

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°3 juin 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](mailto:aurelien.nonet@gmail.com)

PAINDAVEINE Philippe

- Secrétaire  
0472 290 383 – [philippe.paindaveine@gmail.com](mailto:philippe.paindaveine@gmail.com)

ROBERTI Philippe-Auguste

- Responsable ARISTA  
071 71 29 67 – 0476 362 967 – [philippe.roberti@skynet.be](mailto: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](mailto:pierre.debrichy@skynet.be)

PEPERMANS Marc

- Tenue et gestion du rucher  
0485 435 973 – [marc.pepermans@ymail.com](mailto:marc.pepermans@ymail.com)

LAUWAET Stany

- Tenue et gestion du rucher  
0475 801 023 – [laydeg17@skynet.be](mailto: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](mailto:francois.colard@belgacom.net)

AUQUIER Christophe

- Trésorier  
0473 884 584 – [chauquier@gmail.com](mailto:chauquier@gmail.com)

DELSAUX Jonathan

- Responsable du site internet  
0496 358 438 – [jdelsaux@yahoo.com](mailto:jdelsaux@yahoo.com)

JANSSENS André

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

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

## La fleur mellifère du mois Le pissenlit

**Classification** : angiosperme

**Famille** : composées

**Période de floraison** : mars à novembre

**Type de fruit** : akène de type samare

**Méthode de dissémination** : le vent

**Biotope** : prairies, bois clairs, clairières, chemins, ...

Les racines sont du type pivotant, charnue pénétrant profondément dans le sol, ce qui permet de résister au gel intense. La partie aérienne meurt à la fin de l'automne, mais repousse dès la fonte des neiges, et la floraison survient une vingtaine de jours après la repousse. Une autre floraison de moindre importance se produit parfois en fin d'été. On remarque également que la base des feuilles reste au niveau du sol et qu'ainsi la tige n'en porte pas. Contrairement à ce qu'on pourrait croire, la tige du pissenlit ne porte pas une fleur mais des centaines, rassemblées dans le réceptacle.



Les organes mâles, sur les ligulées, sont les étamines (il y en a 5, soudées entres elles par leurs extrémités). L'extrémité des étamines s'appelle l'anthère, c'est la partie dans laquelle se forment les grains sexuels de la femelle), le stigmate et l'ovaire. Sur le pissenlit, c'est de pollen (spermatozoïdes de la fleur). Les organes femelles sont le pistil (qui contient les cellules le pistil qui en grandissant va séparer les étamines et ainsi permettre aux insectes butineurs de prélever le pollen.

Le pissenlit est une plante hermaphrodite, elle a des organes mâles et femelles. Grâce à eux et à ses multiples fleurs dans son réceptacle, un insecte (abeille ou autre) peut lui permettre de s'autoféconder et ainsi de se multiplier. Comment ça marche ?

La maturation des sexes dans une fleur du type ligulée est décalée, l'organe mâle est mûr avant la femelle. Le pollen est recueilli par les insectes butineurs, à l'extrémité des étamines, qui arrivent à maturité avant le pistil. Ensuite le stigmate s'écarte pour laisser la ligulée devenir femelle et être fécondée par le pollen d'une autre ligulée ou même d'un autre pied de pissenlit. La fécondation donne naissance à un fruit, l'akène, muni du fameux parachute duveteux. Ces fruits sont disséminés par le vent, sur des distances pouvant atteindre 10 km.

Le miel de pissenlit présente une belle couleur jaune paille comme sa fleur. Cette couleur tend à s'éclaircir lors de la cristallisation. Sa texture est dense et crémeuse, son arôme est fin, frais et agréable

## Un petit rappel sur la vie du varroa

L'origine de ce parasite se trouve en Asie du sud-est. Là-bas, le varroa parasite une autre abeille, *Apis cerana*, avec laquelle il vit en bonne entente : le cycle de vie de cette abeille est plus court que celui de la nôtre, il y a du couvain de mâle (que les varroa préfèrent) toute l'année, et les abeilles adultes ont un réflexe de brossage vis-à-vis du parasite et s'en débarrassent ainsi, évitant des pullulations.

Malheureusement, on a introduit notre abeille, *Apis mellifera*, dans cette région, et le Varroa a tout de suite essayé de parasiter cette abeille, avec le succès que l'on sait : notre abeille, qui n'est pas habituée à ce parasite, ne se brosse pas en sa présence, son cycle plus long favorise les pullulations et les mâles ne sont pas toujours là comme larves, ce qui fait que les Varroas sont contraints de vivre aux dépens de larves d'ouvrières, et qu'une fois qu'ils y ont goûté, il semble que leur descendance se mette à préférer les ouvrières, ce qui sonne le glas de la colonie !

Par la suite, à la faveur de ventes de colonies, ou de reines, élevées en Asie du sud-est et porteuses du parasite, le Varroa a été retrouvé en Amérique du Sud, et en Asie, en Sibérie, en Europe de l'est, enfin pratiquement dans toutes les colonies de l'abeille mellifère de par le monde.

Le gros problème avec le Varroa, c'est que tout son cycle peut se passer dans les cellules operculées, soit à l'abris des regards (quand on trouve des Varroas, c'est habituellement trop tard) et aussi à l'abri des traitements acaricides conventionnels. Dans ces cellules operculées, où les femelles Varroas fécondées pénètrent juste avant la fermeture, le parasite ponctionne la larve puis la nymphe d'abeille, lui occasionnant un affaiblissement et des blessures donnant des malformations sur l'adulte, et directement la mort de l'abeille. Mais de plus, la femelle pond dans sa cellule et ses larves se développent, en ponctionnant toujours la larve de l'abeille.

Avec la durée de développement de notre abeille, plusieurs cycles de reproduction du Varroa peuvent se passer dans une cellule et le nombre d'acariens piquant l'abeille en développement peut être parfois très élevé, occasionnant bien sûr de sévères conséquences pour notre larve d'abeille. Une fois arrivés à l'état adulte, après deux stades larvaires, les acariens s'accouplent et quittent la cellule pour en parasiter d'autres. Les mâles sont très différents des femelles et ressemblent plutôt aux larves ; ils restent mous et blanchâtres, ne se nourrissent pas, alors que les femelles sont très dures et tournent au brun.

Par rapport aux dégâts que les Varroas occasionnent aux abeilles, leurs pièces buccales, leur rostre semble bien faible. et pourtant leurs pattes, au nombre de huit sont terminées par des sortes de sacs adhésifs ne leur permettant pas de s'accrocher fermement ; et pourtant, c'est bien transportés sur des abeilles adultes, par phorésie, que les Varroas se sont répandus dans le monde. Pour terminer avec ce monstre, leur système respiratoire est aussi composé de trachées, comme chez les insectes. Mais souvent, aux orifices respiratoires, les stigmates, sont associées des structures assez mystérieuses, les péritères (pièces qui entourent les stigmates), qui sont un caractère important dans la classification des acariens.

Et comme la plupart des organismes piqueurs (moustiques, mouches tsé-tsé, tiques, etc ...), nos acariens semblent parfois pouvoir transmettre en plus des maladies !

## **Le futur des abeilles est-il entre les mains du lobby des pesticides ?**

La Commission Européenne laisse les firmes multinationales élaborer les règles en matière de pesticides.

Autorisation des pesticides sur le marché : cadre juridique La toxicité et d'autres caractéristiques des pesticides et de leurs substances actives doivent être évaluées pour qu'ils obtiennent l'autorisation d'être commercialisés au sein de l'UE. En accord avec la directive 91/414/CEE, les substances actives des pesticides sont approuvées au niveau européen, tandis que les produits pesticides contenant ces substances sont approuvés au niveau national. Ainsi, à chaque fois qu'une entreprise veut commercialiser un pesticide ou ses substances actives au sein de l'UE, elle doit composer un dossier comportant des études démontrant son impact sur la santé humaine et animale et sur l'environnement.

Afin de tester l'impact environnemental, des recherches doivent être effectuées par l'entreprise concernant l'impact sur diverses plantes, espèces d'animaux ou d'insectes, y compris les abeilles. Les abeilles sont importantes parce qu'elles représentent un grand nombre de pollinisateurs.

La Commission prend une décision par rapport à l'autorisation en se basant sur l'avis d'un ou plusieurs États membres et de l'autorité européenne de sécurité des aliments (European Food and Safety Agency, EFSA), qui réexaminent les informations fournies par l'entreprise, en grande partie confidentielles. Mais aucune recherche indépendante n'est entreprise par l'EFSA ou par les États membres pour confirmer les rapports des recherches de l'entreprise. L'EFSA, établie en 2002 à la suite d'une série de crises alimentaires majeures, est censée être « une source indépendante de conseil scientifique et de communication sur les risques liés à la chaîne alimentaire » au service des institutions européennes.

Les abeilles et d'autres insectes pollinisateurs voient leur nombre chuter de façon dramatique, ce qui met leur survie future en péril, avec des conséquences dramatiques pour les écosystèmes et l'agriculture. Dans certains pays européens, les abeilles disparaissent à des taux choquants de l'ordre de 20 à 32% par an. Un certain nombre de facteurs sont considérés comme contribuant à ce déclin, y compris l'émergence de nouveaux virus et le changement du climat, mais il y a des indications claires selon lesquelles les pratiques agricoles modernes, en particulier la prédominance de fermes en monocultures et leur dépendance vis-à-vis des pesticides pourraient en être un élément-clé. Les preuves scientifiques semblent indiquer que les changements dans les pratiques fermières pourraient rendre la population apicole vulnérables aux épidémies et aux parasites, augmentant les taux de mortalité, et que les changements dans l'utilisation des pesticides pourraient même être responsables de l'effondrement de colonies d'abeilles entières. Il est urgent de conduire des tests approfondis et un examen de l'utilisation des pesticides - mais au sein de l'Union européenne, l'industrie semble avoir pris le contrôle de ce processus. **Les groupes consultatifs responsables de l'élaboration de directives en matière de testage de la toxicité des pesticides sont composés d' « experts » d'entreprise issus de l'industrie des pesticides.**

Extraits de documents Pollinis

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

A la Sainte Clotilde, de fleur en buisson, abeille butine à foison. (3 juin)

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

Pluie du 10 juillet mouille 7 fois

Au jour de Saint Ignace, moissonne quelque temps qu'il fasse. (31 juillet)

## La recette du mois Biscuits moelleux au miel

### **Ingrédients :**

- 2 tasses (500 ml) de farine
- 2/3 de tasse (165 ml) de sucre
- 1 cuillère à thé de sel
- 3/4 de tasse (190 ml) de beurre froid
- 3 cuillères à soupe de miel et un peu plus pour badigeonner



### **Préparation :**

- Dans le bol de votre mélangeur, combiner la farine, le sucre et le sel. Ajouter des morceaux de beurre et battre légèrement afin que ça commence à faire des grumeaux.
- Ajouter le miel et activer jusqu'à ce que ça forme une boule. Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- Préchauffer le four à 325 °F (160 °C).
- Sur une surface légèrement farinée, rouler votre pâte à une épaisseur d'environ 1/4 de pouce.
- Couper les biscuits avec un emporte-pièce à biscuits.
- Placez les biscuits sur une plaque à cuisson qui a été tapissée d'une feuille de papier parchemin.
- Faites cuire pendant 15 minutes. Retirer du four, badigeonner d'un peu de miel.
- Laissez refroidir.
- Vous pouvez ajouter un peu de fleur de sel.
- Se conserve dans un contenant hermétique.

## 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

## Le coin du philosophe

La tolérance atteindra un tel niveau que les personnes intelligentes seront interdites de toutes réflexions pour ne pas offenser les imbéciles

F. Dostoïevski

Ce ne sont pas ceux qui savent le mieux parler qui ont les meilleures choses à dire

Aristote

Occupés par leur désir d'atteindre la lune, les hommes ont échoués à voir les fleurs qui s'épanouissent à leurs pieds

A. Schweitzer

Le pire mal dont souffre le monde, est non la force des méchants, mais la faiblesse des meilleurs

R. Rolland