

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

2019

N°1 février 2019

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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

Le 9 février à 14h chez Beeboxworld à
Fernelmont, fabrication de l'hydromel

0.6 €

Gratuit pour les membres

Si un 10 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

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.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 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

DELWICHE Pierre

- Entretien des alentours du rucher et aide au suivi des colonies
delwichepierre@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

A 14h, le 9 février, nous vous invitons chez Beeboxworld, 8, rue du trou du Sart à 5380 Fernelmont.

Le thème portera sur la fabrication de l'hydromel

Dans ce magasin de matériel apicole, avec lequel nous collaborons, il vous sera également possible d'acheter, en prix compétitifs, ce qui vous sera nécessaire pour aborder une saison sans soucis. Il est possible de faire ses achats anticipativement en allant sur le site mais sans valider et en précisant bien que c'est pour la section de Fosses-La-Ville. Chacun réglera sa commande sur place.

Eventuellement le déplacement pourrait se faire en groupant les participants dans un minimum de véhicules en se présentant à 13h chez Philippe Roberti à Sart-Saint-Laurent

Cotisation pour 2019

Le relevé des comptes laisse apparaître que quelques apiculteurs n'ont toujours pas versé leur cotisation pour l'année 2019. Ils ne sont donc plus couverts par l'assurance. Rappelons que le fait de détenir des ruches pourrait vous entraîner dans des procédures judiciaires, souvent lourdes, si une agression d'abeilles avait lieu sur un tiers. De plus vous recevez les revues de la section et du Rucher Wallon.

Titulaire : LA PLANCHE D'ENVOL ASBL FOSSES-LA-VILLE. Numéro de compte **BE09 3630 6387 6257**. En versant 30€ par membre, 35€ pour les couples et 35€ pour les membres hors Belgique

Le souper de Saint Ambroise

Cette année 2018 s'est terminée comme de coutume par le souper fondue traditionnel Avec la participation d'une quarantaine de convives, c'est dans une ambiance toujours aussi agréable que débuta la soirée avec les mots de bienvenue de notre président Philippe Auguste Roberti. Les accompagnements en légumineuses, préparés par les bénévoles de service, ont totalement satisfaits les fines bouches. Un café et un choix de desserts, plus succulents les uns que les autres, également proposés par d'excellents chefs pâtissiers occasionnels, terminèrent ce convivial souper. Encore merci à tous les participants et vivement la prochaine Saint Ambroise pour conserver cette chaleureuse manifestation.

Le mot du président

Le CA et moi-même vous souhaitons à toutes et à tous nos meilleurs vœux de bonne et heureuse année 2019.

À vous et à toute votre famille beaucoup de bonheur et la meilleure des santés.

Au rucher de belles récoltes et de douces abeilles résistantes aux maladies et particulièrement à varroa.

Nous espérons vous voir nombreux aux réunions et conférences.

Nous espérons aussi que vous serez heureux de recevoir une nouvelle « revue commune » que l'Union Royale des Ruchers Wallons réalise avec les fédérations d'apiculture.

Merci à tous ceux qui se dévouent dans notre ASBL, ce qui contribue à son développement et à son rayonnement.

L'aulne noir ou glutineux

L'aulne noir se rencontre principalement au bord de l'eau. Il faut dire que le besoin d'oxygène de ses racines est limité. Les sols marécageux ne contenant que très peu d'air, on assiste là à une acclimatation idéale au biotope. Mais ce n'est pas tout ; son réseau de racines très profond et très étendu empêche les berges de s'effondrer tandis que les fruits, qui contiennent des bulles d'air, peuvent se propager à la surface de l'eau, à moins que les tarins des aulnes, qui passent l'hiver là, ne s'en repaissent. Ces oiseaux délogent facilement les graines de leurs enveloppes qui, comme la pomme de pin à qui elle ressemble, assure plus ou moins la même fonction protectrice.

A l'automne, il n'est pas rare qu'on retrouve trois générations sur l'arbre ; les noires et asséchées de l'année précédente, les vertes de l'année en cours et les bourgeons des enveloppes de l'année suivante.

Comment reconnaître l'aulne glutineux ?

Le profil de l'arbre est conique, son écorce est d'un brun foncé dont les pores gris et légèrement saillants sont rangés horizontalement. Les feuilles sont ovales et larges au sommet entaillé. Les bractées de chatons femelles se durcissent en écailles et portent des nodosités contenant des bactéries qui permettent à l'arbre de fixer directement l'azote de l'atmosphère.

La floraison pour les abeilles est intéressante parce qu'elle se produit tôt dans l'année ; en février-mars. La valeur nectarifère est estimée à 2/5, tandis que sa valeur pollinifère est estimée à 3/5.



Une arme biologique 100% miel

Les armes biochimique sont les plus vieilles qu'Hérodote, si l'on croit le quotidien Ha'Aretz, qui publie une longue enquête sur l'utilisation de miel toxique dans l'Antiquité. « en 401 avant J.C, le général Xénophon reconduit dans leur pays les milliers de mercenaires qui se sont vaillamment battus dans l'armée du Grand Roi de Perse. Lors d'une halte, près de Cholques (Cauase), en cherchant de la nourriture dans les environs, les soldats découvrir d'énormes nids d'abeilles. Ils se gavent de miel, mais soudain, rapporte Xénophon, ils ont l'impression de devenir fous et d'être empoisonnés. Ils s'effondrent bientôt par milliers. Leurs membres sont inertes et ils sombrent dans un état dépressif qui dure plusieurs jours ». Xénophon venait de découvrir par accident un miel naturellement toxique que les abeilles fabriquent à partir du nectar recueilli sur les rhododendrons.

Quatre cents ans plus tard, le géographe Strabon écrit qu'un miel équivalent a été utilisé, mais cette fois de façon délibérée, dans la guerre qui opposa le général romain Pompée (qui conquiert, entre autres, la Palestine) et Mithridate, roi du Pont, sur la rive méridionale du Pont-Euxin. L'armée de Pompée était en marche quand elle aperçut des rayons de miel que les forces de Mithridate avaient pris soin de déposer le long de la route. Le temps de réaliser qu'il s'agissait d'un miel toxique, trois cohortes romaines qui s'étaient laissées attirer par le dangereux poison durent rebrousser chemin.

Aujourd'hui, des analyses scientifiques ont démontré que le miel produit à partir de certaines fleurs telles que le rhododendron ou le laurier-rose, contient des molécules toxiques qui provoquent des troubles de l'équilibre et de la vision, la perte du contrôle musculaire et parfois la mort. La durée des troubles varie de quelques heures à quelques jours et dépend de la quantité absorbée.

Mais bien avant la découverte du miel empoisonné, les abeilles et les frelons ont été utilisés comme armes de guerre. Ha'Aretz rapporte que les hommes du néolithique (5500-4500 avant J.C.) « *Bouchaient le nid des frelons avec de la boue, puis les transportaient délicatement sur le champ de bataille, où ils les lançaient comme des grenades en direction de leurs adversaires* ». La bible elle-même mentionne le frelon comme l'une des armes auxquelles les Hébreux avaient recours pour repousser leurs ennemis. « *Je vous ai aussi fait précéder par les frelons qui ont chassé de devant vous les deux rois des Amoréens, ce que tu ne dois ni à ton épée ni à ton arc* », peut-on lire dans Josué (24,12).

Les fleurs de saison

En février : perce-neige, crocus, hellébore, gui.

En mars : tussilage, ficaire, saule, buis, if, prunellier, myrabolau, daphné, aubretia, aulne, cognassier du Japon, érable, forsythia, orme, peuplier, romarin, noisetier.

Remarques :

Le noisetier, dont la récolte du pollen des chatons donne toujours le plus d'impulsion à la ponte en mars.

Le peuplier, dont les chatons sont intensément butinés par les abeilles.

Les saules, dont environs une demi-douzaine d'espèces fleurissent en mars-avril. Ils ne sont pas seulement pollinifères, mais aussi source de miel. Le plus connu est le saule Marsault. Il y a aussi l'osier rouge, l'osier des vanniers, puis plus tard le saule pleureur, le saule argenté. Donc les saules fleurissent pendant 4 mois.

Le cornouiller, qui est visité pour son pollen.

Bibliothèque

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

Quelques sélections

Novembre 2018 n° 809

- La qualité toxicologique de la cire
- Dérèglement climatique
- Pesticides dans les élevages de troupeaux en France
- Que faire au rucher en novembre
- L'organisation apicole alsacienne
- Que font nos pollinisateurs lors d'une éclipse totale de soleil
- Les dangers de la bouillie bordelaise
- 2018 fut riche en pollen

Décembre 2018 n° 810

- Demain une apiculture pour qui et avec qui
- Les eucalyptus
- Le miel de sapin
- Que faire au rucher en décembre
- La mélipone de Guadeloupe, une abeille endémique
- Sauterelles et criquets, pollinisateurs ignorés
- L'abeille du lierre
- Miel, seigle et aromates pour le pain d'épices de Reims
- Bilan des connaissances sur l'invasion du frelon asiatique
- Un néonicotinoïde de nouvelle génération : le sulfoxaflor

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

De Sainte-Béatrice la nuée
Assure six semaines mouillées. (13 février)

À la Saint-Adrien,
Froidure ne gèle que les nains. (5 mars)

En mars autant de gelées,
En avril autant de poussées

Avril entrant comme un agneau,
S'en retourne comme un taureau

Bibliothèque

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

Quelques sélections

Octobre 2018 N°808

- Présence de Varroa détectée sur l'île de la Réunion
- Compétition abeilles-pollinisateurs sauvages : l'apiculteur, un coupable environnemental
- Quel modèle de ruche choisir ?
- Que faire au rucher en octobre ?
- 4 solutions pour préparer les ruches à l'hivernage
- Les abeilles africaines n'ont pas la même chimie dans le cerveau
- Et si on parlait de langues ? (d'abeilles !)
- Apithérapie : reprendre les bonnes habitudes à la rentrée

La recette du mois Macarons de Bretagne

Pétrir 250g de farine de seigle avec 125g de beurre, 125g de miel et un blanc d'œuf. La pâte doit devenir dure et cassante.

Etendre à la main cette pâte sur une épaisseur de 1cm et découper en rond à l'aide d'un verre.

Placer ces macarons sur une plaque beurrée et dorer le dessus des galettes avec un pinceau à jaune d'œuf

Cuire à four doux pendant vingt minutes

Le coin du philosophe

Le plus souvent, on cherche le bonheur comme on cherche ses lunettes... on les a sur le nez!

Les politiciens sont les mêmes partout. Ils promettent de construire un pont même s'il n'y a pas de fleuve.

Cessez de vouloir tout comprendre. Il n'est nul besoin de tout savoir sur l'océan pour y nager.

Les disputes entre époux ou amoureux ne sont pas bien graves; le danger devient réel quand on ne se dispute même plus...