

INFO

Sommaire

page

- Apiculture 1
- Moutarde de Bénichon 2
- Le temps des cerises.....3
- Actions Ajax.....3
- Drosophile suzuki 4
- Sel marin 6
- Blocs de magnésie 8
- Entretien du cuir 8



Apiculture

L'utilisation en apiculture de produits chimiques de base doit faire l'objet de précautions afin de sauvegarder au mieux les colonies et la qualité des denrées apicoles.

La Confédération via ses différents offices et instituts a classé les produits utilisés en 4 catégories :

- médicaments vétérinaires
- biocides
- aliments
- produits chimiques

De cette classification dépend le canal de distribution des produits.

Les substances suivantes sont considérées comme médicaments lorsqu'ils sont destinés à agir sur et au travers de l'organisme de l'animal pour lutter contre le varroa : l'acide formique, l'acide lactique, l'acide oxalique ainsi que le thymol.

L'acide acétique, l'acide formique, l'acide peracétique et l'eau oxygénée sont considérés comme biocides lorsqu'ils sont utilisés pour

lutter contre des organismes nuisibles (par exemple contre la fausse teigne) sans entrer au contact des abeilles.

Les produits destinés à éloigner les abeilles lors des travaux en ruche (huiles essentielles mélangées ou non à de l'alcool, fumée de bois non-traité) sont considérés comme produits chimiques.

Le soufre, la soude caustique ainsi que la soude sont également considérés comme produits chimiques lorsqu'ils sont utilisés comme produit de nettoyage.

Pour plus d'information, Swissmedic publie sur son site internet un récapitulatif des dispositions légales en vigueur.

Moutarde de Bénichon

Spécialité fribourgeoise à déguster avec de la cuchaule en entrée lors du repas de la Bénichon.

Ingrédients

200g moutarde noire en farine grossière
5dl vin blanc
3 l eau
150g cannelle en bâtons
6 à 8 étoiles d'anis
1kg sucre candi
1 l vin cuit
250g farine.



Marche à suivre

Faire tremper la farine de moutarde une demi-journée dans le vin blanc. Cuire l'eau, l'anis étoilé, la cannelle en bâtons et le sucre candi environ 2h 30. Délayer la farine dans le vin cuit. Passer le jus de cuisson des épices, ajouter la farine et le vin cuit, cuire 15 min environ. Ajouter la moutarde et le vin et cuire encore 5 min.

Nous distribuons les épices ainsi que l'essence d'anis type vert

pour les biscuits à l'anis.

Source : Cuisine & traditions au Pays de Fribourg.
Editions La Sarine.



Le temps des cerises

Le temps des confitures est arrivé. Distribimie vous propose de la gélatine, de la pectine, de l'agar-agar, du carraghénane, de l'alginate de sodium pour créer vos confitures et gelées.

Pour fermer vos pots de confiture, vous pouvez également utiliser nos plaques de paraffine. Pour ce faire, faites-les fondre au bain marie et versez la paraffine fondue sur la confiture froide. Cette méthode permet une excellente conservation de la confiture.

Actions Ajax

Profitez de notre action Ajax jusqu'au 31 août (dans la limite des stocks disponibles).



Ajax nettoie-tout 1 l. & Ajax antibactérien

Fr. 2.80 au lieu de Fr. 4.00

Ajax professionnel vaporisateur 750 ml
Graisse et calcaire & Verre et inox

Fr. 5.25 au lieu de Fr. 7.50



Drosophila suzukii

Originaire du sud-est de l'Asie, la drosophile du cerisier (*drosophila suzukii*) est apparu en Europe en 2008. Elle est responsable de fortes pertes arboricoles et viticoles. En effet, cette drosophile s'attaque à tous les fruits à chair tendre (baies, cerises, prunes, raisins...) et à de nombreux fruits sauvages.



Drosophile suzuki mâle

La drosophile du cerisier mesure entre 2 et 3 mm et se caractérise par deux taches au bout des ailes pour le mâle et un ovipositeur très dentelé pour la femelle. Cet appareil très agressif permet à l'insecte de pondre dans les fruits pas encore mûrs en leur déchirant la peau, ce que ne peut pas faire la drosophile commune.

Dès que les fruits changent de couleur, la mouche suzuki migre dans les vergers et les vignes. Un individu est capable de pondre de 300 à 600 œufs dans autant de fruits. La larve sort de l'œuf en 3 jours, s'en nourrit en le transformant en bouillie en 5 à 7 jours. Le fruit tourne et sent alors le vinaigre.



Drosophile suzuki femelle et appareil ovipositeur



Appareil ovipositeur

La nouvelle génération éclore du stade nymphal au bout de 4 à 15 jours selon la température.

Pour son développement, la mouche suzuki a besoin de chaleur et d'humidité. Son cycle de reproduction est le plus rapide entre 20 à 25°C. Des températures plus élevées et continues ainsi qu'un climat sec sont néfastes à sa reproduction.

Surveillance et piégeage de masse

Afin de contrôler la présence de cette mouche dans les vergers, il convient de poser des pièges au moment du changement de cou-

leur des fruits. Un piège est constitué d'une bouteille fermée en PET de 500 ml à 1 l. en haut de laquelle on percera sur un seul côté des trous de 5 mm. La bouteille sera suspendue à l'ombre et en bordure des cultures. Des pièges analogues sont vendus dans les magasins spécialisés.

Comme appât, on mettra dans les récipients le mélange suivant :

50 %	eau
40 %	vinaigre de pomme
10 %	vin rouge
2 gouttes	détergent vaisselle

L'appât doit être changé toutes les 2 semaines. Attention ! Ne pas verser l'appât contaminé sur le sol pour éviter la prolifération de la mouche. Procéder de même pour un piégeage à grande échelle en répartissant les pièges tous les 2 à 5 mètres.

Traitements

Afin de protéger les fruits et le raisin des drosophiles suzuki, la pulvérisation à sec de talc, de chaux éteinte ou de kaolin permet de limiter leur prolifération.

L'usage d'insecticide est en principe déconseillé étant donné que la mouche s'attaque également à des fruits prêts à être récoltés; le délai d'attente ne peut donc pas être respecté.

De plus, au vu de la succession rapide des générations (de 12 à 25 jours) et de la génétique particulière de la drosophile, un traitement aux insecticides risquerait de voir apparaître des résistances aux biocides.



Attaque sur du raisin

Des exceptions sont toutefois envisageable et sont de la compétence de l'OFAG. Se renseigner auprès de l'Agroscope.

Lors d'infestation, il est impératif de détruire les fruits contaminés. Pour se faire, deux méthodes sont conseillées : enfermer herméti-

quement les fruits contaminés dans des sacs en plastique qui seront laissés au soleil pendant 10 à 15 jours avant compostage ou les enterrer à minimum 50 cm de profondeur.

Mesures préventives

Selon les cultures, les mesures suivantes peuvent être prises.

- ne pas laisser de fruits gâtés, de pulpe ou de marc à l'air libre
- récolter rapidement et à un intervalle court
- couvrir avec des filets (maille de 0.8 mm)
- refroidir les fruits à 2 °C
- piégeage de masse

Sources : OFAG, Agoscope, BioActualités.ch

Le sel marin *La Baleine*

Le sel La Baleine est le sel de mer par excellence. Tous les sels La Baleine sont issus de salins de Méditerranée et le sel gris de l'océan Atlantique. Ils apportent le meilleur de la nature dans vos assiettes.



Le sel est produit grâce à la circulation de l'eau de mer sur de grandes superficies, appelées marais salants ou tables salantes suivant les régions. Sous l'action conjuguée de deux énergies renouvelables, le soleil et le vent, l'eau s'évapore naturellement et sa concentration augmente progressivement. Le sel en sursaturation peut alors se déposer.

Processus

- 1) Entrée de l'eau de mer sur le Salin. L'arrivée de l'eau commence à partir de mars. À ce stade, elle contient 29 grammes de sel par litre.
- 2) Circulation des eaux sur les partènements. De mars à août l'eau

traverse les partènements (zones peu profondes qui peuvent atteindre jusqu'à 300 hectares). Les sauniers font circuler l'eau de bassin en bassin.

3) La cristallisation. Lorsque la saumure est saturée, les sauniers l'orientent vers les cristallisoirs ou tables salantes (bassins rectangulaires peu profonds d'une dizaine d'hectares).



4) La récolte. Après plusieurs mois, une couche de sel d'une dizaine de centimètres d'épaisseur s'est formée au fond des tables salantes. La récolte s'effectue une fois par an en septembre.



Les salins & l'environnement

Les salins sont entretenus par les saliniers, de véritables "agriculteurs du littoral". L'activité salicole est à l'origine d'un écosystème original, particulièrement riche et divers. Le procédé de production de sel de mer entraîne des conditions favorables à l'alimentation, la reproduction et le

repos de nombreuses espèces d'oiseaux. En effet, plus de 192 espèces de plantes, 750 flamants roses et 200 espèces d'oiseaux sont présents sur les salins de Méditerranée, et se développent grâce aux eaux particulièrement chargées en sel. Cet environnement est aussi propice au développement d'une flore diverse (raisins de mer, lis des sables...).

Cette conscience écologique est également forte sur les salins du littoral Atlantique, lieux de provenance du sel gris La Baleine. La production du sel dans ces salins permet le bon développement d'une faune accueillant différentes espèces d'oiseaux d'eau comme les sternes, les mouettes, ou encore les goélands.

Assortiment

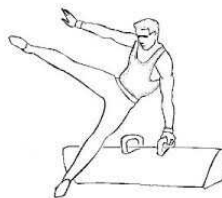
Districhimie distribue du sel marin séché (Baleine rouge), du sel

marin essoré (Baleine bleue). Ces deux sels sont également alimentaires. Nous proposons en plus un sel recomposé à gros cristaux Actisal exclusivement pour le bain.

Emballages : 1 kg & 25 kg

A nouveau disponible

Bloc de magnésie 50 g. par pièce et par carton de 8 pièces.



Entretien du cuir

Le cuir est une matière noble qui nécessite un entretien particulier. L'huile de pieds de bœuf est traditionnellement utilisée pour nourrir et assouplir le cuir.

A l'origine, elle provenait de la fonte des graisses des jambes (au dessus du sabot) des bœufs et autres grand animaux. Aujourd'hui, elle est composée d'acides gras végétaux tout en gardant les mêmes propriétés.



Nous conseillons pour l'entretien du cuir :

- Huile de pieds de bœuf
- Secrets d'atelier Baume pour cuir
- Secrets d'atelier Nettoyant soin du cuir



Nettoyer le cuir avec un chiffon doux puis appliquer le baume en fines couches et laisser sécher.

DISTRICHIMIE SA

www.districhimie.ch

districhimie@districhimie.ch

Ch. de Prévenoge 2
Larges Pièces C
1024 Ecublens

Tél. 021 691 69 65

Fax 021 691 69 64