



# L'or jaune des ruches

par Cathy Vercauteren

Le nectar extrait des ruches de la région de Crans-Montana offre à tous ceux qui aiment se gorger de miel un choix de qualité.

C'est au mois de mars que le travail débute en général pour la bonne dizaine d'apiculteurs de la région. Un travail minutieux qui débouche sur la production d'un nectar exquis aux arômes de montagne. Dent-de-lion, esparcette, narcisse, lupin, marguerite, ou encore du miellat de sapin: tels sont les arômes sucrés issus des fleurs que l'on reconnaît dans le miel de la région, comme celui de l'apiculteur Sauro Bordonni, primé l'année dernière.

Si des abeilles rôdent autour de vous lors d'une balade bucolique, dites-vous que vous n'êtes sans doute pas loin de l'une ou l'autre des quelque cent soixante ruches qu'accueille la région.

Ces ruches produisent chacune en moyenne et par année pas moins de douze kilos de miel, produit bien du terroir qui se retrouve en vente sous l'appellation «miel de montagne».

Le travail des apiculteurs débute chaque année vers le mois de mars en général, par le nettoyage

It's generally in March that the ten or so beekeepers in the region begin working. Their meticulous work results in the production of an exquisite nectar filled with mountain flavours. Dandelion, sainfoin, narcissus, lupin, daisy and pine honeydew: the sweet flavours from these flowers make the honey from this region easy to identify. One example is the honey made by Sauro Bordonni, a prize-winning beekeeper last year.

Should some bees buzz around you when you're out walking in the countryside, you can be sure that you're not too far from one of the one hundred and sixty or so hives scattered throughout the region.

Each of these hives has an average annual production of no less than a dozen kilos of honey and this local produce can be found for sale under the "mountain honey" label.

The beekeepers' work generally begins towards March each year with the cleaning of the hives

Si à l'approche un peu trop familière d'une abeille autour de vous ne vous fait pas prendre la poudre d'escampette, pourquoi ne pas vous offrir la visite d'un rucher?

Informations au 079 448 57 16.

Pour en savoir plus sur la vie de l'abeille, rendez-vous du 1<sup>er</sup> au 3 septembre 2006, au CERM (Centre d'Expositions et de Réunions de Martigny) pour la Fête de l'abeille.

**Environ 160 ruches  
dans la région  
de Crans-Montana  
produisent un  
miel de montagne  
au goût typique.**

des ruches et le contrôle des colonies, des reines, du couvain (espace réservé aux œufs et aux larves). Il s'agit de vérifier encore les provisions de nourriture destinées aux abeilles. En avril, le couvain est agrandi afin d'octroyer plus de place aux abeilles et éviter ainsi que la colonie ne quitte la ruche par manque de place. La reine est éventuellement remplacée si elle n'est pas assez productive en œufs. Ensuite, on pose les hausses, supports dans lesquels les abeilles stockent la production de miel.

En mai débute l'élevage des reines. On procède alors à la sélection des têtes couronnées qui présentent une bonne résistance aux maladies d'une part, mais aussi à la sélection de celles qui donneront naissance à des abeilles au caractère doux, et qui vont garantir une qualité et une quantité de production de miel. C'est à cette période que débute aussi la première récolte du fruit du travail des abeilles séjournant en plaine. Le mois de juin correspond, lui, à la phase de la transhumance des ruches: les colonies seront installées en montagne afin qu'elles continuent à stocker du miel, et permettre ainsi une seconde récolte. En juillet débute la récolte du miel élaboré en montagne. En août, il faut commencer à ravitailler les ruches afin qu'elles disposent d'une bonne réserve de nourriture jusqu'à la prochaine récolte, puisque le miel est parti sur nos tartines... Vient alors la période d'hivernage et l'heure de prendre des précautions en prévision du froid de l'hiver.

and checking the colonies, the queens and the brood boxes (the area reserved for the eggs and the larvae). The stocks of food for the bees need to be checked as well. In April, the brood boxes have to be enlarged in order to allow more room for the bees and to prevent the colony from abandoning the hive due to lack of space. The queen can eventually be replaced if she is not producing enough eggs. Afterwards, the hives are equipped with frames, which are the racks on which the bees stock the honey they produce. In May, the breeding of the queen bees begins. A selection of the crowned heads then takes place, firstly those who are most resistant to sickness and also those who are likely to breed sweet natured offspring who will guarantee the production of a large quantity of good quality honey. At this time the first rewards for all this hard work can be reaped, when the harvest of the honey from the bees that are in the plain takes place. In June, the hives are moved to their summer pastures: the colonies are taken up to the mountains so that they can continue stocking honey and a second harvest can be undertaken. In July, the harvesting of the honey that has been made in the mountains begins. In August, due to the fact that all the honey has found its way into our sandwiches, the hives have to be stocked up so that there is enough food in reserve to last until the following harvest. Then comes the next hibernation period and it's time to take all the necessary precautions against the winter cold.

## Rendez visite aux abeilles!

Vous êtes ici à Crans-Montana pour quelques jours? Le fruit du travail des abeilles de la région vous titille les papilles? Les différentes variétés de miels de montagne produites dans la région sont en vente notamment dans les différentes laiteries de la station ou directement chez l'apiculteur.

## Visiting the bees!

Are you staying in Crans-Montana for a few days? Does the end product of all this work done by the bees make your mouth water? If so, you'll find an assortment of mountain honey that is produced in the region on sale in the dairies in the resort or directly from the beekeepers.

If by any chance a few slightly too friendly bees buzzing around you don't send you running, why not treat yourself to a visit of the hives?

Information: 079 448 57 16.

For further information about the life of bees, don't miss the Fête de l'abeille from 1<sup>st</sup> to 3<sup>rd</sup> September, 2006, at the CERM (Centre d'Expositions et de Réunions in Martigny).

