Editeur responsable
DEBRICHY Pierre
rue François Dive, 39
5060 Falisolle.

Belgique-
België

P.P.- P.B.

6220 Fleurus

BC 23173

P912111

ESCADRILLE D-2-2-2
FLEURS A 2H

PERIODIQUE BIMESTRIEL

2016

N°6 décembre 2016

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

Sections associées
de Fosses-la-Ville et
de Wépion-Namur

Souper de saint Ambroise : le 10 décembre
18h30 à Vitrival

0.6 € Gratuit pour les membres

Adresses utiles

Sections associées
de Fosses-la-Ville et de Wépion-Namur

Président:

Mr DEBRICHY Pierre
rue François Dive, 39
5060 Falisolle
tél.: 071/76.09.64
Gsm : 0478/52.16.82
pierre.debrichy@skynet.be

Vice-présidents:

Mr ROBERTI Philippe
ferme Malplaquée,
rue A. Beguin, 11
5070 Sart-Saint-Laurent
tél.: 071/71.29.67
GSM : 0476/36 29 67
philippe.roberti@skynet.be

Trésorier:

Mr COLARD François
rue Grand Faux, 14
5190 Spy
GSM: 0473/55 06 52
francois.colard@belgacom.net
Compte U.R.R.W.:
BE22-350-4106035-47
Section de Fosses-la-Ville

Secrétaire:

Mr JASSOGNE Luc
rue Val de Sambre, 25
5060 Sambreville
tél.: 071/76.05.11
luc_jassogne@hotmail.com

Président d'honneur:

Mr BARTHELEMY Claude
rue de Vitrival, 34
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.31.54

Responsable des achats groupés:

Mr LEFEVRE Raoul
rue Sinton, 30
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.20.86

Rapporteur de conférences:

Mr JANSSENS André
rue des Forges, 16
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.14.73
ajflv10@gmail.com

Metteur en forme de la revue:

Mr DE BAST Albert
rue du Baty, 10
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.35.15
albert.debast@awenet.be

Bibliothécaire:

Mr COLARD François
rue Grand Faux, 14
5190 Spy
GSM: 0473/55 06 52
francois.colard@belgacom.net

Gestionnaires du site web:

Mr EVRARD Didier
rue du Bout, 8
5070 Vitrival
GSM: 0496 18 65 28
didier.evrard@gmail.com
<http://www.rucherdulouat.be>

&

Mr LORANT Nicolas
avenue Charles-Quint, 8
5600 Philippeville
tél.: 071/66 75 87
lorant.nicolas@scarlet.be

Site WEB :

<http://www.laplanchedenvol.be>

La recette du mois Filet de canard aux fruits

Ingrédients :

- 2 filets de canard avec peau
- 2 oranges
- 1 verre de jus d'orange
- 2 pommes
- 1 citron
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 2 cuillères à soupe de miel
- Sel, poivre, épices piquantes

Préparation :

- Eplucher les pommes et les oranges, les trancher en rondelles
- Arroser de jus de citron
- Éplucher les oranges à vif et les couper en tranches, en récupérant le jus
- Faire revenir les filets de canard à la poêle, 4min côté peau et 3 min côté chair. Dégraisser à mesure si nécessaire. Réserver au chaud
- Faire dorer les tranches de pommes pendant 7 à 8 minutes dans la même poêle
- Ajouter les tranches d'oranges par-dessus et laisser cuire quelques minutes
- Réserver les pommes et oranges au chaud
- Dégraisser à feu vif la poêle au vinaigre
- Ajouter le miel et le jus d'orange
- Porter à ébullition et laisser réduire pour obtenir une consistance de sauce

Servir les fruits au centre de l'assiette en disposant au-dessus les filets de canard coupés en tranche et napper le tout de la sauce.

Le comportement des abeilles en période d'hivernage

Lorsque survient la saison froide, l'abeille doit modifier son comportement pour assurer sa survie. Ainsi, la formation de la grappe permet à la colonie de résister à nos hivers. Pour mieux comprendre les besoins de l'abeille en hivernage, il est important de connaître son comportement, tant individuel qu'en grappe.

Abeille seule

Au point de vue métabolisme, l'abeille est un insecte à sang froid et sa température est variable. Elle ajuste toujours la température de son thorax à 20°C au-dessus de celle ambiante, tandis que les animaux à sang chaud maintiennent la température de leur corps constante ; comme l'homme qui, en tout temps, conserve la sienne à 37°C. si la température ambiante s'élève, celle du corps de l'abeille grimpe dans la même proportion ; cependant, l'insecte ne peut réagir ainsi pour toute température ambiante. En effet, si cette dernière dépasse 40°C, celle de son corps restera au-dessous de façon à vaincre cet excès de chaleur. La température de son corps n'excède que rarement 38°C et une mort très rapide survient si celle du milieu atteint 50°C. Quand la température ambiante s'abaisse au-dessous de 10°C, celle du thorax restera alors beaucoup plus élevée de façon à survivre à cette variation. A 8°C, l'abeille tombe dans le coma, et à 6°C, elle ne peut survivre plus d'une demi-heure.

Abeille en grappe

L'abeille isolée a peu de chance de survivre à de rudes hivers. La formation de la grappe est le moyen de défense d'une colonie grâce à un microclimat intérieur adéquat.

Certains insectes hibernent pour ne reprendre vie qu'au printemps. L'abeille en colonie, au contraire, réduit son métabolisme au minimum, mais demeure suffisamment active pour produire la chaleur nécessaire.

La formation de la grappe se fait par étapes :

- Température supérieure à 20°C : comportement de l'abeille seule
- Température de 19°C à 14°C : les abeilles forment de petits groupes de 20 à 100 abeilles
- Température de 14°C à 10°C : les petits groupes se réunissent autour du groupe de la reine pour former la grappe

Lorsque la grappe est formée, il s'établit des isothermes (lignes de même température) ; Les abeilles en périphérie sont complètement immobiles et leur abdomen est tourné vers l'extérieur de façon à maintenir la température du thorax plus élevée. La température en périphérie est maintenue constante à 8°C, indépendamment de celle autour de la grappe. La déperdition de chaleur ne se fait que par conduction et les abeilles dans le pourtour forment une couche très dense et isolante, évitant ainsi des mouvements d'air refroidissant. Ainsi, la concentration la plus dense d'abeilles se retrouve à l'isotherme de 13°C et à l'intérieur de l'isotherme de 24°C ; il y a suffisamment d'espace pour permettre aux abeilles de ventiler et leurs muscles de métaboliser du sucre pour ainsi produire de la chaleur. La production de chaleur se fait donc au centre de la grappe en ajustant la température au milieu de celle-ci de façon à toujours maintenir 8°C à la limite extérieure.

La chaleur provient surtout de la digestion du sucre par les abeilles. Donc, quand l'abeille consomme du sucre, elle a besoin d'une certaine quantité d'oxygène pour métaboliser, ce qui entraîne une production d'eau (vapeur), de gaz carbonique, et surtout de chaleur. Du miel ou du sirop de sucre à 17% de teneur en eau a un pouvoir calorifique de 3040 Kcal/kg. Le besoin annuel moyen pour la durée d'hivernage est d'environ 10 kg par ruche, ce qui représente environ 8 watts de production de chaleur.

Une grappe d'abeilles peut très bien se comparer à une poule pour la production de chaleur. Sa surface exposée par rapport à son poids est comparable, ce qui explique cette forte déperdition de chaleur, contrairement aux gros animaux, comme le cheval.

Extraits de croyances, légendes et dictons de la pluie et du beau temps

Quand Saint Ambroise voit neiger, de 18 jours de froid nous sommes en danger.

Le tonnerre en décembre annonce pour l'an qui vient aux bêtes et aux gens abondance de biens.

S'il gèle à la Saint Raymond, l'hiver est encore long.

Mieux vaut voir chien enragé que chaud soleil en janvier.

Bibliothèque

Rappelons que nous sommes affiliés à la revue « l'Abeilles et fleurs ». Ce magazine est disponible en bibliothèque.

Quelques sélections d'Octobre 2016 N° 786 :

- Etats-Unis : les agrocarburants nuisent aux abeilles
- Sciences : le fipronil nuit aux capacités reproductrices de la colonie
- Sciences : l'effet conjugué néonicotinoïde-Noséma affecte très fortement la survie des reines
- Bayer-Monsanto : mariage annoncé pour le pire et pour le pire !
- L'abeille et la ruche : symboles et armoiries
- Le cadre à renfort : une apiculture sans cire gaufrée
- Que faire au rucher en cette saison
- Production de gelée royale
- Le danger du TTIP pour l'apiculture européenne
- Un lève-hausse astucieux

Cotisation pour l'année 2016

L'Union Royale des Ruchers Wallons couvre par une assurance tous ses membres en règle de cotisation.

Outre une entraide entre apiculteurs, la cotisation vous fournit les revues, des fournitures aux meilleurs prix, vous permet d'assister aux conférences et aux écoles d'apiculture. Une assurance en responsabilité civile y est liée. Elle vous procure une protection juridique, une défense en justice et vous assure contre des dommages corporels et matériels pour un montant de plusieurs milliers d'euros. Ne vous exposez pas par négligence à d'insurmontables difficultés

La cotisation pour l'année sera de **30€**. Cette somme est à verser au numéro de compte de votre section **BE22-3504-1060-3547** sous la dénomination **URRW Fosses-la-Ville**

Merci de votre attention

Concerne la réception de la revue **ATTENTION au changement.**

A partir du mois d'avril, notre petite revue sera envoyée par courriel à tous les membres dont nous avons une adresse et éviter ainsi des frais de courrier postal. Cela vous permettra aussi de recevoir d'autres informations à tous moments, ainsi que d'apprécier les photos en couleur, au lieu d'un noir et blanc photocopiées sur le format papier.

Toutefois, il vous est, bien sûr, loisible de continuer à recevoir la revue bimestrielle par la poste. Il vous faudra cependant en faire la demande par téléphone ou par mail à notre président. Les membres n'utilisant pas internet continueront à recevoir le feuillet.

En consommant 10 kg de sirop en hivernant, une colonie à besoin d'oxygène pour métaboliser. Basé sur cette consommation, le besoin minimal d'oxygène sera de 1,75 l/h/ruche. Les abeilles n'étant pas affectées par moins de 7% d'oxygène et pas plus de 10% de gaz carbonique, le taux limite minimal d'approvisionnement en air est de 300 l/ruche/jour pour l'oxygène et de 600 l/ruche/jour pour l'élimination du gaz carbonique.

La colonie d'abeilles est peu sensible à l'humidité relative de l'air en période d'hivernage. Des essais ont démontré que l'humidité relative peut varier de 40% à 65%, sans affecter la performance des ruches. Cependant une humidité relative de l'ordre de 80% et plus va augmenter la teneur en eau du sirop et risque des problèmes de dysenterie chez l'abeille. D'ailleurs, à cette humidité, la détérioration du matériel est très rapide. L'humidité relative idéale est de 55% à 60% de façon à conserver la teneur en eau du sirop à environ 17%.

A première vue, la théorie exposée dans ces quelques lignes n'est pas absolument nécessaire pour assurer l'hivernage de ruches. Cependant, une meilleure compréhension du comportement des abeilles durant l'hivernage permet à l'apiculteur de leur fournir les conditions idéales.

Le coin du philosophe Proverbes auvergnats

Ce que tu gardes pourrit, ce que tu donnes fleurit.

Les timides ne gagnent qu'un coup tous les cent ans.

Comme vous ferez votre soupe, vous boirez le bouillon.

Le meilleur âne garde toujours un coup de pied pour le maître.

Dénombrement des ruches en Wallonie et à Bruxelles

Chers membres,

Le Service public de Wallonie (SPW) nous a demandé de procéder à un dénombrement des ruches de nos membres. Cette enquête a pour but de faire une estimation sur la population des abeilles mellifères afin de répartir au mieux les subventions et aides existantes entre les différentes régions de notre beau pays.

C'est pourquoi, nous vous demandons de bien vouloir nous transmettre certaines informations.

- Nom et prénom
- Adresse postale (Je la possède)
- Nombre de ruches que vous possédiez à la fin octobre ; on entend par ruche la colonie prête à hiverner, que ce soit une ruche pour la production de miel, une ruchette sur 4 ou 5 cadres, une ruchette d'élevage ou mini plus
- Localisation des ruchers (si différent de l'adresse)
- Votre année de naissance
- L'année du début d'activité apicole
- Etes-vous inscrit à une autre section oui / non

Nous tenons à vous assurer que seul le nombre de membres ainsi que le nombre total des ruches détenues par nos membres sera communiqué. Il n'y a donc rien à craindre ; cette enquête n'a d'autre but que le recensement et sera totalement anonyme.

Pour de plus amples information, vous pouvez consulter la brochure explicative sur notre site laplanchedenvol.be

Un point encore : nous vous demandons de me répondre au plus vite car l'enquête doit atteindre le taux de 100% de participation pour le début décembre. Sans nouvelle de votre part, je devrai vous contacter par téléphone ou autre.

En vous remerciant par avance pour votre collaboration, recevez, chers membres, nos cordiales et apicoles salutations

Votre président

Saint Ambroise 2016 !

On dit de certains bénis des dieux qu'ils sont nés une cuillère d'argent en bouche ; saint Ambroise, lui, s'est vu, en son berceau, couvert d'abeilles et de miel. Il devint ainsi notre saint patron !

Et chaque année, nous le fêtons. C'est pourquoi, bloquez la date du **samedi 10 décembre**.

A cette occasion, membres et conjoints sont attendus par notre président.

Au menu : apéro, raclette, dessert et eau à volonté

Où ? Salle Patria - Place Jean Tousseul, 1 - VITRIVAL

L'heure ? On vous y attend à partir de 18h30

Le prix ? 20 euros. Boissons non comprises

Attention ! Les réservations doivent se faire **absolument avant le dimanche 4 décembre**

Pour cela, il suffit de contacter Pierre Debrichy :

Mail : pierre.debrichy@skynet.be

Tél. : 071/760964 ou GSM : 0478/521682

Payement sur le compte de la section **BE22-3504-1060-3547** de préférence ou sur place.