



Ce bulletin bimestriel du Cercle Royal Apicole de Nivelles et Environs a été créé en janvier 1970. Il est distribué gratuitement à tous les membres du Cercle et aux personnes de la région intéressées par l'apiculture.

Son but est d'informer les membres ne pouvant pas participer aux activités du Cercle, annoncer et commenter les conférences.

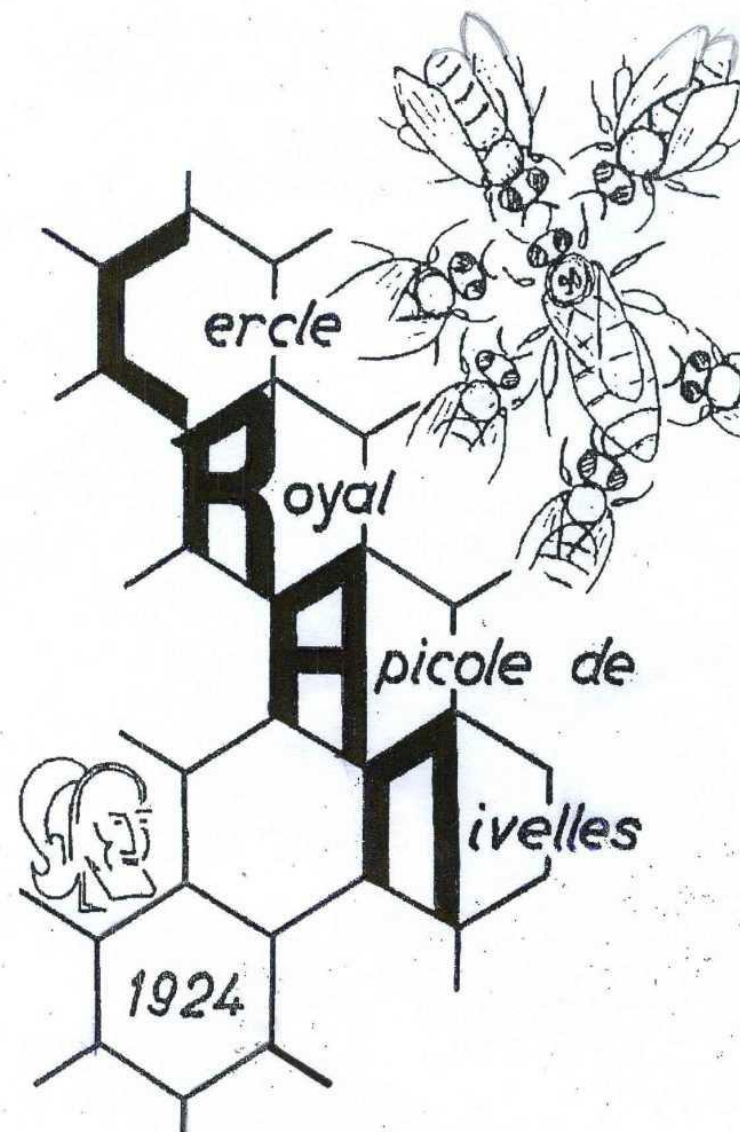
Mais aussi de faire connaître notre section auprès du public et les expositions auxquelles nous participons. Ce bulletin n'a pas la prétention de remplacer ni même de vouloir compléter la Belgique Apicole.



Nos réunions mensuelles se font à Nivelles dans un local mis à notre disposition par « Le Canotier » Grand'Place face à notre magnifique collégiale Sainte-Gertrude.

Les articles parus dans ce numéro n'engagent que leurs auteurs

Ne paraît pas en juillet et en août



N°2 AVRIL 2011

Recettes de cuisine au miel

En cas d'accident

Veillez avertir au plus vite le secrétariat du Brabant Wallon
Véronique Gillyns
Rue Champ Rodange, N°83
1410 Waterloo
GSM : 0494 / 15.31.95
loicbrossard@skynet.be

Pour une bonne conduite de votre rucher, notre section met à votre disposition une bibliothèque fort bien fournie. Adressez-vous à notre bibliothécaire préféré : Lucien Baligant

LA RUCHE chez Edy Résimont Magasin spécialisé en Apiculture

TOUT LE MATERIEL APICOLE ET DE MIELLERIE
LES PRODUITS DE LA RUCHE ET LEURS DERIVES
Ruches de 1^{ère} qualité en sapin du Nord
Cire laminée gaufrée de 1^{er} choix
Matériel complet pour l'élevage des reines
Nourrissements, Produits sanitaires
Librairie apicole, etc

Mais avant tout :

DES APICULTEURS AU SERVICE DES APICULTEURS

Du mardi au vendredi de 9H à 12H30 et de 13H30 à 18H
Les samedis de 9H à 12H30

Rue à Dettes, N° 65 6150 ANDERLUES
071 / 52.31.81

Petite annonce

A vendre : livre de Remy Chauvin
« Les abeilles et moi » aux éditions Hachette prix de 10€
Renseignements chez Roger Bauduin.

Canard rôti au miel, épices et zestes d'orange

Pour 4 personnes :
1 canard de 2 kg
4 C à Soupe huile pépins de raisin, 4 oranges non traitées
4 C à S de miel liquide
1 C à S de curry, 5 carrés de sucre, sel & poivre.

Préchauffez le four à 180°.
Prélevez le zeste des oranges, puis pressez le jus des fruits. Blanchissez deux fois de suite les zestes dans de l'eau bouillante pendant quelques secondes.
Mettez les zestes à confire 20 min à feu doux avec le sucre et un verre d'eau.
Egouttez les zestes sur une assiette.
Faites chauffer l'huile dans une grande poêle. Saisissez le canard dans l'huile chaude et colorez-le sur toutes les faces. Placez-le dans un grand plat.
Ajoutez le miel, les zestes, le curry et le jus d'orange dans la poêle, faites réduire 2 à 3 min, puis versez le tout sur le canard.
Faites rôtir le canard entre 1 H et 1H15 à 180°. Arrosez-le régulièrement avec le jus de cuisson.
Sortez le canard du four. Laissez-le reposer quelques minutes, puis découpez-le en plusieurs morceaux et nappez-le du jus de cuisson.
Déguster avec des croquettes ou une purée de pommes de terre.

(Recette extraite du magazine « Saveurs » décembre-janvier N°180)

Madeleines de la « Villa Lorraine »

(Chef Patrick Vandecasserie www.villalorraine.be « La Capitale 12/13 mars 2011)

Pour 20 pièces:
100 gr de farine
100 gr de poudre d'amande
250 gr de blanc d'œufs
250 gr de sucre cristallisé
250 gr de beurre
50 gr de MIEL

Faire chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il soit légèrement blond.
Mélanger le sucre, la poudre d'amande et la farine et pour suivre les blancs d'œufs.
Verser le beurre chaud sur l'appareil. Incorporer le miel en dernier lieu.
Mettre l'appareil dans des moules à madeleines ou de petits cakes.
Cuire 8 minutes maximum à 180°.

ASTUCES : Pour varier les plaisirs, vous pouvez ajouter un peu de gingembre dans votre appareil ou des zestes d'agrumes.

VIN : au choix, selon vos souvenirs d'enfance, un chocolat chaud ou un thé Earl Grey.

Et pourquoi ne pas relire un roman du temps perdu de Marcel Proust...

Dans la ruche

Président

Roger Bauduin

Allée du Ploche, N° 4
1400 NIVELLES
067 / 21.77.03

2^{ème} Vice-Président

Alain Schockert

Rue Fontaine Michaux, N°77
1400 NIVELLES
0475 / 48.37.44

Alain.schockert@skynet.be

Bibliothécaire

Moniteur club

Lucien Baligant

Rue Lagasse, N° 18
1400 NIVELLES
067 / 21.93.04

Rédacteur

Jean-François Charlier

Avenue du Centenaire, N°12
1400 NIVELLES
0494 / 98.02.96

Jeanfrancois.charlier@minfin.fed.be

Vice-Président

Guy Van Ael

Rue du Gendarme, N° 35
1400 MONSTREUX
067 / 21.42.44

Trésorier

Jules Verralewyck

Rue Vas-y-Vir, N° 8
1400 NIVELLES
067 / 21.57.54

Secrétaire adjoint

Jaap Appels

Chemin du Laid Patard, n°3
1401 BAULERS
067 / 84.14.89

Secrétaire à élire

Cotisations à verser au N° 000-1050693-86

Membres sympathisants : 10 € (revue du Cercle)

Membres apiculteurs : 25 €

Comprenant l'abonnement à la Belgique Apicole

L'abonnement à la revue du Cercle

L'assurance responsabilité civile pour le rucher

A noter pour les personnes intéressées un déplacement chez Norbert Heeremans qui élève des reines « Carnica » le samedi 9 avril à Erembodegem dans le cadre des cours d'apiculture.

Le petit mot du rédacteur

Chers membres du Cercle Apicole

Le plus difficile pour redémarrer la revue était de photocopier, scanner les images, les alléger car très lourdes à gérer dans les dossiers informatiques. Ensuite, il fallait déplacer ou replacer pour effectuer une mise en page correcte. J'ai voulu confectionner quelque chose proche de l'ancienne revue, mais on y trouvera de toute façon ma « griffe » et la concrétisation des remarques des membres du comité. Ceci dit, je suis bien sûr à l'écoute de toute proposition concernant l'une ou l'autre amélioration ou si j'ai laissé passer des erreurs. N'hésitez donc pas à me le signaler.

Je crois de toute façon qu'il faudra cinq ou six exemplaires pour parvenir à une nouvelle mouture de la revue qui satisfasse tout le monde...

Autre chose, parmi les diverses propositions entendues au cours des réunions du comité et des discussions chez Roger, il apparaît que certains seraient parfois désireux de vendre des livres, du matériel non utilisé ou de revendre du matériel d'occasion. Faites-nous donc parvenir vos annonces...

De même, nous demandons à nos membres qui possèdent une adresse-mail de nous la communiquer. C'est très pratique lorsqu'on a un message urgent à faire passer. Il vous suffit d'envoyer un message à l'adresse de Alain ou à la mienne. Nous pourrions donc vous contacter plus facilement.

Bien à vous, Jean-François Charlier

Annonces de nos activités Contacts : 067/21.77.03 & 02/366.03.30

Conférences du CRAN en 2011

(arrière-salle du café « Le Canotier » Grand'Place à 15H)

Le comité espère vous voir très nombreux à la conférence de ce dimanche 10 avril à 15H.

-Les maladies bactériennes par le Dr. Michel Bierna

Pour suivre :

-Apiculture pratique par Roger Bauduin agrémenté

par une visite au rucher de M. Donat Kartheiser dimanche 22 mai 2011

- EXPOSITION à la FOIRE AGRICOLE (cloître de la Collégiale)
le lundi 13 juin (lundi de Pentecôte)



Conférence de Mme Agnès Beulens sur le thème : « Le pollen »

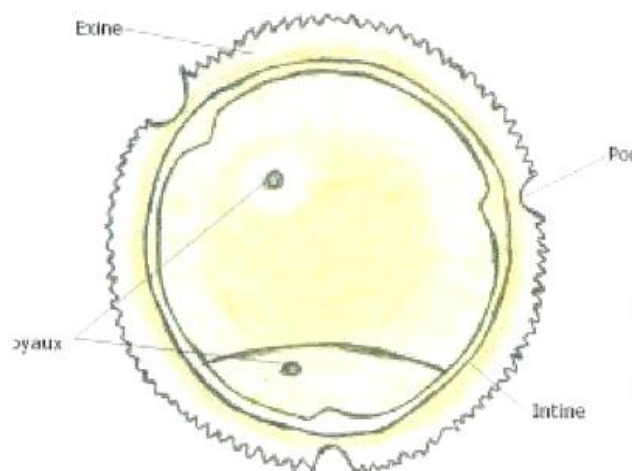
Qu'est-ce ?

Le mot « pollen » provient du latin : « farine de fleur ».

Elément mâle de la fleur porté par **les anthères** des étamines, diversement coloré et de forme différente suivant l'espèce.

Structure :

- Le cytoplasme contient 2 noyaux germinatifs portant les caractères chromosomiques ; il est entouré d'une membrane appelée intine.
- Le grain de pollen, de forme sphérique ou ovoïde plus ou moins déformée, mesure de 2.5 à 220 μ ; il est entouré par une seconde membrane épaisse dont la structure complexe en fait l'un des matériaux les plus résistants du monde : l'exine. Elle est percée de pores et on peut déjà y voir les ébauches d'ouverture.



Physiologie :

Lorsqu'un grain de pollen se dépose sur le stigmate d'une fleur, un tube germinatif, sorte de pseudopode du cytoplasme sort d'une ouverture dans l'exine et va s'étendre jusqu'à l'ovaire, à travers tout le pistil, pour y déposer les deux noyaux germinatifs. L'un d'eux va fusionner avec l'ovule pour former le futur embryon de la nouvelle plante ; l'autre va servir, avec les globules polaires (résidus de la formation de l'ovule) de nourriture à l'embryon, c'est l'endosperme.

Bibliographie :

Conférence juin 1997 : Le pollen – Hans Vermeyleen.
La récolte moderne du pollen – Bernd Dany.
Le pollen – Dr Yves Donadieu.
La vérité sur ...le pollen – G.J. Binding.
Les abeilles, pharmaciennes ailées – N. Loiriche.
Wikipédia
Dictionnaire visuel.com
La catoire fantasque.

Annonces de nos activités Contacts : 02/366.03.30 et 067/21.77.03

Conférence de l'Abeille du Hain

Rue du Zouave Français Michel, 18 à 1440 Wauthier-Braine

Monitoring du dépérissement des colonies par B.K.Nguyen
Le vendredi 15 avril 2011 à 20H

Cours de l'école d'apiculture Abeille du Hain et Nivelles

Visite avec contrôle des hausses – Contrôle de l'essaimage
Le samedi 16 avril avec Mme Beulens.

Elevage de reines le samedi 30 avril avec Guy Séressia

Visite et essaimage artificiel le samedi 14 mai avec M. Séressia



Pour fabriquer du miel prendre un rayon de soleil, le laisser tomber doucement en dessinant des serpentins sur une tranche de pain.
Mais avant, un bon conseil, allez voir chez les abeilles ce qu'elles ont en rayon !

Adaptation de l'abeille :

Les mâchoires, la toison de poils et les pattes.

La troisième paire de pattes de l'abeille est munie de **corbeilles**. Cette section de patte élargie et légèrement creuse, munie d'un **éperon** permet la formation des pelotes de pollen par addition de sécrétions salivaires (7mg chacune). Un **peigne** de poils raides facilite la récupération du pollen lui collant sur tout le corps ; enfin, la deuxième paire de pattes est munie d'une épine permettant le décrochage facile des pelotes.

Récolte du pollen :

Pour récolter le pollen, l'apiculteur place devant la ruche, au trou de vol, ou sous le nid à couvain une **trappe à pollen**. (Il faut que les abeilles occupent au moins 7 cadres). L'entrée de la ruche est alors barrée par une grille dont les espaces (5 mm) obligent la butineuse à se défaire de ses pelotes pour rentrer. Les pelotes abandonnées tombent dans un tiroir à travers un treillis qui empêche les abeilles de le récupérer.

(10 % des rentrées sans préjudice ; environ 75 g par ruche et par jour → 2 à 3 kg par ruche). Une ruche amasse de 25 à 40 kg par an.

La trappe doit comporter un tiroir hermétique à la pluie mais, suffisamment aéré pour éviter la fermentation.

La récolte doit être effectuée chaque soir en vue d'éviter la moisissure rapide du pollen. Un passage plus large pour le passage des mâles doit être prévu (ouvrir le soir).

Aussi, il faut : - le récolter chaque jour

- le sécher une nuit entre 3 et 40° à la lampe infrarouge. Il ne doit plus contenir que 4 % d'humidité.
- Le nettoyer de toutes les impuretés qui le souillent

Conservation :

Le pollen doit être séché, en couches de plus ou moins 2 cm à une température de 45° et à l'abri du soleil (les UV détériorant le pollen).

Il doit ensuite être trié afin d'éliminer les impuretés (pattes d'abeilles, ailes, ...). Ce travail peut être réalisé avec une soufflerie et avec de la patience et une pince à épiler.

Il doit être conservé dans des récipients hermétiques en local sec.

Composition : le pollen contient :

- de 30 à 40 % d'eau
 - de 7 à 35 % de protéines (selon les espèces),
 - de 19 à 36 % de glucose, (sucre et amidon),
 - 1 à 7 % de sels minéraux,
 - des oligo-éléments, de nombreuses vitamines : B1 B2 et W ; E, B3, B6- PP- BC- H
 - des hormones et des substances antibiotiques,
 - des acides aminés, des résines, des matières colorantes
- Ces caractéristiques en font un **aliment** naturel et hautement intéressant.

Usages :

Pour l'abeille :

Nourrissement des larves d'ouvrières et des mâles à partir du 4^e jour :

pain des abeilles.



Pour l'homme :

- identité des plantes
- archéologie : **la pollinologie** fournit des renseignements exacts sur les végétaux vivant il y a des millions d'années (recherches pétrolifères).
- criminologie : la présence de grains de pollen sur certains objets ou vêtements peut prouver qu'une personne se trouvait en un endroit bien déterminé.
- analyse du miel : l'étude microscopique et l'analyse du pollen apportent une preuve certaine de l'origine.

Effets :

Le pollen corrige les carences de notre alimentation

Il aurait de nombreux effets curatifs :

- effets favorables sur certains cas de diabète
- les problèmes circulatoires : provoque une remontée du taux d'hémoglobine dans le sang
- les troubles de la prostate
- les troubles digestifs : il régularise les fonctions intestinales
- les maladies de la peau et la chute des cheveux

Consommation :

de préférence le matin à jeun ; peut être mélangé au miel, au yaourt, à la confiture...

- peut être pulvérisé dans un moulin à café
- dose d'entretien et de maintien : 15 à 20 g = une cuillère à soupe.

Le rhume des foins :

Lorsque la température est chaude et sèche lors de la floraison, on compte de 400 à 12.000 grains de pollen par m³ d'air. La plus grande partie provient de plantes anémophiles : prairies, des céréales et des arbres. L'allergie est due aux substances albuminoïdes du pollen.

Il n'y a que les pollens transportés par le vent susceptibles de provoquer des allergies, car lorsque les abeilles les récoltent, elles y ajoutent nectar et salive qui assurent la pureté totale des grains.

Pollinisation :

Certaines plantes dites **autofécondes** peuvent se féconder avec leur propre pollen mais, d'autres, **autostériles**, doivent faire appel à un « agent » pour porter leur pollen sur d'autres fleurs et recevoir elles-mêmes du pollen.

Ces agents peuvent être **le vent** (la plante est dite anémophile), **les insectes** (plante entomophile) ou plus rarement **l'eau**.

L'abeille est le principal insecte pollinisateur et la destruction d'autres espèces (pulvérisations) ne fait qu'accroître son importance. On estime le travail de fécondation de l'abeille comme rapportant 7 fois plus que sa production de miel.

Le rôle de pollinisatrice, l'abeille le remplit volontiers car en échange, la plante lui fournit les éléments vitaux que sont le nectar et le pollen. La pollinisation est facilitée par le fait que l'abeille ne visite, au cours d'une sortie, qu'une seule et même espèce de fleur.

1. Réceptacle 2. Sépales 3. Pétales 4. Etamines 5. Pistil

