

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

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

PERIODIQUE BIMESTRIEL

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

2018

N°3 juin 2018

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

# LA PLANCHE D'ENVOL...

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

Le 16 juin à 14h présentation du logiciel Bee-Partner  
à la ferme Malplaquée de Sart-Saint-Laurent

0.6 €

Gratuit pour les membres

Sinclair 33

## 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)

EVARD Didier

- Vice-président de l'ASBL, vice-directeur des cours de l'école apicole et inscriptions,  
responsable du site internet et des cours en ligne.  
0496 186 528 – [didier.evard@gmail.com](mailto:didier.evard@gmail.com)

JASSOGNE Luc

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

NELIS Patricia

- Bibliothécaire et vice-secrétaire  
0494 421 108 – [p-nelis@hotmail.com](mailto:p-nelis@hotmail.com)

GOFFIN Frédéric

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

NONET Aurélien

- Vice-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

PEPERMANS Marc

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

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>

## Prochaine réunion

**Attention !! La conférence est reculée d'une semaine !** Par rapport à nos invitations qui se déroulent le 2ème samedi des mois pairs. C'est le **samedi 16 juin à 14h** dans notre local habituel à la ferme Malplaquée de Sart-Saint-Laurent que nous aurons l'immense plaisir de recevoir Mr Jean Borel, apiculteur du Sud de la France et surtout concepteur et responsable du logiciel de suivi des ruches en ligne Bee-Partner.

Il s'agit du logiciel que nous utilisons au rucher-école.

Mr Jean Borel vous expliquera les dernières nouveautés, l'utilisation du logiciel et répondra à toutes vos questions.

Nous vous invitons à venir nombreux car il est important que les étudiants, les professeurs et tous les membres de notre ASBL reçoivent les meilleures informations et se tiennent au courant d'un système destiné à leur faciliter le suivi de leurs ruches.

Logiciel Bee-Partner : [www.bee-partner.com](http://www.bee-partner.com)



## Le coin du philosophe

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

Comme disait ma grand-mère: il faut mépriser les hauts et... reprendre les bas!

La plus petite bonne action est meilleure que la plus grande bonne intention.

Les souvenirs sont plus fidèles que les amis et les amants, ils reviennent nous voir quand notre âme grelotte toute seule.

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

Après la St Jean (24-06), si le coucou chante, l'année sera rude et méchante.

Le jour de Ste Félicité (10-07) se voit venir avec gaité car c'est le plus beau jour de l'été.

Si la St Jacques (25-07) est serein, l'hiver sera dur et chagrin.

Le temps qu'il fait le trois, il le fera le mois.

## La recette du mois

### Bananes caramélisées, yaourt au miel et fleur d'oranger

**Ingrédients :** Pour 4 personnes

- 4 bananes (pas trop mûres)
- 15 g de sucre semoule fin
- 40 g de beurre doux
- 2 yaourts nature (2x125 g)
- 20 g de miel liquide
- 3 cl d'essence de 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.

## La fleur du mois

### Le mélilot blanc

Plante bisannuelle, fleurissant la deuxième année après le semis. Ses tiges sont longues et herbacées. La hauteur de la plante varie, suivant la valeur nutritive du sol, de 30 à 120 cm. Les feuilles pennées ont de 6 à 12 paires de folioles à nervures latérales fortement dentées.



La floraison est échelonnée de mai à août. Les fleurs blanches, jusqu'à 7 mm, forment une grappe de 4 à 8 cm de long comportant jusqu'à 80 fleurs.

On le rencontre sur des remblais, aux bords des chemins, dans des fossés caillouteux, dans des décombres, le long des champs et surtout dans les sols calcaires riches en substances nutritives.

La multiplication se fait au printemps ou en automne en pleine terre à la volée ou en lignes espacées de 20 cm après avoir fait tremper les graines pendant 8 heures. La plantes se ressème d'elle-même.

D'après Joiriche, chercheur russe renommé, un hectare de mélilot blanc donnerait 600kg de miel. Il existe une espèce fleurs jaunes dont le nectar est moins sucré

## Bibliothèque

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

Quelques sélections

### **Avril 2018 N°803**

- Changeons nos pratiques apicoles : donnons la parole aux abeilles
- La lavande
- Armer les cadres autrement
- En avril, la nature prend les parures du printemps
- Que faire au rucher en avril
- Le comportement des abeilles : un seul organisme, sensible comme un seul cerveau
- Entomologie : les abeilles sans dard : les mélipones
- Apithérapie : les qualités minérales des miels sont-elles compatibles avec les allégations de santé ?
- Revue de presse internationale : Détruire les nids de frelons - Marchés des semences en hausse - Ca suffit ; pour une agriculture respectueuse de l'environnement - Le dicamba, un autre herbicide controversé

### **Mai 2018 N°804**

- Lettre ouverte aux ministres : interdiction des néonicotinoïdes
- Sans abeilles notre assiette aurait moins de saveurs
- Création de l'Union de l'Apiculture de l'Europe et de la Méditerranée
- De quoi ma ruche est-elle morte ?
- Mai, c'est le moment d'y aller pour les abeilles comme pour l'apiculteur
- Que faire au rucher au mois de mai ?
- Les abeilles d'Ecosse n'ont pas froid aux pattes
- Pourquoi les abeilles ont besoin d'eau ?
- Revue de presse internationale : Les abeilles crient ? - Bayer et Monsanto : c'est fait - un livre sur les abeilles et les plantes mellifères - Où en sont les exportations agricoles étatsuniennes

## Le miel à travers l'histoire

Les produits de la ruche ont une longue histoire, mais c'est le miel qui le premier a réussi la conquête de l'homme. Les Egyptiens connaissaient parfaitement le miel dont ils se servaient mélangé à de la propolis, pour embaumer leurs morts et les empêcher de se putréfier. Ils l'utilisaient aussi pour le pansement des blessures, les soins des yeux, pour améliorer l'état des vaisseaux.

L'apiculture prit son essor à l'apogée de la civilisation grecque. A l'époque de Périclès, chaque habitant de l'Attique avait une ou plusieurs ruches. Le miel servait entre autres à la nourriture des enfants. Hippocrate l'employait dans de nombreux médicaments. L'utilisation du miel pour soigner les furoncles, les ulcères est louée dans le Coran. Dans toute l'Afrique, le miel a joué et joue un grand rôle dans l'alimentation et dans la pharmacopée où il est employé comme laxatif, ou pour soigner les brûlures, les plaies infectées, les morsures de serpents.

A travers l'histoire, le miel a souvent été symbole de la fertilité, de la vie. Il semble retrouver aujourd'hui droit de cité.

### **Définition du miel**

« Le miel est la denrée produite par les abeilles mellifiques à partir du nectar des fleurs ou des sécrétions provenant des parties vivantes des plantes ou se trouvant sur elles, qu'elles butinent, transforment, combinent avec des matières spécifiques propres, emmagasinent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche »

L'appauvrissement du nectar en eau, et sa concentration en sucre qui va de pair, repose sur les principes de la trophallaxie qui caractérise tous les insectes sociaux (les abeilles comme les fourmis)

La trophallaxie consiste à échanger de la nourriture : quand la butineuse revient à la ruche, le jabot plein de nectar, elle régurgite celui-ci qui est absorbé par une abeille restant à la ruche, laquelle remplit son propre jabot, puis régurgite à son tour sur la langue d'une ses sœurs et ainsi de suite. Cette circulation du nectar d'abeille à abeille concentre peu à peu le nectar en éliminant l'eau. A mesure que ce sucre devient prépondérant, le nectar devient miel.

Le miel est essentiellement composé de sucre : 70% de sucres simples, 5 à 9% de sucres composés ainsi que d'un nombre important d'éléments en petites quantités mais dont la qualité semblerait jouer un rôle important dans la multitude des propriétés attribuées au miel, dont les propriétés antimicrobiennes et cicatrisantes

Les caractéristiques d'un miel de qualité

Il y a deux critères en particulier qui permettent de décrire le juste degré de maturation du miel

#### **a) La teneur en eau**

La quantité d'eau représente sûrement un critère de qualité décisif et joue un rôle vital pour la conservation du miel. Un pourcentage élevé d'eau conduit rapidement à la fermentation et cela est un danger constant, vu que les ferments sont toujours présents dans le miel, car apportés par les abeilles, avec le nectar et le miellat. Pendant l'extraction, une température de 20° et une humidité inférieure à 18,5 % sont suffisantes, pour ne pas permettre la prolifération provoquant le phénomène de fermentation. Pour cela, la quantité d'eau devra être maintenue en dessous de cette valeur. On peut exclure avec sécurité la fermentation quand le miel contient moins de 17% d'eau.

Malheureusement les miels sont hygroscopiques de par leur teneur en sucre élevée. Un équilibre se crée donc entre l'humidité du local et le miel (même operculé) qui y est stocké. Une hausse laissée plusieurs jours dans un local humide prélèvera l'humidité de l'air.

Un miel à 18% d'eau peut ainsi atteindre en trois mois une humidité de 55%. Inversement, un courant d'air sec sera utilisé pour sécher une pile de hausses. Un air trop sec n'est pas bon car il favorise la formation d'une pellicule sèche à la surface du miel qui ralentit l'évaporation

#### **a) L'activité des enzymes**

Le degré de maturation du miel se reconnaît aussi en fonction de l'activité des enzymes ; quand elle est élevée, on a la sûreté que les abeilles ont travaillé intensivement la récolte. Avec un traitement incorrect du miel, comme par exemple la surchauffe, l'activité des enzymes diminue nettement. L'invertase en particulier est très sensible à la chaleur : le réchauffement du miel jusqu'à 50° pendant quelques heures diminue l'activité des enzymes à 50%. Il faut également noter que le réchauffement du miel provoque une augmentation de l'HMF (hydroxyméthylfurfural), néfaste à sa conservation.

## **Les fleurs 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