

## Recettes de cuisine au miel

Encore une (3) fois des magrets canard décidément abonnés au MIEL. On variera le mois prochain.

### Aux panais et épinards

2 magrets de canard, 300gr de panais, 300 gr de pommes de terre, 200gr d'épinards frais en branches, 5 cl de lait, 50 gr de beurre. Pour la sauce : 3 c à soupe de jus de pomme, 1 c à café de jus de citron, ½ c à café d'épices (curry, gingembre et cannelle en poudre), 4 c à soupe de MIEL.

Epluchez les pommes de terre. Coupez-les en morceaux et faites cuire dans l'eau salée.

Epluchez le panais et coupez-le en fins bâtonnets (5mm épaisseur).

Faites revenir les épinards dans une poêle pendant 1 minute jusqu'à ce qu'ils soient complètement fanés.

Egouttez les pommes de terre. Ecrasez-les avec le beurre et le lait. Ajoutez muscade, poivre, un peu de sel si nécessaire et mélangez avec les épinards.

Faites revenir les bâtonnets de panais dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants comme des frites. Salez et poivrez.

Quadrillez la peau des magrets avec la pointe d'un couteau pour éviter qu'il ne se déforme trop à la cuisson. Salez et poivrez les deux faces. Faites cuire les magrets côté peau pendant 4 minutes, retournez et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes.

Pendant que le canard cuit, mélangez tous les ingrédients de la sauce et faites caraméliser dans un petit poêlon pendant une minute. Tranchez le canard en fines tranches. Servez nappé de sauce, avec la purée à l'épinard et les frites de panais.

**Aux mandarines** (pour 4 personnes) Prépa 15 minutes cuisson 20-25 minutes

4 magrets (moyens), 20 cl de crème fraîche, 6 mandarines ou 3 oranges non traitées, 3 c à soupe de vinaigre, 30 cl de bouillon de volaille, 3 c à soupe de MIEL de tilleul ou autres MIELS parfumés

Prélevez les zestes de 3 mandarines puis épluchez-les ainsi que les 3 autres.

Posez les magrets dans une poêle côté peau. 10min après, lorsqu'elle sera croustillante, faites saisir l'autre face. Otez les magrets et maintenez-les au chaud. Jetez l'excédent de graisse de la poêle.

Versez le MIEL et les zestes des fruits. Dès ébullition, ajoutez le vinaigre puis le bouillon. Faites réduire 10 minutes, versez la crème et continuez la cuisson jusqu'à ce que la sauce soit nappante.

Emincez les magrets, nappez de sauce bien chaude et décorez avec les quartiers de mandarines.

*Recette J.M.G. Promocook*

### Papillote de magret au MIEL et aux poires

Un magret de canard, 2 poires, paprika, huile d'olive, papier aluminium, beurre, sel, poivre, MIEL

Découpez le magret en lamelles d'un demi-centimètre environ. Déposez-les dans un plat. Enduisez-les de MIEL. Les saupoudrer de paprika, saler, poivrer.

Eplucher, évider les poires. Les découper en lamelles.

Faites fondre du beurre dans une poêle et faites revenir les poires. Découper deux carrés de papier alu, et déposer canard et poires au centre des papillotes. Avant de les fermer, arroser d'un filet d'huile d'olive et ajouter d'une noisette de beurre. Cuire à four préchauffé TH7 (210 °C) environ 30 minutes.

Servie avec des pommes amandines ou des galettes de pommes de terre.

## Recettes de cirage

40 gr de cire

20 gr d'essence de thérébentine

10 gr huile de lin (n'est pas indispensable mais donne une couleur cire)

Faire dissoudre la cire dans l'essence de thérébentine. Ajoutez ensuite l'huile de lin.

Cire genre « Lion noir » (couleur noire)

35 gr de cire

14 gr de « noir d'os »

150 gr de benzine

86 gr de cire de caramba ou de vaseline

Ajoutez le « noir d'os » et la benzine LOIN DU FEU en malaxant jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

*Recette Roger Bauduin président du Cercle Royal Apicole de Nivelles*

## 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**

Un co-voiturage sera organisé. Rendez-vous chez Roger Bauduin  
Allée du Ploche N°4 à Nivelles

**20/05/2013**

**Foire agricole du lundi de Pentecôte**

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 Cercle Royal Apicole de Nivelles et Environs.

Les dispositions pratiques sont déjà prises mais nous aimerions pouvoir compter sur quelques volontaires pour les montage & démontage du stand ainsi que la présentation au public  
Des informations complémentaires arriveront avec la prochaine revue.

**23/06/2013** (changement de date) **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 excursion avec visite d'un rucher vienne s'intercaler en cours de saison.

L'Assemblée Générale précédée de la conférence « Plantes Mellifères de Nivelles » présentée par Roger Bauduin a été fixée au 27 octobre 2013

### Remarque concernant les conférences

Les conférences de Edy Résimont et Guy Séressia concernent toutes deux des « essaimages ».

Mais il est clair qu'il s'agit de deux conférences qui parleront de deux techniques tout à fait différentes. L'une se basant sur la reproduction naturelle de l'abeille et comment « en profiter », l'autre se tournant surtout vers des techniques qui permettent de se confectionner des reines et nucléi de réserve.

En plus de nos dates déjà réservées, pensez à cocher dans les agendas le **voyage apicole à Vielsam le jeudi 9 mai 2013**. Info dans La Belgique Apicole

### 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)

Il n'y a encore eu aucune visite (cf. météo). En principe les premières visites pratiques auront lieu les 13/04/2013 et 23/03/2013

A noter les vendredi 3 (20-22h) & samedi 4 (14-18h) mai 2013 deux cours de Guy Séressia

**Élevage de Reines** (Picking, cupularves)

**Picking en vue de l'élevage de reine**

**Conférence** : 1/06/2013 Le pain d'abeille et ses bienfaits par Marie-Josée Greuze

## Le petit mot du rédacteur :

Les apiculteurs ont pensé que tout le mouvement au Parlement Européen pour réfléchir à certains principes de précaution concernant les pesticides néonicotinoïdes était un premier pas dans le bon sens. Le moratoire de deux ans sur les pesticides néonicotinoïdes n'existera (sans doute) pas. J'ai dit il y a peu à notre président Roger que je finirais par ne plus vouloir écrire de mauvaises nouvelles dans la revue. Mais j'y suis obligé. Je vous livre en vrac un article repris dans la presse.

« Une coalition d'intérêts divergents au sein de l'Union européenne a empêché la constitution d'une majorité pour interdire pendant deux ans plusieurs pesticides mortels pour les abeilles, a-t-on appris de sources européennes. C'est un "comité d'experts" qui a pris cette décision. La Commission européenne a expliqué dans un communiqué que le vote organisé au sein d'un comité d'experts "n'a pas permis de dégager une majorité qualifiée en faveur ou contre sa proposition". Selon un décompte obtenu par l'AFP, treize Etats ont voté pour l'interdiction de ces pesticides, dont la Belgique, mais aussi la France, l'Italie, l'Espagne et la Pologne, 9 ont voté contre (République Tchèque, Slovaquie, Roumanie, Irlande, Grèce, Lituanie, Autriche, Portugal et Hongrie) et 5 se sont abstenus, dont l'Allemagne et le Royaume-Uni.

### Nouvelle proposition de compromis ?

Les abstentions de ces deux pays qui comptent chacun 29 voix ont empêché que la majorité penche dans un sens ou l'autre. La Commission a indiqué qu'elle maintenait sa proposition, car elle n'a pas été rejetée. Elle lui a apporté quelques modifications pour tenir compte de plusieurs demandes et elle peut la soumettre une nouvelle fois au comité d'experts, avec l'espoir que les pressions de l'opinion publique incitent les abstentionnistes à adopter une position plus tranchée. *"Tous les Etats jurent leur attachement à la protection des abeilles, mais dès qu'il s'agit d'agir ils trouvent toujours des objections"*, a déploré une source proche du dossier. La Commission européenne propose 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. La Commission s'est fondée sur un avis très négatif rendu par l'Autorité européenne pour la sécurité des aliments (EFSA). Les trois néonicotinoïdes incriminés - clothianidine, imidaclopride et thiaméthoxame - sont présents dans des pesticides produits par les groupes allemand Bayer et suisse Syngenta, notamment le Cruiser OSR. Plusieurs organisations s'étaient réjouies de la proposition de la Commission, estimant qu'il s'agissait d'un premier pas, tout en attirant l'attention sur ses faiblesses et les risques de ne pas amener de solution satisfaisante à long terme. Soit, mais les lobbies acharnés se sont sans doute acharnés »...

### À contre-temps de tous ces lobbies et bussiness, j'ai eu l'autorisation de Jean-Lou Palmaerts, rédacteur de la revue « Le Rucher de l'Amitié » du Cercle Royal Apicole de Jodoigne et environs de citer le Proverbe Amérindien d'un de ses amis, Heriberto...

Heriberto de Cabrera, est un Père Salésien de Don Bosco, qui s'occupe d'enfants en difficulté à l'Ile Maurice. Il se consacre actuellement à l'encadrement des jeunes (il y est directeur de trois collèges) et sensibilise ceux-ci à l'importance de la sauvegarde de la faune, de la flore de l'île et de son environnement marin. **Pour lui aussi les abeilles sont synonymes de baromètre de la nature.** Il fait part de ses encouragements aux efforts des apiculteurs au service d'une nature pourtant bien malmenée. On tire des sonnettes d'alarme partout dans le monde. A commencer par son propre pays d'origine, le Chili où il devient difficile d'obtenir des semences de maïs non transgéniques. Ce maïs est stérile alors que dans toute l'Amérique Latine celui-ci compose la nourriture de base ! En une phrase, Heriberto nous livre une citation amérindienne qui nous interpelle. Nous la partageons avec vous afin de la divulguer, en espérant que dans les années à venir l'Homme se reprenne et revoie sa façon d'utiliser une nature qu'il maltraite dramatiquement au profit d'un certain mercantilisme...

### « Quand le dernier arbre sera abattu, la dernière rivière empoisonnée, le dernier poisson capturé, alors vous découvrirez que l'argent ne se mange pas ».

Une fois de plus désolé de ne pas avoir eu le temps de vous parler de mes trois ruches. Je crains d'ailleurs qu'il n'en reste que deux, mais interdiction actuelle (30 mars, 1,5°C) de vérifier quoi que se soit. Les prévisions quelque peu plus optimistes de mi-février seront peut-être anéanties par cet hiver interminable. Il y a déjà bien longtemps que je n'ai plus ressenti une « bonne » piqûre.

Salutations à vous tous,

JF Charlier



## Quelques « brèves »

**Liste « entraide »** Nous insérons au milieu de la revue la liste provisoire des apiculteurs de Nivelles ou de la région en principe intéressés. Elle ne reprend pas encore les adresses et numéros de téléphone des volontaires. Cela permettra à ceux qui voudraient s'y ajouter ou s'en soustraire de me contacter. N'hésitez donc pas, car je n'ai pas trouvé les coordonnées de tout le monde malgré diverses recherches, la liste sera définitive pour la revue prochaine. De même, je n'ai repris que les gens qui ont expressément répondu. En outre, il s'agit en fait des volontaires prêts à «courir la campagne » si besoin est, il y donc parfois « limite d'âge ».

Les apiculteurs désireux d'obtenir un essaim et qui ne pourraient pas se libérer pour raisons professionnelles, peuvent toujours contacter Roger ou les membres du comité du CRAN comme nous le faisons auparavant . Notre président se chargeant du « dispatching » général. Et dernier point très important : cette liste sera à usage interne **EXCLUSIF** entre nos membres.

### Les réfractomètres sont arrivés.

Il me reste à fournir deux membres (qui se reconnaîtront). + un en stock suite à un désistement.

**La première miellerie mobile de Belgique** fera son apparition en RW dans les prochaines semaines, à l'initiative du ministre wallon de l'agriculture Carlo Di Antonio.

Produire son propre miel à la cote ces dernières années, mais c'est compliqué et assez cher. La Wallonie a dès lors décidé de se doter d'une miellerie ambulante, une première dans le pays selon le ministre. Cette miellerie mobile ciblera notamment les apiculteurs qui n'ont pas les moyens d'acheter le matériel (très cher) permettant de faire des récoltes. La miellerie ambulante (une camionnette) sera équipée de tout le matériel destiné à la récolte du miel et permettra de le récolter «tout en répondant aux exigences de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire». Elle sera opérationnelle pour la première récolte de 2013, soit entre mai et juin. Les personnes intéressées devront payer «une petite cotisation symbolique dont le prix n'a pas encore été défini», explique la porte-parole du ministre wallon. La miellerie sera d'abord proposée aux apiculteurs du sud Wallonie. (Info *Sudpresse* de Daniel Gilbert)

### La petite page scientifique

**Pharmacie romaine.** Une trousse de secours de l'époque romaine a été retrouvée à bord d'un navire marchand qui a coulé autour de l'année 130 avant notre ère. Les archéologues en ont extrait cinq petites boîtes remplies d'une poudre contenant du zinc, du pollen, de la cire d'abeille et de la résine de pin.

D'après les écrits de Pline (auteur d'une Histoire naturelle qui rassemblait les connaissances scientifiques de son époque), ce genre de mélange serait un médicament pour les yeux. Les archéologues l'ont confié à des chimistes pour en étudier l'efficacité.

« *Sciences et Vie Junior* » N°282 de mars 2013

Le 20 mars est sorti en salle le film « **More than honey** ». [www.morethanhoney-film.be](http://www.morethanhoney-film.be) (**DES ABEILLES ET DES HOMMES**) un film de Markus Imhoof

Vu parmi une assistance très confidentielle (7 spectateurs à Louvain-la-Neuve).

On n'y apprend pas de "grandes révolutions", mais on parcourt les champs d'amandiers de Californie, les campagnes "de pollinisation" en Chine. On rencontre quelques apiculteurs du cru.

Et surtout les paysages bucoliques des Alpes côté est, avec les élevages de Carnica.

Depuis 15 ans, de nombreuses colonies d'abeilles sont décimées partout dans le monde. De nouveaux virus? Le stress des voyages? Les pesticides? L'industrialisation du secteur de miel? Les causes de cette hécatombe ne sont pas encore établies. Nous avons pourtant de quoi être préoccupés: l'abeille est aussi indispensable à notre économie qu'à notre survie.

S'appuyant sur de récentes découvertes et grâce à des images exceptionnelles, ce film nous propose d'explorer le monde extraordinaire de ces insectes si différents et pourtant si proches de nous.

**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)