

## Les fleurs mellifères de saison

### Fleurissant en juin:

Framboisier, cotonéaster, thym commun, moutarde des champs, trèfle blanc, trèfle hybride, ronce, centaurée, vesce à épis, héraclée, vipérine, vigne vierge, bourrache, luzerne cultivée, chèvrefeuille des bois, tilleul, troène, circe, mauve, salicaire, bourdaine, châtaignier, rose églantier, phacélie à feuilles de tanaïs, réséda, sauge, spirée (pollen) pavot, sumac de virginie.

### Fleurissant en juillet:

Berce du Caucase, épilobe en épi, lavande, chardon, eupatoire, grande bardane, campanule gantelée, rose trémière, joubarde, menthe, sophara du Japon angélique sauvage, solidage verge d'or, symphorine

## Avis

Greer Guy ancien apiculteur et sympathisant bien de chez nous soigne son épouse lourdement atteinte, à l'aide de propolis avec un certain succès.

Si vous pouviez le contacter au 0478 921 830 pour lui offrir votre propolis, même de grattage, il vous en serait reconnaissant.

Merci pour son épouse.

Editeur responsable  
Roberti Philippe-Auguste  
ferme Malplaquée  
rue A. Beguin, 11  
5070 Sart-Saint-Laurent

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

PERIODIQUE BIMESTRIEL

Belgique-  
België

P.P.- P.B.

6220 Fleurus

BC 23173

P912111

2020

N°3 juin 2020

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

# LA PLANCHE D'ENVOL...

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

Pas de conférence cette fois-ci.

0.6 €

Gratuit pour les membres

# 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](mailto:philippe.roberti@skynet.be)

JASSOGNE Luc

- Secrétaire  
071 76 05 11 – [lucjassogne@hotmail.com](mailto:lucjassogne@hotmail.com)

NELIS Patricia

- Bibliothécaire et vice-secrétaire  
0494 421 908 – [p-nelis@hotmail.com](mailto:p-nelis@hotmail.com)

GOFFIN Frédéric

- 0486 512 242 – [info@majelo.be](mailto:info@majelo.be)

NONET Aurélien

- Trésorier, responsable du site internet et des cours en ligne, vice responsable des achats  
0491 560 405 – [aurelien.nonet@skynet.be](mailto:aurelien.nonet@skynet.be)

DEBRICHY Pierre

- Responsable des achats et de l'opération sirop de nourrissage  
071 76 09 64 – 0478 521 682 – [pierre.debrichy@skynet.be](mailto:pierre.debrichy@skynet.be)

LEFEVRE Raoul

- Gestion et tenue du rucher  
071 71 20 86 – 0478 342 733 – [raoullefevre@hotmail.com](mailto:raoullefevre@hotmail.com)

PEPERMANS Marc

- Gestion et tenue du rucher, vice responsable de l'opération sirop  
0485 435 973 – [marc.pepermans@ymail.com](mailto:marc.pepermans@ymail.com)

LARDINOIS Xavier

- Gestion et tenue du rucher  
0498 738 130 – [xavier.lardinois@gmail.com](mailto:xavier.lardinois@gmail.com)

LAUWAET Stany

- Gestion et tenue du rucher  
0475 801 023 – [laydeg17@skynet.be](mailto:laydeg17@skynet.be)

KALKMAN Jean-Pierre

- Gestion et tenue du rucher  
0468 363 559 – [verokalkmann@hotmail.com](mailto:verokalkmann@hotmail.com)

DELWICHE Pierre

- Entretien des alentours du rucher et aide au suivi des colonies  
[delwichepierre@hotmail.com](mailto:delwichepierre@hotmail.com)

JANSSENS André

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

DE BAST Albert

- Revue « la planche d'envol »  
071 71 35 15 – [albert.debast@proximus.be](mailto: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>

- 10 -

## La recette du mois

### Poulet au miel

Pour 4 personnes (1h de préparation)

#### **Ingrédients :**

- 4 blancs de poulet (600gr)
- 80 gr de beurre
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 4 tomates pelées
- 1 oignon émincé
- 1 pincée de safran
- 3 cuillères à soupe de miel
- 40 gr d'amandes écrasées
- 1 cuillère de graines de sésame
- Sel, poivre du moulin, cannelle, huile

#### **Préparation :**

Dorer les blancs de poulet, arroser de jus de citron et cuire 5 minutes. Retirer le poulet.

Dans la casserole, mettre le beurre, l'oignon, le safran, le poivre, le sel et les tomates pelées et épépinées

Tourner de temps à autre. Ajouter la cannelle, le poulet et laisser cuire lentement

Faire chauffer les graines de sésame dans une cuillère à soupe de miel et les laisser légèrement rougir

Ajouter les morceaux d'amandes et le reste d'huile

Vérifier la cuisson, goûter, rectifier l'assaisonnement.

Napper de sauce et saupoudrer d'amandes

Servir chaud

Imprégnant les tissus des plantes, le sol, l'air et l'eau, les molécules chimiques des pesticides (herbicides, insecticides et fongicides) persistent dans l'environnement et s'accumulent en un cocktail toxique durable, peu étudié et non pris en compte dans les procédures d'homologation.

Les tests réglementaires, censés identifier les produits néfastes pour les pollinisateurs, sont superficiels et obsolètes ; ils n'évaluent ni la toxicité chronique, ni les effets des mélanges de pesticides, ni même l'impact sur les milliers d'espèces de pollinisateurs sauvages. Les autorités sanitaires européennes continuent donc année après année d'autoriser la vente de pesticides toxiques pour les butineurs.

Des pesticides comme les néonicotinoïdes, par exemple, ont ainsi pu être vendus massivement pendant trois décennies, alors que des études indépendantes accablantes exposaient leurs dangers. Trois de ces molécules (l'imidaclopride, la clothianidine et le thiaméthoxame) sont interdites dans l'Union Européenne depuis 2018, mais les États membres ont toujours la possibilité d'accorder des dérogations pour leur utilisation en « cas d'urgence », ce que certains pays ne manquent pas de faire. Et les néonicotinoïdes continuent à faire des ravages ailleurs dans le monde, comme aux États-Unis.

Ces neurotoxiques, transportés par les sèves des plantes au cours de sa croissance, jusque dans le pollen et le nectar des fleurs, attaquent le système nerveux central des insectes, provoquant la paralysie et la mort. A large spectre, ils tuent l'ensemble des arthropodes sans distinction et déciment les abeilles. Exposées à de fortes concentrations, elles sont tuées immédiatement. Exposées de manière chronique, elles perdent le sens de l'orientation et la mémoire ; leur système immunitaire, leur reproduction et leur thermorégulation sont altérés.

Extrait d'un article de l'association Pollinis.  
[Contact@pollinis.org](mailto:Contact@pollinis.org)

## Conférence

**En raison des directives gouvernementales concernant le coronavirus, la conférence est reportée à une date ultérieure.**

## Le coin du philosophe

Le malheur ne peut se consoler qu'avec le malheur des autres (Montherlant)

Une façon de posséder les autres, c'est de leur faire des cadeaux (Michel Conte)

Exige beaucoup de toi-même et attends peu des autres. Ainsi, beaucoup d'ennuis te seront épargnés (Confucius)

Les hypocrites, comme les abeilles, ont le miel à la bouche et l'aiguillon caché (Jacques Delille)

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

Saint-Gervais (19 juin), quand il est beau,  
tire Médard et Barnabé de l'eau

Quand Saint-Pierre laisse de la pluie  
à Saint-Martial (20 juin)  
Saint-Martial donne des essaims autant qu'il en faut

À la Saint-Edgar (18 juillet), on entend  
du coucou le dernier chant

Il faut cueillir les choux,  
l'un des trois premiers jours d'août

## La fleur du tilleul

Le genre *Tilia* regroupe les tilleuls, des arbres sauvages et ornementaux dont les fleurs odorantes et les bractées sont utilisées en infusions apaisantes et calmantes. Ils sont plantés surtout dans les parcs, le long des avenues et sur les places publiques pour leur port et l'ombrage qu'ils fournissent, mais peuvent également se rencontrer en forêt, particulièrement dans les régions calcaires

Les tilleuls et tilleuls à petites feuilles représentent pour les abeilles un apport conséquent en nectar et en pollen aux mois de juin/juillet. Le miel de tilleul se récolte. La sécrétion de nectar est plus importante par temps peu humide et assez chaud. Intense et très rapide, la miellée s'achève en quelques jours. De ce fait, sa production est capricieuse.

Au mois de juillet, les abeilles ne se contentent pas de visiter le fond des corolles, elles récoltent également le miellat, produit par les pucerons de l'espèce *Eucallipterus tiliae*, se développant sur le feuillage dont ils ponctionnent la sève. Cette sève digérée, ils régurgitent le miellat brillant et collant sur les feuilles, véritable friandise pour les abeilles. En effet, après l'avoir longuement léché, ce miellat est une fois de plus digéré, ventilé et stocké à l'instar du nectar.



Même si les néonicotinoïdes venaient à être totalement interdits dans toute l'Union européenne, il y a fort à craindre qu'ils seraient remplacés immédiatement par de nouveaux tueurs de pollinisateurs. Car la filière agricole est prise dans l'engrenage de la dépendance à la chimie pour continuer à produire des plantes toujours plus vulnérables, sur des sols rendus stériles, les agriculteurs conventionnels sont condamnés à augmenter les doses et à mélanger les produits. Au fil du temps, les mauvaises herbes et les insectes nuisibles développent immanquablement des résistances aux produits utilisés, les agriculteurs doivent alors les remplacer par les nouvelles molécules mises sur le marché.

Les dernières générations de pesticides agissent de manière toujours plus insidieuse. Ainsi les SDHI, fongicides à large spectre utilisés depuis 2008, bloquent la respiration cellulaire des champignons, mais affectent aussi celles d'autres êtres vivants. Le boscalid, un SDHI très répandu, a des effets toxiques avérés sur les abeilles (après 17 jours d'exposition, alors que les tests d'homologation s'arrêtent à 10 jours) ; mélangé à un insecticide couramment déversé dans les champs, une étude indépendante montre que ce fongicide a des effets synergétiques extrêmement dangereux sur les pollinisateurs sauvages.

En plus de l'effet létal immédiat de certaines substances, l'exposition chronique aux pesticides peut tuer les insectes à petit feu, ou engendrer des effets sublétaux (qui rendent précaire la survie de l'individu) ; leur système immunitaire se trouve fragilisé, ce qui les rend vulnérables aux maladies, les atteintes neurologiques provoquent leur désorientation. Les pollens contaminés empoisonnent les larves, provoquant leur désorientation. Le glyphosate, l'herbicide le plus répandu au monde, endommage ainsi de manière irréversible le microbiote des abeilles, qui joue un rôle majeur pour lutter contre les agents pathogènes. Il peut aussi altérer leurs capacités cognitives, les empêchent de retrouver le chemin de la ruche, et les larves d'abeilles contaminées par ce pesticide ont un taux de mortalité plus important.

La réforme de l'agriculture européenne, et les nouvelles mesures favorables aux abeilles et à l'environnement ont été repoussées jusqu'en 2023, si tout va bien, les ministres tchèque et polonais ont demandé à la Commission européenne de mettre le Green Deal de côté, soutenus par des fédérations d'entreprises de l'agribusiness ; Norbert Lins, le président de la Commission Agriculture du Parlement européen, a demandé que les nouvelles règles européennes, qui devaient verdir l'agriculture et sauver les abeilles, soient mises de côté jusqu'au 1er janvier 2022, minimum.

L'agrochimie est en train de réussir à vider de toute substance, les « tests abeilles » qui permettent de connaître réellement les produits dangereux pour les pollinisateurs et l'environnement, avant qu'ils soient répandus en quantités industrielles dans nos champs et notre environnement.

Le modèle agricole qui s'est imposé depuis les années 60 en Europe est aujourd'hui le principal responsable de la disparition des insectes, en particulier des pollinisateurs. En 2017, des chercheurs ont constaté que près de 80% de la biomasse des insectes volants avaient disparu en moins de 30 ans, un constat qu'ils étendent à toute l'Europe. Ils avaient fait leurs relevés dans des zones pourtant protégées d'Allemagne, mais ils ont noté que leurs relevés étaient proches de champs cultivés. Monocultures qui appauvrissent leur nourriture, contamination massive des milieux par les pesticides, fragmentation des sols qui les prive d'habitats : c'est l'ensemble du système agricole qui décime les butineurs, insectes pourtant indispensables au maintien des cultures et aux précieux équilibres du vivant.

Malgré les alertes des scientifiques, le recours systématique aux pesticides se poursuit à un rythme effréné et en dépit de plusieurs plans pour la réduction des pesticides, a encore augmenté. L'utilisation de pesticides en Europe n'a pas diminué ces dernières années, avec en 2016, près de 400 000 tonnes de pesticides vendues dans l'Union européenne.

Le miel de Tilleul peut soit rentrer dans la composition poly-florale du miel de forêt soit faire l'objet d'un miel mono-floral. Dans ce cas il est ambré-clair et prend, à l'état solide (cristallisation courte à longue), une teinte jaune plus ou moins sombre dont la granulation est moyenne. À l'état liquide, la présence de miellat fonce sa couleur. Au nez, son odeur mentholée caractéristique est forte et assez persistante. En bouche, l'arôme très puissant d'infusion de tilleul et de menthol est souvent associé à une saveur balsamique et persistante. Il laisse régulièrement une légère amertume en fin de bouche. Sa conservation est bonne malgré sa teneur en eau parfois élevée. Le miel de tilleul est conseillé aux personnes nerveuses et insomniaques.

Source : Wikipedia

## Propriétés du miel pur

Le miel fut connu dans la plus haute Antiquité. Les Anciens affirmaient que l'usage du miel est un moyen de conserver la santé et de prolonger la vie. Ils ne faisaient pas de repas sans que le miel y figurât ; ils savaient que le miel est un aliment riche qui donne de la force.

Pendant des millions d'années l'homme n'a pas connu de sucre

Trente-huit fois dans la Bible, la Terre promise est comparée à un Eden où coulent à profusion le lait et le miel.

*Le dextrose (ou glucose) et le lévulose* qui forment les trois quarts du poids du miel sont des sucres directement assimilables par l'organisme et conviennent particulièrement aux estomacs paresseux et dans les cas d'affaiblissement extrême.

*Les matières minérales* qu'il contient sont aussi directement assimilables et essentiellement utiles à notre corps.

*Son acide phosphorique* est favorable à la reconstitution des cellules vitales, au bon fonctionnement du cœur et du cerveau et propre à prévenir les congestions.

*Son phosphate de chaux* est utile pour la formation du squelette et la guérison du rachitisme et des fractures.

*Son phosphate de fer* est propre à la formation des globules rouges et la guérison de l'anémie qui amène des maladies organiques.

Ses traces d'azotate, carbonate et sulfate avec le phosphate de chaux lui donnent les propriétés de certaines eaux minérales.

De plus, *son acide formique* combat l'arthritisme et le rhumatisme et constitue un antiseptique énergique qui contribue à la désinfection du tube intestinal (c'est le germe de la fièvre typhoïde ne peut tenir dans le miel que 24 heures, celui de la dysenterie est détruit après 10 heures de présence dans le miel)

Le miel naturel est un aliment vivant, le miel artificiel et le sucre sont des aliments morts.

**Extrait d'une édition d'une revue apicole belge de 1939.**

Notice composée par M.X. GRANDJEAN, conseiller d'Apiculture à Bellefontaine (Petit-Fays)

**Le miel belge coûte moins cher que le beurre. Alors ...**

## **Impacts de l'agriculture conventionnelle sur les pollinisateurs**

À coup de communication mensongère, de pression sur les agriculteurs et de tentatives de détricotage de la réglementation sanitaire et environnementale, les lobbys des firmes agrochimiques et agro-industrielles instrumentalisent la crise du coronavirus pour imposer durablement l'utilisation massive de pesticides tueurs d'abeilles dans nos champs.

Alors que les chercheurs prévoient l'extinction d'un demi-million d'espèces d'insectes dans les prochaines décennies que la disparition massive et brutale des abeilles et autres pollinisateurs risque d'avoir des répercussions catastrophiques sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, entraînant le déclin des principaux services écosystémiques dont l'humanité dépend et que l'utilisation systématique d'intrants chimiques de synthèse à l'impact dévastateur sur les écosystèmes.

Les lobbys des principaux groupes agro-industriels exercent une pression constante sur les institutions européennes pour saboter toute initiative de transition vers un modèle respectueux des pollinisateurs et de l'environnement qui nécessiterait peu ou pas de recours à la chimie et permettrait aux agriculteurs de s'affranchir du joug des grands groupes dont ils sont aujourd'hui dépendants pour exercer leur métier.

Profitant de la crise du Covid-19 et du confinement de tous, les lobbys ont concentré leurs efforts pour faire annuler les quelques améliorations obtenues de haute lutte ces dernières années par les citoyens pour sauver les abeilles et la biodiversité.