

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

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

ESCADRILE B-2-Z-2
FLEURS A 2H

PERIODIQUE BIMESTRIEL

2016
N°4 août 2016

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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

Prochaine conférence, le 20 août à 14h,
à la ferme Malplaquée.

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

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
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>

Quelques mots sur la propolis

Comme médicament provenant de la ruche, la propolis est le plus populaire, bien que certains médecins disent que le meilleur produit devrait contenir de la propolis, du pollen et de la gelée royale. Dans l'ancienne Egypte, les pharaons étaient embaumés avec un mélange de propolis et d'herbes et dans certains écrits du 1^{er} siècle avant J-C, on peut trouver des remarques à propos de la propolis qui « calme les douleurs », adoucit les indurations cutanées et guérit des infections purulentes.

La chromatologie montre une certaine similitude entre les résines de bouleaux, de peupliers, de chênes, de certains pins, d'aulnes, de saules et frênes. Les effets bactéricides dépendent de la quantité, de la nature et de la variété des arbres sur lesquels les abeilles ont récolté. La couleur peut varier du jaune foncé au brun foncé ou au vert foncé. Mais la différence de couleur ne signifie pas différence d'efficacité. Pour juger de la valeur de la propolis, il faut absolument la tester en laboratoire et mesurer son efficacité sur les bouillons de culture. La propolis est insoluble dans l'eau, pour la préparer elle sera d'abord dissoute dans l'alcool à chaud. On obtiendra ainsi une teinture qui sera mélangée à la vaseline pour former un onguent. On trouvera également des préparations en granulés, en poudre ou en pulvérisation. Elle agit de deux manières : elle renforce notre production d'anticorps et détruit certains virus et bactéries. Elle n'est pas un remède miracle mais elle n'attaque pas notre organisme, même dans le cas où elle ne l'aide pas, contrairement aux drogues artificielles. Une certaine prudence sera prise en compte pour les personnes potentiellement allergiques.

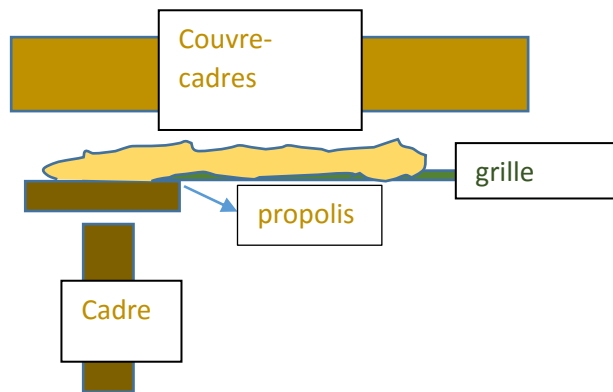
La propolis donne de bons résultats en pommade dans les cas d'eczéma, de zona, de mycoses, contre les gerçures, les escarres et les brûlures. Il est connu que les blessures des sujets diabétiques guérissent mal, l'emploi de propolis aide à la guérison dans les même temps que chez les sujets non diabétiques. Pour plus d'informations les traitements à la propolis sont proposés en long et en large sur les sites internet.

Comment récolter la propolis ?

Recueillir de la propolis, beaucoup d'apiculteurs se lanceraient dans l'aventure. Ce n'est pas facile, car la propolis doit être pure, sans poussière, sans particules de bois ou de cire, bref, sans éléments parasites. Et cela ne suffit pas, il faut que la méthode soit simple et rentable.

Le plus simple est de racler la propolis que l'abeille a déposée pour combler, protéger et coller les nombreux endroits qui lui semblent nécessaires. Mais pour faciliter la récolte on utilisera une grille à propolis, spécialement conçue, en plastique perforée d'interstices trapézoïdaux.

Cette grille sera placée sur la tête des cadres souvent après la récolte. L'écart entre la grille et les têtes de cadres sera au maximum de 4 mm en laissant un passage pour les abeilles entre la grille et le couvre-cadres. Les abeilles commencent à propoliser à partir d'un point de contact, de préférence à partir de foyers de propolis antérieurs. La création de points de contact peut donc être bénéfique. Sur base du croquis nous pouvons retracer les étapes du travail de l'abeille. Elle commence à propoliser le côté supérieur du cadre, elle recherche le contact avec la grille située au-dessus, puis continue la propolisation horizontalement. Quand elle atteint la grille, elle pousse la propolis le plus loin possible à travers les mailles du grillage. On peut conclure que la distance idéale entre la grille et le cadre est de 1 à 4mm. Non seulement la grille est propolisée, mais on obtient également une traînée de propolis d'une épaisseur de 1 à 2 mm le long des cadres. La propolisation va continuer horizontalement sur la grille (4). On peut ainsi obtenir jusqu'à 200g de propolis, suivant le type de ruche, la race d'abeille, les conditions climatiques et la flore.



Pour extraire la propolis de la grille il faut la placer quelques heures dans un congélateur, les cristaux de propolis vont se libérer facilement en froissant la grille. Fabrication de la teinture mère. La méthode la plus rapide consiste à faire chauffer doucement la propolis dans de l'eau. Aux environs de 65°C la cire va commencer à fondre et étant d'une densité plus faible que l'eau elle va monter en surface accompagnée de pas mal d'impuretés. Il est alors facile de faire la séparation. L'inconvénient du chauffage est une altération de certaines propriétés chimiques de la propolis.

L'autre méthode consiste à faire macérer la propolis pilée dans de l'éthanol (alcool éthylique) titré à 70° ou 80° (pas plus). On fait macérer 1 volume de propolis dans 3 volumes d'alcool pendant deux semaines en remuant très régulièrement, le tout à l'abris de la lumière. Après ce délai on filtre et on ne garde que la partie liquide. Le problème de cette méthode, en dehors de sa lenteur, est que la cire est aussi en partie dissoute dans l'alcool. De plus, la teinture mère obtenue a le goût et l'odeur de l'alcool, ce qui n'est pas adapté à tous les usages.

Pour plus d'informations sur la propolis :
www.apiculteurs-midipyrenees.fr/apiculture/propotoulouse1214

Prochaine conférence du 20 août

Attention à la date !

Contrairement aux habitudes des conférences du 2^{ème} samedi des mois pairs ce sera exceptionnellement le **20 août** que la réunion se tiendra. A 14h, Monsieur Philippe-Auguste Roberti fera le bilan apicole de l'année et conseillera les traitements anti-varroas à appliquer afin d'obtenir au printemps prochain des colonies en pleine forme.

Inauguration et barbecue

Notre président, avec l'aide de quelques bénévoles, a réalisé un rucher couvert qui sera utilisé par les élèves afin de rendre les visites de ruches plus agréables quel que soit le temps climatique. A cette fin, une inauguration est programmée le dimanche 11 septembre à 11h.

Cette manifestation sera suivie par un barbecue auquel vous êtes invités, pour autant que vous vous inscriviez avant le 2 septembre chez Pierre Debrichy. La participation aux frais a été fixée à 5€ hors boissons.

Il sera également proclamé les résultats des cours d'apiculture ainsi que la remise des diplômes.

Ce sera une belle occasion de nous revoir, dans une ambiance conviviale, le plus nombreux possible.

Site internet LAPLANCHEDENVOL.BE

Après avoir été piraté et mis hors service pendant plusieurs mois, notre site « laplanchedenvol.be » est à nouveau accessible et sera progressivement remis à jour.

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.

Le coin du philosophe

J'ai décidé d'être heureux parce que c'est bon pour la santé.

Qui donne ne doit jamais s'en souvenir, qui reçoit ne doit jamais l'oublier.

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

Quand on écrit sur les femmes, il faut tremper la plume dans l'arc-en-ciel.

La fleur mellifère du mois La phacélie à feuilles de tanaïs.

La phacélie est une espèce annuelle, à croissance assez rapide. La famille des hydrophyllacées se reconnaît à son inflorescence en queue de scorpions. Ses fleurs d'un bleu violacé sont nombreuses. Comme beaucoup de plantes à cycle court, la floraison est progressive. Les premières apparaissent tôt, assurant la maturation des graines en quelques jours, mais la floraison se prolonge pendant des semaines, sinon des mois, tant que les conditions restent favorables. Les feuilles de la phacélie sont composées, pennées, à division dentées. Toute la plante est hérissée de poils.



La phacélie fleurit de juin jusqu'en automne. Ses qualités mellifères sont reconnues depuis longtemps. Elle produit du pollen et un abondant nectar à un moment où les fleurs indigènes sont pour la plupart défleuries. Il n'est donc pas surprenant de voir des phacélies semées à proximité des ruchers. Bien entendu, ce n'est que lorsqu'elle est cultivée à grande échelle qu'elle constitue un apport mellifère intéressant. Depuis quelques années, elle est utilisée comme engrais vert, seule ou mélangée à d'autres espèces. La généralisation de telles pratiques pourrait rendre un précieux service à l'apiculture. Pour récupérer les graines, attendre que les capsules se forment et se remplissent. Lorsqu'elles sont sèches, les pincer.

Bibliothèque

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

Quelques sélections

Juin 2016 N°783 :

- Importantes mortalités d'abeilles en Roumanie consécutives à l'introduction des néonicotinoïdes
- Les vins de Bordeaux sur la voie du sans pesticides ?
- La ronce commune
- Que faire au rucher
- Élevage de reines
- Fabriquer des cadres en impression 3D

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.

Août mûrit les fruits, septembre les cueille.

Quand août n'est pas pluvieux, septembre est souvent radieux.

En septembre si tu es prudent, achète grains et vêtements.

La recette du mois Bananes caramélisées, yaourt au miel et fleur d'oranger

Préparation :

Peler les bananes puis les couper en deux, dans le sens de la longueur. Réserver.

Faire fondre et puis chauffer le beurre dans la poêle.

Y ajouter les bananes en les laissant fondre et brunir en les saupoudrant avec le sucre semoule.

Retourner régulièrement les bananes en cours de cuisson, en les laissant se caraméliser légèrement.

Réserver sur feu très doux dans la poêle.

Pendant ce temps, verser le yaourt dans le saladier en y ajoutant le miel et l'essence de fleur d'oranger.

Battre le tout légèrement à l'aide du fouet. Réserver.

Dressage et présentation :

Répartir le mélange préparé dans le saladier sur des assiettes à dessert, puis y ajouter les bananes caramélisées (encore tièdes, de préférence).

Servir aussitôt.

Les fleurs 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, joubarbe, campanule, bourdaine, sédium, pissenlit.