

L'importance du pollen

L'importance du pollen dans la ruche n'est plus à démontrer. Nos abeilles ont besoin d'un pollen varié, de qualité et abondant en période de production de couvain ou à l'approche de l'hiver afin d'amasser des graisses. Le pollen est l'unique source de protéines (aminoacides à large spectre), lipides et vitamines nécessaires à la bonne alimentation de nos abeilles. Le miel apporte presque uniquement des hydrates de carbone. Le taux de protéines varie suivant les fleurs (de 7 à 37 %).

Gilles Fert, auteur de *L'élevage des reines*, aux Editions Rustica, gilles.fert@wanadoo.fr, www.apicultureaquitaine.fr



1 Le pain d'abeilles est le pollen stocké puis tassé dans les cadres, par les abeilles. Ce pollen a subi une fermentation lactique analogue à un ensilage et possède de ce fait une valeur nutritive plus élevée que le pollen frais récolté par l'apiculteur. Plus les rentrées de pollen sont de couleurs variées, plus le pain d'abeilles est riche. En période d'abondance, vous pouvez récolter et conserver les beaux cadres de pain d'abeilles au congélateur pour les redistribuer en période de disette.

Attention

Afin d'éviter la propagation de maladies dans votre rucher, utilisez du miel et du pollen issus de vos propres ruches pour la préparation des pâtes de protéines.

Précautions

On trouve dans le commerce des poudres de protéines à mélanger dans le sirop. Attention aux risques de fermentation, ne préparez qu'une petite quantité à la fois !



2 La carence en pollen entraîne le nourrissage des jeunes larves avec très peu de gelée royale pourtant nécessaire à leur alimentation. On peut observer les conséquences de cette déficience sur certaines colonies où le pourcentage de couvain disséminé est particulièrement important. Toutes ces larves et nymphes mortes, par manque de pollen, sont évacuées par les ouvrières, ceci dans le cas d'une colonie ayant un comportement hygiénique développé. Les conséquences de ces carences nutritionnelles sont le développement de mycoses avec présence de couvain plâtré (*Ascosphaera apis*). La mauvaise alimentation des jeunes larves entraîne un ralentissement du développement des nymphes et un maintien difficile de la colonie à une température précise de 35 °C nécessaire à la métamorphose complète. Cette température est indispensable pendant les 48 heures qui suivent l'operculation, sinon il n'y a pas formation complète du canal qui communique entre l'intestin et le cloaque. Canal qui permet la germination des spores des mycoses et l'invasion par leur mycélium au reste de la nymphe.

L'importance du pollen



© Gilles FERT

3 Les carences en protéines s'observent par un couvain de mauvaise qualité, parfois des abeilles atrophiées, des développements de loque européenne ou de mycoses dont les spores sont présentes dans 90 % des ruches. En cas de manque en pollen, on observe aussi parfois le phénomène de cannibalisme sur le couvain. Les ouvrières commencent à manger le couvain de mâles et ensuite la tête des nymphes d'ouvrières. Dans ce cas, il est temps d'intervenir.



© Gilles FERT

5 Dès qu'apparaissent les symptômes de cannibalisme, vous pouvez distribuer la pâte de protéines. Placez une galette de 200 g juste au-dessus des cadres de couvain, jamais dans le nourrisseur. Les jeunes nourrices auront ainsi accès à cette source de protéines. Renouvelez cette galette dès que la colonie a tout consommé. Un nourrissage de sirop à 50/50 de concentration est distribué en parallèle. Il favorisera la récolte de pollen si la météo le permet.



© Gilles FERT

4 On a vu que le meilleur apport de protéines reste le pain d'abeilles. Mais en cas de disette, il faut agir et préparer rapidement un succédané de protéines. On trouve énormément de recettes dans la littérature apicole. Une des plus utilisées est une préparation à 50/50 de levure de bière (*Saccharomyces cerevisiae*) micronisée et inactive et de pollen congelé, le tout mélangé avec du miel. Faites dissoudre le pollen congelé dans un peu d'eau, ajoutez la levure et mélangez bien avec le miel liquéfié et tiédi. Laissez reposer au moins une heure avant de faire les galettes.



© Gilles FERT

6 Attention si vous placez des trappes à pollen sur vos ruches. Choisissez un modèle qui ne prélève qu'un pourcentage raisonnable, soit 15 à 20 %. Retirez les trappes quand la météo se dégrade sur une longue période. Autant on peut récolter le pollen en période d'abondance afin d'éviter le blocage de ponte, autant il est dangereux de laisser les trappes en service quand la météo se détériore. Pour sa conservation, préférez la congélation qui préserve toutes ses propriétés.

