

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

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

PERIODIQUE

BIMESTRIEL

2024

N°2 avril 2024

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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

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 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 : <https://www.laplanchedenvol.net>

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

Conférences

La prochaine conférence se déroulera le **12 avril 2024** à **20h**.

Sujet : Ergonomie en apiculture - comment adopter les bons gestes

Animateur : Jonathan Delsaux

Lieu : rue de Stierlinsart, 51 à Fosses-la-Ville

Venez nombreux.

Du côté de nos membres

Si vous avez des demandes à faire passer, cette partie peut vous aider. Voici deux requêtes :

L'année passée nous mettions en relation les membres qui cherchaient des colonies et ceux qui en avaient à vendre... Si tel est toujours le cas, je devrais en avoir quelques unes à vendre (entre 3 et 5)... Pouvez-vous transmettre mon numéro de téléphone aux personnes intéressées...

Philippe Paindaveine

GSM : +32 (0) 472 290 383

E-mail : philippe.paindaveine@gmail.com

A vendre colonies Buckfast hivernées sur 6 cadres Dadant disponibles début du printemps (150€/colonie). Pour toute information et/ou réservation, veuillez me contacter.

Benjamin DEBOUCK

GSM : +32 (0) 472 96 09 99

E-mail : benjamindebouck@hotmail.com

Identifier son miel

Tout produit destiné à la vente doit être étiqueté. Le miel n'échappe pas à cette règle qui vise à informer au mieux le consommateur. Toutes les mentions ne sont pas admises sur les étiquettes. Par contre, certaines appellations ou certifications peuvent valoriser votre produit.

Mentions légales

Les mentions obligatoires doivent être claires et parfaitement lisibles sur les pots.

- La dénomination du produit sera soit « miel », soit « miel de nectar », soit « miel de miellat ».
- Les nom et adresse de la personne qui se porte garante de la qualité du produit. On trouvera le plus souvent le nom de l'apiculteur. On peut également mentionner le nom et raison sociale du conditionneur ou du revendeur.
- Les indications de poids devront avoir une hauteur minimum (6 mm pour un poids de plus de 1kg, 4mm de 201g à 1kg, 3mm de 51g à 200g, 2mm moins de 50g) et correspondre précisément au poids réel.
- L'étiquette doit également mentionner un numéro de lot ou une date de garantie (à consommer de préférence avant le mois/l'année). Elle ne peut cependant dépasser un délai de deux ans après la date de mise en pot.

Caractérisation du miel

L'appellation « miel » peut être complétée par une série d'indications réglementées.

- L'origine florale ou végétale (miel de tilleul, de fruitiers, de châtaignier ...) peut être signalée si le produit provient essentiellement de l'origine indiquée et s'il possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques. Les miels récoltés en transhumance sur des miellées bien précises (colza, phacélie, fruitiers) sont faciles à identifier. Par contre, pour les autres miels, seule une analyse d'identification réalisée en laboratoire permet de déterminer une origine florale ou végétale précise. Il faut remarquer qu'en Belgique, aucune règle officielle ne précise les caractéristiques des appellations mono-florales.
- L'origine régionale (Ardenne, Pays de Herve...), territoriale (Wallonie, province, commune...) ou topographique (indication mentionnée sur une carte topographique) n'est possible que si le miel provient entièrement de l'origine indiquée.
- Des critères de qualité spécifiques peuvent également être utilisés. Actuellement plusieurs vignettes sont de ce type : Miel sous Label, Miel Wallon, Miel de qualité.
- Vous pouvez indiquer le mode de traitement de votre miel (miel centrifugé, miel en rayons, miel égoutté, miel pressé). Ces indications complémentaires sont très importantes car elles vont permettre de différencier votre miel de l'ensemble des miels mis sur le marché.

Appellations interdites

Par contre certaines appellations sont interdites sur l'étiquette, ainsi que sur les documents de publicité. Les mots « hygiène », « médicinal », « malade » ainsi que tous les dérivés et représentations de ces mots sont interdits. Il en va de même pour les mots « pur » et « naturel » ainsi que leur dérivés puisque le miel par définition, ne peut être raffiné ni transformé. Dans ce même esprit, il est interdit d'attribuer, sur base de la composition, des propriétés qui se rapportent à des critères objectifs ou mesurables et qui ne peuvent être démontrés.

Indications complémentaires

D'autres indications complémentaires peuvent être apportées. Les caractéristiques organoleptiques des miels peuvent être décrites (par ex : miel onctueux au goût fruité).

Il est utile de préciser les conditions normales de conservation : « à conserver dans un endroit frais et sec ».

Si vous vendez votre miel dans une région bilingue ; il faut savoir que les indications obligatoires doivent être rédigées dans les langues de la région linguistique.

Remarque

L'étiquette légalement remplie ne suffit pas pour vendre votre miel. Vous devez vous soumettre à d'autres conditions pour exercer une activité complémentaire.

Les fleurs de saison

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

Vu sur le net

Vers une guerre des abeilles ?

La polémique monte dans les espaces protégés :

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

D'un côté l'abeille mellifère (ou domestique), *Apis mellifera*, est « l'abeille » 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 xylocoptes.

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^(*) 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/km² 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/km² présentes.

Bernard Vaissière, Inra PACA, laboratoire abeilles et environnement

(*) Les références scientifiques de l'auteur, non exhaustives, sont disponibles sur 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.

La fleur du mois

Plante mellifère : Le muscari



Le Muscari Pink Sunrise est une plante mellifère de la famille des Hyacinthacées (ou Asparagacées, suivant les classifications). Cette plante herbacée est une variété décorative issue notamment du *Muscari armeniacum*.

Cette plante discrète doit son nom « muscari » (du grec muschos, pour dire musqué), à l'odeur musquée de certaines de ses variétés, même si grand nombre d'entre elles n'ont aucune odeur.

Nom vernaculaire du muscari : Jacinthe à grappe.

Taille : 15 cm

Tige : raide

Feuilles :

Caduques, un peu charnues, regroupées en petites touffes, dressées, larges, en forme de gouttière, vert foncé. Le feuillage du muscari apparaît généralement après la floraison.

Fleurs :

Sur chaque tige, on compte entre 20 et 40 fleurs, fertiles, petites, longues de 6 cm, regroupées les unes sur les autres, formant une grappe conique. Elles sont d'une couleur rose qui s'intensifie sous l'effet des basses températures. Ces inflorescences deviennent plus claires, voire blanches, au sommet. Les étamines sont insérées sur le tube du périanthe. Quant au style, il est filiforme et court.

Parfum : délicieusement sucré.

Fruit :

Capsule trigone, renferme un certain nombre de graines petites, rondes et noires.

Floraison :

Selon les régions, la floraison du muscari Pink Sunrise se fait au printemps, entre la fin du mois d'avril et le début du mois de mai.

Milieu :

On rencontre le muscari Pink Sunrise, un peu partout. Cette plante herbacée vivace pousse, comme les autres variétés de muscaris d'ailleurs, au pied des arbres, dans les sous-bois, les rocailles et les bordures. C'est une petite bulbeuse décorative, qui est tout comme la plante mellifère l'Althéa, très présente dans les jardins (notamment dans les jardins de style japonais) en terre ou en pots. De préférence dans des endroits bien ensoleillés.

Le muscari Pink Sunrise n'est pas très exigeant. En effet, il ne vous blâmera pas d'avoir oublié de l'arroser ou de ne l'avoir pas régulièrement entretenu. Il pousse, sous tous les climats, sur tous les types de sols, mais il s'épanouit mieux sur un sol bien drainé, pas très riche, humide à frais. C'est une plante rustique qui résiste aussi bien à la sécheresse de l'été qu'aux basses températures de l'hiver (-15°C).

Intérêt apicole :

Le muscari Pink Sunrise est une plante mellifère, discrète chez les humains, mais bien visible pour les abeilles. Plusieurs variétés de muscaris ne diffusent aucun parfum. Mais ce qui fait la particularité des fleurs de la variété Pink Sunrise c'est que ces inflorescences en épi sont agréablement parfumées et elles attirent les butineuses dont les abeilles mellifères.

Usage :

La consommation du muscari remonte à l'Égypte antique. C'est une plante récoltée à l'état sauvage. Il est très consommé en Italie, où on apprécie surtout la variété muscari à toupet.

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

A la Saint Macaire, souvent reviennent les giboulées
d'hiver.
10 avril

La Sainte Judith voit pinsons au nid.
5 mai

Quand la Saint Urbain est passée, le vigneron est rassuré.
25 mai

A la Sainte Clotilde, de fleurs en buissons l'abeille butine
à foison.
3 juin

La recette du mois

Muffins miel et amades

Ingrédients :

- 100g de miel
- 150g de farine
- 80g de beurre
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 100g d'amandes effilées



Préparation :

- Préchauffez votre four à 200°C
- Mélangez le miel avec les œufs, jusqu'à ce que ces derniers blanchissent. Ajoutez le beurre fondu, et mélangez bien
- Ajoutez ensuite la moitié des amandes
- Tamisez ensemble la farine et la levure, puis ajoutez-les à la préparation précédente. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène
- Dans un moule à muffin, déposez des caissettes en papier, puis remplissez-les avec votre préparation au 2/3
- Enfournez à 200°C pour 12 minutes (testez la composition avec une pointe de couteau)
- Au bout de 6 minutes, ajoutez le reste des amandes effilées sur le dessus des muffins
- Sortez les muffins du four et laissez-les refroidir

Le coin du philosophe

Quelques réflexions d'Alphonse Allais

Les jambes permettent aux hommes de marcher et aux femmes de faire leur chemin.

La misère à cela de bon qu'elle supprime la crainte des voleurs.

Un paresseux est un homme qui ne fait pas seulement semblant de travailler.

Il est toujours avantageux de porter un titre nobiliaire : être de « quelque chose » ça pose un homme, comme être « de garenne » ça pose un lapin.