

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

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

PERIODIQUE BIMESTRIEL

Belgique-
België

P.P.- P.B.

6220 Fleurus

BC 23173

P912111

2018

N°5 octobre 2018

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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

Le 13 octobre à 14h, Mr Lavend'homme nous
parlera de la lutte génétique contre varroa à la ferme
Malplaquée à Sart-St-Laurent.

0.6 €

Gratuit pour les membres

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

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

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 nourrissage
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 conférence

Nous recevrons le samedi 13 octobre à 14 h dans le local habituel de la ferme Malplaquée de Sart St Laurent monsieur Renaud Lavend'homme.

Cela concerne tous les apiculteurs intéressés par la lutte génétique contre varroa. Autrement dit par l'acquisition par nos abeilles des gènes induisant le comportement VSH, c'est-à-dire empêchant Varroa destructor de se multiplier dans le couvain. Ce comportement lorsqu'il sera acquis par toutes nos abeilles permettra de ne plus devoir traiter avec des produits chimiques. RENAUD LAVEND'HOMME viendra nous présenter les derniers résultats de la sélection et SURTOUT nous conseiller pour mettre en place à Fosses-la-Ville, une équipe de passionnés qui apprendraient à inséminer, élever et même sélectionner cette abeille en coopération et sous les conseils de l'équipe ARISTA BEE RESEARCH. En plus de nos membres, nous attendons aussi des passionnés de notre région pour développer le projet d'élevage et sélection à Sart-Saint-Laurent (Fosses-la-Ville).

Les fleurs de saison

Trèfles blanc, moutarde des champs, solidage, lierre grimpant, aster, callune, bruyère, angélique, caryoptéris, mélilot, sédum spectaculaire, chicorée, centaurée, circe, myosotis, coucou blanc, tournesol, phacélie à feuilles de tanaïs, origan, mélilot, luzerne, l'orpin, pissenlit.

Le varroa

Cet article est un rappel et s'adresse particulièrement à ceux qui oublient de traiter leurs colonies.

Le varroa jacobsoni est un acarien.

Dimensions : 1,5 mm x 1,1 mm. Il possède 4 paires de pattes.

Couleur : brun marron (de clair à foncé). Attention, la confusion est possible avec le pou des abeilles ou des débris de cire, des gouttes de propolis....

Alimentation : le varroa se nourrit exclusivement de l'hémolymphe de l'abeille. Son appareil buccal lui permet de transpercer les parties plus fines de la partie ventrale de l'abeille, c'est pourquoi on le retrouve profondément enfoncé entre les segments ventraux de l'abdomen.

Reproduction : la femelle varroa se reproduit dans le couvain d'ouvrières et de mâles avec une préférence pour ce dernier. Elle pénètre dans une cellule peu avant l'operculation ; là, elle pond plusieurs œufs (1^{er} œuf femelle, 2^{ème} œuf mâle, 3^{ème} et suivant femelles). A l'intérieur de cette cellule operculée, le mâle peut féconder les femelles arrivées à maturité, 1 à 2 dans les cellules d'ouvrières, 3 ou 4 dans les cellules de faux bourdon. Celles-ci accompagneront la jeune abeille lors de sa sortie de cellule. Le mâle et les femelles non matures sont éliminées à la sortie de la jeune abeille.

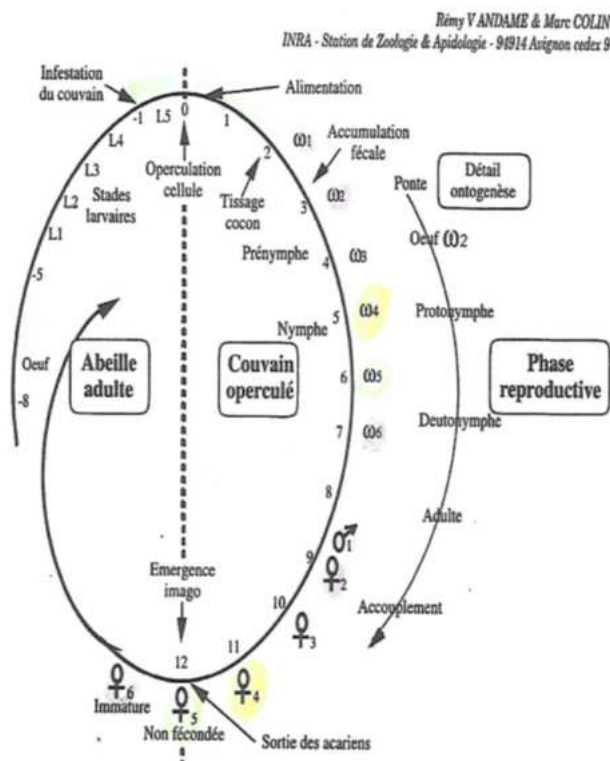
Durée de vie : varroa d'été : plus de 2 mois. Varroa d'hiver : plus de 6 mois.

Evolution au sein d'une colonie : le nombre de varroa présents dans une colonie peut être multiplié par 30 au cours d'une année sans apport extérieur. Une colonie peut déjà mourir avec la présence de 3000 à 5000 varroas, surtout en présence d'une maladie.

Facteurs de propagation : entre ruches, les mâles, la dérive des butineuses, les pillages, les regroupements, les renforcements.

Conclusion : lorsqu'un apiculteur ne traite pas, en plus de ses pertes d'abeilles, il va propager l'infestation dans les colonies d'autres apiculteurs qui ont traité.

Rappel de la synchronisation des cycles de développement
de l'abeille et de varroa.



La fleur du mois

Aster

Les asters sont des plantes herbacées et généralement vivaces, dont les innombrables espèces, variétés et cultivars offrent de multiples possibilités d'utilisations. Pour les apiculteurs elles sont très appréciées pour leur floraison automnale au moment où les autres fleurs mellifères deviennent rares. La floraison abondante et souvent décalée des asters a fait de la plante une incontournable des massifs d'automne. Les asters apprécient les expositions ensoleillées, attention toutefois à préserver la fraîcheur au pied de la plante. Elle est nécessaire pour la floraison et pour limiter les attaques d'oïdium. La plantation se fait dans un sol bien drainé et fertile riche en humus, entre mars et avril, ou bien à l'automne, à cette époque, vous aurez un aperçu de la floraison. Au mois de juin, pincez les jeunes tiges à leurs extrémités. Afin de nourrir les oiseaux en graines l'hiver ne rabattez les tiges qu'à la fin du mois de février.

La souche des asters se divise au printemps (avril). Il est également possible d'effectuer des boutures dans un mélange de terreau. Le feuillage est caduc et les fleurs peuvent offrir de nombreuses couleurs, suivant les espèces, par exemple : le violet, le rose, le blanc ou le bleu.



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

A la St Séverin chauffe tes reins (23-10)

A la St Quentin la chaleur à sa fin (31-10)

A la St Martin l'hiver est en chemin, manchons aux bras
et gants aux mains (11-11)

Quand l'hiver vient, doucement il est là à la St Clément
(23-11)

Bibliothèque

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

Quelques sélections

Juillet - aout N°806

- J'achète une ruche d'occasion
- Valériane rouge
- Armer les cadres de hausse autrement
- Que faire au rucher
- La vieillesse est un naufrage
- Et si on parlait de langues

Septembre N° 807

- Interdiction des néonicotinoïdes, enfin une bonne victoire
- Le sulfoxaflor affecte les capacités reproductrices du bourdon
- L'agriculture biologique est plus efficace contre les maladies que les techniques conventionnelles
- Frelon asiatique : mise au point d'une balise émettrice suspendue à l'abdomen pour localiser les nids
- Analyse du cours des miels français
- Attention au manque de pollen
- Que faire au rucher

La recette du mois Pintade fermière aux agrumes et au miel

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pintade fermière de 1, 5 kg environ
- 2 petits suisses
- 3 clémentines
- 2 oranges non traitées
- 8 petites pommes de terre à chair ferme bintje
- 4 c à s d'huile d'arachide
- 4 c à s de vinaigre de xérès
- 3 c à s de miel de forêt
- Sel fin
- Poivre blanc Malabar

Préparation :

- Préchauffez le four à 210°C, th 7.
- Lavez et prélevez les zestes des oranges.
- Coupez les oranges en tranches.
- Pelez les clémentines et récupérez les quartiers.
- Chauffez légèrement le miel pour le liquéfier.
- Dans un bol, mélangez les petits suisses et les zestes d'oranges, poivrez.
- Lavez les pommes de terre, coupez-les en 2 dans la longueur, et entaillez la surface en formant des croisillons et huilez.
- Mettez dans un plat allant au four.
- Farcissez la pintade avec le mélange petits-suisse-zestes d'orange.
- Cousez l'ouverture avec du fil de cuisine.
- Mettez la pintade dans un plat allant au four et enfournez.
- Laissez cuire 20 mn en arrosant fréquemment avec le jus de cuisson.
- Au bout d'1/4 d'h, enfournez le plat de pommes de terre et laissez cuire 25 mn.
- Au bout de 20 mn, ajoutez les tranches d'oranges et les quartiers de clémentines.

- Ajoutez 6 cl d'eau.
- Enduisez la pintade avec le miel.
- Terminez la cuisson en arrosant de temps en temps la pintade avec le jus de cuisson.
- A la fin de la cuisson, sortez les plats du four.
- Retirez la pintade, les tranches d'orange et les quartiers de clémentines.
- Déglacez le plat avec le vinaigre de xérès en grattant bien pour exprimer les sucs.
- Découpez la pintade, disposez les morceaux dans les assiettes recouvrez avec les oranges et clémentines entourés des pommes de terre.
- Nappez de sauce et servez chaud.

Le coin du philosophe

Rien n'est impossible. Ne nous endormons pas en pensant qu'une chose est impossible. Vous risqueriez d'être éveillé par le bruit qu'un autre ferait en l'accomplissant.

Un moment de patience peut préserver de grand malheurs, un moment d'impatience détruire toute une vie.

Le plaisir de plaire vient chez la femme avant le plaisir d'aimer.

La politique, c'est 5 ans de droit et le reste de travers.