

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

Belgique-
België

P.P. - P.B.

6220 Fleurus

BC 23173

P912111

ESCADRILLE B-2-2-2
FLEURS A 2H

17

PERIODIQUE

BIMESTRIEL

2023

N°5 octobre 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

NONET Aurélien

- Président de l'ASBL
0491 560 405 – aurelien.nonet@gmail.com

PAINDAVEINE Philippe

- Secrétaire
0472 290 383 – philippe.paindaveine@gmail.com

ROBERTI Philippe-Auguste

- Responsable ARISTA
071 71 29 67 – 0476 362 967 – philippe.roberti@skynet.be

DEBRICHY Pierre

- Tenue et gestion des ruchers, responsable des achats et de l'opération sirop de nourrissage
071 76 09 64 – 0478 521 682 – pierre.debrichy@skynet.be

PEPERMANS Marc

- Tenue et gestion du rucher
0485 435 973 – marc.pepermans@ymail.com

LAUWAET Stany

- Tenue et gestion du rucher
0475 801 023 – laydeg17@skynet.be

COLARD François

- Représentant de l'ASBL auprès de l'URRW et responsable des cours et programmes de l'école apicole
0493 748 222 – francois.colard@belgacom.net

AUQUIER Christophe

- Trésorier
0473 884 584 – chauquier@gmail.com

DELSAUX Jonathan

- Responsable du site internet
0496 358 438 – jdelsaux@yahoo.com

JANSSENS André

- Revue « La planche d'envol »
071 71 14 7 3 – 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 : <https://www.laplanchedenvol.net>

Facebook : <https://www.facebook.com/laplanchedenvol/>

Souper de Saint Ambroise

Bonjour à toutes et tous,

Nous avons le plaisir de vous inviter à notre souper de Saint Ambroise 2023 !

- Quand : Samedi 18 novembre
- A quelle heure : A partir de 19h
- Où : Salle Patria et Saint-Hubert - Vittrival Place Jean Tousseul
- Participation : 30€ par personne

Programme:

- 19h : Accueil
- Apéritif offert par l'asbl
- La célèbre Raclette et ses accompagnements
- Dessert
- Boissons à prix démocratiques.

Inscriptions souhaitées pour le 6 novembre via le lien : <https://forms.gle/8KU3EGCNv3YYgXw87> ou via notre site web.

Au plaisir de passer cette soirée ensemble.

Pour La planche d'Envol,
Aurélien
Président

Pour vous tenir à jour, n'oubliez pas d'ouvrir notre site « la planche d'envol » : www.laplanchedenvol.net

Principales fleurs mellifères de saison

Trèfles blanc, moutarde des champs, solidage, lierre grimpant, aster, callune, bruyère, angélique, caryoptéris, mélilot, sédum spectaculaire, chicorée, centaurée, circe, myosotis, coucou blanc, tournesol, phacélie à feuilles de tanaïsie, origan, mélilot, luzerne, l'orpin, pissenlit, renouée du Japon.

Pour info Boxes de rangement à donner

Les boxes peuvent contenir 10 cadres de corps ou 21 cadres de hausse Dadant vides, ils s'emboîtent les uns dans les autres avec une réduction du volume divisé par trois.

Dimensions extérieures :

longueur 60 cm x Hauteur 37 cm x largeur 40 cm.

Dimensions intérieures :

longueur 52 cm x Hauteur 32 cm x largeur 34 cm.

Pour les réservations, les personnes intéressées devront attendre la procédure proposée par le responsable. A suivre.



La renouée du Japon

Cette grande plante vigoureuse a des tiges creuses érigées, rougeâtres, semblables à des cannes de bambou, de 1 à 4 m de haut. Sa croissance peut être de 1 à 8 cm par jour, elle peut donc atteindre sa hauteur maximale de 4 m en 2 mois au printemps. Les tiges sont issues d'un rhizome énorme qui peut atteindre 30 cm de diamètre. Les feuilles ovales ou triangulaires, sont alternes et forment des zigzags caractéristiques.

La floraison caractérise par de longues inflorescences, constituées de minuscules fleurs blanches à l'aisselle des feuilles. Nectarifères et mellifères, elles dégagent un parfum délicat. C'est une plante mellifère intéressante pour les apiculteurs car sa floraison prolongée en fin d'été apporte un complément apprécié des abeilles juste avant les prémices de l'hiver.

Particulièrement robuste et rustique (-25°C), ses tiges et son feuillage meurent chaque année pour repartir dès le printemps.

Quelques avantages pour la santé que cette plante peut apporter :

- -soutient la vision par ses vitamines A et C
- -réduit l'inflammation et aide à l'immunité par ses antioxydants
- -contrôle la pression sanguine par son anthraquinone
- -traite les problèmes intestinaux par son resvératrol

Pour info : Le miel de renouée du Japon se vent à 30€ les 500gr.

Si la renouée du Japon permet d'exposer au grand jour nos sols pollués, elle n'en est pas moins une grande menace pour notre biodiversité. Car une fois installée, elle ne laisse aucune chance de s'installer aux plantes voisines.



Ses armes :

- Un système racinaire puissant et étendu (jusqu'à 3 m de profondeur) qui envahit l'espace souterrain, s'accaparant les ressources vitales que sont l'eau et les substances nutritives.
- Des rhizomes contenant des composés phénoliques toxiques qui, relâchés dans la litière, éliminent les végétaux se trouvant à proximité et potentiellement concurrents.
- Son feuillage exubérant ne laissant filtrer aucune lumière jusqu'au sol.
- Ses rhizomes puissants sont capables de soulever ou percer du bitume, des murs et autres constructions. Elle peut bloquer l'évolution des milieux artificiels tels que les berges aménagées, les bords des routes, les aménagements urbains, et hypothéquer par ce biais leur avenir.

L'activité humaine est aussi perturbée, notamment au niveau de la sécurité routière ou ferroviaire, ce qui peut entraîner d'importants impacts économiques. Sur les lignes de chemin de fer, elles peuvent par exemple pénétrer dans les coffrages électriques ou déstabiliser des ouvrages.

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

A la Saint François d'Assise, si tu bâtis, soit prudent pour
tes assises.
4 octobre

A la Saint Ernest, abats les pommes qui te restent.
7 novembre

A la Saint Sosthème, il y a des chrysanthèmes.
28 novembre

Si à la Saint Eloi tu brûles ton bois, tu auras froid
pendant 3 mois.
1 décembre

Le coin du philosophe

Nous ne vivons pas, nous sommes conditionnés, endoctrinés,
manipulés, pour n'être que des serviteurs d'un système.

Pierre Rabhi

La meilleure façon dont une femme puisse s'habiller pour
plaire à son mari est de s'habiller vite.

Anonyme

La dictature est un pays dans lequel on n'a pas besoin de
passer toute une nuit devant son poste pour apprendre le
résultat des élections.

Georges Clémenceau

Quand les riches se font la guerre, ce sont les pauvres qui
meurent.

J-P Sartre

Alerte scientifique sur les fongicides

Après les effets nocifs des insecticides et herbicides utilisés dans l'agriculture, des chercheurs dénoncent dans «Libération» des produits, les «SDHI», qui empêchent le développement des champignons en bloquant leur respiration. Passant dans la chaîne alimentaire, ils pourraient affecter gravement la santé des humains.

Dans la série des dangers des pesticides pour l'environnement et la santé humaine, vous aimez l'épisode sur les herbicides (comme le glyphosate, la substance active du Roundup de Monsanto et ses génériques) et celui sur les insecticides (tels les néonicotinoïdes ou le fipronil «tueurs d'abeilles»), tous deux loin d'être achevés ?

Vous allez adorer celui sur les fongicides, qui démarre tout juste. Dans une tribune que nous publions ce lundi en exclusivité, un collectif de chercheurs, cancérologues, médecins et toxicologues du CNRS, de l'Inserm et de l'Inra s'alarment de l'utilisation massive, depuis quelques années, d'une classe de pesticides qui portent eux aussi un nom à coucher dehors : les SDHI (inhibiteurs de la succinate déshydrogénase). Autorisés en Europe à partir de la fin des années 2000 et fabriqués entre autres par les grands industriels (Monsanto, Bayer, Basf, Syngenta, Du Pont, Mitsui ou encore Chemtura AgroSolution), ces fongicides visent à éliminer les champignons et moisissures en agriculture ou sur les pelouses. Ils sont désormais utilisés à grande échelle sur nombre de cultures (70% des surfaces traitées de blé tendre et 80% en orge d'hiver en 2014), y compris sur les pommes de terre et les fruits (tomates, raisins, agrumes, fraises...).

Résultat, ils finissent dans la terre, puis dans les eaux, et dans les chaînes alimentaires animales et humaines. Or, leur mode d'action inquiète les scientifiques signataires de la tribune.

Pour schématiser, les SDHI bloquent la respiration des cellules des champignons (en inhibant l'activité de l'enzyme SDH, la succinate déshydrogénase) mais «ils bloquent aussi très efficacement tant la SDH des nématodes ou des vers de terre que la SDH humaine», explique Pierre Rustin, directeur de recherches au CNRS - Inserm, cosignataire du texte. Le généticien, qui travaille depuis quarante ans sur les maladies mitochondriales (liées à un trouble de la chaîne respiratoire des mitochondries, des structures intra-cellulaires responsables de la production énergétique des cellules), raconte être tombé sur le sujet «par un hasard total» en novembre dernier. «Je faisais une revue de ces maladies, et, en recherchant s'il y avait des causes autres que génétiques, je suis tombé sur ces inhibiteurs de la SDH. Ils bloquent bien la SDH humaine, nous l'avons testé en laboratoire. Or, nous savons qu'il est extrêmement dangereux de bloquer cette enzyme.»

Des anomalies de fonctionnement de la SDH «peuvent entraîner la mort des cellules en causant de graves encéphalopathies, ou au contraire une prolifération incontrôlée des cellules et se trouver à l'origine de cancers», écrivent les chercheurs. Sans compter d'autres maladies, comme celle de Parkinson ou la perturbation de la mobilité des spermatozoïdes... Or, déplore Pierre Rustin, la toxicité sur le long terme de ces molécules fongicides SDHI pour l'homme n'a pas encore été sérieusement étudiée. Les scientifiques appellent donc dans Libération à «suspendre» l'utilisation des SDHI «tant qu'une véritable estimation des dangers et des risques n'aura pas été réalisée par des organismes publics indépendants des industriels distribuant ces composés et des agences ayant précédemment donné les autorisations de la mise sur le marché».

En France, c'est l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) qui délivre ces autorisations. Contactée par Pierre Rustin en novembre, elle n'a pas eu l'air plus affolée que cela, rapporte celui-ci, qui dit avoir été simplement invité à éplucher une myriade de documents ayant conduit à approuver les substances actives des SDHI au niveau européen (les produits qui en contiennent sont eux évalués, autorisés ou interdits dans chaque pays). «Pour l'instant, l'évaluation scientifique des risques liés à l'usage de ces produits, qui prend en compte le mécanisme d'action, conclut à une absence de risque inacceptable. Et nous n'avons pas à ce stade d'éléments pour les interdire ou les suspendre sur la base d'hypothèses tirées de leur mécanisme d'action. Mais nous prenons toujours très au sérieux les alertes qui nous sont adressées par des chercheurs et peuvent nous conduire bien entendu à réévaluer des produits», assure Gérard Lasfargues, directeur général en charge des affaires scientifiques à l'Anses. Il poursuit : «Nous avons demandé à M. Rustin de nous envoyer ses données, mais nous n'avons pas reçu d'éléments nouveaux qui permettraient d'alimenter une réévaluation des risques. Néanmoins, notre comité d'experts en charge de l'évaluation des pesticides sera très intéressé de l'auditionner sur le sujet. Et nous l'avons invité à venir consulter à l'agence les dossiers d'évaluation de ces fongicides pour en discuter de façon très ouverte.» L'Anses et l'Inra remarquent depuis plusieurs années que les champignons et moisissures développent des résistances aux SDHI, de sorte que «l'efficacité de cette famille de fongicides est sévèrement affectée». Potentiellement dangereux et en plus inefficaces...

La recette du mois

Pommes au four au miel

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 belles pommes
- 60 gr de miel liquide
- 60 gr de beurre

Etapas de préparation :

- Préchauffez le four thermostat. 7/8 (220 °C). Pelez les pommes et évidez le cœur avec un vide pomme.
- Posez les pommes dans un plat résistant au four et arrosez-les de miel liquide. Déposez une noix de beurre sur chaque pomme et enfournez 20 min. Arrosez les pommes de jus de cuisson au bout de 10 minutes.

Astuces et conseils

Servez chaud ou tiède avec une boule de glace à la noisette ou au miel.

Vous pouvez décliner cette recette en réalisant des pommes au four confiture : pour cela remplacez le miel par de la confiture de mûres ou de fraises, un délice.

La pomme au four caramel est aussi une excellente alternative : versez sur vos pommes au four un délicieux caramel au beurre salé, vous allez adorer !

Les amateurs d'épices peuvent tester la pomme au four cannelle. Pour cela déposez un cube de beurre sur chaque pomme avant cuisson, et arrosez généreusement de cannelle. Cela fonctionne aussi très bien.