

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

A la Sainte Bernadette souvent le soleil est de la fête.

Beau ciel à la Saint Romain, il y aura des denrées et du bon vin.

Des fleurs que mars verra, peu de fruits on mangera.

Le soleil de mars donne des rhumes tenaces.

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

ESCADRILLE B-2-Z-Z
FLEURS A 2H

PERIODIQUE BIMESTRIEL

Belgique-
België
P.P.- P.B.
6220 Fleurus
BC 23173
P912111

2017

N°1 février 2017

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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

Les lignées résistantes à varroa : le 18 février
14h à la ferme Malplaquée

0.6 € Gratuit pour les membres

Adresses utiles

- 10 -

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>

Bibliothèque

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

Quelques sélections :

Novembre 2016 N°787 :

- Le travail de la cire
- Que faire au rucher en hivernage
- Les risques d'infections dus aux multiples copulations

Décembre 2016 N° 788 :

- Le pollen est-il sans danger pour les abeilles ?
- Du Rondup dans le miel ?
- Le pare-brise qui tue
- Les semences traitées sont-elles des pesticides ?

Janvier 2017 N° 789 :

- Néonicotinoïdes au bout du rouleau européen
- OGM, recherche sous influence
- Levons le voile sur les vies brisées par les pesticides
- Etat des lieux de résidus de pesticides dans les cires
- Le marché du miel
- Le petit coléoptère de la ruche
- Que faire au rucher en janvier
- Les abeilles parasites : cleptoparasites
- L'interprétation du bruissement dans la ruche

Les fleurs de saison

En février : perce-neige, crocus, hellébore, gui.

En mars : tussilage, ficaire, saule, buis, if, prunellier, myrabolau, daphné, aubretia, aulne, cognassier du Japon, érable, forsythia, orme, peuplier, romarin, noisetier.

Remarques :

Le noisetier, dont la récolte du pollen des chatons donne toujours le plus d'impulsion à la ponte en mars.

Le peuplier, dont les chatons sont intensément butinés par les abeilles.

Les saules, dont environs, une demi-douzaine d'espèces fleurissent en mars-avril. Ils ne sont pas seulement pollinifères, mais aussi source de miel. Le plus connu est le saule Marsault. Il y a aussi l'osier rouge, l'osier des vanniers, puis plus tard le saule pleureur, le saule argenté. Donc les saules fleurissent pendant 4 mois.

Le cornouiller, qui est visité pour son pollen.

Le pissenlit, floraison du début de mars à la fin avril-mai suivant les régions, une des plantes les plus répandues, qui produit en abondance du pollen et du nectar de qualité. Ce qu'on appelle miel de fruitier n'est le plus souvent que du miel de pissenlit.

Les fruitiers, dont la floraison débute déjà fin mars-avril et s'étend jusqu'à fin mai, suivant les régions.

Attention, soyez attentifs(tives) à la lecture concernant :

- Le nouveau numéro de compte avec le nouvel intitulé
- La réception de la revue
- Le changement de date de la prochaine conférence

Merci

Prochaine conférence ATTENTION à la date !

Le développement de lignées résistantes à varroa en Europe - la sélection de l'abeille VSH (Varroa Sensitive Hygiène - voir internet) par Renaud Pavend'Homme, sera le thème proposé le samedi **18 février** à 14 heure en notre local habituel situé à la Ferme Malplaquée de Sart-Saint-Laurent.

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 qui sont en ordre de cotisation afin d'éviter ainsi des frais de courrier postal. Cela vous permettra aussi de recevoir d'autres informations à tout moment.

Toutefois il vous est loisible, **si vous ne possédez pas d'ordinateur**, de continuer à recevoir la revue bimestrielle par la poste. **Il vous faudra cependant en faire la demande par tél à notre président.**

ATTENTION :

Nouveau numéro de compte apicole

Vous n'êtes pas sans savoir que depuis quelques mois la section apicole de Fosses-la-Ville s'est métamorphosée en « L'ASBL, la planche d'envol »

Ce changement nous impose une comptabilité avec un nouveau numéro de compte ci-joint. Titulaire : LA PLANCHE D'ENVOL ASBL FOSSES-LA-VILLE. Numéro de compte **BE09 3630 6387 6257**.

Notre ancien compte BE22 3504 1060 3547 sera clôturé sous peu.

Si vous n'êtes pas encore en règle de cotisation, vous pouvez nous verser votre cotisation 2017 de **30€** par membre, **35€** pour les couples et **35€** pour les membres hors Belgique.

Je m'engage à offrir un pot de miel de saule récolté à Falisolle et analysé par le CARI, aux deux premières cotisations reçues sur le nouveau compte.

Le souper de Saint Ambroise

Cette année 2016 s'est terminée non plus dans les installations chahutées de notre dévoué président, mais en la salle Patria à Vitrival. Pour respecter les traditions, l'organisation s'est déroulée comme les années précédentes. Avec la participation d'une cinquantaine de convives l'ambiance débuta par un apéro bien servi assorti d'un beau choix d'amuse-gueules. Suite au mot du chef qui a résumé le passé, le présent et surtout le futur des activités de la section, la raclette fut distribuée ainsi que les accompagnements, préparés par les bénévoles de service. Un café et un choix de desserts, plus succulents les uns que les autres, également proposés par d'excellents chefs pâtisseries occasionnels, termina ce convivial souper. Sans nul doute en fin d'année, la section sera encore disposée à recevoir ses membres afin d'entretenir d'indispensables amitiés

Mais, bien avant la découverte du miel empoisonné, les abeilles et les frelons ont été utilisés comme armes de guerre. On rapporte que les hommes du néolithique (5500-4500 avant J_C) « *bouchaient les nids de frelons avec de la boue, puis les transportaient délicatement sur le champ de bataille, où ils les lançaient comme des grenades en direction de leurs adversaires* ». La bible elle-même mentionne le frelon comme l'une des armes auxquelles les Hébreux avaient recours pour repousser leurs ennemis. « *Je vous ai aussi fait précéder par les frelons qui ont chassés de devant vous les deux rois des Amoréens, ce que tu ne dois ni à ton épée ni à ton arc* » peut-on lire dans Josué.

Le coin du philosophe

Proverbes auvergnats

La femme, l'argent et le vin ont leurs vertus et leur venin.

Tant qu'il restera 2 hommes sur la terre la jalouserie règnera.

La terre est trop vieille pour qu'on se moque d'elle.

La peine des autres est légère à porter.

Une arme biologique 100% miel

Les armes biochimiques sont plus vieilles qu'Hérode, si l'on en croit le quotidien « Ha'Aretz », qui publie une longue enquête sur l'utilisation de miel toxique dans l'Antiquité. « *En 401 avant J_C, écrit-il, le général Xénophon reconduit dans leur pays les milliers de mercenaires qui se sont vaillamment battus dans l'armée du Grand Roi de Perse. D'une halte, près de Cholques (Caucase), en cherchant de la nourriture dans les environs, les soldats découvrent d'énormes nids d'abeilles. Ils se gavent de miel, mais soudain, rapporte Xénophon, ils ont l'impression de devenir fous et d'être empoisonnés. Ils s'effondrent bientôt par milliers. Leurs membres sont inertes et ils sombrent dans un état dépressif qui dure plusieurs jours* » ; Xénophon venait de découvrir par accident un miel naturellement toxique que les abeilles fabriquent à partir du nectar recueilli sur les rhododendrons.

Quatre cents ans plus tard, le géographe Starbon écrit qu'un miel équivalent a été utilisé, mais cette fois de façon délibérée, dans la guerre qui opposa le général romain Pompée (qui conquiert, entre autres, la Palestine) et Mithridate, roi du Pont, sur la rive méridionale du Euxin. L'armée de Pompée était en marche quand elle aperçut des rayons de miel que les forces de Mithridate avaient pris soin de déposer le long de la route. Le temps de réaliser qu'il s'agissait d'un miel toxique, trois cohortes romaines qui s'étaient laissées attirer par le dangereux poison durent rebrousser chemin.

Aujourd'hui, des analyses scientifiques ont démontré que le miel produit à partir de certaines fleurs telles que le rhododendron ou le laurier-rose, contient des molécules toxiques qui provoquent des troubles de l'équilibre et de la vision, la perte du contrôle musculaire et parfois la mort. La durée des troubles varie de quelques heures à quelques jours et dépend de la quantité de miel absorbé.

Le mot du Président,

Nous avons déjà fait un bon pas en 2017, il est donc temps de vous souhaiter au nom de notre ASBL une année paisible pour nos aînés, dynamique et prospère pour nous, épanouissante et enrichissante pour les jeunes.

Nous souhaitons une bonne saison apicole à tous nos membres, beaucoup de satisfaction dans la pratique apicole, un beau début d'activité pour les élèves qui vont découvrir cet univers passionnant, ainsi qu'une belle saison pour la deuxième année. J'ai hâte de les compter officiellement comme apiculteur afin de faire progresser le nombre de ruches.

En effet fin décembre, nous avons clôturé le recensement des colonies pour notre section. Je vous remercie pour votre collaboration qui a totalisé 756 colonies réparties entre 96 apiculteurs et 38 membres qui n'en possèdent pas encore. La moyenne du nombre de ruches par apiculteur amateur (possédant moins de 28 colonies) est de 5,85 colonies, il faudrait que ce chiffre soit à la hausse pour le prochain comptage.

Je souhaite une première année prospère à notre nouvelle ASBL, en effet cela dépendra également de vous ! Soyez donc nombreux à répondre aux différentes activités proposées durant l'année. N'oubliez pas les conférences le deuxième samedi après-midi des mois pairs, ainsi que des petits passages réguliers sur notre site internet « laplanchedenvol.be » qui vous informe sur les actualités apicoles et celle de notre ASBL.

C'est grâce à une association importante et en bonne santé, que nous pourrons continuer à assurer notre service auprès de nos affiliés.

Le président.
Pierre Debrichy

L'arbuste du mois Le prunellier

Le prunellier (*Prunus spinosa*) ou épine noire est un arbuste buissonnant de la famille des Rosacées et du genre *Prunus* qui comprend de nombreuses espèces (prunier, abricotier, amandier, pêcher, cerisier, entre autres). Il tire son nom d'espèce *spinosa* des nombreuses épines terminant ses multiples petits rameaux.



De croissance lente, il forme des haies buissonnantes, denses et infranchissables, qui peuvent atteindre 4 à 5 m de hauteur. Il drageonne abondamment et peut devenir envahissant.

Ses feuilles caduques, ovales, de 1 à 3 cm sont légèrement dentelées. Dès les mois de mars-avril, avant l'apparition des feuilles, il se couvre d'une multitude de petites fleurs blanches parfumées, solitaires ou par paires.

Ces fleurs donnent en été de nombreuses petites prunes rondes de couleur bleu marine, comestibles, mais très âpres et astringentes au goût et qui restent sur l'arbuste en hiver.

Les prunelles sont cueillies après les premières gelées, qui réduisent leur âpreté et utilisées traditionnellement pour préparer des boissons telles qu'eau-de-vie, vin ou liqueurs, et pour confectionner de délicieuses confitures ou comme accompagnement de viandes.

Semis et plantation de prunellier

Plantez le prunellier en plein soleil dans un endroit dégagé. Il s'adapte à quasiment tout type de sol, même s'il préfère les sols profonds et calcaires. En sol sec, pauvre et rocailleux, son développement se limite à de petits buissons fortement enchevêtrés et épineux. En sol riche et frais, son développement est plus important et sa taille nettement supérieure.

Il ne craint pas les gelées et résiste jusqu'à - 30 °C. En outre, il supporte bien la sécheresse.

Conseils écologiques

Les haies de prunelliers offrent un refuge sûr pour de nombreux animaux, dont les oiseaux et certains petits mammifères, qui se nourrissent en outre de ses baies. La floraison précoce du prunellier apporte aux insectes une source de nourriture importante à un moment de l'année où elle est encore rare. Ses fleurs sont butinées par des insectes parfois rares, et en tout cas utiles. Son feuillage nourrit de nombreux insectes, notamment les chenilles de plus de 60 espèces de papillons, dont le flambé et le gazé, deux espèces en forte régression. Il est connu aussi pour donner un bois imputrescible dont on faisait des cannes ou des manches d'outils après l'avoir fait noircir au feu.

La recette du mois Gaufres tièdes

Fouetter : 450 gr de sucre avec 7oeufs entiers

Ajouter 450 gr de miel, 750 gr de beurre ramolli, une cuillerée à café de sel, 125 cl de crème fraîche, un peu de vanille, cannelle ou autre parfum

Terminer la pâte avec 1 kg de farine tamisée

Cuire au fer à gros trous