Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 143 (2022)
Heft: 6

Rubrik: Revue de presse

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Avril 2022

Faucher futé

(13.04.2022 agirinfo.com / Agence d'information agricole romande)

Faucher futé, c'est utiliser la faucheuse-conditionneuse de manière ciblée. La qualité du fourrage s'en retrouve améliorée, et les insectes et autres animaux préservés. Dans la production fourragère, la faucheuse-conditionneuse présente de nombreux avantages. Comme elle accélère le séchage des fourrages, elle permet d'utiliser de courtes fenêtres météo et de réduire les pertes d'éléments nutritifs. Suivant le lieu et le moment où elle est utilisée, elle a aussi des effets négatifs sur les insectes et les petits animaux. La faucheuse-conditionneuse peut tuer deux fois plus de sauterelles et, dans une prairie fleurie, jusqu'à sept fois plus d'abeilles qu'une faucheuse classique. L'agriculture se préoccupe elle aussi beaucoup de la protection des petits animaux et surtout des insectes. Ces derniers sont en effet essentiels à la pollinisation de nombreuses cultures végétales, et donc aux rendements ainsi qu'aux écosystèmes dans leur ensemble (...). Dans les cultures fourragères, les prairies riches en trèfles ou en fleurs constituent non seulement une bonne base pour l'alimentation des animaux de rente, mais aussi un habitat et une source de nourriture pour de nombreux animaux sauvages. Il convient d'en tenir compte lors de la fauche. C'est pourquoi l'USP lance le projet de sensibilisation « Faucher futé ». Elle peut compter sur l'expertise d'IP-Suisse, de l'Association suisse pour l'équipement technique de l'agriculture, d'apisuisse, de la Station ornithologique suisse et d'Agridea, ainsi que sur le soutien du Fonds Coop pour le développement durable. Ce projet a pour objectif d'optimiser les techniques de fauche et l'utilisation de la faucheuse-conditionneuse afin de favo-

riser la diversité sur les surfaces de production. De nombreuses bases d'information ont été élaborées à cet effet. La question principale est de savoir quand l'utilisation du conditionneur est judicieuse ou non. Il convient ainsi d'exploiter pleinement les avantages agronomiques de ce dernier. Le projet met également en avant des alternatives mécaniques, comme les barres de coupe à double lame. Pour ceux et celles qui fauchent futé, une bonne qualité de fourrage et le respect de la biodiversité vont de pair.

De la cire d'abeille fribourgeoise pour un emballage durable

(22.04.2022 Freiburger Nachrichten, David Unternährer)

Dans le cadre de leur travail de maturité, cinq jeunes Fribourgeois du Collège de Gambach ont développé un emballage en cire d'abeille. Ils veulent ainsi lutter contre les déchets d'emballage. Le soleil brille dans la cuisine de la famille Brülhart, où Elena Brülhart, élève à Gambach, a lancé avec ses partenaires commerciaux Janis Käser et Fabrice Mooser la production actuelle de lingettes à la cire d'abeille. Pour leur travail de maturité au collège, les jeunes ont créé l'entreprise Friibee avec deux autres collègues. Ils ont été soutenus dans leur démarche par l'organisation de promotion des entreprises Young Enterprise Switzerland. « Nous voulions fabriquer un produit régional et durable. C'est là que nous sommes tombés sur les lingettes de cire d'abeille. » C'est ce qu'explique le CEO de Friibee, Janis Käser. « De telles lingettes existaient certes déjà auparavant, mais celles de Friibee ont la particularité de pouvoir être fermées par une cordelette. Les lingettes en cire d'abeille de Friibee permettent de conserver les aliments au frais. Les jeunes entrepreneurs affirment que les lingettes en cire d'abeille conviennent aussi parfaitement pour recouvrir un plat ouvert. Contrairement aux feuilles de plastique ou d'aluminium, le tissu de cire d'abeille peut être réutilisé plusieurs fois et constitue donc une alternative durable. Il a fallu un certain temps pour que la toile de cire d'abeille, telle qu'elle est fabriquée aujourd'hui à la main par les jeunes, soit développée jusqu'au bout, explique Elena Brülhart. « Nous avons produit quelques tissus jusqu'à ce que nous trouvions les bonnes quantités et les bonnes méthodes ». Les premiers essais ont échoué parce qu'ils ont utilisé un papier sulfurisé inadapté, qui a collé. Un autre problème était qu'une huile de tournesol régionale ne convenait pas à la production. Ils ont dû passer à l'huile de coco qui, si elle n'est pas de la région, est au moins un produit bio et issu du commerce équitable, explique Brülhart. La cire d'abeille provient toutefois de la région. Les jeunes entrepreneurs l'achètent à l'apiculteur Josef Jungo de Giffers.

« Nous sommes ainsi sûrs que la cire ne contient pas de substances toxiques », explique Janis Käser. Le caractère régional se reflète également dans le nom de l'entreprise : « Friibee » est composé des mots « frii » (dialecte fribourgeois pour libre) et « bee » (anglais pour abeille). Les jeunes commerçants produisent toujours les toiles en cire d'abeille ensemble - à tour de rôle chez l'un des membres de l'équipe. (...) Pour la production, les lingettes sont d'abord découpées dans des rouleaux de tissu à la bonne taille et traitées avec une huile de coco. « Pour que la cire d'abeille tienne mieux et se répartisse mieux », explique Elena Brülhart. Ensuite, la cire d'abeille de Giffers est appliquée. Celle-ci est brisée en petits morceaux et répartie sur le tissu. Après avoir empilé quelques couches sur une plaque de cuisson, les chiffons sont mis au four pendant quelques minutes à 90 degrés, jusqu'à ce que la cire ait fondu. Ensuite, chaque tissu est encore retouché au fer à repasser. Une fois terminées, les toiles de cire d'abeille sont vendues sur le site Friibee.ch. (...) Jusqu'à présent, plus de 300 lingettes ont été vendues. Janis Käser, le directeur, prévoit d'en vendre encore une bonne centaine. Le chiffre d'affaires s'élèverait ainsi à environ 7000 francs. Les jeunes ont réuni le capital de départ pour leur entreprise lors d'un événement de fondation. « Nous avons vendu des bons de participation. Ils ont permis à nos supporters d'acheter des parts de l'entreprise, mais sans qu'ils aient un droit de regard sur les décisions commerciales », explique Janis Käser. La jeune entreprise fribourgeoise Friibee a également fait impression auprès de l'organisation suisse de promotion des entreprises Young Enterprise Switzerland (YES). Avec leur entreprise, les élèves de Gambach se sont qualifiés pour la finale des 22 derniers, disent-ils fièrement. En cas de victoire, une présentation à l'étranger serait même à la clé. Cet été, les cinq partenaires commerciaux termineront leur travail de maturité, ce qui entraînera théoriquement la dissolution de l'entreprise Friibee. Mais ce n'est pas encore certain, explique Janis Käser. « Pour l'instant, nous ne savons pas encore ce qui va se passer. Tout cela prend beaucoup de temps » (...)

La maison de verre des abeilles : si vous les connaissez, elles ne font pas peur

(25.04.2022, 20 Minutes Ticino)

Silvia Bernasconi de Pro Natura présente le rucher didactique destiné avant tout à informer les écoliers. C'est un insecte qui a toujours exercé une fascination irrésistible sur les enfants. C'est peut-être grâce à l'abeille Maia, qui a stimulé l'imagination de plus d'une génération. Mais parfois, les dessins animés eux-mêmes, montrant des personnages poursuivis par des essaims en colère, ont mis toutes sortes d'idées fantaisistes dans la tête des enfants. Il s'agit de faux mythes que Pro Natura souhaite dissiper avec le « Projet abeilles » actuellement en cours dans la réserve de Laghetto di Muzzano. Ces derniers jours, trois ruches ont été déplacées la nuit pour ne pas laisser les lève-tôt sur place : « L'objectif n'est pas de produire du miel en quantité, mais de fournir une éducation environnementale aux écoles. (...) Les enfants veulent voir la reine », dit-elle. La première étape consiste toutefois à surmonter la peur de se faire piquer, qui touche tout le monde, petits et grands : « Ils sont un peu

hésitants au début, alors je leur dis toujours de s'approcher quand ils en ont envie. En fait, quand ils se rendent compte que la situation est très calme, ils s'approchent de la ruche et sont très intéressés ». (...)

Climat : la population de bourdons décline

(25.04.2022, RSI Radiotélévision suisse italienne)

En raison de la hausse des températures, la population des abeilles de petite taille augmente, mais le nombre de grandes abeilles, comme les bourdons, diminue. C'est ce que révèle une étude publiée dans la revue scientifique « Proceedings of the Royal Society B ». Le risque pour la biodiversité est très élevé, car les bourdons sont les principaux pollinisateurs de nombreux écosystèmes, notamment en ce qui concerne la pollinisation à longue distance, puisqu'ils doivent voler plus loin à la recherche de nourriture. En effet, la taille de leur corps et le fait qu'ils construisent des nids les rendent plus sensibles aux températures élevées, ce qui les incite à migrer vers des régions plus fraîches ou des altitudes plus élevées. Une autre étude de 2019 confirme que la population de près de la moitié des espèces d'insectes dans le monde est en déclin et qu'un tiers d'entre elles pourraient disparaître d'ici la fin du siècle. Les principales causes seraient la perte de leurs habitats naturels, ainsi que l'utilisation de pesticides.

Trente milliards d'insectes et arachnides bénéfiques veillent à la qualité des fruits et légumes consommés en Europe

(CuteSolar, 28.04.2022)

Chaque année, au début du mois d'octobre, une armée de minuscules insectes et arachnides invisibles est lâchée par les agriculteurs dans les serres solaires du sud de l'Espagne (Almeria et la côte de Grenade) où sont cultivés les principaux produits horticoles d'hiver (poivrons, tomates, aubergines, concombres et courgettes). Sa mission : combattre les ravageurs qui affectent ces cultures en agissant comme prédateurs naturels et polliniser les fleurs. Une lutte intégrée appelée « révolution verte », qui bannit l'utilisation des pesticides chimiques et porte le drapeau de la durabilité et du respect de l'environnement. Un jalon qui marque une différence fondamentale avec les techniques agricoles utilisées dans d'autres régions d'Espagne et du monde. Cette « guerre biologique » marque le début de la saison agricole et cette année environ 30 000 millions d'insectes et arachnides microscopiques seront relâchés, occupant 25 000 des 31 500 hectares de cultures sous serre solaire dans cette région méditerranéenne, soit 80 % de la superficie totale. Cela en fait la plus grande zone de culture au monde utilisant cette technique respectueuse de l'environnement et de la santé des travailleurs et des consommateurs. Il en résulte des légumes plus sains et plus durables, deux signes d'identité auxquels les acheteurs ont donné la priorité, surtout après l'impact de Covid-19. Ceci est corroboré par une étude réalisée par Capgemini qui révèle que 79 % des consommateurs modifient leurs préférences

d'achat en fonction de normes de durabilité. « L'utilisation de la lutte biologique contre les parasites a suivi une tendance croissante dans les serres solaires du sud de l'Europe. Il s'agit d´un outil compétitif vers des systèmes de production durables qui ont une influence positive sur la qualité des produits obtenus et, à la fois, sont une réponse à la demande des consommateurs », affirme Jan van der Blom, chef du département d'agro-écologie de l'APROA. Ce n'est pas une mince affaire si on considère que cette zone de production fournit plus de 47 % du marché intérieur en Espagne et 50 % des marchés européens, atteignant plus de 60 % pendant les mois d'hiver, lorsque la production continentale n'est pas viable en raison des basses températures. Au total, les serres fournissent une alimentation saine à 500 millions d'Européens. (...)

CuTE-SOLAR, co-financé par l'UE, est un programme de promotion qui réunit un consortium composé de l'Association des organisations de producteurs de fruits et légumes d'Andalousie (APROA-Espagne), de l'Association interprofessionnelle espagnole des fruits et légumes (HORTIESPAÑA) et de FruitVegetablesEUROPE (EUCOFEL). (...)

Des millions d'abeilles meurent lors d'un transport en avion

(01.05.22, aerotelegraph.com, Laura Frommberg)

Malgré l'engagement passionné d'apiculteurs locaux, un changement d'itinéraire et une correspondance manquée ont coûté la vie à des millions d'abeilles. A part la première lettre, Anchorage et Atlanta n'ont guère de points communs. Des milliers de kilomètres séparent les deux villes américaines - et aussi quelques degrés Celsius. En effet, à Atlanta, il fait actuellement jusqu'à 30 degrés en journée, alors qu'à Anchorage, la capitale de l'Alaska, il ne fait qu'environ 11 degrés. C'est ce qui a été fatal à cinq millions d'abeilles. Elles faisaient partie d'une cargaison de 360 kg d'abeilles qui devait partir de Sacramento à bord d'un avion de la compagnie Delta Air Lines et poursuivre sa route vers l'Alaska via Seattle. Mais au lieu de survoler la ville du nord-ouest des Etats-Unis, les abeilles ont survolé Atlanta, au sud du pays. Car, comme le rapporte le New York Times, il n'y avait plus de place dans la soute de l'avion de Seattle pour la livraison. Et en plus, les abeilles ont raté leur correspondance à Atlanta. Lorsque l'apicultrice Sarah McElrea, qui avait commandé les abeilles pour environ 300 apiculteurs en Alaska, a appris le nouvel itinéraire et le vol manqué, elle savait que l'accueil ne serait pas joyeux. En effet, les abeilles ne supportent pas particulièrement bien la chaleur. De plus, elles doivent être nourries régulièrement, généralement avec de l'eau sucrée. Son souhait que les abeilles soient mises au frais n'a pas été exaucé. Au contraire. Pensant que les abeilles s'échapperaient des cages, le personnel les a placées à l'extérieur, au soleil. (...) La majorité des cinq millions d'abeilles sont mortes en cours de route. Delta Air Lines explique qu'elle est consciente de l'incident et qu'elle fait tout pour éviter que cela ne se reproduise à l'avenir. (...)