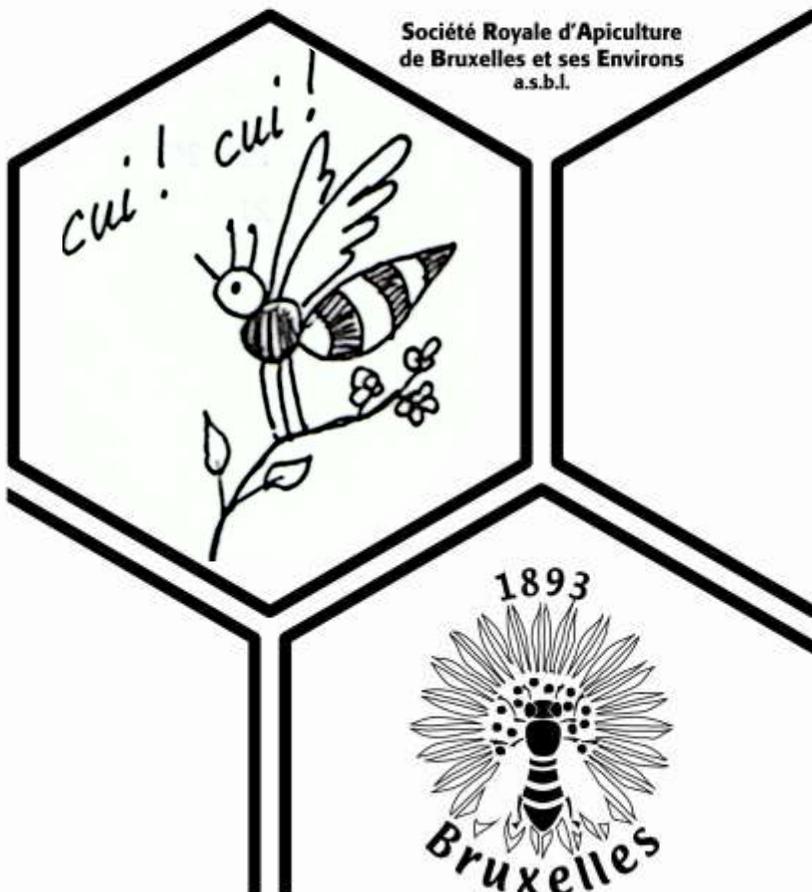


n°1 mars 2011
31^{ème} année

Belgique - Belgie
P.P.
1160 Bruxelles 16
BC1312

LE RUCHER FLEURI

Société Royale d'Apiculture
de Bruxelles et ses Environs
a.s.b.l.



Trimestriel
Dépôt Bruxelles 16
P 202010

LE RUCHER FLEURI

Périodique trimestriel de la

SOCIETE ROYALE D'APICULTURE DE BRUXELLES ET SES ENVIRONS

A.S.B.L.

Comité de rédaction :

Christine Baetens
Michel Beckers
Michèle Potvliege
Anne Van Eeckhout

Toute correspondance relative au Rucher Fleuri
doit être adressée à la rédaction :

Anne Van Eeckhout
Bijlkenveld, 23 3080 Tervuren
Tel : 02 768 07 71
Email : lerucherfleuri@yahoo.fr

Les articles de ce périodique sont publiés sous la responsabilité de leurs auteurs. Ils peuvent être reproduits sous réserve d'en faire la demande à la rédaction.

Les formations sont données avec le soutien de la
Commission communautaire française.

Les illustrations sont de Sain Michel.
Elles peuvent être reproduites avec l'accord de la rédaction

Les photos sont de Anne Van Eeckhout et Claude Vin.
Elles peuvent être reproduites avec l'accord de la rédaction

SECRETARIAT – COTISATIONS – RENSEIGNEMENTS
Voir page III de la couverture



Sommaire

Editorial	2
Agenda apicole	3
Les cotisations	4
Cours pratiques du rucher école	5
Merci Valentin	6
Les traitements contre la varoase	7
Le jardin d'abeille décroche la « Plume verte »	8
Le souper Saint Ambroise	9
Projection du film « se nourrir »	10
La journée de Namur	11
Le rucher didactique de « De Fré »	13
La propolis	16
Compter (sur) les abeilles à Bruxelles	20
Le rôle de la FAB	23
Plantons des ronces au jardin	25
Communiqués de presse	29
Le thé sauvage des montagnes du Nord-Laos	32
Le coin de la botanique: la joubarbe	34
Cinq apiculteurs bruxellois au Nord-Laos	38
Le mot du bibliothécaire	42
La réunion de Capellen	43
Le communiqué de presse e l'UNAF	44
Les abeilles dans l'art	47
Nos membres nous écrivent	49
Une nouvelle tendance: le hiving	50
Les nouveaux timbres de la poste suisse	51
Petites annonces	52



Editorial

Vous vous êtes tous dit « Mais où reste mon Rucher Fleuri préféré ? »

Il n'est pas tombé dans les oubliettes, rassurez –vous, mais la main d'œuvre a fait désertion !

Les forces vives du RF (comme on le dit dans notre jargon !) sont parties en vacances ou plutôt en voyage d'étude pour être plus correcte !

Loin, très loin et longtemps, très longtemps !.....Laos, Palestine...

En additionnant le tout, on arrive à 6 semaines !

Vous vous direz ce n'est pas très sérieux tout cela au moment de la rédaction , de la mise en page & C° du Rucher Fleuri !

Mais, nous vous rétorquerons, avant le début de la saison apicole, on est quand même un peu consciencieux !

C'est pourquoi je vous dédie ce ravissant dessin, naïf mais si explicite à vous, apiculteurs, apicultrices, monde apicole et à toutes nos abeilles chéries !

Christine



Agenda apicole

Mercredi 30 mars de 18h à 20h : dégustation du thé sauvage laotien au « Tea for Two » 394 chaussée de Waterloo à 1060 Bruxelles voir p32

Dimanche 3 avril à 14h30 : film, réalisé par Zoé Delépine « Le frelon asiatique », suivi d'un exposé donné par Janine Kievits, « Une nouvelle menace pour nos abeilles belges » à La Rotonde du Manoir d'Anjou, rue au Bois 365B 1150 Bruxelles

Dimanche 17 avril de 10H à 16h30 24ème colloque international au Grand Duché de Luxembourg voir p43

Dimanche 22 mai de 9h à 18h : voyage apicole : visite du centre technique et horticole de Gembloux et de l'exploitation apicole de Michel et Patricia Salmon à Jandrenouille
Prix de la journée : 22€ à payer comptant le jour même Départ à 9h de l'esplanade du Cinquantenaire, retour au même endroit vers 18h. Inscription obligatoire auprès de Christine 02/270.98.86 le soir ou par courriel lerucherfleuri@yahoo.fr

Dimanche 5 juin de 11H à 18H: Fête de l'environnement au Parc du Cinquantenaire .Le thème sera « Bruxelles, ville verte »

Dimanche 26 juin de : Tournoi des Ruchers dans le village de Masbourg qui fêtera les 300 ans de la reconstruction de son église qui a pour Saint Patron, Saint Ambroise !

Dimanche 30 octobre à 14h30 : Assemblée générale dans la grande salle du Manoir d'Anjou, rue au Bois 365B 1150 Bruxelles

*La vie est une fleur
L'amour en est le miel
Victor Hugo*



Vous n'avez pas encore payé votre cotisation ?

Une astérisque rouge sur l'étiquette d'adressage de votre exemplaire du « Rucher Fleuri » vous signale que votre cotisation n'a pas encore été perçue sur le compte de la SRABE asbl.

Rappel : Les cotisations pour l'année 2011 sont

18 € pour les membres adhérents (+ 5 € pour l'envoi à l'étranger) comprenant la revue le Rucher Fleuri, l'assurance RC pour le rucher et tous les avantages réservés aux membres.

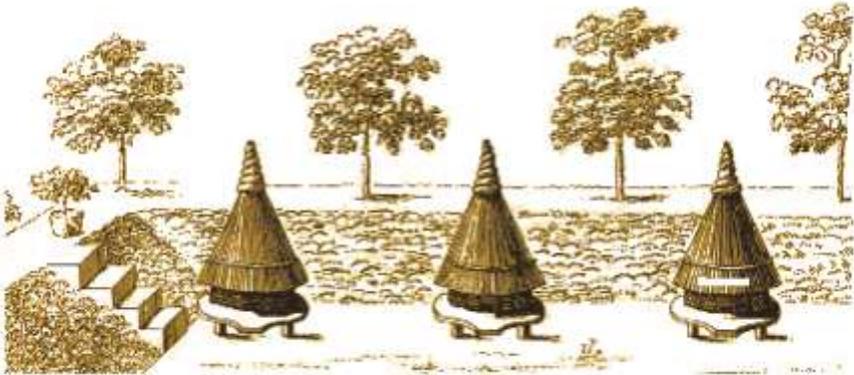
15 € pour les membres sympathisants (+ 5 € pour l'envoi à l'étranger) comprenant uniquement la revue « Le Rucher Fleuri ».

N.B. : ajouter 1€ pour l'assurance par rucher supplémentaire, dont l'adresse est à envoyer au Trésorier.



A virer au compte 000-0356417-39
de la Société Royale d'Apiculture de Bruxelles et ses Environs.
(iban BE13000035641739 - bic BPOTBEB1)

Cours pratiques du Rucher Ecole



Selon le calendrier qui vous a été communiqué au cour

Au Rucher école de la Société Royale d'Apiculture de Bruxelles et
ses Environs dans le Domaine du Manoir d'Anjou,
Rue au Bois, 365b à 1150 Bruxelles.

Pour le groupe I, les cours se donnent de 9h30 à 12h30.

Pour le groupe II, les cours se donnent de 13h30 à 16h30.

Au Rucher d'Élevage dans le Domaine de Latour de Freins,
rue Engeland, 555 à 1180 Bruxelles

Pour le groupe III, les cours se donnent de 9h30 à 12h30

**Les cours bénéficient du soutien financier de la
Commission communautaire française**

Merci Valentin



Début février, nous avons été très tristes de recevoir un message de Valentin Grauwels nous annonçant que son état de santé ne lui permettait plus de donner cours au rucher école.

Valentin, vous nous manquez déjà énormément. Nous avons été charmés par votre sourire, votre enthousiasme, votre connaissance de la nature, des abeilles, des plantes, des fruitiers, des canards, des hommes aussi, sans omettre votre

expérience, que vous partagez si volontiers .

Nous nous sommes tous émerveillés devant les plantes mellifères que vous ne manquez pas de nous apporter aux cours pratiques. Cueillies le matin même dans votre jardin, elles nous ont permis d'approcher le monde magnifique de la botanique qui vous est si familier.



Nous avons tant appris de vous, qui nous avez donné des cours pleins d'énergie, de passion, d'humanité et d'expertise.

Les futurs apiculteurs de la SRABE découvrent ou retrouvent chaque année avec admiration l'emplacement merveilleux de notre rucher école. C'est, rappelons-le, grâce à vous que nous avons pu y implanter ses ruches. C'était en 1988 et vous étiez déjà très actif dans notre association.

Cher Valentin, nous espérons vous accueillir encore souvent aux diverses manifestations de la SRABE où votre bon sourire nous apporte tant de bonheur.

Anne Van Eeckhout

Les traitements contre la varroase

Les années précédentes, le CARI organisait la campagne contre la varroase en regroupant les commandes de produits de traitement et en organisant leur distribution.

Suite à une plainte de l'ordre des vétérinaires et à l'interdiction formelle de constitution de stocks de médicaments vétérinaires, cela n'est plus possible cette année.

Le Thymovar , conseillé en traitement estival, est en effet un médicament vétérinaire reconnu en Belgique. Il doit donc être distribué par un vétérinaire ou un pharmacien, même s'il ne nécessite pas de prescription. Les réseaux de pharmacies vont constituer un stock suffisant pour répondre à la demande. Le CARI publiera sur son site www.cari.be une liste de pharmacies ayant accepté de communiquer le prix auquel elles proposent le Thymovar.

Aucun médicament vétérinaire vendu en Belgique ne contient d'acide oxalique. Pour soigner nos abeilles avec cette molécule, comme cela est conseillé en traitement hivernal, il faut demander à un vétérinaire de prescrire le traitement et au pharmacien de préparer la solution.



L'ActuApi numéro 52 encarté dans ce numéro est consacré au varroa, et nous apprend comment les abeilles tentent de se défendre contre ce parasite.

Nous restons attentifs à l'évolution de la situation et vous tiendrons informés dans les prochains numéros.

Le Jardin d'Abeilles de la SRABE décroche La « Plume verte / De Groene Pluim »



C'est par un mail professionnel tout à fait ordinaire que nous avons appris que le Jardin d'Abeilles était nominé, ainsi que 2 autres projets jettois, pour l'obtention de la Plume verte / De Groene Pluim.

Qu'est-ce que « La plume verte » me direz-vous ? Hé bien je l'ignorais complètement. En fait, un mouvement politique néerlandophone local a pris l'initiative d'attribuer ce label à une personne ou une organisation qui a eu une action significative l'année passée pour la commune de Jette sur le plan culturel, social ou écologique.

Bon, d'accord. Très local et politisé, pensez-vous ?

Ok, mais la particularité vient du fait que ce sont les internautes qui votent et choisissent le lauréat. C'est ainsi que vous avez peut-être aussi participé au vote.

Et nous l'avons emporté à ... 2 voix près.

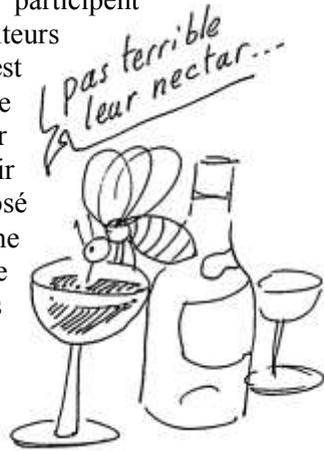
Cette reconnaissance du grand public montre à quel point les abeilles leur sont sympathiques. Et cela nous a valu 1 article dans « Het laatste Nieuws » et une annonce de quelques secondes sur Radio 2.

Yves Van Parys



Le souper de Saint Ambroise

C'est devenu une tradition, à laquelle participent chaque année une quarantaine d'apiculteurs ravis. Le souper de la Saint Ambroise est l'occasion de nous retrouver autour d'une grande et belle table, pour un souper festif dans la grande salle du Manoir d'Anjou. Le repas à base de miel, arrosé d'un petit verre de vin, était comme chaque année préparé avec savoir-faire par Isabelle, la cuisinière des Fraternités du Bon Pasteur. En l'absence remarquée et regrettée du président, c'est Christine qui a donné le départ des festivités. Une belle soirée au cours de laquelle nous avons pu écouter, partager et raconter des tas d'histoires et anecdotes, petits trucs ou expériences. Merci Christine pour l'organisation, et à l'année prochaine !



Anne



La soirée du 19 janvier dernier au Manoir d'Anjou : **Projection du film « Se Nourrir »**

C'est une fois de plus dans la grande salle du Manoir d'Anjou que la SRABE, à l'initiative de l'un de ses membres (hyper)actif, j'ai nommé Bernard Delforge (frère Bernard pour ceux qui s'en souviennent), nous invitait le 19 janvier dernier à assister à la projection du film « Se nourrir », sur le thème de l'alimentation au Laos.

Ce film documentaire a été réalisé par Jean Hugues Berrou pour Agro Paris Tech.

Il dresse le portrait de deux occidentaux, un chercheur parisien et un coopérant belge, et suit l'un et l'autre dans leur travail et leurs rencontres. Le coopérant belge est Filip, dont je vous parle plus longuement en page 38, et nous l'accompagnons au Nord du Laos, dans les villages où il travaille.

A sa suite, nous marchons dans les montagnes, nous nous déplaçons en motoculteur sur des pistes trop étroites pour tout autre véhicule, nous écoutons un ancien nous raconter toutes les plantes de la forêt, nous assistons à l'égrenage du riz de montagne. Ce film nous dit aussi la diminution des terres cultivables pour les villageois, la difficile période de la soudure, ou les villages déplacés.



Ce reportage est très riche en témoignages; il aurait mérité un échange de questions et réflexions.

Mais nous nous éloignons des abeilles...

Anne Van Eeckhout

La journée de Namur

La traditionnelle journée d'information organisée par le Comité d'accompagnement du programme miel a eu lieu le dimanche 30 janvier dernier dans les locaux de la faculté de médecine à Namur. Comme chaque année, une bonne centaine d'apiculteurs de Bruxelles et de Wallonie, ou d'un peu plus loin, se sont retrouvés pour une journée riche en échanges et en rencontres.



La première intervention fut celle d'Izabela Freytag, qui, avec la clarté et la spontanéité qui la caractérisent, nous a expliqué les différentes étapes de l'analyse d'un échantillon de miel au laboratoire du CARI. Elle nous a ensuite rappelé l'existence sur le site du même CARI, de toutes les données des balances. Rappelons à ce sujet que la SRABE possède également une balance, dont les données sont affichées sur notre site Internet, et également sur le site du CARI.

Etienne Bruneau a ensuite parlé des résultats du Programme Miel pour l'année 2010, et plus spécialement du suivi des miellées. Notre région (étendue) peut s'enorgueillir de posséder un outil statistique tout à fait remarquable, grâce au fait que depuis 1998, 26 apiculteurs envoient chaque année leurs données de suivi de miellées.

2010 a été une année exceptionnelle, avec une production moyenne de plus de 40kg de miel par ruche. La production varie énormément d'une année à l'autre, mais la tendance générale est à la hausse.

Le prix du miel a augmenté en 2010 ; il augmente régulièrement, de 25cents par année.

Les chiffres transmis par les apiculteurs permettent encore de mesurer l'évolution du cheptel, et les pertes éventuelles.

En 2010, le pourcentage de pertes constaté a été relativement important, mais le cheptel a été très rapidement reconstitué, grâce à la fièvre d'essaimage, particulièrement importante cette année, chez nous comme dans de nombreux autres pays.

Etienne Bruneau nous a ensuite présenté un court historique des moyens de lutte contre la varroase depuis 1988. Pour l'année 2011 en effet, nous assistons à un arrêt de la lutte organisée (voir article page

7).

Des solutions sont recherchées au niveau européen, centrées entre autres sur la mortalité naturelle des varroas. Le problème est réel : en effet, la multiplication des varroas a été très importante en 2010.

Après une pause café/pain d'épice, très appréciée, Noa Simon, nous a présenté quelques aspects de son travail sur les pesticides et sur la coordination apicole européenne. Elle a surtout insisté sur l'importance de la coordination des informations entre les pays européens mais également entre l'Europe et les États-Unis. Un bon outil d'évaluation est en effet indispensable préalablement à toute rencontre et discussion, que ce soit avec la Commission Européenne, ou avec d'autres instances dirigeantes.

Noa nous l'annonçait en janvier, et les différentes publications qui nous sont parvenues ces dernières semaines l'attestent (voir article page 29), la santé de l'abeille intéresse beaucoup nos politiques.

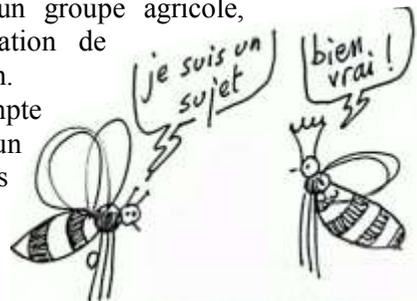
Stan Jas a ensuite pris le micro et a fait le bilan de l'année 2010 pour l'apiculture européenne. Il nous a tout d'abord présenté le contexte et la structure du Groupe de Travail Miel du COPA-COGECA. Il a vanté la qualité et la productivité de ce groupe de travail, présidé par Etienne Bruneau, qui, au sein d'un groupe agricole, avance beaucoup dans la préparation de documents et les projets de résolution.

Le parlement européen se rend compte depuis fin 2009 que l'abeille est un sujet qui comporte de multiples aspects.

L'Europe a augmenté les budgets de soutien à l'apiculture, qui sont passés de 24 à 35 millions. Ces budgets doivent être co-financés, ce qui pose un problème pour certaines nations.

La Commission lance une communication sur la santé de l'abeille, ainsi qu'un projet de laboratoire de référence (en France) et un réseau de surveillance en Europe.

En 2011, la présidence hongroise de l'Europe veut faire adopter des conclusions des 27 ministres de l'agriculture sur la santé de l'abeille, ce qui est un véritable défi.



Un rêve..., un projet..., une réalité !
Un petit coup de pouce à la biodiversité

Le rucher didactique de « De Fré »

Voilà bien longtemps que ce rêve me taraudait.

J'ai la chance d'enseigner la géographie aux futurs régents et instituteurs depuis 25 ans, dans un cadre merveilleux et un environnement que je qualifie d'exceptionnel, à la Haute École de Bruxelles, département pédagogique, à l'avenue De Fré à Uccle.

Un magnifique cadre de verdure déjà mis en valeur par mes collègues biologistes et psychopédagogues (une mare et un potager didactiques devenus des outils concrets pour leurs cours et pour les étudiants futurs enseignants).

Ayant suivi une formation d'apiculteur il y a une dizaine d'années à la SRABE, j'envisageais (sous forme de rêve dans un premier temps) d'installer des ruches sur notre magnifique site. Une végétation très dense et variée nous entoure et de grandes surfaces étaient disponibles.

Mon rêve s'est transformé en projet concret que j'ai présenté à la directrice, Madame Carine Dierkens, qui a d'emblée marqué son accord. Le rucher n'existait que sur plan, mais pour moi c'était déjà magnifique, mon rêve prenait consistance.

Ayant reçu le feu vert tant attendu, au travail !

Tout d'abord penser la conception, la forme, les matériaux à utiliser, établir le coût mais surtout choisir l'emplacement où tout cela naîtrait.

Un petit coin se révèle tout indiqué, sur les hauteurs du site, exposé quasi au Sud. J'avais d'abord songé à l'installer sur le toit du bâtiment principal, mais l'accessibilité s'est révélée un obstacle majeur.

Tout a démarré fin mai.

L'emplacement choisi était en légère pente, petit détail qui s'est avéré quelque peu délicat ; le rucher qui fait 3 mètres sur 3 devait être parfaitement horizontal et tous les éléments en bois devaient être soit horizontaux, soit d'équerre.

Grâce à l'aide précieuse et bienveillante de Robert et de Manuel (deux ouvriers de l'école), nous avons vaincu la dénivellation d'une

vingtaine de centimètres. Le « chantier » s'est petit à petit mis en place et la structure prenait lentement forme, saluée par les nombreuses averses.

J'ai conçu le rucher en structure légère, semi-ouverte, en bois résistant à l'humidité. Sur les photos ci-jointes, vous pouvez vous rendre compte de la disposition générale. Il comprend 3 ruches Dadant double paroi avec cadre témoin (2 de 10 cadres et l'autre de 12 cadres). Le côté « trou de vol » est orienté vers le Sud et le couloir d'envol est délimité par un paillis de 2 mètres de haut sur une longueur de 5 mètres.



Ainsi, les abords immédiats du rucher peuvent être approchés sans trop être exposé aux vols des abeilles. Les ruches se trouvent à une hauteur adaptée aux manipulations, aux observations des visiteurs (même par des enfants de maternelle). Deux petites fenêtres latérales permettent une observation supplémentaire, le groupe de visiteurs étant réparti en demi-cercle, à l'abri derrière les plexiglas. Le toit est en poly carbonate, pour offrir un maximum de luminosité.

Ce rucher est destiné à recevoir les visites de groupes scolaires à partir des enfants des classes maternelles jusqu' y compris les étudiants et professeurs de l'enseignement supérieur ainsi que, bien sûr, les amis et collègues apiculteurs ou passionnés par les abeilles.

J'ai prévu une protection de la tête pour les visiteurs, à savoir un voile à poser sur un couvre-chef. Si vous devez vous débarrasser de

chapeaux de paille, ou de tout autre chapeau avec bord, je suis preneur.

Les élèves peuvent ainsi approcher les abeilles et observer de très près les manipulations faites dans les ruches.



Je pense rédiger un petit cahier

pédagogique illustré qui servira aux enseignants à préparer les visites, et qui constituera une base pour leurs documents pédagogiques.



Si le budget le permet (l'installation du rucher y compris les ruches a représenté un budget de 2600 euros) des panneaux didactiques illustrés seront disposés aux abords du

rucher. Les visites pourront être précédées ou suivies de petites séances dans les locaux de l'école où l'abeille sera observée à l'aide d'instruments ou supports multimédias.

Étant détaché d'une partie de ma charge d'enseignant, je m'occuperai des visites qui se feront, en fonction de la météo, à partir de fin mars, début avril.

L'extraction et la mise en pots de la récolte de miel se fera dans la cuisine de l'école (local où se donnent les cours de cuisine et d'art culinaire aux étudiants).

J'ai étudié, à partir de photos aériennes et d'observations faites au sol, la végétation « apicolement intéressante ». Les abeilles auront de quoi butiner. Outre les parcs et bois, les nombreux jardins privés sont riches et variés. Les espèces mellifères sont abondantes et, bien sûr, sur notre site, les produits « toxiques » sont interdits.

J'espère ainsi contribuer modestement à la biodiversité locale et à la connaissance de l'abeille qui se porte si bien en milieu urbain, et qui sait, de créer de futures vocations d'apiculteur(-trice) parmi les visiteurs.

Merci pour les abeilles et leurs amis.

Pour tout renseignement : lerucherdidactique@heb.be

Propolis

La plupart des livres récents que j'ai feuilletés ne parlent pas du « comment préparer des produits à base de propolis ». Les auteurs se contentent de décrire les produits que l'on peut trouver dans le commerce et comment les utiliser. Aussi me suis-je amusé à compiler d'anciens précis et manuels d'apiculture.

J'y ai même lu, références scientifiques à l'appui, que la propolis provenait principalement d'un *gésier à pollen*, situé entre le jabot et l'intestin, et serait un produit résineux provenant de la digestion du pollen. L'ouvrière utilisait ce produit dans la ruche comme vernis, comme mortier et pour imprégner les nouvelles cellules avant la ponte de la reine. Je n'ai jamais retrouvé ailleurs ces assertions. Cela pour dire que la propolis n'avait pas été étudiée en détail avant les années 50.

Actuellement on s'accorde pour dire que la propolis provient des bourgeons de certains arbres : marronniers d'Inde, peupliers, bouleaux, aulnes, frênes et quelques conifères. La propolis est « un ensemble de matières résineuses, gommeuses et balsamiques » dont les composants varient en proportions selon les essences butinées. Ce sont, en effet, les butineuses qui vont récolter ce produit, et le ramènent en gouttes collées à leurs pattes postérieures telles des pelotes de pollen.



Les composants intéressants sont obtenus après filtration de la propolis, réduite en petits morceaux et plongée dans de l'alcool ; résines, pollen, cire sont éliminés ; restent principalement les flavonoïdes et autres produits phénoliques et aromatiques.

Composition de la propolis : 55% de résines et baumes
 30% de cire
 7% d'huiles essentielles
 3% de pollen
 5% divers

Une colonie produit entre 100 et 300 g de propolis par an.

Les propriétés connues de la propolis sont : antibiotiques, fongicides et antiseptiques.

J'ai repris quelques utilisations de la propolis dans l'ouvrage : « Les Produits de la Ruches » d'Alin Caillas (1947), préfacé par le Dr. Moreau du Laboratoire d'Études et de Recherches Apicoles de la Faculté des Sciences de Nancy. Ou dans « Le Rucher de Rapport et les Produits de la Ruche » du même auteur.(1963). La propolis entre dans la composition de crèmes de beauté et de produits cosmétiques.

Recette d'un onguent vétérinaire à appliquer sur blessures et abcès des animaux :

*« 100 g de vaseline ou de graisse animale
« porter à ébullition puis laisser refroidir à ± 50°
« ajouter 10 g de propolis et réchauffer à ± 75°
« agiter pendant 10 min
« filtrer à travers une étamine et laisser refroidir. »*

Un emplâtre à base de propolis peut agir contre les cors, durillons ou verrues.

Teinture à la propolis :

*« 1 litre d'alcool à brûler
« 100 g de débris de propolis
Laisser en contact 24 h.*





Remuer et filtrer à travers un linge fin. Badigeonner l'intérieur et l'extérieur des ruches ... ainsi recouvert le bois prend une teinte « jaune vif et devient imputrescible. »

Ce vernis peut aussi protéger efficacement le fer contre la rouille : outils de jardin, outillage apicole, etc.

Un vernis à base de propolis est utilisé pour les instruments de musique. Il a été prouvé que Stradivarius en utilisait un sur ses violons et certains attribuent à cela leurs qualités exceptionnelles.

Vernis :

« 200 g de déchets de propolis

« 100 g de cire d'abeille

« 400 g d'huile de lin

mélanger à chaud, doucement, puis laisser reposer 15 jours

Mastic à greffer :

« 1 partie de propolis brute

« ½ partie de cire d'abeille

« huile minérale : Q.S. (quantité suffisante). »

Pour attirer les essaims :

Faire dissoudre à saturation dans de l'alcool, de la propolis concassée. Laisser macérer pendant quelques heures. Décanté. Ajouter ensuite de la mélisse officinale ou de l'écorce de citron. Laisser à nouveau macérer pendant quelques jours ; filtrer et exprimer. Pour l'emploi, badigeonner l'intérieur et l'entrée des ruches vides préparées à cet effet.

Ou encore, sans alcool, qui s'évapore vite :

« 100 g de propolis

« 100 g de cire d'abeille

« 30 g d'essence naturelle de mélisse ou de citron.

« On obtient ainsi une pâte qui s'évapore très lentement et conserve pendant 10 ou 15 jours son pouvoir d'attirer les essaims de fort loin, en période favorable bien entendu. »

J'ai quand même trouvé un livre récent dû au Dr. Yves Donadieu, de la faculté de Médecine de Paris, « La Propolis » (2008) (bibliothèque de la SRABE). Il nous livre quelques recettes, très proches de celles

précitées :

Pommade à base de propolis, pour applications cutanées externes :

« 10 g d'extrait mou de propolis

« 10 g de lanoline

« vaseline q.s.p. 80 g.

Teinture alcoolique de propolis :

« 1 à 2 parties de propolis, sans impuretés, pilée

« 10 parties d'alcool éthylique à 70°

« Dans un récipient en verre opaque, bien fermé

« Laisser macérer pendant 2 semaines en agitant le mélange
2 fois par jour

« Filtrer et jeter ce qui n' a pas été dissous.

Le Dr. Donadieu nous révèle quelques « trucs » utiles :

« Il semblerait que mâcher de la propolis quand on manipule
les abeilles leur ôterait l'envie de nous piquer ...

*Pour moudre de la propolis dans un moulin à café électrique,
placez-la au préalable quelques heures au congélateur. Elle
deviendra dure et cassante ...*

*Avant de faire une préparation à base de propolis, il y a lieu
d'éliminer la cire qu'elle contient quand vous la récoltez (±
30%) : chauffer cette propolis dans de l'eau, à 70° min. La
cire fond à 68° et remontra en surface. C'est avec la partie
visqueuse qui tombe au fond du récipient que vous ferez vos
préparations.*

Rappelons que la propolis est, avant tout, un produit récolté par les abeilles pour servir à colmater trous et fissures dans la ruche, à renforcer les constructions en cire, à désinfecter, à embaumer d'éventuels parasites de la colonie trop volumineux pour être sortis par elle-même. Le sujet est vaste et je n'ai voulu, dans ces quelques lignes, que recopier certaines recettes qui ont fait leurs preuves, certes, mais qui datent parfois de quelques dizaines d'années.

Claude Vin.



Compter (sur) les abeilles à Bruxelles

Ces derniers temps, les abeilles bruxelloises suscitent de plus en plus d'intérêt : questions, demandes, voire craintes. Paradoxalement, aucune donnée sur la présence de ruchers en Région de Bruxelles-Capitale (RBC) n'existe !

C'est pourquoi, la SRABE, en partenariat avec Bruxelles Environnement (IBGE) et le CARI asbl mènent une étude en ce sens. Le but ? La réalisation d'une cartographie permettant d'analyser la répartition géographique de l'activité apicole à Bruxelles.

Les abeilles en ville se portent bien, mieux qu'à la campagne. Le miel bruxellois acquiert ses premières lettres de noblesse. La conscience en faveur de la préservation de la biodiversité ne cesse de croître... Pas étonnant, dans ces conditions, que le nombre d'élèves apiculteurs soit en constante augmentation. Et ce n'est pas tout : la demande de sites apicoles à Bruxelles est de plus en plus grande également. En parallèle et par conséquence, les questions émanant des communes face à ces activités sont de plus en plus fréquentes. Pourtant, aucune donnée sur la présence de ruchers en Région de Bruxelles-Capitale n'est disponible.

Recensement apicole

Imaginons quelques instants un comptage d'abeilles dans le ciel bruxellois... Une scène surréaliste ! Plus sérieusement, le but de l'étude menée en partenariat avec Bruxelles Environnement (IBGE) et le CARI est de définir la densité d'occupation du territoire de la RBC. Cette mesure permettra ensuite de mettre en lumière les zones potentielles de développement apicole et d'orienter au mieux les nouveaux candidats. Mieux encore, un tel recensement deviendra un précieux outil pour sensibiliser les autres intervenants régionaux à la question apicole et pour dégager des perspectives de nouvelles

implantations de ruchers à Bruxelles. Concrètement, le but est de dénombrer la présence d'activités apicoles en RBC auprès des membres de la SRABE, afin de réaliser une étude de la situation existante. Mais pas sans garanties...

Intimité préservée

Pas question de se retrouver fiché, fliqué, guetté et contrôlé...

Le recensement prévu est non nominatif et se fera par quartiers. Cela signifie que la localisation sera suffisamment précise pour définir l'occupation apicole d'un quartier, mais pas assez précise pour connaître l'adresse exacte du rucher. Les secrets de nos miels seront donc bien gardés et nos ouvrières ne seront pas dérangées ! Le partenariat entre les trois institutions à

l'initiative du projet (Bruxelles Environnement, SRABE, CARI) constitue une garantie en la matière. En effet, leur objectif commun est la préservation et la meilleure gestion des activités apicoles à Bruxelles. C'est aussi le cas de tous les apiculteurs en RBC.



Concrètement

Cette problématique et l'étude en question font justement l'objet d'un travail de fin d'études. Une étudiante en gestion de l'environnement urbain de l'Institut Arthur Haulot (Anderlecht) rédige son mémoire sur « l'intégration de l'apiculture en milieu urbain ». Pour mener à bien ses recherches, elle a entamé une série de contacts téléphoniques avec chaque membre de la SRABE. Jusqu'en juin 2011, elle récoltera les informations utiles sous forme d'un questionnaire synthétique qui ne reprendra pas les coordonnées précises des apiculteurs. Ces données seront ensuite analysées et définiront le nombre de ruches présentes sur la surface de chaque quartier de la RBC. Bruxelles Environnement pourra ainsi définir la densité de la présence d'activité apicole par quartier et établir une cartographie de cette répartition.

Jérôme Durieux

Wijkmonitoring Brussel: afbakening wijken Monitoring des quartiers bruxellois: délimitation des quartiers





FAB - BBF

Fédération Apicole Belge asbl

Le rôle de la FAB-BBF

La FAB-BBF réunit les apiculteurs wallons, bruxellois, flamands et germanophones afin de se concerter et d'élaborer des attitudes communes face aux problématiques apicoles fédérales, européennes et internationales.

La Fédération des Apiculteurs de Belgique est aussi :

- Membre de Bee-Life (Coordination apicole Européenne réunissant Italiens, Français, Allemands, Chypriotes, Luxembourgeois, Espagnols et Belges , pour l'étude de l'impact sur les abeilles des risques environnementaux comme les pesticides ou les organismes génétiquement modifiés)
- Membre d'Apimondia,

Bilan 2010

En 2010, de multiples contacts sont établis le Copa -Cogeca (Comité des organisations professionnelles agricoles - Confédération générale de la coopération agricole) secteur miel, ainsi qu'auprès des instances fédérales belges comme les Ministères du commerce extérieur, de l'économie et de l'agriculture ainsi qu'avec l'Agence fédérale de sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA), l'ordre des vétérinaires.

La FAB-BBF négocie avec les législateurs et responsables de ces institutions (Ministère des affaires économiques et AFSCA) afin que les productions apicoles d'importation répondent aux normes belges et européennes de pureté et de territorialité sans adultération, falsification, ni produits de traitement interdits.

La FAB-BBF a édité le Guide de Bonnes Pratiques pour aider les apiculteurs à produire un miel artisanal de qualité irréprochable, ce guide a été traduit en allemand en 2010 et distribué à tous les apiculteurs germanophones belges.

Des réunions avec l'ordre des vétérinaires ont eu lieu afin d'organiser



la campagne varroase 2010.

Un accord verbal a été donné et les médicaments commandés en Suisse auprès de la firme Biovet.

Mais suite à une plainte du président de l'Ordre des vétérinaires, le CARI a eu un contrôle de l'Agence des médicaments et s'est vu infliger un avertissement qui interdit tout stockage de médicaments vétérinaires à l'avenir.

Suite à cette plainte, l'importateur de produits a également été contrôlé et cette même agence a signalé que l'importation d'un médicament vétérinaire non agréé dans l'Union européenne ne peut faire l'objet d'une importation en tant que substance chimique (La Suisse, ce n'est pas l'Europe). C'est probablement suite à cela que l'importation de l'Oxuvax a été arrêtée.

Appel aux apiculteurs expérimentés

Des assistants apicoles pourraient être appelés à intervenir en cas de maladie à déclaration obligatoire sur ordre de mission de l'Unité Provinciale de Contrôle (UPC), ils seront dédommagés et assurés par l'AFSCA.

Annuellement, une journée de formation continue est organisée par la FAB-BBF pour tous les assistants apicoles, anciens et nouveaux. Ce sera le dimanche 3 avril 2011 à Louvain-la-Neuve.

Renseignements et inscription auprès du CARI (010/ 47 34 16) ou de la vice-présidente (02/395.66.97)

L'AFSCA nous rappelle que le Thymovar est en vente libre en pharmacie et que pour le traitement hivernal, les apiculteurs peuvent faire appel à un vétérinaire pour obtenir une prescription d'acide oxalique qui devrait être réalisée en pharmacie. Le guide de bonnes pratiques donne toutes les modalités pratiques d'application.

Les associations apicoles (FAB, UFAWB, URRW, CARI) ont demandé à l'AFSCA que de nouvelles modalités de lutte organisée soient mises en place pour aider les apiculteurs dans le cadre de cette lutte contre Varroa destructor.

Une assurance RC couvre maintenant les administrateurs de la FAB-BBF lors des réunions et manifestations.

Eliane Keppens

Communiqués de presse

Ces dernières semaines, nous avons été inondés de communiqués de presses et publications officielles divers sur le sujet qui nous passionne et nous unit : les abeilles.

La **Commission européenne** a annoncé qu'elle allait lancer d'ici la fin de l'année, un programme européen de surveillance de la mortalité des abeilles dans l'UE, afin de mieux évaluer l'étendue du phénomène et d'y trouver des explications.

L'annonce a été faite lors d'une réunion des ministres européens de l'Agriculture, par le commissaire en charge de la santé, John Dalli, qui a insisté sur "la nécessité d'analyser davantage en profondeur la situation", car "l'origine du problème n'a toujours pas été identifiée".

Bruxelles entend également désigner un laboratoire de référence de l'UE pour la santé des abeilles, qui devrait être opérationnel d'ici avril 2011, pour mieux analyser la question.

Des mesures de lutte contre la mortalité des abeilles pourraient également être incluses dans une législation sur la santé animale prévue pour début 2012.

La mortalité des abeilles est un "problème mondial", souligne M. Dalli.

Sur les quelques 700.000 apiculteurs de l'UE, 97% ne sont pas des professionnels (possédant plus de 150 ruches). La production de miel est estimée à près de 200.000 tonnes par an par la Commission.

En 2009, des recherches de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) avaient identifié plusieurs pistes pour expliquer le déclin de la population d'abeilles. Outre les maladies et parasites des abeilles et l'empoisonnement par les pesticides, l'EFSA avait cité l'impact possible des cultures génétiquement modifiées et le stress induit par des changements dans l'alimentation et les conditions climatiques.

Des études ont également mis en évidence que les abeilles qui ont accès à un mélange de pollens de différentes plantes sont en meilleure santé que celles qui se nourrissent d'un seul type de pollen.(source : AFP)

Le texte de la communication de la Commission au Parlement européen et au Conseil sur la santé des abeilles est disponible sur Internet à l'adresse :http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/bees/docs/honeybee_health_communication_fr.pdf

D'autre part, les députés agricoles du **Parlement européen** souhaitent la mise en place d'un plan d'action et une hausse des fonds européens pour le secteur apicole. La Commission européenne a décidé de porter à 32 millions d'euros les crédits européens en faveur de l'apiculture pour la période 2011-2013, ce qui représente une progression de 25% par rapport à la période 2008-2010. Les députés agricoles souhaitent que soit mis en place un plan d'action européen pour sauver les abeilles, notamment en incitant les agriculteurs à adopter des conduites plus responsables. Par ailleurs, ils demandent une augmentation des fonds destinés aux apiculteurs et aux projets de recherche sur le varroa et les autres menaces. Enfin, selon eux, l'étiquetage du miel vendu en Europe devrait être plus clair et renseigner sur l'origine et le contenu des pots; lesquels devraient contenir au moins 50% de miel pur.

Début mars, l'**ONU** a exprimé sa grande préoccupation face à la très forte mortalité des abeilles, qui, dans de nombreuses régions du monde succombent aux effets de la pollution et des pesticides notamment.

Ce phénomène est principalement observé dans les pays industrialisés de l'hémisphère nord, explique le Programme des Nations unies pour l'environnement (Pnue) dans un rapport publié jeudi.

Parmi la douzaine de facteurs explicatifs recensés dans le document figurent l'emploi des pesticides, la pollution de l'air, la réduction du nombre de plantes à fleurs et d'apiculteurs en Europe, ainsi que l'existence d'un parasite mortel qui tue uniquement les abeilles de l'hémisphère nord.

La mortalité des abeilles est en progression - jusqu'à 85% dans certaines régions - et pourrait avoir de graves conséquences sur la production alimentaire puisque la plupart des plantes, cultivées ou non, sont pollinisées par les abeilles.

Le rapport indique ainsi que l'action de l'ensemble des pollinisateurs représente environ 153 milliards d'euros, soit 9,5% de la valeur de la production mondiale des produits agricoles.

Les scientifiques ne sont toutefois pas parvenus à mesurer l'impact direct de la mortalité des abeilles sur les cultures de fruits et légumes.

"La manière dont l'humanité gère ses actifs liés à la nature, notamment les pollinisateurs, définira en partie notre avenir collectif au 21^e siècle", a déclaré le directeur exécutif du Pnue, Achim Steiner, en conférence de presse.

"Le fait est que sur les 100 espèces végétales qui fournissent 90 pour cent de la nourriture dans le monde, plus de 70 sont pollinisées par les abeilles", a-t-il ajouté.

Or, le nombre de colonies d'abeilles a chuté de 10 à 30% ces dernières années en Europe, de 30% aux Etats-Unis, de plus de 85% au Moyen-Orient, a expliqué Peter Neumann, un des auteurs de ce premier rapport de l'ONU sur la disparition des abeilles. Un syndrome qui n'affecte pas l'Amérique latine, l'Afrique et l'Australie.

"C'est un sujet très complexe. De nombreux facteurs interagissent et un pays à lui seul n'est pas capable de résoudre le problème", a soutenu M. Neumann, appelant à la mise en place d'un réseau international pour aborder le problème.

Ce scientifique allemand qui travaille au Centre de recherche sur les abeilles en Suisse a indiqué qu'une des raisons de la disparition des abeilles en Europe et Amérique du Nord est la présence de l'acarien parasite "Varroa destructor".

"Il est presque choquant de voir le peu de connaissances sur cet insecte nuisible" que les "abeilles africaines tolèrent", a fait remarquer M. Neumann.

Certaines études ont mis en évidence que les abeilles qui ont accès à un mélange de pollens de différentes plantes sont en meilleure santé que celles qui se nourrissent d'un seul type de pollen (source : AFP)

Le texte du communiqué de presse (en anglais) est publié sur Internet à l'adresse : <http://www.unep.org/Documents.Multilingual/Default.asp?DocumentID=664&ArticleID=6923&l=en&t=long>

Rassemblé par Anne Van Eeckhout



Le thé sauvage des montagnes du Nord-Laos

Une équipe mixte SRABE (Société Royale d'Apiculture de Bruxelles et ses Environs-asbl)-Asbl Espace Sport est partie au Laos en février pour évaluer l'avancement du projet « apicole » financé en partie par l' Asbl Espace Sport et mené sur place par Anna et Filip.



Un autre volet concernait un projet « thé sauvage » destiné à valoriser ce thé exceptionnel, très prisé et recherché par les négociants chinois, dont la vente est faite au profit des actions de développement durable menés par le CCL (Comité de Coopération Laos).

Le projet « abeille » est en de bonnes mains : un apiculteur-formateur laotien très motivé et compétent est engagé dans le processus.

Le travail continue et devrait se développer dans l'avenir, le financement étant assuré dans l'immédiat.

En ce qui concerne le thé, nous avons visité le village Yao qui s'occupe de la récolte de ce thé et nous avons pu aller voir ces fameux théiers sauvages sur les flancs difficilement accessibles des collines. Une dame Yao est revenue d'une cueillette pendant notre présence au village et nous avons pu assister à la préparation tout à fait artisanale de sa récolte.

Ces 2 projets s'inscrivent dans un travail de valorisation respectueuse des ressources naturelles qui doit permettre aux habitants des villages de diversifier leur alimentation, de protéger la nature, d'améliorer la nutrition, de moins dépendre d'une aide extérieure souvent aléatoire. Surveillez le blog à l'adresse suivante :

<http://apiculturelaos.blogvie.com/>

Un événement sera organisé au salon de thé « T42 » (Tea for two) 394 chaussée de Waterloo à 1060 Bruxelles le mercredi 30 mars de 18 à 20h ; ce thé sera présenté et vous pourrez goûter les fameuses pâtisseries de ce salon très convivial.

Pour une bonne gestion de cet événement, nous vous demandons de vous inscrire en versant une PAF de 5€ par personne sur le compte de l'asbl Espace Sport 001-1940784-84 en mentionnant votre nom et « Projet thé Laos » en communication.

Etienne Delforge



BIJENHOF sprl

Moravie 30

B-8501 Bissegem-Kortrijk

(près de l'aéroport de Wevelgem)

tel. : 056/ 35 33 67 fax. :056/ 37 17 77 - info@bijenhof.com -

www.bijenhof.com

Heures d'ouvertures :

du lundi au vendredi de 8.30 à 12.00 et de 13.30 à 18.00.

Le samedi de 9 à 12 h.

Fermé dimanches et jours fériés.

LE SEUL FABRICANT DE MATÉRIEL DU BENELUX
LES MEILLEURS PRIX

Gaufres de cire : Bienen maier

**Gaufres de cire : Garanti 100 % la cire d'abeille pure,
laminée ou coulée**

Matériel en inox 18/10 (argonlas) : Extracteur-
maturateurs - cérificateurs - mélangeurs-Sucapi-etc.

Ruches : bois massif dans tous gabarits standard,
segerberger, ruche polystyrène combi,...

Nourrissement : Sucre cristallisé, nektapol, trim-o-bee,
apisuc, apifondant, paté ambrosius.

**Pour connaître nos prix, les adresses de nos dépôts et
visualiser les photos, consultez notre site :**

www.bijenhof.com

Le coin de la botanique: la joubarbe



En ces temps frileux, j'aurais pu vous parler des jonquilles mais il n'en sera rien. Je conjure l'été avec la simple qui ne demande rien. Juste une place dans votre jardin. Elle n'est pas difficile et pour ceux qui n'ont pas de jardin, elle se contentera du toit.

Il s'agit de la joubarbe ou si vous préférez *Sempervivum*. Oui, vous avez bien lu *Sempervivum* qui veut dire toujours vert et toujours vivant. Dans certaines régions elle est même appelée « meurt jamais ». Personnellement je préfère ses origines françaises où joubarbe viendrait du latin *Jovis Barba*, la barbe de Jupiter (le chef des dieux et des hommes), le dieu du ciel.



Pour ce qui aurait inspiré la notion de barbe il y a deux écoles. A vous de choisir. La première version serait les représentations antiques de la barbe de Jupiter qui ressemble à la joubarbe. Et pourquoi pas avec le temps une barbe fleurie. Seul hic les statues antiques ne fleurissent pas. La seconde version est que la joubarbe araignée, celle qui produit une substance visqueuse entre les feuilles en grandissant cette substance donne des fils blancs source de la barbe.

La croyance ancienne attribuait à la joubarbe la vertu d'éloigner la colère des dieux et donc de protéger les maisons en éloignant la foudre (un des attributs de Jupiter).

En Angleterre la première floraison de la joubarbe sur le toit de la maison annonce un décès dans la maison et ne pensez surtout pas l'arracher avant qu'elle ne fleurisse car vous vous attireriez immanquablement des ennuis. En Angleterre, mieux vaut acheter une maison de seconde main, foi d'agent immobilier.

Si vous regardez de près une joubarbe vous pourrez peut être y voir un artichaut en mini. Comme elle est comestible (à petite dose tout de même) notre simple s'appelle aussi artichaut bâtard ou artichaut du toit.



La joubarbe nous viendrait d'Europe Centrale. Comme elle a la peau dure, elle pousse maintenant chez nous à l'état sauvage. C'est une Crassulacée et donc elle aime les endroits arides et secs. Au jardin du sable lui convient et elle peut s'implanter dans toutes les expositions. Toutefois pour une belle floraison le soleil qui lui chauffe la peau lui convient à merveille.

La joubarbe se compose d'une rosace de feuilles grasses. Elle développe une hampe florale composée de plusieurs boutons floraux



qui fleurissent au fur et à mesure. Dès que la floraison est terminée la joubarbe meurt (hé oui elle meurt quand même). Elle se multiplie par de petits stolons (racines) qui donnent naissance à de nouveaux bouquets de feuilles. C'est une plante facile qui ne demande rien. Juste qu'on la laisse

en paix et pas trop d'eau. Son terrain de prédilection sont les rochers, les murs une vraie plante des rocailles. Notre plante est haute de 10 à 20cm hors hampe florale.

Bien qu'elle soit petite, elle a toutes les qualités d'une grande. Pour nous apiculteurs, elle est très nectarifère et cela de juillet à septembre. Son pollen clair est en quantité plus faible mais pas à dénigrer. Le suc des feuilles est un vrai



bonheur pour tout ce qui relève des coupures, contusions et chocs mais et c'est cela qui est formidable, en plus de fournir un nectar abondant, le jus de la feuille de joubarbe permet de soigner les piqûres d'abeilles. A quand de la joubarbe sur le toit de nos ruches ! Enfin dernière propriété : le jus de joubarbe est un remède pour tout ce qui est maladies de la peau.

Pour vos petits bobos de la peau voici une pommade que vous pourrez élaborer si vous mettez des joubarbes sur le toit de vos ruches.

En quantité de masses identiques mélangez sur feu tout doux du suc frais de joubarbe, de l'huile d'amande douce et du saindoux. Quand l'ensemble est bien homogène ,battez-le pour l'aérer et en faire une crème onctueuse jusqu'à refroidissement total. A garder au frais.

Pour rafraîchir l'eau on verse quelques gouttes de jus de joubarbe et l'impression est très agréable par une chaude journée d'été.

Propowis

Mémoire en apiculture

Prix API année 2011

d'un montant de **1000 €**

Le Comité d'accompagnement du programme européen de soutien de l'apiculture lance le « Prix API » attribué au meilleur mémoire universitaire en apiculture.

Ce prix a pour objectif de distinguer un mémoire de fin de master (ou enseignement de type long de niveau universitaire) soutenu à l'issue de l'année académique 2010 - 2011.

Ce mémoire doit apporter une contribution originale dans le domaine technique, scientifique, médical pour le secteur de l'apiculture (abeilles, produits de la ruche, technique apicole)

Le prix API s'adresse aux étudiants inscrits régulièrement dans une université ou une école supérieure de type universitaire de la Communauté française de Belgique

Le prix sera remis au lauréat le dernier dimanche de janvier lors de la réunion annuelle de présentation du programme de soutien de l'apiculture

Date limite de dépôt des candidatures : 15 mai 2011

Les formulaires de candidature et le règlement peuvent être téléchargés sur

www.cari.be/api2011

Prix octroyé dans le cadre du programme européen de soutien de l'apiculture en wallonie et à Bruxelles



Cinq apiculteurs bruxellois au Nord Laos : **premiers commentaires à chaud !**

C'est loin, très loin ; et quand nous nous sommes retrouvés dans un Vientiane ensoleillé et doux, après de nombreuses heures de voyage, une longue route nous attendait encore.

Etienne nous a présenté le projet mis en place par Anna dans Le Rucher Fleuri de septembre 2010, l'article « Le projet apicole d'espace sport au Laos »



est visible sur notre site www.api-bxl.be, dans l'onglet « Rucher Fleuri » en suivant le lien vers les archives d'anciens articles.

Nous étions donc cinq, dont Etienne et Bernard, les initiateurs du projet, et chaque journée de ce

voyage nous a apporté des rencontres, des sourires, des exemples.

Anna et Filip sont belges. Ils ont vécu longtemps au Népal et sont actuellement basés à Nhot Ou, une petite ville à l'extrême nord du Laos où ils sont les seuls occidentaux. Située à une quarantaine de kilomètres de la frontière chinoise, et à cinq heures de piste de la ville laotienne la plus proche, Nhot Ou est un bourg sans eau courante ni réseau électrique. Nous y avons passé une petite semaine dans des conditions de confort sur lesquelles je ne m'étendrai pas, et y avons croisé de nombreuses personnes impliquées dans l'apiculture, la préservation de l'environnement et la sécurité alimentaire.

Anna est apicultrice (entre autre expertise), Filip est agronome ; tous deux parlent couramment la langue lao. A deux, ils tiennent à bout de bras une demi douzaine de projets qui tous tendent à améliorer le bien-être des populations les plus démunies et les plus inaccessibles de cette région qu'ils aiment tant. Ces populations vivent de l'agriculture traditionnelle, le plus souvent sur des terres défrichées,



en empiétant sur la forêt. La culture du riz de montagne est la plus répandue, et historiquement, une parcelle était défrichée tous les 7 ans, et la forêt pouvait donc repousser avant la culture suivante. Actuellement, d'autres cultures ont été introduites, dont la canne à sucre et l'hévéa (en grande quantité), presque entièrement destinées au marché chinois tout proche et très demandeur. La forêt, quand elle existe encore, est donc terriblement menacée.

Filip et Anna travaillent pour une ONG française, le CCL, dans plus de 20 villages, les plus isolés, les plus pauvres. Ils y apportent des idées et des techniques les plus simples possibles, et les plus respectueuses des habitudes et des traditions. Citons la protection de 500m de rivière, où la pêche, la baignade ou l'exploitation des berges est interdite. En moins d'un an, la population de la rivière s'est visiblement améliorée, et la pêche est meilleure en bordure de cette zone protégée.



Citons encore la construction d'un four collectif dans lequel les familles du village peuvent sécher le thé et d'autres plantes, ou encore la construction de latrines.

La récolte et la vente de thé sauvage des montagnes est en effet une source de revenu pour les villageois, du moins pour ceux qui possèdent des théiers. Ces arbres, très vieux, ont été découverts assez récemment au milieu de la forêt primaire, et partagés entre les familles des villages. Ce thé est très recherché par les chinois qui le considèrent comme l'un des meilleurs. Des marchands font le tour des villages pour l'acheter aux cueilleurs. Un des projets de Filip est de diffuser et publier (sur de grands panneaux au centre des villages) le cours du thé et d'autres produits, tels le riz ou le maïs, afin d'aider

les villageois dans leurs négociations avec ces acheteurs. Le CCL achète et distribue la production d'un de ces villages. Etienne avait obtenu l'engagement du « Tea for Two », un salon et magasin de thés bio à Bruxelles, et leur a donc ramené une



bonne cargaison de ce délicieux thé. Nous vous en reparlerons très prochainement.(voir l'article page 29)

Citons enfin le projet apiculture. La récolte de miel est une tradition dans les villages du nord du Laos. Les abeilles, de race Dorsata, Florea, Cerana et quelques Melipones (Trigona) , fournissent aux populations locales un miel recherché pour ses vertus alimentaires ou curatives. Le miel est également utilisé comme offrande dans les pagodes. L'abeille Cerana est la seule des trois races locales que l'on puisse mettre en ruche. Traditionnellement, les apiculteurs laotiens utilisent des ruches troncs qu'ils posent soit dans la forêt ,soit à proximité des



habitations et que des colonies viennent peupler naturellement. Après quelques mois, l'apiculteur peut récolter le miel, souvent en détruisant les rayons, puis souvent la colonie déserte la ruche.

Le projet apicole d'Anna vise à former les apiculteurs à des techniques inspirées de ce que nous connaissons ici : des ruches construites en planches, avec baguettes et amorces, éventuellement des hausses, et la sélection des colonies. Des formateurs suivent une première formation puis passent de village en village pour y transmettre ce qu'ils ont appris.



Nous avons rencontré plusieurs de ces instructeurs. Tous étaient très intéressés et fiers de nous montrer ce qu'ils avaient fait, leur matériel, leur rucher. Bernard avait apporté un film traitant de l'élevage des reines, et la soirée de projection a été un des moments forts de ce voyage. Nous avons également assisté à la mise sur cadre d'une

colonie qui avait bâti en diagonale dans la ruche.

Certains apiculteurs possèdent jusqu'à une centaine de ruches disséminées dans la forêt. Le produit de la vente de miel est pour eux un revenu non négligeable.

Certains des villages dans lesquels Anna et son équipe de formateurs travaillent sont accessibles en voiture, d'autres non. Filip nous dit que parfois il marche deux jours pour arriver à un village.



Au Laos, le temps coule différemment d'ici, cela n'empêche pas certains de réaliser de belles choses.

Nous suivrons l'évolution des projets de Filip et Anna, en essayant de les aider, et vous tiendrons au courant.

Anne Van Eeckhout

Le Rucher

LA FERME AUX CHIENS

3, rue des fermes à 5081 Bovesse (La Bruyère)

Tel: (081) 56 84 83

MATERIEL ET PRODUITS APICOLES

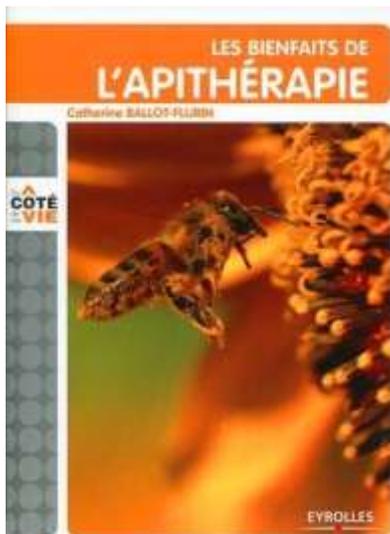
Ouvert du lundi au samedi de 14h à 19h ou sur rendez-vous

Ruches, ruchettes, extracteurs, maturateurs
Tout le matériel et l'outillage apicole
Bocaux, nourrisseurs, sucre, Nektapol, Trim-o-Bee
Cire gaufrée, Apistan, Confiseries au miel
Élevage de reines / Colonies sur cadre
Matériel pour la fabrication de vin de fruits
Matériel de petit élevage
Self-cueillette de framboises

Le mot du bibliothécaire

Les abeilles fabriquent de l'or, le miel, créent des richesses autour d'elles grâce à la pollinisation et elles savent très bien se défendre, s'immuniser et se protéger contre les « intrus ».

Ce livre constitue un guide de découverte et d'initiation à l'apithérapie. Il explique comment utiliser les produits de la ruche au quotidien pour profiter de leurs innombrables vertus.



On y trouve de nombreuses recettes ayant la santé, l'hygiène, l'alimentation et la beauté comme saveurs. Même si parfois certaines sont plus compliquées à réaliser ou paraissent un peu amusantes pour un esprit méfiant on en découvre ou retrouve de simples faites pour l'(apiculteur) amateur soucieux de profiter des cadeaux offerts par les abeilles pour lui-même et pour ses proches.

Michel Hubert

NATURAL LIFE STYLE Confection de : Salopettes - Vareuses - Coiffes

Couleurs : blanc ou miel
35 % coton 65 % polyester
Enfants de 6 à 16 ans
Adultes de S à XXL et sur mesure
Prix sur simple demande



Patricia Lafosse
49, rue de Paris
1350 Jandrenouille
019/63.59.76

e-mail:natural.lifestyle@scarlet.be

Apiculteurs du Canton de Capellen a.s.b.l.
<http://apiscapellen.blogspot.com>



24e Colloque international
Dimanche, 17 avril 2011

Une des réunions les plus importantes de la Grande Région, avec la participation d'apiculteurs de Belgique, d'Allemagne, de France et du Luxembourg.

Adresse :
Centre Culturel Mamer, 42 Route d'Arlon, L-8210 Mamer
www.kinneksbond.lu

Programme :

À partir de 09h00 café + croissants

10h00 Ouverture

10h15 Court exposé de M. Jos Guth (L): « Influences sur la climatisation de la ruche »

10h45 Exposé de M. Etienne Bruneau (B): « Les miels, un monde à découvrir »

12h00 Pause déjeuner

14h00 Exposé de M. Arno Bruder (D): « Chances et bénéfices de l'apiculture au 21e siècle »

Fin du colloque vers 16h30

Les exposés sont traduits en allemand et en français.

Exposants :

Carl Fritz Imkereibedarf (www.carl-fritz.de)

Imkerteknik Wagner (www.imkerteknikwagner.de)

Cum Natura (www.cumnatura.de)

Etiketten Reissner (www.etiketten-reissner.de)

Natural Life style – Habits pour apiculteurs

Contact :

Roger Dammé (Président), Tel. +352 23650391, roger.damme@yahoo.com

Jos Guth (Vice-président), Tel. +352 358575, guthj@pt.lu

Mario Schmitz (Caissier), Tel. +352 388002, mavi@pt.lu

Guy Schons (Secrétaire), Tel. +352 356162, ons.guy@internet.lu



Suite à notre collaboration avec l'UNAF lors de l'ouverture officielle au niveau européen d'Apimondia en 2009, nous publions leur communiqué de presse



**Union Nationale de
l'Apiculture Française**

Paris, Lundi 24 Janvier 2011

COMMUNIQUE DE PRESSE

Victoire annoncée au Conseil d'Etat pour l'Union Nationale de l'Apiculture Française contre l'autorisation du pesticide CRUISER®

L'annulation des décisions d'autoriser le CRUISER 350 et la condamnation du ministère de l'Agriculture sont demandées par le Rapporteur Public à l'audience du Conseil d'État.

Le Conseil d'État a examiné aujourd'hui, lundi 24 janvier 2011 à 14 heures, les trois requêtes de l'Union Nationale de l'Apiculture Française présentées par son avocat Me Bernard FAU, formées contre les décisions d'autorisation de mise sur le marché du CRUISER 350 dont les apiculteurs français et européens dénoncent depuis des années les effets dévastateurs sur les abeilles et sur l'ensemble des insectes pollinisateurs.

A l'audience du Conseil d'État, le Rapporteur Public, monsieur Edouard GEFFRAY vient de demander l'annulation des décisions par lesquelles le ministre de l'Agriculture a autorisé le CRUISER en 2008, 2009 et 2010. Le magistrat a demandé également la condamnation de l'État à verser 9.000 € d'indemnités à l'UNAF pour ses frais de procédure.



Pour Henri CLEMENT, Président de l'UNAF, « **GAUCHO, REGENT, CRUISER... C'est trop ! Pourquoi faut-il qu'à chaque fois il faille faire appel aux juges pour sanctionner la complaisance inadmissible des décideurs publics pour l'industrie agrochimique en violation de la loi et au détriment de nos valeurs fondamentales de protection de l'environnement ! Dans le contexte du MEDIATOR, nos concitoyens sont les témoins effarés de la désastreuse incurie de l'État face à son rôle de contrôle et de protection... Bruno LEMAIRE osera-t-il après cela maintenir l'autorisation du CRUISER qu'il vient encore de donner il y a quelques jours pour l'année 2011 sur des millions d'hectares? Je ne peux pas le croire. Ni les apiculteurs français, ni l'opinion publique, ni la Justice ne l'accepteraient ! ».**

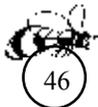
Autorisé chaque année par une nouvelle décision de courte durée par le ministre de l'Agriculture en violation des lois applicables aux produits de l'agrochimie, par référence à une autorisation allemande finalement retirée depuis le 15 Mai 2008 outre Rhin, le CRUISER est un puissant insecticide neurotoxique de traitement des grandes cultures. Ce produit est mis en cause dans la destruction des abeilles en France et en Europe depuis qu'il a pris la succession du GAUCHO et du REGENT après leur interdiction déjà sur intervention du Conseil d'État. Il est d'ailleurs interdit dans la plupart des pays européens.

« La décision du Conseil d'État devra mettre un coup d'arrêt à ces pratiques de gestion du risque inadmissibles », a ajouté le Président Henri CLEMENT. Pour lui, **« une fois de plus, cette affaire pose la question de l'indépendance de l'expertise au sein de l'agence nationale (l'ANSES) et de l'agence européenne (AES) chargées de l'évaluation des risques. Elle pose aussi la question de la confiance que les citoyens doivent pouvoir attacher au fonctionnement régulier des pouvoirs publics. »**

Pour mémoire :

Le Cruiser®, matière active : Thiamétoxam - Famille des néonicotinoïdes
Insecticide neurotoxique systémique - Fabricant : SYNGENTA Agro

Ce produit insecticide systémique extrêmement puissant a obtenu une AMM (autorisation de mise sur le marché) depuis janvier 2008 par référence à un produit allemand finalement interdit le 15 Mai 2008 outre Rhin.



Depuis, le ministre de l'Agriculture a accordé année par année des autorisations dans l'incertitude de l'innocuité du produit, alors que la loi française et la législation européenne imposent que de telles autorisations soient accordées certes pour dix ans, mais **seulement lorsque la certitude de l'innocuité du produit est démontrée préalablement par le fabricant.**

Ce système pervers d'autorisations en saut de puce en l'absence d'innocuité démontrée a obligé l'UNAF à déposer déjà 3 recours au Conseil d'État en 2008, 2009 et 2010 cependant qu'elle s'apprête à déposer un 4ème Recours contre la décision que vient de prendre le ministre pour 2011.

Depuis 2008, un plan de suivi du Cruiser® a été mis en place par le Ministère de l'Agriculture. Ce plan est très contestable lui aussi, car son protocole n'a jamais été validé par le Comité de suivi dont font parties les organisations apicoles et l'interprétation des résultats par l'ANSES (ex AFSSA) est plus que douteuse. Malgré de nombreux cas répertoriés d'intoxications d'abeilles dues au Cruiser®, le **Ministère de l'Agriculture a continué, sur les conseils de l'ANSE/Dive,** de privilégier l'usage de cet insecticide au détriment de l'apiculture et de la faune pollinisatrice.

CONTACT PRESSE

Anne Henriot

**Responsable de la Communication
et des Relations Presse**

UNAF

04 99 61 29 90

06 07 03 17 56

anne.henriot@unaf-apiculture.info

Suite de la rubrique des « l'abeille dans l'art » :



Sous une fenêtre de l'ambassade de Russie
Boulevard du Régent
Bruxelles

Claude Vin



**LES EDITIONS EUROPEENNES
APICOLES**

Nous avons le plaisir de vous proposer
parmi nos publications un très grand
choix d'ouvrages traitant de l'abeille,
d'apiculture et de techniques apicoles.

Passez nous voir tous les jours de la semaine de 8h à 19h et le
samedi matin de 8h à 13h

Rue de l'Escadron, 1 à 1040 Etterbeek.

Téléphone : 02/734 11 85

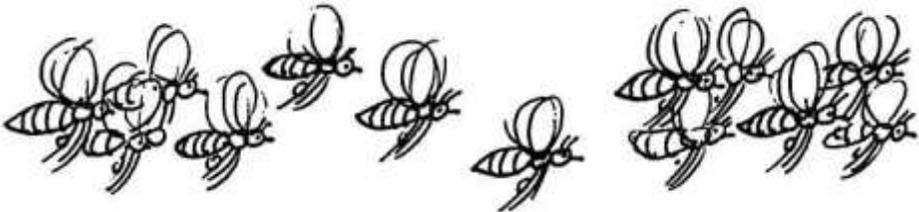
Fax : 02/732 42 91

Nos membres nous écrivent

A l'époque de Léopold I^{er} (oui, le premier), l'idée d'établir des comptoirs commerciaux faisait déjà son chemin, et voici tiré d'un atlas, le pavillon créé à cette occasion: un beau cas... Apicole



Merci à Pierre Liernieux qui nous a envoyé ce dessin accompagné des explications.





Une nouvelle tendance: le hiving

Après le repli sur soi des années cocooning, aujourd'hui la tendance va à l'ouverture. C'est le « hiving » que l'on peut traduire (très librement) sous le nom de ruche ! Plutôt que de s'isoler, les adeptes du hiving veulent renouer des liens avec les autres. Et quoi de plus naturel que d'inviter chez soi les autres justement pour partager des activités et des instants de convivialité !

La maison devient maintenant un joyeux brouhaha où tout le monde débarque : famille mais aussi amis et voisins. Ça ressemble à l'auberge espagnole d'antan mais c'est plus chic et surtout plus branché ! Le « hiving » est donc plus un état d'esprit qu'une réelle mode. Quoique, aujourd'hui le hiving dicte sa loi aux architectes et aux designers d'intérieur mais aussi aux fabricants de meubles et d'électroménagers.

Le « hiving » suppose par sa nature même un retour en force de la vie à la maison non pas pour s'y cacher mais au contraire pour y recevoir. Du coup, la maison doit s'adapter : les pièces communes prennent de la surface tandis que les salles de bains et les chambres deviennent plus petites mais plus nombreuses. Pour recevoir la famille et les amis, il faut bien ça ! De plus, le hiving suppose d'être branché sur le monde avec les nouvelles technologies bien sûr. Dans la maison hiving, on télétravaille la journée et l'on reçoit le soir et les week-end.

Dans cette joyeuse ruche, la cuisine tient une place prépondérante. Elle est au centre de la maison. Elle concentre toutes les activités de la maisonnée : des devoirs des enfants à la partie de carte des ados en passant par l'apéro des parents. L'autre grande particularité du hiving est d'ouvrir la maison sur le jardin et les activités de plein air.

Anne Van Eeckhout

Les nouveaux timbres de la poste suisse

Miel, alvéoles, cire: des travailleuses fascinantes



La Poste Suisse consacre un timbre-poste spécial au WWF, fondé il y a cinquante ans en Suisse. Le timbre à 1 franc est illustré par le fameux panda emblématique de la plus grande organisation mondiale de protection de l'environnement. Les merveilles de la nature sont également présentes sur les quatre timbres-poste spéciaux sur le thème des légumes en fleurs, ou encore sur celui dédié à l'abeille productrice de miel.

Le timbre à 85 centimes consacré à l'abeille mellifère européenne sort du lot grâce à sa forme hexagonale comme les précieuses cellules de cire dans lesquelles le miel est recueilli.

Source: site Internet de la Poste Suisse



Petites annonces

Pour les apiculteurs à court de miel pour la jonction avec le printemps, je vends du miel (printemps ou été 2010) en seaux de 40KG.

Le miel peut être défigé sur demande, il ne vous reste plus qu'à le recristalliser en maturateur pour le mettre en pot.

prix 4€/kg (à discuter pour plus grosse quantité)

contact:

Renaud lavend'homme

renaud.lavendhomme@med.kuleuven.be

02/366.39.07 le soir

Braine le Château



Glace et pralines au miel

Des pralines au miel peuvent être fabriquées pour les membres de la SRABE au prix de 25€ le kilo. L'apiculteur apporte au minimum 1 kg de miel, il recevra en retour 3,8 kg de pralines au miel enrobées de chocolat fondant pour le prix de 95€.

Pour la crème glacée au miel, il faut apporter minimum 300g de miel pour une production d'un litre de glace (850gr) au prix de 12€.

Un régal.

Adresse du chocolatier : Kenny Vandenhende

Creams and chocolate sprl

Chaussée de Wavre 643

1040 Etterbeek

02/644.63.00

Philippe Deremince

SOCIETE ROYALE D'APICULTURE **III** **DE BRUXELLES ET SES ENVIRONS A.S.B.L.**

No entreprise: 0414-816-441
Site : www.api-bxl.be
Email : lerucherfleuri@yahoo.fr

Président : **Yves ROBERTI LINTERMANS**
Oyenbrugstraat 40 – 1850 Grimbergen
Tél : 02/270.98.86 yves.roberti@skynet.be

Siège social : Rue au Bois 365b bte 19
1150 Bruxelles

Trésorier : **André VERSÉ**
Avenue des Pinsons, 24 – 1410 Waterloo
Tél/fax : 02 354 24 22

Secrétariat: **Christine BAETENS**
Oyenbrugstraat 40 – 1850 Grimbergen
Tél : 02 270 98 86

Prêt de matériel de fonte de cire : **Gérald KOHL**
Bruyndonckxstraat, 137 – 1870 Wemmel
Tél/fax : 02 461 22 88

Prêt de matériel de miellerie : **Antoinette DUSTIN**
Av. Walkiers 34 – 1160 Bruxelles
Tél/fax : 02 672 21 75 - 0498 75 31 02

Bibliothèque : **Michel HUBERT**
Rue de la Rive, 37 – 1200 Bruxelles
Tél/fax : 02 770 45 63 - 0485 142 339
michel.j.hubert@skynet.be

Encirage du matériel: **Louis MONEGER** lmoneger@skynet.be

Rucher d'élevage: **Bernard DELFORGE**
02/381.22.98 - 0476/66.58.24

cotisation 2011:

Membre adhérent : 18 € (+5 € pour envoi à l'étranger) comprenant la revue Le Rucher Fleuri, tous les avantages aux membres, Assurance RC pour le rucher +1€ pour assurance rucher supplémentaire (l'adresse doit être envoyée au trésorier)

Membre sympathisant : 15 € (+5 € pour envoi à l'étranger) comprenant uniquement a revue Le Rucher Fleuri

À virer au compte 000-0356417-39 IBAN BE13 0000 3564 1739
de la Société Royale d'Apiculture de Bruxelles et ses Environs

IV

LES RUCHERS MOSANS

A seulement 1 heure de Bruxelles ! Parking facile.

DU MATERIEL DE MIELLERIE DIFFERENT !

LA QUALITÉ INOX THOMAS AU SERVICE DE L'APICULTURE LOISIR.

Tout le matériel de travail au rucher.

Colonies sur cadres avec reine marquée.

La librairie apicole la mieux garnie.

VOTRE PARTENAIRE EN APICULTURE



CHAUSSÉE ROMAINE 109 – 5500 DINANT

Ouvert de 9 à 12 h et de 13 à 18 h

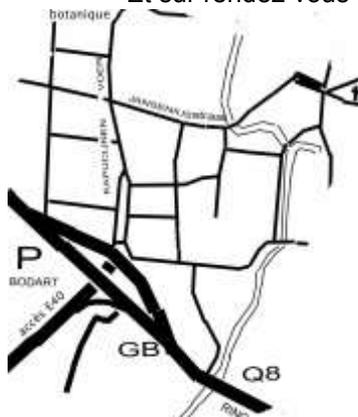
Fermé le dimanche - Tél : 082/22.24.19

Courriel : info@vrm.be



Ouvert:

les mardi, vendredi, samedi
de 9.30 à 12h
et de 13 à 18h
Et sur rendez-vous



Janseniusstraat ,10
3000 LOUVAIN

tel/fax: 016/22.84.54
Info.nectar@skynet.be
www.imkerijnectar.be

Une association de BIJENHOF sprl. BISSEGEM