

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

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

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

PERIODIQUE BIMESTRIEL

2017
N°3 juin 2017

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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

Préparation de crème et teinture à la propolis
le 3 juin 14 h par et chez Anne-Marie Borzée

0.6 € Gratuit pour les membres

Adresses utiles

La planche d'envol ASBL - Fosses-la-Ville

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 Frédéric GOFFIN
rue de la Vignette, 4
5150 Floreffe
tél.: 081/44.03.20
info@majelo.be
Compte : BE09-3630-6387-6257
La planche d'envol ASBL
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 Vitriaval, 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:
Mme NELIS Patricia
GSM : 0494/42.19.08
p-nelis@hotmail.com

Gestionnaires du site web:
Mr EVRARD Didier
rue du Bout, 8
5070 Vitriaval
GSM : 0496 18 65 28
didier.evrard@gmail.com
http://www.rucherdulouat.be

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

Prochaine conférence

ATTENTION la prochaine conférence est avancée d'une semaine

Le samedi 3 juin, Anne-Marie Borzée nous invite à venir réaliser chez elle quelques préparations de crème et teinture à la propolis.

Coût en matières premières : 10 €

A chacun d'apporter un petit contenant en verre (mini pot de miel).

Maximum 15 personnes vous pouvez réserver par mail ou en me donnant un petit coup de fil au 0478/521682

Adresse du jour Rue d'Eghezée 27 5060 Auvélais à 14 heures.

Un petit coup de pouce pour notre rucher école

Chers membres,

Ces quelques mots pour faire appel à vous. L'école se trouve cette année en difficulté pour renouveler son rucher. Afin d'assurer la meilleure formation possible à nos élèves, un nombre minimum de colonies est nécessaire pour leur assurer une maîtrise minimum. Or aujourd'hui seulement cinq ruches sont à leur disposition. L'an prochain, si l'on escompte 12-15 élèves en 1ère auxquels s'ajoutent 12 élèves en 2ème, nous aimerions trouver quelques colonies supplémentaires.

C'est pourquoi, si vous aviez une colonie ou nucléi à nous proposer, elle serait évidemment la bienvenue. Celle-ci vous serait bien évidemment rétribuée.

Vous pouvez me faire part dès à présent de vos possibilités même si ces colonies ne seront disponibles après la miellée.

Pierre.debrichy@skynet.be 0478/52 16 82

Résumé de la conférence du 01 avril donnée par Monsieur Rousselle Gaby

Grâce aux traces laissées par les abeilles et leur logement le conférencier, expert en la matière, nous a intéressés aux activités communes de l'homme et l'abeille de plusieurs apparitions dans des endroits les plus étonnants.

Le sujet a débuté par l'étude du trajet des produits de la ruche avec les moyens de l'époque (tablettes, hiéroglyphes, papyrus, ...) pour terminer par l'évolution des connaissances de l'apiculture à travers les livres et les vestiges récemment découverts. L'exposé était bien documenté par une série de projections sur grand écran données par l'ordinateur

Communiqué

Si vous êtes intéressé par une récupération d'un éventuel essaim sauvage, vous pouvez contacter Pierre Debrichy. Il se pourrait que les responsables de la caserne des pompiers le contactent en ce sens

Quelques recommandations pour bien conserver votre miel

- Il faut récolter que du miel arrivé entièrement à maturation, étant donné que la teneur en eau influence le goût, la consistance et la conservation du produit. La teneur en eau ne peut dépasser 18,5%. La vérification à l'aide d'un réfractomètre est vivement conseillée. Les teneurs en eau supérieures indiquent un miel qui n'est pas arrivé à maturité et fermentera facilement. Il n'y a pas que le miel de bruyère qui peut avoir une teneur en eau de maximum de 23%
- Il ne faut pas mettre le miel centrifugé en contact avec de l'eau, les impuretés ou des outils oxydés, afin d'éviter des dégradations et de la fermentation
- Il faut toujours stoker le miel dans des récipients étanches et composés de matériaux adéquats (alimentaires)
- Il faut également éviter de chauffer le miel au-dessus de 40° C. traité proprement, le miel passe à l'état solide de manière naturelle (cristallisation). L'échauffement va le rendre fluide. Il existe différentes méthodes d'échauffement. Un réchauffement intense et rapide lors de la mise en pot risque d'entraîner des dégradations par excès de chaleur. Le miel peut récupérer sa fluidité naturelle par des méthodes et techniques appropriées
- Il faut éviter les variations de températures lors de l'entreposage et du transport (température optimale : 14°C).
- Il faut conditionner le miel dans des pots avec couvercle à visser
- Eviter un stockage de plus de 2 ans, votre miel pourrait se troubler et perdre de sa valeur commerciale. Le phénomène est dû à un produit non toxique, l'hydroxi-méthylfurfural (HMF) qui se forme dans le miel.

Bibliothèque

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

Quelques sélections

Mars 2017 N° 1044 :

- Les insecticides néonicotinoïdes liés au déclin des bourdons en Angleterre
- Que faut-il pour réussir une bonne pollinisation ?
- L'analyse pollinique des miels
- Analyse de l'impact de micro-doses de pesticides
- Le réfractomètre

Avril 2017 N° 1045 :

- Analyse Australienne : attention aux piqûres d'abeilles, mais pas de panique
- L'abeille géante en inde
- Survie des abeilles en hiver
- Biodiversité et néonicotinoïdes : la nécessité de réviser les questions de recherches
- Réduire les produits phytos nuit rarement à la productivité
- Que se passe-t-il au mois d'avril ?
- Conservons l'abeille noire
- Un nouveau prédateur pour la fausse teigne

Le trèfle rampant

Distribution et habitat :

D'origine euro-sibérienne, le trèfle est aujourd'hui cultivé sur presque tout le globe. C'est une espèce très commune dans les pâturages et particulièrement dans les gazons et sur les plaines de jeux, car il supporte très bien le piétinement.

Quelques caractéristiques générales :

Le trèfle rampant produit de nombreuses tiges herbacées vivaces qui s'allongent sur le sol en s'enracinant très rapidement. La multiplication végétative est donc très active. Les feuilles sont composées de 3 folioles de 10 à 25 cm, ovales, finement



dentées, généralement avec un dessin blanchâtre ; stypules sèches et membraneuses, soudées en tube autour de la tige. Fleur : capitule à long pédoncule, sphérique avec 40 à 80 fleurs papilionacées ; calice à 10 nervures, glabre, pas renflé en vésicule après la floraison ; corole brunissant après la floraison et retombante ; parfum agréable. La floraison est très étalée, de mai à novembre. Fruits : gousse entourée de pétales fanés, 3 à 4 graines

Apiculture :

Ce type de fleur est d'une grande importance pour l'apiculture, car c'est une excellente plante mellifère dont la floraison s'échelonne sur plusieurs mois, en particulier dans les mois d'été où les floraisons n'abondent pas. Le trèfle peut produire, à l'hectare, une centaine de kilos de miel blanc, à l'arôme très agréable.



Autour des piscines et sur les plages vertes, le trèfle blanc est plutôt redouté. Qui ne s'est pas amusé secrètement de la mésaventure d'un baigneur piqué par une malheureuse abeille écrasée par un pied nu !

Si vous y croyez, par un beau temps ensoleillé, allongez-vous parmi ces fleurs et recherchez patiemment le porte-bonheur qu'est le trèfle à quatre feuilles

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

S'il pleut à la Saint Médard (8 juin) et que la Saint Barnabé (11 juin) ne lui coupe le pied, il pleut 40 jours plus tard

Après la Saint Jean (24 juin), si le coucou chante, l'année sera rude et méchante

Si le début juillet est pluvieux, tout le reste du mois sera douteux

Si la Saint Jacques (25 juillet) est serein, l'hiver sera dur et chagrin

Vaillante petite abeille

Il y avait une vaillante petite abeille qui sortait de
sa ruche
Pour aider Mère Nature à s'épanouir et survivre ;
Elle se posait sur les fleurs avec un joyeux petit bruit
d'ailes
Tout en récoltant le nectar vital comme elle l'a
toujours fait.
Puis vint un méchant tueur, son nom : pesticide !
Et pour l'abeille, la moindre goutte fera plus que
mutiler ;
Mais l'abeille continuait sa tâche ; elle luttait pour
voler,
Poursuivant son travail vital car c'est ce que font les
abeilles

Sheila WEBB

Le coin du philosophe

La terre nous fait attendre ses présents à chaque
saison, mais on recueille à chaque instant les fruits de
l'amitié.
Ce sont les tonneaux vides qui résonnent le plus fort.
Les sages, eux, écoutent plus qu'ils ne parlent.
On ne force pas une fleur à s'ouvrir... Mais on peut
favoriser son éclosion en ne lui cachant pas le
soleil...
L'homme a pour origine la poussière et il retournera à
la poussière. Mais entre-temps buvons!

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, phacélie à feuilles de tanaisie, réséda,
rose églantier, phacélie à feuilles de tanaisie, réséda,
rose églantier, 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.

La recette du mois Croquant au miel

Ingrédients :

300g de miel liquide, 500g de farine, 3oeufs, 1
cuillère à café d'eau de rose, 1 cuillère à café de
cannelle en poudre le zeste d'un citron, 1 pincée de
noix de muscade en poudre, 1 pincée de clou de girofle
en poudre.

Préparation :

Bien mélanger le miel, les œufs et l'eau de rose ;
battre l'ensemble de 5 à 10 minutes

Ajouter les épices, le citron et la farine et
mélanger

Prendre des petits bouts de pâte et les rouler pour
former des petites boules

Déposer sur une plaque graissée et cuire à feu doux