

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°4 août 2019

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOI...

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

Le 18 août à 12h30, Barbecue et
proclamation des résultats des élèves en
apiculture à la ferme Malplaquée

0.6 €

Gratuit pour les membres

Si vous êtes

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.evvard@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>

Conférence et barbecue

Attention, la date traditionnelle du 2^{ème} samedi des mois pairs, ne sera pas respectée cette fois.

Le changement de date a été décidé en fonction de la remise des diplômes. C'est le dimanche 18 août que nous vous invitons à la proclamation des résultats des élèves de l'école d'apiculture à la ferme Malplaquée de Sart-Saint-Laurent.

A cette occasion un barbecue sera proposé à tous les membres, élèves, anciens élèves et leur famille à 12h30.

Au programme, Monsieur Philippe Auguste Roberti nous donnera le point sur nos traitements Varroa suivi de la proclamation des résultats des examens de cette année et remise des diplômes aux lauréats des années précédentes.

Au menu :

- Apéritif (offert par l'ASBL)
- Pains-saucisse (vendus au prix de 2,50 € pièce)
- Glace (offerte par l'ASBL)

Afin de nous aider à préparer au mieux cette festivité, notamment au niveau de la commande de baguettes et de saucisses, nous souhaiterions que vous vous inscriviez en indiquant combien de pains vous comptez consommer. Bien entendu, une marge de sécurité sera prévue.

Merci de vous inscrire en indiquant votre réservation de pains-saucisse avant le mercredi 14 août chez :

Didier Evrard par mail didier.evrard@gmail.com ou par SMS au n° 0496/18.65.28

Nous espérons vous voir nombreux.

Du miel de notre école au service de jeunes entrepreneurs !



Hi Honey est une mini entreprise (C.E.St-Jean-Baptiste de Tamines) créée dans le cadre scolaire. Son but ? Permettre aux jeunes étudiants de vivre une expérience d'entrepreneurs en les plongeant dans la création de leur propre mini-entreprise. C'est dans ce cadre que ces jeunes ont contacté la Planche d'Envol pour acheter le miel qui devait servir à la fabrication de leur produit : les bonbons au miel. Ce qui motive ce choix ? S'appuyer sur le local et sensibiliser au rôle de l'abeille (et des pollinisateurs) et à l'apiculture.

Au terme de l'année scolaire, non seulement tous les pots de bonbons ont été vendus mais "Hi Honey" s'est vu récompensé du prix de la province de Namur.

Et cerise (bonbon) sur le gâteau, une partie des bénéfices (300 euros) a été retournée à La Planche d'Envol afin de soutenir l'école dans sa mission.

Qui dit que les jeunes ne savent plus entreprendre ? ...un enthousiasme ...d'apiculteur.

Bravo et merci à eux.

La fleur du mois

Le mélilot



Le mélilot est une plante bisannuelle des terrains calcaires ou légèrement salés, à racines fibreuses et blanches. Les tiges, de 0,5 à 1 mètre, portent des feuilles trifoliées. Les fleurs, jaunes, odorantes, visibles de mai à septembre, sont réunies en grappes allongées. Les fruits sont des gousses contenant des graines. Commun en Europe et en Asie tempérée, le mélilot pousse dans des endroits secs et pauvres et jusqu'à 2200 mètres d'altitude.

L'origine étymologique du Mélilot provient du grec méli, « miel », et lôtos, « lotus », mêlilôtos « **fleurs à miel** » très recherché par les abeilles. Son agréable odeur de coumarine commune aux Trigonelles ou aux Mélilots a induit une confusion dans l'utilisation thérapeutique chez Théophraste, Dioscoride et Galien. Seule la connaissance plus précise des effets de la coumarine et de son mode d'extraction a permis de réconcilier les opinions très divergentes tout au long de l'histoire.

Sous son nom scientifique, c'est le Mélilot officinal, mais on l'appelle aussi mélilot jaune, petit-trèfle jaune, couronne royale, luzerne bâtarde, trèfle des mouches, herbe aux puces.

Cette plante herbacée à fleurs jaunes de la famille des Fabacées (Légumineuses) sous-famille des Faboideae, tribu des Trifolieae. Elle présente un intérêt en apiculture comme plante mellifère, en agriculture comme plante fourragère, et peut aussi constituer un bon engrais vert, d'où son utilisation en agriculture biologique.

C'est une plante médicinale dont les sommités fleuries sont employées notamment pour leurs propriétés anti-inflammatoires et protectrices du système vasculaire et leur puissante action lymphokinétique.

La protection contre l'humidité des ruches

Les vulgarisateurs (à de rares exceptions près) copiaient les anciens. Les praticiens qui ont observés les demeures des abeilles dans la nature, trous de roche et arbres, mais aussi ruches en paille n'étaient pas communicatifs. Ce métier était dans le temps secret, même mythique. Pourtant, ils auraient pu raconter quelle épaisseur de propolis ils ont vu sur les parois de ces habitations d'abeilles. Une ruche de paille pouvait servir de seau. La couche de propolis la rend étanche. L'air contenu dans la paille isole très bien la grappe. L'hivernage était très économique à cette époque. Mais on pourrait opposer que les parois lisses n'ont besoin que d'une pellicule mince pour l'isoler.

La cire raclée de la paroi de la ruche est impropre pour la fabrication de cire gaufrée à cause de la propolis qu'elle contient. Que ce soit un cadavre de souris, de papillon ou excrément des larves au fond des cellules, la propolis les exclut de l'atmosphère de la ruche.

Non seulement les matières sont impossibles à expulser, mais les parois et tout l'intérieur sont enrobés de propolis, même les cellules. L'enveloppe des chrysalides adhérant fortement à la paroi de celles-ci, les excréments étant au-delà de l'enveloppe au fond, les abeilles les couvrent tous de ce produit merveilleux.

Si le bois est sec lors de sa prise de possession par les abeilles, la propolis accumulée durant l'été sur les parois en fait une bonne isolation, car la peinture à l'extérieur, la propolis à l'intérieur y enferme de l'air. Car c'est l'air qui est agent de l'isolation. Si le bois est mouillé, il perd sa faculté d'isolation, comme d'ailleurs tout autre matière. L'eau est bonne conductrice de la température.

Les colonies doivent donc être enruchées en fin de printemps ou au début de l'été, comme cela se pratiquait depuis la nuit des temps avec des essais naturels. Ainsi les abeilles auront le temps durant l'été d'enduire le bois. Si tel n'était pas le cas, il faut utiliser une ruche qui a déjà été tapissée de propolis. N'oublions pas que l'évaporation du nectar et des sirops risque d'imprégner le bois d'où moisissures entraînant des risques de maladies.

L'idéal serait de tremper les ruches neuves dans de la cire micro cristalline.

Bibliothèque

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

Quelques sélections

Avril 2019

- Un temps d'avance : l'essaimage
- Maladies des abeilles : nosémoses
- Apithérapie : intérêt du pollen frais

Juin 2019

- Un temps d'avance : récolte, extraction, traitement et rangement
- Maladies des abeilles : nosémoses

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

A la Saint Barthélemy la grenouille sort de son nid (24 août)

A la Sainte Croix cueille tes pommes et gaule tes noix (14 septembre)

Priez Saint-Côme et Saint-Damien, vous vous porterez toujours bien. (26 septembre)

S'il pleut à la Saint-Denis, la rivière sort neuf fois de son lit (9 octobre)

Le coin du philosophe

Qui donne ne doit jamais s'en souvenir; qui reçoit ne doit jamais l'oublier !

Quand l'envie de travailler vous prend, assoyez-vous et attendez que ça passe.

Une auto-stoppeuse est une jeune femme généralement jolie et court vêtue qui se trouve sur votre route quand vous êtes avec votre femme.

Les gars c'est comme des parkings: les meilleurs sont toujours pris.

Les fleurs mellifères de saison

Epilobe, phacélie à feuilles de tanaïsie, 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, sésium, pissenlit.

La recette du mois

La tarte aux pommes

Ingrédients pour un moule à ressort de 22 cm :

- **Ingrédients pour la pâte :** 200g de farine, 100g de beurre, 50g de sucre et 1 œuf.
- **Ingrédients pour la farce :** 600g de pommes, jus d'un citron, 2 œufs, 2 cuillères à soupe de miel, 3 cuillères de sucre fin, ½ cuillère à café de cannelle, 125g de noisettes hachées, 2 jaunes d'œufs, 2 cuillères de crème fraîche

Préparation :

- Pétrissez une pâte sablée avec les ingrédients précités et laissez-la reposer une heure et demie dans une feuille d'aluminium. Précuisse le fond du gâteau pendant une quinzaine de minutes à 200°C. Façonnez un bord avec le reste de la pâte et tapissez-en le pourtour du moule.
- Pelez et évidez les pommes, coupez-les en quatre et arrosez-les du jus de citron. Rappez finement 250g de pommes et mélangez cette purée au jus de citron pour qu'elle ne brunisse pas.
- Travaillez les œufs en crème avec le miel, le sucre et les épices. Versez dans le moule et rangez-les pommes par-dessus, partie vers le haut. Badigeonnez-les de jaune d'œuf délayé dans de la crème. Faites cuire au four préchauffé à 200°C pendant 40 minutes