

Le Rucher Fleuri

DÉCEMBRE !
NOTRE MOIS,
ÇA S'ARROSE !!!

JE CROIS QUE
L'ANNÉE 2024
L'A SUFFISAMMENT
ÉTÉ, NON ?

APRÈS LA PLUIE,
LE BEAU TEMPS !
SANTÉ !!



LE RUCHER FLEURI

Périodique trimestriel de

Bruxelles m'abeillesSOCIETE ROYALE D'APICULTURE
DE BRUXELLES ET SES ENVIRONS
A.S.B.L.**Comité de rédaction :**

Christine Baetens

Michèle Potvliege

Anne Van Eeckhout

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@api-bxl.be

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 Amon-Ray et Sain Michel
Les photos sont de Anne, Florence, Françoise, Gregory, Luc et Raymond
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
Le dénombrement des ruches, rien n'est jamais simple	4
Appel à cotisation	5
Quels sont les avantages offerts aux membres de la SRABE asbl ?	5
Achat groupé : Le Chant 'Abeille, pâte de nourrissage	6
Un nouveau livre et proposition d'achat groupé	7
La loque européenne en Belgique et à Bruxelles : les dernières infos	8
L'inscription à l'AFSCA est une obligation, mais n'oublions pas de nous désinscrire	11
Publication officielle des amendements à la Directive Miel	12
Communiqué de presse	16
Saint Ambroise à Bruxelles—édition 2024	17
Le calendrier des phénosaisons	20
Propos de saison : la fabrication des bougies	23
La journée de restitution du Plan Frelon	25
Notre voyage apicole du 15 septembre dernier	27
Quelques-uns des secrets de Jacques	29
Etiquetage du miel ? Nouvelle directive Européenne	30
De fleurs en fleurs : Des Roses pour la Reine	34
Notre matériel didactique voyage : « Que vivent les abeilles »	38
Petite annonce	40



Bruxelles m'abeilles
aime les abeilles depuis 125 ans.



www.bruxellesmabeilles.be

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

Editorial

Quel samedi ! Saint Ambroise a été fêté en grande pompe ce week-end dans le centre historique de Bruxelles. Hydromel, géants, fanfare, et des centaines de passants, apiculteurs ou non, ont fait du bruit autour de la Grand Place, de Manneken-Pis puis dans la salle de fête qui avait été réservée pour l'occasion. La pluie était également au rendez-vous mais elle n'a empêché personne de faire la fête.

Nous aurons d'autres occasions de nous revoir cet hiver, dont la conférence du groupe F en janvier ou l'Assemblée Générale en mars, des rappels seront envoyés par mail.

L'hiver est là, le moment de faire le point sur une saison apicole très humide et peu favorable aux insectes. Dès le printemps, les abeilles ont souffert d'une météo froide et humide, et cela a impacté l'entièreté de la saison. Tous les insectes ont rencontré des difficultés pour se développer cette année. Les frelons asiatiques également, même si certains apiculteurs ont du mal à y croire. Le groupe F continue ses actions, discussions et recherches pour nous aider à réagir à cette invasion.

La loque européenne reste une de nos préoccupations. Une des quatre zones d'exclusion qui avait été décrétée à Bruxelles a été levée. Pour accélérer le travail de l'AFSCA, et donc la levée des autres zones, pensez à mettre vos données à jour.

Il me reste à vous souhaiter une excellente fin d'année. J'espère que vous serez entourés de paix et de douceur.

Et à l'année prochaine, en pleine forme !

Anne Van Eeckhout

Ps : si vous avez été contactés pour le dénombrement, veuillez lire l'article en page XX et répondre à nos questions. Merci déjà !

Agenda apicole

L'achat groupé de Chant'Abeille, pâte de nourrissage, est en cours jusqu'à épuisement du stock . Voir page 6

Achat groupé du livre d'Hubert Guerriat « De la fleur au miel » . Voir page 7

Renouvellement de votre cotisation , 20€ pour 2025 à verser sur le compte de la SRABE asbl BE20 5203 8090 5856. voir page 5

Le dimanche 26 janvier 2025 14h30 : Conférence donnée par le Groupe F « Bilan 2024 de la lutte contre la prolifération de VVN en région Bruxelloise - Propositions d'actions pour 2025 »
au Rucher Ecole, rue au Bois 365B à 1150 Bruxelles

Le dimanche 16 mars 2025 à 14h: Assemblée Générale de la SRABE asbl avec la distribution des certificats pour la promotion 2022-2024
au Rucher Ecole, rue au Bois 365B à 1150 Bruxelles

Le mercredi 12 février 2025 à 20h, Conférence en ligne par Kamiar Torabi de l'UGent : « Honeybeevalley et le projet participatif B-thenet »



Le dénombrement des ruches, rien n'est jamais simple

4

Depuis 2016, l'Europe impose à chaque état membre de lui communiquer annuellement le nombre de ruches présentes sur son territoire au 31 octobre, et les subsides au secteur apicoles sont calculés sur base de ces nombres.

C'est pourquoi depuis 2016, nous contactons 25% de nos membres, selon la méthode d'échantillonnage imposée par l'Europe, et nous les « pourchassons » afin d'obtenir le chiffre (nombre de ruches détenues par nos membres) que nous communiquons ensuite à la région wallonne, à laquelle nous sommes rattachés pour ces subsides.

Si vous faites partie de l'échantillon de 2024, vous avez reçu un mail en octobre, reprenant quelques questions. Un grand merci à ceux qui ont déjà répondu.

Chaque année au printemps, nous recontactons ceux qui nous ont signalé avoir des ruches sur le territoire de la RBC, ce qui nous permet de suivre l'évolution du nombre de ruches et des mortalités.

En cette fin novembre 2024, la Région Wallonne a demandé aux bénéficiaires des subsides européens d'organiser la collecte des données de façon individuelle, et vous avez peut-être reçu un mail vous demandant de compléter le formulaire Google créé pour l'occasion.

Si vous l'avez complété, c'est très bien, mais nous avons obtenu de pouvoir continuer le dénombrement déjà commencé auprès de notre échantillon, et de transmettre à la région, comme les années précédentes, le nombre total de ruches de nos membres.

C'est pourquoi nous insistons auprès de ceux qui font partie de l'échantillon afin qu'ils nous envoient leurs réponses. Après des rappels par mail, nous avons pris l'habitude d'appeler les distraits, quitte à aller sonner chez eux. Vous voilà prévenus.

Merci beaucoup de nous aider en répondant au mail!

Anne Van Eeckhout

Comme chaque année à la même période:

Appel à cotisation

Le montant de la cotisation à Bruxelles m'Abeilles, asbl pour l'année 2025 s'élève à **20 €** (+ 5 € pour l'envoi de la revue à l'étranger)

Celle-ci donne droit à la revue « le Rucher Fleuri », l'assurance RC pour le rucher et tous les avantages réservés aux membres, tels que décrits plus loin.

Ajouter 1 € pour l'assurance par rucher supplémentaire, dont l'adresse est à envoyer à compta@api-bxl.be

A virer sur le compte de la SRABE asbl

BE20 5230 8090 5856



Quels sont les avantages offerts aux membres de la SRABE asbl ?

- une assurance RC pour le rucher (+ 1 € par rucher supplémentaire)
- l'abonnement à notre revue trimestrielle « *Le Rucher Fleuri* »
- les publications de la SRABE asbl
- l'accès à la bibliothèque
- le prêt de matériel pour la fonte et le gaufrage des cires
- le prêt de matériel pour le travail du miel et son extraction
- le prêt de matériel d'exposition/d'animation
- le prêt de matériel de fabrication de bougies
- don d'essaims et de colonies
- la participation aux conférences, au voyage apicole et au souper Saint Ambroise à des conditions avantageuses
- des achats groupés
- des conseils sanitaires et assistance technique aux apiculteurs

Achat groupé : Le Chant 'Abeille, pâte de nourrissage

6

Comme les années précédentes nous vous proposons un excellent candi de nourrissage pour les abeilles. Du sucre candi à pâte onctueuse, de couleur miel, un candi à l'ancienne, sans déchet, conditionné dans une barquette en plastique semi-rigide, à mettre sur le trou de nourrissage en janvier - février **si vos ruches devenaient anormalement légères.**



Son poids d'1kg800 convient parfaitement pour une colonie.

La barquette rigide supporte le poids du toit sans s'écraser : on peut ainsi facilement vérifier la prise du candi sans déranger les abeilles.

Son prix est de **4,75 €/pièce.**

Vous pouvez en commander jusqu'à épuisement du stock par courriel : **lerucherfleuri@api-bxl.be** et en payant le montant de votre commande sur le compte de la SRABE asbl BE20 5230 8090 5856

Le Chant'abeille est de stock et à venir chercher dès à présent à 1850 Grimbergen, 40 Oyenbrugstraat

Un nouveau livre et proposition d'achat groupé

Hubert Guerriat et Adeline sa fille sont très heureux de vous annoncer la sortie de leur nouveau livre :



« **De la fleur au miel,**
au cœur de la fleur,
complice de l'abeille et de l'apiculteur »



Pour son deuxième livre, Hubert Guerriat nous entraîne sur un chemin fascinant à travers la botanique et l'écologie. Accompagné de nombreuses photos et schémas, il nous fait découvrir l'intimité entre la fleur et l'abeille avec toute la pédagogie qu'on lui connaît, offrant ainsi au lecteur une source d'émerveillement et un nouveau regard sur le travail de l'apiculteur.

Ce livre s'adresse autant aux apiculteurs qu'aux passionnés de nature. Nous remercions Hubert de nous permettre de reproduire (voir pages centrales) le calendrier des phénosaisons actualisé en ces temps de changements climatiques.



Nous sommes prêts à organiser un achat groupé de ce livre. Une réduction de 15% est offerte à partir de 10 exemplaires.

Envoyez nous un courriel à lerucherfleuri@api-bxl.be si vous êtes intéressés, nous vous tiendrons au courant.



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

La loque européenne en Belgique et à Bruxelles : les dernières infos

8

Dans notre RF précédent, Tanguy Marcotty, apiculteur mais également vétérinaire avait abordé la loque européenne sous différents angles : sa biologie, les facteurs de risque, les mesures de prévention mais également l'état de la législation européenne (encore merci Tanguy).

Malgré les nombreuses tentatives du monde apicole wallon et bruxellois (les néerlandophones sont plus mitigés sur le sujet), la Belgique continue donc à se démarquer de la position européenne qui considère la loque européenne comme endémique et dont la gestion incombe à l'apiculteur comme pour le varroa. La législation belge maintient la loque européenne dans la liste des maladies à déclaration obligatoire. Les conséquences de cette position sont dommageables pour la filière apicole et particulièrement à Bruxelles où quatre foyers ont été détectés depuis 2023.

Une visio conférence, organisée par le SPF santé le 21 octobre 2024, a notamment réuni l'AFSCA, SCIENSANO, le CARI, l'UGENT et les représentants des fédérations apicoles belges dont Bruxelles m'Abeilles. Il en ressort qu'à court ou moyen terme, il ne faut clairement pas espérer un changement de législation.

L'AFSCA continuera donc à traquer les éventuels foyers et à vérifier le respect des mesures de restriction.

Chaque foyer donne en effet lieu à une zone de protection d'un rayon de 3km dans lequel et duquel il est interdit de déplacer des abeilles et du matériel apicole. Pour rappel, depuis début 2023 une trentaine de foyers ont été identifiés en Wallonie et à Bruxelles.

Début novembre 2024, seul un foyer sur les quatre bruxellois a été clôturé. 2025 s'annonce donc difficile.

Dans ce cadre et dans le but de soutenir les apiculteurs bruxellois, notre association a interpellé la direction de l'AFSCA pour que les ressources nécessaires soient allouées pour clôturer les foyers ouverts mais aussi pour requérir un assouplissement en matière de circulation du matériel d'extraction.

Voici le courrier que nous leur avons envoyé :

Bruxelles, le 24 octobre 2024,

Cher Monsieur Patigny,

Nous faisons suite à la visio conférence du 21 octobre 2024 organisée par le SPF Santé.

Notre association - la Société Royale d'Apiculture de Bruxelles et ses Environs - SRABE asbl représente la majorité des apiculteurs bruxellois. Nous nous permettons de revenir vers vous pour résumer notre compréhension de certains des points relatifs à la loque européenne et pour reformuler une requête à l'égard de vos services.

Situation critique en région bruxelloise

Avec quatre foyers de loque européenne dont 3 datent de 2023 et un nouveau en 2024, les zones d'exclusion paralysent en grande partie la filière apicole. Notre association continue à prôner auprès de ses membres l'enregistrement auprès de l'AFSCA et le strict respect des restrictions face à ces foyers. Nous craignons néanmoins que, si la situation ne se règle pas très rapidement et au plus tard tout début 2025, beaucoup d'apiculteurs déjà fort impactés par le frelon asiatique très présent en zone urbaine n'arrêtent leurs activités. Un des aspects pénalisants est la non-circulation du prêt de matériel d'extraction. Nous comprenons également que vos agents se focalisent sur le contrôle visuel des colonies et ne prélèvent des échantillons pour analyse qu'en cas de suspicion et non de manière systématique.

Requête vis-à-vis de votre administration

Nous espérons sincèrement que les moyens nécessaires seront mis en œuvre pour accélérer les contrôles auprès des apiculteurs concernés et ainsi pouvoir éradiquer les foyers.

Par ailleurs, nous rappelons que de manière générale en droit, le législateur tolère souvent un degré d'appréciation des administrations en charge de l'exécution des textes légaux. Dans l'éventualité où - lors de la saison apicole 2025 - certains foyers ne seraient pas clôturés, serait-il envisageable, moyennant des modalités strictes de désinfection, de permettre à notre association de continuer le prêt du matériel d'extraction (centrifugeur) ? Nous pourrions nous porter garants de la bonne désinfection entre les prêts. Cette flexibilité ne dénature pas le fondement des mesures visant à stopper la contagion par la circulation des cadres de couvain et des abeilles. Il faut rappeler que les extractions concernent uniquement les cadres de hausse qui contiennent le miel mais ni couvain ni abeilles. Cette autorisation serait bien entendu à titre précaire et transitoire et serait revisitée fin 2025.

Vous remerciant d'avance pour votre écoute et espérant votre aval pour cette requête raisonnable.

Bien cordialement

10

Anne Van Eeckhout

Présidente

Ce courrier reste sans réponse à l'heure de la rédaction de cet article, nous ne manquerons pas de vous tenir informés.

Par ailleurs et malgré les divergences de vue sur cette thématique, nous réitérons la demande à nos membres - comme les autres fédérations apicoles - de respecter la législation en matière d'enregistrement à l'AFSCA des ruchers. Il y va de la crédibilité de notre filière apicole.

Vos commentaires sont bienvenus.

Bien cordialement

Roland Jacobs



L'inscription à l'AFSCA est une obligation, mais n'oublions pas de nous désinscrire

Comme nous l'avons indiqué dans notre « Petit guide administratif de l'apiculteur bruxellois », tous les apiculteurs qui détiennent des ruches doivent se faire enregistrer auprès de l'AFSCA.

Ceux qui produisent des produits apicoles non transformés (par exemple du miel) doivent déclarer cette activité également.

Il n'y a pas de paiement dû pour les apiculteurs qui détiennent moins de 24 colonies productives.

L'enregistrement se fait via un formulaire, téléchargeable sur le site de l'agence et doit être envoyé à l'unité locale de contrôle dans le champ d'action de laquelle est situé le rucher (l'unité d'établissement).

Il faut remplir un formulaire par rucher, et ne pas oublier de se désinscrire lors d'une cessation d'activité. Il est également demandé de signaler un déménagement de rucher.

Cette démarche, obligatoire nous le répétons, permettra à l'agence de vous contacter lorsque la situation l'exige, comme c'est le cas depuis de nombreux mois suite aux cas de loque européenne détectés à Bruxelles.

La réglementation actuelle oblige en effet l'AFSCA à inspecter la totalité des ruchers présents dans la zone de sécurité autour du foyer de loque. Il nous a été rapporté qu'il est extrêmement difficile de contacter les apiculteurs et que nombre d'entre eux qui se sont inscrits ne sont plus en activité.

Nous sommes nombreux à être impactés par les conséquences de ces foyers de loque européenne et nous nous réjouissons qu'une des zones de sécurité de Bruxelles ait pu être levée. En mettant nos données d'enregistrement à jour nous permettrons la levée des autres zones encore actives.

Anne

Publication officielle des amendements à la Directive Miel

Par Doriane Alberico

12 *Nous remercions le CARI de nous permettre de reproduire cet article qui clôture le sujet des règles d'étiquetage du miel*

Dans le n°219 d'Abeilles&Cie (pg. 9), nous vous avons annoncé l'approbation par le Parlement Européen d'un accord provisoire concernant les règles d'étiquetage, de composition et de dénomination reprises dans la Directive relative au miel. Quelques semaines auront suffi pour obtenir l'accord définitif du Conseil de l'UE. Ainsi, le 14 mai 2024, le Journal officiel de l'Union Européenne a finalement publié la Directive (UE) 2024/1438 qui retrace les modifications apportées à la Directive initiale 2001/110/CE.

Un travail de longue haleine

Depuis plusieurs années, des discussions sont organisées au sein du groupe de travail chargé de réviser l'actuelle Directive 2024/1438 ou directive « petit-déjeuner ». Au cours de ce processus de révision, des organisations apicoles ont plusieurs fois souligné un manque de précision au sein du document et estimé que les différentes restrictions étaient trop légères. De multiples débats et d'innombrables discussions ont finalement mené à un accord entre les différentes parties prenantes à propos d'une version améliorée du document.

Certains souhaitent encore aller plus loin, préciser des points et en restreindre d'autres davantage. Mais pour l'heure, soulignons déjà le grand travail parcouru et les différentes modifications réalisées pour promouvoir une meilleure traçabilité du miel.

A. L'étiquetage concernant l'origine (article 2)

L'étiquette doit indiquer le pays d'origine où le miel a été récolté. Dans le cas où le miel est issu d'un mélange de miels provenant de plusieurs pays, la mention « miel originaire/non-originaire de l'UE » indiquée dans la version de 2001 est dépassée. La version 2024 de la Directive précise que les différents pays d'origine doivent dorénavant être affichés sur l'étiquette en pourcentage de contribution, par ordre pondéral décroissant. Une

tolérance de 5 % est autorisée pour chaque part individuelle du mélange, calculée sur la base des documents de traçabilité du produit.

Exception 1 : Dans le cas de mélanges issus de plus de quatre pays d'origine, et si la part des quatre pays principaux représente plus de 50 % du mélange, les États membres peuvent prévoir d'indiquer les pourcentages de ces quatre parts les plus importantes, et les autres pays d'origine seront indiqués par ordre décroissant, sans mention de leur pourcentage. Cependant, si les parts du cinquième pays ou des pays d'origine suivants sont identiques à celles du quatrième, il n'est pas possible d'indiquer uniquement les quatre parts les plus importantes et c'est alors la règle de base qui doit s'appliquer.

Exception 2 : Pour les petits contenants (<30 g) dont la place sur l'emballage est limitée, les noms du (des) pays d'origine peuvent être remplacés par un code à deux lettres. Ces codes spécifiques à chaque pays sont répertoriés dans l'ISO 3166-1 (alpha-2).

B. La dénomination « miel » (articles 2 et 3)

L'annexe 1 de la Directive 2001/110/CE définit différentes nominations (ex. miel de fleurs, miel centrifugé, miel pressé) qui peuvent dorénavant être remplacées par l'unique dénomination « miel ». Le « miel en rayon », le « miel avec morceaux de rayons » et le « miel destiné à l'industrie » restent des dénominations uniques inchangées.

Exemple (non officiel - à titre indicatif) :

Origine complète :

Espagne (30 %), Ukraine (30 %), Roumanie (15 %), Hongrie (15 %), Argentine (5 %), Bulgarie (5 %).

Précision 1 : Les différentes dénominations peuvent être complétées par des indications liées aux origines florales et régionales si le produit présente les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques associées à ces origines. Des critères de qualité spécifiques peuvent également apparaître.

Précision 2 : La définition intégrale du « miel destiné à l'industrie » qui figure dans l'annexe 1 de la Directive 2001/110/ CE doit être reprise sur les emballages et documentations commerciales du produit concerné.

L'étiquette doit de plus indiquer « destiné exclusivement à la cuisson ». Dorénavant, il est également précisé que ce type de miel « peut avoir été surchauffé, ou avoir été obtenu par l'élimination de matières étrangères inorganiques ou organiques d'une manière qui a pour résultat l'élimination de quantités significatives de pollen. » Cette dernière phrase sous-entend la notion de « miel filtré » dont la définition a été supprimée dans la Directive de 2024 par rapport à la version initiale de 2001.

viii) miel filtré:

~~le miel obtenu par l'élimination de matières étrangères inorganiques ou organiques d'une manière qui a pour résultat l'élimination de quantités significatives de pollen.~~

Source : Directive (UE) 2024/1438 du Parlement Européen et du Conseil du 14 mai 2024

C. L'adoption des méthodes d'analyse et les paramètres de qualité (article 4 et 4bis)

La nouvelle Directive 2024/1438 stipule que la Commission dispose de 4 ans (juin 2028) pour adopter des actes d'exécution¹ qui définissent les méthodes d'analyse de conformité du miel, « en tenant compte des normes internationales et du progrès technique ». Entre temps, les États membres continuent d'utiliser des méthodes d'analyse validées et reconnues à l'international (ex. méthodes reprises dans le Codex alimentarius).

Dans les 5 prochaines années (juin 2029), la Commission pourra également adopter des actes délégués² pour adapter les critères relatifs à l'origine florale du miel et les caractéristiques de compositions dont certains figurent à l'annexe 2 de la Directive 2001/110/CE (détection du miel chauffé, teneur en enzymes dont l'invertase, identification du spectre pollinique, filtration éventuelle).

D. La traçabilité et la plateforme d'expert (articles 4bis et 4ter)

D'autres actes délégués pourront être adoptés par la Commission concernant les méthodes et les documents nécessaires pour assurer la traçabilité du miel au sein de l'UE (ex. définition d'une chaîne de traçabilité du producteur-récoltant ou de l'importateur jusqu'au consommateur).

Le nouveau document prévoit désormais la mise en place d'une plateforme présidée par la Commission et composée de représentants des États

membres, de laboratoires et de divers experts (parties prenantes, société civile, scientifiques et académiques). C'est la Commission qui déterminera les méthodes de travail et la composition officielle de la plateforme dont les objectifs sont multiples (voir encadré ci-dessus).

2. La plateforme:

- a) rassemble des données sur les méthodes permettant d'améliorer les contrôles de l'authenticité du miel, notamment les méthodes pour détecter le frelatage du miel en vue d'une éventuelle harmonisation de ces méthodes;
- b) formule des recommandations en vue d'un système de traçabilité de l'Union permettant de retracer le miel jusqu'au producteur-récoltant ou jusqu'à l'importateur;
- c) formule des recommandations sur la nécessité éventuelle de mettre à jour les caractéristiques de composition et les autres paramètres de qualité visés dans la présente directive;
- d) formule des recommandations en vue d'établir un laboratoire de référence de l'Union.

Source : Directive (UE) 2024/1438 du Parlement Européen et du Conseil du 14 mai 2024

Entrée en vigueur et transposition

Cette nouvelle Directive (UE) 2024/1438 entre en vigueur dès aujourd'hui (20 jours après sa publication officielle). Un délai de 18 mois est accordé aux États Membres, chargés de transposer le document dans leur législation nationale. Toutes les dispositions nationales qui découleront de ces transpositions devront être appliquées d'ici 2 ans.

Avec ce nouveau document, espérons plus de transparence pour les consommateurs et un rééquilibrage du secteur en faveur de la production locale...

Lien

Retrouvez l'intégralité du document dans votre langue ici : https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ:L_202401438.

1.«acte non législatif qui établit des règles détaillées permettant la mise en œuvre uniforme d'actes juridiquement contraignants de l'Union. (...) Les actes d'exécution sont généralement adoptés par la Commission sous le contrôle de comités composés de représentants des États membres ». Source : Conseil Européen

2.« acte non législatif adopté par la Commission pour compléter ou modifier certains éléments non essentiels d'un acte législatif. La Commission consulte également des experts (...) avant d'adopter de tels actes ». Source : Conseil Européen

COMMUNIQUE DE PRESSE

Bruxelles le 25 novembre 2024

16

Célébration de la Saint-Ambroise, patron des apiculteurs avec Manneken Pis, les géants du Meyboom et une dégustation d'hydromel!

La Société Royale d'Apiculture de Bruxelles et ses Environs (SRABE - Bruxelles m'Abeilles qui a fêté ses 130 ans en 2023) organise à l'occasion de la Saint-Ambroise, patron des apiculteurs, un défilé folklorique et une dégustation gratuite d'hydromel bruxellois.

Manneken Pis, revêtu de son costume d'apiculteur, accueillera Saint-Ambroise et arrosera le bon peuple bruxellois d'hydromel.

Le samedi 7 décembre 2024 de 17 à 19h devant Manneken Pis

Programme de l'événement:

1. Défilé traditionnel (à partir de 16h45) :

- Saint-Ambroise entouré d'un essaim d'apiculteurs, de la fanfare et des géants du Meyboom, descendra de la place de l'Albertine à la rue de l'Etuve, en passant par la Grand-Place.

2. Dégustation d'hydromel:

- Tous les participants et les passants pourront déguster la « boisson des dieux » à base de miel récolté à Bruxelles et élaboré par l'hydromelier Nectar & Co .

Cet événement festif marie tradition bruxelloise et une pratique apicole ancestrale toujours bien vivante à Bruxelles.

Nous espérons vous voir nombreux !

Cordialement,

Société Royale d'Apiculture de Bruxelles et ses Environs

Contact :

Anne Van Eeckhout
Présidente
0486/599.167

Roland Jacobs
Vice-Président
0476/45.21.35

lerucherfleuri@api-bxl.be

Saint Ambroise à Bruxelles—édition 2024

Ni le vent ni la pluie n'ont réussi à décourager les apiculteurs venus de toute la région ou même de plus loin pour faire la fête à Bruxelles à

17



l'occasion de la Saint Ambroise.

Tout comme l'année dernière, nous avons eu la chance d'être accompagnés de la fanfare du Meyboom et de plusieurs géants de cette même confrérie. Bomp

et Boma (qui portait pour l'occasion un voile d'apicultrice) mais aussi Polleke, et même un cheval.

Le cortège très folklorique a suivi le même itinéraire que les années précédentes, avec un arrêt photo devant le sapin de la Grand-Place, pour arriver devant la statue de Manneken Pis au moment où Xavier, l'initiateur de cette nouvelle tradition, lançait la pompe qui allait permettre à Manneken Pis de débiter pendant deux bonnes heures un délicieux hydromel (fait avec du miel de Bruxelles). Les géants ont continué à danser et la fanfare à jouer. Sous une fine (ou moins fine) pluie, les amis, les passants et les touristes ont goûté au breuvage des dieux. Première boisson fermentée de l'humanité, l'hydromel est le produit phare de Nectar&Co. Celui que nous avons pu déguster en si bonne



compagnie le 7 décembre dernier était issu à 100% de miel de Bruxelles, dont une partie a été récoltée sur les toits du Sénat.

Nous avons beaucoup ri, beaucoup dansé, un peu bu et avons ensuite été bien contents de retrouver la chaleur de la salle du Loft 58 où l'apéritif fut rapidement

servi et où des tables nous attendaient pour partager le repas.

L'équipe de Xavier avait reçu le renfort enthousiaste d'un groupe de liégeois qui ont vu que les bruxellois aimaient faire la fête

Nous sommes repartis des étoiles pleins les yeux en nous promettant de revenir l'année prochaine. Le 7 décembre 2025 tombe un dimanche. Nous serons là !

Anne Van Eeckhout





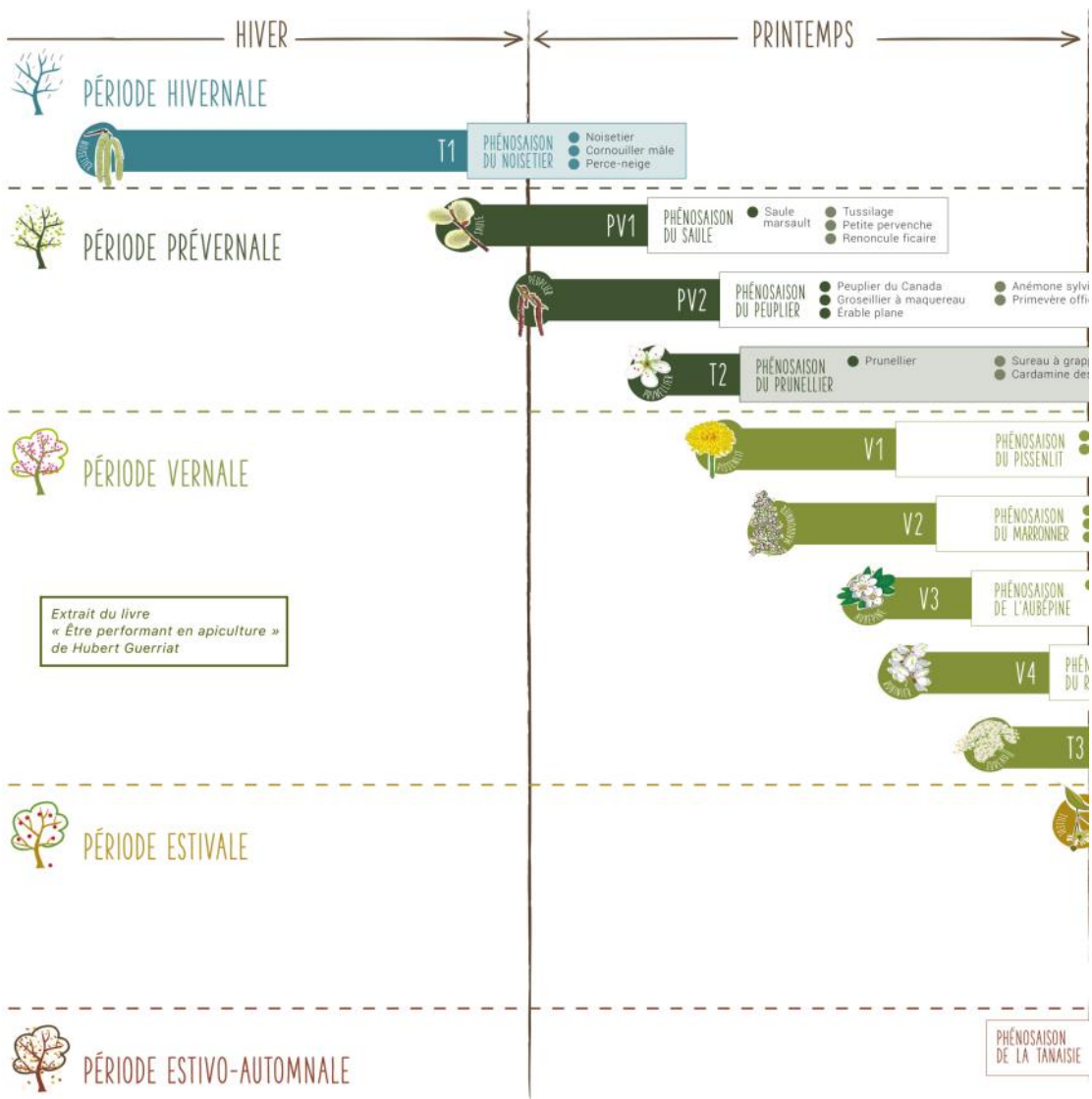


Fig. 109 - Calendrier des floraisons et des phénosaisons (version 2024)
 (pour chaque phénosaison : espèces caractéristiques en colonne de gauche et espèces compagnes en colonne de droite)

ÉTÉ

AUTOMNE

ie
icinal

pes
s près

- Pissenlit
- Merisier
- Lamier blanc
- Stellaire holostée

- Marronnier
- Erable sycamore
- Pommier
- Cerfeuil penché
- Genêt à balais

- Aubépine
- Bouton d'or
- Compagnon rouge
- Herbe à Robert
- Grande marguerite

- PHÉNOLOGIE ROBINIER**
- Robinier faux acacia
 - Crépide bisanuelle
 - Eglantier
 - Trèfle des prés
 - Framboisier

- PHÉNOLOGIE DU SUREAU NOIR OU "TROU DE LA MIELLÉE"**
- Sureau noir
 - Cornouiller sanguin
 - Ronce (haies)

- E1 PHÉNOLOGIE DU TILLEUL**
- Tilleul
 - Troène commun
 - Ronce (forêts)
 - Vipérine commune
 - Trèfle rampant
 - Aigremoine eupatoire

- E2 PHÉNOLOGIE DE L'ÉPILOBE**
- Épilobe en épi
 - Reine-des-près
 - Sureau ybêbe
 - Mûliot blanc
 - Centaurée jacée
 - Bardane commune

- T4 PHÉNOLOGIE DE LA GERMANDRÉE**
- Germandrée commune
 - Origan commun
 - Cardère
 - Carotte-sauvage
 - Clématite des haies
 - Salicaire commune

- Tanaisie commune
- Sénéçon de Fuchs
- Eupatoire à feuilles de chanvre
- Lierre grimpant

EA

ECO-JARDINERIE DE LA FERME NOS PILIFS

PROMO
2024

-10%

SUR TOUS LES ÉLÉMENTS CONSTITUANTS
DES RUCHES EN BOIS



WWW.FERMENOSPILIFS.BE

TRASSERSWEG 347, 1120 BRUSSELS

LARGE CHOIX DE MATÉRIEL APICOLE | POSSIBILITÉ DE COMMANDE > JCR@PILIFS.BE

ÊTRE CLIENT·E DE LA FERME NOS PILIFS, C'EST SOUTENIR L'EMPLOI DE 145 PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP.

Propos de saison : la fabrication des bougies

L'hiver est le meilleur moment pour utiliser la cire moins pure, celle que vous ne recyclerez pas en cire gaufrées, et en faire des bougies.

Dans la liste du matériel que vous pouvez emprunter (voir les avantages offerts aux membres de la SRABE asbl, en page XXX), nous vous proposons un poêlon « bain marie » et différents moules pour confectionner des bougies.

Si vous êtes intéressé, il vous suffit de prendre contact avec Yves Van Parys au 0475/75.09.43 pour convenir du meilleur arrangement et/ou recevoir quelques conseils.

Ce matériel est fragile, prenez-en bien soin.

Céline (de Beebox) a publié un tutoriel qui nous donne envie d'essayer :

<https://www.youtube.com/watch?v=zUjpd1EmnJY&feature=youtu.be>





BIJENHOF
IMKERBEDRIJF • ENTREPRISE APICULTEUR

Votre partenaire pour le miel et toutes vos fournitures apicole



Venez découvrir notre large
gamme de matériaux apicoles de
qualité et produits de miel
savoureux ou trouvez un
revendeur près de chez vous sur
www.bijenhof.be



Jours de fermeture 2024

- Lundi 01/04
- Mercredi 01/05
- Jeudi 09/05
- Lundi 20/05
- Congés d'été: 22/07 - 11/08
- Vendredi 01/11
- Lundi 11/11
- Congés d'hiver: 21/12 - 05/01/2025

La journée de restitution du Plan Frelon

Une centaine de personnes ont participé le dimanche 1er décembre dernier à la deuxième journée de restitution du plan frelon organisée à Louvain-la-Neuve par le CARI. La SRABE était bien représentée dans la salle, et la moitié des participants ont suivi les conférences et débats depuis chez eux.

25

La journée a commencé par la conférence du **Dr. Quentin Rome** (MNHN, Paris) qui, chiffres, cartes et graphiques à l'appui, a fait un très intéressant tour du sujet et des différentes recherches consacrées à cette espèce exotique invasive.

Sur les préférences en terme de nidifications : le frelon asiatique préfère les arbres isolés ou en bordure de forêt (ou dans les parcs et les avenues), et les falaises (ou les bâtiments). Il aime donc beaucoup les villes.

Sur sa dispersion géographique : si en Europe l'insecte semble avoir atteint les limites de la zone où le climat lui convient, la hausse annoncée des températures pourrait voir cette zone s'étendre mais le faire disparaître d'Asie.

Sur son impact sur l'entomofaune : un nid consomme 97.000 insectes par année, soit 11kg. Des études ont été consacrées à l'analyse des boulettes de nourriture ramenées au nid par les frelons qui rentrent. Il en ressort que la plus grande partie de leur alimentation est constituée d'insectes.

Son impact sur l'abeille mellifère : ce n'est pas la prédation qui est un danger mais la présence du frelon en vol stationnaire qui stresse et paralyse les colonies d'abeilles.

Le Dr. Rome a ensuite présenté une liste de prédateurs (le seul qui est efficace est le frelon géant, présent en Espagne depuis 2022 mais très dangereux pour l'homme), de parasites (aucun ne semble faire du tort à une colonie de frelons) et de méthodes utilisées par l'homme pour les détruire ou pour protéger les ruches.

Il est clair que les données manquent pour décider de la meilleure manière de procéder, étant donné en outre que la météo a une très grande influence sur le développement d'un nid. Une espèce invasive n'a jamais pu être éradiquée, nous ne devons donc envisager la lutte contre le frelon asiatique que pour en diminuer les impacts. Ou espérer que cet insecte attrape une maladie ou un virus. La sélection naturelle encouragera peut-être l'apparition d'abeilles plus agressives...

Louis Monéger a ensuite pris la parole pour présenter la situation en région bruxelloise et les différentes actions du groupe F et des groupes locaux dans les communes où ils sont les plus actifs (soit Woluwe-St-Pierre, Watermael-Boistfort et Uccle).

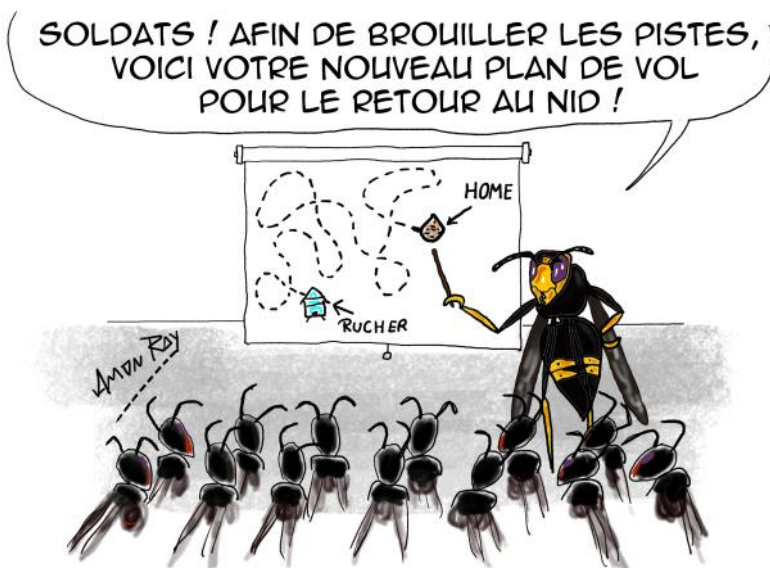
Puis Victor Herman a parlé des différentes initiatives prises par le CARI pour aider les apiculteurs de Wallonie et de Bruxelles. Les ateliers, les publications et les vidéos ont été développés avec succès depuis quelques années.

Lien vers le document à télécharger

La parole a ensuite été donnée au CRA-W (Centre Wallon de Recherches Agronomiques). Nous avons appris que la région Wallonne consacre de nombreux moyens à la gestion de cet invasif. Que ce soit pour la destruction des nids, le piégeage de printemps, les tests nombreux sur les appâts, les muselières, les harpes ou même les tentes, la volonté et l'enthousiasme des représentants de la région était très encourageante.

Merci au CARI pour cette belle organisation!

Anne



Notre voyage apicole du 15 septembre dernier

La journée d'excursion à l'invitation de la SRABE du 15 septembre dernier avait pour thème l'art et l'apiculture.

Nous étions 22 à monter dans le bus qui nous a emmené - à toute vitesse - dans le Condroz à Natoye.

Fabrice Magnée nous accueille avec un cours d'histoire sur son Condroz de cœur avant de nous inviter dans son atelier pour nous raconter des histoires de clous ! Des clous, il en collectionne des tonnes pour les transformer en personnages funambules. Des clous mais pas n'importe quel clou, des clous fabriqués à la main par des enfants avant l'ère de l'industrialisation.

La chance nous est offerte de visiter sa maison et d'y admirer tant ses sculptures que ses peintures.

Un verre de l'amitié est servi en apéritif devant son atelier.

Nous poursuivons par un pique-nique « plein soleil » avant de nous rendre chez Jacques Cordier. Un « moucheu » chevronné et passionné. Le charme de son jardin luxuriant est magique. Dès l'entrée bordée de mille fleurs d'onagre, on se sent emporté dans une autre dimension. De celle qu'on retrouve dans les rêves enchantés. Nous déambulons entre les plants de tomates de variétés anciennes, les fleurs de bourrache, nous nous régalons des framboises.

Jacques est un touche à tout. Il fabrique lui-même et teste des ruches hexagonales, récoltant ainsi le miel en presse ! Original.

L'heure du goûter se fait attendre et l'extase de la dégustation des biscuits, du pain d'épice et vin blanc au miel n'en est que meilleure et plus appréciée.

Durant le savoureux goûter, Jacques à l'extrême gentillesse de nous partager ses recettes à base de miel et de propolis. Nous vous livrons ci-dessous quelques secrets.....bien précieux.

La journée se termine par un retour « ultra rapide » dans le bus qui nous dépose à Auderghem. Nous sommes tous contents d'avoir partagé ensemble ces bons moments. Merci et félicitations aux organisateurs. Vivement la prochaine sortie.

Françoise Bonte



Le jardin et l'atelier de Fabrice Magnée



La ruche hexagonale dans le jardin de Jacques Cordier

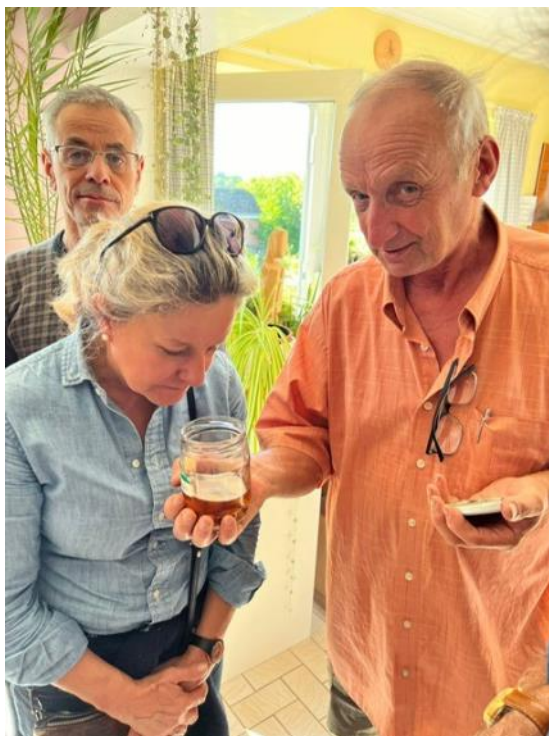
Quelques-uns des secrets de Jacques

Le pain d'épice

250 gr de farine demi grise bio
300 gr de miel
½ cuillère de bicarbonate de soude
¼ de lait entier
80 gr de cacahuètes, de noix ou noisettes moulues, 120 gr de framboises, rhubarbe, fraises.....ou autre
Au four 40 minutes à 140 degrés

Le choco Miel

Mélanger 500 gr de miel et 350 gr de chocolat (noir ou au lait) fondu et ajouter 250 gr de beurre, éventuellement 1 blanc d'œuf battu en neige



Entretien des meubles bois

Fondre 1 cire au bain marie puis mélanger avec de l'essence de térébenthine. Chacun adapte ses doses en fonction de la liquidité souhaitée. Les cires de vieux cadres peuvent convenir aussi.

Baume pour la peau

Fondre au bain marie de la cire avec ou sans propolis et le mélanger à 3 de base de Beeler (trouvée en pharmacie) ou de l'huile olive, tournesol, amande douce... (avec plus de cire, on peut obtenir un stick pour les lèvres)



A SEULEMENT
30 MINUTES
DE BRUXELLES

MATERIEL APICOLE

LE PLUS **GRAND** CHOIX
EN WALLONIE



RUE TROU DU SART N° 8
ZI. DE FERNELMONT (NAMUR)

081/36.37.38

MA / ME / JEU : 13H À 16H30

SAMEDI : 9H À 12H

FERMÉ LUNDI & VENDREDI

www.beeboxworld.com

Etiquetage du miel ?

Nouvelle directive Européenne

31

Lors du dernier Trophée Saint-Ambroise organisé par le CARI, j'ai pu soumettre les participants à un « test » concernant l'application de la nouvelle directive européenne dite « petit déjeuner » adoptée en avril dernier. Longtemps espérée, cette directive vise à modifier les étiquettes des pots de miels contenant des mélanges de miels; bye-bye les mentions « originaire UE / non-UE » ! Dorénavant, le ou les pays d'origine où le miel a été récolté seront indiqués sur l'étiquette.

Avant de vous en dévoiler les « secrets », un petit test. Parmi les étiquettes ci-dessous, quelles sont celles qui sont correctes (en terme de mention de l'origine du miel) au regard de la nouvelle directive à votre avis ?



C

A consommer avant : 06/2026



MIEL

Le Miel d'OR
2 rue du trésor, 4800 Verviers
BELGIQUE

d'Acacia

500 gr

Espagne, Ukraine, Roumanie, Hongrie, Argentine, Bulgarie

D

A consommer avant : 06/2026



MIEL

Le Miel d'OR
2 rue du trésor, 4800 Verviers
BELGIQUE

d'Acacia

500 gr

Espagne (30 %), Ukraine (30 %), Roumanie (15 %), Hongrie (15 %), Argentine, Bulgarie

E

A consommer avant : 06/2026



MIEL

Le Miel d'OR
2 rue du trésor, 4800 Verviers
BELGIQUE

d'Acacia

500 gr

ES (30 %), UKR (30 %), RO (15 %), HU (15 %), AR (5 %), BG (5 %)

Un petit résumé de la directive à propos de l'origine : si le miel est originaire de plusieurs pays, ils seront indiqués par ordre décroissant de poids, accompagnés par le pourcentage pour chaque pays. La tolérance est de 5 %. Lorsqu'il y a plus de quatre pays concernés, l'indication du pourcentage du pays peut se limiter aux premiers 50%, les autres pays étant indiqués par ordre décroissant sans pourcentage (sauf si le % du 4^e pays = % du 5^e pays).

Pour les emballages de moins de 30g de miel, les noms des pays d'origine peuvent être remplacés par un code à deux lettres, conformément à la norme internationale ISO 3166-1.

En résumé, seules 2 étiquettes sont correctes !

Pour l'étiquette A, l'origine est incorrecte, car cette mention n'est plus autorisée avec la nouvelle directive « miel

Pour la B, elle est correcte car comportant la mention de tous les pays avec le pourcentage et par ordre décroissant

Pour la D, c'est bon car les 4 premiers pays mentionnés représentent plus de 50% de la composition du miel (sauf si le quatrième est égal en pourcentage au cinquième, là il faudrait tout mettre, comme en B).

Et pour l'étiquette E, ce n'est pas bon car le code ISO des pays ne doit être utilisé qu'en cas de contenant de 30g max, ici, c'est 500g, donc on ne peut pas utiliser ces abréviations.

Bertrand.

API Tybou - Miels et Cires de Bruxelles

site web : <http://tybou.eu/api>

email : api@tybou.eu

Directive (UE) 2024/1438 du Parlement Européen et du Conseil du 14 mai 2024 modifiant les directives du Conseil 2001/110/CE relative au miel (entre autres).

Ces images ont été fournies par le CARL.

De fleurs en fleurs : Des Roses pour la Reine

34

Si l'on veut comprendre le concept de coévolution, l'exemple de la famille des rosacées et des *Apoidea* est un cas d'école. Ce groupe de végétaux polymorphe a évolué pour proposer aux espèces pollinisatrices des fleurs nombreuses, relativement généreuses en nectar et offrant une masse de pollen facilement accessible. Outre les espèces botaniques de rosiers et leurs innombrables cultivars horticoles, les rosacées comprennent aussi bien les fraisiers ou les benoîtes, que des espèces ligneuses des genres *Prunus* et *Malus*. Je ne voudrais pas omettre la tribu des lianes généreusement garnies de redoutables épines que sont les ronces aux fleurs si appréciées de l'abeille domestique et des bourdons.



The Alexandra Rose, Une création de David Austin inspirée des églantines en plus coloré

Je ne traiterai pas ici des espèces herbacées, fraises et autres pimprenelles, ni des ligneuses⁽¹⁾ pour me limiter à ce qu'intuitivement nous appelons « les rosiers ».

Ah, la vaste tribu ! Avec plus de 100 espèces botaniques et au-delà de 16.000 variétés horticoles fruits de multiples hybridations, nos abeilles vont sans nul doute y trouver leur bonheur protéiné.

Car si esthétiquement nous apprécions les floraisons abondantes et colorées des roses, pour nos butineuses, c'est la provende généreuse et accessible de pollen accompagnée de quelques parcelles de nectar qui importe.

L'été n'est pas la saison propice à la plantation de rosiers, fut-ce en pot. Entre mai et août, c'est l'occasion de choisir de visu les variétés qui plairont à vos abeilles comme à vos sens en visitant roseraies et catalogues des professionnels. Avec l'automne, le moment de passer commande de plants à racines nues ou de rosiers en pots arrive.

Au moment de l'achat, mieux vaut attendre la mauvaise saison, celle où nos abeilles somnolent tout comme les rosiers ; vous pourrez les commander à racines nues. Cette méthode plus économique que l'achat d'un rosier en

pot (souvent plastique) vous contraindra à planter dès réception. Mais d'expérience elle donne les meilleurs résultats.

De la simplicité

La plupart de nos roses modernes ont une rose de Chine dans leurs ancêtres, gage de « remontance ». Dit plus clairement ces cultivars fleurissent tout au long de l'été, mais ils présentent l'inconvénient d'avoir des fleurs dont le nombre de pétales a été multiplié à l'envi, rendant les étamines inaccessibles quand elles n'ont pas disparu.

Aussi je préconise de choisir des espèces ou des variétés aux fleurs simples ou doubles et en tout cas dont les étamines sont accessibles aux pollinisateurs lorsque la fleur sera complètement ouverte. Même si les catalogues des rosiéristes et pépiniéristes proposent surtout des roses sans intérêt nutritionnel pour les abeilles, il existe des cultivars simples, des variétés anciennes aux corolles ouvertes, sans parler des espèces botaniques.

Le climat quelque peu pluvieux de notre petit royaume est une raison supplémentaire pour éviter les « roses choux » et autres boutons « turbinés », car ces fleurs à peine ouvertes se transforment en éponge, se gorgent d'eau et soit le pédoncule plie, soit la corolle garnie de trop nombreux pétales pourrit ; dans le pire des étés, les deux phénomènes se conjuguent... et vous nourrirez limaces et escargots.

Un choix difficile

Même si parmi les variétés horticoles, les rosiers à fleurs simples ne sont pas légion, le choix est large. Si vous croisez en pépinière ou chez des amis un cultivar qui vous plait, notez son nom et sollicitez Google l'ami universel qui vous indiquera où le trouver.

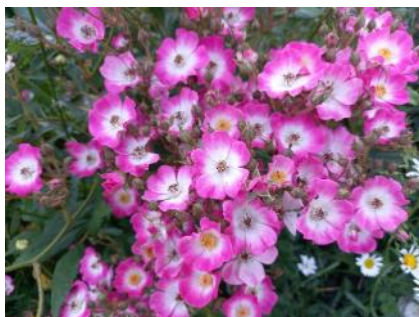
Je cultive depuis trois décennies les variétés suivantes.

Rosa gallica officinalis et *gallica mundi* (ou *Gallica versicolor*), les hybrides Rush, Guirlande d'amour, Ballerina et Mozart obtenus par Louis Lens. Au nombre des rosiers lianes ou rambler, Filipès Kiftsgate. Parmi les roses « modernes » la lignée issue de *Rosa persica* aux corolles bicolores offre des étamines accessibles. Enfin même si elles sont doubles, les roses de

Damas Kazanlik et Ispahan pour leur fragrance. Elles sont utilisées en parfumerie et pour cuisiner la confiture de pétales de rose. Je termine cette brève et sommaire énumération par une rose de Chine qui passe par toutes les couleurs, *Rosa chinensis mutabilis*, remontante, amie de la chaleur et dans un sol riche formant des arbustes au look impossible.



Rosa gallica. La rose des apothicaires, cultivée depuis le moyen-âge.



Rosa moschata Mozart. Elle produit de nombreuses petites fleurs de juin à novembre.



Rosa mundi. Version bicolore et chinée de la rose des apothicaires.



Rosa canina L'églantier, une espèce de rosier indigène fleurissant tôt dans la saison.

La couleur doit aussi entrer dans vos critères de choix. Puisque pas mal de fleurs rouges attirent plus les syrphes que les abeilles, optez pour le jaune, le rose, le blanc ou un mélange de deux couleurs.

Pas d'évasions dangereuses pour notre flore

Avant d'adopter une variété ou espèce horticole, une petite réflexion sur sa vitalité s'impose. Si vous habitez dans une région sablonneuse, réfléchissez avant d'implanter des *Rosa rugosa* originaires du littoral japonais, car elles deviennent facilement invasives dans ces sols secs et drainants.

Si vous optez pour un rosier liane, pensez à l'épreuve sportive que représente leur taille : couper un rameau de plus de trois mètres à la base n'a rien de compliqué, l'extraire du fouillis des autres branches qui, solidaires, s'accrochent entre elles par leur épines, nécessite une veste épaisse, des gants protecteurs, un couvre-chef à l'épreuve des crochets assassins et une paire de lunettes de protection pour sauvegarder vos yeux.

La tribu de l'églantier, le rosier sauvage de nos régions, se ressème facilement au gré de la digestion des cynorhodons par les oiseaux qui, du fruit assimilent la pulpe, et rejettent les graines à tout va. Si la beauté simple du rosier des haies mérite que nous le réintroduisions dans nos jardins, il forme en dix ans un buisson épineux impénétrable, qui, planté seul, se dilate en tous sens et « fait des petits » avec générosité. Ces caractéristiques de barbelé végétal en font un abri précieux pour la faune et un redoutable casse-pied si vous l'avez planté sans bien réfléchir à son emplacement.

Reste que les roses conjuguent abondance de nourriture pour les pollinisateurs et émerveillement esthétique pour nos yeux. Alors plantons !

Luc Helen

1. Un groupe qui comprend le genre Prunus avec les pruniers, merisiers, cerisiers, abricotiers, pêchers, amandiers, ... bref ce que l'on nomme les fruits à noyau. Leurs cousins formant des pépins complètent les rosacées ligneuses. Au nombre de cette dernière catégorie appartiennent les pommiers, sorbiers, cornouillers, cognassiers ou poiriers et les nèfles que l'on consommait blettes lorsque le fruitier s'était vidé de toute autre provende.

C'est avec émotion que nous avons appris la disparition de Roberto Torres membre de notre association et qui avait un rucher à Uccle au Kauwberg. La cérémonie a eu lieu le 27 novembre. Originaire d'Amérique du Sud, il a séjourné dans de nombreux pays pour se fixer à Bruxelles. C'était un homme de convictions, passionnant et passionné notamment par les abeilles. Nous présentons à sa famille et ses proches nos plus sincères condoléances.

Notre matériel didactique voyage : « Que vivent les abeilles »

38

EXPOSITION

Que vivent les abeilles!!!

« présence des apiculteurs »

19,20 et 21 octobre 2024
de 13h30 à 17h30

Salle de la Fraternité - Hockai



Du 15 au 21 octobre 2024, le Royal Syndicat d'Initiative de Francorchamps a organisé une exposition en collaboration avec 2 apicultrices et 3 apiculteurs de la région de Stavelot.

Du 15 au 18 octobre, l'exposition était réservée à des visites sur rendez-vous pour les écoles maternelles et primaires de la région.

Chaque classe a été accompagnée par 2 ou 3 animateurs (un ou deux apiculteur (s) et une guide nature) afin d'offrir une animation adaptée à chaque groupe.

Au total, un peu plus de 150 enfants ont pu profiter d'un accompagnement sur mesure.

Du 19 au 21, l'exposition était ouverte à tous. Nous avons accueilli plus ou moins 200 personnes.

Nous avons eu l'agréable surprise de voir quelques enfants revenir avec leurs parents pour leur expliquer ce qu'ils avaient compris lors de la visite scolaire !

Le RSI de Francorchamps et les 5 apiculteurs remercient vivement la SRABE pour le prêt de sa ruche didactique et pour les informations sur panneaux A2.

Votre matériel, très bien pensé, nous a permis de compléter parfaitement le matériel dont nous disposions.

C'est ainsi que nous avons pu monter une belle exposition que nous voulions la plus proche de nos réalités d'apiculteurs et de notre passion pour la nature.

De la fleur au miel...

Nous avons montré les fleurs et les arbres de nos jardins, la réalité de nos assiettes avec et sans pollinisation, les insectes pollinisateurs, le matériel de l'apiculteur en montrant aussi les différentes ruches utilisées dans notre région, la ruche didactique et les habitants d'une ruche en précisant

évidemment les différents métiers des abeilles, les produits de la ruche et le cycle d'extraction du miel pour terminer par une dégustation des miels des apiculteurs présents et par une distribution de graines de plantes mellifères.

Ce fut une très belle expérience. Nous sommes heureux de cette fructueuse collaboration. Merci encore !

Florence Noël, apicultrice à Stavelot.



Petite annonce

40

Essaims d'abeilles Buckfast HIVERNÉS élevés en Brabant wallon.

Sur 5 cadres Dadant. Reine Buckfast F1 - 2024 marquée en vert.

Disponibles début avril 2025, date variable selon les conditions météo de l'année.

A venir récupérer sur place (1340 Ottignies-Louvain-la-Neuve)

Les reines sont élevées à partir de souches Buckfast FO issues de sélectionneurs belges

Tarif : 175 € TTC

Commande par mail : benoit.mercenier@luminus.be.

Benoît Mercenier

Apiculteur

Les Abeilles de Ben

42 rue des Fusillés, B-1340 Ottignies

Tél. : +32(0)473 67 33 86

<https://www.facebook.com/LesAbeillesdeBen>



Bruxelles m'abeilles

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

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

Présidente Anne VAN EECKHOUT Tél : 02/768 07 71
Vice-Président Roland JACOBS Tél : 0476 452 135
Trésorier Jean TEMPELS compta@api-bxl.be
Secrétariat Cécile LASZLO de KASZON lerucherfleuri@api-bxl.be

Rucher Ecole Christine BAETENS rucherecole@api-bxl.be

Prêt de matériel de miellerie :

Anne Van Eeckhout : miel@api-bxl.be
 Philippe et Siobhan du Rucher de Moortebeek miel@api-bxl.be

Prêt de matériel d'animation/exposition : Michel De KEMPENEER

animation@api-bxl.be Tel: 0479 95 08 41

Prêt de matériel de fonte de cire : Christine BAETENS cire@api-bxl.be

Prêt de matériel fabrication de bougies : Yves VAN PARYS Tel : 0475/75 09 43

Bibliothèque : Michel HUBERT bibliotheque@api-bxl.be

Rue de la Rive, 37 – 1200 Bruxelles Tél : 0485 142 339

Jardin d'Abeilles : Michaël MARCHAND et Hicham BEN YAACOUB

jardindabeilles@api-bxl.be

Rucher pédagogique Bernard DELFORGE rucherdelevage@api-bxl.be

cotisation 2025

Membre adhérent : 20 € (+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)

À virer sur le nouveau compte **IBAN: [BE20 5230 8090 5856](#)** BIC : TRIOBEBB de la Société Royale d'Apiculture de Bruxelles et ses Environs, SRABE asbl



Extracteur • Maturateur • Élevage
de reines • Ruches • Vêtements
de protection • Travail de la cire



0494/15.31.95
miellerieduchenois@gmail.com

samedi : 9h à 12h30
mardi et jeudi : 13h00 à 16h30

27A Parc Industriel
1440 Wauthier-Braine



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.

10% de réduction

sur présentation de ce numéro
(hors tarif dégressif en vigueur au magasin)
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

Tous les articles sur notre site :
www.vrm.be

Votre partenaire en apiculture