

Recettes de cuisine au miel

Chutney de cornouilles (fruits du très mellifère cornouiller).

Chutney est un mot anglais qui veut dire « condiment ». Les membres du comité s'étaient passé la recette. Voici l'opportunité de la partager avec vous.

1 kilo de cornouilles mûres
½ litre de vin rouge
Sucre gélifiant (poids égal au jus)
1 cuillère à soupe de poudre de gingembre
½ cuillère à café de poudre de fleur de muscade (macis)
1 cuillère à soupe de zestes d'orange coupés en Julienne
2 cuillères à soupe de zestes de citron coupés en Julienne

Porter les fruits et le vin à ébullition. Ecraser les fruits et les passer à travers une passoire. Recueillir le jus et ajouter le même poids de sucre gélifiant. Ajouter le gingembre, la muscade et les zestes d'orange et de citron. Cuire le tout comme une gelée (en suivant les indications sur le sachet du sucre gélifiant). Remplir des bocaux à confiture. Les fermer hermétiquement. Ce chutney délicieux accompagne très bien pot-au-feu, viande ou gibier.

Recette du *Petit guide panoramique des fruits sauvages* de Robert Quinche, Editions Delachaux & Niestlé.

Présentation du réseau écologique de Nivelles effectuée par Julien Taymans (ingénieur à Agro-Bio-Tech Gembloux) le 13 décembre 2011 à l'AG du PCDN.

Monsieur Taymans nous a rappelé les méthodes employées pour l'étude des maillages écologiques de la commune, et recenser au mieux les zones centrales à haute valeur biologique, les zones de développement et les zones de liaison tout aussi importantes car elles permettent le contact entre les espèces. Il a donc consulté tous les plans (cadastral, secteur, urbanisme, la carte militaire Feraris, etc.) disponibles. Puis, il a poursuivi son étude en arpentant toute la commune accompagné en cela par les membres du groupe de travail réseau écologique du PCDN et en questionnant les habitants à propos de particularités locales.

Voici les orientations du rapport provisoire :

Nivelles compte 6060 hectares pour 26.000 habitants. Densité : 4,3 hab./Ha.

53,7% de zone agricole + 19,5% de zone herbeuse = total 73,2% de la surface dévolue à l'agriculture.

2,1% de forêts et moins de 1% de réserve naturelle (une petite zone humide sur Bornival).

La zone d'habitat communément appelée zone rouge est de seulement 7,8% et est assez condensée. C'est un atout. Par contre, l'ensemble des moyens de transport (qui est un attrait de la Ville) est un gros handicap pour la biodiversité avec ses coupes sévères à travers la nature (chemin de fer, routes, autoroutes, contournement, etc.)

Autre point noir : la très mauvaises qualité des plans et cours d'eau. Tout d'abord très pollués, ils sont dans l'ensemble canalisés et bétonnés. Ne parlons même pas des plantes invasives ou de nombreux remblais prêts à y choir. Pour reprendre la phrase de M. Taymans : la forte pression urbanistique conjuguée aux intensifications agricole et horticole et à l'abandon des biotopes sensibles sont de grosses faiblesses.

Pour autant, on a recensé à Nivelles 26 espèces de libellules, 27 de papillons, 127 races d'oiseaux dont certaines rare ou unique en Région Wallonne. En tout cas plusieurs espèces protégées et au moins la présence de deux biotopes extraordinaires (prairies tout à fait sauvages sur Monstreux et Bornival). On citera aussi le site du « circuit de Nivelles » tout à fait particulier avec plusieurs orchidées très rares.

Il y a donc aussi du positif sur notre territoire. Le tout sera de protéger où il y a lieu de le faire et d'améliorer la situation où c'est possible, notamment le long des cours d'eau. Mais le rapport préconisera surtout de se focaliser sur les zones centrales qui seront délimitées plus en détail lors de la fin de l'étude prévue pour ce printemps.

JF Ch.

Le petit mot du rédacteur

Chers membres du Cercle Apicole,

Chers membres du Cercle Apicole, permettez-moi de vous présenter au nom de notre Président Roger Bauduin, des membres du comité du Cercle et moi-même en qualité de rédacteur nos meilleurs vœux de santé, amitiés, succès apicoles ou autres pour cette nouvelle année qui commence. Qu'elle puisse atténuer les chagrins de nos membres qui ont été durement touchés par le destin. Qu'elle amène un peu d'optimisme dans le monde de l'apiculture, pas épargné lui non plus.

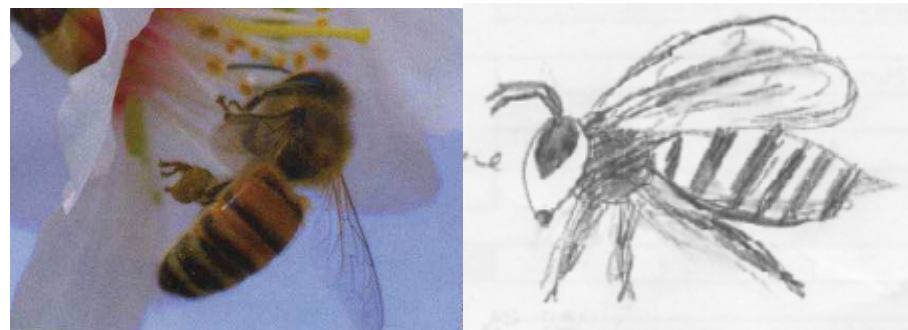


En rapport avec l'éditorial du mois dernier, on se rappellera des mises en garde à propos de la légèreté de l'hiver peu propice à l'hivernage de nos colonies. Un mois plus tard, même néophyte, j'en viens à m'inquiéter de plus en plus : il y a eu jusque 10°C le week-end de Noël et presque 12°C le jour de l'an. Tous les records de hausses des températures ont d'ailleurs été battus en 2011.

Vu que ma première récolte a eu beaucoup de succès auprès de la famille, il ne me restait rien au cellier. J'ai donc soigneusement remis cinq pots de miel de l'école d'apiculture du Hain pour nourrir autant de colonies que j'espère faire passer l'hiver. Mais sera-ce suffisant ? Deux d'entr'elles étaient assez faibles, et malgré la surveillance et les encouragements optimistes de Roger, je commence à vraiment redouter la première visite, de peur de les trouver affamées.

J'aimerais pourtant vieillir de deux mois pour me replonger dans ce monde fascinant des abeilles, et trois colonies sur cinq seraient déjà un assez bon résultat puisque au départ d'essaims de grosseurs (très) relatives. Mais j'appréhende une désillusion, il faudrait en partie recommencer.

JF Charlier



Les rappels du trésorier

Notre trésorier Jean-Marie Lecoq insiste pour que les retardataires versent absolument leur cotisation 2012 avant fin janvier car il lui faut rétrocéder une partie de la somme à la Fédération du Brabant pour l'envoi de « La Belgique apicole ». Passé ce délai, vous subirez une « coupure » de l'abonnement à la BA et la revue du Cercle ne vous serait plus fournie non plus.

De plus, vous perdrez dans ce cas le bénéfice de l'affiliation à l'assurance du Cercle apicole.
Nous en serions désolés.

Les lots des futures tombolas seront déterminés au prorata des présences qui seront cochées dans des cases au verso de la carte de membre lors des activités ou conférences.

Appel aux candidats

-Le comité a accepté le principe de pouvoir insérer des annonces dans la revue.

-Les membres du Cercle sont invités à proposer des idées ou des sujets d'articles que l'on pourrait traiter dans la revue. De même, on peut y annoncer des événements, des manifestations apicoles, des foires aux miels, etc... ou même renseigner des sites Internet traitant d'apiculture et qui peuvent intéresser nos membres.

Un peu d'humour en ces temps difficiles

Essai de classification de quelques variétés d'apiculteurs & description sommaire de quelques spécimens.

La littérature apicole ne parle que des apiculteurs qui se sont distingués par quelque activité retentissante ou une invention qui les a rendus célèbres. C'est pourtant du monde des apiculteurs anonymes, ignorés et méconnus qu'émergent les célébrités du monde apicole. Tout le monde les connaît, je n'en parlerai donc plus.

L'apiculteur de base peut se caractériser par un standard en tant qu'espèce originale : il possède des abeilles, est discret pour de nombreuses raisons que je ne peux développer ici. On le prétend avare alors qu'il n'est qu'économe, souvent d'une grande générosité d'après mon expérience personnelle. On lui prête des pouvoirs mystérieux sur ses abeilles qui le reconnaîtraient... Il ne serait jamais piqué d'après la rumeur publique (en réalité, il ne sursaute pas en criant à chaque piqûre). On pense que c'est un homme riche, mais il ne fume pas de très gros cigares et les danseuses qu'il entretient habitent ses ruches. Il ne les exhibe pas dans de somptueuses limousines mais les promène la nuit en camionnette. Voilà pour les traits principaux de l'apiculteur standard.

Pour la classification des différentes variétés rencontrées, il m'a fallu choisir un critère qui me serve de fil conducteur. J'ai donc choisi le degré d'importance de la relation de l'apiculteur avec ses abeilles. J'ai pu distinguer, en partant d'une relation épisodique peu fréquente jusqu'à celle d'étroite et continue les variétés suivantes :

-Apicultor proprio : le propriétaire d'abeilles

-Apicultor vulgaris ou apiculteur commun = l'apiculteur en chambre.

-Apicultor amator, Apicultor pluriactif (semi-pro) et Apicultor professionnalis.

Bien sûr il est possible d'établir des sous-variétés. Je n'ai pas la prétention de les avoir toutes recensées, mais je citerai en les caractérisant, celles que j'ai pu distinguer. Cette première ébauche de classification pourra s'enrichir au fur et à mesure des études sur l'apiculteur, de variétés nouvelles pour le moment inattendues. Telles sont les perspectives exaltantes de la recherche scientifique.

Apicultor proprio possède des abeilles un peu par hasard, enfin pas tout à fait : il peut être en parenté avec un apiculteur d'une autre variété qui lui a fait cadeau d'une, voire deux ou trois ruches dans le but de le transformer en apiculteur actif. Quelquefois, c'est un ami, un collègue de travail qui lui a fait ce cadeau. Notre homme, pas contrariant, a accepté de placer les ruches au bout de son jardin ou de son verger sans plus s'en préoccuper.

Apicultor proprio n'a pas peur des abeilles, mais il ne s'en approche pas, ne les visite que de loin et presque jamais. Indifférent à son cheptel, il laisse les donateurs venir s'en occuper. Ces derniers contrôlent les peuples, font les récoltes souvent en dehors de sa présence : il n'a pas le temps, mais à la retraite peut-être... Certains d'entre eux par souci de sécurité, esprit de prévoyance, le donateur risquant de devenir indisponible, se sont inscrits au cercle apicole le plus proche. Leur absence aux assemblées générales est aussi constante que la régularité avec laquelle ils paient leur cotisation. Mais ils grossissent les statistiques et contribuent à donner à l'apiculture de petits producteurs une importance qu'elle ne doit pas perdre.

Apicultor proprio a son utilité qu'il ne faut pas méconnaître. Mais pour lui les abeilles restent de petites bêtes dont il ne cherche pas à comprendre les habitudes. Il se complait dans la dimension magique et merveilleuse de l'apiculture. Il range les abeilles à côté des fées, des gnomes et des lutins dont on sait bien qu'il ne faut pas les fâcher car il pourrait survenir des choses désagréables. Aussi laisse-t-il bien tranquilles ses ruches dans les hautes herbes du fond du jardin ou du verger. Apiculteur proprio est heureux : il a des abeilles, il pense qu'elles lui portent bonheur. Par le plaisir qu'il en retire, il a en quelque sorte raison. Apicultor proprio est une variété très précieuse du monde apicole. Souhaitons qu'elle se maintienne.

C. GABLE (Abeille de France N°965 de janvier 2010)

Conférences et activités du Cercle Royal Apicole de Nivelles

Au local « Le Canotier » Grand'Place à Nivelles en général à 15H00.

(Contacts: Monsieur **Roger Bauduin** 067 / 21.77.03)

Dimanche 11/3/2012 « Travail de l'apiculteur en synergie avec l'abeille », le respect de l'abeille et de son organisation par monsieur Jan Kuppens.

Dimanche 22/04/2012 « Botanique apicole & fleurs mellifères » par monsieur J. Laroche.

Lundi 28/05/2012 Pentecôte Journée d'étude et de promotion du miel, de l'abeille et de l'apiculture avec monsieur Roger Bauduin au cloître de la Collégiale Sainte-Gertrude.

Dimanche 17/06/2012 « La cire d'abeille, ses particularités » par Mme Véronique Gillyns

Dimanche 23/09/2012 « Les types de piège à pollen » par monsieur Guy Séressia.

Dimanche 28/10/2012 « Histoire et développements d'Apimondia » par Roger Bauduin



Conférences et cours de l'Abeille du Hain

(Contacts: Madame Agnès Beulens 02/366.03.30)

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

Reprise avec le cours N°6 L'année apicole par M. Roger Bauduin le samedi 14/01/2012.
+ réception des ruches commandées à la RW pour les élèves des cours d'apiculture.

Conférence le vendredi 20/01/2012 par Bach K. Nguyen : Monitoring 2010-2011.
Etude détaillée et chiffrée sur le dépérissement des colonies en Belgique francophone.

7) Première visite au rucher et initiation à la préparation de cadres par Agnès Beulens le samedi 28/01/2012 de 14h00 à 17h00

8) Pains d'épices & pâtisseries au miel par Yonel Wauthier le samedi 4/02/2012 (14h à 17h)

9) Préparation pour la miellée par Agnès Beulens le samedi 11/02/2012 de 14h00 à 17h00

Conférence sur « L'Apithérapie » par le Dr Michel Bierna le vendredi 17/02/2012 à 20h00.