

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

Cercle Royal Apicole de Nivelles



N°1 MARS 2011

Depuis 1924

Dans la ruche

Président

Roger Bauduin

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

Vice-Président

Guy Van Ael

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

2^{ème} Vice-Président

Alain Schockert

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

Alain.schockert@skynet.be

Trésorier

Jules Verralewyck

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

Bibliothécaire

Moniteur club

Lucien Baligant

Rue Lagasse, N° 18
1400 NIVELLES
067 / 21.93.04

Secrétaire adjoint

Jaap Appels

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

Rédacteur

Jean-François Charlier

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

Jeanfrancois.charlier@minfin.fed.be

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

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

loic.brossard@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 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 laminées gaufrées 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



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

Recettes de cuisine au miel

Gigot d'agneau au miel & poires

Pour 4 personnes :

1 gigot d'agneau (1,5kg), 8 poires, 15 C à S de miel liquide,
4 Càcafé de curry,
8 CàSoupe jus citron, 8 CàS huile, 2 CàS de thym, sel, poivre.

Entaillez avec un couteau à plusieurs reprises la partie supérieure du gigot. Dans un bol, réalisez la marinade en mélangeant le miel, le curry, le jus de citron et l'huile. Arrosez le gigot avec la marinade et laissez reposer 2 heures au frigo.

Préchauffez le four à 240°. Placez le gigot au four 10 min, pour le saisir. Baissez ensuite la température à 200° et laissez cuire encore 30min, en humectant régulièrement le gigot avec la sauce.

Un peu avant la fin de la cuisson, épluchez les poires et découpez-les en quartiers. Faites-les revenir quelques minutes dans une poêle avec un peu de beurre et du thym.

Servez le gigot accompagné de ces poires, de la sauce et de croquettes.

(Passe-partout Nivelles, N°47 du 24 novembre 2010)

Tatin de poires au chèvre, miel et pistaches

Pour 6 à 8 personnes :

6 poires « Conférence » bien fermes, 1 rouleau de pâte feuilletée prête à cuire, 5 Cuillères à soupe de miel liquide, 4 CC huile olive,
200gr de bûche de chèvre (affiné) nature
50gr de pistaches grillées et décortiquées,
Beurre, sel, poivre du moulin

Préchauffez votre four à 180°

Pelez les poires et détaillez-les en dés de 1 cm. Coupez le chèvre en tranches régulières de +/- 1/2 cm. Concassez les pistaches.

Dans une poêle faites chauffer l'huile et le miel à feu très doux. Ajoutez les dés de poire et poivrez-les. Laissez se colorer la préparation.

Recouvrir un moule à tarte de papier sulfurisé légèrement beurré.

Versez dans ce moule le contenu de la poêle et le recouvrir des rondelles de chèvre. Déposez la pâte feuilletée sur le tout en repliant les bords vers l'intérieur du moule.

Enfournez pendant 20 min. En fin de cuisson, retournez le moule sur une grille et saupoudrez de pistaches concassées. Salez, poivrez légèrement et servir tiède.

(RTBF « Au quotidien » le jeudi 25 novembre 2010)

Le petit mot du rédacteur

Chers membres du Cercle Apicole

Nous y voilà. Le printemps a déjà frappé quelques coups discrets à la porte et les colonies sont sorties de leur torpeur. Des vols de propreté ont déjà eu lieu et, mieux, les butineuses rentrent parfois du pollen depuis le week-end de la Saint-Valentin.

Les apprentis apiculteurs ont eux aussi repris le chemin du « labeur ». Nous avons eu quatre cours depuis le nouvel an. Une présentation par madame Agnès Beulens sur les difficiles prévisions des miellées (rappelons-nous de suivre de près la Botanique) et diverses méthodes de translations dans les ruches afin d'éviter les essaimage. Ensuite Guy Séressia qui s'est remis de sa grave crise de santé nous a par deux fois enseigné des méthodes « gustatives » appelant une future dégustation. A savoir, le tirage d'hydromel et de bières au miel que nous préférons sans aucun doute au vinaigre lui aussi promis à fermentation.

Enfin, un intéressant exposé sur l'apiculture pastorale par Agnès Beulens. On ajoutera à ce programme la conférence intitulée « l'Abeille numérisée » donnée à Wauthier-Braine par monsieur Christian Museum, tout en chiffres à propos de nos auxiliaires préférées.

« Mais du bien, passons au mieux ». A partir de mi-mars, il est prévu d'enfin repasser à des « travaux pratiques ». Nous verrons certes encore de la théorie que pour ma part j'apprécie beaucoup, mais si la météo le permet nous revisiterons les ruches.

J'espère ne rien découvrir de trop fâcheux, mais il semble d'après diverses informations qu'il y aura moins de pertes que l'hiver précédent chez nos amis apiculteurs. C'est ce qui ressort du tour de table effectué parmi les membres du comité.

A ce propos, je laisse maintenant « la parole » à notre vice-président Alain Schockert qui en a réalisé le compte-rendu...

Bien à vous, Jean-François Charlier

In memoriam

A la demande de notre président Roger Bauduin, nous partagerons aussi une pensée émue à la mémoire de monsieur **Freddy Druart**.

Ancien apiculteur de Nivelles et membre du cercle apicole décédé récemment. Nous présentons nos condoléances à sa famille.

Cercle Royal Apicole de Nivelles
Procès-verbal du Comité du 17 février 2011

Présents : Roger Bauduin, Président
Jaap Appels
Lucien Baligant
Jean-François Charlier
Jean-Marie Lecocq
Alain Schockert
Guy Van Ael
Jules Verralwyck

1. Revue

Jean-François est désormais le concepteur de notre revue, celle-ci sera disponible dans les prochains jours.

2. Hivernage

Une rapide enquête menée auprès des membres présents montre que le taux de mortalité cet hiver est nettement moindre que l'hiver précédent.

En effet, les membres présents détenaient 27 colonies avant l'hiver, ils en ont encore 24 en cette mi-février, soit un taux de mortalité de l'ordre de 10 %.

A noter qu'aucun membre de notre comité ne traite contre la varroa depuis parfois plusieurs années. La nature reprend ses droits.

3. Conférences

Nous vous rappelons que notre prochaine conférence aura lieu le dimanche 20 mars, à 15 h au Canotier, à Nivelles.

La conférencière sera Madame A. Beulens et le thème qu'elle développera sera « Le Pollen ».

Rappelons aussi que cette année encore nous serons présents dans le Cloître de la Collégiale, le lundi de Pentecôte, le 13 juin, pour y exposer du matériel apicole et les produits de la ruche. Nous y reviendrons dans une prochaine édition.

4. Quelques infos pratiques

- Pour ceux/celles qui recherchent du matériel apicole d'occasion, ils/elles peuvent s'adresser à Edy Résimont, notre sponsor (cfr ses coordonnées dans l'encart publicitaire dans cette revue).
- Recommandé : chaque matin : 2 cuillères à café de pollen avec du jus d'orange.
- Le sang des apiculteurs qui ont eu au moins 100 piqûres par an, est particulièrement recherché. Pas un hasard qu'à chaque manifestation annuelle « Apimondia » la Croix-Rouge est présente pour la collecte de sang.

Annonces de nos activités

Contacts : 02 / 366.03.30 et 067 / 21.77.03

Conférences du CRAN en 2011

(arrière-salle du Canotier à 15H)

Le Pollen par Mme Agnès Beulens
le dimanche 20 mars 2011

Les maladies bactériennes par le Dr.Michel Bierna
le dimanche 10 avril 2011

Apiculture pratique par Roger Bauduin agrémenté
par une visite au rucher de M. Donat Kartheiser
le dimanche 22 mai 2011

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

Les Races d'Abeilles par M. Carlos Mutti
le dimanche 25 septembre 2011

La Cire par MM Bauduin et Cauberghe (0495 : 68.78.53)
Date à déterminer.

Conférence de l'Abeille du Hain

Monitoring du dépérissement des colonies
Le vendredi 15 avril 2011 à 20H

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

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

Physique apicole le samedi 5 mars par M. Guy Séressia

Première visite, nettoyage des plateaux, évaluation des colonies
Au rucher école avec Mme Agnès Beulens le samedi 19 mars

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.