

## Recettes de cuisine au miel

Il reste souvent quelque fromage après un repas de fête, voici un final qui en ravivera les saveurs.

### Tartelette des fonds de fromages aux poires (pour 4 personnes)

Un fond de pâte feuilletée, 100 grammes de fromage, (on peut choisir ses variétés).

4 dl de crème, 3 œufs, 2 poires

sel, poivre, muscade. Du sirop de Liège ou du MIEL.

Étaler la pâte feuilletée dans le fond d'un moule à tarte.

Battre les œufs avec la crème, un peu de sel, poivre et muscade (attention : les fromages sont parfois déjà fort salés). Verser dans le fond de tarte.

Poêler au beurre avec un peu de sucre les poires coupées en cubes.

Disposer les poires et le fromage haché sur l'appareil à tarte.

Cuire 30 minutes à 165°C et servir avec un peu de Miel (ou sirop de Liège)

*Touring secours Explorer N°88 Janvier-février 2013*

### Dés de céleri-rave au MIEL (pour 3 à 4 personnes)

600 grammes de céleri-rave (épluchés = poids net)

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de MIEL

une noix de beurre, sel, poivre

Taillez le céleri-rave en dés et faites-les revenir à bon feu dans une sauteuse contenant l'huile et le beurre chauds. Baissez le feu, couvrez et laissez suer 25 minutes à feu très doux. Mélangez de temps en temps.

Ajoutez le vinaigre, laissez évaporer, puis versez le MIEL.

Faites revenir à bon feu, jusqu'à ce que tout soit bien doré, rectifiez l'assaisonnement.

Servez en accompagnement de viandes ou de volailles, vous pouvez aussi ajouter des épices au choix en fin de cuisson : cumin, ras el hanout, piment, romarin, etc

*Télé Moustique du 9 janvier 2013*

### Escalopes de saumon fourrées aux quenelles (pour 4 personnes)

400 gr de quenelles de saumon, 5 larges et fines escalopes de saumon frais.

30 gr de beurre + une noix de beurre pour le plat.

20 cl de crème fraîche. 10 cl de vin blanc.

5 brins de ciboulette, 1 échalote

2 cuillères à soupe de MIEL « toutes fleurs », sel et poivre.

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Laissez le beurre ramollir à température ambiante.

Vérifiez qu'il ne reste plus d'arête dans le saumon.

Mélangez à la fourchette le beurre, le MIEL et la ciboulette dans une assiette. Salez et poivrez.

Tartinez chaque tranche de saumon d'une couche de beurre au MIEL, puis enveloppez-en les quenelles et fixez-les avec une pique en bois.

Portez l'échalote hachée et le vin à ébullition dans une casserole. Faites réduire de moitié, incorporez la crème au fouet, salez et poivrez. Laissez bouillir jusqu'à ce que la crème commence à épaissir.

Disposez les quenelles escalopées dans un plat à gratin beurré. Nappez-les de sauce et mettez 15 minutes au four en arrosant de temps en temps. Servez aussitôt.

*Recette J.M.G. Promocook*

## Le petit mot du rédacteur :

### Un pas dans un sens, un pas dans l'autre

Nous avons eu une bonne idée en vous offrant une affiche d'une organisation anti-OGM, nous étions en pleine actualité. Il y a effectivement du mouvement à l'Union Européenne sur différents sujets qui préoccupent l'ensemble des citoyens européens dont les apiculteurs en première ligne.

C'est un fait : l'Union commence (peut-être) à réfléchir à certains principes de précaution. 1) La Commission préconise un moratoire de deux ans sur les pesticides néonicotinoïdes tant décriés par les apiculteurs et les organisations qui s'intéressent à la santé « au sens large ». Mieux, 2) elle a décidé de geler les autorisations de cultures OGM pour deux ans. Tout cela moyennant acceptation des Etats et diverses procédures, mais il est un fait que les populations européennes sont en général très opposées à ces « produits ».

On pourrait s'en réjouir béatement, c'est oublier qu'en « contre-partie », la même Commission a autorisé « le recours aux protéines animales transformées (PAT) dans l'alimentation des poissons d'élevage et des autres animaux de l'aquaculture ». En pratique, on pourra de nouveau nourrir des animaux, en l'occurrence surtout des saumons, avec des farines d'autres animaux pour autant qu'on y insère pas des farines de saumon, qui propageraient le cannibalisme... Donc, on renourrira des poissons avec des farines de porc et de volailles. C'est bien dommage d'apprendre cela durant une semaine où de (possibles) bonnes nouvelles étaient apparues dans la presse. Après la crise de l'ESB, je pensais que la leçon serait retenue pour la suite : revenons à un élevage « plus nature ». Et même si les PAT resteront interdits pour les ruminants et leurs carcasses n'iront en principe pas nourrir des non-ruminants. On peut rêver.

J'ai placé en fin de revue plusieurs articles qui approfondissent un peu ces infos pour ceux qui ne les auraient pas lus dans la presse. Je me permets aussi un aparté familial. Mon père a travaillé près de quarante ans « outre-mer » dont plus de vingt années en RDC, Congo-Zaïre. Il m'a plusieurs fois parlé de certaines gestions du pays dont la partie santé publique. Les Belges avaient éradiqué la variole après tant et tant d'efforts dans les missions ou les postes sanitaires en brousse. Victoire, on n'a plus vacciné, puis est arrivé le retour de la maladie qu'il avait prédit.

Désolé de ne pas avoir eu le temps de vous parler de mes trois ruches bien en ordre à mi-février. Après hésitations, je leur ai mis un demi-Nektapol à chacune, et bonne nouvelle, il y avait beaucoup de monde « au balcon ». Apparemment, cet hiver (plus classique) serait moins préjudiciable à nos colonies. On aurait moins de mortalité d'après les divers échos. Cette fin de mois sera cruciale mais je vous invite à l'optimisme même si j'ai malheureusement perdu deux abeilles au cours des opérations. Dieu que ces deux piqûres m'ont fait du bien.

Salutations à vous tous,

*JF Charlier*

**Notre trésorier Jean-Marie Lecoq** me signale qu'il reste quelques retardataires qui ont oublié de régler leur **cotisation 2013**. Pour autant qu'ils se mettent en ordre, ils recevront leur « Belgique Apicole » de janvier en mars. **N'oubliez pas que ça couvre votre assurance RC.**

**L'enquête auprès de nos membres** pour éditer la liste pour s'entraider entre nos membres, des apiculteurs de Nivelles ou de la région suit son cours et sera terminée pour le prochain numéro de la revue. Après contact avec presque tout le monde, n'y seront pas indiqués certains pour raisons professionnelles, manque de temps, etc. Par contre, si d'aucuns veulent se rajouter à la liste, ils seront les bienvenus.

A SOULIGNER AUSSI : cette liste sera à usage interne EXCLUSIF entre nos membres.

**Hé oui, l'opération « réfractomètres » suit encore et toujours son cours**

La patience est la plus grande des qualités. Distribution en janvier? Pour la récolte?



## 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 par Edy Résimont

**La conférence sera présentée au magasin apicole « La Ruche » chez Edy Rue à Dettes N°65 à 6150 Anderlues. Téléphone Edy Résimont : 071/52.31.81**

Nous organiserons un co-voiturage pour les membres du Cercle qui le désirent

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 vienne s'intercaler en cours de saison, Sans doute une excursion avec visite d'un rucher.

### 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)

23/02/2013 14 h à 17 h **Techniques d'élevage de reines** G. Seressia

**A qui nous présentons nos sincères félicitations à l'occasion de ses soixante ans**

Buts - Marquage et introduction – Matériel - Choix des colonies - Cadres d'élevage Nucléi – Conditions - Marquage et introduction

Ensuite, nous espérons passer (enfin :) à la pratique avec la première visite aux ruches (évaluation des colonies, réserves, nettoyage des plateaux, etc) prévue le 09/03/2013 avec Mmes Beulens et Gyllins.

### Conférences :

15/03/2013 La pollinisation par J. Laroche

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



**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 [cauberghsdaniel@hotmail.com](mailto:cauberghsdaniel@hotmail.com)

Le groupe "abeilles" du PCDN organise une conférence apicole sur le thème

### L'abeille domestique, un agent de la biodiversité, une sentinelle de notre environnement

**Le jeudi 28 février, à 19H30, à la salle des mariages (Hôtel de Ville, place Albert 1er, 1400 Nivelles)**

M. LAROCHE, un conférencier apicole, nous parlera de l'abeille domestique "élevée" par les apiculteurs. Au cours du temps, l'abeille domestique s'est particulièrement adaptée (morphologiquement et sur le plan comportemental) à la récolte du nectar et du pollen est ainsi devenue un agent pollinisateur important et efficace. Malheureusement, malgré son importance vitale pour l'homme et pour la conservation de la biodiversité, nous assistons au déclin de l'abeille (et des populations des autres insectes pollinisateurs). Les causes de l'affaiblissement voire de la mort des colonies sont souvent multifactorielles. Les difficultés de survie de l'abeille traduisent parfaitement le niveau de "contamination" de notre environnement; l'abeille se révèle donc être aussi pour nous une véritable sentinelle de la qualité de l'environnement.

N'hésitez pas à transférer l'invitation à vos connaissances et aux membres de vos associations !

**Infos: Maïlis NEUWELS Conseillère en environnement**

**Coordinatrice locale du P.C.D.N. et de l'Agenda 21 local Service environnement**

Boulevard des Arbalétriers, 25 - 1400 Nivelles Tél. : 067 / 88 21 79 Fax : 067 / 88 22 87

**Paul Wadeleux** 067 / 55 74 39 & **JF Charlier** 0494 / 98 02 96

**Membres du Cercle Royal Apicole de Nivelles et du PCDN**



### Trois insecticides sont pointés du doigt et pourraient passer à la trappe.

« L'EFSA a rendu mercredi des conclusions inquiétantes sur l'impact de trois types de produits sur le nectar et le pollen », explique Frédéric Vincent, porte-parole de Tonio Borg, commissaire européen en charge de la Santé et des Consommateurs. Il a indiqué que cet avis de l'autorité européenne de sécurité des aliments avait été demandé par la Commission. « Une lettre va être adressée cette semaine au groupe allemand Bayer et au suisse Syngenta, qui produisent les pesticides comportant les trois néonicotinoïdes incriminés --clothianidin, imidacloprid et thiamethoxam--, notamment le Cruiser OSR, pour leur demander de réagir à ce rapport », a annoncé le porte-parole, précisant que les deux groupes avaient jusqu'au 25 janvier pour répondre. La Commission européenne a déjà décidé d'inscrire le sujet à l'ordre du jour de la réunion du comité permanent de l'UE en charge de ces questions prévue le 31 janvier.

Les néonicotinoïdes figurent parmi les insecticides les plus utilisés. Enrobés autour des semences, ils agissent sur le système nerveux central des insectes. De nombreuses études scientifiques indépendantes ont déjà souligné l'impact négatif de cette famille sur les abeilles et bourdons, en laboratoire et en tests contrôlés. Des États membres ont déjà pris des mesures au plan national. La France a ainsi retiré le 29 juillet l'autorisation de mise sur le marché du Cruiser OSR utilisé en traitement de semence pour le colza. Reste son usage pour le maïs qui, bien que contesté, n'a pas été à ce stade définitivement banni. L'Italie et l'Allemagne interdisent l'usage des pesticides incriminés pour le maïs, les Pays-Bas pour traiter les plantes qui attirent les abeilles, et la Slovaquie pour toutes les plantes. L'idée de la Commission européenne est d'arrêter une ligne de conduite au niveau de l'UE et d'aller si nécessaire vers une interdiction des produits incriminés.

*Vers l'Avenir et Le Soir du jeudi 17 janvier 2013, Le monde du mercredi 16 janvier 2013*

### OGM : la Commission européenne gèle le processus d'autorisations de culture

La Commission européenne a décidé de geler le processus d'autorisation de mise en culture des OGM dans l'Union européenne jusqu'à la fin de son mandat en 2014 et de rechercher un règlement négocié avec les États membres. « La Commission, si elle le veut, peut lancer le processus pour autoriser la culture d'un soja et de six maïs OGM, dont le MON810 (déjà autorisé dans l'UE mais qui doit obtenir le renouvellement de cette autorisation), mais elle ne le fera pas », a assuré mardi à l'AFP Frédéric Vincent, porte-parole du commissaire à la Santé Tonio Borg, en charge du Dossier. « Les autorisations de culture sont gelées », a-t-il précisé.

Les autorisations de mise en culture empoisonnent les relations entre la Commission européenne et les États membres. Huit pays – France, Allemagne, Luxembourg, Autriche, Hongrie, Grèce, Bulgarie et Pologne – ont adopté des clauses de sauvegarde pour interdire la culture des OGM autorisés sur leurs territoires. Le président de la Commission José Manuel Barroso a cherché à faire lever ces clauses de sauvegarde, mais il a été désavoué par les gouvernements lors d'un vote et a abandonné cette idée.

Deux OGM seulement ont été autorisés à la culture dans l'UE en quatorze ans : la pomme de terre Amflora, développé par le groupe allemand BASF, qui s'est avérée un échec commercial, et le maïs OGM MON810 de la multinationale Monsanto.

*Vers l'Avenir du mercredi 23 janvier 2013*

### Abeilles : la Commission recommande une interdiction ciblée des pesticides.

L'Union Européenne pourrait interdire pendant deux ans l'utilisation de certains pesticides mortels pour les abeilles à compter du 1<sup>er</sup> juillet si ses États membres acceptent cette mesure préconisée jeudi (17 janvier 2013) par la Commission Européenne.

« Nous avons proposé de suspendre pendant deux ans l'utilisation de trois néonicotinoïdes présents dans des pesticides pour quatre types de cultures : le maïs, le colza, le tournesol et le coton », a annoncé Frédéric Vincent, porte-parole du commissaire chargé de la Santé des Consommateurs Tonio Borg.

*Repris dans Le Sillon Belge et la revue « L'Abeille du Hain » communiqué par Daniel Gilbert*

**Les poissons d'élevage pourront à nouveau être nourris avec des farines** de porc et de volailles à compter du 1<sup>er</sup> juin, un mode d'alimentation qui était prohibé dans l'UE depuis la crise de la « vache folle » (ESB), a annoncé jeudi la Commission européenne. Approuvée par les experts des États membres en juillet 2012, la mesure autorise le recours aux protéines animales transformées (PAT) dans l'alimentation des poissons d'élevage et des autres animaux de l'aquaculture. « Elle améliorera la durabilité à long terme du secteur de l'aquaculture, car ces PAT pourraient être un substitut précieux aux farines de poisson, qui sont une ressource rare », a indiqué la Commission. « Elle est conforme aux avis scientifiques les plus récents selon lesquels le risque de transmission d'ESB entre animaux non-ruminants est négligeable pour autant qu'il n'y a pas de recyclage entre les espèces » (cannibalisme, NDLR), a souligné Bruxelles. L'utilisation des farines animales pour les ruminants est interdite depuis 1997 en raison des risques de contamination par l'encéphalopathie spongiforme bovine. L'interdiction avait été étendue en 2001 aux aliments pour tous les animaux de consommation. « La situation épidémiologique actuelle de l'ESB montre que l'UE est désormais dans la phase finale de l'éradication de l'ESB au sein de son cheptel bovin », a souligné la Commission. Les PAT resteront en revanche interdits dans l'alimentation des ruminants (bovins, ovins et caprins), de même que les PAT de ruminants à destination des animaux d'élevage non-ruminants.

*Vers l'Avenir du vendredi 15 janvier 2013*

## La petite page scientifique

### Les lucioles pour améliorer les LED

**NAMUR - L'année commence sur les chapeaux de roues pour les chercheurs de l'Université de Namur. Une découverte technologique, qui s'inspire des lucioles pour accroître l'efficacité des ampoules LED, offre une visibilité mondiale à l'institution.**

Les ampoules LED ont une durée de vie exceptionnelle, tout en ne consommant que très peu d'électricité, mais un problème subsiste. En raison de la différence d'indice de réfraction entre le matériau et l'air ambiant, une part importante de la lumière émise par les LED est réfléchie vers l'intérieur. Curieusement, la luciole est confrontée à un problème similaire lorsqu'elle produit de la lumière. Mais grâce à la structure de leur exosquelette, constituée d'une multitude d'écaillés inclinées, certaines espèces de lucioles réussissent à émettre davantage de lumière vers l'extérieur.

« En s'inspirant de la luciole, nous avons réussi à augmenter l'efficacité d'une diode électroluminescente. Les lucioles, tout comme les LED, ont le même problème, soit une faible extraction de la lumière à cause d'une réflexion interne de la lumière. Mais la luciole a trouvé une solution dans son évolution », explique Annick Bay, qui a mené les travaux de recherche, de pair avec une équipe de chercheurs de l'Université de Louvain-la-Neuve et de l'Université de Sherbrooke (Canada).

Les physiciens de l'Université de Namur ont étudié pendant plusieurs mois des lucioles sud-américaines et ont transformé légèrement des LED pour en accroître l'efficacité. Grâce à une technique de lithographie laser, des caractéristiques de l'exosquelette de l'insecte ont été reproduites sur une LED recouverte d'une fine couche de résine. Le résultat? Une augmentation spectaculaire de 55% de la lumière extraite par la LED.

Il s'agit d'une découverte importante, qui pourrait permettre aux ampoules LED offertes sur le marché d'être plus efficaces, tout en utilisant moins d'énergie.

Cette avancée technologique a eu des échos à travers le monde au cours des derniers jours. Outre des articles sur de nombreux sites internet dédiés à la science, la nouvelle a aussi été reprise par le site internet de NBC News aux États-Unis et celui du magazine WIRED

*Etienne Fortin-Gauthier Vers l'avenir du vendredi 25 janvier 2013*

### Ethanol à partir de déchets

*NDLR : Je reconnait que c'est un peu loin de l'apiculture, mais dans le bon sens, vu nos montagnes de déchets)*

Enerkem, un producteur québécois de biocarburants et de produits chimiques verts à partir de déchets (textiles mélangés, plastiques, fibres, bois et autres déchets non recyclables), annonce le démarrage d'une production d'éthanol cellulosique à Westbury, au sud-est de Montréal, grâce à la conversion de méthanol en éthanol. L'usine de Westbury doit valider le processus technologique, avant de démarrer une production commerciale.

Enerkem convertit des matières résiduelles solides disponibles en abondance (textiles mélangés, plastiques, fibres, bois et autres déchets non recyclables) en méthane, puis en méthanol, éthanol et autres produits intermédiaires entrant dans la fabrication de produits de consommation courante. Les matières résiduelles solides proviennent des municipalités.

*Le Sillon Belge du vendredi 18 janvier 2013*

## Qui êtes-vous ? Qui sommes-nous ?

Présentation aujourd'hui de **Lucien Baligant**, membre du comité depuis plusieurs années et cheville ouvrière du Cercle, notamment pour sa participation active à l'organisation des « festivités » de la foire agricole de Nivelles auxquelles le Cercle participe chaque année. C'est aussi Lucien qui s'occupe de la réservation des locaux pour nos très intéressantes conférences...

Tenant en très haute estime son premier crédo en apiculture, à savoir avant tout le RESPECT des ABEILLES, Lucien l'a toujours prouvé, quand on sait qu'il n'utilise pas de voile, ni de gants, à peine un peu de fumée et encore... Il déambule autour des ruches en short et t-shirt, se contentant d'observer et de « soigner » celles qu'il appelle affectueusement « ses filles »



Lucien Baligant est né le 8 février 1937 à Ophain, il vient donc d'atteindre l'âge de 76 ans. Au terme de la guerre, sa famille s'est installée dans la célèbre maison « aux deux sonnettes » de la rue Lagasse à Nivelles. Les primaires à l'école des Frères (Saint-Michel), puis les cours du soir pour devenir dessinateur industriel. Mais Lucien a toujours été un manuel, il on dira qu'il a forgé le métal de ses mains, et forgé bien des amitiés au cours des ans dans deux des fleurons industriels de la région nivelloise. Il travaillera à la finition des locomotives jusqu'au grade de brigadier responsable de 32 hommes à la fameuse « Brugeoise et Nivelles » jusqu'en 1965. Ensuite, mis à part un intermède de 3 ans dans l'agro-alimentaire chez Belford, il revint à ses amours métalliques en s'engageant chez « Twin-Disc » pour les 22 années suivantes jusqu'à sa pension.

C'est à cette époque aux alentours de 1990 que rencontrant notre président Roger Bauduin et sa compagne Roberte à des « thés dansants » pour pensionnés, Lucien s'est d'abord retrouvé embrigadé dans la philatélie (Roger en est aussi le président nivellois), puis tout doucement vers l'apiculture. D'abord une ruche au fond du jardin, « récolte » d'un essaim, puis d'autres avec des agrandissements successifs... Bref, Lucien s'est consacré à fond à l'apiculture jusqu'à la construction de son si joli rucher couvert au fond du jardin. Il a toujours utilisé des ruches Langstroth, les Dadant étant « *trop pessantes* » et il s'est d'ailleurs facilité la tâche en transformant des hausses Dadant en Langstroth.

Ce qui est le plus extraordinaire dans l'aventure, et Lucien ne me contredira pas, c'est son flegme auprès des abeilles. Pour qui le connaît, Lucien Baligant est un homme très (très) nerveux. Mais dès qu'il approche de la ruche, il se sent super calme et « les abeilles le sentent » dit-il. « *Je mets juste une casquette pour éviter qu'une abeille ne se prenne dans mes cheveux* ». Son secret : « *Le RESPECT des ABEILLES, jamais de geste brusque ou reposer un couvre-cadres en écrasant l'une ou l'autre, et tout se passe toujours bien* ». Dans cet ordre d'idée, Lucien n'a pas récolté l'an passé pour ne pas affaiblir encore plus ses colonies. Elles sont pourtant capables d'un gros travail, elles qui ont produit 160 kg de miel l'année précédente, mais c'est ainsi, pas de récolte en 2012.



Malgré tout, Lucien sent que les années sont là et qu'il atteint tout doucement la limite d'âge. Son épouse au doux prénom d'Aimée ne se porte pas bien du tout, ça devient difficile d'entretenir la maison, le jardin et le rucher toujours impeccables... Ils ont donc décidé d'aller s'installer auprès de leur fille à Genappe où ils recevront de l'aide en cas de besoin. Lucien est donc en train de ranger son matériel et ses outils. Je dois personnellement le remercier pour m'avoir offert son vieil extracteur. Les ruches et ses « chères filles » les abeilles vont elles aussi déménager vers Ophain pour leur part chez une de ses connaissances. Mais il n'en terminera pas tout à fait pour autant l'apiculture : « *J'aurai un œil sur les colonies car je pourrai toujours y aller de temps en temps voir si tout se passe bien...* ». Allez Lucien, c'est si beau de continuer à visiter des ruches. Genappe n'est pas loin et nous espérons te voir souvent aux réunions du Cercle où tu auras toujours une place de choix.

Jf Ch.