

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

ESCADRILLE D-2-Z-2  
FLEURS A 2H  
17

PERIODIQUE BIMESTRIEL

Belgique-  
België

P.P.- P.B.

6220 Fleurus

BC 23173

P912111

2023

N°3 juin 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

Sinclair 38

# 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>

## **Pour répondre aux questions de vos clients**

### ***Comment être sûr de l'origine florale d'un miel ?***

Si à un moment donné, les abeilles n'ont qu'une espèce possible de fleurs à butiner (ce qui n'est pratiquement pas le cas chez nous) par exemple : miel de lavande, d'acacia, de châtaignier, de romarin,... ce sera alors un miel « mono-floral ». Si les abeilles butinent plusieurs variétés de fleurs à la même époque, les nectars ne pourront pas être séparés et on obtiendra des miels « toutes fleurs » ou « poly-floraux ». L'origine du miel sera légalement définie sur l'étiquette.

### ***Miel liquide ou miel solide ?***

Cela dépend avant tout des sucres utilisés. Plus il y a de fructose, plus le miel reste liquide. Certaines plantes, comme les acacias, sont plus riches en fructose. Par contre le miel de colza à une forte teneur en glucose et de ce fait il sera plus solide. Qu'un miel soit liquide, dur, ou crémeux ne change rien à ses qualités, sa valeur alimentaire ou son goût. Ce n'est qu'une question de texture. Le consommateur le choisira donc en fonction de sa préférence.

### ***Miel blanc, miel jaune, miel brun ?***

Le nectar des fleurs contient des pigments qui influencent la couleur du miel. Le miel de colza est très clair, celui de pissenlit est jaune. Les saisons ont aussi leur importance : le miel du printemps est plus clair que le miel d'été car, durant ces mois chauds, les fleurs contiennent plus de pigments. Lorsqu'il est chauffé et lorsqu'il vieillit, le miel a également tendance à devenir plus foncé.

### ***Le goût du miel s'altère-t-il ?***

La saveur du miel est influencée par son origine végétale, par le climat, par le temps et par les traitements qu'il a subis. En Belgique, le miel de printemps est plus doux que le miel d'été (plus piquant et au goût plus prononcé). Le miel importé, en revanche, a normalement une saveur invariable : les importateurs mélangent des miels d'origines différentes, précisément afin de préserver une couleur et un goût constant.

### ***Comment conserver le miel ?***

Comme tous les produits alimentaires, le miel est lié à la quantité de chaleur qu'il reçoit au cours de son stockage et sa dégradation s'accélère rapidement avec le temps.

Le miel frais se conserve parfaitement au moins un an à une température moyenne de 20°C. Plusieurs années aux alentours de 14°C, presque indéfiniment en chambre froide (4°C). Un miel récolté il y a plusieurs années et stocké en chambre froide dès sa récolte peut donc être beaucoup plus « jeune » qu'un miel plus récent conservé sans précautions.

En conclusion, c'est à la cave qu'on a le plus de chances de le conserver. De plus, le pot doit être fermé hermétiquement pour éviter qu'un peu d'humidité y pénètre et que le miel se mette à fermenter

### ***Trainées blanches sur le miel : un signe de pourrissement ?***

Non, ces trainées sont produites par des bulles d'air entourées de miel cristallisé. La cristallisation peut aussi faire apparaître une fine couche blanche sur les bords (à la surface, sur les bords ou au fond du pot). Ce phénomène n'a vraiment rien d'alarmant.

### ***Tout le monde peut-il consommer du miel ?***

Suite à plusieurs cas de botulisme chez des nourrissons aux USA, au Japon et en Italie, provoqués par la consommation de miel, il est déconseillé de donner du miel aux enfants de moins d'un an. Mieux vaut également éviter d'enduire les tétines avant un an afin de protéger les dents de l'acidité du sucre.

Les diabétiques doivent être encore plus prudents avec le miel qu'avec la confiture, car il provoque une augmentation plus rapide du taux de glucose dans le sang.

### ***La pollution influence-t-elle la qualité du miel ?***

Heureusement, très peu. Les pesticides font fuir les abeilles, ou les éliminent. On ne retrouve donc pas de trace de ces substances dans le miel. De même, on n'y décèle pratiquement aucune trace de métaux lourds ou de radioactivité.

## **Pour info**

Pour les apiculteurs curieux et intéressés, notre informaticien dévoué : Albert De Bast, met à votre disposition l'accès à toutes les revues éditées depuis décembre 1992, via l'adresse :

<https://www.adbweb.gslb.eu/abeille/>

## **Les fleurs 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 tanaïsie, réséda, rose églantier, phacélie à feuilles de tanaïsie, 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

## L'aubépine



### **Description :**

L'aubépine est de la famille des Rosaceae. L'aubépine peut atteindre entre 4 et 10 mètres de haut, et sa durée de vie peut aller jusqu'à 500 ans. L'aubépine est un arbrisseau connu sous le nom scientifique de *Crataegus Monogyna*, en référence au fait qu'il n'a qu'un seul style.

Les feuilles de l'aubépine sont caduques, de forme simple, dentée, lobée et de couleur vert brillant. Elles s'alternent les unes aux autres. Quant aux rameaux, ils sont lisses, étalés latéralement, et fonctionnent comme des épines.

Le bois de l'aubépine est assez dur. Son écorce est écailleuse et sa couleur varie entre le gris et le brun.

### **Les variétés d'aubépines :**

Il existe en France une autre variété d'aubépine, moins fréquente que la monogyne et qui répond au nom d'aubépine lisse (*Crataegus laevigata*). Cette dernière se reconnaît surtout à ses feuilles moins lobées, et à son pistil qui renferme 2 à 3 styles. Quant à son fruit, il a deux noyaux.

***Le milieu de développement de l'aubépine :***

L'aubépine est une plante qui pousse sur presque tous les types de sols, et un peu partout en France. Elle se retrouve dans les lisières des forêts, les haies et même dans les jardins. C'est une plante peu exigeante et plutôt rustique.

***Les fleurs de l'aubépine :***

L'aubépine fleurit au mois de mai. Ses fleurs, en corymbes, sont très abondantes et dégagent une forte odeur. Le calice de la fleur comprend 5 sépales, de petite forme et de couleur verte. La corolle est composée de 5 pétales, de forme ronde et sa couleur varie entre le blanc et le rose. Chaque fleur comprend 20 étamines, sous forme de cercle. Son pollen est très abondant, et sa couleur varie selon son état de maturité : de rose à ses débuts à beige-crème quand la fleur atteint un état plus mûr. Quant au pistil, il est d'une couleur qui tire sur le vert.

***Le fruit de l'aubépine :***

Le fruit de l'aubépine ressemble dans sa forme à une petite pomme, de couleur rouge, avec un noyau unique. Sa texture est plutôt charnue. Ce sont les oiseaux, très friands de ce type de fruits, qui se chargent de sa dissémination.

***L'intérêt apicole de l'aubépine :***

L'aubépine est une plante mellifère qui est d'un grand intérêt pour les apiculteurs. Ses fleurs procurent une grande quantité de pollen et de nectar. Sans oublier que sa floraison au mois de mai attire énormément les abeilles. Celles-ci en produisent un miel très prisé. Un produit de couleur jaune pâle. Son goût est fruité et sa cristallisation assez fine.

## 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.

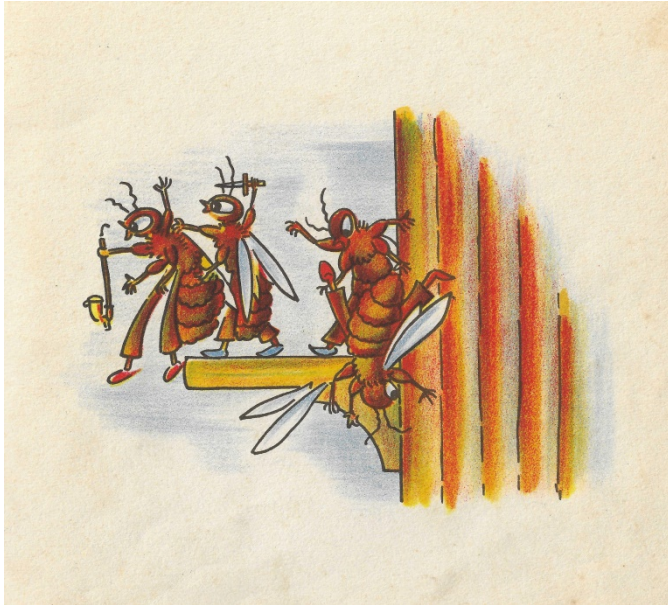


Les princes courent dans les rues comme des fous. Ils lissent leur tête dorée pour briller d'un plus bel éclat et s'apprêtent à faire cortège à leur souveraine. Elle s'envole dans le ciel chaud de l'été, suivie de tous ces jeunes seigneurs. Chacun d'eux s'imagine déjà être choisi pour fiancé, mais la jeune reine vole, vole, vole... Les prétendants s'essoufflent, abandonnent la course, et la reine des abeilles prend pour époux celui qui peut aller aussi loin et aussi haut qu'elle dans le ciel.



Mais ce roi d'un instant, épuisé par l'effort, tombe sans vie sur la terre.

La reine rentre veuve à la ruche et n'en sortira plus que le jour où, vieillie, elle s'en ira à son tour pour faire place à l'une de ses filles.



Les princes évincés rentrent eux aussi à la ruche. Mais un triste accueil les attend. Comme il n'y a plus de princesse à marier, à quoi bon nourrir cette troupe paresseuse?

Un vent froid commence à souffler et, plus on va, moins il y a de fleurs. L'hiver sera bientôt là. Les provisions appartiennent aux abeilles qui ont travaillé.

Les jeunes seigneurs sont bien capables de tout dévorer. Donc, pas d'autre parti à prendre, que de se débarrasser d'eux. Ils ne s'en iraient pas de bon gré. Alors les abeilles-guerrières sortent leur poignard et tous les princes succombent dans ce massacre. Les malheureux: ils ne savent même pas se défendre!

Lida et Ruda

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

Soleil de Saint Germain nous promet de bon vin.  
28 mai

S'il pleut à la Saint Médard, il pleut quarante jours plus  
tard. A moins que Saint Barnabé ne vienne l'arrêter.  
8 juin

Pluie d'orage à la Saint Sylvère, c'est beaucoup de vin dans  
le verre. 20 juin

A la Saint Thierry aux champs jour et nuit.  
1 juillet

## **Le coin du philosophe**

Et si la douleur de tête nous venait avant l'ivresse, nous  
nous garderions de trop boire  
Michel de Montaigne

La société politique contemporaine : une machine à  
désespérer les hommes  
Albert Camus

Garde-toi, tant que tu vivras, de juger des gens sur la mine  
Jean de La Fontaine

On a beau avoir reçu de l'instruction, si l'on n'est pas  
bien mis, les gens vous méprisent. Ce n'est pas juste, mais  
c'est ainsi  
Emile Zola

## **La recette du mois**

### **Carottes caramélisées au miel**

#### ***Ingrédients :***

- 1 kg de carottes
- 4 c à s de miel
- 50g de beurre
- Sel et poivre

#### ***Préparation :***

- Eplucher et couper en rondelles les carottes
- Faire chauffer une poêle à bord haut avec le beurre et ajouter les carottes
- Faire dorer en ajoutant la moitié du miel
- Lorsque les carottes sont à mi-cuisson, laisser le feu et ajouter le reste du miel, couvrir.
- Saler et poivrer