

Des ruches tronc en Aveyron

Textes et photos : Lucas BALITEAU

Les abeilles à miel assurent une fécondation optimale pour la plupart de nos fruits et légumes : pommier, caféier, cerisier, fraisier, tournesol, pêcher, prunier, groseiller, melon, trèfle rouge, concombre, luzerne. Irremplaçables, elles sont classées en production agricole, parmi les animaux d'élevage, au même titre que les vaches et les brebis. L'abeille domestique est en effet un maillon essentiel pour l'agriculture et la prise en compte de la biodiversité. Depuis quelques années, c'est un symbole fort, une sentinelle pour les citadins à la recherche de nouveaux « miels des villes », mais aussi pour les entreprises et autres structures (aéroports, conseils régionaux et départementaux, industries, sites énergétiques, restaurants...) où l'on prône très facilement les bienfaits de jachères apicoles.



Ruches tronc bien abritées du vent dans une pente et adossées à un tas de pierres



Ruche tronc

Jusqu'au Moyen-Age, il était plutôt fréquent de trouver d'immenses ruchers dans nos bois et nos forêts d'Europe. À partir du IX^e siècle, Charlemagne a même décidé de protéger davantage ces pratiques apicoles. Mais c'est au XIII^e siècle que l'on ajoute, juste au-dessus de ces ruches, une sorte de grenier nommé calotte ou hausse, où la colonie d'abeilles stocke en abondance ses réserves de miel. Depuis une dizaine d'années, on s'intéresse à l'avenir des abeilles à miel. Il est vrai que ces insectes pollinisateurs sont soumis à rude épreuve, tant par les désagréments indirects causés par l'homme, que ce soit par la modification des milieux, l'impact des pesticides et autres cocktails de molécules, que directs, à travers la division abusive des colonies ou le choix des cheptels par inséminations.

Prenons trois exemples très inquiétants présentés en 2015 :

- aux États-Unis, perte de 42 % des colonies d'abeilles (rapport Bee Informed Partnership et Ministère de l'Agriculture) ;
- en Europe, une liste rouge européenne des abeilles est publiée avec 9,2 % d'espèces d'abeilles sauvages menacées d'extinction (Union Internationale pour la Conservation de la Nature) ;
- en Chine, une pollinisation manuelle très délicate des fleurs d'arbres fruitiers dans certaines localités abandonnées par les abeilles !

D'après Matthew Webster de l'Université suédoise d'Uppsala, depuis son origine, il y a 300 000 ans jusqu'à aujourd'hui, les ruches dites "sauvages" se frayent un passage dans les murs, cheminées, toitures de bâtiments (églises, châteaux et maisons), infrastructures (poteaux) et divers objets à l'abandon (tonneaux, caisses). Même sans notre aide, ces utiles "mouches à miel" peuvent se contenter de troncs creux et cavités de rochers si nous leur laissons un peu de tranquillité. Les ruches en bournac (châtaignier tressé, bouse de vache ou planches), panier breton (bourdaine et bouse de vache), panier bourguignon (paille), buc (planches), calotte (paille tressée), peuvent aussi trôner dans nos jardins.

Construire une ruche tronc

Sur le territoire du Parc National des Cévennes, comme sur celui du Parc naturel régional des Grands Causses, il existe de nombreux ruchers traditionnels fabriqués à l'aide de troncs « bruscs », le plus souvent en châtaignier, mais parfois aussi en chêne. Chaque ruche est recouverte de grandes lauzes en ardoise. Ce patrimoine unique fait aussi partie du Bien Unesco Causses et Cévennes. N'oublions pas qu'il n'y a pas si longtemps que cela, chaque ferme disposait au moins d'une ruche. Encore aujourd'hui, on retrouve des traces de ces pratiques.

Que ce soit à Réquista, Saint-Affrique, Nant ou près de Millau, ces ruches troncs existent toujours. Souvent abandonnées, ou restaurées comme meuble de maison, il en existe aussi in situ. Celles-ci sont souvent regroupées par petits lots, et souvent très très bien intégrées au paysage au point que l'on ne les voit pas très facilement. D'anciens passionnés d'abeilles s'en occupent toujours en toute discrétion, ce qui a permis de préserver quelques souches "locales" bien adaptées aux terroirs locaux. Afin de maintenir ces souches les plus naturelles, il est encore possible et même conseillé de les aider.

Pour cela, il suffit de se rapprocher d'un propriétaire de vieux châtaigniers. Dans cette châtaigneraie, on choisit un gros tronc bien sec déjà creusé par l'érosion et/ou la foudre mais d'une épaisseur suffisante pour assurer une bonne protection aux abeilles. Une fois le tronc bien au sol, on scie un tronçon sur 1m50 de long. Transporté sur le lieu de bricolage, l'intérieur du tronc est raclé de façon à atteindre la partie dure du bois. En plus d'enlever les parties véreuses, on rabote toutes les parties brûlées s'il y en a. L'intérieur est poncé avant de secouer le tronc pour en enlever toutes les échardes et copeaux. Pour limiter l'humidité, il est préférable d'enlever les mousses, lichens et bouts d'écorces pourries recouvrant l'extérieur du tronc. Si le tronc est troué de part et d'autre, on rebouche les trous à l'aide de copeaux de bois, bouts de bois que l'on coince ou maintient à l'aide de quelques clous ou/et d'argile. Une rainure est creusée en haut de la ruche de façon à insérer un couvercle que l'on peut fabriquer à l'aide de planches taillées pour bien s'encaster. Une poignée peut déborder sur l'extérieur de la ruche. Pour maintenir les cadres de cires, on perce 4 trous sur les côtés de la ruche par lesquels on coince deux grosses baguettes écorcées de châtaignier. En bas de la ruche, on creuse 3 trous du diamètre d'un pouce pour l'entrée des abeilles, légèrement orientés vers le bas afin d'éviter l'écoulement d'eau à l'intérieur.



Tronc de châtaignier creusé naturellement

Installation et préparation de la ruche tronc

On choisit un lieu qui est propice aux abeilles à miel, tout au long de l'année sans avoir besoin de déplacer cette ruche dont le poids est fonction du diamètre. Par exemple, on demande conseil à un agriculteur qui accepte d'accueillir la ruche tronc sur ses terres.

Le site tranquille (éloigné des routes et des habitations), en lisière de bois, le long d'une haie ou d'une clairière, bien exposé au soleil, protégé du vent et des intempéries, entouré de bois de feuillus propices à la récolte de propolis (bourgeons de peuplier, bouleau, aulne), de résineux, cultures et prairies, non loin de sources, fontaines, mares et ruisseaux (l'eau est un composant essentiel de la bouillie larvaire et entre dans la consommation quotidienne des adultes notamment sous forme de rosée). Ces conditions peuvent tout à fait convenir pour produire du miel de qualité en quantité.

La ruche transportée est installée bien à plat. Si possible sur une dalle de pierre située à 30 cm du sol, sinon sur un plancher aéré bien fixé au sol. Avant de poser le couvercle, on place un tissu qui sert de support à l'essaïm.

Sur la ruche tronc, on dispose une grande lauze ou des croûtes de bois maintenues avec de grosses pierres. Pour éviter les courants d'air, on comble les interstices du bas de la ruche s'il y en a, avec des pierres ou des bouts de bois.

L'entrée de la ruche orientée Est-Sud-est, sera optimale.

Afin de favoriser l'arrivée naturelle d'un essaim, la ruche tronc doit être bien sèche à l'intérieur dès le mois d'avril. On inspecte toutes les semaines de façon à ajuster certains désagréments éventuels : installation de guêpes (poliste, frelon), fourmis, araignées, carabes, mulots... ceci permet également de vérifier l'étanchéité de la ruche que l'on peut optimiser en ajoutant, sur le couvercle, une bâche plastique.



Ruches tronc adossées à un tas de pierres



On place un tissu servant de support à l'essaim



Ruche tronc terminée

Pour attirer un essaim naturel, il est préférable de placer 2 anciens cadres de ruche espacés de 1 cm : l'odeur de cire ancienne indique aux abeilles l'utilisation possible de la ruche. On ajoute chaque semaine, sur les trous d'entrée, les cadres, le tissu du couvercle et les baguettes de l'intérieur de la ruche, quelques gouttes de "charme d'abeilles". On parle aussi de l'attractivité de bouquets de citronnelle.

Avec un peu de chance, un essaim peut s'installer entre le 15 mai et le 15 juin. Les abeilles dites "éclaireuses" viennent visiter le lieu, quelques jours avant l'essaim. Elles inspectent le site, y passent une ou deux nuits avant d'y inviter tout l'essaim.

Pour faciliter les opérations apicoles, prévoir un passage d'un mètre autour de chaque ruche.

Suivi, déclaration et assurance

Afin de profiter au mieux des conseils et de l'aide d'apiculteurs expérimentés, il suffit d'adhérer à un syndicat local (l'Abeille de l'Aveyron rassemble plusieurs centaines de membres) qui propose également une assurance en plus d'informer sur les différents traitements et luttas contre les parasites et/ou maladies du moment et activités liées à la ruche en fonction des saisons. Dès lors que l'essaim est en place, il est important de déclarer sa ruche à la Chambre d'Agriculture et à la Préfecture. Pour une première déclaration, une copie est réclamée, en plus de la fiche mentionnant le nombre de ruches et l'emplacement (commune et lieu-dit). Peu après, un numéro de ruche est attribué. Il doit être installé à proximité de la ruche pour faciliter tout contrôle par les services d'hygiène et sécurité habilités par la Préfecture.

En réalisant ce type de ruche, on participe activement à la protection et au maintien des abeilles à miel, qui, comme beaucoup d'autres animaux, tels les rapaces diurnes et nocturnes, ou petites bêtes telles les abeilles sauvages, souffrent de la crise du logement. Et si le cœur vous en dit, il est toujours possible de récolter un peu de miel à partir de ces ruches troncs, à travers les délicieux « pains de miel ».

La vie d'une ruche

Une reine très féconde peut pondre jusqu'à 2500 œufs par jour, soit son propre poids ! Pour tenir le coup, elle mange beaucoup de gelée royale. L'œuf un peu recourbé est d'un blanc bleuté. La larve qui naît est blanchâtre, enroulée sur elle-même, elle se nourrit en faisant un tour complet sur elle-même toutes les heures. Avant de devenir adulte, sa loge est recouverte d'un couvercle poreux réalisé par les ouvrières qui mélangent de la cire et du pollen. Bien à l'abri, la larve file un cocon de soie avec sa bouche.



Deux alvéoles de reine

- Une larve de reine est nourrie par de la gelée royale pure, gélatineuse, blanche comme nacrée. Son développement s'effectue en seulement 15 jours.
- Une larve d'ouvrière est nourrie de gelée royale et de pollen durant 21 jours.
- Une larve de faux-bourdon (le mâle de l'abeille), issue d'un œuf non fécondé, se développe en 23 jours.

Avant d'ouvrir une ruche, on donne de la fumée à l'entrée de celle-ci grâce à un enfumoir à combustion lente et permanente (la bouse de vache sèche est recommandée). Ceci provoque un bruissement : les abeilles se gorgent de miel et ne piquent plus. Bien sûr, il faut effectuer ces manipulations par temps non orageux, être calme, éviter les secousses et faire de petits gestes. On récolte le miel s'il est operculé au moins aux trois quarts.



Essaim d'abeilles sur un tronc de châtaignier



Faux bourdon

C'est en mai-juin que la sortie des essaims a lieu, un peu avant la grande miellée. Mais en cas de disette, en toutes saisons, on peut trouver des "essaims de famine". La sortie de l'essaim s'effectue par une belle journée chaude, entre 10 h et 16 h. Les ouvrières s'agitent, tourbillonnent et prennent leur essor pour se rassembler provisoirement en grappe.

L'observation attentive du rucher permet de comprendre le langage des abeilles, sans ouvrir la ruche, par exemple :

1. Le "chant des mères" indique la sortie prochaine d'un essaim.
2. En frappant quelques petits coups contre la ruche, si le bruissement est grave, bref, tout va bien. Si le bourdonnement se prolonge, la colonie est probablement orpheline.
3. Les abeilles "font la barbe" : elles ont trop chaud, la colonie manque d'air ou de place.
4. Les ouvrières tirent les mâles par le corps ou les ailes et les tuent devant la ruche : l'époque d'essaimage est passée.

Quelques plantes mellifères

Dorian Pritchard, de la Société Internationale pour la Conservation de l'abeille noire, rappelle que l'abeille noire a développé des écotypes adaptés à des microclimats : *ceci permet un développement du couvain coïncidant exactement avec les différentes floraisons locales.*

Ce qui peut se résumer ainsi : en favorisant la diversité floristique, tout au long de l'année, à proximité des ruches, les abeilles y puisent plus facilement leurs ressources alimentaires sans abuser de leur énergie. Comme la vache et la brebis ont besoin de plantes pour produire du bon lait, la mouche à miel a besoin de manger frais.

Trèfle rampant, Minette lupuline, Lotier corniculé, Robinier faux-acacia, Luzerne cultivée, Sainfoin cultivé, Mélilot officinal, Sophora du Japon, Pissenlit dent de lion, Thym vulgaire, Thym serpolet, Mélisse officinale, Menthe des champs, Romarin officinal, Lavande Stoechas, Lavande aspic, Ortie blanche, Callune vulgaire, Bruyère à balais, Bruyère cendrée, Primevère officinale, Bourrache officinale, Prunier épineux, Amandier commun, Pêcher commun, Abricotier commun, Framboisier "Ronce du Mont Ida", Pommier commun, Noisetier, Châtaignier commun, Chêne tauzin, Pavot coquelicot (pollen), Épicéa, Peuplier tremble (propolis), Bouleau blanc (propolis), Groseiller épineux, Groseiller rouge, Cornouiller mâle, Tilleul sauvage, Mauve sylvestre, Guimauve officinale, Érable champêtre, Aneth fenouil, Radis ravenelle, Moutarde des champs, Lin usuel, Croton des teinturiers, Tournesol cultivé, Renouée sarrasin, Busserole "raisin d'ours"...



Abeille portant 2 pelotes de pollen

Cette liste n'est pas du tout exhaustive, mais elle peut compléter astucieusement le menu des abeilles, et même parfois le nôtre.

La disponibilité en fleurs variées à proximité des ruches évite l'emploi de sirops et pâtes diverses (candi de nourrissage) constitués de : lait, farine de soja, blanc d'œuf, poudre de larves, mélange alimentaire.

Ces compléments alimentaires très artificiels, sont faciles d'emploi mais on oublie trop souvent leurs conséquences.



Abeille



Fleur de châtaignier



Thym

Bien-être et santé

Apithérapie, apipuncture et médecine naturelle font l'éloge des abeilles à miel pour notre bien être quotidien. Tout le monde a le réflexe de prendre un peu de miel pour faire passer le mal de gorge. Parmi quelques bienfaits des produits de la ruche, il y en a qui notamment : facilitent la circulation sanguine, apaisent pour les brûlures, accélèrent la cicatrisation, traitent la sclérose en plaques (venin d'abeilles), évitent les angines (propolis), entretiennent la flore intestinale (cure de pollen frais, riche en protéines), agrémentent la vinaigrette (miel), stimulent l'appétit (pollens de lavande et romarin).

Chaque apiculteur connaît très bien les bienfaits de la propolis. Cette gomme gluante très odorante est prélevée sur les bourgeons (souvent le peuplier) par les abeilles qui en badigeonnent toute la ruche en raison de ses propriétés pharmaceutiques. D'autres produits existent, certains sont commercialisés mais pour qu'ils soient efficaces, privilégiez leur fraîcheur.

Certains, comme la gelée royale et le venin sont à utiliser avec beaucoup de précaution.



Gâteau de miel

Produit	Contient	Lutte contre	Favorise
Gelée royale	Riche en glucides (glucose, fructose), lipides (acide gras antibactérien et antifongique), eau, azote, protides (acides aminés), vitamine B5	Rachitisme, neurasthénie, troubles de la ménopause, hypotension, herpès, grippe, maladies respiratoires, asthme, rhinites, anxiété, malnutrition, anémie, rhumatismes, bronchite, chute des cheveux	Oxygénation des tissus, activités de certaines enzymes du foie, résistance au froid, appétit, vitalité, système immunitaire, moral, tonus
Propolis	Résine aromatique, cire, huile essentielle, riche en composés antioxydants, acides organiques, vitamines, minéraux, oligoéléments, antibiotique	Affections ORL, furoncles, prurits, eczémas, éruption érythémateuses, maladies gastro-intestinales, lambliaze, coupures, abcès, hémorroïdes	Système immunitaire, propriétés cicatrisantes, éclat de la peau
Pollen	Protéines, acides aminés, sels minéraux, provitamine A, toutes les vitamines du groupe B, vitamines C, D et E, bêta-carotène, rutine, oligoéléments, hormone de croissance, substances antibiotiques	Fatigue, nervosité, anorexies, pathologies urinaires, diarrhée, constipation, ulcères, fragilité capillaire	Fortifiant naturel, système immunitaire, prévention des maladies cardio-vasculaires, régulateur de la fonction intestinale
Miel	Eau, riche en vitamines, protéines, enzymes, glucides (fructose, glucose), potassium, protides (tous les acides aminés libres), antibiotiques naturels (bactériostatiques), grains de pollen	Bronchites, néphrites, extinction de voix, toux, maux de gorge, simple coupure, petite crevasse, escarres, nécroses, brûlures, gerçures, engelures, abcès, furoncles, crises de foie	Évite d'amputer des plaies, cicatrices souples et esthétiques, Chirurgie, renforce la vascularisation des tissus, Énergétique, équilibre nerveux Cosmétique
Cire	Esters d'acides gras, divers alcools	Vieillessement de la peau, rougeurs, irritations	Crèmes, cosmétiques
Venin	Eau, peptides (mellitine, apamine), enzymes (phospholipase A2, hyaluronidase, lysophospholipase)	Douleurs rhumatismales, arthrites, dermatoses, courbatures, gonflement, douleur, réactions allergiques (œdème, asthme, défaillance cardiovasculaire)	Désensibilisation

Chaque miel, chaque pollen, possède ses spécificités. L'or jaune, c'est-à-dire le miel, participe aussi aux délices de la table : pains d'épices, Basler Läckertlis, Nürnberger Lebkuchen, Croque-monsieur du Canada, Pet de vieille, glaces, crêpes, Kaiserschmarren, croquettes, gâteau d'Auvergne, langues au miel, écus au miel, nougat de Montélimar, turrón, pastilles, çakçäk, loukoum, sans oublier l'hydromel !

Remerciements : à Vincent Albouy, Henri Auzuech, Laurent Bessou, Jean-Marie Calmes, Georges Causses, Marie-Bernard Pataille et l'Oise Apicole.