

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

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

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

PERIODIQUE BIMESTRIEL

2015

N°4 Août 2015

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

# LA PLANCHE D'ENVOL...

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

Le 23 août, barbecue à la ferme  
Malplaquée de Sart-Saint-Laurent

**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

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

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

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

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

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

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

Gestionnaires du site web:  
Mr EVRARD Didier  
rue du Louât, 15  
6240 Farciennes  
GSM: 0496 18 65 28  
didier.evrard@gmail.com

Président d'honneur:  
Mr BARTHELEMY Claude  
rue de Vitriaval, 34  
5070 Fosses-la-Ville  
tél.: 071/71.31.54

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

Membre d'honneur:  
Mr CHABOT Camille  
rue St Roch, 107  
5070 Fosses-la-Ville  
tél.: 071/71.29.06

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

## La berce (Heracleum)

Famille des ombellifères. 50 espèces composent le genre Héraclérum. Ce sont des espèces rustiques dont deux seulement sont vendues dans nos contrées. L'une des deux pousse à l'état sauvage dans les fossés humides, les prairies et les haies.



La grande berce, elle ne dépasse pas 1,5 mètres et porte de grandes ombrelles denses de fleurs blanches ou rougeâtres, d'innombrables mouches rendent visites à ces fleurs d'odeurs désagréable. La grande berce est une plante à poils rudes, dont les feuilles sont divisées en folioles lancéolées.

Culture : Plantez en automne ou au printemps dans une terre meuble et fraîche dans un endroit ensoleillé de préférence.

Multiplication : Semez en mars en pleine terre et repiquez en automne. Remarque : les plantes se sèment spontanément.

Bien cotée en valeur mellifère et nectarifère

**Attention !** Bien qu'elle paraisse inoffensive au premier abord, il n'en est rien. La **berce du Caucase est une plante invasive** particulièrement toxique et dangereuse qui, vu la toxine que contient sa sève, peut occasionner de **graves inflammations et brûlures** de la peau

## Quelques chiffres en rapport avec les abeilles

Une ouvrière pèse environ 100mg. Pendant la bonne saison, elle peut sortir 40 fois par jour. A chaque voyage qui dure plus ou moins 10 minutes, elle visite une centaine de fleurs et rapporte 40 à 50 mg de nectar ou 16mg de pollen. Il faut donc 20 .000 à 25.000 charges pour avoir 1kg de nectar. Le nectar renferme 40 à 80% d'eau et 10 à 60% de glucides. Le miel contient 15 à 20% d'eau. 50mg de nectar donnent environ 20mg de miel. Pour faire 1kg de miel il faut 2,5 à 3kg de nectar soit 120 à 150.000 charges.

Si les fleurs se trouvent à 1,5km de la ruche, pour emmagasiner 1kg de miel les abeilles auront parcouru 260 à 450.000km, soit à peu près un voyage de la terre à la lune et auront visité 100.000 fleurs de pissenlits ou 1.000.000 fleurs de pommiers. Sur une saison, une bonne colonie peut récolter 200 à 250kg de nectar, qui donnent 65 à 85kg de miel, 30 à 35kg de pollen et 10 à 15 litre d'eau. Pour ses besoins propres, la colonie consomme plus ou moins 50kg de miel et 30kg de pollen. Pendant le vol, les ailes de l'abeille effectuent 25.000 battements par minute. Vitesse de vol : à vide : 60kh/h ; chargée : 25km/h. en été, une ouvrière vit 6 semaine, les abeilles qui naissent en fin de saison passent l'hiver et vivent 5 à 6 mois.

La reine pèse environ 250mg et peut pondre, en bonne saison, jusqu'à 2.000 œufs par jour soit un œuf toutes les 45 secondes. Sur une saison, elle pond environ 200.000 œufs. Un œuf pèse 0,1mg et mesure 1,5mm de long et 0,5mm de diamètre. Trois jours après la ponte naît une larve. Six jours après sa naissance, la larve pèse 150mg soit 1.500 fois le poids de l'œuf. Pour se développer normalement, une larve consomme 400mg de nourriture, gelée royale, miel et pollen.

Les abeilles naissent 2 fois, la première fois comme larve et la seconde fois comme insecte parfait. Les antennes des abeilles sont le siège des sens de l'ouïe, de l'odorat et en partie du toucher et de la communication. Elles comportent le scape et le fouet qui se compose de : pour la reine, 11 articles avec 3.000 organes ; pour l'ouvrière, 11 articles avec 5.000 organes. Les yeux composés comptent : pour la reine, 5.000 facettes ; pour l'ouvrière, 6.300 facettes ; pour le faux bourdon, 13.000 facettes.

## Les fleurs mellifères de saison

Epilobe, phacélie à feuilles de tanaïs, callune, symphorine, angélique sauvage, berce, ronce, verge d'or, trèfle blanc, trèfle hybride, réséda, mélilot eupatoire, tournesol, solidago glabre, chèvrefeuille, vipérine, moutarde des champs, bourrache, aster, centaurée chardon, chicorée, circe, coréopsis, cosmos, bardane, mauve, menthe, sarrasin, sauge, jubarbe, campanule, bourdaine, sédium, pissenlit.

## Le coin du philosophe

Le temps perdu ne se rattrape jamais. Alors, continuons de ne rien faire.

Que de gens dont il faut dire, après un quart d'heure de paroles : Encore un qui sait tout et qu'il faut fuir.

Quand une femme vous dit : Un homme comme vous..., c'est une façon de dire : Quand vous voudrez, monsieur.

Certains menteurs ont un tel besoin de mentir qu'on a pitié d'eux et qu'on les aide.

Jules Renard

## Prochaine réunion

Au mois d'août, comme de coutume, nous nous retrouverons autour d'un convivial barbecue qui sera organisé **le dimanche 23 août** aux environs de 14h, à la ferme Malplaquée de Sart-Saint-Laurent. Il clôturera la fin des épreuves des élèves des cours d'apiculture. Invitation cordiale à tous.

## Le coin des bonnes affaires

Suite à une surcharge de travail et après mûres réflexions, un apiculteur de notre section a décidé d'arrêter ses activités apicoles. Dans un premier temps il souhaiterait se défaire de ses colonies en ruches Dadant. Les apiculteurs, de notre section, intéressés peuvent le joindre via le n° de téléphone 071/71 17 39.

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

A la Sainte Claire, s'il éclaire et tonne, c'est l'annonce d'un bel automne (11 août)

Pluie à la Sainte Sabine est une grâce divine (29 août)

Saint Lambert pluvieux, 9 jours dangereux (17 septembre)

Quand vient la Saint Mathieu, adieu l'été (21 septembre)

S'il pleut à la Saint Denis, l'hiver sera humide et sans glace (9 octobre)

## Quelques préparations au miel parmi tant d'autres

### **Caramels**

Faire fondre ensemble 250g de miel et 250g de sucre cristallisé. Laisser bouillir à feux doux pendant 20 minutes environ. Quand la consistance est atteinte, verser dans un moule huilé et découper à la forme et aux dimensions voulues.

### **Nougat**

Faire fondre 750g de sucre dans ½ litre d'eau. Ajouter 750g de miel et 500g d'amandes que l'on a fait légèrement rôtir au préalable. Faire bouillir jusqu'à consistance voulue. Couler dans un moule graissé.

### **Beurre de cacahuètes**

Mélanger intimement et à poids égal, miel et cacahuètes moulues

### **Beurre aromatisé au miel**

La préparation est très facile : mélanger intimement 100g de miel à 1kg de beurre ; bien pétrir pour répartir le miel uniformément.

### **Biscuit pain d'épices**

Faire chauffer 250g de miel et 200g de sucre. Ajouter 100g de beurre. Faire fondre et laisser tiédir. Ajouter 2 œufs, une pincée de cannelle, 2 cuillères de rhum, 80g d'amandes broyées et 500g de farine. Dissoudre 12g de bicarbonate de soude dans un peu d'eau et l'ajouter. Laisser reposer une nuit. Etaler sur 1cm d'épaisseur et découper à volonté : carrés, ronds... Mettre sur une tôle beurrée et cuire au four à 180°. Glacer avec 150g de sucre impalpable dissous dans 2 ou 3 cuillères de rhum.

### **Sirop**

Mélanger 500g de miel à litre d'eau. Placer la moitié de la préparation dans un premier récipient que l'on chauffera à maximum 50°C. Dans le second récipient ajouter un œuf et bien mélanger. Réunir le tout en continuant à agiter jusqu'à l'obtention d'un sirop homogène.

## Bibliothèque

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

Quelques sélections.

*Revue de mai 2015 N°1024 :*

- Abeilles et bourdons sont irrésistiblement attirés par les pesticides qui les tuent
- L'essaimage, prévention
- Mimosacées et césalpiniacée dans les miels
- Le robinier faux-acacia
- La réponse immunitaire chez l'abeille
- Le pollen, clé de voute de la nutrition de l'abeille
- Les erreurs d'un débutant apiculteur

*Revue de juin 2015 N° 1025 :*

- Travaux de récolte de printemps
- Les apiacées dans les miels
- Le point sur l'ascosphérose (champignon filamenteux)
- Le tilleul des bois
- La récolte du pollen. Un débouché supplémentaire
- Biologie du grain de pollen



## La S.A. VIAFOBEL

Chaussée de Namur, 6

FOSES-LA-VILLE - Tél. 071/71.13.92

Fax. 071/72.58.21

Vous propose

- **STOCK – BRICO - TEXTILE**

- **DRIVE IN – MATERIAUX DE CONSTRUCTION - BOIS**

Les magasins sont ouverts tous les jours de la semaine jusqu'au dimanche midi.



*Votre fidèle Fournisseur*

COMBUSTIBLES ■  
SABLES ■  
GRAVIERS ■

Rue Fernand Marchand 1 - 5020 FLAWINNE/NAMUR

**Tél. 081 73 71 42**

**[www.joassin.com](http://www.joassin.com)**