



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.

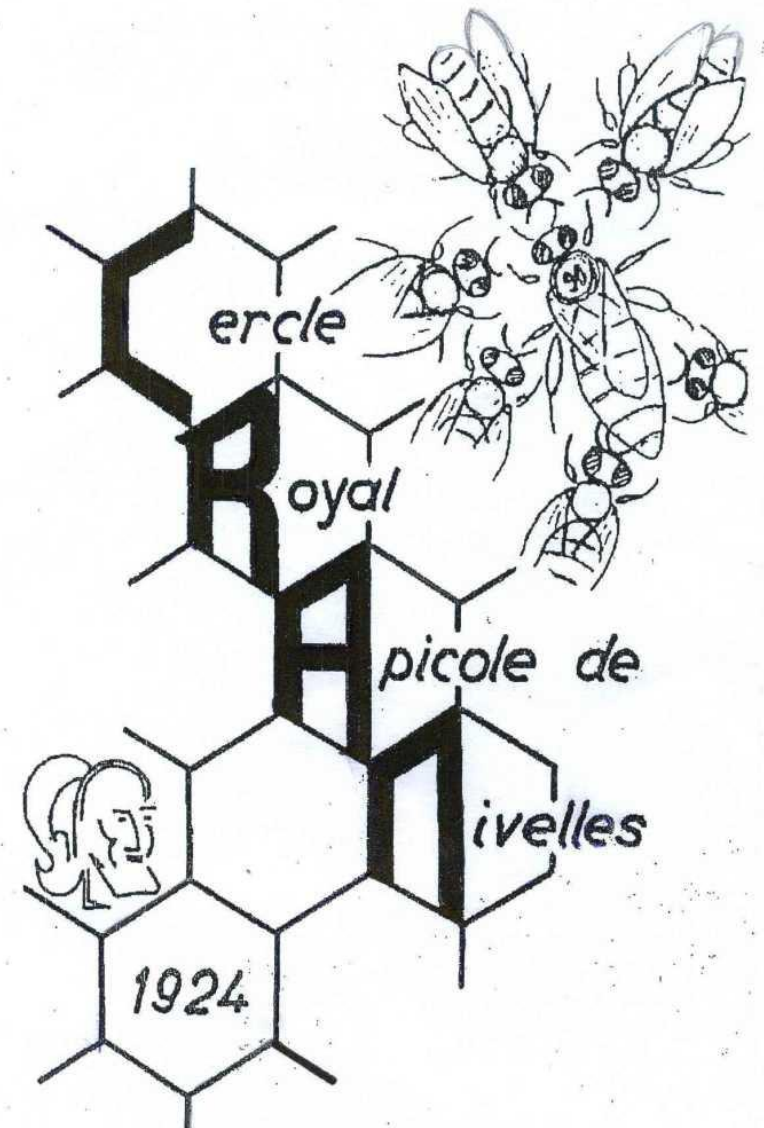


Nos réunions se font à Nivelles dans un local mis à notre disposition par « Le Canotier » sur la Grand' Place face à notre magnifique collégiale Sainte - Gertrude.

(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°28 / MAI 2014

Recettes de cuisine au miel

Pain noir à la bière

350 ml de bière noire (exemple Gulden Draak) à température ambiante
1 sachet de levure, 1 oeuf, 2 cuillères à café de sel, 2 tasses de farine blanche, 2 tasses de farine de seigle, 1/2 tasse de farine de blé entière et deux cuillères à soupe de MIEL

Dans un saladier, versez la bière et la levure. Mélangez doucement, laissez reposer 5 min.
Ajoutez l'oeuf et le MIEL.

Dans un autre saladier, mélangez le sel et les farines (sauf la blanche) et ajoutez à la préparation liquide en mélangeant. Pétrissez 5 min puis laissez lever 1 heure. Pétrissez à nouveau la pâte. Formez une boule, laissez lever 2 heures.

Préchauffez votre four à 230°C. Saupoudrez légèrement le pain de farine blanche et entaillez la surface au couteau. Faites cuire au four pendant 30 min jusqu'à ce que la croûte soit bien brunie. Laissez reposer 15 min.

Folder publicitaire "Carrefour" octobre 2013

Brochettes de dinde au pamplemousse rose et au MIEL

600 grammes de carbonades de dinde, 2 pamplemousses roses, 300 gr de bâtonnets de carottes bio (surgelés).
300 gr de potiron (surgelés), 1 cuillère à soupe de tamari, 2 c à s d'huile de pépin de raisin, 2 c à s de MIEL,
sel, 1/2 cuillère à café de paprika fort

Mélangez l'huile de pépin de raisin, le MIEL, le tamari, le jus de pamplemousse, du sel et le paprika dans un plat.

Découpez la viande en lamelles, versez-les dans le plat et mélangez bien. Couvrez et laissez mariner 30 min.

Faites cuire les bâtonnets de carottes et les cubes de potiron 10 min à la vapeur. Pendant ce temps, pelez les pamplemousses à vif et retirez les quartiers. Conservez le jus.

Piquez les lamelles de dinde sur des brochettes, en formant des "S" bien serrés. Faites-les griller 5 min de chaque côté. Ajoutez la marinade et les quartiers de pamplemousses et poursuivez la cuisson à feu vif durant 5 min. Pendant ce temps, versez les légumes dans un plat, salez et écrasez-les grossièrement. Servez les brochettes avec la purée, les pamplemousses et le jus de cuisson.

« Le menu de la semaine Delhaise janvier 2014 »

Gigot d'agneau à l'aïl & romarin, laqué miel & moutarde

Pour six personnes. Préparation 10 min. Cuisson 34 minutes.

1 gigot d'agneau d'environ 1,2 kg.

5 gousses d'aïl, 2 belles branches de romarin frais, 4 cuillères à soupe de MIEL

2 c à s rases de moutarde, 6 cl de vin blanc sec, 2 c à s d'huile d'olive, 1 c à s rase de liant express sauces brunes, sel et poivre.

Sortez le gigot du frigo une heure à l'avance et notez bien son poids. Préchauffez le four à Th 8 = 240°C. Pressez les gousses d'aïl et mélangez-les avec le romarin finement hâché. Pratiquez des incisions un peu partout dans le gigot et enfoncez-y à chaque fois un peu du mélange aïl-romarin. Badigeonnez-le ensuite d'huile d'olive et assaisonnez-le.

Déposez la viande sur une grille, elle-même posée dans un plat à four. Versez 25 cl d'eau dans le plat et enfournez. Après 15 minutes de cuisson à 240°C, baissez la température à 180°C (th6) et ajoutez le vin blanc dans le fond du plat. Comptez alors 10 minutes de cuisson par 500g (24 minutes pour 1,2 kg). Mélangez le MIEL à la moutarde. Badigeonnez-en le gigot 10 min avant la fin de la cuisson.

Déposez ensuite la pièce de viande sur une planche et recouvrez-la d'alu. Versez la sauce dans un poêlon, ajoutez le liant express et laissez mijoter 2 minutes à feu doux. Rectifiez l'assaisonnement.

Coupez le gigot en tranches, parallèlement à l'os. Servez-les avec la sauce. Et accompagnez de légumes grillés.

Recette de Gema Gomez "Moustique" du 9 avril 2014

Le petit mot du rédacteur :

Quel plaisir que l'apiculture !

En six ans, c'est ma première récolte de printemps, c'est bien la preuve que nous sommes complètement tributaires de la nature.

Et de l'environnement... toutes les colonies n'ayant pas permis de récolter beaucoup. Je suis content d'avoir laissé à celles-ci leur viatique. Il sera peut-être possible de leur en prendre un peu en juillet, sinon tant pis. Je suis très content d'avoir pu récolter chez les + fortes.



Juste ci-dessous la redite du programme de nos activités de la Pentecôte qui débutent en fait le 28/5 jusqu'au démontage final le 10/6. Nous aurons donc besoin de vous tous. Quelques heures peuvent parfois suffire, et vos idées seront les bienvenues. Il est possible de contacter Roger, Guy, Paul, JF ou Mlle Neuwels au service urbanisme de Nivelles. n'hésitez pas à le faire. Merci d'avance aux bénévoles, et mes souhaits de réussite pour le Cercle, ses activités, ses projets...

Jean-François Charlier

Participation à la foire agricole du lundi de Pentecôte, à la « semaine de l'abeille » du PCDN de la ville de Nivelles et à la réception des 90 ans du Cercle Apicole de Nivelles et Environs.

Notre Cercle tiendra son stand dans le cloître de la Collégiale. C'est notre GRANDE TRADITION et le **groupe des aînés** qui a fait ses preuves depuis longtemps "tiendra la barre" de l'événement. quelques "gamins" se sont ajoutés à l'équipe depuis deux ans, et nous espérons en accueillir d'autres.

En ce lundi de Pentecôte, l'équipe prévue sera vers 7 ou 8 heures sur place pour transporter le matériel et monter le stand. Tôt, mais ça permet d'être à l'aise pour le stand, et pour les parkings.

N'oublions pas qu'il faudra aussi tout démonter le stand, une revisite de 1/2h en fin de journée est bienvenue...

N'oublions pas non plus qu'il faudrait organiser une présence autour de l'expo permanente organisée durant toute la semaine précédente par le **groupe "Abeille" du PCDN**. Passons donc au second volet des activités.

Week-end des samedi 31/5 et dimanche 1/6: "**ouverture**" des ruches du rucher didactique à la **dodaine**. Les membres du PCDN (dont Christophe Canonne responsable du rucher et son épouse Laurence y seront de 14 à 18h avec des animations. Nous espérons des visites d'apiculteurs.

L' exposition pédagogique du PCDN de Manage conçue par madame Giovanna Ricciardone sera présentée au public nivellois entre le mardi 3 et le vendredi 6 juin. Elle restera accessible le jour de la Pentecôte.

Transport (sans doute les 28/5) et montage dans la "salle des mariages" le 2/6/2014. Participation de la commune prévue pour le transport, ensuite installation par le groupe abeille du PCDN.

Il est prévu des animations sur l'expo pour des écoles (à la demande). Les équipes de deux apiculteurs par demi-journées sont presque toutes confectionnées pour les 3, 4, 5 & 6 juin. On peut toujours se joindre au groupe.

Mardi 3/6 conférence à 19h30 de monsieur Marc Eylenbosch à la salle des mariages sur le thème: "un jardin paradis pour les abeilles".

Jeudi 5/6 conférence de Luc Noël (animateur à la RTBF) sur le thème générique "Jardins mellifères et les pollinisateurs" au Vaux-Hall à 19h30.

Dimanche 8 juin, "réouverture" du rucher Dodaine avec stand toujours entre 14 et +/- 18h00.

Ensuite, pour fêter tout ça et l'anniversaire des 90 ans de notre Cercle Apicole, nous convions nos membres et des apiculteurs représentatifs du Brabant Wallon, de l'UFAWB et d'autres institutions au drink (pas trop académique:) dans la "salle des mariages" le lundi 9 juin entre 11h00 et 13h00.

Le plus, ou du-moins le plus compliqué de cette année sera d'être à la **réception à 11h00 dans la Salle des Mariages et en même temps auprès du stand**.

Mais je fais confiance au don d'ubiquité des apiculteurs qui sauront battre le rappel quand nécessaire...

Apicoles & amicales salutations à tous

J-F

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)

Le dimanche 6 juillet 2014

Le cercle apicole de Nivelles organise un voyage touristico-apicole

Un covoiturage sera organisé. Lieu de rendez-vous : parking du Shopping Center de Nivelles. Départ à **8 heures précises**.

Programme:

Avant midi : visite guidée du site de **Blégny-Mine** (Patrimoine mondial de l'UNESCO), rue Lambert Marlet, 23 - 4670 BLEGNY

- 9h30 Arrivée à Blégny-Mine et enregistrement.

Possibilité de prendre une collation à la cafétéria.

-10h00 Projection d'un film

-10h20 Descente dans le puits

Lunch (sur le site)

Plusieurs possibilités de restauration à prix démocratiques : plats du jour, menu à la carte, buffet campagnard, sandwiches,...).

Après-midi

-13h45 Départ pour se rendre chez **J.P. Demonceau, éleveur et confrencier apicole, rue de Gobcé, 5-4670 BLEGNY**

-14h00

Conférence sur le thème:

« **Conduite de ruches de production-Elevage de reines** »
et visite du rucher

Les personnes qui ne peuvent se libérer la matinée peuvent évidemment nous rejoindre l'après-midi au rucher de J.P. Demonceau

Inscriptions de préférence avant le 23 juin auprès de :

Roger Bauduin : Tél 067 / 21 77 03

Jean-François Charlier : GSM 0494 / 98 02 96

Courriel : Jeanfrancois.charlier@minfin.fed.be

Paul Wadeux : GSM 0496 / 55 24 98

Courriel : paul.wadeux@gmail.com

Tarif des entrées pour Blégny-Mine : Adultes: 8,40 € Séniors: 7,70 €

Enfants de 6 à 12 ans: 6,30 €

Conférences et cours de l'Abeille du Hain

Chemin du Rosoir, N°10 à Wauthier-Braine B-1440 à 20H00. **Agnès Beulens** 02/366.03.30

Cycle des cours 2013-2014 : Première et deuxième année avec **25 + 15** inscrits.

24/05/2013 Les produits du rucher: miel, pollen, venin, couvain (Agnès Beulens 14 à 17h)

+ sans doute travaux pratiques au rucher Caramand avec JF et Agnès, au rucher-école avec Jan.

14/06/2014 L'essaimage naturel (Myriam Duckers de 14 h à 18 h)

28/06/2014 Tests de connaissances (Tous les professeurs de 14 à 18 h)

Conférences Local « **Maison du Bois du Haumont** »

Chemin du Rosoir, N°10 à Wauthier-Braine B-1440 à 20H00.

16/05/2014 Le pollen dans les miels, reflet de l'interaction entre l'abeille et son environnement (Thierry Marique)

Conférences de nos « Cercles amis »

Cercle de Wavre SRAWE site internet:

http://www.srawe.be.preview05.oxito.com/wp/?page_id=15

Dimanche 22 juin à 14 H, conférence et débat : « La pratique de l'hivernage » par Maximilien de Neve.

Dimanche 14 septembre à 14 H, visite des rucher et prairie fleurie GSK à Ottenburg, avec Didier Geuten.

Dimanche 19 Octobre: atelier cire

Dimanche 16 novembre à 14 heures, conférence « Fabrication de l'hydromel » par Michel Fraiteur et AG.

Musée du Miel et de l'Abeille (Royale Amicale Sylvain Thibaut)

Rue Fontaine Pépin, 12 Lobbes B-6540

Les derniers dimanches du mois sauf si week-end festif, la date est alors déplacée.

25 mai La ruche Kenyenne par Daniel Isores

22 septembre Epuration de la cire par Myriam Dunckers

26 octobre Trucs et astuces apicoles par "Maya-Gyver" Guy Séressia

23 novembre Récolte du pollen en pelotes par Agnès Beulens



Mais surtout: **"Fête de l'Abeille au Musée du Miel de LOBBES"**

Distraction & gourmandises: **le dimanche 22 juin à partir de 10h00**

Pour ceux qui ne le connaissent pas, le musée du miel est niché dans un méandre de la Haute Sambre à Lobbes vaut vraiment le détour. Il est plein d'infos, de planches didactiques, de curiosités ou antiquités sur le monde des abeilles et de l'apiculture.

Et que dire de l'accueil de ses infatigables bénévoles. En un mot comme en cent, l'endroit vaut VRAIMENT le détour, et cette fête de l'abeille est une belle opportunité de le visiter pour apprendre en s'amusant.

Les enfants seront à l'honneur avec des jeux de piste, dessins, mots croisés, fabrication de sujets en cire, et autres.

Les gourmands ne seront pas en reste avec Barbecue, brochettes, baguettes garnies, crêpes au miel, et un nouveau brassin de la fameuse bière au miel du musée.

Section « L'abeille du Centre »

(Salle Valère Motte Rue de Jolimont La Hestre à 250m de l'entrée du parc de Mariemont de 15 à 17H)

Infos : Carlo Mutti 0498/23.23.11.

Dimanche 18 mai 2014 Voyage apicole chez Georges Dejalle à Vielsalm.

10 h petites surprises, 10 h 15 conférence : Découverte d'une autre apiculture avec questions-réponses,

12 h 30 pause-midi. 14 h visite de la miellerie en activité, 14 h 30 Recyclage des cires

15 h description de nos ruches, 16 h à 18 h visite du rucher.

Les accompagnants (tes) peuvent visiter l'abbaye de Stavelot ou le musée du coticule à Vielsalm.

Voyage annuel de la UFAWB à Amiens le jeudi 29 mai 2014 (Ascention)

Organisé par la section apicole de Tournai au prix de 40,00€ (transport en car, visite des

"hortillonages" d'Amiens et entrée à la "Maison de l'Abeille".

Inscriptions suivant principe "Premier inscrit, premier servi" sur le compte BE62 0000 2848 5361

"Les Mouquieux du Tournais" en indiquant votre nom + X personnes et en communiquant un mail de confirmation paiement à l'adresse-mail alain.dereppe@ath.be

Programme:

Départ en différents lieux d'embarquement (Nivelles 6h30, Nimy 7h00, Bury 7h20, Tournai 7h40 pour arriver aux hortillonages vers 9h45 et les visiter entre 10h00 et 12h00. De 12h à 14h temps libre et dîner à Amiens.

Après-midi découverte de la fabrication de gelée royale chez Michel Waroude à Boiron. Ou visite libre à Amiens, visite guidée de la cathédrale à 15h00 ou par exemple la "maison de Jules Verne".

18h00 visite de la maison de l'abeille à Thezy et rencontre avec les responsables de l'Union Syndicale des Apiculteurs Picards pour découvrir leur projet "Abeille sentinelle de l'environnement".

Solidarité après un vol de ruche en Brabant Wallon

Julien Van Keerberghen a été victime d'un vol de ruche la semaine dernière. Des apiculteurs ne l'ont pas laissé tomber.

Il n'en revenait pas, le jeune apiculteur incourtois Julien Van Keerberghen, 30 ans. Vendredi dernier, à Piétrebaix, au carrefour de la Chise, il s'est aperçu que l'une de ses deux ruches avait été volée dans le verger proche de la chaussée de Namur.

«Je viens de débiter en apiculture, raconte-t-il. C'est un spécialiste, le Jodoignois Pierre Lebrun, qui m'a mis le pied à l'étrier. Il y a tout juste un an, lors d'une démonstration sur la Grand-Place de Jodoigne, il m'a expliqué l'ABC des ruchers. J'ai alors acquis deux ruches qui, en un an, m'ont donné une cinquantaine de kilos de miel.»

Un début encourageant qui a incité Julien à placer une demi-douzaine de ruches à proximité du carrefour de la Chise. Las, entre le 30 avril et le 2 mai, une de ses ruches a disparu, mais non sans laisser de traces. Car à proximité du lieu du délit, des marques de pneus étaient encore visibles. Julien les a soigneusement photographiées en gros plans.

Plus de 400€ de perte

«Je suis ensuite allé porter plainte à la zone de police Brabant wallon Est, poursuit Julien. En attendant la suite des événements, j'ai pu constater un très beau mouvement de solidarité. Car un agriculteur de Beauvechain va m'offrir un essaim. Pierre Lebrun, lui, me cède l'une de ses anciennes ruches. Après ce qui m'est arrivé, cela fait plaisir car, jusqu'à présent, à cause du vol, j'ai tout de même perdu entre 400 et 450€.»

Pierre Lebrun n'est donc pas resté les bras croisés. «Du côté des apiculteurs, dit-il, l'alerte a été lancée tant par mails que via Facebook. Car, par le passé, plusieurs vols ont déjà été constatés à la Chise. Ce qui arrive à Julien est évidemment lamentable, mais une chose est sûre: la solidarité fonctionne dans le monde apicole. C'est un peu de baume au cœur car nous avons déjà assez de problèmes comme ça, notamment avec la perte inexplicable de diverses colonies d'abeilles.»

Julien Van Keerberghen et Pierre Lebrun se sont aussi décidés à placer des balises GPS détectrices de mouvements à proximité de leurs abeilles. Ainsi seront-ils avertis à la seconde du moindre déplacement de leurs ruches. «C'est triste d'en arriver là, conclut Julien. Mais il faut se protéger.»

M.W. « Vers l'Avenir » du lundi 12 mai 2014

NDLR: nous pouvons féliciter Vincent Tonglet, Nivellois élève à l'école Wauthier-braine qui offre l'essaim pour son geste solidaire.

Du venin pour la douleur chronique

Un cône de mer, c'est petit mais son venin peut être mortel... Une protéine de ce venin pourrait pourtant devenir un puissant analgésique...

Une petite protéine extraite du venin de cônes marins est prometteuse pour produire des antidouleurs potentiellement plus puissants que la morphine, avec moins d'effets secondaires et un risque moindre d'accoutumance, selon les travaux de chercheurs australiens présentés dimanche aux États-Unis.

Ceux-ci ont créé au moins cinq nouvelles substances expérimentales à partir de cette protéine qui pourrait un jour conduire au développement d'analgésiques sûrs et efficaces pris oralement pour traiter certaines douleurs chroniques. «Il s'agit d'un pas important qui pourrait servir de base au développement d'une nouvelle classe de médicaments capables de soulager les formes les plus sévères de douleurs chroniques actuellement très difficiles à traiter», a expliqué David Craik, de l'Université de Queensland en Australie, le principal auteur de cette recherche. Il l'a présentée à la conférence annuelle de l'American Chemical Society (ACS) réunie ce week-end à Dallas.

Les douleurs ciblées par ces médicaments sont souvent provoquées par le diabète, la sclérose en plaques et d'autres maladies affectant les terminaisons nerveuses, qui peuvent durer des mois voire des années. Les traitements actuels pour ces douleurs chroniques neuropathiques peuvent provoquer des effets secondaires importants et ne sont efficaces que pour environ un malade sur trois.

Ces cônes de mer utilisent leur venin pour paralyser leur proie. Ce venin contient des centaines de peptides qui sont de petites protéines appelées conotoxines. Chez les humains, certaines de ces conotoxines semblent avoir des effets analgésiques, a expliqué ce chercheur. Jusqu'à présent, un seul antidouleur dérivé de ces conotoxines a été approuvé pour un traitement humain, le ziconotide. Mais cet analgésique doit être perfusé directement dans le bas de la moelle épinière, une procédure invasive, a précisé M. Craik. Il a expliqué qu'il travaillait avec son équipe au développement d'un antidouleur basé sur une conotoxine pouvant être pris oralement. Une simple dose orale de cet antidouleur expérimental donné à des rats de laboratoire a fortement réduit la douleur selon les mesures standards.

Basé sur ces recherches, ces scientifiques ont conclu que cet analgésique était environ cent fois plus puissant que la morphine ou le gabapentin, les deux analgésiques considérés jusqu'alors comme les meilleurs traitements des douleurs neuropathiques chroniques.

"Vers l'Avenir" du lundi 17 mars 2014



"Un petit pas pour l'Homme, un grand pas pour l'Humanité... Mais que le chemin paraît long..."
Je me suis permis ce lyrisme désuet pour introduire cet article transmis par Alain Schockert.

Les épandages de pesticides interdits le jour

Le ministre français de l'Agriculture veut limiter la forte mortalité des insectes pollinisateurs.

En matière d'abeilles, le ministre de l'Agriculture, Stéphane Le Foll, a pris le dossier à bras-le-corps, lui qui symboliquement a installé cet hiver **quatre ruches dans le jardin de son ministère**. Il vient encore de le prouver ce lundi lors d'un point d'étape sur le plan de développement durable de l'apiculture, le premier en la matière, qu'il a mis en place en 2013 pour une durée de trois ans.

En période de floraison des cultures, potentiellement de mars à octobre, les agriculteurs ne pourront utiliser des traitements contre les insectes qu'après le coucher du soleil. Une décision que Stéphane Le Foll a prise après avoir pris connaissance **des conclusions d'une étude de l'Anses** (Agence nationale de sécurité sanitaire) sur les épandages de pesticides. Ce travail «conclut de manière claire que les abeilles sont sensibles à la lumière ; il va falloir qu'on modifie les pratiques d'épandage vers des épandages le soir», quand les abeilles ne butinent plus, affirme-t-il.

Même avant le lever du soleil, ces traitements, jusqu'ici autorisés uniquement dans la mesure où ils comportent la «mention abeille», représentent un danger selon l'Anses. «Ils laissent des traces de pesticides dans l'eau, dans la rosée, qui peuvent perturber les abeilles», indique l'agence. L'enjeu est de taille car la France figure au premier rang européen pour la mortalité de cet insecte indispensable à la pollinisation des fleurs. «L'Anses a noté une perte de 13% des colonies d'abeilles d'avril à septembre en France, indique Axel Decourtye, directeur scientifique et technique de l'Itsap (Institut de l'abeille). Cet insecte est essentiel pour l'alimentation humaine, qui dépend pour un tiers d'une pollinisation par les insectes.»

Concrètement, il faudra attendre un peu pour que cette décision soit applicable. «Un arrêté interministériel d'interdiction des épandages en journée est en cours de rédaction et doit être publié au Journal officiel d'ici trois à quatre mois», précise un responsable de la protection des végétaux à la Direction générale de l'alimentation au ministère de l'Agriculture.

Rémanence des produits sur les végétaux

Une bonne nouvelle pour les associations de défense des abeilles. «À l'exception des abeilles sauvages nidifiant dans le sol, l'absence de luminosité représente en effet la seule garantie permettant de s'assurer de l'absence de butineuses dans les cultures, explique Axel Decourtye. La rémanence des produits sur les végétaux implique également de proscrire leur application en fin de nuit ou à l'aube.»

En revanche, les industriels des produits **phytosanitaires** sont sceptiques. «Nous n'avons pas été consultés par rapport à cette décision que nous apprenons par les médias. Nous pensons qu'elle sera difficile à mettre en œuvre et qu'elle présente des risques pour les utilisateurs et pour la faune sauvage (gibier, insectes nocturnes...) qui ne s'arrête pas de vivre la nuit, souligne Eugénia Pommaret, directrice de l'Union des industries de protection des plantes (UIPP). C'est une fausse bonne idée. Il faudrait déjà compléter l'arrêté existant du 28 novembre 2003 en détaillant les bonnes pratiques culture par culture pour réduire des risques pour les abeilles.» Ou alors trouver des alternatives aux traitements existants pour sauver les abeilles sans remettre en cause les rendements: une équation très complexe à résoudre!

« Le Figaro » mercredi 30 avril 2014

Quelle place pour la petite faune? On réforme la politique agricole commune, on la verdit, mais en Wallonie, rien ne va changer pour le petit gibier, disent les chasseurs.

"L'agriculture wallonne, ce sont 750 000 ha de productivisme où seul le chasseur fait de la résistance pour le petit gibier." Voilà ce qui motive Benoît Petit, président du royal Saint-Hubert club de Belgique, à... sortir du bois. En Wallonie, le petit gibier va mal, le président du RSHCB pousse plus loin: «Et si des espèces sont considérées comme menacées, on va les retirer des espèces chassables et comme il n'y a que les chasseurs qui s'y intéressent, elles disparaîtront. Seuls les chasseurs agissent en plaine.» Le rôle des genêts a tout de même ses supporters et protecteurs...

La sortie de Benoît Petit résulte des craintes de ne rien voir changer malgré la réforme de la PAC. La Commission pousse moins la production et davantage le cadre de vie: diversifications, prairies permanentes, surfaces d'intérêt écologique... Le «verdissement» de la PAC, c'est plus de biodiversité, donc plus de nature. Avec des marges de manœuvres.

En Wallonie, déplore M. Petit, les 5% de verdissement obligatoires sont déjà tout trouvés! Ce sont les CIPAN, les cultures intermédiaires pièges à nitrate. Essentiellement des moutardes qu'on fait pousser entre deux cultures pour qu'elles piègent les nitrates du sol: c'est pourquoi, même en hiver, de nombreuses surfaces de grandes cultures sont verdoyantes, au lieu de grands labours nus.

«La Région négocie avec les syndicats agricoles et va récupérer les CIPAN pour les recycler en verdissement!» Mais comme cette position ne changerait rien, M. Petit avertit que la Commission pourrait refuser les paiements.

Alternatives

Les chasseurs proposent des alternatives pour les 60 000 ha concernés. Des mélanges d'espèces, avec de l'avoine, de la phacélie, de la vesce, plus basses que la moutarde: moins de sangliers et un milieu plus accueillant pour le gibier de plaine. Aussi interdire les destructions chimiques, et gérer les espaces autrement. «Les bandes étroites sont des pièges pour le petit gibier: les prédateurs ont vite compris; ce sont des zones de reproduction, mais faciles à repérer. En plus, elles sont souvent empruntées par les ruraux, les marcheurs, les vélos, les motos: que des dérangements. Nous préconisons des îlots-refuges, en plus des haies, des talus, des fossés, des bords de champs. Le problème, c'est que nous ne sommes pas associés aux négociations. Le Conseil supérieur wallon de la chasse va rendre un avis d'initiative.»

Vite dit: Trois maux. Les moutardes constituent un milieu froid et humide, qui ne convient pas au petit gibier; en revanche, les sangliers s'y plaisent, surtout quand il y a des limaces. Ces plantes peuvent être détruites dès le 15 novembre, donc les terres restent nues l'hiver: pas bon non plus pour le petit gibier. De plus, cet hiver, en l'absence de gel, les moutardes ne sont pas mortes, comme escompté. Il a donc fallu recourir à un herbicide avant labour: 3ème mise à mal du petit gibier.

Vite dit: Alliés. Le Saint-Hubert Club a des alliés objectifs comme les apiculteurs, et, ajoute Benoît Petit: "Natagora dit la même chose que nous, et va plus loin en revendiquant qu'il faut exclure les cultures intermédiaires".

Vite dit: Alouette. Les premières victimes de la disparition des refuges: la perdrix, le bruant proyer, l'alouette. "2012 et 2013 ont eu un printemps pourri, catastrophique pour les petits gibiers. Si la PAC ne fait rien pour eux en 2015.....", craint Benoît Petit.

Éric Lekane "Vers l'Avenir" du jeudi 24 avril 2014

NDLR: un patronyme prédestiné, mais un article qui serait d'une certaine manière proche de nous... Tout se tient.



En cas d'accident

Veuillez 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^{ère} 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, ...



Cotisations à verser au N° BE78 0001 0506 9386

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