



---

## Les apiculteurs résolvent les problèmes causés par les organismes nuisibles

De nombreuses cultures – y compris tous les fruits à chair tendre, de nombreux types de légumes et d'aliments pour le bétail – dépendent des abeilles pour la pollinisation. La production de miel est un secteur viable à part entière, en tant que source de nourriture et produit de santé.

Toutefois, l'incidence des organismes nuisibles, tels que le varroa, constitue une source d'inquiétude de plus en plus importante pour les apiculteurs de la Colombie-Britannique, car ces organismes peuvent causer des dommages importants, comme la perte de production de miel, de pollinisation et de cheptel d'abeilles domestiques. Malheureusement, les pesticides chimiques sont coûteux, exigent beaucoup de temps et sont potentiellement dangereux. En outre, de nombreux organismes nuisibles y développent une résistance.

La BC Bee Breeders' Association a entrepris un projet visant à effectuer des essais sur les reines d'abeilles, dans le but de trouver des lignées qui présentent une résistance au varroa et produisent un bon rendement économique. Certaines populations de la Colombie-Britannique et de partout au Canada, dont la résistance est connue, ont été observées sur une période de trois ans pour étudier leurs capacités à hiverner et leur émergence au printemps. Une fois ces caractéristiques identifiées, des reines ont été distribuées aux apiculteurs et éleveurs intéressés; et ainsi ont vu le jour partout dans la province de nouvelles colonies qui présentent une bonne productivité et une résistance naturelle accrue au varroa.

Selon la chercheuse principale, Brenda Jager, les éleveurs d'abeilles désirent continuer à distribuer des abeilles résistantes partout en Colombie-Britannique et effectuer un suivi des nouvelles colonies afin de surveiller leur rendement. Madame Jager ajoute : « Non seulement cela contribuera à améliorer la pollinisation au printemps pour les producteurs d'ici, mais cela profitera aussi à toute personne qui achète des abeilles de la Colombie-Britannique. »

Bien que le programme d'essais ait identifié des abeilles résistantes, il n'a pas répondu à la question de savoir pourquoi certaines abeilles sont résistantes. Le projet APIS (Apis mellifera : la protéomique pour la résistance innée) réunit des chercheurs provenant de l'Université de la Colombie-Britannique, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et du Department of Agriculture des États-Unis, dans le but d'identifier les marqueurs moléculaires qui prédisent la résistance. Les résultats de ce projet de recherche en collaboration de trois ans (appuyée par l'IAF et les conseils d'adaptation de l'Alberta, de la Saskatchewan, du Manitoba, de l'Ontario, du Québec et de la Nouvelle-Écosse) serviront à mettre au point des outils qui pourront être utilisés par les éleveurs de reines dans le cadre de leurs programmes d'élevage.

Outre cette recherche, la BC Honey Producers' Association a organisé une série d'ateliers ce printemps pour sensibiliser les apiculteurs aux stratégies actuelles de lutte antiparasitaire intégrée et fournir une tribune pour discuter des pratiques de gestion efficaces et durables sur le plan de l'environnement.

*Financement : 77 010 \$ (59 810 \$ + 17 200 \$) par l'entremise de l'Agri-Food Futures Fund, Beekeeping Industry Development Initiative. (AF011-S0001, AF011-S0011) 96 682 \$ par l'entremise du Programme pour l'avancement du secteur canadien de l'agriculture et de l'agroalimentaire.\* (W0125)*

---

*Funding provided by:*

## Passez le sel

L'IAF et des conseils d'adaptation de l'ensemble du Canada ont uni leurs forces pour permettre à l'Association des manufacturiers de produits alimentaires du Québec de produire le *Guide de réduction du sodium pour l'industrie alimentaire*. Selon la directrice générale de la Small Scale Food Processor Association, Candice Appleby, il s'agit d'une ressource précieuse pour les fabricants de produits alimentaires qui désirent créer des produits à teneur réduite en sodium. Santé Canada avertit la population qu'une alimentation riche en sodium pose un risque grave pour la santé et que les Canadiens et Canadiennes consomment deux fois plus de sodium qu'ils ne le devraient.

« Ce guide présente les difficultés et les problèmes relatifs au sel de manière objective, équilibrée et facile à lire. En particulier, il contient une excellente référence à des succédanés potentiels du sel », ajoute Dave Eto, président de la BC Food Processors' Association. Le guide – conçu à l'intention des petites et moyennes entreprises – est offert en ligne à l'adresse suivante : [www.foodtechcanada.ca/fr](http://www.foodtechcanada.ca/fr) (cliquez sur « Ressources »).

*Financement : 9 299 \$ par l'entremise du Programme pour l'avancement du secteur canadien de l'agriculture et de l'agroalimentaire.\* (W0124)*

*\* Un programme d'Agriculture et Agroalimentaire Canada.*

---

*Funding provided by:*

**Canada**

