

## Recettes de cuisine au miel

Aujourd'hui, tout d'abord une tranche de **l'histoire du pain dépicés**

Gâteau nomade depuis son origine, le pain d'épices nous fait voyager à travers le monde. Les premiers gâteaux qui se rapprochent du pain d'épices remonteraient aux temps des Egyptiens. Ceux-ci consommaient un pain au miel. Puis les Grecs se délectèrent de « melitounta » à base de farine de sésame enduit de miel. De même que les Romains connaissaient le « panis mellitus » un pain frit arrosé de miel.

Le pain d'épices, tel que nous le connaissons, serait d'origine chinoise, le « Mi-kong ». « Pain de miel » fabriqué avec de la farine de froment, du miel et des plantes aromatiques. Au XIIIème siècle, le Mi-kong est une ration de guerre des soldats de Gengis Khan qui le répandent alors dans les pays arabes. C'est au Moyen-Age, lors des croisades, que les Occidentaux rapportent la recette et les épices. Une première mention du « Lebkuchen », pain d'épices en Allemand, est faite à Ulm en 1292, puis il se répand dans les monastères du Saint-Empire. En 1453, le pain d'épices se trouve sur les tables des moines cisterciens de Marienthal (Alsace) à l'occasion des fêtes de Noël.

Plus tard, à l'époque moderne, des pains d'épiciers se distinguent et le pain d'épices devient une friandise. En Alsace, ils forment une corporation à laquelle Henri IV octroie des statuts en 1596.  
*WWW.biscuitsgâteaux.com*

Pour suivre, une recette de **pain dépicés** (pour 8 personnes)

250 grammes de MIEL (type « toutes fleurs »), 200 grammes de farine, 1 sachet de levure, 50 grammes de cassonade, 2 cuillères à soupe d'eau, 1 œuf, 1 pincée de sel, 10 grammes d'épices (cannelle, gingembre, clou de girofle, noix de muscade)  
Facultatif : des noix, des noisettes, écorces d'orange.

Préchauffer le four à 190°C (thermostat 6-7).  
Délayer le MIEL dans l'eau chauffée. Ajouter la farine en mélangeant énergiquement pour éviter les grumeaux. Incorporer la levure, la cassonade, l'œuf et le sel. Mélanger à nouveau.  
Ajouter les épices (et les noix). Verser la pâte dans un moule à cake. Enfourner 30-35 minutes.  
Vérifier la cuisson et laisser refroidir un peu avant de démouler. *WWW.biscuitsgâteaux.com*

Ensuite, deux « mini-recettes », très simples.

### Entremet des neiges au MIEL

200 gr fromage chèvre frais, 20 cl crème fraîche, 100 gr MIEL « multifleurs », 1 Càcafé cannelle.  
Ecraser le fromage de chèvre et mélangez-le au MIEL et à la cannelle. Fouetter la crème fraîche.  
L'incorporer délicatement au fromage. Répartir cette préparation dans des coupelles et arrosez d'un mince filet de MIEL.  
*Recette J.M.G. Promocook*

### Crêpes à la pomme, au MIEL et au cidre

Pour 4 personnes. Préparation 15 minutes, cuisson 5 minutes.  
12 crêpes prêtes, 4 pommes « golden », 4 cuillères à soupe de vinaigre de cidre.  
100 gr de raisins secs, 90 gr de beurre, 50 gr de pistaches, 4 cuillères à soupe de MIEL de bruyère, sucre glace.

Faire tremper et gonfler les raisins dans de l'eau chaude. Eplucher, épépiner et couper les pommes en petits dés. Hacher grossièrement les pistaches.  
Dans une poêle, faire fondre le beurre et dorer les pommes, ajouter les raisins égouttés, puis le MIEL, le vinaigre de cidre et 4 cuillères à soupe d'eau.  
Laisser bouillir quelques secondes à feu doux. Incorporer les pistaches et retirer dès l'absorption du liquide de cuisson. Faites chauffer les crêpes puis répartir la garniture au centre de chacune. Repliez-les et servez-les rapidement saupoudrées d'un peu de sucre glace. *Recette Promocook*

## Le petit mot du rédacteur : Mes très chaleureux meilleurs vœux

Si j'ai bien retenu la maxime, rouge sera la couleur des reines 2013. C'est aussi la couleur du costume du Père Noël et une des dominantes de ces périodes de fêtes déjà un peu derrière nous.



Quoi qu'il en soit, je vous présente à tous en mon nom et en celui du **Comité du Cercle Apicole nos Meilleurs Vœux** de très bonne nouvelle année 2013, qu'elle vous offre santé et bonheur dans les familles.

Sans être devin, bien que j'avais préparé l'anniversaire de mon épouse le 21/12 sans trop trembler, j'irais jusqu'à dire que cette nouvelle année ne peut être que meilleure pour l'apiculture. Chaud quand il faut, sec quand il faut, froid quand il faut... pas à l'envers avec une ruche « aux pommiers » sans un atome de nectar de pomme dans le miel. Ou du miel bleu, ou des colonies mortes, et que décidera l'Union Européenne à propos du pollen transgénique dans les miels ? On le voit, il y aura encore à débattre cette année.

A ce propos, nous vous offrons une petite affiche d'une ancienne pétition d'organisations françaises anti-OGM. Ils distribuaient des surplus d'affiches à des cercles apicoles. Les dates sont certes dépassées, mais l'action continue, et il y aura beaucoup de mouvements à l'Union Européenne en 2013 sur ces sujets.

J'en profite pour faire une petite mise à jour personnelle : je ne suis pas anti-OGM pour le principe. Même si c'est celui de précaution qui devrait être suivi. Les mutations génétiques qui ont conduit à l'évolution des espèces étaient d'ailleurs des modifications de gènes, on est bien d'accord. Le gène « résistance au froid », ou celui « tient malgré la sécheresse » prenait le dessus et renforçait les générations suivantes. Le souci actuel, c'est que l'on choisit quel gène transformer (en fonction de nos besoins) (et souvent dans un souci de rentabilité directe). On transvase entre espèces, du végétal vers l'animal, ou l'inverse, on crée des plantes qui résistent à des fléaux mais sans prévoir les conséquences insecticides, par exemple, dont les abeilles sont les grandes victimes.



### Quelques mots de l'an passé :

- 1) Voir plus loin la signature de la Charte PCDN de Nivelles. On va enfin passer à du concret ☺
- 2) J'ai beaucoup apprécié « Couleur-Miel » organisé à Floreffe par les Ruchers Wallons. Il faut leur rendre que c'était très complet et intéressant et ça vaut le coup de parfois se déplacer vers ces « grand-messes » de l'apiculture ne fut-ce que pour les rencontres.
- Plus tard :** 3) Même si nous ne l'apprécions pas tous, le CARI organisera un Congrès Européen d'Apiculture couplé au prochain « Couleur-Miel » à Louvain-la-Neuve en automne. Donc à surveiller.

### Quelques mots pour l'an nouveau :

Ce n'est pas pour l'argent en soi, mais plusieurs membres du Cercle n'ont pas encore payé leur cotisation 2013. Notre trésorier Jean-Marie Lecoq **DEVAIT** fournir la liste des membres pour le **22 décembre** (après la fin du monde, on ne sait jamais...). Il n'y a pas de gros souci pour les retardataires, si ce n'est que leur « Belgique Apicole » de janvier risque de leur parvenir avec leur numéro de mars. Mais ce serait sympa pour Jean-Marie d'essayer de se mettre en ordre le plus vite possible, car c'est un peu compliqué de fournir des listes à rallonge, avec les risques d'oubli ou d'erreurs de transcription. Cela vaut aussi pour moi qui n'ai peut-être pas assez insisté lors du précédent numéro de notre petite revue. **Merci de réagir vite...**

Salutations à vous tous,

*JF Charlier*

## Cycle des conférences du Cercle apicole de Nivelles

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

- 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, Sans doute une excursion avec visite d'un rucher.

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

Un vent tout aussi favorable que celui du mois dernier (mais officiel) parvenu du CARI nous a indiqué que nous les recevrons bientôt avec réception, étalonnage en décembre, et distribution en janvier. J'avancerai la somme comme convenu l'an passé et les distribuerai ensuite.



### Condoléances

Nos pensées émues en souvenir de la maman de Donat Kartheiser, membre de notre Cercle.

Madame **GIOVANNA NASCIMBENI**

décédée le 7 décembre dernier à 73 ans.

Sincères condoléances à Donat et sa famille.

**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. Je vous remercie d'avance

Vous pouvez me contacter au 0495/687 853 ou mail [caubergbsdaniel@hotmail.com](mailto:caubergbsdaniel@hotmail.com)



### Êtes-vous sur la photo ?

Nous allons débiter un cycle de présentation d'apiculteurs membres du Cercle Apicole Nivellois. Dès la page suivante, un portrait de notre ami Jaap Appels, apiculteur depuis plus de 40 ans et qui fut membre du comité.

(Sur cette photo, un ascendant de notre président nommé Louis Bauduin devant une ruche traditionnelle).

Inscentinel aura alors commercialisé sa technologie et, d'après Freddy Cook, le succès devrait être automatique : la méthode est fiable, peu coûteuse, les abeilles sont bien traitées ... « Et il y a d'autres applications possibles en dehors des aéroports : après tout, les abeilles peuvent détecter n'importe quoi, à condition que ça ait une odeur ! » Leur flair pourrait ainsi servir à déceler des bactéries dangereuses dans les usines alimentaires, ou encore à établir des diagnostics médicaux en sentant des molécules émises par un organisme sous l'action de telle ou telle maladie...

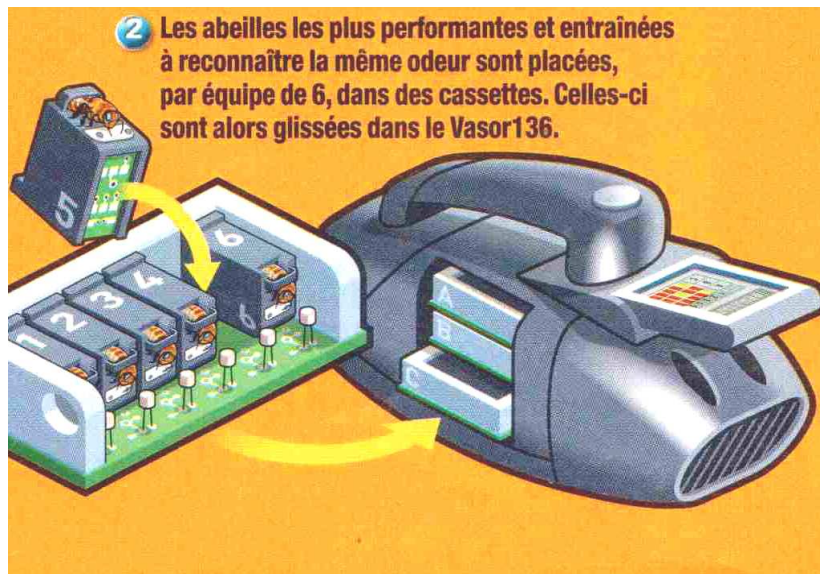
Mais c'est peut-être sur les champs de bataille que le flair des abeilles sera d'abord exploité. En 2004, l'armée américaine a testé le talent des agentes spéciales entraînées par Inscentinel: feraient-elles de bonnes démineuses dans le feu de l'action? Ils les ont donc soumises à un test: sont-elles capables de désigner, dans un convoi de véhicules, lequel est piégé? Trop facile pour les insectes ! TNT, C4 ou encore peroxyde d'hydrogène, pas un des produits n'a échappé à leur flair. Bon, reste à trouver un moyen simple de déployer, en zone de combat, le camp d'entraînement des abeilles et leurs ruches...



### À la niche, les chiens démineurs !

Mais pourquoi préférer les abeilles à d'autres animaux déjà utilisés pour détecter les explosifs, comme les rats ou les chiens? D'abord, la rapidité et le faible coût de leur entraînement : le conditionnement ne dure que quelques minutes et revient à quelques centimes par recrue. À titre de comparaison, entraîner un chien pour la détection d'explosifs prend quatre à six mois et coûte près de 28000 euros! De plus, il est difficile d'avoir à sa disposition un grand nombre de chiens-renifleurs disponibles 24 heures sur 24, sept jours sur sept. En revanche, à condition de posséder une ruche, rien de plus simple que d'avoir en réserve des centaines d'abeilles-renifleuses qui peuvent se relayer en permanence. Et comme les chiens, leur odorat est beaucoup plus puissant que celui du plus grand nez humain : elles peuvent détecter « l'équivalent de quelques gouttes d'une substance dans une piscine olympique » , résume Freddy Cook.

Avec de telles agentes de sécurité, c'est sûr, les aéroports seront bien gardés! •



## Qui êtes-vous ? Qui sommes-nous ?

Premier sur notre liste de membres, nous commencerons les présentations par **JAAP APPELS**, tenant d'une certaine tradition « naturaliste ».



Né en 1929 à Amsterdam, il a vécu très peu de temps en Hollande, et suivi sa famille dès son enfance vers la Belgique à Uccle. Plus tard, il a obtenu son diplôme d'Humanités à l'Athénée de St-Gilles. Un séjour en Angleterre pour apprendre l'Anglais, ensuite après-guerre le lancement de son entreprise d'importation en confiserie. Ce qui lui donnera la connaissance et l'envie des goûts sucrés ☺.

Jaap a ensuite rejoint une société Warrant de crédit sur marchandises. En quelques mots, il s'agissait d'aider les banques à couvrir des crédits d'entreprises dans l'import-export. Tout cela consistait à organiser des contrôles sur containers et croisement d'infos avec factures, documents, etc. Jaap a trouvé son compte avec ce travail diversifié puisqu'il y est resté plus de 25 ans jusqu'à la fin de sa carrière.

Pendant ce temps, il n'oublia pas l'essentiel puisqu'il rencontra la pétulante Raymonde avec laquelle ils eurent un fils, Hugues, dit Hugo, et ils s'installèrent à Nivelles en 1973.

Découvrant un jour une annonce contact apicole proposant de devenir apiculteur, Jaap s'est inscrit à l'école d'apiculture de Mariemont, celle-là même que nous avons été visiter l'an passé. Dans sa maison (des plus) campagnarde pour ceux qui connaissent l'endroit, il a installé 5 ruches achetées chez un éleveur de Basse-Wavre dans un rucher couvert. Tenant d'une politique plutôt « naturaliste » comme déjà dit, Jaap était partisan de peu d'interventions dans les ruches. Il se contentait de récolter un peu de miel pour sa consommation familiale. Par ailleurs, suite à sa rencontre avec les apiculteurs nivellois, il s'est investi dans le comité du Cercle Apicole de Nivelles jusqu'il y a peu.

Car Jaap a décidé d'arrêter à ce niveau. Il va bien sûr toujours participer aux activités du Cercle, mais il a pensé arrêter l'apiculture et les obligations statutaires de secrétaire-adjoint au comité. Je tiens personnellement à dire que Jaap m'a fait un magnifique cadeau en me donnant sa dernière colonie pour me permettre de relancer deux ruches bourdonneuses fin août.

Mais j'espère aussi qu'il ne va pas vraiment arrêter... Diminuer certes, les activités apicoles, mais après remise en ordre et démontage de son rucher que nous avons programmé au printemps, il remontera une belle ruche (provisoirement vide) en espérant qu'un essaim s'y loge. C'est tout ce qu'on lui souhaite afin qu'il puisse tout de même aller paisiblement surveiller « au trou de vol ».

JfCh.

## Enquête auprès de nos membres

Nous ne doutons pas d'une certaine solidarité, ou solidarité certaine entre les apiculteurs. Néanmoins, chacun ne sait pas toujours à qui s'adresser pour recevoir un coup de main. Lors de la dernière AG, Jacques Bernier proposait de confectionner une liste avec adresses et numéros de téléphone des membres du Cercle Apicole afin de pouvoir se contacter en cas de besoin. Bonne idée, mais pour éviter tout souci à celui qui ne veut pas voir divulguées ses coordonnées, nous demandons de nous le signaler. Et nous confectionnerons la liste pour ceux qui le souhaitent.

JfCh.

## La petite page scientifique

### Un Belge découvre trois espèces d'abeilles

Trois entomologistes, dont 1 un Belge, issus respectivement de l'Institut royal des Sciences naturelles de Belgique, de la Cornell University (USA) et de Natural History Museum de Londres, ont mis au jour trois nouvelles espèces d'abeilles.

« Nous les avons découvertes en Afrique du Sud, explique Alain Pauly, chercheur belge auteur de la découverte. Il s'agit d'abeilles sauvages comme il en existe déjà 15000 espèces dans le monde. Nous pensons d'ailleurs qu'il est possible d'en trouver encore près de 5000 ». Si cette découverte semble mineure pour nous, elle pourrait s'avérer utile pour la région du Cap (lieu de la découverte) et pour la science dans son ensemble. « Nommées Hymenoptera, Apoidea et Halictidae, ces abeilles possèdent leur intérêt, confie le chercheur. Elles font partie d'un groupe très primitif d'insectes. Pour l'instant nous n'en sommes qu'au stade des analyses mais si nous parvenons à mener nos études, nous pourrions déboucher sur un exposé de l'évolution du comportement de ces abeilles jusqu'aux espèces plus récentes ».

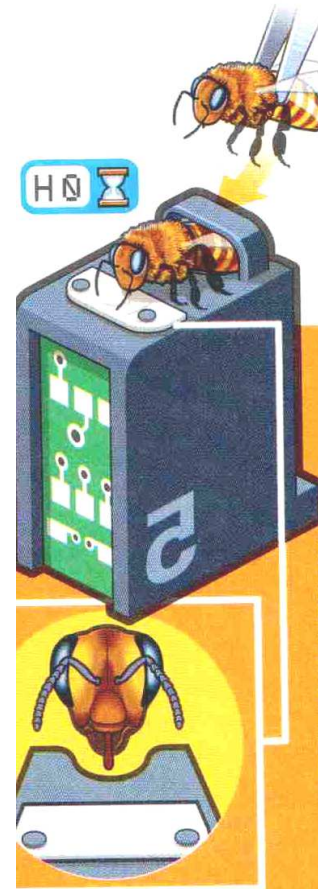
Ces petits insectes, dont la taille est comprise entre 6 et 7 mm, auront également un impact sur l'environnement. En butinant, elles permettent le développement de la flore locale.

« Il sera toutefois impossible et même inutile d'importer ces insectes en Belgique poursuit Alain Pauly. Puis la Belgique comprend déjà 300 espèces sauvages. Notre n'envisageons donc nullement une tentative de croisement ». Pourtant notre pays aurait bien besoin d'un renouveau apicole. La situation de l'apiculture belge n'est pas glorieuse, concède Alain Pauly. Et notre trouvaille n'y changera rien d'un point de vue économique ou pratique pour la Belgique. Notre job est d'inventorier les espèces dans un but scientifique ».

« Vers l'Avenir » samedi 1<sup>er</sup> décembre 2012

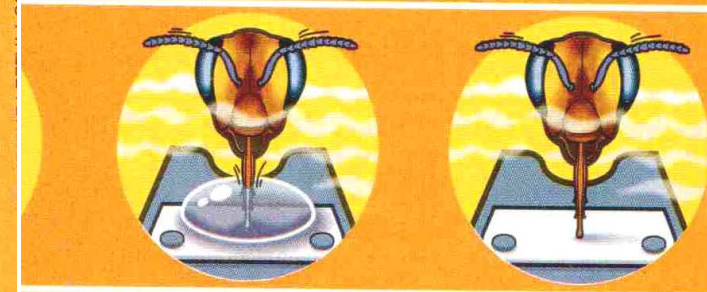


Cinq quenottes, pas une de plus, ornent ce bout de mâchoire inférieure vieux de 6500 ans déterré en Slovénie au début du XX<sup>ème</sup> siècle. Il y a quelques mois, des spécialistes ont découvert qu'une fissure dans la canine (flèche orange) avait été colmatée par de la cire d'abeille. Or, ce matériau, facile à trouver et à travailler, reste bien stable dans la bouche une fois durci. L'hypothèse d'un plombage, destiné à empêcher le propriétaire de la dent (un Européen de moins de 30 ans) de trop souffrir en mangeant, est donc plus que probable. Sauf que... en toute rigueur, on ne peut pas l'affirmer. En effet, les techniques archéologiques ne permettent pas de savoir si la cire a été posée avant ou après la mort. Si ce n'est pas le boulot d'un dentiste, c'est celui d'un croque-mort.



### UNE MISSION DE HAUT VOL

**1** L'abeille est placée dans un petit casier. On envoie de l'air frais pendant 15 secondes, l'odeur à reconnaître durant 6 secondes, puis on lui présente une goutte de liquide sucré, qu'elle boit. Au bout de 5 à 7 cycles, plus besoin de friandise, elle tire spontanément la langue quand elle sent l'odeur.



Ce temps-là, elle le passe à bord du Vasor136 (pour Volatile Analysis by Specific Olfactory Recognition). Cette machine au nom de vaisseau spatial et au look d'aspirateur de table peut accueillir jusqu'à 36 abeilles renifleuses. Toujours maintenues en casier individuel, elles y sont placées par rangs de six et sont alors totalement isolées du monde extérieur. Ce temps-là, elle le passe à bord du Vasor136 (pour Volatile Analysis by Specific Olfactory Recognition). Cette machine au nom de vaisseau spatial et au look d'aspirateur de table peut accueillir jusqu'à 36 abeilles renifleuses. Toujours maintenues en casier individuel, elles y sont placées par rangs de six et sont alors totalement isolées du monde extérieur. Lorsque l'on souhaite faire analyser un échantillon d'air par ces renifleuses, en approchant le Vasor136 d'une personne dans un aéroport, par exemple, il suffit d'appuyer sur un bouton : cela entraîne l'aspiration d'un peu d'air extérieur vers les abeilles. Si ces dernières sentent l'odeur qu'elles ont été entraînées à reconnaître, elles tendent la trompe. Celle-ci passe alors devant un détecteur (une cellule photoélectrique, comme celles qui repèrent votre présence et allument la lumière quand vous entrez dans une pièce), qui enregistre le mouvement. La réaction des abeilles s'affiche sur un même écran. « Si vous voyez juste une ou deux abeilles sur trente-six réagir, il n'y a pas de risque, vous pouvez laisser partir le passager, Mais si quinze ou vingt sont en alerte, alors c'est positif », explique Freddy Cook. Si vous prenez l'avion dans les prochains mois, vous ne risquez pas de vous faire renifler par des abeilles. Mais d'ici deux ou trois ans, sûrement !

## **Nivelles : Signature de la charte PCDN**

Depuis ce vingt-quatre novembre 2012, la ville de Nivelles est officiellement engagée dans le projet « Plan Communal de Développement de la Nature (PCDN). La signature de la charte PCDN a eu lieu en présence des mandataires communaux, de la représentante du Ministre de l'Agriculture et de l'Aménagement du Territoire et de l'agent de la Fondation Rurale de Wallonie. Par cette signature, les différents partenaires s'engagent à faire vivre le PCDN et ainsi à prendre en compte le développement de la nature dans la Commune. Cette manifestation a d'ailleurs été intégrée dans le cadre de la journée de l'arbre, à laquelle Nivelles participe traditionnellement. Différentes activités avaient été organisées pour représenter le PCDN et sensibiliser le public à l'environnement.

La participation citoyenne est fondamentale dans ce type de projet et cette cérémonie, qui marque une première étape importante, est l'aboutissement d'un travail de fond. Tout a commencé en 2010, année de la biodiversité. La commune de Nivelles avait organisé une table ronde réunissant des représentants d'associations et des citoyens. Ceux-ci ont créé une carte reprenant différents sites qui avaient, à leurs yeux, un potentiel floristique et faunistique. Une exposition biodiversité a été organisée et diverses actions ont été entreprises (conférence compostage, pose de nids à hirondelles, etc.).

Suite à cet engouement, la commune de Nivelles a répondu à l'appel à candidature de la Région wallonne pour mettre en route un Plan Communal de Développement de la Nature, outil permettant de mieux globaliser les actions "nature" et d'aller plus loin tout en faisant appel à la participation citoyenne. Fin 2010, la commune recevait une réponse positive de la Région Wallonne.

En juin 2011, sous l'impulsion d'une coordinatrice, mademoiselle Mailis Neuwels, et avec l'accompagnement d'un agent de la Fondation Rurale de Wallonie, la commune a invité les citoyens à une présentation du PCDN et de l'objectif de l'étude du réseau écologique de la commune, étude prise en charge par le bureau Agro-Bio-Tech de Gembloux. Lors de cette soirée, les participants ont été invités à énoncer leurs premières envies de projets afin de pouvoir déterminer plus tard des groupes de travail thématiques (GT). En juillet, en réunion plénière du PCDN, 6 GT furent formés : Abeilles, Jardins, Protection et Aménagement de Sites, Sentiers, Zones humides et cours d'eau, Sensibilisation. Les groupes ont alors commencé à rédiger des fiches-action qui détaillent les projets qu'ils veulent mettre en oeuvre.

En mai 2012, le bureau d'étude a présenté son rapport final concernant le réseau écologique et les différents groupes de travail ont approuvé les fiches-action. Pendant l'été 2012, le plan du PCDN retraçant l'historique du PCDN de Nivelles et les spécificités de Nivelles (ses groupes de travail, son réseau écologique) est rédigé et compilé avec les fiches-action. Ce document a été soumis à enquête publique en août-septembre 2012 et approuvé par les membres du PCDN, puis par le Conseil communal.

En ce qui concerne le groupe de travail « Abeilles », la première réunion s'est tenue en août 2011. D'autres ont suivi pour préciser les différents objectifs du groupe. Une série de projets voient le jour, en particulier l'aménagement et l'équipement du rucher didactique dans la réserve du parc de la Dodaine (photo 2), la prospection et l'aménagement de ruchers hôtes pour les apiculteurs à la recherche d'un emplacement, l'animation de stands didactiques dans les écoles ou lors de manifestations, en particulier celles du PCDN (photo 1)

*Ces projets apicoles appuient et complètent les initiatives déjà prises par la ville dans le cadre du plan Maya, dans lequel Nivelles est déjà engagée depuis juillet 2011 : proposition de plantations mellifères, rencontre avec les acteurs du monde apicole, sensibilisation de la population, fauchage tardif, entrée en gestion différenciée,..*

*Paul Wadeux & Mailis Neuwels (membre & coordinatrice du PCDN de Nivelles)*



Guy Van Ael (à gauche) vice-président du Cercle Royal Apicole de Nivelles en grande discussion avec « votre rédacteur » devant une « ruche-photo » de démonstration. (Photo Mailis Neuwels)



Le rucher didactique du Parc de la Dodaine (photo Paul Wadeux)

Voici un article déniché il y a un an dans « *Science et vie* » junior décembre 2011 concernant des « dressages » d'abeilles. Intéressant pour meubler vos longues soirées (humides) d'hiver. A noter que ce mois-ci, on y parle du fameux « miel bleu » d'Alsace, article publié de longue date dans notre revue du cercle apicole nivellois ☺

## Renifleuses d'élite

### Capables de débusquer le plus petit grain de pollen à des kilomètres à la ronde, les abeilles mettent aujourd'hui leur odorat au service de la détection d'explosifs.

Bienvenue dans une cellule de lutte antiterroriste très spéciale. Ses membres: des abeilles. Son rôle : débusquer des explosifs à leur seule odeur! Enrôlés en 2001 par une entreprise britannique, Inscentinel, les insectes sont des ouvrières ordinaires, qui se voient confier pendant deux jours cette mission extraordinaire. À cette fin, les élevages d'Inscentinel sont équipés d'un véritable camp d'entraînement. Tandis que la plupart des abeilles font tourner la ruche (repérage de fleurs, butinage, production de miel), quelques recrues sont prélevées pour apprendre leur nouveau métier. Un tel changement, ça ne se fait pas du jour au lendemain. Non, juste en quelques minutes!



### Une odeur suspecte. et elles tirent la langue

« Aujourd'hui, nous entraînon cent abeilles par jour », précise Freddy Cook, qui travaille à la recherche et au développement chez Inscentinel. Chaque abeille est placée avec des pincettes (au sens propre comme figuré) dans un casier de la taille d'un dé à coudre, où elle est maintenue en douceur à la jonction de la tête et du thorax (*voir schéma ci-contre*). Les scientifiques l'exposent alors aux odeurs qu'elle devra reconnaître par la suite : celle du TNT, du C4 ou de n'importe quel explosif. Puis ils lui présentent un liquide sucré : l'abeille déroule alors sa longue langue articulée - le proboscis - pour absorber cette nourriture providentielle. Plusieurs fois de suite, odeur et récompense se succèdent. « A la deuxième ou troisième exposition, l'abeille tend la trompe dès qu'elle sent l'explosif, anticipant l'arrivée du casse-croûte. Au bout de cinq à sept expositions, il n'y a même plus besoin de lui présenter la friandise : elle déroule son proboscis au moindre fumet suspect, un réflexe qui persiste pendant au moins soixante-douze heures. Bonne pour le service, la nouvelle recrue part alors en mission pour quarante-huit heures, avant d'être rendue à sa ruche. Coraline Loiseau « *Science et vie* » junior décembre 2011

## Trucs & Astuces

Nous ne sommes pas toujours certains du type de peinture à utiliser pour peindre nos ruches. Voici une **peinture à la terre** que nous a renseigné Vincent Tonglet, jeune membre du Cercle qui participe aux cours de l'école d'apiculture et que nous remercions pour sa contribution. Il s'agit d'une peinture qui ne peut s'appliquer que sur du bois, elle est très résistante et laisse le bois respirer. Cette recette a déjà fait ses preuves!

5kg de peinture pour 15 m<sup>2</sup> ; durée de la préparation: 1 heure

Ingrédients:

3.2 l d'eau, 260 gr de farine de blé ou de seigle

1 Kg de terre colorante (à trouver dans toute bonne droguerie, ex la droguerie du lion près de Sainte Catherine)

100gr de sulfate de fer (à chercher en pharmacie ou utiliser du démoissant pour pelouse)

0.4l d'huile de lin, 4cl de savon liquide

A. Faire monter 3 litres d'eau à ébullition.

B. Diluer la farine dans 20cl d'eau et les verser dans l'eau bouillante

C. Laisser cuire en mélangeant pendant 15minutes

D. Ajouter le pigment (la terre colorante) et le sulfate de fer.

E. Laisser cuire en mélangeant pendant 15minutes

F. Ajouter les 0.4 l d'huile de lin

G. Laisser cuire en mélangeant pendant 15 minutes

H. Ajouter 4cl de savon liquide pour favoriser l'émulsion de l'huile de lin.

I. Laisser refroidir.

J. C'est prêt! Si elle est trop épaisse la diluer avec de l'eau.

*Félicien Carli, Les cahiers de terres et couleurs: le petit guide illustré de la peinture à l'ocre.*

## 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 se poursuivent. Il y a 15 élèves inscrits en 1<sup>ère</sup> année et 20 en 2<sup>ème</sup>, nous sommes un peu serrés, mais l'attention et l'intérêt porté à chaque matière reste constant, nous sommes quasiment chaque fois au complet. A relever aussi le niveau d'étude général des élèves, allant de l'ingénieur au professeur, la plupart universitaires.

12/01/2013	14 h à 17 h	<b>Morphologie de l'Abeille</b>	Dr.Bierna
		Anatomie - Squelette - Fonctions digestives - Système circulatoire	Respiration -
		Systèmes musculaire et nerveux - Appareil génital	
	17 h à 18 h	Dissection de l'abeille & utilisation du microscope	
26/01/2013	14 h à 17 h	<b>Les races d'abeille</b>	J.-L.Strebelle
		Conservation de l'abeille noire en Belgique	
		Estimation du degré de pureté d'une colonie par l'analyse de l'indice cubital	
09/02/2013	14 h à 17 h	<b>Les vertus santé des produits de la ruche</b>	J.-L.Strebelle
23/02/2013	14 h à 17 h	<b>Techniques d'élevage de reines</b>	G. Seressia
		Buts - Marquage et introduction – Matériel - Choix des colonies - Cadres d'élevage	
		Nucléi – Conditions - Marquage et introduction	

### Conférences :

18/01/2013 La Reproduction des abeilles par R. Delfosse

15/03/2013 La pollinisation par J. Laroche

21/06/2013 Le pain d'abeille et ses bienfaits par Marie-Josée Greuze