



Ce bulletin 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.



**Cercle Royal  
Apicole  
de Nivelles  
depuis 1924**

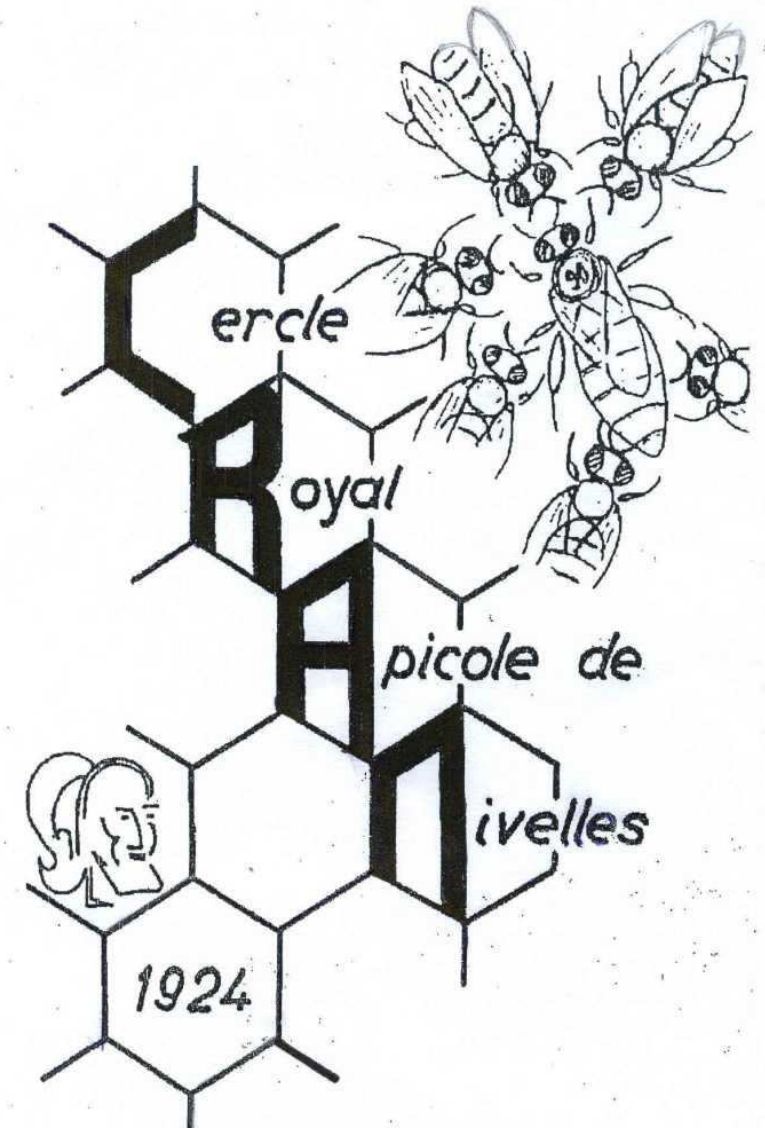
Nos réunions se font à Nivelles dans un local mis à notre disposition par « Le Canotier » sur la Grand' Place face à notre magnifique collégiale Sainte-Gertrude.

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



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 !



**N°24 / NOVEMBRE 2013**

## Recettes de cuisine au miel

### Les crevettes au MIEL

(Pour 6 personnes, préparation 30 min, cuisson 5 minutes)

500 gr de crevettes géantes crues, sans la tête

50 grammes de farine, 1 œuf, 1 citron, 1 gousse d'ail, 3 tiges de menthe, 2 c à soupe de féculé de maïs,

2 c à soupe de MIEL, 2 c à café de sauce soja, huile à frire, sel

Décortiquez les crevettes en conservant le bout de la queue. A l'aide d'un couteau pointu, pratiquez une légère incision dans le dos et ôtez le filament noir.

Battez légèrement l'œuf, incorporez-y la farine, 1 pincée de sel et 5 cl d'eau. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse. Epluchez la gousse d'ail, pressez-la et ajoutez-la à la pâte. Rincez les feuilles de menthe, égouttez-les sur papier absorbant, hachez-les finement et incorporez-les à la pâte.

Faites chauffer de l'huile dans une sauteuse ou un wok. Arrosez les crevettes de jus de citron et mélangez-les avec la féculé. Remuez le tout afin que les crevettes soient bien enduites de féculé.

Plongez-les ensuite dans l'huile bouillante pendant environ 2 min. Laissez sécher sur papier absorbant.

Faites chauffer le miel et la sauce soja dans une poêle, ajoutez-y les crevettes et mélangez jusqu'à l'obtention d'un glaçage. Servez aussitôt.

*« Gaël cuisines du monde »*

### L'échine de porcibérique laqué, sauté de légumes à l'instantané

(Pour 4 personnes)

700 grammes d'échine de porc, 200gr de soja, 1 blanc de poireau, Julienne de carottes, 2 oignons fanés, ¼ de poivron rouge, sel, poivre, piment d'Espelette.

Pour laquage : 2 c à soupe de MIEL, 2 à soupe de citron, 2 c à soupe sauce soja, 1 à soupe de paprika

Cuire dans un court-bouillon l'échine de porc durant 2 heures. Laissez reposer au frais.

Au moment de la préparation, couper l'échine en 4 morceaux et sauter à la plancha.

Quand il est bien saisi, laquer avec le mélange MIEL, citron, sauce soja et paprika. Bien caraméliser.

Faire sauter tous les légumes. Servir le tout bien chaud.

*« Touring explorer 89 de juin 2013 »*

### Tajine d'agneau à l'abricot

(Pour 4 personnes)

1 Kg d'agneau maigre (épaule ou gigot), 150 gr d'abricots secs.

2 oignons, 1 c à café de curcuma, 2 cm de gingembre finement haché, 1 c à café de cannelle, 3 c à soupe de persil plat ciselé, 1 c à soupe de MIEL, 3 abricots frais coupés en dés.

Hachez finement les oignons, faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive. Quand ils sont transparents, ajoutez le curcuma, le gingembre et la cannelle, puis l'agneau.

Mélangez et versez de l'eau jusqu'à presque recouvrir le tout. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter une heure. Ajoutez les abricots et le MIEL. Laissez cuire encore 30 minutes.

Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre. Garnissez de persil haché et d'abricots frais coupés en dés. Servez avec de la semoule de couscous garnie d'amandes effilées grillées.

(Préférez des abricots secs qui tiendront mieux à la cuisson que des frais qui se gorgeront de jus de la viande et des épices. En plus, les abricots secs permettent de préparer ce plat toute l'année. Mais l'été, vous pourrez ajouter quelques abricots frais acidulés pour atténuer le côté sucré du plat).

*« Vers l'Avenir » – Le Mag de l'été 23 juillet 2013*

### Abricots rôtis au MIEL

(Dessert pour 4 personnes)

6 abricots mûrs mais encore bien fermes, 20 gr de beurre salé, 2 c à soupe de MIEL

1 c à soupe de vinaigre balsamique, glace à la pistache, quelques pistaches pour décorer, quelques feuilles de citronnelle (sans doute mélisse)

Coupez les abricots en deux et retirez le noyau. Dans une poêle, faites chauffer le beurre, ajoutez le miel. Faites-y dorer les abricots pendant 5 minutes.

Déglacez au vinaigre balsamique et laissez cuire encore deux minutes.

Servez les abricots tièdes avec le jus de cuisson, une boule de glace à la pistache, quelques pistaches concassées et des feuilles de citronnelle.

*« Vers l'Avenir » – Le Mag de l'été 23 juillet 2013*

## Le petit mot du rédacteur :

Encore des informations très importantes dans ce numéro :

Bonjour à tous. La fin de l'année est comme chaque fois plus chargée avec notre AG qui s'est tenue il y a quinze jours, déjà la prochaine conférence (**conduite de la ruche Warré**) dans quinze jours, et le souper annuel du Cercle organisé par **Guy Van Ael** à « La Ferme de Grambais » cette année.

Tous les détails correspondant se trouvent plus loin dans la revue.

Mais je voudrais déjà dire un mot pour 2014. Ce sera une année anniversaire des 90 ans du **Cercle Royal Apicole de Nivelles**. Il est certain que nous commençons à réfléchir à organiser un événement important en plus de nos habituelles et intéressantes conférences.

D'un autre côté, la ville de Nivelles et son PCDN, pour être en accord avec leur engagement de « commune Maya », doivent organiser une « semaine de l'abeille ».

À l'heure où vous lirez ces lignes, nous serons allés (en principe à 3 membres du comité ce mercredi 6) à une réunion du « groupe abeille » pour voir les idées et propositions du PCDN, les nôtres, les engagements possibles de la ville tant en infrastructures qu'en « forces vives »... Ensuite, notre comité décidera de ce qui est le plus adéquat pour le Cercle apicole et son implication.

Mais, participation ou pas à la « semaine de l'abeille », nous aurons besoin de forces vives si nous organisons une fête du Cercle. Merci d'avance à quelques volontaires déclarés et appel aux autres.

### Quelques rappels

Se distraire en se cultivant, s'amusant ou en découvrant des facettes inconnues du monde des abeilles : N'oubliez pas le congrès d'apiculture **Become** ce week-end (9, 10 & 11) à Louvain-la-Neuve.

Moins amusant, mais néanmoins nécessaire : votre **cotisation pour 2014** pour permettre à **Jean-Marie Lecoq** de donner la liste de nos membres le plus tôt possible à l'Union de Wallonie UFAWB.

Les abonnements à la « Belgique apicole », bien sûr, et aussi l'**assurance** pour son rucher. Nous joignons un bulletin de versement dans la revue. Que ceux qui ont déjà payé cotisation nous excusent.

Les statistiques « âge de nos membres » et « revue par mail » ont débuté. À suivre...

### Quelques nouveautés

Comme vous le lirez par ailleurs dans le PV de l'Assemblée générale qui a eu lieu le 20 octobre, nous avons commandé 250 bouteilles de 75 cl de « **Bière au Miel** » du brassin du **Musée du Miel de Lobbes**. La dégustation lors de l'AG avait été concluante, et nous lancerons l'opération (pas trop secouer quand même ☺) juste avant la période des fêtes et des cadeaux.

Informations chez les membres du comité.

Le Cercle les mettra en vente à un prix de 5,50€. Pour les vidanges, nous demanderons à chacun de nous en rapporter un maximum, ou de les déposer chez Edy Résimont qui les réceptionne.

Par ailleurs, nous participerons à la « **journée de l'arbre** » du samedi 23 novembre dans le cloître de la Collégiale de Nivelles entre 9H00 et 13H00. Paul Wadeux, Gérard et Thomas Hubaux, et JF tiendront le stand **Cercle apicole – PCDN**. À cette occasion, la ville offre des boutures, des semences, diverses informations... De notre côté nous essayerons de lever le voile sur le monde de l'abeille pour les Nivellois intéressés.

Invitation « expresse » aux membres du Cercle apicole : passer chercher leur arbuste et nous saluer.

### Numérotation de la revue

Après de savants calculs, je suis arrivé à la conclusion que la numérotation des revues était déjà obsolète. En fait, nous ne sommes plus du tout bi-mensuels. Suivant le calendrier des conférences, ou d'événements ponctuels, il y aura par exemple cette année neuf numéros. Puisque il est prévu de repositionner notre revue (informatisation partielle, etc), je numérote donc en comptabilisant depuis le début tout en tenant compte du « numéro 0 » de janvier 2011. **Ceci sera donc le numéro 24**.

Apicoles & amicales salutations à tous

Jean-François



## En ces temps de veillées, un petit mot à méditer au coin du feu

### Des enfants gâtés?

Une génération passe, une autre arrive.

Les anciens racontaient leur vie, des conditions de travail difficiles, des restrictions, des privations; la génération suivante parlait de liberté, de mécanisation, de développement et la génération suivante encore parlait de la crise, de l'avenir incertain ... tandis que l'avenir dormait paisiblement au creux d'un berceau ignorant tout de ce qui l'attendait.

Ce tout petit bout rassemblant autour de lui ces trois générations, par un froid matin de novembre, nécessitera bien des attentions de la part de chacun pour trouver la confiance qui le conduira vers demain.

Il aura besoin du témoignage des générations qui l'ont précédé pour oser croire qu'un chemin est toujours possible. Il pourra expérimenter, après d'autres, l'importance de ne pas être seul lorsqu'on cherche l'existence d'une lumière au bout d'un tunnel.

« N'oublie jamais que tu es important, petit, et que je t'aime. » Chacun devrait pouvoir entendre cette phrase un jour ou l'autre et expérimenter la solidarité.

*JD-L. « Le sillon belge » du 30 novembre 2012*

### Conférences et cours de l'Abeille du Hain

(18 Rue du Zouave Français Michel 1440 Wauthier-Braine **Agnès Beulens** 02/366.03.30)

Cycle 2013-2014 : Première année du cycle complet de deux ans avec **32** inscrits + **15** (2<sup>ème</sup> année)

16/11/2013	Comment débiter en apiculture Travaux pratiques : visite du rucher école Jan Vermeylen de 17h à 18 h	(Agnès Beulens de 14 h à 17 h)
23/11/2013	Montage, collage, enfilage et gaufrage des cadres Dan Gilbert & Jan Vermeylen de 14 à 18 h	
30/11/2013	Les habitants de la ruche	(Véronique Gillyns de 14 à 17 h)
14/12/2013	Les ruchers	(Agnès Beulens de 14 h à 17 h)
11/01/2014	Législation apicole	(Jean-Luc Strebelle de 14 à 18h)
25/01/2014	L'année apicole	(Roger Bauduin de 14h à 18h)

### Conférences

Le 15 novembre monsieur **Michel Fraiteur** président du Cercle de Wavre les « vins de fruits ».

### Rappel d'un événement apicole d'envergure



Cette année aura lieu à deux pas de chez nous un événement majeur pour l'apiculture belge et européenne. En effet, le **2<sup>ème</sup> congrès européen d'apiculture**, baptisé **BEECOME**, se déroulera à Louvain-la-Neuve du **samedi 9 au lundi 11 novembre 2013**.

**Ce congrès sera couplé à l'anniversaire des 30 ans du CARI ainsi qu'à l'organisation de la manifestation « COULEUR MIEL » qui revient donc de ce fait en Brabant wallon.**

Vous avez sans doute tous reçu le programme des trois jours de colloques, conférences, ateliers et autres à travers la revue ActuApi insérée dans votre revue « **Belgique apicole** ».

## Souper de la Saint-Ambroise du Cercle Royal Apicole de Nivelles

Le traditionnel souper du Cercle dédié au Saint-Patron des apiculteurs, et aux amicales retrouvailles de nos membres se déroulera **le samedi 14 décembre 2014 à 20h00**.

Adresse du jour : « **La Ferme de Grambais** »

Chaussée de Braine-le-Comte, N°102 à Nivelles. Téléphone : 067 / 87.44.20



### Les propositions de menus

*Entrées :*

*Carpaccio de Bœuf à l'Huile de Basilic (1)*

*Ou*

*Trio de croquettes de Fromage (2)*

*Plats :*

*Parmentier de Jambonneau Moutarde à l'Ancienne (3)*

*Ou*

*Cassolette de Poissons à la Marseillaise (4)*

*Desserts :*

*Crème Brûlée (5)*

*Ou*

*Mousse au Chocolat Belge (6)*

*PAF : 40€ Apéro, eaux, vins et café compris.*

Réservations avec choix 1 ou 2, 3 ou 4 & 5 ou 6 par téléphone ou mail à Roger, Paul ou JF

**Roger Bauduin 067 / 21.77.03**

[paul.wadeleux@gmail.com](mailto:paul.wadeleux@gmail.com) 0496 / 55.24.98

[Jean-francois.charlier@minfin.fed.be](mailto:Jean-francois.charlier@minfin.fed.be) 0494 / 98.02.96

## Cycle des conférences du Cercle apicole de Nivelles saison 2013-2014

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

Attention, nous débutons nos conférences cette année encore, dans trois semaines.

**Le 24 novembre 2013 à 15h : « La conduite de la ruche Warré » par Mr J. Aerssens.**

Le 19 janvier 2014 à 15h : « Le miel dans la cuisine » par le Dr M. Bierna.

Le 30 mars 2014 à 15h : « La varroase » par V. Gillyns .

Le 4 mai 2014 à 15h : « Le pain d'abeille » par M.J. Greuse.

Le 9 juin 2014 (lundi de pentecôte, cloître de la collégiale à Nivelles)  
« Journée d'étude et de promotion du miel, de l'abeille et de l'apiculture » par R. Bauduin.

Le 6 juillet 2014 à 14h : « Conduite de ruches de production - Elevage de reines » par J.P. Demonceau . Cette conférence sera donnée au rucher de J.P. Demonceau, rue de Gobcé, 5 à 4670 Blegny. Cette conférence fera l'objet d'une autre activité et d'un covoiturage à organiser par la suite.

**L'emploi du pronom indéfini** (Un texte reçu de Roger pour nous donner du courage, et le rêve du rédacteur avec des passés simples et des subjonctifs...)

Il était une fois 4 individus appelés « **Tout le monde** », « **Quelqu'un** », « **Chacun** » et « **Personne** ».

Il y avait un important travail à faire, et on a demandé à **Tout le monde** de le faire.

**Tout le monde** était persuadé que **Quelqu'un** le ferait.

**Chacun** pourrait l'avoir fait, mais en réalité **Personne** ne le fit.

**Quelqu'un** se fâcha car c'était le travail de **Tout le monde** !

**Tout le monde** pensa que **Chacun** pouvait le faire et **Personne** ne doutait que **Quelqu'un** le ferait.

En fin de compte, **Tout le monde** fit des reproches à **Chacun** parce que **Personne** n'avait fait ce que **Quelqu'un** aurait pu faire.

MORALITE :

Sans vouloir le reprocher à **Tout le monde**, il serait bon que

**Chacun** fasse ce qu'il doit sans nourrir l'espoir que **Quelqu'un** le fera à sa place.

Car l'expérience montre que là où on attend **Quelqu'un**, généralement on ne trouve **Personne**.

*Fais lire ce texte à tout le monde afin que chacun puisse le montrer à quelqu'un sans oublier personne.*



## La petite page scientifique

Le professeur Haïssam Jijakli, ingénieur agronome à Gembloux Agro-Bio Tech (ULg), a lancé à la rentrée académique le premier prototype d'un système aquaponique destiné à l'agriculture urbaine. Il s'agit d'un conteneur de six mètres de long contenant deux bassins de vingt poissons dont les déjections servent d'éléments nutritifs pour les plantes d'un potager. "Sur le toit du conteneur, se trouve une serre avec des légumes-plantes, comme des salades ou des épinards.

En-dessous, les poissons situés dans les bassins produisent des déjections qui, dégradées, se transforment en bactéries et constituent des nitrates et des éléments nutritifs assimilables par les plantes", décrit le coordinateur du projet d'agriculture urbaine. L'eau passe dans un circuit fermé et remonte ensuite dans le lit de billes d'argile où sont enracinées les plantes. Purifiée, l'eau retourne dans les bassins.

"C'est un éco-système. Chacun des intervenants rend service à l'autre: les poissons en nourrissant les plantes et les plantes en purifiant l'eau qui, autrement, serait toxique pour les poissons", souligne le Pr Jijakli. Le système aquaponique était déjà employé sous l'Egypte ancienne ainsi qu'en Asie où les agriculteurs placent des poissons dans les rizières. "L'objectif de ce projet en l'intégrant dans nos villes est avant tout de retisser du lien social autour d'une activité et d'en tirer une certaine autonomie alimentaire. Avec un conteneur qui représente deux places de parking, il est possible de nourrir de cinq à dix ménages", souligne le Pr Jijakli. (Belga)

*« Vers l'Avenir » du vendredi 11 octobre 2013*



## Les haies vives, on s'est planté en les arrachant

Les haies ont succombé au remembrement ; des campagnes entières en sont aujourd'hui bien dépourvues. Collecte pour replanter de la vie. L'agrandissement des parcelles agricoles, dans la deuxième moitié du siècle passé, a fait disparaître des paysages des milliers de kilomètres de haies. Mais aussi des prairies et des mares, toutes englouties par le remembrement. En même temps que disparaissaient ces puits de carbone, les insectes pollinisateurs fragilisés devenaient toujours plus rares. Même le sud du sillon Sambre-et-Meuse n'a pas été épargné aux incitations à l'arrachage; il continue d'en pâtir.

Natagora lance aujourd'hui sa campagne «Planter pour tous». Avec une collecte de fonds qui permettra de replanter des arbustes indigènes dès le 24 novembre. Car la végétation arbustive cernant nos campagnes ce n'est pas seulement du bois de chauffage lors d'éclaircies, c'est aussi un excellent tampon face aux polluants divers pour la qualité des eaux de surface. « La moitié des zones bocagères ont disparu en Famenne, le gros du remembrement n'a pris qu'une dizaine d'années, témoigne Thibaut Goret pour Natagora. Auparavant, l'agriculture avait maintenu ces haies qui formaient un réseau et assuraient un maillage écologique». Thibaut Goret est coordinateur des sites de plantation dans la Fagne et la Famenne : «Nous allons replanter 10 km de haies dans la région de Rochefort.»

### De 1 à 3 euros du mètre

Le projet européen LIFE Prairies bocagères veut sauver ce qui peut l'être face à l'urbanisation, aux cultures intensives et à l'arrachage des fruitiers et haies. «Autrefois, tous les villages disposaient aussi de vergers; 99 % ont disparu!» Thibaut Goret insiste aussi sur les pertes de prairies à forts intérêts biologiques. « On chiffre à 50 % la disparition des papillons en Europe en 20 ans, et à 70 % celle des chauves-souris.» Mais les haies, c'est encore davantage que ces deux seules espèces menacées. Ces barrières vertes sont en effet des réserves d'auxiliaires contre les ravageurs de culture. Elles forment aussi un abri pour le bétail contre le vent, la pluie ou le soleil. « Ce brise-vent naturel protège aussi les céréales exposées au versage. Et si à proximité immédiate de la haie les rendements céréaliers diminuent, ils s'accroissent sur les 100 mètres qui suivent.» Planter des haies vives à partir de végétaux indigènes par des bénévoles, représente un coût de 1 à 3 € du mètre; soit 3 000 € du kilomètre. «Il y aura aussi des budgets européens pour travailler avec des entreprises locales.» Tout le monde doit se sentir concerné. [www.planterpourtous.be](http://www.planterpourtous.be)



**Une haie, c'est une « petite forêt »** avec deux lisières. Bon pour la flore et la faune, bon pour les cultures diversifiées.

Les haies défensives d'aubépine et de prunellier ont été plantées aux alentours de Liège en même temps que les campagnes se vidaient pour envoyer de la main-d'œuvre dans les hauts-fourneaux mosans. Les fermiers, privés de nombreux bras, se sont alors tournés vers une culture de substitution faite de vergers et pâturages extensifs. De là naissent le sirop de Liège et les superbes bocages du Pays de Herve. Ailleurs, pour remplir granges et silos, les politiques poussent à l'agriculture intensive. Après la seconde guerre, l'agriculture européenne est guidée par la peur de la famine et l'évolution technique. On regroupe les parcelles en grands espaces unifiés. En cas de présence de haies, les terres sont dévaluées !

À la merci des ravageurs, faute de prédateurs naturels, les cultures dénudées sont alors livrées à la chimie, à l'érosion et à l'appauvrissement en nutriments.

## De l'art de s'orienter

Quel est le point commun entre les abeilles, les tortues, les poissons, les loups, les ours, les avions et les cerveaux ? Aucun, hormis qu'ils font tous l'objet de cette nouvelle chronique biologique. Des infos inédites à découvrir de toute urgence.

Texte signalé par Jean-François Menu, membre du Cercle. Bonne lecture...

**L'**humain d'aujourd'hui se laisse de plus en plus souvent guider par la voix mécanique que lui dispense son GPS. Pour le reste, il se fie aux panneaux de signalisation placés à tous les endroits où un choix est possible, à la topographie des lieux et s'il en possède les armes, aux signes que la nature lui donne: position du Soleil, des mousses sur les troncs d'arbres, etc.

Pour les animaux, les choses sont bien entendu toutes différentes: il n'y a ni panneaux, ni GPS. Or, où qu'ils soient et pour autant qu'ils en aient besoin, ils arrivent à se repérer dans un environnement qui ne les aide pas toujours vraiment. On sait toutefois que l'évolution a doté certains d'entre eux, de façon parfois très spécifique, de dispositifs parfaitement adaptés à la reconnaissance spatiale: magnétite dans le cerveau des pigeons voyageurs (et sans doute aussi dans celui d'autres migrants), écholocation chez la chauve-souris, mémoire olfactive ou visuelle pour beaucoup, position

du Soleil pour les abeilles, assortie de danses dont l'axe d'orientation permet en outre de localiser le site préférentiel de butinage.

Tiens, les abeilles viennent précisément de faire l'objet d'une étude visant à mettre en exergue le ou les gènes impliqués dans cette aptitude à la géolocalisation. Un, en particulier, a été trouvé surexprimé tant chez les jeunes qui quittent pour la première fois la ruche que chez les plus expérimentées qui sont déplacées dans un environnement inconnu. Ce gène, c'est *Egr* (pour *Early growth response* - réponse précoce à la croissance). Il code pour une protéine qui a des rôles multiples, mais qui est principalement localisée dans le cerveau. Chez l'insecte butineur, c'est plus précisément dans une structure du «cerveau» responsable de la perception intégrative des influx sensoriels et de la mémoire que ce gène est surtout surexprimé. Ce n'est évidemment pas une surprise. Ce qui l'est, en revanche, c'est que le même gène est également surexprimé chez

Les rongeurs en phase d'exploration d'un environnement inconnu. Sans doute en garde-t-on nous aussi une trace, subtilement « diluée » dans des processus d'intégration d'un autre niveau de complexité.

Outre le gène lui-même – dont l'activité n'intéresse, il faut bien le dire, que quelques généticiens – c'est sa fonction si précocement révélée dans l'échelle évolutive qui est intéressante. Les mammifères disposent donc encore d'une fonction déjà active il y a plusieurs centaines de millions d'années et qui, visiblement efficace, a été bien conservée ensuite.

Conscient de cet héritage, c'est sûr qu'on ne verra dorénavant plus les abeilles, bourdons et autres frelons de la même façon.

*J Exp Biot 2013 (216) : 2031-2038*

*Jean-Michel Debry Athéna 294 octobre 2014*

# DANS LA RUCHE

## En cas d'accident

Veillez avertir au plus vite le secrétariat du Brabant Wallon

### Véronique Gillyns

Rue Champ Rodange, N°83 à 1410 Waterloo

GSM : 0494 / 15.31.95 Mail : 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 : Jean-Marie Lecoq



### La Ruche

Edy RESIMONT  
65, rue à dettes  
6150 ANDERLUES

tél : 071/52.31.81



### La Ruche

Edy RESIMONT  
65, rue à dettes  
6150 ANDERLUES

tél : 071/52.31.81

## Magasin spécialisé en Apiculture

TOUT LE MATERIEL APICOLE ET DE MIELLERIE  
LES PRODUITS DE LA RUCHE ET LEURS DERIVES

Ruches de 1<sup>ère</sup> qualité en sapin du Nord

Cire laminée gaufrée, 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 14H00 à 18H

Les samedis de 9H à 12H30 Il est préférable de téléphoner



## Donat Garden

0499/18 92 88

067/55 28 42

## Prend soin de votre jardin

Aménagement, taille, élagage, abattage, broyage, ...

### Vice-Président Guy Van Ael

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

### 2<sup>ème</sup> Vice- Président Alain Schockert

Rue Fontaine  
Michaux, N°77  
1400 NIVELLES  
0475 / 48.37.44  
Alain.schockert@  
skynet.be

### Trésorier Jean-Marie Lecoq

Chée. de Mont-  
St-Jean, N°253  
1410 WATERLOO  
02/387.05.85  
Jm.lecoq@skynet.be

### Président Roger Bauduin

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

### Membre Lucien Baligant

Rue de Bruxelles  
21 B101  
1470 GENAPPE  
067 / 21.93.04

### Secrétaire Paul Wadeux

Rue Clarisse N°14  
1400 NIVELLES  
067 / 84.14.89  
Paul.wadeux  
@gmail.com

### Rédacteur Jean-François Charlier

Av. du Centenaire,  
N°12  
1400 NIVELLES  
0494 / 98.02.96  
Jeanfrancois.charlier  
@minfin.fed.be

## Cotisations à verser au N° BE78 000-1050693-86

Membres sympathisants : 15 € (revue du Cercle)

Membres apiculteurs : 30 €

Comprenant l'abonnement à la Belgique Apicole

L'abonnement à la revue du Cercle

L'assurance responsabilité civile pour le rucher