

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

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

Belgique-  
België  
P.P.- P.B.  
6220 Fleurus  
BC 23173  
P912111

2023

N°2 avril 2023

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



# 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-auguste.roberti@skynet.be](mailto:philippe-auguste.roberti@skynet.be)

JASSOGNE Luc

- Secrétaire  
071 76 05 11 – [luc.jassogne@hotmail.com](mailto:luc.jassogne@hotmail.com)

NELIS Patricia

- Bibliothécaire et vice-secrétaire  
0494 421 908 – [p-nelis@hotmail.com](mailto:p-nelis@hotmail.com)

GOFFIN Frédéric

- 0486 512 242 – [info@majelo.be](mailto:info@majelo.be)

NONET Aurélien

- Trésorier, responsable du site internet et des cours en ligne, vice responsable des achats  
0491 560 405 – [aurelien.nonet@gmail.com](mailto:aurelien.nonet@gmail.com)

DEBRICHY Pierre

- Responsable des achats et de l'opération sirop de nourrissage  
071 76 09 64 – 0478 521 682 – [pierre.debrichy@skynet.be](mailto:pierre.debrichy@skynet.be)

LEFEVRE Raoul

- Gestion et tenue du rucher  
071 71 20 86 – 0478 342 733 – [raoullefevre@hotmail.com](mailto:raoullefevre@hotmail.com)

PEPERMANS Marc

- Gestion et tenue du rucher, vice responsable de l'opération sirop  
0485 435 973 – [marc.pepermans@ymail.com](mailto:marc.pepermans@ymail.com)

LARDINOIS Xavier

- Gestion et tenue du rucher  
0498 738 130 – [xavier.lardinois@gmail.com](mailto:xavier.lardinois@gmail.com)

LAUWAET Stany

- Gestion et tenue du rucher  
0475 801 023 – [laydeg17@skynet.be](mailto:laydeg17@skynet.be)

KALKMAN Jean-Pierre

- Gestion et tenue du rucher  
0468 363 559 – [verokalkmann@hotmail.com](mailto:verokalkmann@hotmail.com)

DELWICHE Pierre

- Entretien des alentours du rucher et aide au suivi des colonies  
[delwichepierre@hotmail.com](mailto:delwichepierre@hotmail.com)

JANSSENS André

- Rapporteur de conférences et revue « La planche d'envol »  
071 71 14 73 – 0479 325 568 – [ajflv10@gmail.com](mailto:ajflv10@gmail.com)

DE BAST Albert

- Revue « la planche d'envol »  
071 71 35 15 – [albert.debast@proximus.be](mailto: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>

## Cotisation pour 2023

Il apparait que des membres ne sont pas en ordre de cotisation.

Quelles qu'en soient leurs raisons, ils ne sont de ce fait plus couverts par l'assurance et ne bénéficieront plus des avantages en matériels ni en achats apicoles.

Pour les distraits, merci d'utiliser le numéro de banque de **La Planche d'envol - ASBL Fosses-la-Ville : BE09 3630 6387 6257**

En versant 30€ par membre, 35€ pour les couples et 39€ pour les membres hors Belgique

## Avis

La période d'essaimage s'annonce.

Si vous êtes sollicité pour récolter un essaim et que celui-ci ne vous intéresse pas, vous pouvez le signaler au 0479 325 568. Je contacterai rapidement un membre demandeur le plus proche du lieu de l'essaim.

Si vous êtes intéressé par un essaim « sauvage » inscrivez-vous sur [ajflv10@gmail.com](mailto:ajflv10@gmail.com) en indiquant votre n° de tél. et votre adresse. Je vous contacterai en fonction de la situation

Janssens A

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

A la Saint Isidore, si le soleil dore, le blé sera haut et chenu mais le pommier sera nu (4 avril)

Quand il pleut à la Saint Georges, sur cent cerises, on en a quatorze (23 avril)

Saint Mamert, Saint Servais, Saint Pancrace, de leur passage laissent souvent trace (12 mai)

A la Saint Didier, soleil orgueilleux annonce un été soyeux (23 mai)

## Les fleurs de saison

### **En mars :**

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

### **En avril :**

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

### **En mai :**

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

## La fleur du mois Le pissenlit

Quand on vous parle de pissenlit, une vague de nostalgie vous submerge... Vous pensez alors à la fleur cotonneuse sur laquelle vous souffliez, enfant et qui laissait s'envoler de petits parachutes. Vous seriez surpris d'apprendre que cette

boule duveteuse contient un pollen apprécié des abeilles, pollen qui servira une fois dans la ruche à produire le miel de pissenlit. Découvrez les caractéristiques et les bienfaits de ce nectar unique dont la récolte ne se fait que par des apiculteurs avertis



## **Qu'est-ce que le pissenlit ?**

Aussi surnommé "dent-de-lion", le pissenlit est une plante herbacée vivace que l'on retrouve dans les champs, prés et prairies mais aussi en montagne.

Les feuilles des pissenlits, disposées autour de la tige, contiennent de nombreuses vitamines dont celles de la famille A, C et K et sont bien pourvues en minéraux type calcium, fer, manganèse, bore et potasse.

Lors de sa floraison, du printemps à l'automne, les feuilles se transforment en un bouquet de petites fleurs jaunes en languettes. En botanique, on appelle ce bouquet un capitule. Ce dernier est d'ailleurs très apprécié en gastronomie tout comme les racines de pissenlit à la légère amertume.

Pour les abeilles, cette plante mellifère est un met de choix, riche en fructose, qui va garantir le bon développement des colonies.

## **Les caractéristiques du miel de pissenlit**

On ne peut pas dire que le miel de pissenlit soit le plus célèbre des produits de la ruche ! Apprécié des connaisseurs, il a du caractère et se déguste sur une tartine de pain grillé accompagné de confiture, dans une tisane, une infusion aux herbes, en vinaigrette dans une salade de pommes de terre par exemple ou tout simplement à la cuillère. Il est toutefois reconnaissable par :

- Sa robe : le miel liquide présente une belle couleur jaune paille comme la fleur de pissenlit. Sa couleur tend à s'éclaircir lors de la cristallisation. En effet, ce produit des abeilles durcit rapidement, sa texture devenant dense et délicieusement crémeuse ;
- Son arôme : fin, frais, agréable ;
- Son goût : on adore sa saveur suave aux arômes de réglisse qui saura charmer les gourmands et les amateurs de miel doux (enfants compris) à l'image du miel d'acacia. À consommer sans modération !

## **Les principales vertus du miel de pissenlit**

Comme toutes les autres variétés, le miel de pissenlit possède des propriétés antioxydantes et antibiotiques qui aident à combattre les infections bactériennes (rhumes, rhinites, etc.), soulager les maux de gorge, renforcer le système immunitaire, lutter contre le vieillissement cutané ou encore hydrater la peau et les cheveux.

Mais l'atout majeur du pissenlit et de son miel réside dans ses effets diurétiques. Déjà au XVIème siècle, la fleur de pissenlit que l'on nommait «herba urinaria» était préconisée pour soigner les maladies des reins. Pour les personnes souffrant de calculs rénaux, biliaires ou d'insuffisance rénale, le miel de pissenlit est un traitement naturel intéressant. De manière générale, ce produit de la ruche est très efficace pour stimuler et maintenir la fonction du foie et de la vésicule biliaire.

De même, si vous êtes sujet à la rétention d'eau et/ou à la cellulite, ce miel crémeux fabriqué par les abeilles fera des merveilles car il contribue à éliminer les toxines.

## **Le coin du philosophe**

On parle toujours mal quand on a rien-à-dire  
Voltaire

La mort d'une mère est le premier chagrin qu'on pleure  
sans elle  
John Petit-Senn

Tout ce que je sais, c'est que je ne sais rien  
Socrate

Se réunir est un début, rester ensemble est un progrès,  
travailler ensemble est une réussite  
Henry Ford

## Vers une guerre des abeilles ?

La polémique monte dans les espaces protégés : Apis vs non-Apis.

Quelques pistes pour guider les gestionnaires d'espaces protégés pour répondre aux demandes d'asile des apiculteurs.

L'abeille mellifère (ou domestique), est bien connue du grand public dont les colonies populeuses produisent miel et d'autres produits de la ruche.

C'est une espèce indigène en Europe avec laquelle faune et flore ont coévolué depuis des millions d'années. De l'autre, plus de 900 espèces d'abeilles dites sauvages qui regroupent andrènes, bourdons, halictes, mégachiles et autres xylocopes. Toutes les abeilles participent à la pollinisation et donc à la reproduction sexuée des plantes à fleurs. Ainsi, la disparition des abeilles aurait certainement un impact considérable sur la flore sauvage et cultivée, et donc aussi sur les écosystèmes. Or le déclin des populations d'abeilles mellifères et sauvages en Europe est maintenant bien établi. Et la situation de nombreuses espèces est critique à l'échelle de l'Europe, comme en atteste la situation des bourdons dont 24% des 68 espèces sont menacés d'extinction et figurent sur la liste rouge de l'UICN.

C'est dans ce contexte que se pose la question de la coexistence des colonies d'abeilles mellifères et de la communauté d'abeilles sauvages dans les espaces protégés. Toutes les abeilles se nourrissent de nectar et de pollen, mais ces ressources sont présentes en quantités limitées sur un territoire, d'où une possible compétition. Et il ne faut pas sous-estimer l'impact des transferts potentiels de pathogènes entre différentes espèces d'abeilles. Suite à l'arrivée de l'acarien *Varroa destructor* en France en 1983, il ne reste pratiquement plus de colonies sauvages d'Apis en métropole et seul demeure le cheptel apicole. Les apiculteurs cherchent de plus en plus à installer leur cheptel en milieu naturel pour éviter les risques liés à l'usage des pesticides dans les milieux agricoles.

Or une colonie d'abeilles mellifères récolte en moyenne 28 kg de pollen par an et deux fois plus de nectar. Les abeilles sauvages sont, elles, solitaires à plus de 80% et les besoins d'une femelle pour une saison s'expriment tout au plus en grammes de pollen et de nectar. Les butineuses d'une colonie d'Apis couvrent une aire considérable puisqu'elles peuvent butiner jusqu'à plus de 10 km de leur ruche pour se concentrer sur les patchs de fleurs les plus riches car elles sont super-généralistes. Au contraire, la plupart des abeilles sauvages ont une aire de butinage restreinte qui se mesure en centaines de mètres et ne récoltent souvent leur pollen que sur quelques taxons de plantes apparentés. L'impact des colonies d'abeilles mellifères peut donc être réel, même s'il reste difficile à mesurer sur la durée pour déterminer son effet sur la reproduction des abeilles sauvages. Au final quelques pistes<sup>(\*)</sup> peuvent guider les gestionnaires d'espaces protégés pour répondre aux demandes d'asile des apiculteurs. D'abord, en termes de pollinisation, on observe une complémentarité des espèces puisque le taux de fructification des cultures est maximal en présence d'abeilles sauvages et mellifères. Cependant une trop forte densité d'Apis peut entraver la pollinisation. Par ailleurs, dans une étude conduite en Allemagne, aucun effet n'a été détecté sur la reproduction des abeilles sauvages cavicoles jusqu'à une densité de 5,2 colonies/km<sup>2</sup> dans un rayon de 2 km autour du site d'étude. Dans l'état actuel de nos connaissances, il ne semble donc pas justifié de vouloir interdire tous les territoires protégés aux colonies d'Apis même en invoquant le principe de précaution. Il faut néanmoins être vigilant quant à la taille des ruchers et la charge en colonies/km<sup>2</sup> présentes.

Bernard Vaissière, Inra PACA, laboratoire abeilles et environnement

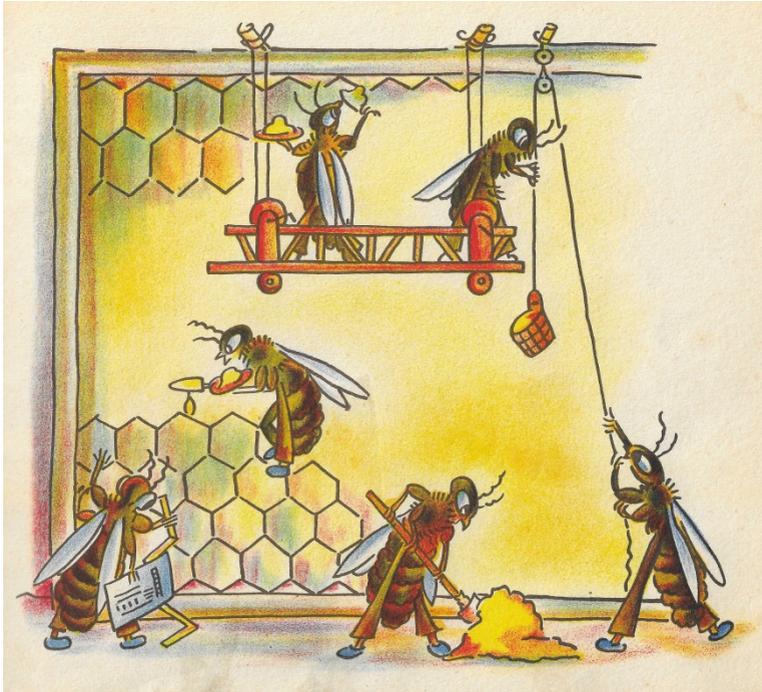
(\*) Les références scientifiques de l'auteur, non exhaustives, sont disponibles sur [www.espacesnaturels.info](http://www.espacesnaturels.info). NDLR : l'article présente les seules vues de l'auteur et en aucune façon celles des structures avec lesquelles il est affilié.

## LE COIN DES TOUT PETITS

### LE ROYAUME DES ABEILLES

Vous en souvenez-vous, la fois dernière nous avons parlé d'un royaume merveilleux comme dans le plus beau des contes, le royaume des abeilles.

Quand l'abri est trouvé, il faut construire une maison. Ces étonnants petits êtres ne perdent jamais courage. Le temps de se reconnaître en ces nouveaux lieux, et voilà l'ouvrage distribué. Les abeilles architectes, ingénieurs, maçons et apprentis, bâtissent les murs, tracent les couloirs, construisent les chambres. Elles travaillent sans répit et la reine les suit avec impatience; elle a hâte de pondre ses petits oeufs dans des berceaux tout neufs.



Pendant ce temps les abeilles butineuses ont commencé de visiter les fleurs, et les voilà qui rapportent le premier miel du nouveau royaume.

A l'entrée, les sentinelles montent une garde sévère.

Cependant, dans l'ancien royaume, sept princesses ont quitté leur berceau. Elles promènent leurs regards autour d'elles, déploient leurs ailes comme des voiles, et se mettent à sucer le doux miel. Avant le coucher du soleil, l'une d'elles sera reine, mais elle doit conquérir son trône de haute lutte.

Elles dégainent toutes les sept leur aiguillon et s'affrontent en un combat sans merci. L'une après l'autre, six princesses meurent transpercées. Une seule survit, et c'est la reine.



## **Recette du mois**

### **Carbonades flamande**

#### ***Ingrédients***

- $\frac{3}{4}$  de viande de second choix
- 2 oignons
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 tranche de pain
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- $\frac{1}{2}$  litre de bière
- 1 cuillère à soupe de miel
- un peu de fécule
- poivre, sel, thym, laurier

#### ***Préparation :***

Colorer la viande au beurre. Ajouter les oignons émincés et les épices. Verser le vinaigre, une bière et un peu d'eau pour couvrir la viande. Disposer dans une casserole une tranche de pain sans croûte et enduire de moutarde. Couvrir et cuire 1 heure 45 minutes. Ajouter le miel, thym et laurier. Lier la sauce à la fécule et délayer.