

- 8 -

Bibliothèque

Rappelons que nous sommes affiliés à la revue « l'abeille de France et l'apiculteur ». Ce magasine est disponible en bibliothèque

Quelques sélections :

Juillet et août 2019

- Revue des revues En route vers un miel crémeux
- Du jus de fruits dans les miels
- Les temps forts Du rayon de miel à la mise en pots
- Conseils aux lecteurs
- Quelles actions accomplir en septembre
- Maladies des abeilles Virus et infections virales, partie 1/6
- Lutte contre le frelon asiatique Repérage des nids
- Regards sur la forêt Française et sur son devenir
- Analyse pollinique des miels Les boraginaceae

La planche d'envol ASBL - Fosses-la-Ville Les membres du comité

ROBERTI Philippe-Auguste

- Président de l'ASBL, Directeur des cours et programmes de l'école apicole et inscriptions 071/71 29 67 – 0476 362 967 – philippe.roberti@skynet.be

EVRARD Didier

- Vice-président de l'ASBL, vice-directeur des cours de l'école apicole et inscriptions, responsable du site internet et des cours en ligne.

0496 186 528 - didier.evrard@gmail.com

JASSOGNE Luc

- Secrétaire

071 76 05 11 - lucjassogne@hotmail.com

NELIS Patricia

- Bibliothécaire et vice-secrétaire 0494 421 908 – p-nelis@hotmail.com

GOFFIN Frédéric

- Trésorier

0486 512 242 - info@majelo.be

NONET Aurélien

 Vice-trésorier, responsable du site internet et des cours en ligne, vice responsable des achats 0491 560 405 – aurelien.nonet@skynet.be

DEBRICHY Pierre

- Responsable des achats et de l'opération sirop de nourrissement 071 76 09 64 – 0478 521 682 – pierre.debrichy@skynet.be

LEFEVRE Raoul

- Gestion et tenue du rucher

071 71 20 86 – 0478 342 733 – raoullefevre@hotmail.com

PEPERMANS Marc

 Gestion et tenue du rucher, vice responsable de l'opération sirop 0485 435 973 – marc.pepermans@ymail.com

LARDINOIS Xavier

- Gestion et tenue du rucher

0498 738 130 - xavier.lardinois@gmail.com

LAUWAET Stany

- Gestion et tenue du rucher

0475 801 023 – laydeg 17@skynet.be

KALKMAN Jean-Pierre

- Gestion et tenue du rucher

0468 363 559 – verokalkmann@hotmail.com

DELWICHE Pierre

 Entretien des alentours du rucher et aide au suivi des colonies delwichepierre@hotmail.com

JANSSENS André

- Rapporteur de conférences et revue « la planche d'envol » 071 71 14 73 – 0479 325 568 – ajflv10@gmail.com

DE BAST Albert

- Revue « la planche d'envol »

071 71 35 15 – albert.debast@proximus.be

BARTHELEMY Claude

- Président d'honneur de l'ASBL 071 71 31 54 - 0496 249 037

Site WEB: http://www.laplanchedenvol.be

Prochaine conférence

Le 19 octobre nous vous invitons à la conférence donnée par Mr Richard Bergen. Elle aura pour thème : réalisation et installation d'un rucher familial.

Le lieu de réunion sera, comme d'habitude, au local de la section, ferme Malplaquée de Sart-Saint-Laurent, à 14h.

Le recensement des colonies.

Cette opération est très importante car elle va déterminer les subventions européennes et wallonnes octroyées à l'apiculture en fonction du nombre de ruches.

Grâce à ces subventions, il nous est possible de progresser dans la lutte contre Varroa via Arista. Notre ASBL est partie prenante dans le projet et mène des élevages et des inséminations pour, à terme, mettre à disposition de **TOUT LE MONDE** des reines et donc des abeilles résistant à varroa de manière naturelle.

Le fait de compléter le formulaire en ligne nous permettra donc d'avancer pour le bien de tous.

Merci pour votre participation.

Voici le lien :

https://form.jotformeu.com/82915152084355

Je reste à votre disposition pour tout complément d'information.

Cordialement.

Didier Evrard Rue du Bout 8 5070 Vitrival 0496 / 186528 www.rucherdulouat.be

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

A la Saint Crépin les mouches voient leur fin (25 octobre)

A la Saint Ernest abats les pommes qui te restent (7 novembre)

A la Saint Séverin chauffe tes reins (27 novembre)
Saint Nicolas fait les bons mariages, guérit de la
fièvre et de la rage (6 dévembre)

Le coin du philosophe

N'espérez toujours que le meilleur mais soyez prêt pour le pire

La politesse est le lubrifiant qui permet de se frotter aux autres sans leur irriter l'esprit

On vit plus vieux dès qu'on prend conscience qu'on perd son temps à être malheureux

Que la vie est belle quand les humains ne la détruisent pas

Les fleurs mellifères de saison

Trèfles blanc, moutarde des champs, solidage, lierre grimpant, aster, callune, bruyère, angélique, caryoptéris, mélilot, sédum spectabile, chicorée, centaurée, circe, myosotis, coucou blanc, tournesol, phacélie à feuilles de tanaisie, origan, mélilot, luzerne, l'orpin, pissenlit.

Tableau de quelques propriétés de différents miels

Acacia : constipation, nervosité

Aubépine : insomnie, hypertension, trouble cardiaque,

néphrite

Bruvère : voies urinaires (acide urique), maladies

des reins, goutte, prostatite, anémie,

rhumatisme

Châtaignier: asthénie, troubles vasculaires,

dysenterie, troubles cardiaques

Colza : troubles cardiaques

troubles des voies respiratoires Eucalyptus :

(bronchite, grippe, toux)

maladies pulmonaires, angine, troubles Lavande :

nerveux, hypertension, ulcère de l'estomac

Mélisse : palpitations, stress, surmenage, dyspepsie

Mélilot : inflammation de la gorge, amygdalite troubles nerveux (anxiété, insomnie), Oranger:

troubles cardiaques

rhumatisme Origan:

Renouée : diarrhée, entérite

Romarin: insuffisance hépatique, arthrite,

cholestérol, colite, grippe, flatulence

Ronce : maux de gorge

Sapin : rhume, rhinite, trachéite, bronchite,

prostatite, sénescence

Sainfoin: angine

Sarrasin : déminéralisation, anémie, hémorragie,

leucémie

maladies des bronches Sarriette:

troubles de la ménopause, aménorrhée, acné Sauge:

maladies infectieuses des voies Serpolet :

respiratoires (expectorant)

anorexie, troubles respiratoires, troubles Thym:

intestinaux et urinaires

Tilleul: troubles nerveux, insomnie, hypertension,

angoisse. (Miel le plus riche en

vitamines)

Trèfle : asthénie générale

Attention ! Il est à noter que les miels, présentés ici, ne peuvent pas être considérés comme des médicaments mais bien uniquement comme remède empirique.

Les haies

Les haies constituent d'extraordinaires vecteurs de sauvegarde de notre biodiversité



Au pied d'une haie suffisamment âgée se développent des espèces herbacées, qui y trouvent parfois un de leurs derniers refuges... sans oublier les champignons qui peuvent être abondants à proximité des vieux arbres. De nombreux oiseaux se nourrissent dans la haie, s'v abritent et souvent y nichent : les uns fréquentent les arbustes bas, les autres préfèrent les cimes. Des relevés ornithologiques le prouvent : la présence des haies dans nos campagnes est très favorable à l'avifaune et le déclin de certaines espèces (torcol, chouette, rouge-queue,...) est lié à la disparition des bocages. Divers petits mammifères trouvent refuge au pied des haies : hérisson, lapin, lièvre, hermine, blaireau. Il en est de même pour quelques batraciens ou reptiles. La survie de certaines espèces de chauvessouris dépend de la présence d'un réseau suffisant de haies. Vieux arbres et bois mort sont indispensables à de nombreuses espèces. La haie est aussi le paradis des insectes de toutes sortes : papillons multicolores, abeilles butineuses, coccinelles ... et autres auxiliaires utiles à l'agriculture ou à l'arboriculture.

La plupart des arbres et arbustes indigènes ont un intérêt pour divers insectes butineurs.

Certaines essences jouent toutefois un rôle particulièrement favorable, que ce soit par la production de nectar et de pollen ou par l'offre de tiges creuses comme lieu de nidification. De façon non exhaustive, citons: les saules et le prunelier, en début de saison; l'aubépine, le cornouiller sanguin, l'églantier, la ronce et le sureau, en mai-juin; le tilleul, en été et le lierre, en automne. Tout particulièrement pour la production de miel, les plants seront choisis de façon à assurer un étalement des floraisons dans le temps.

Pour qu'elles participent à la lutte contre le ruissellement des eaux, les haies doivent être bien orientées. Elles seront d'autant plus efficaces si elles sont plantées sur talus et perpendiculaires aux vents dominants.

Outre son rôle de brise-vent, la haie crée un microclimat à ses alentours, par l'ombre qu'elle projette et par le rayonnement solaire qu'elle réfléchit. Elle régule aussi le taux d'humidité de l'air et du sol. Ce phénomène est très perceptible dans un bocage.

Dans les régions polluées ou exposées aux embruns, la haie filtre les particules en suspension dans l'air, ce qui contribue à assainir les cultures.

La haie champêtre influence la circulation des eaux. Elle consomme l'eau du sol et en diminue donc les excès. Sur le bassin versant, elle infiltre au niveau de ses racines les eaux pluviales que le sol superficiel ne peut absorber. De ce fait, elle ralentit le transfert des eaux vers la vallée et peut ainsi atténuer les inondations. En fond de vallée, le bocage freine les eaux lors des crues de la rivière.

La haie joue aussi un rôle d'épuration des eaux en fixant ou en limitant la dispersion des nitrates et des produits phytosanitaires.

La haie agit sur le sol de deux manières : en limitant son érosion d'une part, en augmentant son taux d'humus et l'activité de la pédofaune d'autre part.

Comme brise-vent (voir plus haut), les haies protègent le sol de l'érosion éolienne dans les zones très venteuses.

Extraits d'un document émis par la Direction Générale de l'Agriculture. Service public de wallonie.

La recette du mois Pain pour les sportifs

Recette pour 2 pains de 800 gr

Ingrédients :

1kg de farine grise de froment pour pain de campagne, 1 cuillère à soupe de miel, 25 gr de germes de blé, 25 gr de son de blé, 3 cuillères à café de sel, 0,8 l d'eau à 30 °C, 50 gr de levure.

Préparation :

Faire dissoudre le miel et la levure dans un bol avec 0,4 l d'eau. Dans le récipient servant de pétrin, mélanger la farine, le son, les germes de blé et le sel. Verser dans le pétrin la levure et le miel bien dissous. Pétrir tout en ajoutant de l'eau un peu à la fois jusqu'à obtention d'une pâte, pendant 5 minutes. Laisser lever la pâte pendant 20 minutes. Pétrir une seconde fois pendant 2 minutes. Mettre la pâte dans 2 formes à pain, préalablement graissées. Laisser lever les pains au maximum.

Cuisson :

Enfourner les pains dans le four préalablement chauffé à 175 °C. Laisser cuire les pains pendant 40 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une claie.