

## Recettes de cuisine au miel

### Filets de poulet au MIEL et à l'orange

Ingrédients pour 4 personnes, préparation + cuisson : 15 minutes

4 filets de poulet

4 cuillères à soupe de MIEL liquide

2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 orange, 1 petit morceau de gingembre frais, sel et poivre.

Faites dorer les filets de poulet 10 minutes à feu modéré, sur les deux faces, dans une poêle contenant l'huile (ou en barbecue, grille en position haute).

Pendant ce temps, râpez le gingembre et versez-le dans un poêlon. Ajoutez 4 cuillères à soupe de jus d'orange et le MIEL ; faites chauffer doucement, jusqu'à parfaite dissolution du MIEL.

Versez sur les filets et faites-les revenir encore quelques minutes, le temps qu'ils deviennent bien dorés. Pour une cuisson au barbecue, badigeonnez les filets à plusieurs reprises, jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés.

Salez, poivrez, et servez chaud ou froid, avec une salade et des quartiers d'orange.

Petit conseil supplémentaire : si les filets de poulet sont très gros, entaillez-les quelques fois dans la partie la plus épaisse avant de les cuire.

*Téléoustique* 29 août 2012

### Magret de canard, sauce orange et MIEL de clémentinier (ou autre MIEL liquide)

Pour 2 personnes, préparation 10 minutes, cuisson 10 minutes

2 magrets de canard de 350 grammes environ chacun

3 cuillères à soupe de MIEL de clémentinier ou liquide, 20 cl de jus d'orange, sel et poivre.

Quadriller la peau des magrets avec un couteau jusqu'à la chair. Saler et poivrer des 2 côtés.

Mettre les magrets côté peau dans une poêle anti-adhésive bien chaude pendant 5 à 6 minutes.

Quand la peau est bien colorée, retirer les magrets, enlever le jus de cuisson et retourner les magrets. Les laisser cuire 2 minutes.

Mettre le MIEL de clémentinier et le jus d'orange dans un récipient et faire chauffer 1 minute au micro-ondes puissance maxi.

Verser le mélange dans la poêle et enlever les magrets. Les réserver au chaud. Gratter le fond de la poêle et faire réduire le jus de MIEL-orange pendant 2 minutes.

Emincer les magrets en tranches et napper de sauce, ou servir les magrets entiers avec la sauce à part.

[www.famillemary.fr](http://www.famillemary.fr) Apiculteurs depuis 1921

### Gâteau au chocolat et MIEL de clémentinier

Pour 6 personnes, préparation 15 minutes, cuisson 20 minutes

75 grammes de sucre et une cuillère à soupe de MIEL, 150 grammes de chocolat

3 œufs, 50 grammes de farine, ½ sachet de levure, quelques écorces d'oranges confites

3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, 1 cuillère à café d'épices pour pain d'épices

1 morceau de pâte d'amande, 50 grammes de noix hachées

Faire fondre le chocolat avec le MIEL puis ajouter le sucre, la crème, les œufs, la farine dans laquelle on a mélangé la levure.

Ajouter les écorces d'orange confites coupées en petits morceaux, les noix et les épices (1 cuillère à café minimum, plus si on préfère un gâteau très parfumé). A la fin, ajouter des petits morceaux de pâte d'amande.

Verser la préparation dans un moule à petits cakes.

Faire cuire à 180°C pendant 20 minutes.

Quand les gâteaux sont cuits, attendre qu'ils refroidissent un peu et les démouler.

Suggestion : les servir avec une boule de glace à la vanille.

[www.famillemary.fr](http://www.famillemary.fr) Apiculteurs depuis 1921

## Le petit mot du rédacteur

### Blanc Je Rê Ve Bleu.....

De quoi s'agit-il encore, chers membres ?

C'est une petite maxime pour retenir les couleurs de marquage des reines que j'ai apprises aux cours donnés à Gembloux l'an passé. En fait, les initiales des mots donnent la suite des couleurs et leur suite arithmétique par année. Blanc les années terminées en 1 comme l'an passé (2011). Puis Jaune (en 2 comme 2012), certains devraient s'y reconnaître ; Rouge (terminées en 3, 2013, ce sera ma première année rouge de débutant) ; Vert (en 2014, ma « première couleur ») et pour terminer Bleu (2015). A ce stade, on recommence le système pour 5 années suivantes et on se retrouvera avec des reines blanches en 2021. C'est un peu compliqué à expliquer sur papier, mais prenez-en un et notez le petit schéma, c'est super ingénieux.

Vous vous demandez pourquoi je vous convie à jouer aux chiffres en cette fin d'année ? C'est qu'il a été beaucoup question de couleurs à propos des abeilles et de la coloration du miel ces derniers temps. Je survole : des abeilles ont butiné des résidus sucrés de M & Ms et autres bonbons sur un site industriel. Corollaire : du miel « bleuté » dans les cellules.

La maxime pour retenir les couleurs des reines, si poétique, s'arrête justement au bleu du rêve. Soit, mais cette histoire ne tourne-t-elle pas au cauchemar et n'est-elle pas en tous points emblématique de tout ce que nos butineuses ramènent à la ruche ? Des pollens OGM, des pesticides, fongicides, insecticides, divers résidus eux aussi en « ides », et j'en oublie certainement....

En tout cas une fameuse soupe de poisons que finalement les apiculteurs doivent ou devront justifier alors qu'ils sont les premiers préjudiciés à travers ce que leurs abeilles trouvent au dehors, ne parlons même plus de « dans la nature ». ET nous risquons tous de prendre un sérieux bouillon dans la suite de notre passion si les citoyens et les autorités ne se décident pas ENFIN à réagir activement.

Il est temps de dépasser les enquêtes sur les maladies de la ruche, les ravages dus à varroa, les autres recensements. On le sait que certains facteurs pathogènes affaiblissent les abeilles. Il s'agit de nature et de vivant, c'est tout à fait normal et existe depuis longtemps. Mais on vise à côté des cibles réelles : chimie, industries, modernisme. Il est temps pour nos autorités apicoles d'arrêter de tourner en rond sur ces sujets, de consacrer leurs énergies à des questions de préséances. Le lobby à infléchir est fort. Appréhendons-le « en essaim », et non en « dardant » chacun de son côté. La piqûre est alors bien trop faible pour forcer la réflexion à atténuer les effets de tous ces produits.

Ce n'est certes pas un message très positif de ma part, mais c'est la réalité.

Ceci dit, comme les abeilles en hivernage, il est déjà temps de préparer l'année prochaine. Pensons à faciliter le travail de notre trésorier Jean-Marie Lecoq en ne traînant pas (trop) pour verser les cotisations 2013. Pour couper court aux critiques suite à l'augmentation, sachez que 21,74€ sur les 30 demandés servent pour la Belgique apicole, l'inscription Fédération et l'assurance. Enfin, pour terminer sur une note plus festive, vous verrez par ailleurs que notre souper de la « Saint-Ambroise » auquel vous êtes cordialement conviés se profile déjà. Nous souhaitons vous y voir nombreux.

Salutations à vous tous,

*JF Charlier*



## Carnet rose

### **Notre président, le comité et les membres du Cercle Royal Apicole de Nivelles et Environs**

**ont le plaisir de présenter leurs chaleureuses félicitations et vœux de bonheur aux jeunes époux**

**Madame Adrienne De dobbeleer et Monsieur Alain Bolain**

**membres de notre cercle, à l'occasion de leurs noces**



### **Cycle des conférences du Cercle apicole de Nivelles**

(Local « Le Canotier » Grand'Place à Nivelles. Contacts: **Roger Bauduin** 067 / 21.77.03)

Le comité du Cercle apicole a déjà entériné son cycle de conférences pour l'an prochain.

- |            |   |
|------------|---|
| 14/04/2013 | L'essaimage (au magasin « La Ruche » chez Edy Résimont à Anderlues.   |
| 20/05/2013 | Journée d'étude et de promotion du miel, de l'abeille et de l'apiculture en collaboration avec le président du Cercle Royal Apicole de Nivelles Monsieur Roger Bauduin et les membres du Comité du CRAN |
| 16/06/2013 | Les essaimages « artificiels » avec M. Guy Séressia.  |
| 22/09/2013 | Vins et alcools à base de miel présentés par M. Daniel Isoret.  |

Il est possible qu'une conférence supplémentaire viennent s'intercaler en cours de saison.

### **Le Cercle Royal Apicole de Nivelles a participé au « marché durable » du CSGN.**

Dans le cadre d'un travail de fin d'étude, plusieurs élèves des classes de rhétorique du Collège Sainte-Gertrude à Nivelles encadrés par des professeurs ont mis sur pied une activité de promotion du « marché durable » durant un après-midi où ils invitent les producteurs locaux à venir vendre leurs produits et en faire la promotion. Cette année, ce marché était en plus couplé avec une marche parrainée en faveur de la construction de maisons d'accueil pour des convalescents de la lèpre en Inde. Chantier qui sera réalisé sur place par les élèves de terminale de la section « maçonnerie gros-œuvre » du collège.

En pratique, ils ont donc organisé un petit marché bien sympathique où on peut déguster des fruits et leur jus, des légumes bio, des pains complets, des fromages des environs, savourer une bière « Jean de Nivelles » et bien sûr notre légendaire « tarte al d'jote » nivelloise.

Pour adoucir les sens et promouvoir l'apiculture, le Cercle Apicole de Nivelles se fait un devoir, un plaisir dirais-je, de participer à l'action, et ce pour la troisième année consécutive. Paul Wadeux et J-F. Charlier ont donc installé une ruche munie de quelques rayons pour en expliquer le « fonctionnement », quelques objets et surtout un lot de pots de miels provenant de quatre apiculteurs des environs. Chacun pouvait donc choisir suivant ses préférences gustatives ou « géographiques ». Rendez-vous déjà pris pour l'an prochain  
*JF Ch.*

### **Quelques blagues pour des spécialistes qui s'y reconnaîtront,**

#### **Le langage bio à la banque**

Vos comptes, c'est la fin des **haricots** !  
L'**oseille** n'a plus la cote.  
Vos placements ont fait **chou** blanc !  
Dans quelques jours vous n'aurez plus un **radis**.  
Il ne vous reste plus qu'à prendre un **avocat**.

Si je comprends bien, je n'ai plus qu'une **poire** pour la soif,  
Plus de **cerise** sur le gâteau.  
Mes économies sont mi **figue**, mi **raisin**.  
En plus, je ne peux pas ramener ma **fraise**.  
Toutes ces années pour des **prunes**.  
Et qui est le **cornichon** dans l'histoire ?  
C'est ma **pomme** !

#### **Les petites annonces - Je recherche**

Afin d'agrandir ma collection apicole, je recherche des pots à miel décoratifs, pots de miel avec écriture étrangère (souvenir de vacances, par exemple), peluches, miniatures, etc... Ainsi que des coupures de presse... ou du vieux matériel comme ruche avec toit chalet, etc. Vous pouvez me contacter au 0495/687 853 ou mail [cauberghsdaniel@hotmail.com](mailto:cauberghsdaniel@hotmail.com)  
Je vous remercie d'avance

#### **L'opération « réfractomètres » suit son cours**

Peu de choses à dire sinon qu'un vent favorable parvenu du CARI nous a indiqué que « ça suivait son cours ». Donc, on prend patience en espérant les recevoir avant la récolte... Soyons d'ores et déjà positifs pour la prochaine saison.

## Quelques « brèves » ou insolites

### A surveiller :

Lors du congrès apicole européen d'Agen (du 11 au 14 octobre) auquel a participé notre vice-président Guy Van Ael, l'émission scientifique « **Matière grise** » de la RTBF a interviewé une dame souffrant de sclérose en plaques et qui se soigne grâce à des piqûres d'abeilles. Les plus anciens membres du Cercle se souviennent tous d'une conférence donnée par Madame Koen de Bruxelles qui souffrait du même mal et employait la même méthode. Les résultats sont très intéressants. Surveiller la programmation, émission à voir.

### Les nouvelles du groupe Abeille du PCDN & Plan Maya de Nivelles

Suite à « l'épisode de l'essaim du parking Collège, le bourgmestre et le service des pompiers ont demandé à Maïlis NEUWELS Conseillère en environnement du PCDN une liste réactualisée des coordonnées d'apiculteurs nivellois intéressés par la capture des essaims.

Je propose aux apiculteurs intéressés de se signaler. Le Comité confectionnera cette liste et nous la remettront officiellement aux autorités compétentes lors de la signature de la charte du PCDN prévue le 24 novembre 2012 lors de la « Journée de l'arbre ».

JE VOUS RAPPELLE QUE TOUT LE MONDE EST LE BIENVENU AU PCDN, SURTOUT LES APICULTEURS.

Et qu'une participation ponctuelle n'engage à aucune obligation.

*JF Charlier*

### A vendre - Occasion à saisir

Suite à un double-emploi, il est proposé l'extracteur à moteur pour 9 cadres Dadant qui a servi de matériel de démonstration du magasin BEE-API à OGY lors du « couleur miel » du 28 décembre. Cet extracteur NEUF (coût de base 1490,00€) est laissé pour 1043,00€ (grâce à la remise couleur-miel). Contactez BEE-API au 068/44.80.59 ou notre secrétaire FABW Véronique Gillyns au 0494/15.31.95.

## Conférences et cours de l'Abeille du Hain

(18 Rue du Zouave Français Michel 1440 Wauthier-Braine **Agnès Beulens** 02/366.03.30)  
(Actuellement dans les locaux de l'école primaire sur la Place de Wauthier-Braine)

**Cours :** Les cours de notre école d'apiculture ont repris. Il y a quatorze élèves inscrits cette année qui participeront d'abord aux cours remaniés de deuxième année, « Maya oblige »

10/11/2012	14 h à 16 h Bières et hydromels - Vinaigre de miel 16 h à 18 h	<b>Les dérivés du miel</b> <b>Mise en route d'un hydromel</b>	G.Seressia
17/11/2012	16 h à 18 h	<b>Fonte des cires, gaufrage et utilisation</b>	A. Beulens et V. Gillyns
01/12/2012	14 h à 17 h	<b>L'organisation sociale des abeilles</b> Expériences de Von Frisch - Production de phéromones Equilibres alimentaires en lien avec la vitellogénine Cycle de développement de la colonie	J-L Strebelle
15/12/2012	14 h à 17 h	<b>Différentes miellées-Translations</b> Méthode Snelgrove - Plan Demarée - Apiculture pastorale Essaimage artificiel - Buts - matériel - formation - Hivernage	A.Beulens
12/01/2013	14 h à 17 h 17 h à 18 h	<b>Morphologie de l'Abeille</b> Anatomie - Squelette - Fonctions digestives - Système circulatoire Respiration - Systèmes musculaire et nerveux - Appareil génital Dissection de l'abeille & utilisation du microscope	Dr.Bierna

### Conférences :

16/11/2012	La cire d'abeilles et ses utilisations par Mme Véronique Gillyns
18/01/2013	La Reproduction des abeilles par R. Delfosse
15/03/2013	La pollinisation par J. Laroche

## Compte-rendu de l'Assemblée générale du Cercle Apicole du 28 octobre 2012.

L'Assemblée générale a débuté par la conférence de notre président Roger Bauduin sur la présentation d'Apimondia qui est l'organe international de l'apiculture au niveau mondial. Ce fut d'un réel intérêt pour beaucoup de nos membres qui n'en connaissaient aucun détail, à savoir par exemple que le fondateur d'Apimondia en 1897 était le Nivellois Fernand de Lalieux de la Rocq. Que le premier congrès international d'apiculture (dénomination de l'époque) eut lieu à Bruxelles, le centenaire en 1997 à Anvers, que son siège permanent est à Rome ou que Apimondia se veut définir une politique apicole commune à presque tous les pays de la terre. A toute fin utile pour apiculteurs « globe-trotters » le prochain congrès a lieu à Kiev, Ukraine, du 29 septembre au 4 octobre 2013. Proposition est faite d'abonner le cercle à la revue Apimondia



Ensuite, le président a entériné la présence de 16 membres et est passé à l'ordre du jour

1) Grand succès de la journée à la foire agricole pour promouvoir l'apiculture et les produits de la ruche. Remerciements à tous les participants.  
2) Bonne organisation et succès de l'opération « bidons - sirop de nourrissage », le président en profite pour reverser au cercle la petite « promo » offerte par Edy Résimont.  
3) Privilège de quelques-uns (4 membres) de participer à la conférence de Guy Séressia. Dommage pour les autres, et encore nos remerciements à Guy pour son implication.

4) Présentation des comptes 2012 par Jean-Marie Lecoq et rapport des vérificateurs Alain Bolain et Thierry Dulait. Décharge par l'Assemblée générale entérinée. Les vérificateurs aux comptes sont reconduits dans leurs fonctions pour 2013.  
5) Les cotisations passent à 30€ par membre effectif, à 15€ pour les sympathisants.

6) Souhait de Jaap Appels de démissionner de son poste de secrétaire-adjoint.  
7) Nous n'avons toujours pas de secrétaire. Monsieur Paul Wadeux (absent pour cause de force majeure familiale) pose sa candidature par l'intermédiaire du rédacteur.  
8) Tous les autres membres du comité démissionnaires et rééligibles aux postes qu'ils occupent sont reconduits dans leurs fonctions, vu l'absence de candidats.

9) Le cycle des conférences est entériné. Plusieurs membres aimeraient y ajouter si possible un voyage-étude avec visite d'un rucher, et pourquoi pas organiser une excursion d'une journée. Denis Struyve se propose d'aider à l'organisation de ce voyage, et Roger prendrait les premiers contacts « apicoles », peut-être chez Pierre Polus.

10) Vous trouverez par ailleurs le menu du souper de la Saint-Ambroise du 15 décembre au restaurant « *L'Ô de SAMME* » rue de Samme, N°24 à Arquennes.

**MERCI de RESERVER avant le 1<sup>er</sup> DECEMBRE pour aider l'organisation de Guy Van Ael.**

Repérés dans la revue de l'Abeille du Hain, voici deux recettes curieuses que je n'ai pas placées en rubrique « cuisine », puisqu'il s'agit de « traitements naturels » contre varroa. Plusieurs d'entre nous refusent de traiter, d'autres s'y résignent souvent, on ne sait plus que faire.

Voici les formules telles quelles, naturelles et bon marché. Pourquoi ne pas les essayer ?

### L'ail et le sucre en poudre contre varroa

Je crois qu'il est temps pour moi de faire connaître mon expérience avec le sucre en poudre et l'ail dont je me suis servi comme traitement anti-varroa depuis 1995.

Voici comment je prépare mon mélange d'ail pur et de sucre en poudre. Il vous faut :

1 Une livre d'ail en poudre et 4 livres de sucre en poudre. Avec cette quantité, je pourrai traiter 20 nids à couvain à raison de 4 onces par ruche. Je mélange tout minutieusement.

2 Saupoudrer le sommet des cadres à couvain avec une once (28g) de mélange sans sortir les cadres.

3 Vous pouvez traiter n'importe quand il y a des varroas mais je préfère traiter au début du printemps ou à la fin de l'hiver et aussi au mois d'août.

4 S'il y a encore des varroas, il faudrait traiter une deuxième fois une semaine ou deux plus tard pour tuer les varroas qui étaient dans le couvain operculé et qui sont à présent sortis.

5 Je ne me sers que de ma main pour éparpiller le mélange sur les cadres et les abeilles.

6 Mes abeilles sont inspectées tous les ans par le responsable apicole. En 2005, on n'a détecté aucun varroa ni autre parasite dans les ruches.

*Jesse Adams (American Bee Journal mars 2006)*

<http://www.apiviki.eu/index.php?title=Varroa>

Celle-ci nous vient de Pologne, écrite en Anglais par *Dominik Ptak* 14 novembre 2011

Sur le site <http://forum.beemaster.com/index.php?topic=27606.0>

Je vous en livre une traduction approximative

Tout d'abord Ptak veut dire « l'oiseau » en Polonais, mais passons au texte.

### Le jus de citron et le sucre contre varroa

I'm a beekeeper from Poland. « Bee Vital Hive Clean » is popular in my country...

En fait BVHC est un traitement doux préconisé en Europe de l'Est, mais interdit chez nous.

Mon opinion est que, après utilisation une utilisation de jus de citron et sucre en poudre, le linge sur le plateau du fond est similaire au linge après une utilisation de jus de BVHC.

J'ai observé qu'il active aussi l'instinct de nettoyage des abeilles.

Jus de citron + Sucre en poudre

½ litre de jus naturel de citron + ½ litre de sirop de sucre (1 :1) = 1 litre de produit pour le traitement : disperser 50 ml par ruche. Varroa tombe 1 semaine après application.

J'ai expérimenté le 2 novembre (sans couvain) avec du jus de citron et contrôlé 7 jours plus tard avec une fumigation à l'amitrase. Efficacité 90%. (On pourrait objecter qu'il s'agit de fait d'un traitement chimique dans ce cas, mais je serais partisan d'essayer le produit et d'ensuite vérifier sans fumigation).

½ litre de jus naturel de citron + ½ litre de sirop de sucre (1 :1) = 1 litre de produit pour 20 ruches. On dégoutte 50 ml de produit par ruche ou 5 ml au dessus de chaque ruelle.

Le produit doit être tiède et frais.

**Le président et les membres du comité du Cercle Royal Apicole de Nivelles ont le plaisir de vous convier à participer à notre « grand souper de la Saint-Ambroise », patron des apiculteurs :**

## INVITATION

Le souper de notre fête de Saint-Ambroise se déroulera

le samedi 15 décembre 2012 à 20 h

*L'Ô de SAMME*

(Rue de Samme, 24 à Arquennes juste après de l'ancien canal)

Participation aux frais 45€ tout compris

Comme chaque fois, nous aurons le choix entre deux menus « numérotés ».

Veuillez SVP contacter **Roger Bauduin** au **067 / 21.77.03** pour les lui communiquer.

*L'Ô de SAMME*

Entrées :

(1) ***Duo de Saumons :***  
Mi-cuit et fumé, Salade de jeunes pousses

Ou

(2) ***Salaison de Gibier :***  
Sur toast croustillant ; Jambon de sanglier et Terrine de gibier

Plats :

(3) ***Le pavé de dinde :***  
Cuit à basse température, Purée de châtaignes, sauce à la Sauge

Ou

(4) ***Le filet de Plie :***  
Sauce Mousseline, Risotto et légumes de saison

Dessert ou fromage :

(5) ***Trio de Desserts***

Ou

(6) ***Assiette de Fromages***

On choisit 1 ou 2 pour l'entrée, 3 ou 4 pour le plat et 5 ou 6 pour la fin du repas.