

Le Nouvelliste

TERROIRS

SEPTEMBRE 2016

NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT

JARDIN
TOUT L'ART
DE PLANTER
UN ARBRE

**HAUT
ET BON**
LES PRODUITS
DE MONTAGNE
ONT LA COTE

RECETTES
LES TOMATES POUR
PROLONGER L'ÉTÉ

Patrick Bourdin soigne ses abeilles
près d'Euseigne, Louis Dasselbome

Événement: nos bons plans de la Semaine du goût



Apiculteur dans l'âme, Patrick Bourdin se ressource auprès de ses butineuses. Avec parfois quelques piqûres à la clef.

LUNE DE MIEL AU PAYS DES ABEILLES

Apiculteur passionné, Patrick Bourdin dévoile les secrets du miel multifleurs de montagne. Un trésor valaisan très convoité.

— TEXTE **JOËLLE ANZÉVUI**
PHOTOS **LOUIS DASSELBORNE**

Début août, 9 heures du matin: en contrebas d'Euseigne, dans le val d'Hérens, l'apiculteur s'active dans l'univers bourdonnant de son rucher. Un soleil matinal stimule le ballet de milliers d'abeilles, les pattes lourdes de pollen jaune, rouge ou blanc. Petite leçon d'entrée de jeu: «Le miel ne résulte pas du pollen mais du nectar prélevé dans les corolles des fleurs, explique Patrick

Bourdin. Il peut aussi provenir du miellat, soit des sucres rejetés par les pucerons ou de la sève des arbres. Un phénomène moins courant sur la rive gauche de la vallée.»

QUARANTE RUCHES

En suivant les traces de son grand-père, Patrick Bourdin est tombé très jeune dans la marmite de l'élixir doré. «Mais l'aventure a vraiment débuté à 15 ans, quand il m'a confié trois des 250 ruches qu'il possé-

dait.» Aujourd'hui, notre berger des abeilles prend soin de 40 colonies, disséminées sur plusieurs paliers montagneux, de 950 à 1900 mètres d'altitude. À chaque étage, la saveur et le parfum de la miellée du rucher est intimement liée aux variétés de fleurs butinées. Et c'est là toute la magie de l'apiculture. «Tu pars de rien, avec des cadres et des colonies d'abeilles, et tu termines le cycle avec du miel couleur d'or, ambré, voire plus foncé.»

Tu pars de rien, avec des cadres et des colonies d'abeilles, et tu termines le cycle avec du miel couleur d'or, ambré, voire plus foncé.

PATRICK BOURDIN

Patrick Bourdin conçoit ses ruches de A à Z: du corps abritant le couvain aux magasins de miel, appelés «hausses»; des cadres au chapiteau coiffant le tout. Cet empilement précis ne souffre aucune improvisation. Tout est réalisé sur mesure pour favoriser au mieux le confort ainsi que la gestion de la colonie. Régis Moix, son ami carrossier, apporte la touche finale en customisant les ruches aux couleurs du Valais et des blasons hérémensards.

ÉLEVEUR DE REINES

Si notre apiculteur hérémensard élabore des miels recherchés aux quatre coins de la Suisse, il élève aussi des reines et initie les débutants à ce travail d'orfèvre. «Je glisse une larve d'abeille d'un jour dans un opercule avec de la gelée royale. Au bout de douze jours, il en émerge un insecte vierge et parfait. Son vol de fécondation s'effectuera

trois jours plus tard, pour s'accoupler avec des faux bourdons sélectionnés. Le but étant de sauvegarder une lignée d'abeilles travailleuses, douces et non agressives, propres et nettoyeuses, résistantes aux maladies et sédentaires, donc sans velléité d'essaimage.» Ces nouvelles reines sont appelées à créer

une colonie ou à remplacer d'anciennes souveraines épuisées. «Fécondée par dix à quinze mâles, la reine pond sans discontinuité, grâce à sa spermathèque, de 4 à 5 millions d'œufs durant son existence. Son rôle est essentiel dans la mesure où elle dégage aussi des phéromones qui vont préserver

Les étapes de la miellerie



1

RÉCOLTE DES CADRES

Dès la fin juillet, l'apiculteur collecte l'or jaune des abeilles.



ZOOM SUR

UN MIEL DE MONTAGNE MULTIFLEURS

Contrairement au miel issu d'une seule essence, a lavande ou le colza par exemple, le miel valaisan, dit «de montagne», est multifleurs. «Dans notre pays sec, intervient Nicolas Berthod, contrôleur de miel au sein de la FAVR, les récoltes de miel sont modérées, voire faibles. Pour obtenir un miel monofloral, l'apiculteur devrait vider ses cadres à la fin de chaque floraison. En Valais, l'extraction est majoritairement réalisée en fin de saison, ce qui explique que nous produisons un miel multifleurs.» Multifleurs ne veut pas dire sans nuances puisque la couleur, la consistance et le parfum d'un miel sont directement fonction de l'emplacement du rucher et des espèces végétales butinées. «Le miel d'Arolla sera plus jaune et plus dur à cause des pissenlits,

plus liquide et plus foncé à Savièse en raison du miellat récolté, blanc comme du sucre à Moiry, où les rhododendrons poussent à foison.» Certaines années, ses pigments et tanins varient encore en fonction de floraisons particulièrement prononcées. «Sur les berges de la Borgne, le tilleul communique au miel, une année sur quatre environ, un petit goût de caramel très caractéristique. Le scénario se répète au Rawyl avec des fragrances de sapin blanc.» Finalement, comme le décrit notre spécialiste, «à l'image du vin, le miel est le reflet direct des cépages à partir desquels il est produit. Et, pour moi, le multifleurs, tel un excellent assemblage valaisan, c'est le meilleur!»

D'infinies nuances

Selon l'altitude, la localisation ou l'année, les miels multifleurs changent de couleur, de consistance et de goût.

Les étapes
de la miellerie



2

DÉSOPERCULER

Désoperculer les cadres consiste à ôter le bouchon de cire des alvéoles remplis de miel.



3

LA CIRE S'ÉCOULE

Rien n'est perdu, la cire sera recyclée, parfois même auprès de particuliers souhaitant réaliser des produits de beauté naturels.

ooo *l'harmonie de la ruche.* La miellée se trouve dans la partie supérieure de la ruche; le couvain, en dessous. Le travail de l'apiculteur consiste à prélever les cadres de miel. Il enfume les demoiselles pour calmer le jeu et ramène ensuite son trésor à sa miellerie, située au rucher de l'Aa, entre Mâche et Riod, sur la commune d'Héremence. À l'aide d'un peigne à désoperculer, Patrick Bourdin ôte la pellicule de cire obstruant les alvéoles de miel. Ces dentelles de cire

seront par la suite recyclées en feuilles gaufrées destinées à garnir de nouveaux cadres de ruches.

DE 250 À 500 KG DE MIEL PAR AN

La miellerie est équipée d'un extracteur en inox, d'une capacité d'accueil de 30 cadres, soit la valeur d'une ruche et demie. Les rotations de l'appareil contribuent à projeter le miel sur ses parois. Pour récolter le précieux liquide, il suffit d'ouvrir le robinet de la cuve. Filtré, le miel va mûrir huit à dix jours selon le taux d'humidité, avant l'opération d'emportage. Notre berger des abeilles élabore jusqu'à 500 kg de miel par an. «*Cette année,*

Pour installer une ruche, visez un endroit peu habité, orienté sud, pas trop humide, propre, et sollicitez l'approbation du voisinage. PATRICK BOURDIN

Conseils

DEVENIR UN «HAPPY CULTEUR» DÉBUTANT

La première étape consiste à prendre contact avec la société de son district. Des cours, à charge de la Fédération d'apiculture du Valais romand (FAVR), sont mis en place durant deux ans, pour familiariser le débutant avec l'univers des abeilles. Des conseillers apicoles sont à disposition pour partager leur savoir et coacher les nouvelles recrues. Patrick Bourdin conseille de démarrer avec deux ou trois colonies. «*Entre apiculteurs, on se rend volontiers service en transmettant des ruches aux débutants.*»

À moins de reprendre un emplacement de rucher existant, l'implantation de ruches n'est pas autorisée partout. Il est donc recommandé de se renseigner sur la législation communale. «*Visez un endroit peu habité,*

orienté sud, pas trop humide, propre, et sollicitez l'approbation du voisinage.»

Planter des fleurs (lavandes, médicinales et aromatiques) et des fruitiers près de son rucher est une excellente idée même si les abeilles ont pour habitude d'aller butiner sur 1 kilomètre carré. «*C'est avant tout la nature qui donne.*» Pour acquérir du matériel, rendez-vous en quincaillerie ou sur le site www.apivalais.ch Il est encore possible de commander une ruche complète et colonisée auprès de spécialistes comme la Maison Rithner, à Monthey. «*Tous les appareils, comme l'extracteur, existent en modèles réduits. Quand on débute, on peut aussi compter sur les relations apicoles pour produire son miel.*»



Les débutants sont coachés par des apiculteurs aguerris comme Patrick Bourdin.

Cette année, la récolte s'annonce fameuse malgré les caprices du temps. PATRICK BOURDIN



4

L'EXTRACTEUR

Le miel est délogé des alvéoles par la force centrifuge de l'extracteur.

Entretien

AIDER, L'HIVER; TRAITER, L'ÉTÉ

Les tâches sont multiples mais le travail n'est pas continu. Une visite hebdomadaire du rucher suffit pour s'assurer de la bonne tenue et de l'ambiance paisible des lieux. Le va-et-vient des abeilles chargées de pollen est un bon indicateur de la santé du rucher.

Les abeilles volent tous les mois de l'année, même en hiver, pour évacuer leurs déjections à l'extérieur. Une ruche sent bon, elle est propre. Si ce n'est pas le cas, il y a un problème. Fin juillet et début août, les ruches sont traitées contre le varroa, un acarien parasite.

Quand le miel est récolté, l'apiculteur installe dans chaque ruche, un «nourrisseur» de concentré de sucre de raisin. Du glucose pour compenser la réserve de miel prélevée et permettre aux abeilles de passer l'hiver.

la récolte s'annonce fameuse malgré les caprices du temps», se réjouit-il. Son épouse et ses filles lui prêtent un coup de main pour l'étiquetage des pots de miel, arborant les labels Valais Wallis et Val d'Hérens. «J'apprécie cette phase de production mais je préfère le temps passé avec les abeilles. Le rucher dégage une atmosphère zen et apaisante pour qui n'est pas stressé par leurs allées et venues.» Un amour inconditionnel pour ces petites bourdonnantes qui n'exclut pas le risque de piqure. Notre photographe n'y échappera pas, Patrick Bourdin non plus. «Je me fais piquer vingt à cinquante fois par an, relativise-t-il. Mais quand on aime, on ne compte pas.»



Pour éviter qu'elle ne s'abîme, la ruche doit être régulièrement inspectée.

PUBLICITÉ

Entrepôts Frigorifiques d'Aigle SA



- Plus de 40 ans d'expérience dans la conservation de première qualité en AC et ULO de vos fruits et légumes.
- Une capacité totale de 5400 tonnes réparties en 32 cellules frigorifiques à climats différenciés.
- Poids public officiel 18m et 50T



Contact

■ Entrepôts Frigorifiques d'Aigle SA
Zone industrielle 2
Rte des Marais 5
1860 Aigle

■ Tél 024 466 41 42
Fax 024 466 63 13
Référence : Olivier Felli
o.felli@entrepots-frigorifiques.ch