n'y a pas ce genre problème ...

Ensuite une autre déception est arrivée lors des visites de printemps après l'hivernage. Toutes les ruches venant d'un des ruchers au sarrasin étaient atteintes de Loque Européenne. Quasiment ce qui peut arriver de pire en terme de maladie. Bilan entre l'orphelinage sur le varroa et la loque : 25% de mon cheptel parti en fumée ! Bien entendu à cela se rajoute les non valeurs, les mortes durant l'hiver pour d'autres causes, le non remérage suite à un essaimage... Bref, 50% de mortalité dans la saison c'est encore une fois la dure réalité à affronter.



Couvain atteint de Loque Européenne



LADP au marché de La Riche en Bio

Les bonnes nouvelles : des récoltes 2016 au RDV et du renfort sur la ferme à l'horizon.

A ce jour le 21 juillet je peux dire, même si je n'ai pas encore récolté le tournesol, que c'est une année correcte. Ma femme, Gaëlle, me rejoindra à temps plein courant novembre sur la ferme pour s'occuper de la partie commerciale. Vous me verrez moins souvent mais vous ne perdrez rien au change surtout côté organisation des livraisons !

Bilan des récoltes 2017 : Les miellées ont été délicates sauf celle du tournesol. Le gel en début de saison a très fortement perturbé la période de production d'essaims et réduit à presque rien le miel de Pommiers/Poiriers. Ensuite alors que la miellée d'Acacia démarrait bien sur les zones non gélives, les pluies sont arrivées. Quant au Tilleul et Châtaignier là ce sont les chaleurs qui ont écourté les miellées conduisant les abeilles à aller butiner sur d'autres fleurs. Il n'y a donc pas de miel de tilleul mais un miel mélangé de forêt.

Perspectives : Pour finir, de nouvelles possibilités de miels émergent avec les paysans Bio du secteur pour transhumer sur des miellées spécifiques. Également, nous voyons arriver dans les champs de plus en plus de légumineuses comme la féverole et la luzerne. Mon mestre DD m'a affirmé avoir fait du miel de féverole. C'est bon pour les abeilles et pour nous ! De la bière au miel pourrait arriver dans l'hiver : les tests sont en cours avec Ludovic Hardouin de la brasserie de Céré la Ronde sur des miels de Tilleul, Châtaignier et Toutes Fleurs.

Pour celles et ceux qui l'attendent, vous avez mes excuses, mais il n'y aura toujours pas de ferme ouverte cette année car j'aimerais vraiment pouvoir rendre la miellerie plus présentable en finissant les travaux en cours.

Et toujours les 3 émissions radios de JBD de Radio Béton sur LADP à papa.pnyka.fr



Rucher de fécondation d'essaims