

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

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

PERIODIQUE BIMESTRIEL

2024

N°6 décembre 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/>

Cotisation pour l'année 2025

L'union Royale des Ruchers Wallons couvre par une assurance à tous nos membres, en règle de cotisation. Elle vous procure une protection juridique, une défense en justice et vous assure contre des dommages corporels et matériels. Outre une entraide entre apiculteurs, une revue mensuelle vous est accordée, des achats de fournitures, vous sont proposés à prix réduits et des informations spécifiques vous sont rapidement envoyées via internet.

La cotisation de 30€ (pour les couples de 35€) reste inchangée.

Le versement se fera sur le compte de « la planche d'envol ASBL Fosses-la-Ville » **BE09 3630 6387 6257**.

Avant le 31 décembre.

Merci de votre attention

Le souper de Saint Ambroise

Cette année 2024 se termine et comme de coutume notre souper, avec sa traditionnelle fondue, fut un succès. Avec la participation d'une quarantaine de convives, c'est dans une ambiance toujours aussi agréable que débuta la soirée avec les mots de bienvenue de notre président Aurélien Nonet. Les accompagnements en charcuterie et légumineuses, qui étaient préparées par les bénévoles de service, ont totalement satisfaits les fines bouches.

Encore merci à tous les participants et vivement la prochaine Saint Ambroise pour conserver cette chaleureuse et conviviale manifestation.

Usages et propriétés supposées de la propolis

La propolis est une substance résineuse récoltée par les abeilles sur les bourgeons des arbres, en particulier ceux des peupliers et des conifères. Cette résine leur sert à colmater les interstices des parois de la ruche et à moduler la taille de l'ouverture par laquelle elles vont et viennent. La propolis est riche en composés antiseptiques et antifongiques (contre les moisissures) de la famille des flavonoïdes, tels que la quercétine et la galangine ; sa composition varie selon les espèces d'arbre disponibles.

La propolis est utilisée depuis l'Antiquité pour soigner les plaies, mais aussi pour embaumer les morts. Aujourd'hui, elle entre dans la composition de nombreux produits proposés pour lutter contre les maux de gorge et les infections des gencives. Des pommades à la propolis sont vendues pour soulager l'herpès génital et les boutons de fièvre, ainsi que pour faciliter la cicatrisation des plaies

Traditionnellement, la propolis est également utilisée pour soulager les rhumatismes. Récemment, un composé de la propolis, le CAFE ou phénéthylester d'acide caféique, a montré des propriétés anti-inflammatoires intéressantes pourraient justifier cet usage.

Quelle efficacité pour la propolis ?

Aucune étude sérieuse sur l'efficacité de la propolis n'a été faite chez l'homme. Son usage relève plutôt de la tradition. Son activité antiseptique est bien démontrée en laboratoire, mais sans preuve avérée de bénéfice concernant la santé chez l'homme.

En 2012, les autorités sanitaires européennes ont interdit un grand nombre d'allégations de santé relatives aux compléments alimentaires et autres produits de soins contenant de la propolis (voir encadré ci-dessus).

Précautions à prendre avec la propolis

Les personnes allergiques aux produits de la ruche ou aux piqûres d'abeilles, ainsi que les femmes enceintes ou celles qui allaitent, devraient s'abstenir d'utiliser la propolis. Des cas de rhinite allergique (rhume des foins), d'inflammation des yeux, d'urticaire et de crise d'asthme ont été signalés après la prise de produits contenant de la propolis.

Origine, formes et dosage de la propolis

La propolis est récoltée dans les ruches. Elle entre dans la composition de très nombreux produits tels que cosmétiques, pommades, pastilles, gommes à mâcher, gargarismes, solutions buvables, sirops, vaporisateurs pour le nez ou la bouche.

Sources EFSA

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

Tel temps à la Saint Daniel, même temps à Noël
11 décembre

A la Saint Thomas les jours sont au plus
29 décembre

Pour Saint Adrien, le froid nous
09 janvier

Sainte Paule sec et beau remplit grenier et
26 janvier

La recette du mois Madeleines au miel

Ingrédients :

- 2 œufs
- 125 g de beurre
- 150 g de sucre semoule
- 100 g de miel
- 200 g de farine
- 11 g de levure en sachet



Préparation :

- Faire fondre le beurre dans une petite casserole
- Fouettez les œufs avec le sucre et le miel
- Ajoutez la farine, fouettez, puis le beurre fondu, fouettez et terminez par la levure en continuant à battre le mélange
- Couvrez et réservez 2 h, minimum, au congélateur
- Beurrez les moules et remplissez-les au trois quart
- Gardez-les au réfrigérateur pendant le préchauffage au four à 200°
- Enfournez les madeleines, baissez le four à 180° et laissez cuire 7 minutes. Le choc thermique entre le froid et la chaleur du four va faire lever la bosse de la madeleine
- Gardez-les une ou deux heures dans le four éteint et démoulez-les sur une grille.

Histoire de Milly la petite abeille

Je suis née par un beau jour de mai
Croyez-moi ma chère, dans un cadre doré
Dehors cela sentait le printemps et le muguet
Ce jour-là était un jour privilégié

Tout de suite, j'aimais la nature
Comme le peintre ou le poète, j'adorais les fleurs
Un jour je partis pour la grande aventure
A une jolie petite fleur, j'ai donné mon cœur

Du matin au soir
J'ai butiné les plus belles
Sur une fleur de pissenlit vous auriez pu me voir
Si heureuse de récolter mon premier miel

Mon petit cœur battait, battait
En ce beau jour de ma première sortie
Les oiseaux joyeusement chantaient
Que c'est merveilleusement beau la vie

Sans répit quarante jours et quarante nuits
J'ai travaillé et beaucoup peiné
Mais la mort, l'amour et la vie
On ne peut y échapper

Aujourd'hui c'est l'été, les fleurs sont belles
Leur parfum m'enivre tant il est prenant
Mais très fatiguée, j'ai décidé de mourir près
d'elles
Sur le cœur d'or d'une marguerite, je vais partir en
rêvant

Adieu mon cher beau rucher
Il ne restera plus rien
De moi Milly la petite abeille née en mai
Qu'un peu de miel pour guérir les humains.

Ninon GUILLERMET

Le coin du philosophe

Si vous voulez vivre une vie heureuse, attachez-la à un
but et pas à des personnes ou des choses
Albert Einstein

L'homme ne connaît le vrai bonheur qu'après l'avoir
perdu
Alphonse de Lamartine

L'apparence n'est rien, c'est au fond du cœur qu'est la
plaie
Euripide

Rien n'est plus doux que le miel, à part l'argent
Benjamin Franklin