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

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

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

PERIODIQUE BIMESTRIEL

2018
N°4 août 2018

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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

Le **11 août** à 13h45 Découverte de la botanique de nos régions au lac de Bambois avec E. Melin

0.6 € Gratuit pour les membres

Simonio 88

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

EVRARD 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.evrard@gmail.com

JASSOGNE Luc
- Secrétaire
  071 76 05 11 – lucjassogne@hotmail.com

NELIS Patricia
- Bibliothécaire et vice-secrétaire
  0494 421 908 – p-nelis@hotmail.com

GOFFIN Frédéric
- Trésorier
  0486 512 242 – 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

DEBRICHY Pierre
- Responsable des achats et de l'opération sirop de nourrissement
  071 76 09 64 – 0478 521 682 – 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 – marc.pepermans@ymail.com

LARDINOIS Xavier
- Gestion et tenue du rucher
  0498 738 130 – xavier.lardinois@gmail.com

LAUWAET Stany
- Gestion et tenue du rucher
  0475 801 023 – laydeg17@skynet.be

KALKMAN Jean-Pierre
- Gestion et tenue du rucher
  0468 363 559 – verokalkmann@hotmail.com

JANSSENS André
- Rapporteur de conférences et revue « la planche d'envol »
  071 71 14 73 – 0479 325 568 – ajflv10@gmail.com

DE BAST Albert
- Revue « la planche d'envol »
  071 71 35 15 – 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

Le samedi 11 août

Thème : la botanique de nos régions

Nous aurons la chance d'accueillir le Professeur Eric Melin qui nous emmènera au Lac de Bambois, afin d'attirer notre attention sur toutes les richesses apicoles de nos contrées. Il nous transmettra ses connaissances en nous faisant découvrir les plantes dont nous ignorons l'existence.

Rendez-vous au Lac de Bambois à 13h45. L'entrée sera prise en charge par l'ASBL

Bienvenue à toutes et à tous

Le barbecue de l'été

Le barbecue de l'été se fera le 18 août. L'endroit sera défini à la prochaine réunion. Dans un souci d'organisation, veuillez vous inscrire chez Philippe Roberti.

Merci d'avance

Les fleurs de saison

Epilobe, phacélie à feuilles de tanaisie, 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.

La fleur du mois
La symphorine

Arbuste à port élargi, fortement ramifié, de 1 à 1,5 mètre de haut, composé de rameaux jaune brun.

C'est un arbuste facile à cultiver qui convient très bien pour la réalisation des haies basses ou couvre-sols. Il faut le planter dans un sol ordinaire part temps doux entre octobre et mars en espaçant les sujets de 60 cm dans un endroit ombragé ou ensoleillé. La plante exige peu de soins, sauf un paillage sur la surface des racines en fin de printemps si la terre se dessèche facilement en été.

Tailler les haies en fin d'hiver, les plantes trop touffues seront dégagées par le centre au printemps.

Méthodes de multiplication : dégager des rejets et les enraciner en automne ou au printemps. Par bouturage, couper des tiges semi-ligneuses de 7 à 10 cm, si possible à talon en septembre. A défaut, semer les graines dépulpées, trempées dans de l'eau durant 48 heures, en pépinière sableuse et fraîche.

Floraison de juillet à septembre, en petites fleurs roses très appréciées des abeilles

Bibliothèque

Rappelons que nous sommes affiliés à diverses revues. Ces magazines sont disponibles en bibliothèque.

Quelques sélections

L'abeille et fleurs : Juin 2018 N° 805

- Urgence pour sauver l'abeille
- Moratoire sur les néonicotinoïdes
- L'apiculture tire la sonnette d'alarme sur la mortalité des abeilles
- L'arbre et l'abeille
- Le coquelicot
- En juin que faire au rucher
- Le miel, allié de choix pour soigner les plaies
- Les cires : construction, vieillissement, contamination, adultérants,

Revues du CARI : Mars-Avril 2018

- Transmission d'agents pathogènes
- 150 ruches = professionnel ?
- La santé des abeilles, question d'interactions
- Mai-Juin 2018
- Une mycorévolution pour les abeilles
- Les abeilles « résistantes » à Varroa destructor
- Impact de différents aliments sur la santé intestinale des abeilles mellifères

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

Ce qu'août ne mûrit pas, ce n'est pas septembre qui le fera.

Soleil rouge en août, c'est la pluie partout.

Septembre nous produit le plus délectable des fruits.

En septembre, la brume est toujours bonne à la vigne.

L'utilisation de Varroacides et leur influence sur la qualité des produits de la ruche

Quatre mécanismes principaux peuvent conduire à des résidus dans le miel après utilisation de varroacides :

1. Il est évident que la mauvaise utilisation des produits crée des résidus, que ce soit en les utilisant durant la miellée ou par suite de trop fortes doses. Certains produits peuvent être considérés comme inoffensifs pour les abeilles mais moins pour la qualité du miel.
2. Dans nos zones tempérées, la nourriture peut être une cause de résidus, si le surplus de miel à la sortie de l'hiver n'est pas éliminé, ainsi cette nourriture comportant des résidus se trouve mélangée au miel de printemps.
3. Beaucoup d'apiculteurs seront surpris d'apprendre que la cire peut avoir une influence sur la qualité du miel. Selon le procédé de désoperculation, plus ou moins de particules peuvent pénétrer dans le miel durant l'extraction. Un filtre permet d'éliminer les grosses particules, les fines particules qui surnagent dans le miel peuvent être écumées. Cette séparation est plus difficile avec un miel à faible hygroscopicité ou à granulation rapide. Les particules qui demeurent dans le miel constituent une source de résidus pour ce miel si elles contiennent des pesticides. Il est donc très important de filtrer soigneusement le miel avant de le vendre aux consommateurs

4. On peut s'étonner de ce que des résidus passent de la cire dans le miel : pourquoi des pesticides quitteraient-ils leur milieu aqueux, mais les analyses ont montré que cela se produit : certains pesticides peuvent être détectés dans la cire à une concentration de 1 mg/kg de miel. Cela signifie que ces pesticides sont faiblement liés à la cire. Il faut savoir que même une concentration de 400 mg/kg de cire ne peut être détectée. A présent, l'on a pu établir une limite pour la quantité admissible de résidus dans la cire et n'ayant pas d'effet dangereux sur le miel : celle-ci est de 1 mg/kg de cire, ce qui veut dire que la quantité actuelle de cire n'est pas satisfaisante. Plus de 500 échantillons de cire examinés ont montré que partout où l'on utilise des varroacides, on n'a pu trouver de cire non contaminée. Tous les pesticides liposolubles persistent des années dans la cire.

Actuellement, la cire du marché st contaminée par divers varroacides et ceux-ci se retrouvent dans les ruches, même si l'apiculteur n'utilise que des produits organiques tels les acides formiques, lactiques, etc… Peut-on, se débarrasser des résidus dans la cire ? Les pesticides liposolubles stockés et conservés dans la cire n'y diminuent pas. En chauffant la cire à plus de 100°C et sous haute pression (4 bars) on n'a pas obtenu de résulta au laboratoire ; on en détruit les résidus mais aussi la cire. En exposant la cire aux rayons ultra-violets, seuls les résidus de surfaces sont détruits ; le cérificateur solaire ne permet pas aux UV du soleil de passer à travers la vitre. Certains apiculteurs ont utilisé la vapeur pour la fonte des cires sans résultat. Dans l'état actuel de nos connaissances, nous sommes désarmés devant le problème de la purification de la cire.

Il est impossible de séparer la hausse de la chambre à couvain, les abeilles circulant partout (à travers la grille à reine). Les cadres et les parois de la ruche ne sont pas exclus et assurent une source durable de résidus : des analyses de propolis ont montré qu'on peut s'attendre à des concentrations plus élevées que dans la cire.

La recette du mois
Gâteau d'Adélaïde

Dans une terrine tenue au bain-marie, mettre 150g de beurre. Le travailler avec 50g de cassonade.

Ajouter 4 œufs entiers, tout en continuant de remuer, puis ajouter 250g de farine et 150g de miel liquide.

Incorporer un paquet de levure, une pincée de sel, une pincée de vanille en poudre, une pincée de cannelle, une cuillerée à café de poivre vert moulu, et au dernier moment la peau d'une orange râpée. Ajouter également 200g de raisins de Corinthe préalablement trempés dans du rhum.

Mettre cette pâte dans un cake beurré et faire cuire à four doux pendant une heure.

Démouler dix minutes après la sortie du four.

Verser du miel liquide sur le gâteau. Parsemer 125g d'amandes légèrement grillées, ou assembler en dessin.

Le coin du philosophe

On parcourt le monde à la recherche de la beauté, mais elle sera au rendez-vous seulement si on l'apporte avec soi.

Soyez fier d'être critiqué, c'est la preuve que vous devenez quelqu'un

Le temps est comme un flocon de neige: pendant qu'on se demande ce qu'on va en faire, il fond

Si vos parents sont stériles, vous avez de grandes chances de l'être aussi.