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

PERIODIQUE BIMESTRIEL

2025

N°6 décembre 2025

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
- Trésorier, tenue et gestion des ruchers, responsable des achats et de l'opération sirop de nourrissement
  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

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.be
Facebook : https://www.facebook.com/lapanchedenvol/

Cotisation pour l'année 2026

L'Union Royale des Ruchers Wallons couvre par une assurance tous ses membres en règle de cotisation.

Outre une entraide entre apiculteurs, la cotisation vous fournit les revues, des fournitures aux meilleurs prix, vous permet d'assister aux conférences et aux écoles d'apiculture. Une assurance en responsabilité civile y est liée. Elle vous procure une protection juridique, une défense en justice et vous assure contre des dommages corporels et matériels pour un montant de plusieurs milliers d'euros. Ne vous exposez pas par négligence à d'insurmontables difficultés.

La cotisation pour l'année sera de 30€ (35 pour les couples). Cette somme est à verser au numéro de compte de votre section « **La planche d'envol ASBL** », adresse « rue Malplaquée, 1-5070 Fosses-la-Ville » :

BE09 3630 6387 6257

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

A la Saint Gatien, le temps ne vaut rien
(18 décembre)

Neige à la Saint Prisca, la belle année que voilà
(3 janvier)

Beau temps à la Saint Julien promet abondance de biens
(27 janvier)

Si pour la Sainte Agathe,
il pleut le maïs croit au mieux
(5 février)

Quelques applications du miel

Le miel a un pouvoir sucrant supérieur au sucre : environ 1,5 fois. Par exemple, 100 g de sucre correspondent à 70 g de miel. Mais son indice glycémique est inférieur à celui du sucre. En quelque sorte, c'est un sucre plus lent. Le miel se dissout facilement dans l'eau (il est hydrophile) et retient l'humidité (il est hygroscopique) ; il faut donc bien refermer le couvercle après utilisation.

Mais attention, il supporte mal les hautes températures. Une cuisson au-delà de 40 °C détruit ses enzymes et le fait brunir. Si vous souhaitez le rendre plus liquide pour l'utiliser dans une préparation, chauffez-le légèrement au bain-marie.

En cuisine, utilisez le miel pour faire une marinade de viande, pour laquer des viandes rôties, comme le canard ou un jambon, et glacer des légumes. Ajoutez-en une cuillère dans une vinaigrette ou servez-le avec des fromages frais, notamment du chèvre. En pâtisserie, le miel donne une belle saveur aux madeleines, aux cakes, aux biscuits et, bien sûr, au pain d'épice, dont il est un ingrédient indispensable. Riche en glucose, il retarde la cristallisation des glaces ou sorbets et les stabilise. On l'utilise aussi en confiserie pour aromatiser des bonbons ou pour confectionner du nougat. On peut tout simplement s'en servir pour sucrer une compote ou un fromage blanc.

La recette du mois
Fabrication d'un sirop au miel

Mélangez 500gr de miel à 100cc d'eau. Divisez cette solution en deux parties égales dans deux récipients séparés, l'une chaude, l'autre froide. Jetez un œuf cru dans la partie froide et mélangez jusqu'à obtenir une masse homogène. Mêlez à la partie chaude en continuant à agiter. Ne pas dépasser la température de 60°C.

L’apiculture et les pratiques artisanales

Au cœur de la nature, les abeilles ont toujours fasciné les êtres humains. Elles ne produisent pas seulement du miel, mais représentent également un symbole de travail acharné et de solidarité. Je me suis souvent demandé comment cette relation entre l’Homme et les abeilles avait évolué avec le temps, surtout à l’heure où le respect de l’environnement et des traditions artisanales revient sur le devant de la scène. Cet intérêt croissant pour l’apiculture artisanale n’est pas anodin; il témoigne d’une volonté de redécouvrir des savoir-faire ancestraux tout en préservant la biodiversité. Je vous invite à plonger dans cet univers fascinant, où l’apiculture se conjugue aux pratiques artisanales.

L’apiculture artisanale repose sur une connaissance approfondie des abeilles, de leur comportement et des cycles de la nature. Contrairement à l’apiculture industrielle, qui se concentre sur la maximisation de la production de miel, l’apiculture artisanale valorise la qualité et la préservation des espèces. Chaque apiculteur, en tant qu’artisan, doit devenir un observateur attentif des abeilles et de leur environnement.

Je me rappelle d’un voyage dans les régions montagneuses du Kaçkar en Turquie, où des apiculteurs respectent cette tradition. Leurs méthodes sont transmises de génération en génération, avec un respect profond pour l’écosystème. La production d’un miel prénommé l’or jaune des abeilles témoigne de cette symbiose entre l’homme et la nature. Ce miel, riche en saveurs et en vertus, est la fierté de ces artisans qui ne se contentent pas de produire, mais qui réduisent leur impact sur l’environnement.

Les innovations technologiques ne doivent pas être synonymes d’industrialisation. Certaines avancées peuvent servir l’apiculture artisanale, en facilitant la gestion des ruchers et en améliorant la santé des abeilles. Des outils tels que les systèmes de surveillance permettent aux apiculteurs de détecter les problèmes de santé de leurs colonies à un stade précoce, minimisant ainsi l’impact sur ces insectes indispensables.

Je trouve que ces évolutions, lorsqu'elles sont utilisées judicieusement, renforcent la pratique artisanale sans réduire la richesse du savoir-faire traditionnel.

Cela dit, la question de l'utilisation de la technologie peut parfois susciter des débats. Certains puristes de l'apiculture soutiennent que cela pourrait nuire à l'approche respectueuse qui a toujours prévalu. Je pense qu'un dialogue est nécessaire pour peser le pour et le contre, afin que l'artisanat ne soit pas effacé par des processus technologiques excessifs.

Les apiculteurs jouent un rôle indispensable dans l'économie locale, notamment en soutenant les agriculteurs et en contribuant à la biodiversité. En France, l'apiculture dépasse la simple production de miel : elle génère des emplois, favorise le tourisme rural et incite à une consommation plus responsable. Avez-vous déjà remarqué à quel point l'intérêt pour le miel local croît dans nos marchés ?

Dans certaines régions, on voit même l'émergence de produits dérivés du miel, allant des cosmétiques aux boissons artisanales, comme la bière Dona Carcas en Minervois. Ces initiatives créent une dynamique positive, reliant l'apiculture à d'autres secteurs économiques. L'apiculture artisanale devient alors un modèle économique viable et respectueux.

Un autre aspect intéressant de l'apiculture est son interaction avec l'écotourisme. À travers des expériences immersives, les visiteurs ont la possibilité de découvrir le monde merveilleux des abeilles tout en apprenant sur les pratiques durables. J'ai personnellement eu l'occasion de participer à plusieurs événements, comme les festivals de la nature où des apiculteurs partagent leur savoir-faire et leur passion. Ces moments sont non seulement enrichissants, mais ils permettent aussi de sensibiliser le public à la protection des abeilles.

Cela étant dit, il convient de trouver un juste équilibre. Trop de monde peut perturber les colonies d'abeilles, ce qui remet en question la pertinence des visites. Établir une réglementation est donc essentiel pour préserver l'intégrité de ces sites tout en favorisant les visites.

Les pratiques artisanales en apiculture doivent continuer à évoluer, s'adaptant aux défis environnementaux et sociaux actuels. Le concept de permaculture se développe et permet d'intégrer les abeilles dans une approche écologique plus large. Les ruches en permaculture, par exemple, favorisent la biodiversité tout en garantissant le bien-être des abeilles et la qualité du miel. J'envisage cette tendance comme une réponse novatrice aux défis modernes.

De même, la relation entre l'apiculture et l'aromathérapie illustre comment le miel et ses dérivés peuvent trouver leur place dans des pratiques de bien-être. Cela élargit les horizons pour les apiculteurs en ajoutant de nouvelles dimensions aux produits qui peuvent être offerts.

Malgré toutes ces perspectives positives, l'apiculture artisanale se heurte à de nombreux défis. La concurrence des grandes firmes alimentaires, souvent moins respectueuses de l'environnement, peut rendre la tâche difficile pour les petits producteurs. En effet, ces derniers doivent être capables de se démarquer par la qualité de leurs produits et leur approche respectueuse des abeilles.

De plus, le manque de reconnaissance des apiculteurs artisanaux par les consommateurs peut freiner leur développement. Des actions pour sensibiliser le grand public à l'importance de la consommation de miel local et durable devraient être menées. Pour cela, l'éducation joue un rôle crucial, notamment à travers des initiatives mettant en avant l'apiculture artisanale.

Les enjeux de l’apiculture face à la mondialisation sont également visibles. La nécessité de régulations nationales et internationales sur la qualité du miel se pose avec acuité. J’en viens à me demander si l’internationalisation de certaines pratiques nuira à la diversité des miels et à la préservation de savoir-faire locaux.

Cette aventure de l’apiculture artisanale est en constante évolution. En mêlant tradition et modernité, elle incarne une approche durable à la fois pour l’environnement et l’économie locale. Je reste convaincu que, par ses valeurs de solidarité, de respect et de compétences artisanales, l’apiculture continuera de s’affirmer comme un pilier précieux

Le coin du philosophe

Il ne faut pas mépriser ses rides.
Regardez-les bien dans un miroir;
ils racontent tous vos rires et vos chagrins...
toute votre vie en somme...

Les cons ça osent tout.
C'est même à ça qu'on les reconnait.

On ne devrait jamais attendre d'être forcé par la maladie pour s'arrêter et réfléchir à ce qui compte vraiment dans la vie

Il n'y a pas de vie heureuse;
il y a seulement des jours heureux.