

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

2020

N°2 mars 2020

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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

14 mars à 14h conférence par Mr José Arthus,
ferme Malplaquée à Sart-Saint-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

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

0486 512 242 – info@majelo.be

NONET Aurélien

- 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

Exceptionnellement cette revue est élaborée un mois plus tôt mais en raison de la dernière conférence qui n'a pu être donnée le 08 février, cette conférence sera postposée au samedi 14 mars 2020 à 14 h au local habituel dans les installations de Monsieur Roberti à Sart Saint-Laurent, ferme de Malplaquée.

Il s'agit de **La gestion d'une apiculture performante passe par le confort de l'abeille dans une ruche saine. Mon matériel et ma technique !** par José Arthus.

La recette du mois Magrets de canard sauce au miel

Ingrédients :

- Pour 4 personnes
- 2 magrets de canard
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 brins de persil plat
- 1 branche de thym
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- ½ cuillère à café de paprika
- sel
- poivre du moulin
- fleur de sel

Préparation de la sauce :

- Hacher finement le persil plat
- Verser dans un saladier le miel, la moutarde, la crème, le persil plat haché, le paprika, la branche de thym.
- Saler et poivrer. Goûter et rectifier si nécessaire.
- Bien mélanger et laisser infuser tous les ingrédients pendant 1 heure au frais.

Cuisson des magrets de canard :

- A l'aide d'un petit couteau, quadriller le côté peau des magrets de canard tous les 2 à 3 cm.
- Poivrer et saler au sel fin les 2 faces des magrets de canard en étant un peu plus généreux du côté peau.
- Faire chauffer une poêle anti adhésive à feu très fort.
- Quand la poêle est très chaude, placer les magrets de canard côté.
- Baisser le feu sur un feu vif/ moyen et laisser cuire pendant 7 minutes.
- Retourner et laisser à nouveau cuire pendant 7 minutes.
- Retirer de la poêle et laisser reposer sous du papier aluminium pendant 10 minutes. Idéalement laisser reposer au chaud dans un four à 60°.

Dressage et sauce :

- Retirer la sauce du réfrigérateur et verser le tout dans un petit poêlon.
- Chauffer le poêlon feu moyen de manière à chauffer la sauce sans donner d'ébullition.
- Quand les magrets sont reposés, les couper en tranches de 4 à 5 mm d'épaisseur en suivant les diagonales du quadrillage.
- Déposer les tranches de magrets sur des assiettes chaudes. Saupoudrer la chair d'un peu de fleur de sel.
- Napper le tout avec la sauce au miel.

Commentaire :

Les magrets de canard se marient à merveille avec le miel. Cette viande a été créée pour les sucrés salés ! La sauce est géniale, car elle ne demande quasi aucune cuisson.

Atelier

Comme le frelon asiatique est à nos portes, il serait bien de prévoir un piège spécifique afin de bloquer l'extension des reines en ce mois de mars.

Pierre Debrichy se propose de vous recevoir dans son atelier de menuiserie où vous pourrez monter un boîtier qui contiendra deux pièges. Ces pièges sont disponibles à la section.

Lors de notre assemblée générale, Pierre a présenté un prototype que l'on propose en kit afin de vous faciliter la tâche et avoir un piège efficace et pratique ! En effet, le module de capture est calibré pour le frelon asiatique, le frelon européen étant plus gros, il ne rentre pas. Les abeilles et autres insectes sortent sans problème. Mais chose importante, les insectes ne sont pas en contact avec la nourriture.

On propose le piège au prix de 21€ (boiserie et toile moustiquaire) le nourrisseur Nicot pour mettre les appâts et les carreaux reviendraient à également environ 20€.

Il reste encore des modules de capture Jabeprode au prix de 15€ pour ceux qui auraient loupé l'information fin 2019.

Le montant total sera à verser sur le compte BE28-3770-3448-1820 Apiculture FLV.
EN COMMUNICATION VOTRE NOM ET commande piège frelon.

Afin de me faciliter la tâche ne traitez pas pour passer vos commandes.

Les pièges seront disponibles à la conférence de Monsieur José Arthus le 14 mars si possible.

Ebéniste Menuisier Apiculteur
Pierre DEBRICHY
Rue François Dive 39
5060 Falisolle
0478/521682
www.apibee.be



Quelques mots sur l'usage de la propolis

Pour juger de la valeur de la propolis, il faut absolument la tester en laboratoire et mesurer son efficacité sur des bouillons de culture. La propolis est insoluble dans l'eau. Le traitement à l'eau de la propolis pulvérisée après passage au congélateur ne sert qu'à la débarrasser de ses impuretés.

Aussi, pour préparer des médicaments, la propolis sera d'abord dissoute dans l'alcool à chaud. On obtiendra ainsi une teinture qui sera mélangée à l'eau ou dans la vaseline. Avec la vaseline, elle formera un onguent. La teinture de propolis comme les granulés servent à maintenir notre potentiel immunitaire. Pour cela, il faut régulièrement en absorber pendant un temps de trois à six semaines par an.

Contre les maladies infectieuses, comme l'influenza et l'hépatite, la propolis donne quelquefois de bons résultats. Elle agit de deux manières : elle renforce notre production d'anticorps ; de plus, elle détruit certains virus et bactéries, pour la plupart Gram positif. Ce n'est pas pour cela que la propolis est un remède miracle. Contrairement à beaucoup de drogues artificielles, elle n'attaque pas notre organisme, même dans le cas où elle ne l'aiderait pas. Ceci est vrai à une exception près. Certaines personnes sont allergiques à la propolis. L'allergie se manifeste par une éruption, sans gravité, sur l'une ou l'autre partie du corps. Celui qui prend trop de propolis peut avoir la diarrhée ou une chute de tension artérielle. La liste des affections pour lesquelles la propolis a donné de bons résultats serait trop longue à mentionner. Citons pourtant quelques exemples.

La pommade s'emploie dans les cas d'eczéma, de zona, de mycoses, contre les gerçures et les brûlures. Il est connu que les blessures des sujets diabétiques guérissent mal. L'emploi de propolis aide à la guérison dans le même temps que chez les sujets non diabétiques. La pommade et la teinture mélangée à l'eau ont été utilisées pour guérir les escarres et traiter les cors aux pieds.

La propolis n'enlève pas les rides, mais son usage régulier sous forme de pommade garde la peau lisse et souple. La pommade de propolis soulage certaines douleurs rhumatismales. La teinture mélangée à l'eau est bonne pour les varices. Si vous avez un rhume, l'application plusieurs fois par jour d'un peu de pommade dans chaque narine vous aide à mieux respirer et écourte le rhume.

En usage interne, son action est moins visible, pourtant certains médecins l'utilisent dans les cas d'ulcères d'estomac et du duodénum. La propolis peut aussi désarmer certains virus comme celui de l'hépatite ou de l'influenza. Elle peut, dit-on nous aider à mémoriser et à augmenter notre capacité de concentration. Dans ce but elle est conseillée aux personnes âgées.

Mais comment récolter la propolis ? Le moyen le plus primitif est le grattage. Maintenant, nous possédons des grilles spéciales en plastique que tous les apiculteurs connaissent. Tous les échantillons ne sont pas médicalement bons. C'est la raison pour laquelle il faut les acheter en produits préparés en laboratoire, où ils ont été testés. Souvent les produits artisanaux sont sans effet. Simplement, parce que l'efficacité biologique de la propolis n'a pas été testée, elle est trop faible ou nulle.

Le coin du philosophe

Voici la pire des ignorances humaines: ignorer de dire
MERCİ.

L'expérience est quelque chose que vous obtenez juste
après que vous en avez eu de besoin.

Imitons l'abeille, elle fait de grandes randonnées, sans
perdre son objectif.

Qui met ses pas dans celui qui le devance ne le
dépassera jamais.

La fleur du mois

Le crocus



Le crocus est une petite fleur à la floraison précoce qui embellit, par ses multiples couleurs unies ou multicolores, nos jardins, terrasses et balcons. C'est une plante très facile à cultiver qui résiste bien aux parasites.

Le crocus est une plante bulbeuse qui fait partie de la famille des Iridacées. Vivace et rustique, elle est originaire des régions méditerranéennes.

Crocus vient du mot grec *krokos* qui signifie safran. Toutefois, cette épice est extraite seulement de l'espèce *Crocus sativus* (crocus cultivé).

Le crocus est une fleur de petite taille à la floraison printanière ou automnale. Le plus répandu est le crocus à la floraison printanière. Presque toutes les espèces de crocus ouvrent leurs fleurs à la lumière et les laissent fermées si le temps est nuageux.

La floraison s'étend de février à mai ou de septembre à décembre selon les espèces. Les superbes coloris de ces fleurs sont souvent panachés.

Plantation du crocus

Le crocus aime une exposition ensoleillée voire la mi-ombre pour certaines espèces et à l'abri des vents forts pour les crocus printaniers.

Cette plante à fleurs n'aime pas l'humidité et préfère un sol bien drainé, même calcaire.

On peut planter le crocus en rocailles, en groupes dans des massifs d'arbustes, au pied des arbres en sous-bois, sur une pelouse ou en pots. Il peut aussi être forcé (technique qui consiste à profiter des fleurs avant l'heure). Pour former de belles touffes florales, il est préférable de le planter en groupe et non isolé.

Si vous souhaitez fleurir votre pelouse avec des crocus, privilégiez un effet naturel. Lancez les bulbes en l'air et plantez-les là où ils sont tombés.

Bon à savoir : le crocus s'associe bien avec la tulipe, le myosotis, la primevère et la pulmonaire.

Quand et comment le planter ?

Pour les crocus à la floraison printanière : les bulbes sont mis en place à partir du mois de septembre jusqu'à la mi-novembre, en évitant les gelées.

La plantation s'effectue de préférence avec un plantoir à bulbe (à privilégier par rapport à un plantoir pointu) ou à la main.

Plantez les bulbes à 5 cm de profondeur, avec un écartement de 5 cm ou par groupes de 3 à 5, tous les 15 cm dans une terre légère.

Il est possible de préparer un petit lit de cailloux dans le trou pour permettre un bon drainage.

Tassez bien le sol. Il est inutile d'arroser.

Il est également possible de planter le crocus en pot ou jardinière. Utilisez alors un substrat composé d'un tiers de terre franche végétale, un tiers de terreau type terreau de plantation et un tiers de sable grossier.

Culture et entretien du crocus

Le crocus ne demande pas d'entretien particulier. Il est préférable de le laisser en place durant plusieurs années si cela est possible, car les crocus formeront des touffes de plus en plus florifères.

En effet, le fait de laisser le feuillage se faner en place permet au bulbe de se régénérer pour donner une plus belle floraison l'année suivante.

Il est cependant possible, après la floraison et quand les feuilles sont desséchées, de retirer les bulbes et de les entreposer à l'abri dans un endroit sec et bien aéré jusqu'à la nouvelle plantation.

Côté entretien :

Supprimez les fleurs fanées pour stimuler la venue de nouvelles fleurs.

Attendez le dessèchement total du feuillage pour le couper. Il en va de même pour des crocus dans la pelouse, attendez le dessèchement avant de tondre.

Arrosez modérément, le crocus craint l'excès d'humidité. Les crocus à floraison automnale peuvent même se passer d'arrosage.

Maladies, nuisibles et parasites

Le crocus est résistant aux parasites. Néanmoins, il est sensible aux petits rongeurs qui sont très friands des bulbes.

Si vos bulbes sont régulièrement dévorés, plantez-les légèrement plus profondément (8 à 10 cm). Entourez les groupes de bulbes de grillage.

Récolte du *Crocus sativus*

Le *Crocus sativus* produit du safran, une épice rare et chère en commerce, qui se récolte sur le pistil de la fleur.

Il est conseillé de réaliser la récolte avant le plein épanouissement de la fleur qui se meurt sous 48 h.

Multiplication du crocus

La multiplication du crocus s'effectue par la division des *bulbilles* au printemps.

Dans tous les cas, la bulbille se naturalise sans problème et refleurit tous les ans.

Extrait de Ooreka.fr

Les fleurs de saisons

Fleurissant en mars

Consoude, cirse, hellébore, anémone, adonide, hépatique, jacinthe, muscari, narcisse, perce-neige, crocus, primevère, pâquerette.

Fleurissant en avril

Prunelier, prunier, pêcher, merisier, cerisier, poirier, fraisier des bois, groseillier, arabettes, colza, moutarde blanche, bouleau, myosotis, saules, peuplier, mahonia, ail des ours.

Fleurissants en mai

Néflier, aubépine, les fruitiers, framboisier, cotonéaster, buisson ardent, sorbier, érable sycomore et plane, prés, prêne vinette, doronie, acacia commun, glycine, cytisse, sainfoin, mélilot blanc et jaune, luzerne cultivée, genêt à balai, houx chèvrefeuille commun, phacélie à feuilles de tanaïs.