

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°3 juin 2019

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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

0.6 €

Gratuit pour les membres

Sinclair 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 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 – raoullefevre@hotmail.com

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>

Quelques recommandations pour bien conserver votre miel

- Il ne 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 du miel mûr ne peut pas dépasser 18,5 %. Les teneurs en eau supérieures indiquent un miel qui n'est pas arrivé à maturité et fermentera facilement. Il n'y a que le miel de bruyère qui peut avoir une teneur en eau de 23% maximum.
- Il ne faut pas mettre le miel centrifugé en contact avec de l'eau, des impuretés ou des outils oxydés, afin d'éviter les dégradations et la fermentation.
- Il faut toujours stoker le miel dans des récipients étanches et composés de matériaux adéquats.
- Il faut également éviter d'échauffer le miel au-dessus de 40 °C. traité proprement, le miel à l'état solide de manière naturelle (cristallisation). L'échauffement va le rendre fluide. Il existe différentes méthodes d'échauffement. Un échauffement intense et rapide va entraîner des dégradations par excès de chaleur. Le miel peut récupérer sa fluidité naturelle par des méthodes et technologies appropriées.
- Il faut éviter les variations de températures lors de l'entreposage et du transport (température idéale : 14°C)
- Il faut conditionner le miel dans des pots très propres avec couvercle neuf 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 .

Une méthode de réunion de colonies

L'organisé reçoit toujours le désorganisé. C'est un grand principe à respecter en conduite apicole, lorsqu'on procède à des réunions. On ne réunit pas les colonies faibles entre elles, on n'obtiendrait qu'une colonie faible, donc la colonie faible sera ajoutée à une colonie forte.

La réunion se fera le soir afin que tout soit rentré dans l'ordre le matin.

Nous procéderons de la façon suivante : nous aurons à notre disposition une ruche vide en bon état, placée entre la ruche faible et la ruche populeuse. La ruche vide aura le trou de vol ouvert sur 20cm. La ruche forte et qui doit garder sa reine sera enfumée puis ouverte rapidement et, dans l'ordre trouvé, les cadres contenant le couvain sont placés dans la ruche vide, au centre ; les cadres contenant des provisions importantes sont mis en rive d'un côté, le tout avec les abeilles ; nous plaçons une rampe de la planche d'envol jusqu'au sol, servant d'aire d'atterrissage, pour les abeilles désesparées ou en dérive. La seconde colonie est enfumée et ouverte à son tour ; les cadres en sont retirés et secoués au-dessus de la rampe, afin de les débarrasser des abeilles ; ceux contenant le couvain sont placés à côté des afin de refaire un ensemble ; la ruche est complétée, si nécessaire, avec les cadres de provision de la deuxième ; elle est rapidement refermée ; les deux autres, vides de leur contenu, sont immédiatement enlevées et rangées, ainsi que les cadres en trop.

Que se passe-t-il entre nos abeilles ?

En première phase, celles de la première ruche et leur reine se retrouvent dans une ruche étrangère ; au moment où elles en prennent possession, viennent s'adjoindre des cadres étrangers et des abeilles étrangères pénètrent par le trou de vol en battant le rappel pour en demander la permission. En somme, elles se trouvent dans un endroit inconnu, la première en situation de faiblesse (la désorganisée), avec sa mère sur la planche d'envol. En territoire étranger, les abeilles ne se battent jamais.

Que vont devenir nos reines ?

La première dans le groupe organisé siège en trône ; la deuxième, dans la cohorte désorganisée, quémante la rentrée. Elle va entrer dans la ruche et sera tuée par ses fidèles qui vont la peloter par surprotection. Dans les ruches, les reines ne se battent jamais entre elles ; la nature ne prend pas de risques, surtout quand il s'agit de la pérennité. Ce sont les apiculteurs qui provoquent les combats en les mettant en présence !

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

A la Saint Barnabé fauche ton pré (11 juin)

Quand à Saint Raoul le soleil brille, c'est le
moissonneur qui grille (7 juillet)

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

A la Saint Dominique, te plains pas si le soleil pique
(8 août)

Le coin du philosophe

Apprendre à rire de soi, c'est un chemin joyeux vers la
sérénité

Le sage, c'est celui qui sait s'entourer de gens plus
intelligents que lui

Le plaisir le plus délicat est de faire celui d'autrui
Une personne, c'est comme un livre ; on la regarde et si
la couverture n'en vaut pas la peine on ne prend même
pas la peine de lire son récit

Le trèfle rampant

Nom populaires : trèfle blanc, coucou.

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 places de jeux, car il supporte très bien le piétinement.



Quelques caractéristiques : 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 stipules sèches et membraneuses, soudées en tube autour de la tige. Fleur : capitule à long pédoncule, sphérique avec 40-80 fleurs papilionacées ; calice à 10 nervures, glabre, pas renflé en vésicule après la floraison ; corolle brunissant après la floraison et retombante ; parfum agréable. Fruits : gousse entourée de pétales fanés, 3 à 4 graines.

Apiculture : ce type de fleur est d'une grande importance en agriculture, 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 d'un miel blanc, à cristallisation très fine et d'un arôme très agréable.

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

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

Bibliothèque

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

Quelques sélections

Avril 2019 N°814

- Les apiculteurs européens solidaires de leurs collègues roumains
- Rencontre avec un apiculteur en Mayenne (France)
- Que mettre dans la caisse à outils ?
- Visite de printemps
- D'avril à juillet, c'est le bon moment pour élever des reines
- Que faire au rucher
- Les produits de la ruche pour protéger votre foie des polluants environnementaux
- Une plante « entend » le bourdonnement des abeilles et réagit
- Les mauvaises affaires de Bayer

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, joubarbe, menthe, sophara du Japon angélique sauvage, solidage verge d'or, symphorine

La recette du mois Cuisse de poulet au miel et aux figues

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 cuisses de poulet fermier
- 2 c à s d'huile
- 1 citron
- 2 oranges
- 6 c à s de miel
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 12 figues fraîches
- Sel fin
- Poivre du moulin

Préparation :

- Lavez et essuyez soigneusement les figues, coupez le pédoncule.
- Pressez les oranges et le citron, versez le jus dans un bol et mélangez avec me miel et le gingembre.
- Préchauffez le four à 200°C, th 7.
- Si vous utilisez des figues sèches, faites-les tremper avant la cuisson.
- Dans un plat allant au four, déposez les cuisses de poulet, badigeonnez-les à l'aide d'un pinceau avec l'huile.
- Mettez le plat au four et faites cuire.
- Quand les cuisses commencent à dorer, badigeonnez-les avec le mélange miel, gingembre et jus d'agrumes.
- Disposez mes figues autour du poulet et remettez à cuire.
- Recommencez à badigeonner les cuisses pour que se forme un beau caramel blond.
- Servez chaud dès la sortie du four.