



## LETTRE

**Septembre Octobre 2025**

### SOMMAIRE

- . Hommage à Claude TIBERI
- . Journée Technique Apicole  
**du 4 octobre 2025**
- . Les effets du réchauffement climatique sur la filière apicole et les abeilles en Savoie
- . Le miel, les miels

Retrouvez toutes les informations du GDSA73  
sur notre site internet [www.gdsa73.fr](http://www.gdsa73.fr)

Mise en page



#### Contacts GDSA 73

Président : Cyril VALLIER

Petit-Cœur – 73260 LA LECHERE

[Gdsa73@gdsa73.fr](mailto:Gdsa73@gdsa73.fr)

Tél : 06 85 25 44 05

Vice-président : Sébastien DURAZ

Trésorière : Edith CHARIGLIONE

[ec.hermillon@gmail.com](mailto:ec.hermillon@gmail.com)

Trésorier adjoint : Kléber LUYAT

[kluyat@gmail.com](mailto:kluyat@gmail.com)

Secrétaire : Frédéric FEAZ

[Commandesgdsa73@gmail.com](mailto:Commandesgdsa73@gmail.com)

Secrétaire adjoint : Olivier FERNANDEZ

[ofernand@free.fr](mailto:ofernand@free.fr)

Responsable Formations : Sébastien DURAZ

[sebastienduraz73@hotmail.fr](mailto:sebastienduraz73@hotmail.fr)

Vétérinaire conseil : Dr Claude GOTTARDI

[g2cdjm@gmail.com](mailto:g2cdjm@gmail.com)

Animateur réseau Frelon : Yves BONNIVARD

[yves.bonnivard@laposte.net](mailto:yves.bonnivard@laposte.net)

Animateur réseau Aéthina : Joseph FABIANO

[josephfabiano@gdsa73.fr](mailto:josephfabiano@gdsa73.fr)

Resp. rucher technique : Cyril VALLIER

[cyril.vallier@gdsa73.fr](mailto:cyril.vallier@gdsa73.fr)

Resp. Gestion PSE / TSA : Gilles FRACHER

[fgprestation@orange.fr](mailto:fgprestation@orange.fr)

LA D.D.C.S.P.P.  
321 Chemin des Moulins  
BP 91113  
73 011 CHAMBERY Cedex  
Tél : 04 56 11 05 77

# *Hommage à notre ami Claude...*

Rédaction Henri BOROT et Jean-Michel GALLIOZ



Claude TIBERI nous a quitté le 14 août 2025, laissant sa famille et ses amis dans une profonde tristesse.

Lors de ses obsèques, l'au revoir de la famille nous a permis de découvrir toute l'affection que Claude lui portait ainsi que ses engagements dans la vie publique et associatives..

Les prises de paroles, de ses amis ont mis en évidence le parcours exceptionnel de Claude.

## **Une vie au service des autres.**

### **L'apiculture :**

Claude TIBERI entretenait une véritable passion pour l'abeille, sa dynamique et sa motivation l'amènèrent à accepter des responsabilités au sein du Rucher des Allobroges : Le secrétariat, puis en 2014 la présidence de la section de La Rochette qu'il a assuré après le décès brutal de Jean GENIN , en 2009 membre du Conseil d'Administration du Rucher des Allobroges, en 2020 avec Michèle son épouse et des bénévoles, ils ont procédé à la réactivation de la bibliothèque de l'association.

### **Le G.D.S.A. de Savoie (Groupement de Défense Sanitaire des Abeilles).**

Administrateur de longue date, il assura le secrétariat avec rigueur, motivant sans cesse les apiculteurs face à la prédation subit par l'abeille ainsi que son développement. Claude savait faire coexister sa deuxième passion, la photographie. L'appareil toujours en bandoulière il savait saisir le scoop à chaque occasion.

Lors de la cérémonie au centre funéraire Fred FEAZ ancien président a retracé le parcours de Claude pour l'apiculture Savoyarde, mettant en avant ses multiples compétences.

Avec le rucher technique du G.D.S.A situé à Saint Baldolph appelé " Claude TIBERI ", les apiculteurs de Savoie honorent un homme dévoué à la cause des abeilles.

## Un élu à l'écoute de la population (de J.M. GALLIOZ)

Claude TIBERI, Maire de 2001 à 2008 de la commune de Villaroux canton de La Rochette,

Ma première rencontre avec Claude remonte à 2004 à Chambéry lors de la préparation des élections cantonales, nous étions de même sensibilité et tous les deux candidats, lui pour La Rochette, moi pour St Michel de Maurienne. J'ai découvert un homme de grande sensibilité, très attentif aux personnes et respectueux de leurs convictions.

Au-delà de sa fonction de Maire, il n'a pas hésité à s'impliquer avec son épouse dans des projets communaux : Dans les années 80/85 initiation publique à l'informatique favorisant le rapprochement avec Jacques FAVERJON qui sera élu en 2001 Maire de La Chapelle Blanche, ce dernier dans son allocution, nous a apporté un témoignage très fort de l'engagement de notre ami Claude, tissant des liens forts entre les deux communes, en particulier avec un comité des fêtes commun.

Plus localement Claude a beaucoup œuvré sur le dossier eaux usées, un dossier difficile. Rassembleur il était, à l'exemple de la réalisation du four à pain communal.

Ces dernières années nous allions lors des réunions du G.D.S.A. chercher Claude et le ramener à son domicile, trajet qui m'a permis de retrouver 40 ans plus tard avec une certaine émotion, Villaroux et La Chapelle Blanche pays qu'affectionnait Claude..

Les apiculteurs de Savoie s'associent à la peine de toute la famille de Claude TIBERI et lui prient de trouver dans ces quelques témoignages un peu de réconfort

### ***La double passion de Claude : l'apiculture et la photographie***





**Vente de traitements AMM**

à base d'acide oxalique : Oxybee,  
Apibioxal, Varromed sur

présentation de l'adhésion et de la  
déclaration de ruchers

**SAMEDI**

**04/10**

**2025**

Espace

**F. MITTERRAND  
MONTMELIAN**



Vente de grille encagement  
de reines



**VENTE DE MATERIEL**



**Véto-pharma**  
Engagés pour l'apiculture



# Conférences

**9h30 à 11h30 : Varroa et nouveaux défis—Stratégie d'adaptation face aux nouvelles pressions sanitaires, environnementales et climatiques**

Par Daniela Hölzle

**13h45 à 15h30 : Varroa et gestion intégrée**

Par Baptiste HUGONET

**16h00 à 17h00 : Encagement des reines**

Par Sébastien DURAZ

**Entrée gratuite Ouvert à tous – AUCUNE RESTAURATION NI BUVETTE sur place**

**Fermeture des portes de 11h45 à 13h30**

# *Les effets du réchauffement climatique sur la filière apicole et les abeilles en Savoie.*

Résumé par Fred FEAZ

Le réchauffement climatique modifie les écosystèmes à un rythme accéléré, affectant particulièrement la biodiversité, dont les pollinisateurs et les abeilles.

En Savoie, un territoire de montagne, les conséquences de ces changements sont d'autant plus marquées en raison de la vulnérabilité des milieux naturels.



Cet article explore les impacts du réchauffement climatique sur la filière apicole en Savoie, en analysant les effets sur la santé des colonies d'abeilles, la floraison des plantes mellifères, et l'évolution de la production de miel. Une attention particulière est portée sur les pratiques agricoles et apicoles locales, ainsi que sur les stratégies d'adaptation pour préserver la filière.

## **\*\* 1. Introduction\*\***

La Savoie, région montagneuse de l'est de la France, est caractérisée par un climat subalpin, idéal pour l'élevage d'abeilles et la production de miel. Cependant, les phénomènes climatiques extrêmes (chaleur excessive, sécheresse, hivers plus courts, etc.) liés au réchauffement climatique impactent directement les abeilles et les écosystèmes pollinisateurs.

Le réchauffement climatique modifie les conditions de température et d'humidité, perturbe la floraison des plantes mellifères et affecte la dynamique des colonies d'abeilles. Cet article examine les effets spécifiques du réchauffement climatique sur la filière apicole en Savoie, en se concentrant sur la période récente, en utilisant des données météorologiques locales et des observations des apiculteurs.

## **\*\* 2. Impacts du réchauffement climatique sur la biologie des abeilles\*\***

Les abeilles, en tant qu'insectes thermosensibles, réagissent directement aux variations de température.

L'augmentation de la température moyenne peut entraîner un démarrage plus précoce de l'activité des colonies au printemps, mais aussi des périodes d'inactivité plus longues en automne, lorsque la température devient trop fraîche.

### **\* \*\* Phases de reproduction\*\***

Le réchauffement climatique pourrait perturber le cycle de reproduction des abeilles. Des températures plus élevées en hiver pourraient empêcher l'abeille reine de régénérer ses réserves de ponte, ralentissant ainsi la reproduction des colonies.

### **\* \*\* Résilience face aux maladies\*\***

Une augmentation de la température et une modification de l'humidité peuvent rendre les abeilles plus vulnérables à certaines maladies et parasites, comme le varroa, qui prolifère sous des conditions plus chaudes et humides.

## **\*\*3. Perturbation de la floraison des plantes mellifères\*\***

Les abeilles dépendent des plantes mellifères pour leur nourriture (nectar et pollen). Le réchauffement climatique modifie les saisons de floraison, créant un décalage entre la disponibilité des ressources et les besoins des colonies.

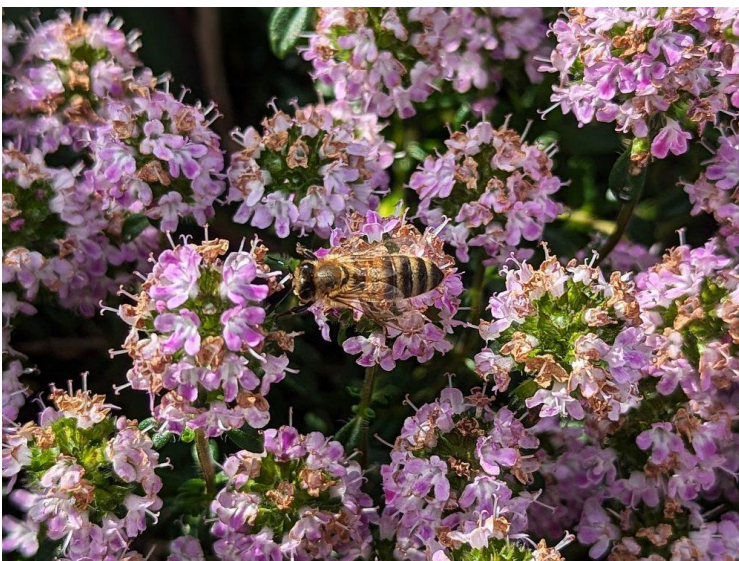
### **\* \*\* Délai de floraison\*\***

Le réchauffement climatique entraîne une floraison plus précoce de certaines plantes, mais parfois trop tôt pour coïncider avec le pic d'activité des colonies. À l'inverse, certaines plantes mellifères pourraient voir leur floraison retardée, ce qui compromet la pollinisation et la récolte du nectar.



### **\* \*\* Diversité florale\*\***

Les plantes mellifères spécifiques à la Savoie, comme le thym ou le tilleul, peuvent voir leur aire de répartition modifiée par le réchauffement, réduisant la diversité des ressources alimentaires pour les abeilles.



#### **\*\* 4. Effets sur la production de miel en Savoie\*\***

La production de miel en Savoie est fortement influencée par le climat local. Le réchauffement climatique entraîne des fluctuations importantes des rendements en miel, avec des années où la

production est plus faible en raison de sécheresses ou d'une mauvaise synchronisation entre la floraison et l'activité des abeilles.

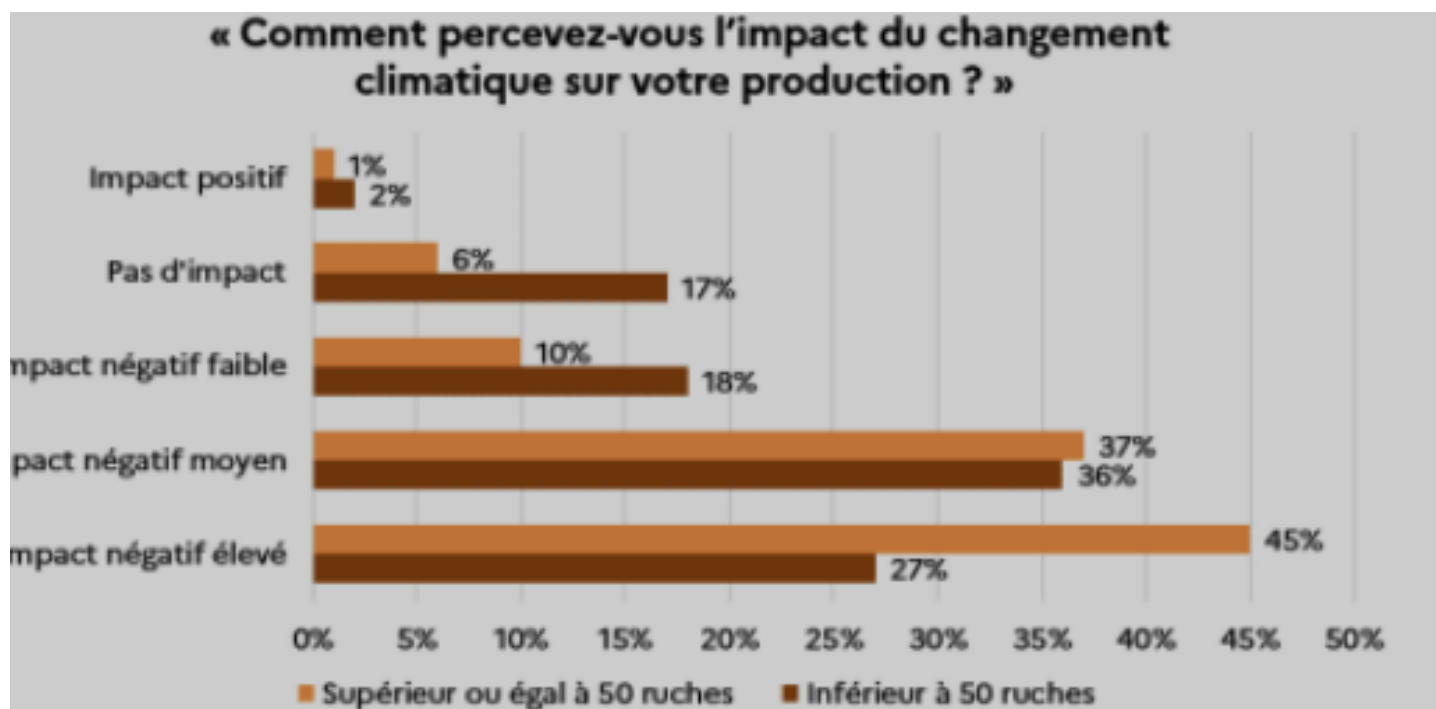
### **\* \*\* Rendement variable\*\***

En raison de la variation des saisons, les apiculteurs constatent des récoltes de miel moins prévisibles, avec des années de faible production, notamment si la sécheresse affecte la flore mellifère. De plus, un hiver plus doux peut induire une consommation excessive des réserves par les colonies.

### **\* \*\* Qualité du miel\*\***

La diversité des plantes mellifères étant affectée, la composition du nectar récolté par les abeilles change, ce qui peut influencer la qualité du miel produit. Par exemple, un manque de certaines fleurs pourrait réduire la production de miel monofloral, apprécié par les consommateurs.

## **\*\* 5. Impacts économiques sur la filière apicole en Savoie\*\***



Le réchauffement climatique n'affecte pas seulement les abeilles et la production de miel, mais a également des répercussions sur les revenus des apiculteurs. Les périodes de sécheresse prolongées, combinées à des saisons plus erratiques, rendent plus difficile la gestion des ruches.

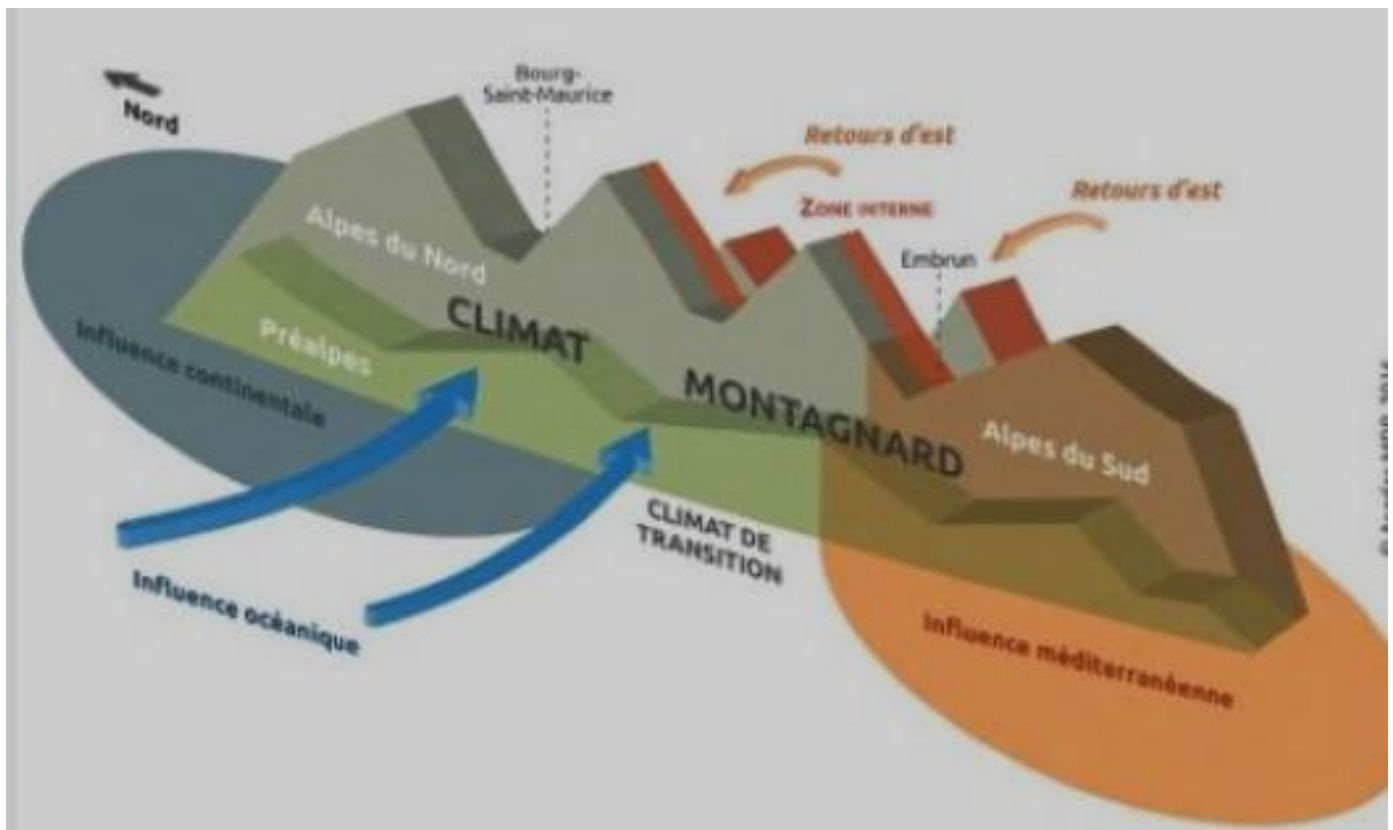
### **\* \*\* Coûts accrus\*\***

Les apiculteurs doivent investir davantage dans des mesures de protection contre les maladies, et parfois acheter des ressources alimentaires supplémentaires pour soutenir leurs colonies pendant les périodes de disette.

### **\* \*\* Adaptation des pratiques\*\***

Pour faire face à ces nouvelles contraintes, les apiculteurs adaptent leurs pratiques. Par exemple, certains déplacent leurs ruches en altitude pour bénéficier de températures plus fraîches, ou diversifient leurs activités pour compenser les baisses de production.

## **\*\* 6. Stratégies d'adaptation face aux changements climatiques\*\***



Face à ces défis, plusieurs stratégies peuvent être mises en place pour protéger les abeilles et assurer la viabilité de la filière apicole en Savoie :

### **\* \*\* Sélection de races d'abeilles adaptées\***

L'adaptation des races d'abeilles à des climats plus chauds et à des conditions météorologiques extrêmes est une avenue prometteuse. Certaines races, comme l'abeille noire, sont mieux adaptées aux climats montagneux et plus résistantes aux maladies.

**\* \*\*Gestion optimisée des ruches\*\*** : Les apiculteurs peuvent adopter des pratiques de gestion plus flexibles, comme déplacer les ruches en fonction des saisons et des conditions météorologiques.

## **\* \*\* Promotion de la biodiversité\*\***

Encourager la plantation de plantes mellifères résistantes aux variations climatiques permettrait d'assurer une meilleure alimentation des colonies d'abeilles.

## **\*\* 7. Conclusion\*\***

Le réchauffement climatique constitue un défi majeur pour la filière apicole en Savoie, avec des effets visibles sur la santé des colonies d'abeilles, la synchronisation de la floraison des plantes mellifères et la production de miel. Cependant, il existe des solutions pour atténuer ces impacts, notamment par l'adaptation des pratiques apicoles et la gestion de la biodiversité locale. Une prise de conscience accrue des enjeux liés au réchauffement climatique, associée à des actions concrètes à l'échelle locale, pourrait aider la filière apicole à se préserver dans un avenir incertain.

## **\*\* Références : \*\***

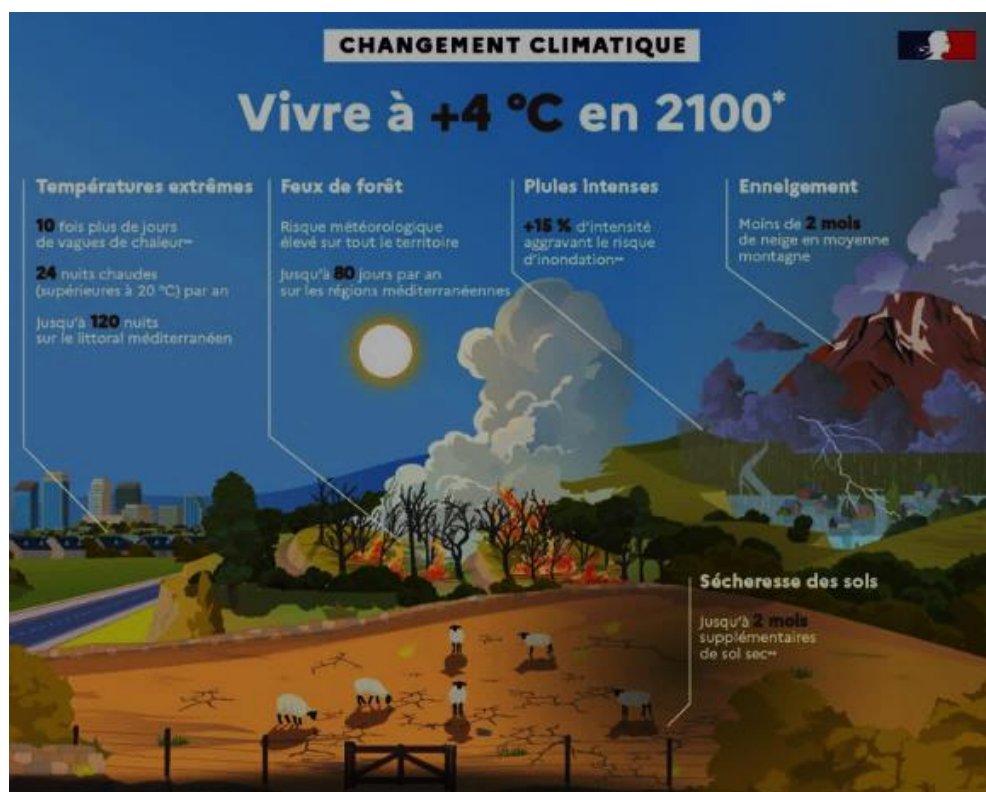
**\* \* Autorité Européenne de Sécurité des Aliments\* (EFSA). (2020).**

"Les impacts du réchauffement climatique sur les pollinisateurs européens".

**\* \* Guillem, C.\*, & \*Perroud, J.\* (2018).**

"Les abeilles et le changement climatique : un état des lieux". \*Revue d'Apiculture et de Biodiversité\*.

**\* \* Observatoire des abeilles de Savoie\* (2023). "Rapport annuel sur l'impact des conditions climatiques sur la production de miel".**

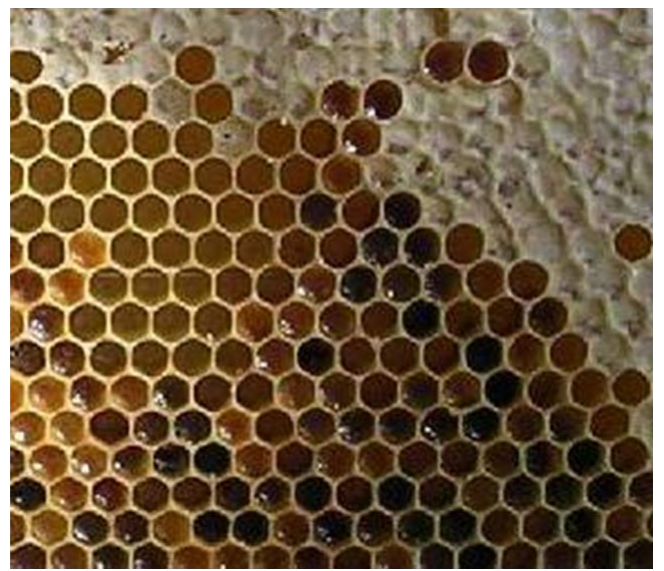
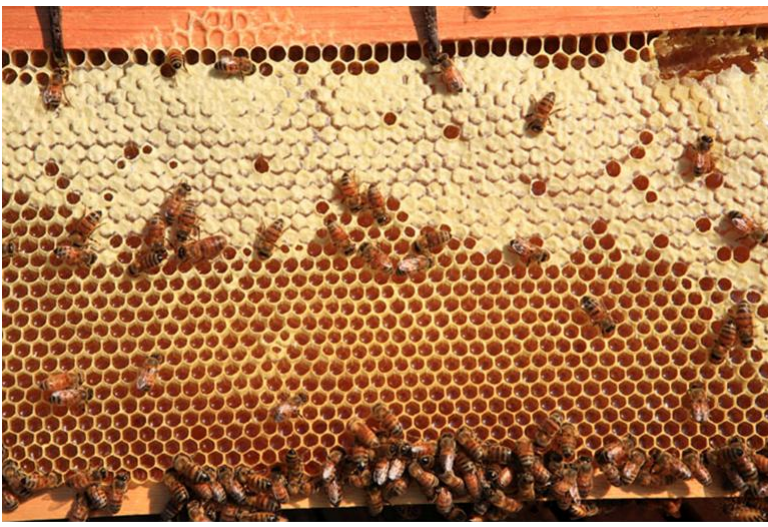


# *Le miel, les miels...*



**Il y a autant de miels que de nectars de fleurs dont ils proviennent.**

**Les miels se distinguent par leur couleur, leur odeur, leur consistance et leur saveur ( en fonction de leur plus ou moins grande facilité à cristalliser ou à rester liquide).**



Le procédé de mûrissement du nectar comprend l'évaporation de la teneur en eau jusqu'à moins de 19 pour cent et l'addition d'une petite quantité d'enzymes.

Les ouvrières font cela en régurgitant continuellement des gouttelettes de nectar de leur estomac à miel et en les faisant sortir de leurs trompes.

L'évaporation est accélérée en augmentant la surface des gouttelettes.

L'action mélange aussi des enzymes qui transforment les sucres complexes du nectar en sucres simples.

Dans la ruche, le miel est toujours stocké au-dessus et autour du secteur de ponte du nid. Les abeilles adultes se nourrissent de miel, et le mélangent au pollen ( le pain d'abeille ) pour nourrir les ouvrières plus âgées et les larves de faux-bourçons.

**Un kilo de miel = 500 000 fleurs visitées ...**

**et 40 000 km parcourus !**

## **MIEL ET DIABETE**

Le miel étant composé en moyenne de 38 % de fructose et 31 % de glucose ne peut être recommandé à une personne diabétique.

Cependant, le miel n'est pas contre-indiqué chez le diabétique. Il peut être intégré dans la ration alimentaire mais dans le cadre strict de la ration des glucides qui lui est permise journallement.

***Le miel ne doit pas être consommé par les enfants de moins d'un an.***

### **Pourquoi?**

Parce qu'il y a un risque de botulisme infantile.

Rare, cette affection est très grave. Elle est associée à la présence d'une bactérie appelée *Clostridium botulinum*.

Une fois ingéré, via l'aliment, la bactérie libère une toxine très puissante : la toxine botulique.

Les symptômes d'alerte : constipation, anorexie, faiblesse, altération des cris et perte du contrôle de la tête.

**Il faut avertir les mères de ne pas donner de miel cru à leurs enfants, prévient l'OMS**

## *Quelques miels...*

### **MIEL d'ACACIA**

**Il est ambré et sirupeux.**

C'est un miel de table des plus appréciés. Il se granule très difficilement.

**Il est laxatif**, l'utiliser est donc un très bon moyen pour ne pas être constipé.



### **MIEL de BRUYERE**

**Il est ambré clair à rouge brun, assez épais et visqueux.**



C'est un miel de table savoureux. C'est l'un des plus riches en minéraux.

**C'est un reconstituant énergétique et diurétique efficace.**

Il est conseillé en cas de surmenage, d'anémie, de neurasthénie, d'inappétence. Il est aussi bon pour les rhumatismes et les déminéralisations.

## **MIEL de COLZA**

**Couleur paille à  
rougeâtre,  
il est grenu.**

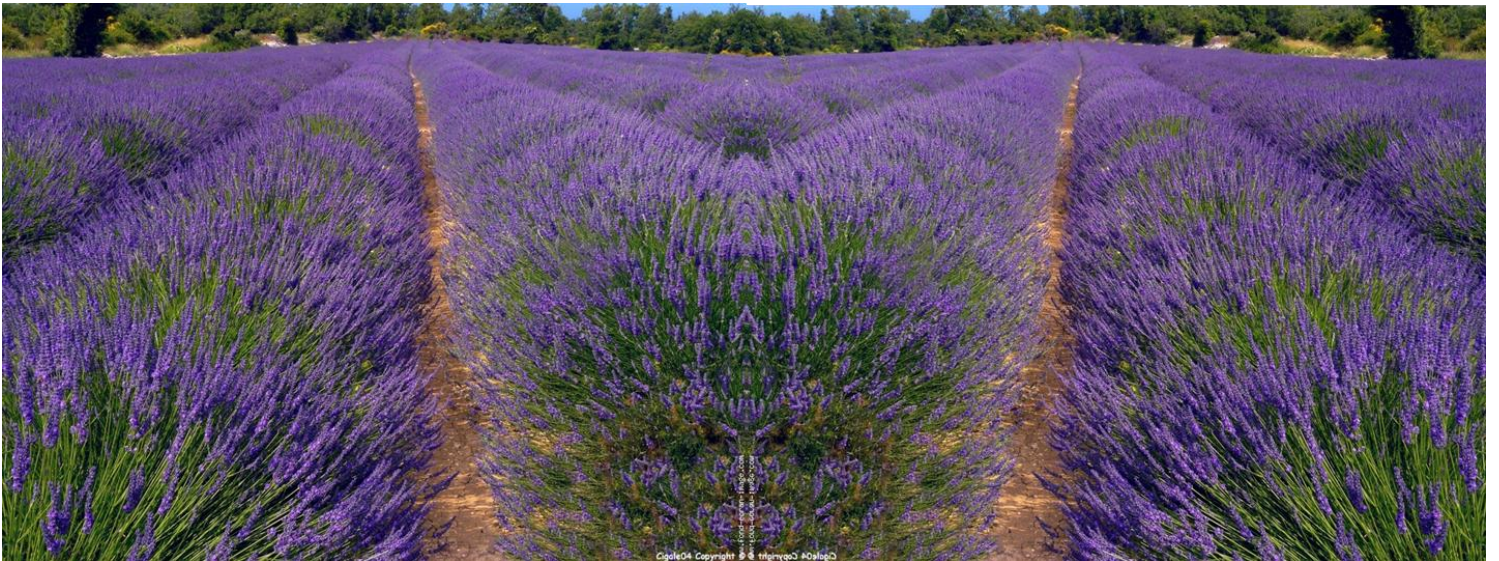
Il n'a pas d'arôme ou de saveur  
particulier.

Il est employé comme miel de table  
et miel d'hydromel.



**Il a une action salulaire sur le cœur.**

## **MIEL de LAVANDE**



**Il est légèrement ambré et assez fluide.**

C'est un miel de table très fin.

**Il est riche en fer.**

Il est efficace en cas de maladies bronchiques ou pulmonaires.

## MIEL de SAINFOIN

**Il est blanc et fin.** Son arôme est délicat.  
C'est un miel de table.



## MIEL de SAPIN

**Il est de couleur vert foncé, épais.**

Il est recommandé dans les affections respiratoires, les rhumes, la toux, la grippe, l'angine, la bronchite...



## MIEL de SARRASIN

**Il est brun à rougeâtre, à grains fins et réguliers.**

Son goût est caractéristique. C'est un miel de table et de pain d'épices.

**Il est particulièrement riche en sels minéraux.**

Il est recommandé en cas de déminéralisation.



## **MIEL de ROMARIN**

**Il est blanc ou ambré neigeux, un peu épais.**

Il est parfumé. C'est un miel aromatique de table. Il est recommandé en cas de fatigue de mauvaise digestion et comme stimulant du foie, en cas d'insuffisance hépatique, contre les brûlures, des ulcères d'estomac et en cas d'absence de règles.



**MIEL de TILLEUL : Il est d'une couleur verdâtre à noir, très visqueux.**

C'est un miel balsamique.  
Un miel de table agréable.

**Il est diurétique et digestif.**

Il est calmant, il est donc recommandé aux personnes nerveuses, irritables et insomniaques.



## MIEL de TREFLE

**Il est blanc et moelleux.**

Il est très délicatement parfumé.  
C'est un excellent miel de table.

**C'est le plus riche des  
miels en vitamines**



## MIEL d'ORANGER

**Il est jaune ambré clair,**

transparent lorsqu'il est liquide et blanc légèrement teinté en grains très fins et onctueux lorsqu'il est cristallisé. Il est parfumé. C'est un excellent miel de table.

**Il est antispasmodique.** Il est recommandé comme calmant et en tisanes légères pour les très jeunes enfants et en cas d'insomnies pour les adultes.



**... Et tant d'autres miels monofloraux ...**

# Le miel ...

## Le connaissiez-vous ainsi ? Extraits Abeille de France et l'Apiculteur

**Les miels de nectar contiennent  
7 à 8 sucres, minimum 6**

### Sucres :

| Glucose | Fructose | Isomaltose | Saccharose | Turanose | Maltose |
|---------|----------|------------|------------|----------|---------|
| 33,4%   | 37,4%    | 1,0%       | 1,2%       | 1,1%     | 0,8%    |

| Glucose/Eau | Fructose/Glucose | Fructose + Glucose | Pouvoir rotatoire<br>spécifique |
|-------------|------------------|--------------------|---------------------------------|
| 1,88        | 1,14             | 70,8%              | -11,5°                          |

Miel riche en glucose avec un rapport Glucose/Eau assez proche de 2 et un rapport Fructose/Glucose assez proche de 1, ce qui explique la cristallisation rapide de ces miels qui cristallisent finement.

### pH et acidimétrie :

| pH initial | pH équivalent | Acidité libre (mEq/Kg) | Lactones (mEq/Kg) |
|------------|---------------|------------------------|-------------------|
| 3,89       | 6,5           | 12,0                   | 7,4               |

Ces paramètres sont assez typiques des miels de nectars. Le pH assez bas (<4,00) implique un vieillissement assez rapide.

**Les miels de miellats en contiennent plus d'une dizaine...**

### Le tréhalose

Le tréhalose est un diholoside qui est composé de deux molécules de D-glucose qui sont reliées entre elles par une liaison 1-1. Son hydrolyse ne peut conduire qu'au glucose. Son nom vient du nom du maltose et

### L'erlose

L'erlose est un triholoside. Il est composé de deux molécules de D-glucose et d'une molécule de D-fructose. Les deux « glucose » sont reliés par une liaison  $\alpha$  1-4 (comme pour le maltose) et le fructose est relié par son

### Terre des hommes

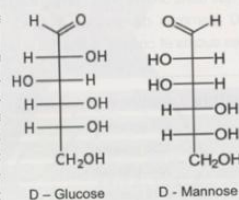
### Planète du Miel

La représentation spatiale de l' $\alpha$  D pyranoglucose

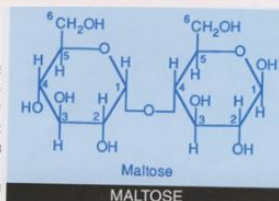
Forme pyrane du glucose  
Ici le  $\beta$  D pyranoglucose

## Les sucres en apiculture - 4

Si tous les que sont contiennent sans aucun au minimum. Des quatre miels, certains sont assez tenses et sur dernier suc contre les les miels il n'y a pas ceux qui ont des teneurs plus faibles que les autres produits sucrés, du moins les produits courants.



Les sucres de deux s grâce à un molécule c entre 2 he  $C_6H_{12}O_6$  + passe que molécule de fructose pour former du saccharose ou quand 2 molécules de glucose se lient ensemble pour former du maltose. Cependant les choses vont vite se compliquer car le nombre de façon la lier ensemble de x sucres simples même identiques est très grand et peut donc atteindre des centaines de milliers.

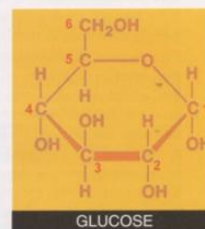
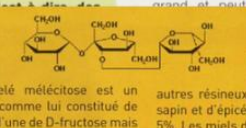


Ces quatre autres sucres sont des sucres complexes plus précisément des diholosides ou triholosides selon le nombre de sucres simples qu'ils contiennent.

### Le mélézitose

Le mélézitose également appelé mélécitose est un isomère du erlose puisqu'il est comme lui constitué de deux molécules de D-glucose et d'une de D-fructose mais ici c'est le fructose qui est au milieu des deux « glucose ».

autres résineux, sapin et d'épicéa 5%. Les miels de proportion de n



*Mangez du miel !*  
*Madame* *Monsieur*  
Avant consommation



*Mangez du miel !*  
*Madame* *Monsieur*  
Après consommation



# Miel

*Nous pouvons remercier les abeilles*

*De nous gratifier du parfum de l'été*

*Conservé dans des pots*

*A déguster lors des longues journées d'hiver*



*L'abeille va, vient, fouille, quête,  
Travaille comme un moissonneur,*

*Et par moments lève sa tête*

*Et dit au nuage : **flâneur** !*

*( **Victor Hugo** )*



*Rien ne ressemble à une âme comme une abeille,  
elle va de fleur en fleur comme une âme d'étoile en étoile,  
et elle rapporte le miel comme l'âme rapporte la  
lumière"*

*( **Victor Hugo, Quatre-Vingt-Treize** )*

***Faites-nous part de vos connaissances !***

*Vous avez d'autres informations,  
faites-nous part de vos commentaires  
et expériences pour les partager.*

*Avez-vous des plantes mellifères ? De belles photos ?*

*Envoyez vos informations et commentaire à :*  
[josephfabiano@gdsa73.fr](mailto:josephfabiano@gdsa73.fr)