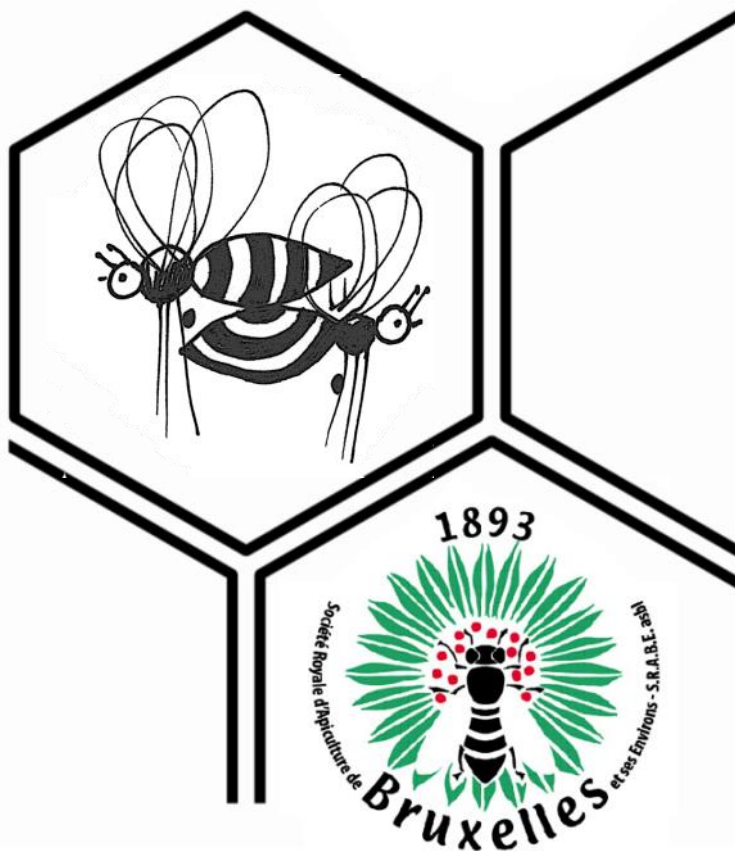


n°3 - Septembre 2016
36^{ème} année

Belgique - Belgie
P.P.
1160 Bruxelles 16
BC1312

Le Rucher Fleuri

Société Royale d'Apiculture de Bruxelles et ses Environs asbl



Trimestriel
Dépôt Bruxelles 16
P 202010

LE RUCHER FLEURI

Périodique trimestriel de la

SOCIETE ROYALE D'APICULTURE
DE BRUXELLES ET SES ENVIRONS
A.S.B.L.

Comité de rédaction :

Christine Baetens
Michèle Potvliege
Anne Van Eeckhout
Claude Vin

Toute correspondance relative au Rucher Fleuri
doit être adressée à la rédaction :
Anne Van Eeckhout
Bijlkenveld, 23 3080 Tervuren
Tel : 02/768 07 71
lerucherfleuri@yahoo.fr

Les articles de ce périodique sont publiés sous la responsabilité de leurs auteurs. Ils peuvent être reproduits sous réserve d'en faire la demande à la rédaction.

Les formations sont données avec le soutien de la
Commission communautaire française.

Les illustrations sont de Sain Michel.
Elles ne peuvent être reproduites qu'avec l'accord de la rédaction.

Les photos sont de
Anne-Christine, Agnès, Alan, Claude, Lucie, Marc, Robert et Sergi
Elles ne peuvent être reproduites qu'avec l'accord de la rédaction.

SECRETARIAT – COTISATIONS – RENSEIGNEMENTS
Voir page III de la couverture

Sommaire



Editorial	2
Agenda apicole	3
Au Rucher Ecole, Programme des cours théoriques	4
Convocation à l'Assemblée Générale de la SRABE	5
The Api-Girls	6
Les valeurs de la SRABE	8
Le voyage apicole 2016	9
Les conseils techniques de Xavier Rennotte L'apôtre des produits de qualité	10
Connaissez-vous le dernier bar à la mode pour les abeilles ?	18
« Stormy experience in Brussels »	19
Miel de Noire est né, c'est une marque déposée de l'ASBL Mellifica	24
Le coin des lecteurs	25
Adoptons la Bee Attitude !	26
La bourrache (Borago officinalis L.)	28
Communiqué de presse du SPF Santé publique	31
Communiqué de l'Afsca	33
Art plastique et cuisine dans l'enseignement spécialisé	35
Recette : Lapin au miel	35
La maison d'un sculpteur sur Pierre à Jauche	37
Un essaim adopté par une vache	38
Abeille dans l'art	38
Un essaim chez Evelyne	39
Sphinx tête de mort devant les ruches de Renelde	40
Il était une fois,	41
Le coin des voyages : Les Ruches du Monde	42
Petites annonces	43
Programme provisoire des cours du Cari	44



Editorial

Quelle fin d'été ! Difficile de penser hivernage par ces températures estivales. Ne nous y fions pas trop : il est plus que temps de préparer les colonies à la période de froid qui les attend, et de vérifier les réserves en ces jours de grande activité dans un environnement pauvre en nourriture.

C'est la rentrée, bienvenue à tous les nouveaux apiculteurs qui commencent leur formation.

Les résidents du Potelier des Pilifs ont encarté trois documents dans ce Rucher Fleuri : deux Actu Api et le texte de nos valeurs, résultat d'une réflexion sur ce que notre association désire représenter et mettre en avant.

Les pages 6 et 7 de l'Actu Api 69 parlent du recensement imposé par l'Europe. Les subsides alloués au secteur seront proportionnels au nombre de ruches par pays (et, pour la Belgique, par région). La Srabe s'est associée au Cari, et nous participerons au recensement organisé par la Région Wallonne. Merci de faire bon accueil à l'un de nous si nous vous contactons à ce sujet.

La FAB quant à elle a décidé de s'intéresser à la qualité des cires proposées dans le commerce, suite aux plaintes de plusieurs apiculteurs belges. Vous trouverez les détails en page XX, et une communication du SPF en page XX. A ce sujet : la Srabe possède un gaufrier à cire, que les membres peuvent emprunter.

Bonne lecture à tous,

Anne Van Eeckhout



SOCIÉTÉ ROYALE D'APICULTURE DE BRUXELLES ET SES ENVIRONS...

www.api-bxl.be

www.facebook.com/pagesrabe





Agenda apicole

Les samedis 24 septembre et 1 octobre 2016 : Atelier de fabrication d'hydromel de 9h à 18h au Potelier rue du Craetveld 124 à 1120 Bruxelles. Les inscriptions sont clôturées

Dimanche 2 octobre de 9h à 18h : voyage apicole dans le Hainaut. Inscription obligatoire . Voir page 9

Lundi 24 octobre 2016 à 19h30 : conférence donnée par Nicolas Vereecken : La cohabitation abeilles mellifères / abeilles sauvages est-elle possible à Bruxelles ? Dans la Grande Salle du Manoir d'Anjou, rue au Bois 365B à 1150 Bruxelles



LA SRABE a participé à une étude menée par Nicolas Vereecken en 2015 au sujet du recensement des ruches 2015, du recensement insectes pollinisateurs 2015 et 2016 et de l'étude sur le potentiel des ressources alimentaires

Il nous exposera l'avancement des travaux et les premières conclusions à en tirer

Dimanche 9 octobre 2016: Début des cours théoriques de première année pour la nouvelle formation . Voir page 4

Le long WE des 11, 12 et 13 novembre 2016 à Louvain La Neuve : Couleur Miel : Bee Attitude voir pages 26 et 27

Dimanche 20 novembre 2016: Assemblée générale de la SRABE asbl. Voir page 5

Vendredi 2 décembre 2016 à 19h: Le souper St Ambroise. À l'Estaminet de la Ferme Nos Pilifs, Trassersweg 347 à 1120 Bruxelles.



Au Rucher Ecole

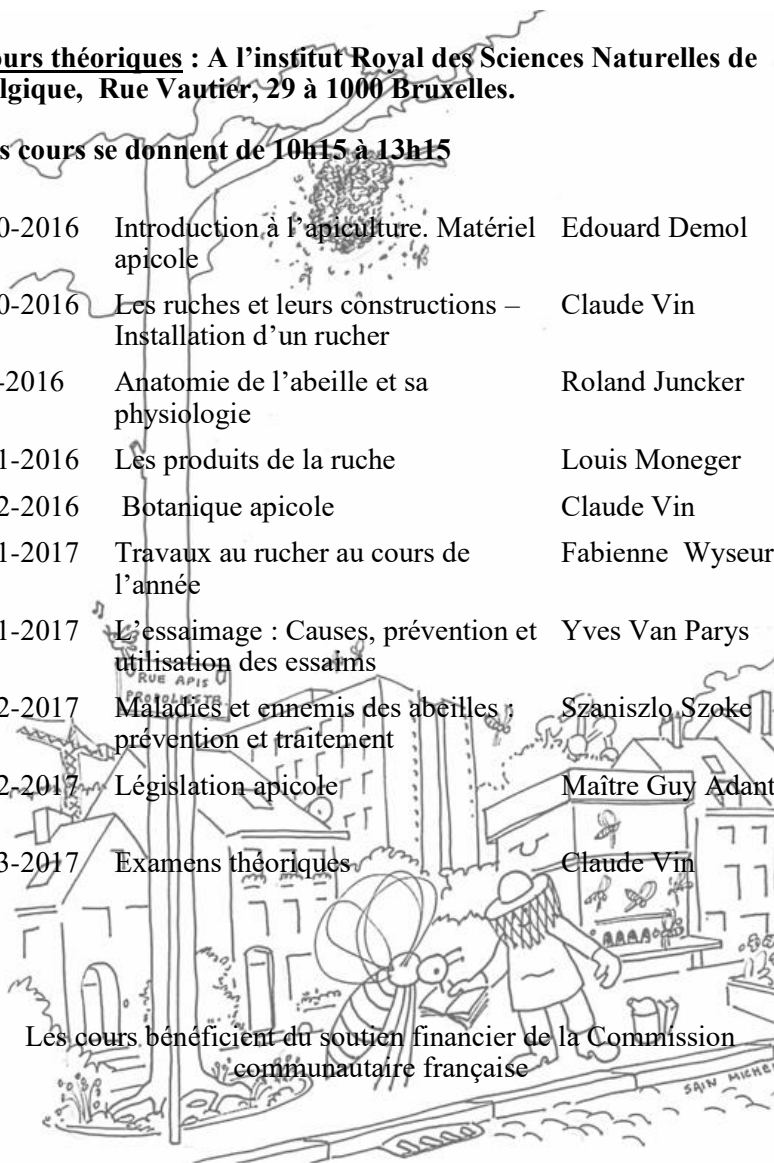
Cours théoriques d'apiculture de première année 2016-2017

Cours théoriques : A l'Institut Royal des Sciences Naturelles de Belgique, Rue Vautier, 29 à 1000 Bruxelles.

Les cours se donnent de 10h15 à 13h15

09-10-2016	Introduction à l'apiculture. Matériel apicole	Edouard Demol
30-10-2016	Les ruches et leurs constructions – Installation d'un rucher	Claude Vin
6-11-2016	Anatomie de l'abeille et sa physiologie	Roland Juncker
27-11-2016	Les produits de la ruche	Louis Moneger
11-12-2016	Botanique apicole	Claude Vin
08-01-2017	Travaux au rucher au cours de l'année	Fabienne Wyseur
22-01-2017	L'essaimage : Causes, prévention et utilisation des essaims	Yves Van Parys
05-02-2017	Maladies et ennemis des abeilles ; prévention et traitement	Szaniszlo Szoke
26-02-2017	Législation apicole	Maître Guy Adant
05-03-2017	Examens théoriques	Claude Vin

Les cours bénéficient du soutien financier de la Commission communautaire française





Convocation à l'Assemblée Générale de la SRABE

Convocation statutaire

Le conseil d'administration a l'honneur de porter à la connaissance des membres, que l'Assemblée Générale statutaire aura lieu **le dimanche** 20 novembre 2016 à 14h30 au Manoir d'Anjou, Fraternités du Bon Pasteur, rue au Bois, 365b à 1150 Bruxelles.

Ordre du jour

- 1- Validité de l'assemblée.
- 2- Allocution du Président, présentation des réalisations de l'année.
- 3- Approbation du procès-verbal de l'Assemblée Générale 2015.
- 4- Présentation du bilan et des comptes de résultats arrêtés au 30 septembre 2016.
- 5- Rapport des vérificateurs aux comptes.
- 6- Approbation des comptes et décharge aux membres du conseil d'administration.
- 7- Proposition du budget 2017 et approbation.
- 8- Montant de la cotisation annuelle.
- 9- Présentation et nomination des membres effectifs.
- 10- Présentation et nomination des candidats au Conseil d'Administration.
- 11- Nomination des vérificateurs aux comptes pour l'exercice suivant.

Nous clôturerons la journée par un drink apicole et la tombola.

Au plaisir de vous y retrouver !

Le Conseil d'Administration



The Api-Girls



Des apicultrices de la SRABE vont marcher 100 km pour Oxfam

Folles?...non!
Piquées?...oui!

Le dernier week-end d'août 2017, le groupe des «Api-Girls» tentera de réussir le défi lancé par Oxfam: marcher 100 kilomètres en 30 h maximum. Et réunir 1.500 € de dons pour l'ONG. C'est l'Oxfam Trailwalker 2017.

Anne, Carolina, Karine, Céline et Sonia s'entraînent de pied ferme depuis cet été en écumant les marches Adepes ou les Hautes-Fagnes.

Ce défi ne pourra être réussi sans votre aide et vos encouragements. Car réunir 1500€ de dons pour Oxfam est presque plus compliqué que de marcher 100km.

Comment pouvez-vous nous soutenir?

- en faisant don de quelques pots de miels que nous revendrons au profit de l'action,
- en nous sponsorisant (car nous devons acheter un peu de matériel: T-shirts, lampes frontales...- votre logo sera alors repris sur notre T-shirt, sur notre page FB etc.),
- en faisant un don directement à Oxfam, dans le cadre de l'Oxfam Trailwalker. Il faudra alors préciser que ce don se fait en soutien de l'équipe Api-Girls (contactez Céline Isorez – cisorez@gmail.com ou 0479/339.149 – pour les modalités pratiques – possibilité d'obtenir une attestation fiscale!),
- en participant avec nous aux marches d'entraînement (envoyez un mail à Céline pour être tenu au courant des entraînements)
- en venant nous encourager le jour J.
- en nous suivant sur Facebook :
<https://www.facebook.com/apigirls>



Sonia Céline Carolina Anne





Les valeurs de la SRABE

L'apiculture est à la mode depuis quelques années, c'est plutôt une bonne nouvelle. L'effet de mode s'estompe assez rapidement face à la réalité du travail que représente l'apiculture. Restent les plus motivés et l'intérêt pour les abeilles.

Les initiatives citoyennes se multiplient et resserrent le tissu social de nos quartiers. À leur tour, les initiatives commerciales ou de marketing fleurissent autour de l'abeille et de son image.

Progressivement, s'est imposée la nécessité pour la SRABE de proclamer les valeurs importantes et fondatrices de notre association, pour une apiculture responsable, dans le respect de l'abeille, de l'environnement et de la biodiversité.

Nous souhaitons que nos membres adoptent, respectent et transmettent ces valeurs dans leurs attitudes apicoles et leur quotidien.

Le conseil d'administration



LES VALEURS DE LA SRABE



Voyage apicole 2016

La SRABE vous invite au voyage apicole le dimanche 2 octobre 2016.

Départ de l'esplanade du Cinquantenaire à 9 heures.

Au programme : le très beau et riche musée de l'abeille à Lobbes. Nous y serons guidés par Daniel Isorez, le papa de Céline, membre de la SRABE. www.musedumiel.be

Nous irons dîner à la distillerie de Biercée et irons rendre visite, l'après-midi, à la section apicole l'Abeille de la Sambre, où son président Victor Matkovic nous parlera de l'abeille noire, de la ruche Warré et de la collaboration de la section au plan Maya avec la Commune.

Retour au Cinquantenaire vers 18 heures.



En voyage apicole, j'emporte toujours ma vareuse !

Prix du voyage, repas compris sans les boissons 25€/personne

À verser au compte de la SRABE

n° BE13 0000 3564 1739
Inscription obligatoire à lerucherfleuri@yahoo.fr





Cet article rédigé par Agnès Fayet est paru dans la revue « Abeilles et Cie » en mai dernier. Nous remercions le Cari de nous autoriser à le reproduire

Les conseils techniques de....

Xavier Renotte

L'apôtre des produits de qualité

C'est en 1993, à l'âge de 12 ans, que Xavier Renotte devient apiculteur. Il élève ses abeilles à Bruxelles et en Wallonie. Il gère Nectar&Co, une coopérative familiale créée en 2009. L'entreprise travaille avec tout un réseau d'apiculteurs européens et conditionne avec le savoir faire wallon des miels de cru qui sont diffusés sur le marché belge. Nectar&Co est également associé à la production d'hydromel de haute qualité.

Travailler le miel après la récolte

Le travail principal est fait par les abeilles. Les qualités d'un bon apiculteur se mesurent au travail du miel après la récolte. Un apiculteur a le devoir moral de continuer l'excellent travail fait par les abeilles. Il suffit d'un peu de connaissance, d'un peu de savoir faire, pour pérenniser les qualités du produit en dehors de la ruche. Toute l'activité de Nectar&Co est fondée sur ce principe : fournir aux consommateurs un produit le plus frais et le plus tracé possible.

Chez Nectar&Co, nous utilisons des techniques parmi les moins dénaturantes possibles pour le miel. Le meilleur miel est le miel qui sort de la ruche en rayon. L'ensemencement, la refonte sont des travaux qui ont un impact sur le miel. Il est nécessaire de choisir des méthodes et des outils qui réduisent au maximum l'impact sur le produit.

Peu d'apiculteurs ayant plus de 15 ruches sont capables de faire dans la foulée l'extraction, le travail du miel et la mise en pots. Ce serait l'idéal en terme de qualité. Aujourd'hui, quand un apiculteur fait 350 kilos de miel de printemps avec ses 15 ruches, il n'a pas le temps de réaliser le conditionnement en pots dans la foulée, sauf s'il est très bien équipé. Le miel est donc conservé dans des futs au frais et refondu au moment où l'apiculteur a le temps de commencer le travail du miel. Il y a des techniques de refonte (1) qui existent et la moins dommageable c'est l'utilisation du Mélitherm. Un petit Mélitherm est compatible avec un filtre conique et ne nécessite pas un gros investissement.

« Le travail du miel, c'est la base ».

La qualité, un atout commercial

Le petit apiculteur du coin n'est pas toujours, hélas, associé à l'image de la qualité du produit. Certains achètent du miel chez un gros négociant ou un producteur pour le revendre à leur compte. D'autres ne sont pas soucieux d'offrir à leurs clients un miel travaillé, tartinable, de bonne tenue. Certains se fichent pas mal de vérifier le taux d'HMF ou l'humidité du produit. Le label Perle du Terroir auquel je me suis associé garantit la traçabilité et la qualité du miel. C'est un atout pour commercialiser un bon produit. L'hérésie des apiculteurs qui mettent du miel en pot sans se poser de question, c'est qu'ils laissent la structure du miel, un produit physiquement et chimiquement instable, se cristalliser anarchiquement. Il suffit pourtant de tourner le miel à froid pour contrarier la cristallisation grossière. C'est un peu comme faire une crème glacée. Si on laisse la préparation au congélateur sans rien faire, on a un bloc. Si on tourne toutes les heures, on a une glace avec de gros grains. Si on tourne



tout le temps, on obtient une crème glacée. Les gens aiment la crème glacée. Ils aiment le miel crémeux. C'est un peu de travail mais cela en vaut la peine. Ce n'est pas une modification du produit, c'est une sublimation. C'est un véritable travail de valorisation du miel auprès des consommateurs. Évidemment, certaines personnes adorent le miel croquant mais la majorité des consommateurs aime le miel liquide. Ils sont dans ce sens très satisfaits par les miels industriels. Beaucoup d'autres aiment le miel tartinable, en particulier les enfants. C'est agréable à utiliser et à consommer.

Maîtriser la cristallisation

Le premier paramètre important est le taux de glucose et de fructose contenu dans le miel. L'analyse nous l'indique. Plus il a de fructose, plus il est liquide. En Belgique, au printemps, nos miels ont tendance à avoir beaucoup de glucose et donc ils cristallisent très rapidement au point d'avoir tendance à devenir durs. On doit travailler pour obtenir un miel mou, tartinable.

Le deuxième paramètre à prendre en compte est la température. A température ambiante, le miel entame un processus naturel de vieillissement. Le miel, ce n'est pas comme le vin. Il ne se bonifie

pas en vieillissant. Il faut le conserver à une température de 10 à 20° et le consommer de préférence dans les deux ans. Les vieux apiculteurs mettaient leur miel à murir dans la cave, comme on pourrait laisser affiner du fromage. Un conditionneur de miel travaille un peu comme un fromager. Il affine la cristallisation du miel comme un fromager va affiner un fromage. Il travaille son produit, en maîtrise l'évolution, la stabilité, la consistance. C'est l'œil et le goût qui déterminent la conduite de ce processus d'affinage. Cela s'acquiert avec l'expérience.

On dit qu'il faut 30 à 40% de miel cristallisé au total avant de mettre en pot. Comment le savoir ? Quand le miel commence à faire un léger voile, un nuage, quand il révèle sa texture, c'est le signal ! Les réseaux cristallins sont en train de se former. Si on laisse le miel à 10° jusqu'au lendemain, il devient aussi dur que du béton. Il faut le mettre à 26° le soir et prévoir la mise en pot dès le lendemain matin.

Procédé mis en œuvre

Le miel est déposé en chambre chaude à 35° pendant 2 jours. Il s'agit d'obtenir un miel amolli. La dé cristallisation se fait directement dans les cuves. Il n'y a pas de modifications du HMF avec cette technique. Avec le miel, le problème n'est pas le chauffage mais le refroidissement. Les gros volumes de miel refroidissent très lentement. La chaleur est conservée longtemps à l'intérieur du



volume de matière. Chez Nectar&Co, nous passons de 40° à 20° en 6 heures. Les gros conditionneurs peuvent refroidir le miel en quelques minutes. Il est défigé puis refroidi tout de suite après grâce à des pompes péristaltiques qui exercent une très haute pression. Le miel est chauffé entre de petits filtres et refroidi tout de suite après. Avec une telle technique industrielle, il n'y a presque pas de dégradation.

Les apiculteurs qui ne travaillent pas leur miel n'en connaissent pas les bénéfices ou ne savent pas comment le travailler. Ils ne l'ont pas forcément appris. On peut

obtenir un miel crémeux et tartinable sans disposer de beaucoup de matériel. Le plus difficile c'est le volume de miel à travailler. Il est plus difficile de travailler 200 kilos de miel qu'un petit seau de 50 litres. C'est là qu'intervient la valeur d'un conditionneur de miel. Il a l'expertise et le matériel pour travailler dans les meilleures conditions de gros volumes de miel. Notre mélangeur a été conçu sur mesure pour répondre à nos besoins. La cuve est dotée d'une vis sans fin, plus efficace que les pales. L'appareil est associé à une pompe à bière qui permet une circulation de l'eau froide dans la double paroi de la cuve. L'eau passe dans un circuit fermé. Le mélangeur est également muni d'un thermostat pour gérer la température idéale pendant la phase de défigeage du miel. Un programmeur permet de gérer les phases de rotation de la vis ainsi que sa vitesse. Pour obtenir un bon miel crémeux, il faut bien mélanger le miel matin et soir pendant 5 jours. Pendant les 3 premiers jours, il est nécessaire de mélanger 5 minutes toutes les heures. La machine permet de mélanger le miel à la carte, en fonction du type de miel à travailler c'est-à-dire en fonction de son taux de glucose/fructose.

L'apiculture c'est facile, jusqu'au moment où on retire le miel de la ruche.

Bonnes conditions de conservation et date limite de consommation

Les conditions de stockage du miel sont déterminantes. Il faut à tout prix éviter les chocs thermiques, placer les futs de miel dans un endroit sec, à l'abri de la lumière, à une température correcte (entre 10° et 20°). Il est nécessaire de mettre une date limite de consommation sur l'étiquette. Mettre une date limite de consommation sur un pot de miel ça a un sens. C'est le sens du produit vivant. On ne met pas une date limite de consommation pour le plaisir, arbitrairement. On la met sur un miel analysé, qui n'a pas été chauffé. Une date de péremption a un sens pour un miel qui a été bien stocké, bien travaillé, conservé à bonne température. La grande industrie joue sur la règle mondiale qui stipule que la date limite de consommation est fixée légalement à partir de la date de mise en pot. Dans ce contexte, le consommateur ne peut pas se fier à cette date pour connaître la date de récolte. En Belgique, les petits producteurs mettent toujours l'année de récolte. L'apiculture belge est une apiculture familiale, de bonne qualité en général. Elle s'est fixée des règles dès le départ. Le consommateur est attentif à ça. Nectar&Co met sur le marché des miels de producteurs, en provenance d'un terroir. Ce sont des miels de cru, pas forcément des miels locaux mais ils sont travaillés avec le savoir faire belge.

Mettre une date de péremption sur un pot de miel ça a un sens. C'est le sens du produit vivant.

Produire de l'hydromel de qualité

Nectar&Co a été créé pour produire de l'hydromel. C'est l'objectif principal de l'entreprise. Mais il faut au minimum un an avant de sortir une cuvée. Selon le Frère Adam, il faut même 7 ans ! La question a été simple dès le départ : pourquoi ne pas associer à cet objectif de produire de l'hydromel le travail de conditionnement du miel ? C'est très logique puisqu'il faut bien connaître le miel pour fabriquer de l'hydromel de qualité. Nectar&Co est né comme ça.

Le travail du miel, c'est la base. Il faut analyser la matière première, la comprendre. Ensuite, on peut décliner le produit sous toutes ses formes.

L'hydromel, c'est le miel qui redevient du nectar.

L'hydromel, c'est le miel qui redevient du nectar. Pour faire un hydromel de qualité, j'ai voulu limiter le plus possible les intrants . Les recettes de départ, au paléolithique, c'est du miel et de l'eau. Après Pasteur, c'est devenu du miel, de l'eau, des levures, des sels



nutritifs, des acidifiants, des correcteurs, etc. La finalité, c'est la rentabilité économique, c'est l'argent. Plus on ajoute des produits, plus on accélère le processus, plus on gagne de l'argent. Il faut s'arrêter et réfléchir au bon sens des actes que l'on pose. On travaille avec des animaux merveilleux qui nous offrent des produits superbes et on ne respecterait pas cela ? On dénaturerait alors notre vocation. L'hydromel est la boisson alcoolisée la plus noble. C'est la moins polluante et la plus locale si le miel est produit localement. Dans cet optique, nous proposons depuis 2015

de l'hydromel belge à partir d'un miel de forêt, d'un miel de campagne et d'un miel de ville (Bruxelles).

Dans l'hydromel, le goût du miel va naturellement influencer le goût

de l'hydromel. D'où la nécessité de choisir, de goûter le miel qui va servir à la production de la cuvée. L'hydromel aura aussi une couleur différente en fonction du miel choisi. On pourrait prévoir des cuvées « à façon » pour les groupements d'apiculteurs belges. Si 10 apiculteurs apportent 35 kilos chacun, on pourrait produire une cuvée personnalisée. Ce serait une façon de valoriser les produits locaux, d'obtenir un produit personnalisé, des hydromels régionaux.

La rencontre entre la technologie brassicole et vinicole

Faire de l'hydromel, c'est marier la technologie brassicole et vinicole. Le vin et la bière possèdent tous les deux des technologies intéressantes pour la production d'hydromel. Au départ, on s'inspire du brassage, puis la phase de fermentation rappelle le travail du vin : gestion de la température et de la pression, cuve hermétique aux contaminants, échappée du gaz comme dans une cuve de vin. Et on charge la cuve en CO² pour éviter les contaminations, comme dans le système brassicole. Il a fallu 5 ans pour arriver à la production du prototype de la machine et pour obtenir la technologie utilisée. Cela peut encore être amélioré et c'est mon objectif.

Pour produire 1000 litres d'hydromel, il faut 350 kilos de miel. Nous cherchons à produire un hydromel de qualité, millésimé en fonction de la provenance du miel. Nous travaillons avec des miels de cru, monofloraux. Nous fabriquons des hydromels riches en tanins, hauts en sucre, avec un taux d'alcool de 12,5°. Aujourd'hui, nous ajoutons 10 grammes de sulfites sans aucun autre additif. Il n'y a rien que du miel, de l'eau et de la levure. Il n'y a pas de sels nutritifs, pas d'acidifiants comme on peut le trouver dans le monde de la bière ou du vin.



Hydromel bio ?

A l'origine, nous produisons de l'hydromel bio, pas pour sacrifier à l'effet de mode mais parce que le cahier des charges limite très fortement les intrants chimiques. Il ne l'est plus pour l'instant car la



législation sur les sulfites n'est pas cohérente. Elle va changer avec la révision du cahier des charges du bio prévue pour fin 2016. A la demande des hydromelliers, les textes vont doubler le taux de sulfites dans l'hydromel (de 5 gr à 10 gr par hectolitres) pour être au même taux que le cidre et le poiré. En comparaison avec le vin bio, c'est malgré tout 4 fois moins ! L'utilisation des sulfites, même en bio, s'explique par le fait que plus un produit est riche en sucre résiduel, plus il y a un risque de refermentation. C'est vrai en dessous de 15° d'alcool. Au-dessus de 15°, c'est plus rare.

Il est grand temps aujourd'hui que les petits artisans qui veulent diversifier leur production apicole proposent des produits de qualité. La production industrielle s'autorise du pain d'épice ou du nougat sans miel. C'est une hérésie.

Agnès Fayet et Xavier Rennotte

(1) Etienne Bruneau, « La Refonte du miel », *Abeilles&Cie n°143*, avril 2011. http://www.cari.be/medias/abcie_articles/143_fiche1.pdf



Nectar&co
THE BEE COMPANY

La coopérative Nectar and Co, premier fabricant d'hydromel belge, recherche du miel pour lancer une cuvée d'hydromel au miel de Bruxelles.

Dirigée par Xavier Rennotte, apiculteur à Bruxelles et en Wallonie, la coopérative a mis au point un procédé innovant de production d'hydromel sans additifs chimiques et en limitant au maximum les conservateurs.

La coopérative fonctionne soit par rachat de miel, soit par un système de troc miel >< bouteille.

La fermentation débutera dans le courant du mois de septembre et les premières bouteilles seront dégustées au printemps 2017.

Pour tous renseignements merci de nous contacter par mail à l'adresse suivante : info@nectar-co.com



BIJENHOF

LE MONDE DE L'APICULTURE ET SES PRODUITS



Ouvert du lundi
au vendredi de
8h30-12h - 13h30-18h
Samedi: 9-12h.
Fermé le dimanche
et jours fériés



Portes ouvertes annuelles le 21 juillet !

- **Spécialisés dans tout le matériel apicole.**
- **Fabrication de ruches de première qualité:**
 - en sapin rouge à tenons
 - un produit de notre propre atelier ! Disponible en toutes dimensions standards
- **Matériel en acier inox 18/10:**
 - extracteurs tangentiels, radiaires, réversibles.
 - maturateurs, machines à désoperculer, mélangeurs.
 - fondeuses à cire, chevalets, enfumoirs, ...
- **Nourissement:**
 - sucre cristallisé, nektapoll, trim-o-bee, apisuc, sirop saint-ambroise, api-poudre, apifonda.
- **Tout pour fabriquer vos bougies en cire:**
tout le matériel est disponible dans notre magasin. Demandez notre catalogue de bougies.
- **Cire gaufrée:**
 - 100% pure, laminée ou coulée
 - cire biologique
- **Achat et vente de miel Européen:**
Le miel est à la fois disponible en petit et en grand format (seaux de 20 kg). Avec étiquettes Bijenhof ou propre marque.
- **Produits cosmétiques**
Notre gamme de produits cosmétiques à base de propolis est disponible dans notre boutique en ligne.



Vos achats en ligne. Tout aussi facile!

Visitez notre boutique en ligne:

www.Bijenhof.be



Congés annuels: Du samedi 23 juillet au
lundi 15 août 2016. Du samedi
24 décembre au dimanche 8 janvier 2017
Jours de fermeture exceptionnelle:
Vendredi 6 mai 2016, lundi 31 octobre 2016.

**Cette société d'apiculture reconnu au niveau international,
offre des produits de qualité supérieur, aux prix les plus avantageux !**

Connaissez-vous le dernier bar à la mode pour les abeilles ?



C'est l'Echinops exaltatus qui a été photographié dans la vallée du Bocq par F. Héla le 1^{er} août

L'Echinops exaltatus ou échinops de Hongrie est originaire du SE de l'Europe. Il a été introduit dans certains jardins et, actuellement, prolifère dans la vallée du Bocq (près de Dinant). Très proche de l'Echinops ritro plus courant dans nos jardins, mais ses fleurs sont d'un bleu plus pâle, voire parfois blanches.

C'est l'Echinops ritro qui a été photographié dans le jardin de Marc en Brabant Wallon ce même 1^{er} août.



Echinops ritro avec ses fleurs globuleuses piquantes de couleur bleue est originaire du sud de l'Europe et pousse à l'état naturel dans les pelouses sèches, garrigue...

On l'acclimate facilement dans nos jardins où cette plante vivace fleurit de juillet à septembre. Avant leur épanouissement, les boutons floraux en formation ont déjà un bel aspect décoratif.

Le nom Echinops vient du grec ekhinos, hérisson, et -opsis, ressemblant à.

Intérêt apicole : Nectar 2. Pollen 2 jaune pâle

« Stormy experience in Brussels »



Après avoir vécu près de 6 ans à Bruxelles et obtenu ma première ruche en 2011, je retourne aux Etats-Unis en décembre de cette année.

Mon expérience personnelle a débuté presque un an avant mon arrivée à Bruxelles alors que je tentais de prendre contact avec les associations apicoles locales.

Au cours de mes recherches j'avais trouvé quelques informations sur la Société Royale d'Apiculture de Bruxelles. Je leur ai écrit un courriel pour connaître les moyens d'obtenir des abeilles une fois installé en Belgique, les procédures et la réglementation locale et j'ai alors été mis en contact avec Louis Moneger. J'ai eu l'occasion de le rencontrer au cours d'un voyage d'affaires avant mon installation définitive à Bruxelles, et nous avons parlé d'abeilles. Il m'a questionné sur mes intentions de devenir apiculteur à Bruxelles et a testé mes connaissances. J'ai du me débrouiller de façon satisfaisante à cet 'interrogatoire' puisqu'il m'a offert une colonie dès mon arrivée à Bruxelles. Notre amitié n'a fait que se renforcer au fil des années.



Mon premier contact avec la SRABE a été une invitation à encirer mes ruches. Encirer? Aux Etats-Unis ce procédé est très rare et encore plus rares sont les ruches à double parois
Au début je vivais dans un appartement en ville, et sans voiture. Je



me suis donc déplacé en bus, avec mes ruches jusqu'à un arrêt près de chez les Roberti. Puis j'ai poursuivi à pied, trainant derrière moi un chariot avec ruches et hausses. Mais qu'importe, j'ai été immédiatement accepté par ceux déjà sur place et invité à me mettre à l'ouvrage pour tremper les ruches dans la cire bouillante. Bien sûr, et même si la plupart de mes compagnons parlaient bien l'anglais je promettais d'apprendre le français pendant mon séjour à Bruxelles... mais s'il vous plait, ne nous éternisons pas sur le peu de français ou de flamand que j'ai pu apprendre et concentrons-nous sur ce que j'ai pu apprendre en apiculture...

Un dimanche matin Louis m'a offert mes premières abeilles, installées dans ma ruche récemment encirée et je retournais chez moi tout excité et prêt à démarrer. Porter la ruche depuis le coffre de ma voiture jusqu'au fond de mon jardin ne fut pas un problème. Néanmoins, lorsque l'on ajuste la ruche et retire les sangles, il faut être très prudent et éviter que le corps ne se détache du plancher, ce qui laisse un espace par lequel les abeilles, fâchées de leur enfermement prolongé, s'échappent. Inutile de préciser qu'en un clin d'œil je fus couvert d'abeilles alors que je n'avais ni combinaison ni protection! J'ai tenté de fuir, poursuivi par des abeilles en furie. Je pensais me mettre à l'abri dans la maison, mais mon épouse, voyant la gravité de la situation m'a claqué la porte au nez et ne voulait pas me laisser rentrer. J'ai finalement trouvé et enfilé ma combinaison pour finir l'installation de la ruche. Voilà ce que fut mon initiation à l'apiculture en Belgique et ma première ruche en Europe. Merci Louis !!! Je suis vraiment satisfait que les choses se soient améliorées par la suite...

Bruxelles et la Belgique sont très écologiques lorsqu'il s'agit d'apiculture. Il en est de même pour l'association qui propose un cours de deux ans sur l'apiculture. Je vois cela d'un œil très positif comparé aux Etats-Unis. Nous avons très peu de formations officielles et la plupart des apiculteurs que je connais ont appris 'sur le tas' chaperonné parfois par un autre apiculteur. Je me souviens avoir lu d'innombrables ouvrages – les abeilles n'avaient pas lu les mêmes – avoir discuté avec de nombreux apiculteurs qui avaient chacun leur théorie, tout en poursuivant mes propres recherches.

Au retour d'un congé aux Etats-Unis il y a quelques années une de mes colonies avait essaimé. Bon, pas catastrophique, sauf que je ne récolterais pas beaucoup de miel de cette ruche. Dans une autre ruche je n'arrivais pas à trouver la reine ni de couvain. Après une semaine

toujours pas de reine mais une abondance de mâles. Vraiment, beaucoup de mâles et de couvain de mâles. J'en déduisis que la ruche ne comportait aucune reine depuis plusieurs semaines mais qu'il y avait une pondreuse puisque je voyais des œufs. Alors que faire



dans ce cas, où une ruche considère qu'elle a une reine et n'en acceptera donc pas de nouvelle ? J'en ai bien sûr discuté avec des apiculteurs locaux qui confirmaient tous que la ruche était morte.

Cependant, à en croire mes recherches, une solution existait bel et bien. Dans la mesure où il était impossible d'introduire une reine, il était dit qu'il fallait 'secouer' la colonie en espérant que la pondreuse, qui n'avait jamais quitté la ruche ne retrouverait pas le chemin pour y retourner.

Donc, un soir après le travail, mon épouse et moi avons installé un drap dans le jardin à environ 250 mètres de l'emplacement initial et y avons vidé la ruche. Nous avons rapidement remis la ruche à son emplacement d'origine. Nous avons ensuite introduit un cadre provenant d'une autre ruche avec des cellules libres, des larves, du miel et du pollen. Quelques jours plus tard j'ai ajouté un autre cadre avec des œufs récemment pondus et suffisamment de cellules libres et priai Saint Ambroise pour que la colonie élève une reine. Pas facile comme manipulation, mais après avoir patiemment attendu (ne ris pas Louis, tu sais à quel point je manque de patience !), j'ai pu constater que la colonie avait élevé une reine. Succès ! Le 'secouage' a fonctionné !

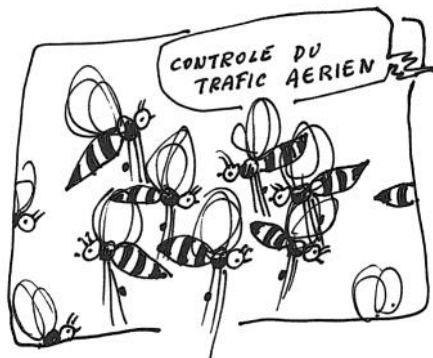
Des millions d'euros sont distribués par l'Union Européenne pour la recherche et l'aide aux apiculteurs. Aux Etats-Unis nous ne disposons que de la moitié (en équivalent dollars) de cette ligne de crédit pour la recherche et l'éducation pour la totalité du territoire. Pourtant, les pertes et la disparition des abeilles augmentent et continuent à faire la une de l'actualité. Dans la pittoresque campagne belge il y a des apiculteurs partout. Je suis étonné du nombre d'apiculteurs en

Belgique. L'association de Liège est remarquable pour les services offerts aux apiculteurs. Partout où j'ai pu voyager en Europe, pour le travail ou pour le plaisir, mes collègues de travail, connaissant ma passion pour l'apiculture, m'ont présenté des amis apiculteurs. J'avoue que la concentration la plus importante que j'aie pu observé était dans la région des Balkans : Croatie, République Serbe, Grèce, Kosovo, et Albanie.

Une de ces visites mémorables fut en Slovénie. Ce pays possède une riche tradition apicole, transmise de génération en génération. On m'a dit que l'apiculture Slovène, où 1 habitant sur 250 est apiculteur, est connue dans toute l'Europe. Visiter la Slovénie est inoubliable surtout si vous faites une halte au lac Bled et le musée de l'apiculture tout proche qui présente près de 600 ruches du 18^{ème} et 19^{ème} siècle. Leurs panneaux frontaux sont ornés de peintures illustrant la vie courante ou des scènes religieuses. J'ai également eu la chance de participer à une visite privée du centre d'apiculture de Gorenjska qui regroupe de nombreux scientifiques spécialisés dans les progrès de l'apiculture, et la production de miel et de pollen. La Slovénie se limite à l'abeille carniolienne et interdit toute reproduction d'une autre espèce dans le pays. Les ruches sont différentes également et j'ai la chance d'en posséder dans ma collection de ruches dans le Maryland.

Malte a également une longue histoire en apiculture. Lors d'une visite de l'île j'ai signé une pétition qui vise à garantir que les abeilles maltaises survivent. Le miel grec a un goût très particulier et le pays possède le plus grand nombre de ruches par km² en Europe.

Néanmoins, l'un de mes plus grands exploits a été d'introduire des ruches dans l'enceinte d'EUROCONTROL. C'est un organisme intergouvernemental situé à proximité de l'Etat-major de l'OTAN et qui regroupe 41 pays, engagés à construire un système de contrôle de trafic aérien dans le cadre du projet 'Ciel Européen unique'. Il y a quelques années, à l'occasion d'une réunion avec le Directeur d'EUROCONTROL, je remarquais un pot de miel sur son bureau. Notre conversation





nous a amené à un accord pour installer des ruches dans l'enceinte du site et de récolter du miel de bien meilleure qualité que celui acheté en supermarché. Bien entendu, lors de l'installation de la première ruche, une journée 'famille' fut organisée avec la diffusion du film « Bee Movie : Drôle d'abeille » des studios Dreamworks et d'un documentaire sur la disparition des abeilles. J'ai toujours deux ruches installées là-bas et leur production est très appréciée.

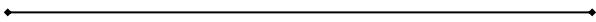
J'ai réellement apprécié mon expérience de l'apiculture au cours de ces années passées à Bruxelles et oui, je me fais encore piquer... Je tenais à remercier l'association SRABE pour son soutien et Louis Moneger pour sa grande amitié. Si vous visitez les Etats-Unis et passez par le Maryland vous serez les bienvenus pour visiter ma collection de ruches. Si vous le souhaitez nous pouvons même organiser une visite au laboratoire de recherches sur les abeilles de l'Université du Maryland.

Mon adresse email est badweather@yahoo.com.

Enfin, j'en profite pour lancer une annonce pour la vente de mes ruches et colonies avant mon départ. Je ne peux pas les importer aux Etats-Unis je suis donc disposé à faire d'excellentes offres pour d'excellentes reines.

Les personnes intéressés par l'achat de colonies complètes avec ruche, reines, etc. peuvent me contacter au 0479-260-722.
Merci à la Belgique pour son accueil chaleureux.

Alan Storm



NATURAL LIFE STYLE

Confection de : Salopettes - Vareuses - Coiffes

Couleurs : blanc ou miel
35 % coton 65 % polyester
Enfants de 6 à 16 ans
Adultes de S à XXL et sur mesure
Prix sur simple demande



Patricia Lafosse
49, rue de Paris
1350 Jandrenouille
019/63.59.76

e-mail: natural.lifestyle@scarlet.be

Miel de Noire est né, c'est une marque déposée de l'ASBL Mellifica



Depuis 2014, l'ASBL Mellifica collabore avec le mouvement Slow Food dans le cadre de la promotion de l'abeille noire. Slow Food agit pour la préservation des préparations gastronomiques locales, des variétés de fruits et légumes ainsi que des races animales en voie d'extinction. Pour Slow Food, un aliment doit être bon, propre (respecter la nature) et juste (rémunérer équitablement le producteur).

L'abeille noire correspond aux valeurs de Slow Food : rustique et frugale, adaptée à notre climat et à notre flore, notre abeille indigène est la seule à permettre la pratique de l'apiculture en harmonie avec la nature. Cette abeille est malmenée par une vision plus intensive de l'apiculture ayant amené de nombreux apiculteurs à travailler avec des races importées, ce qui entraîne la disparition de l'abeille locale.

Pour promouvoir l'abeille noire auprès des consommateurs et valoriser les apiculteurs qui élèvent cette abeille, l'ASBL Mellifica et Slow Food ont créé la Sentinelle Slow Food «abeille noire belge ». Une sentinelle est un projet soutenu par Slow Food en vue d'aider les producteurs à conserver un patrimoine irremplaçable. Slow Food a déjà reconnu un peu plus de 400 sentinelles de par le monde.

Ce 21 août lors de la fête de la nature et du miel à l'Aquascope de Virelles (Chimay, Belgique), une dizaine d'apiculteurs ont été fiers de présenter leurs miels à l'occasion du lancement de la marque Miel de Noire – Sentinelle Slow Food.

L'abeille noire sera la troisième sentinelle belge.

Hubert Guerriat et Martin Dermine

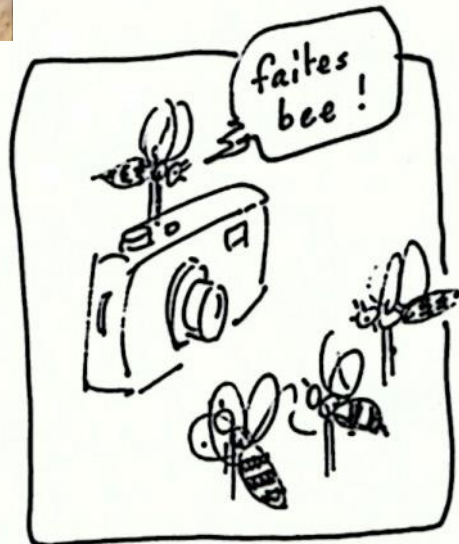
Le coin des lecteurs

Un livre incroyable sorti de l'objectif de Myriam Lefebvre, membre de la SRABE, photographe de renom, "Être abeille" présente l'abeille mellifère sous l'angle inhabituel de l'individualité. De portraits en petites scénettes, les abeilles nous dévoilent l'intimité d'un quotidien insolite.



Ce livre est un éloge à toutes les abeilles que j'ai rencontrées, quelquefois le simple temps d'un envol ou d'une bousculade à l'entrée de la ruche pour rapidement délester les belles pelotes rondes qu'elles avaient mis tant de soin à récolter. Le lecteur y trouvera une série de portraits et de petites histoires dont j'ai été le témoin privilégié.

Myriam



Adoptons la Bee Attitude !

Le festival **Bee Attitude** organisé par le CARI à Louvain-la-Neuve du 11 au 13 novembre 2016 proposera ateliers et stands gratuits pour découvrir les bienfaits des produits de la ruche. Des conférences (payantes) données par des spécialistes internationaux permettront de découvrir ou d'approfondir les vertus apithérapeutiques et les utilisations « bien-être » et cosmétiques des cadeaux inestimables que nous font les abeilles.

L'apithérapie est l'art de se soigner avec les abeilles et les produits de la ruche. Si cette méthode ancestrale est peu pratiquée en Europe occidentale, elle est en revanche très répandue ailleurs dans le monde comme en Amérique du Nord, en Afrique du Nord, en Asie ou, plus près de chez-nous, en Roumanie. Pour les apiculteurs d'ici, il peut s'agir d'une voie d'avenir pour proposer de nouveaux produits. Récolter pollen, gelée royale et propolis demande un peu de technique et de savoir-faire mais n'est pas hors de portée. Les abeilles et les apiculteurs peuvent facilement devenir des pourvoyeurs de santé.

Rendez-vous le week-end du 11 novembre pour découvrir ou approfondir la question de la récolte, de la transformation et de l'utilisation des produits « santé » qui sont dans nos ruches.

Plus d'informations ? <https://carievenement.wordpress.com>



Adoptez la BEE ATTITUDE

Programme des activités (provisoire)

Adoptez la Bee Attitude pour ce Couleur Miel différent, sous le signe du bien être, de la santé et des abeilles.

Rendez-vous à Louvain-la-Neuve du 11 au 13 novembre 2016.

Auditoire Agora

Agora, 4 - 1348 Louvain-la-Neuve

Près de la Grand-Place

3 journées sont consacrées aux produits de la ruche et à l'apithérapie pour le grand public et les apiculteurs.

Stands (produits et associations apicoles) et ateliers : entrée gratuite!

Conférences :

- Bien récolter • Bien soigner
- Bien-être • Bienfaits

10 € par jour ou 20 € pour les 3 jours

Traduction simultanée anglais - français

carievenement.wordpress.com

12h00 : Ouverture de l'espace d'exposition

13h30 : Inauguration officielle et proclamation des résultats du concours miel

4 conférences : **Bien récolter**

14h30 : Bonnes pratiques apicoles pour la récolte de produits santé
Etienne Bruneau (Belgique)

15h15 : L'apiculture douce - *Catherine Ballot Flurin* (France)

16h00 : Pause café

16h30 : La production de gelée royale

14h15 : Pain d'abeille d'*Apis dorsata* (abeille géante d'Asie) : récolte, essais cliniques et aspects médicaux - *Pushpendra Singh Bhandari* (Inde)

19h00 : Fermeture de l'espace d'exposition

10h00 : Ouverture de l'espace d'exposition

3 Conférences : **Bien soigner**

10h30 : Les produits de la ruche, cible thérapeutique pour les pathologies
Badiaa Lyoussi (Maroc)

11h15 : La propolis, ses nombreuses propriétés - *Nicolas Cardinaux* (France)

12h00 : Asthme et apiair - *János Körmendy Rác* (Hongrie)

13h00 : Lunch végétalien « bien être » enrichi aux produits de la ruche (sur réservation - limité à 80 personnes)

4 conférences : **Bien soigner**

14h30 : Expériences personnelles en apithérapie. L'api-cocktail et ses multiples bénéfices pour la santé humaine - *Mirela Strant* (Roumanie)

15h15 : Le miel dans votre pharmacie - *Olivia Métral* (France)

16h00 : Pause café

16h30 : Valeur nutritive et biologique de plusieurs types de pollens
Rodica Mărgăoan et Alina Varadi (Roumanie)

17h15 : Venin d'abeille et micro-apipuncture - *Antonio Cauto* (Portugal)

18h30 : Fermeture de l'espace d'exposition

19h00 : Repas (sur réservation)

10h00 : Ouverture de l'espace d'exposition

3 conférences : **Bien-être**

10h30 : La gelée royale, mythe et réalité - *Mirela Strant* (Roumanie)

11h15 : Cosmétique aux produits de la ruche

12h00 : L'api-tourisme, piste de développement - *Tanja Arih Korosec* (Slovénie) (tanja@apiroutes.com)

13h00 : Lunch végétalien « bien être » enrichi aux produits de la ruche (sur réservation - limité à 80 personnes)

2 conférences : **Bienfaits**

14h30 : Que se passe-t-il quand vous introduisez les produits de la ruche dans votre alimentation ? - *Alina Varadi* (Roumanie)

15h15 : Produits vétérinaires à base de produits de la ruche

17h00 : Fermeture de l'espace d'exposition

Vendredi 11/11

Samedi 12/11

Dimanche 13/11

La grainothèque de la Srabe, boîte d'échange de graines, nous accompagne dans nos activités.

Son succès nous fait grand plaisir et nous incite à développer les usages et propriétés de certaines des plantes qu'elle vous permettra d'introduire dans vos jardins.

La Bourrache (Borago officinalis L.)

La bourrache officinale est une plante annuelle de la famille des boraginacées. Originaire d'Asie Mineure, cette plante que les Anciens appelaient « la plante qui rend heureux », pousse sauvagement au bord des sentiers et dans les jardins.

De taille moyenne (30 à 60 cm de hauteur), on la reconnaît grâce à sa **fleur** d'un bleu profond en forme d'étoile qui comporte 5 pétales disposés en roue, et à ses **étamines** noires qui émergent de la corolle retombante. Son feuillage persistant aux tiges velues est formé de grandes feuilles ovales dont la taille diminue vers le sommet de la tige. On trouve plus rarement d'autres espèces décoratives à fleurs blanches.



C'est une plante aromatique qui peut être utilisée aussi bien au potager qu'au jardin

Au jardin

Elle ne demande aucun soin particulier, se plaît à peu près n'importe où, se développe dans un sol léger bien exposé au soleil supportant toutefois la mi-ombre, se resème facilement, et de plus elle est très mellifère . Au jardin on la sème généralement de Mars à Juin en l'enterrant à 1cm de profondeur . Semée plus tard, elle ne va pas avoir le temps de former des fleurs.

Utilisée comme engrais vert, les fleurs ne nous intéressent pas. On peut donc effectuer le semis jusqu'au début de Septembre. Elle se sera ainsi assez développée avant l'hiver pour remplir son rôle

En bordure de potager, cette plante mellifère participe à une meilleure récolte en attirant abeilles et autres insectes butineurs.

La bourrache est détestée par les chenilles voraces de la piéride du chou et le sphinx de la tomate. Les limaces ne la supportent pas

Utilisations de la bourrache

En cuisine, la bourrache réserve d'excellentes surprises. Ses fleurs d'un bleu inégalable, et au fort parfum iodé ainsi que ses jeunes feuilles fraîchement cueillies agrémentent magnifiquement et avec originalité la présentation et le goût des salades, crudités ou sauces et peuvent même être cuites et associées à une soupe.

Les fleurs peuvent aussi être confites pour parfumer des confitures raffinées ou de délicieuses boissons rafraîchissantes à base de miel et de jus de citron.

Séchées, fleurs et feuilles s'emploient en infusion aux nombreuses vertus médicinales.

Pour les Grecs et les Romains la bourrache présentait des propriétés euphorisantes. Chez les Grecs, les fleurs macérées dans du vin rendaient joyeux ceux qui consommaient cette boisson.

Jusqu'à la Renaissance on a attribué aux fleurs de bourrache le pouvoir de chasser la tristesse et la mélancolie, souvent en l'associant au vin également!

L'huile de bourrache extraite des graines contient plusieurs acides gras essentiels, dont l'acide gamma-linolénique, qui est une excellente source d'Oméga 6. Elle est également une source de Vitamine C . Cette huile est recommandée pour prévenir le vieillissement cutané, hydrater la peau, renforcer ongles et cheveux.

Chaque graine porte à sa base une petite excroissance blanchâtre,

appelée élaïosome, riche en lipides et en protéines dont les fourmis sont particulièrement friandes. Ces dernières transportent les akènes de bourrache au nid afin d'en nourrir leurs larves ; cela fait, elles rejettent le reste de l'akène... qui va ainsi pouvoir germer à distance de la plante qui l'a produit ! Cette stratégie de dispersion des semences par les fourmis est appelée myrmécochorie.

La double stratégie de pollinisation de la bourrache

Abeilles et Fleurs n° 751 - Juillet-Août 2013

"Les fleurs de bourraches sont pollinisées exclusivement par les insectes, ce qu'on peut facilement déduire de l'observation de leur corolle de grande taille et vivement colorée, très attractive pour de nombreux pollinisateurs. Elles produisent en outre un *nectar très abondant*, qui joue le rôle de « récompense » à l'attention des insectes qui visiteront ses fleurs et assureront ainsi la pollinisation croisée.

Cependant, *le pollen*, produit lui-même en grande abondance, peut également jouer le rôle de récompense pour les pollinisateurs... pour peu que ces derniers soient capables de le récolter !

Son extraction des anthères nécessite en effet une méthode particulière, dite par « vibration » ou « sonication ». Le pollinisateur s'agrippe à la colonne des anthères et les fait entrer en vibration par des contractions rapides de ses muscles alaires.

À une certaine fréquence, les étamines entrent en résonance : les grains de pollen sont alors violemment projetés hors des anthères, et pris en charge par l'insecte.

Dans la pratique, seuls les bourdons sont capables d'engendrer des vibrations à la fréquence adéquate. Il s'agit donc là d'une double spécialisation des stratégies d'attraction et de pollinisation, en fonction de la taille des pollinisateurs : les plus gros, comme les bourdons, seront capables de récolter à la fois le nectar et le pollen des fleurs de bourrache, tandis que les plus petits, comme les abeilles, concentreront l'effort de récolte sur le nectar, même si la collecte d'une petite quantité de pollen reste possible, par exemple sur une fleur ayant déjà été visitée par un





service public fédéral
**SANTÉ PUBLIQUE,
SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE
ET ENVIRONNEMENT**

Communiqué de presse :

Le SPF Santé publique enquête sur les plaintes d'apiculteurs belges au sujet de la cire

Le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne Alimentaire et Environnement a lancé des recherches après le signalement de plusieurs cas de « mosaïque » par des apiculteurs belges. Ce symptôme apparaît lorsque les œufs et les larves d'abeilles ne se développent pas normalement.

Fin juillet, un premier cas a été signalé au SPF Santé publique par un apiculteur qui a observé un développement en mosaïque du couvain dans ses ruches. Ce phénomène signifie que les œufs et les larves d'abeilles ne se développent pas ou se développent de façon incomplète, ce qui met en danger la croissance des populations d'abeilles. Depuis, une dizaine de notifications similaires ont été déposées par d'autres apiculteurs, laissant supposer un lien entre les différents cas. La DG Animaux, Végétaux et Alimentation du SPF cherche à savoir si la cire d'abeille utilisée pour construire les rayons est la cause du problème.

Après la première plainte, les experts du SPF Santé publique se sont immédiatement rendus chez l'apiculteur et ont prélevé des échantillons de cire d'abeille pour les examiner et les analyser. Étant donné qu'une dizaine d'apiculteurs ont signalé le même problème en quelques jours, la recherche s'est également orientée vers le producteur de rayons de cire chez qui s'approvisionnent les apiculteurs et on a cherché un lien entre les différentes notifications. Les premiers résultats d'analyse ne montrent pas de présence anormale de pesticides ou d'autres polluants tels que les métaux lourds et les HAP dans les rayons de cire. Le SPF Santé publique

oriente maintenant ses recherches vers d'autres causes possibles. Une enquête a notamment été lancée sur le savon utilisé dans la production de rayons de cire et sur le respect des règles de fabrication. Une combinaison de polluants et de conditions particulières pourrait aussi être la cause du problème.

En collaboration avec des associations et des fédérations d'apiculteurs, le SPF a lancé un appel pour que les nouveaux cas soient signalés immédiatement, afin d'évaluer correctement l'ampleur du problème. Par le biais de ces organisations, le SPF émet en même temps des recommandations aux apiculteurs afin de minimiser le préjudice causé aux populations d'abeilles. S'ils constatent que des rayons de cire posent problème, il leur est conseillé de les enlever immédiatement et de les conserver pour être analysés. Une analyse comparative des «bons» et des «mauvais» rayons de cire donnera peut-être un nouvel éclairage sur l'enquête.

La Fédération Apicole Belge (FAB) recense les cas de “couvain en mosaïque”



Des analyses seront réalisées sur les cires douteuses (Fournisseur connu et N° lot indispensables)

Officiellement, les distributeurs de cire doivent répondre aux conditions imposées par la Commission (réglementation européenne 1069/2009 sur les sous produits animaux).

On peut émettre l'hypothèse que vu la situation de crise connue actuellement sur le marché de la cire, certains opérateurs n'hésitent pas à ajouter des substances étrangères à ce produit qui devrait n'être que d'origine animale (production glandulaire de l'abeille). Certains composants pourraient générer des problèmes. Ce cas a déjà été rencontré dans d'autres pays (Pologne il y a quelques années).

Merci à tous de compléter le questionnaire bilingue sur le site **www.fab-bbf.be**



L'AFSCA lancera à l'automne 2016 un nouveau programme de surveillance de la santé des abeilles

Fin 2014, le projet pilote européen Epilobee, dans le cadre duquel une étude sur la santé des abeilles a été réalisée, s'est achevé. À court et moyen terme, il n'y aura pas de suite à ce projet au niveau européen. Etant donné que le projet Epilobee a été perçu de façon très positive par le secteur apicole, la communauté scientifique et le monde politique, il a été décidé de lancer à l'automne 2016 un nouveau programme de surveillance de la santé des abeilles. Ce programme se base sur les expériences acquises au cours du projet Epilobee ainsi que sur les différents avis scientifiques qui ont été publiés depuis lors. L'objectif principal du programme est de déterminer la mortalité des abeilles de manière objective. De plus, les liens possibles entre la mortalité des abeilles et les causes les plus fréquemment évoquées seront examinés. Sur base de l'information obtenue, les autorités pourront continuer à définir la politique sanitaire vis-à-vis des abeilles.

Deux cent apiculteurs seront sélectionnés arbitrairement dans la base de données de l'AFSCA. La participation au projet sera volontaire. Chaque apiculteur fera l'objet de 3 visites : une première fois à l'automne 2016 afin de définir la santé initiale du rucher. Une deuxième et une troisième série de visites suivront au printemps et à l'été 2017, durant lesquelles on examinera la mortalité hivernale et saisonnière des colonies suivies.



En plus de la mortalité des abeilles, on étudiera également différentes maladies des abeilles. Dans chaque colonie sélectionnée, un dénombrement de varroas sera réalisé. Dans chaque colonie, un échantillon sera également prélevé en vue d'un examen de nosema. Lors de chaque visite, chaque colonie sera examinée cliniquement. Si l'on constate des symptômes de maladie, des échantillons supplémentaires seront prélevés en vue d'une analyse de laboratoire sur la loque américaine, la loque européenne, nosema et varroa. Chaque rucher



sera contrôlé quant à la présence de petits coléoptères des ruches et des acariens tropilaelaps.

En plus, un échantillon de pollen sera prélevé dans chaque rucher en vue d'une analyse sur des résidus chimiques (e.a. de pesticides, fongicides, ...). Le but de cette analyse est dans un premier temps d'obtenir un aperçu des résidus présents dans la ruche. Dans un deuxième temps, on essaiera d'examiner dans quelle mesure il existe un lien potentiel entre la présence de certains résidus et la constatation de certaines anomalies ou d'une mortalité chez les colonies d'abeilles suivies.

Enfin, le programme prévoit également une surveillance accrue du petit coléoptère des ruches. A l'heure actuelle, l'AFSCA a défini 8 zones à risques pour l'introduction possible du coléoptère. Il s'agit de zones se trouvant dans l'environnement immédiat des ports et aéroports internationaux : Zaventem, Liège, Charleroi, Anvers, Gand, Ostende, Zeebrugge et le territoire belge limitrophe à l'aéroport de Maastricht-Aachen (région Lanaken-Maasmechelen). Au sein de chaque zone à risque, et là où c'est possible, 3 ruchers « sentinelles » seront sélectionnés pour faire l'objet d'un suivi. Les apiculteurs seront informés sur les caractéristiques du coléoptère, sur ce qu'il faut faire lors de la découverte de coléoptères suspects, etc. En outre, dans ces ruchers, on placera aussi des pièges qui seront régulièrement contrôlés. Les ruchers « sentinelles » font partie des 200 ruchers qui sont suivis dans le cadre du nouveau programme de surveillance et qui feront donc aussi l'objet de 3 visites au cours desquelles les analyses et les échantillonnages prévus seront réalisés.

Pour obtenir de plus amples informations sur ce projet, veuillez consulter le site internet de l'AFSCA :

<http://www.favv-afsc.fgov.be/apiculture/santeanimale/>

Les résultats (intermédiaires) du projet y seront régulièrement publiés. Les résultats finaux du projet 2016-2017 sont attendus d'ici fin 2017.

Vicky Lefevre
Directeur-général

Art plastique et cuisine dans l'enseignement spécialisé

Voici le projet que j'ai réalisé avec des élèves de l'enseignement spécialisé de l'Ecole Schaller et ma collègue d'art plastique Camille. Le but était donc de trouver des recettes que les élèves pourraient facilement représenter par un dessin. De cette manière, les élèves d'art plastique dessinaient la recette et les élèves de cuisine la préparaient.

Le dessin du lapin au miel réalisé par l'élève Ben Haddou Soufiane (classe Feu) nous a interpellés et valorise parfaitement cette recette toute simple à exécuter.

Elvis

Lapin au miel



Ingrédients (2 personnes):

5 cl de jus de citron
sel, poivre
5 cl de sauce soja
2 cuillères à soupe de miel liquide
2 cuillères à soupe de graines de sésame doré
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 belles cuisses de lapin

Préparation:

Étape 1 :

Faire tiédir le miel dans une casserole.
Ajouter le jus de citron et la sauce soja.
Mettre les cuisses de lapin dans un plat et verser la marinade dessus.
Couvrir d'un film étirable et laisser mariner toute un après-midi au réfrigérateur.

Étape 2 :

Retirer les cuisses de lapin de la marinade.
Faire dorer à la poêle dans l'huile d'olive.
Ajouter la marinade, saler et poivrer.
Laisser cuire de 15 à 20 minutes sur feu doux, en retournant les cuisses régulièrement.

Ajouter un peu d'eau si besoin.

Étape 3 :

En fin de cuisson, ajouter les graines de sésame doré.
Servir aussitôt avec des pommes vapeur ou des pâtes fraîches.

NEW

Dépôt à Bruxelles

« En partenariat avec une apicultrice, nous mettons à votre disposition, près de chez vous, tout le matériel pour votre passion. »

Antoinette Dustin
Av Walkiers, 34
1160 Bruxelles
Tel : 0498/75.31.02
Mail : bruxelles@bee-distri.be
Horaire : 7j/7 sur rdv

www.bee-distri.be

Fays-Famenne, 113
6920 WELLIN
Tél/Fax: 084/37.71.10
Gsm: 0475/23.25.60
Mail: info@bee-distri.be

Bee-distri 
— Matériel pour l'Apiculture —



La maison d'un sculpteur sur Pierre à Jauche



J'ai photographié cette sculpture de pierre bleue au dessus d'une porte d'entrée près de Folx-les-Caves.

Deo Regi Que Laborant, et la ruche avec ses abeilles !

Anne-Christine Brouwers
(photo1)

La même maison a été photographiée par Monsieur Fernand Herbots, que nous remercions. (photo2)

Un essaim adopté par une vache

Quelle ne fut pas la surprise de Lucie de découvrir cet essaim réfugié depuis plusieurs jours sous le ventre de cette vache ! C'est la vache qui broute dans le jardin de l'hôpital Brugmann à Bruxelles. Il va sans dire que sa cueillette fut un jeu d'enfant !

Christine



Abeille dans l'art



Photo du fronton
d'une des Facultés de
l'ULB.
Qui pourrait la situer ?

Claude Vin

Un essaim chez Evelyne

Après avoir géré avec amour 3 colonies d'abeilles, Évelyne a jeté le gant et met en vente ses ruches ; mais voilà, les abeilles ne l'entendent pas de cette antenne ! et sont revenues coloniser l'embrasure d'une fenêtre de sa maison de campagne près de Sisteron. Quel bel essaim !



Évelyne a fait appel à un apiculteur voisin. Après avoir fixé une ruchette à côté de l'essaim, il a découpé une à une les galettes de cire, les a « ficelées » dans des cadres vides et a tout mis dans la nouvelle demeure. Tout s'est bien passé ; le lendemain, ravi, il a pu emmener sa nouvelle colonie. Ravi, oui, parce qu'il en avait perdu plusieurs à la sortie de l'hiver.

Y aurait-il eu une phéromone de sympathie qui a ramené des abeilles chez Évelyne ?

Claude Vin

Sphinx tête de mort devant les ruches de Renelde

Renelde nous apprend qu'elle a découvert ce sphinx tête de mort à côté d'une de ses ruches. Il est reconnu comme un ennemi de l'abeille. D'après les entomologues du Jardin Massart, il n'est pas habituel de la trouver à notre latitude mais avec le changement climatique ça devient de plus en plus fréquent.

Renelde et Sergi



Ou *Acherontia atropos*, est un paillon de nuit qu'on peut retrouver occasionnellement dans nos ruchers. Il peut atteindre les dimensions impressionnantes de 13 cm d'envergure, ailes déployées, sur 6 cm. Il se développe dans les pays du bassin méditerranéen où il est courant, mais peut, certaines années en été, franchir des distances considérables puisqu'on en a observé même en Islande.

Il raffole du miel d'abeille et s'introduit de nuit dans les ruches. Bien sûr les abeilles se ruent sur lui pour le piquer, mais rien n'y fait ; sa carapace dure comme du cuir, protégée en plus par ses écailles, le protègent. En plus, il fait vibrer ailes et pattes avec pour effet de chasser les furies. Il semble aussi qu'il ne réagit pas au venin des abeilles.

Il va donc, tout à l'aise, se gaver de bon miel. Il arrive que, quand enfin il se sent repu, il ne parvienne plus à quitter la ruche tant il s'est empiffré et arrondi, et ne peut plus passer la fente d'entrée. Un apiculteur a, un jour, découvert plus de 50 cadavres de ce sphinx au fond de sa ruche, plus ou moins momifiés par la propolis.

Claude Vin

Il était une fois,

Il était une fois un pharmacien à Bruxelles, galerie de la Reine. Pour faire avaler ses pilules à ses clients, il a eu l'idée de les enrober de chocolat. La praline était née.

Depuis lors ses pralines sont réputées dans le monde entier et le nom de Neuhaus est synonyme de qualité.

Chaque fois qu'un nouveau couple royal s'installe en Belgique, la firme Neuhaus a pris l'habitude de créer des pralines pour l'occasion.

Cette fois, pour la reine Mathilde, dont la famille est originaire de Poperinge, ils ont créé une praline à base du houblon local. Et pour le roi Philippe, afin d'assurer l'équilibre linguistique, ils ont choisi de faire une praline à base de miel wallon.



C'est ainsi que j'ai eu l'occasion de fournir le miel de mes ruches du bois de Soye (Floreffe) pour fourrer ces pralines. Inutile de vous dire qu'elles sont délicieuses.

Robert Lequeux
www.vallero.be

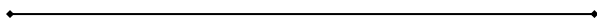
Le coin des voyages : Les Ruches du Monde

Si vous projetez, pour vos futures vacances, d'aller passer quelques jours dans la Drôme, France, près de Dieulefit, faites un petit détour par Combs pour visiter, en famille, l'exposition permanente de Ruches du monde et des traditions apicoles, organisée par APIDEA. Cette organisation expose à Combs plus de 200 modèles de ruches, d'époques et de régions géographiques différentes, mettant en évidence les innovations successives, les outils de l'apiculteur, et offrant une dégustation de miels.

Ouvert de mai à octobre. Sortie de l'autoroute du soleil à Montélimar.
d'infos et photos sur www.collections-ruches.com.

Plus

Anne-Christine Brouwers



La Ferme aux Chiens S.C.R.L.

Rue des Fermes, 3 - 5081 Bovesse
Tél. 081/56 84 83



Matériel et produits apicoles

Matériel : ruches, extracteurs, nourrisseurs, bocaux, etc.

Produits de la ruche : propolis, miel, pollen, pommades, cire gaufrée 100% pure.

Matériel et produits pour la fabrication des bougies.

Location de salles



www.lafermeauxchiens.be



Ouvert : les lundis, mercredis
et samedis
de 14 à 19 h
ou sur rendez-vous.

Petites annonces A donner

Je souhaite donner :

- 3 plateaux de ruche Bijenhof pour Dadant 10 simple paroi
- 2 plateaux à tubes pour Dadant 10 simple paroi
- 20 grilles à reine en plastique Nicot Dadant 10
- 4 trappes à pollen en plastique

Marc : 0495 14 59 05

A vendre

Je voudrais vendre mon matériel apicole.

Vous pouvez me contacter :
florent.ronchain@skynet.be

A vendre

Je lance une annonce pour la vente de mes ruches et colonies avant mon départ définitif au Etats-Unis. Je ne peux pas les y importer, je suis donc disposé à faire d'excellentes offres pour d'excellentes reines. Veuillez me contacter au 0479-260-722.

Alan Storm



Emplacement

Une amie qui possède un terrain à 7181 **Feluy**, à 35 km de la sortie de Bruxelles par Uccle ou Boitsfort serait heureuse de mettre un emplacement à disposition d'un apiculteur.

L'endroit du rucher, ombragé, est accessible en voiture, est environné de fruitiers et autres arbres et plantes mellifères, et a été utilisé il y a quelques années par un apiculteur qui y a laissé les socles pour des ruches. L'environnement est idéal et est situé à 5 minutes de la sortie n° 20 de l'autoroute de Mons – Paris.

Apiculteur intéressé, me contacter au 0473 609 100 ou 071 55 39 78

Claude Vin

Emplacement

Ronane recherche un apiculteur pour placer des ruches dans son jardin à Lasne

Vous pouvez me contacter : mothy@skynet.be

Thierry et Isabelle Moulart

Programme provisoire des cours du Cari : Activités et compétences du métier d'apiculteur

11/12/16: Environnement de travail et organisation

Environnement : critères d'installation d'un rucher – flore – législation (1:30h)

Etienne Bruneau

Compétences à développer : sources d'information - formation continues (1:30h) **Agnès Fayet**

Analyse des tâches au fil de la saison apicole et les outils de suivi (1:30h)

Robert Lequeux

Matériel : rationalisation et choix du matériel adapté à ses besoins (1:30h) **Etienne Bruneau**



15/01/17: Gestion, communication et commercialisation des produits

Exemples pratiques d'exploitations apicoles (2 X 1:30h)

Alexandre Bernier et **Jean-Paul Demonceau**

La gestion financière d'une exploitation – législation TVA, lois sociales (1:30h) **François Godet**

Valorisation et commercialisation des produits (1:30h) **José Syne**

12/02/17: Pourquoi et comment transhumer et assurer la pollinisation

Transhumance : le matériel nécessaire + exemple pratique (1:30h) **Jean -Paul Demonceau**

Pollinisation : besoins en pollinisation - cultures – arboriculture (1:30h)

Etienne Bruneau

Exemple pratique de pollinisation (2 X 1:30h) **Robert Michiels** et un arboriculteur (FHW)

26/02/17: Pourquoi et comment devenir un éleveur ?

Les grands modèles de production de matériel biologique (2 X 1:30h)

Didier Brick

Exemples pratiques (2 X 1:30h) **Pierre Marin** et **François Rongveau**

12/03/17: Production et valorisation des produits de la ruche

Le miel, récolte, miel tartinable, valorisation (1:30h) **Etienne Bruneau**

Production de gelée royale en pratique (1:30h) **Julien Jeuniaux**

Production de pollen (pollen) en pratique (1:30h) **Céline Gobin**

Production de propolis en pratique (1:30h) **Céline Gobin**

**SOCIETE ROYALE D'APICULTURE
DE BRUXELLES ET SES ENVIRONS A.S.B.L.**

Site : www.api-bxl.be
 Courriel : lerucherfleuri@yahoo.fr
 Siège social : Rue au Bois 365b bte 19 1150 Bruxelles
 TVA : BE 0414 816 441

Président : Yves ROBERTI LINTERMANS

Oyenbrugstraat 40 – 1850 Grimbergen Tél : 02/270.98.86

Trésorier : Michèle POTVIEGE compta@api-bxl.be

Secrétariat : Christine BAETENS rucherecole@api-bxl.be

Prêt de matériel de fonte de cire : Gérald KOHL cire@api-bxl.be
 Bruyndonckxstraat, 137 – 1870 Wemmel Tél : 02/461 22 88

Prêt de matériel de miellerie : Antoinette DUSTIN miel@api-bxl.be
 Av. Walkiers 34 – 1160 Bruxelles Tél : 02/672 21 75 - 0498/75 31 02

Bibliothèque : Michel HUBERT bibliotheque@api-bxl.be
 Rue de la Rive, 37 – 1200 Bruxelles Tél : 0485/142 339

Atelier d'Encirage : Louis MONEGER encirage@api-bxl.be

Rucher d'élevage : Bernard DELFORGE rucherdelevage@api-bxl.be

Jardin d'Abeilles : Dieter TELEMANS et Didier PATERNOTTE
jardindabeilles@api-bxl.be

Balades botaniques : Michèle POTVIEGE balades@api-bxl.be

Rucher didactique : René SCHOOLS lerucherdidactique@heb.be

cotisation 2016:

Membre adhérent : 18 € (+5 € pour envoi à l'étranger) comprenant la revue Le Rucher Fleuri, tous les avantages aux membres, Assurance RC pour le rucher +1€ pour assurance rucher supplémentaire (l'adresse doit être envoyée au trésorier)

Membre sympathisant : 15 € (+5 € pour envoi à l'étranger) comprenant uniquement a revue Le Rucher Fleuri

À virer au compte IBAN BE13 0000 3564 1739 de la

Société Royale d'Apiculture de Bruxelles et ses Environs, SRABE asbl

IV

LES RUCHERS MOSANS

A seulement 1 heure de Bruxelles ! Parking facile.

DU MATERIEL DE MIELLERIE DIFFERENT !

LA QUALITÉ INOX THOMAS AU SERVICE DE L'APICULTURE LOISIR.

Tout le matériel de travail au rucher.

Colonies sur cadres avec reine marquée.

La librairie apicole la mieux garnie.

VOTRE PARTENAIRE EN APICULTURE



CHAUSSÉE ROMAINE 109 – 5500 DINANT

Ouvert de 9 à 12 h et de 13 à 18 h

Fermé le dimanche – Tél : 082/22.24.19

Courriel : info@vrm.be

 La ferme
NOS PILIFS

Cultivons nos différences.



EN ACHETANT DES PRODUITS
À LA FERME NOS PILIFS,
VOUS SOUTENEZ L'EMPLOI
DE 140 PERSONNES
EN SITUATION D'HANDICAP.

DISTRIBUTEUR
BIJENHOF

LARGE CHOIX
DE MATÉRIEL EN STOCK

POSSIBILITÉ DE COMMANDE
-> jardinerie@pilifs.be



ASBL LA FERME NOS PILIFS - 347 TRASSERSWEG 1120 BRUXELLES - 02 262 11 06 - WWW.FERMENOSPILIFS.BE