

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

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

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

PERIODIQUE BIMESTRIEL

2016

N°1 février 2016

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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

Le 13 février à 14h à la Ferme Malplaquée sur le
thème « Le traitement varroa cet hiver et comment
bien stimuler nos colonies ce printemps »

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 Falisolles
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 Vitival, 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>

Concerne la réception de la revue

Notre petite revue peut vous parvenir par courriel et éviter ainsi des frais de courrier postal. Vous pouvez contacter didier.evrard@gmail.com en lui fournissant votre adresse mail. 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.

Cotisation pour l'année 2016

Nous avons commencé une nouvelle année. Il est temps, si ce n'est déjà fait, de penser à renouveler votre abonnement aux revues et par la même occasion vous mettre à couvert par l'assurance qui vous permet de vous livrer à votre hobby avec quiétude et sérénité

Merci de verser la somme de 30 € au n° de compte de la section sous la dénomination Union Royale des Ruchers Wallons de Fosses-la-Ville : **BE22-350-4106035-47**, au plus vite.

Merci de votre attention

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

A la Sainte Bernadette souvent le soleil est de la fête
(18-02).

Quand il pleut à Saint Aubier l'eau est plus chère que
le vin (01-03).

Quand mars bien mouillé sera, beaucoup de fruits
cueilleras.

En avril, le sureau doit fleurir, sinon le paysan va
souffrir.

L'arbre du mois Noisetier ou coudrier

Distribution et habitat :

Les noisetiers sont répandus dans l'ensemble des régions tempérées de l'hémisphère nord, mais l'espèce de nos régions est presque confinée à l'Europe. Le noisetier recherche la lumière et les sols fertiles. Il participe donc à la végétation des lisières, des haies, des bosquets et des forêts claires.

Quelques caractéristiques générales

Arbrisseau atteignant 5 à 6 mètres de hauteur, la longévité de ses troncs est faible et leur diamètre ne dépasse guère 20 à 30 cm. En revanche, les souches rejettent de la base et produisent des tiges de renouvellement à croissance très rapide (1 à 3 mètres par année) que les enfants connaissent bien pour en faire des arcs, des flèches ou des totems. Dans toute la famille des Bétulacées, les fleurs sont groupées en chatons. Chez le noisetier, les chatons mâles sont connus de tous. Ils s'étirent progressivement au cours de la floraison. A maturité, au plus petit souffle de vent, ils libèrent un nuage de grains de pollen très légers et très secs. Les abeilles doivent s'affairer ferme pour les réunir en petites pelotes d'un jaune grisâtre. Malgré cette difficulté, les noisetiers méritent de trouver place à proximité des ruchers, en particulier grâce à leur précocité. En effet, dans les meilleures années, les noisetiers les plus hâtifs libèrent leur premier pollen au mois de décembre déjà. Les fleurs sont alors exposées au gel.



La fructification ne sera cependant pas complète compromise, car la floraison se prolonge en général pendant plusieurs mois. Les inflorescences femelles, beaucoup plus petites que les chatons mâles, passent inaperçues. Elles se reconnaissent aux stigmates rouges qui dépassent les bractées vertes. Valeur pollinifère : 4/5, valeur nectarifère : 0/5

Usages :

Plus riches encore que les noix, les noisettes, après séchage, contiennent plus de 60% d'une huile particulièrement fine, constituée à près de 90% d'acide gras insaturés. Elles renferment aussi des protéines et de nombreux sels minéraux. En revanche, elles sont très pauvres en sucre ; elles constituent donc un aliment précieux, particulièrement pour les diabétiques. Elles exercent aussi un effet bénéfique sur le système nerveux. Enfin, l'huile est utilisée en dermatologie pour ses propriétés cicatrisantes.

Achat groupé de grilles à propolis

Dans le cadre du programme miel, le comité d'accompagnement a proposé l'achat de grilles à propolis.

Vous trouverez toutes les informations dans l'actu api reçu avec votre revue de l'URRW de novembre décembre.

Si vous souhaitez commander ces grilles au prix de 1,6 € du mètre courant, je vous invite à passer votre commande le samedi 13 février lors de notre conférence ou de m'envoyer un mail en mentionnant le mètre et vos coordonnées. Je dois en effet remettre la liste des candidats acheteurs au Cari.

Prochaine conférence

Le samedi 13 février à 14h, comme de coutume, à la ferme Malplaquée à Sart-Saint-Laurent nous vous suggérons une conférence sur « **Le traitement varroa cet hiver et comment bien stimuler nos colonies ce printemps** ».

Le mot du président

Nous voilà fin janvier occasion ultime pour souhaiter une dernière fois à tous une très bonne année apicole 2016.

Au nom du comité apicole de Fosses-La-Ville, je présente à tous nos membres et à toute leur famille nos meilleurs vœux de bonheur santé et prospérité. Le meilleur pour chacun en 2016 dans vos foyers, beaucoup de joie aux jeunes parents, de bon déménagement et emménagement aux candidats bâtisseurs, une année passionnante pour les nouveaux élèves, dévorante pour les anciens

Le début d'année est aussi la période des bonnes résolutions, nous avons donc programmés quelques journées pour la réalisation du rucher et si vous souhaitez donner coup de main vous serez les bienvenus ainsi que pour toutes les autres activités apicoles. Je vous rappelle les petites conférences le deuxième samedi des mois pairs, l'atelier bricolage au mois d'avril, le barbecue au mois d'août et certainement d'autres surprises.

Nous vous attendons très nombreux pour cette rentrée 2016.

Le comité Apicole de Fosses-La-Ville

Le président : Pierre Debrichy

Souper de St Ambroise du 12 décembre

Comme les années précédentes, c'est après avoir dégagé courageusement les machines, le matériel, la matière et les poussières, que notre Président aidé de quelques bénévoles, installa les tables garnies, les chaises, les comptoirs et autres accessoires afin de recevoir les convives annoncés, dans son atelier de menuiserie bien chauffé. Comme de coutume, au vu des restes, la raclette bien accompagnée de légumes assortis fut bien appréciée, sans parler de l'ambiance conviviale propre aux apiculteurs. A l'année prochaine.

Résumé de la conférence du 7 Novembre dernier

Le sujet développé par Monsieur Renaud Lavend'Homme était l'élevage d'abeilles VSH dans les traces de John Harbo.

John Harbo a créé un centre d'études et recherches dont le but est de rendre les abeilles résistantes aux varroas évitant ainsi l'affaiblissement des colonies et l'utilisation d'insecticides qui sont de plus en plus inopérants. Il s'agit de croiser de nombreuses souches d'abeille Buckfast pour déceler les mâles qui auraient le maximum de chance de produire du sperme anti varroa pour passer de 95%, actuellement, de mortalité à 15%.

Un film sur la méthode a été projeté. Documentation à voir sur le site <http://apistabeereseach.org/fr/>

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.

La refonte du miel

Dans la pratique, le miel est liquéfié pour différentes raisons :

- De nombreux consommateurs préfèrent le miel à l'état liquide.
- Les commerçants en miel le refondent pour le conditionner en petits récipients.
- Quelques apiculteurs entreposent une partie de leur miel en grand récipients de 25 à 50 kg pour le refondre plus tard suivant les besoins.

Les procédés utilisés sont basés sous forme de chaleur :

- À haute température (pasteurisation)
- À basse température : bain marie, plateaux chauffants, bain d'air, grille de chauffage d'ondes
- Ultrason
- Micro-ondes
- Ondes électromagnétiques

De tous ces procédés il faut retenir que :

- La refonte du miel peut altérer sa qualité. Une application soigneuse des traitements permet de limiter les dommages
- La conductibilité thermique du miel n'est pas bonne. Lorsqu'on liquéfie de grandes quantités de miel, le traitement est plus long. Le brassage permet de réduire le temps de refonte
- Le miel liquéfié par traitement thermique a tendance à cristalliser à grains grossiers
- Les conditions de refonte dépendent de la sorte de miel (teneurs en glucose et en mélézitose, structure cristalline). Les indications sur les durées de chauffage de refonte sont approximatives. Celles-ci peuvent varier considérablement
- La refonte conventionnelle du miel par la chaleur (plateaux chauffants, serpentins chauffants, air, eau) présente l'avantage de pouvoir contrôler la température et d'éviter ainsi la surchauffe

- L'air chauffé transmet la chaleur moins bien que d'autres colporteurs. Cette méthode demande donc plus de temps ; en particulier pour liquéfier de grandes quantités de miel. Des durées de chauffage prolongées altèrent ses composants sensibles à la chaleur
- Les ondes électromagnétiques à basse fréquence n'entraînent pas de détériorations mesurables de miel.
- L'ultrason provoque de graves pertes de qualité. Il n'est donc pas approprié pour la refonte du miel
- Les fours ménagers à micro-ondes permettent de liquéfier de petites quantités de miel (jusqu'à 1 kg), mais ils détériorent des miels durs, de structure cristalline grossière. Ces appareils n'ont pas été conçus spécialement pour la refonte du miel et ne peuvent être recommandés pour cet usage

En résumé : Pour sauvegarder la qualité du miel, il convient de le mettre, directement après maturation, dans un récipient en VERRE fermant bien. Et si vous préférez utiliser un miel onctueux, chauffez-le juste avant sa consommation en ne dépassant pas 40° C.

Le coin du philosophe

Proverbes

En ce début d'année analysons ces quelques pensées et appliquons-les :

Le plus souvent, on cherche le bonheur comme on cherche ses lunettes ... on les a sur le nez.

Le bonheur et la santé consistent à avoir toujours quelque chose à faire, quelqu'un à aimer, quelque chose à espérer.

Les joies non partagées sont comme les fruits mûrs qu'on laisse pourrir plutôt que de les offrir.

Si tu veux avoir de la chance dans la vie, donne-toi la chance d'en avoir.

Bibliothèque

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

Quelques sélections.

Novembre 2015 N°1029 :

- Une nouvelle bactérie aide les larves d'abeilles à se développer
- Dans l'antiquité : ce qu'on doit aux abeilles
- L'historique des ruches
- Quelques indicateurs « calcaire » dans les miels
- Les mouvements des abeilles contrôlent la reproduction
- Les inquiétantes nanoparticules

Décembre 2015 N°1030 :

- Comment les abeilles vaccinent naturellement leur couvain
- Est-ce que l'abeille a un bon odorat
- Les ennemis naturels des ruches
- Les grains de pollen anémophiles dans le miel
- Evaluation du risque pesticide chez l'abeille
- Détecter et limiter l'infestation par le petit coléoptère des ruches
- Influence de l'alimentation pollinique sur la santé de l'abeille domestique
- Le néflier du Japon

Janvier 2016 N°1031 :

- Un remède inhabituel contre les piqûres
- Dormir avec les abeilles
- Néonicotinoïde de 4^{ème} génération le sulfoxaflor
- Quelques éléments sur la mesure de la couleur du miel
- Bac de capture pour le frelon asiatique
- Arbuste mellifère, le sarcocoe confus
- Entretien du matériel

La recette du mois Macarons de Bretagne

Pétrir 250gr de farine de seigle avec 125gr de beurre, 125gr de miel et un blanc d'œuf. La pâte doit devenir dure à casser.

Etendre à la main cette pâte sur une épaisseur de 1 cm et découper en rond à l'aide d'un verre.



Placer ces macarons sur une plaque beurrée et dorer le dessus des galettes avec un pinceau à jaune d'œuf.

Cuire à four doux (125°C) pendant 20 minutes.

Réaliser une ganache en faisant fondre à feu doux 80gr de beurre avec 120gr de chocolat noir et une cuillère de crème fraîche.

Laisser refroidir et remplir une demi-galette à l'aide d'une douille et superposer une autre galette.

Laisser imbiber une journée



La S.A. VIAFOBEL

Chaussée de Namur, 6

FOSSES-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