



Ce bulletin du Cercle Royal Apicole de Nivelles et Environs a été créé en janvier 1970. Il est distribué gratuitement à tous les membres du Cercle et aux personnes de la région intéressées par l'apiculture.

Son but est d'informer les membres ne pouvant pas participer aux activités du Cercle, annoncer et commenter les conférences.

Mais aussi de faire connaître notre section auprès du public et les expositions auxquelles nous participons. Ce bulletin n'a pas la prétention de remplacer ni même de vouloir compléter la Belgique Apicole.

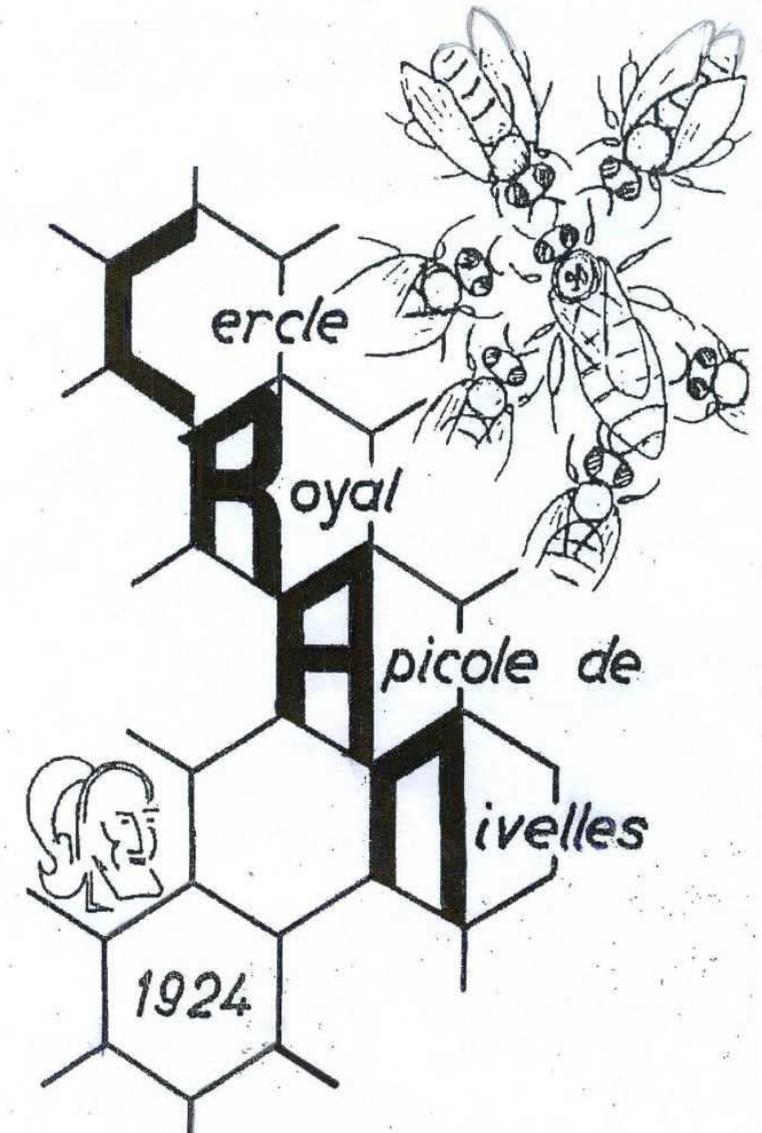
**Cercle Royal  
Apicole  
de Nivelles  
depuis 1924**

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

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



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



**N°25 / Janvier 2014**

## Recettes de cuisine au miel

### Pot-au-feu de légumes-racines, MIEL et bière.

400 grammes de carbonades de bœuf, 250 grammes de lard fumé en tranches pas trop fines.  
1,5 litre de bouillon, 300 ml de bière brune, 200 ml de crème fraîche, 2 c à soupe de MIEL.  
5 carottes, 2 navets, 2 betteraves jaunes, 3 panais, 6 pommes de terre à chair ferme, 2 oignons, 2 éclats d'ail, 3 clous de girofle, 1 bouquet garni (thym, laurier, persil), sel et poivre.

Dans un grand faitout, placez les morceaux de bœuf et le lard coupé. Recouvrez-les de la bière et du bouillon, salez, poivrez et portez à ébullition. Écumez, ajoutez le bouquet garni, les clous de girofle, l'ail émincé et laissez mijoter 30 minutes.

Pendant ce temps, épluchez et coupez les légumes en gros morceaux. Ajoutez-les dans la casserole et faites cuire 15 minutes. La cuisson terminée, versez la crème et le MIEL. Présentez la viande accompagnée des légumes et du bouillon. Le plat sera d'autant plus savoureux si préparé la veille.

*« Vers l'Avenir » du mardi 22 octobre 2013 »*

### Poulet à la bière et au MIEL

(Pour 4 personnes, préparation 10 minutes, cuisson 1h10)

8 cuisses de poulet sans peau, 30 gr de beurre, 150 gr de lardons fumés, 1 gros oignon, 3 gousses d'ail, 330 ml de bière au MIEL (**nous en avons un bon stock**), 1 c à soupe de MIEL, sel et poivre.  
Déco : ciboulette ciselée, persil plat, germes de soja.

Faites fondre le beurre dans une cocotte, faites-y revenir l'oignon et les lardons puis ajoutez le poulet. Faites-le dorer sur toutes les faces.

Ajoutez les gousses d'ail pelées et hachées, la bière et le MIEL. Salez et poivrez.

Faites cuire 1 heure, pour obtenir une sauce sirupeuse. Servez le poulet en sauce décoré de ciboulette ciselée, de persil plat et de germes de soja.

*« folder Carrefour octobre 2013 »*

### Rôti de marcassin sauce douce

(Pour 4 personnes, préparation 10 minutes, cuisson 20 minutes environ)

800 grammes de rôti (filet) de marcassin, 70 gr de beurre, 10 cl de vin blanc sec, 3 c à soupe de crème fraîche, 250 gr de champignons de Paris, sel, poivre.  
5 c à soupe de MIEL de montagne, forêt ou sapin.

Dans une cocotte, mettez le rôti à dorer dans 50 gr de beurre. Arrosez-le de 4 cuillères à soupe de MIEL, retournez-le plusieurs fois puis versez le vin blanc. Salez et poivrez.

Couvrez et laissez cuire 10 minutes à feu doux.

Dans une sauteuse, faites fondre le reste du beurre et dorer les champignons. Salez, poivrez et arrosez-les du MIEL restant. Couvrez-les et laissez-les cuire quelques minutes. Disposez le rôti sur le plat de service.

Ecouvrez-le d'une feuille de papier aluminium et gardez-le au chaud. Dans le jus de cuisson, versez et mélangez la crème. Servez cette sauce avec la viande et les champignons.

*« Recette J.M.G.-Promocook »*

### Tarte flamande au MIEL

(Pour 6 personnes, préparation 20 minutes + de 20 à 30 min de repos, cuisson 30-35 minutes environ)

1 Kg de pommes reinette, 200 gr de farine, 140 gr de beurre extra-fin + 1 noix pour le moule,  
1 c à soupe de sucre vergeoise blonde, ½ c à soupe de sel fin, 100 grammes de MIEL toutes fleurs.

Mélangez la farine, 100 gr de beurre coupé en petites noisettes, une cuillère à soupe de vergeoise, un demi-verre d'eau et une pincée de sel. Formez rapidement et sans pétrir une boule de pâte souple et non collante, d'aspect grossier et grumeleux, puis laissez-la reposer 20-30 minutes.

Étendez-la avec la paume de la main, pliez-la en quatre et étalez-la dans un moule beurré. Garnissez avec les pommes coupées en tranches de 3 ou 4 mm.

Dans une casserole, faites fondre le reste de beurre avec le MIEL, puis versez le mélange tiède sur les pommes. Faites cuire 30-35 min à four chaud 240° (thermostat 8). Démoulez aussitôt et servez tiède.

*« Recette J.M.G.-Promocook »*

## Le petit mot du rédacteur :

Je voudrais tout d'abord vous présenter nos meilleurs vœux au nom du président et des membres du comité du Cercle apicole. Que 2014 vous apporte et à vos proches si possible la santé et des succès y compris en apiculture, même si cet hiver trop doux confirme la tendance des dernières années.

Nous avons des projets en 2014, que nous concrétiserons en cours de route. Les 90 ans du **Cercle Royal Apicole de Nivelles**, la « semaine de l'abeille » du PCDN de la ville de Nivelles en plus de nos habituelles et intéressantes conférences. Moins prestigieuses, notre réflexion à numériser notre revue, du moins en partie.

Dans ce numéro, entre autres : rappel pour votre **cotisation 2014**, engagement à déguster notre « **Bière au Miel** » du brassin du Musée du Miel de Lobbes disponible auprès de Roger ou chez moi, une annonce d'achat groupé de ruches à un prix hors concurrence (voir ci-dessous), et quelques habituelles lectures un peu « hors-apiculture » pour les longues soirées d'hiver. Enfin, un sentiment sur le congrès d'apiculture Beecome (sa version édulcorée paraîtra dans la « Belgique apicole »).

Apicoles & amicales salutations à tous

Jean-François



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

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

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

Le 9 juin 2014 (lundi de pentecôte, cloître de la collégiale à Nivelles)

« Journée d'étude et de promotion du miel, de l'abeille et de l'apiculture » par R. Bauduin.

Le 6 juillet 2014 à 14h : « Conduite de ruches de production - Elevage de reines » par J.P. Demonceau.

Cette conférence sera donnée au rucher de J.P. Demonceau, rue de Gobcé, 5 à 4670 Blegny. Cette conférence fera l'objet d'une autre activité et d'un covoiturage à organiser par la suite.

## Un autre petit mot

Vous trouverez l'info à la page suivante, il fut découvert cet été un cas de loque américaine « déclaré publiquement » (voir Le Sillon Belge) à Diest. Mais quid de l'information auprès des apiculteurs ? Le CARI, la FAB, l'URRW, l'UFAWB, qu'ont-ils relayé ? Qui parmi nous a-t'il été prévenu de quelque chose ?

Il serait temps que nos instances se retrouvent un peu plus sur le terrain et nous aident réellement, au lieu de s'observer du coin de l'œil et de comptabiliser le nombre de voix pour lui, pour moi, pour toi. Que de vaines querelles de personnes... Et surtout, que serait-il advenu si un « des nôtres » pour parler comme nos « apiculteurs supérieurs » était allé chercher un essaim chez un ami Diestoï sans connaître l'existence du danger sanitaire.

**Annnonce achat groupé de ruches** par l'intermédiaire de l'école d'apiculture « Abeille du Hain »

Attention à réagir au plus vite car la commande doit être officialisée pour le 15 janvier, et nous avons 32 nouveaux élèves...

plancher nicot + fond léger + porte

1 corps de ruche dadant 10 cadres + cadres filés verticalement

2 hausses dadant 9 cadres + cadres filés verticalement

grille à reine métal sans encadrement, nourrisseur nicot couvre cadre, couvre cadre transparent pvc  
toit tôle galvanisé 10cm

**Prix total: 110 € par ruche, traitement à la paraffine** compris 105 € par ruche, sans traitement  
prix pour une commande groupée de 50 ruches sans les feuilles de cire

## Confirmation d'un cas de loque américaine chez un apiculteur de Diest (province du Brabant flamand) (17/07/2013)

L'Agence fédérale alimentaire (AFSCA) confirme qu'une épidémie de loque américaine a été constatée chez un apiculteur à Diest (province du Brabant flamand).

La loque américaine est causée par la bactérie *Paenibacillus larvae*. Dans des conditions défavorables, la bactérie prend la forme de spores. Celles-ci peuvent même survivre dans des conditions extrêmes (sécheresse et froid) pendant des décennies. La loque américaine est une maladie du couvain. Seuls les jeunes larves sont malades. Les larves plus âgées ne sont affectées que lors d'une pression relativement élevée de l'infection. Les abeilles adultes ne sont pas sensibles, mais peuvent transmettre la maladie. La loque américaine peut engendrer une diminution sensible de la productivité et faire dépérir la ruche.

Il n'y a aucun danger pour la santé publique.

Chaque apiculteur dont les colonies sont suspectées d'être affectées ou contaminées par cette maladie doit immédiatement en faire la déclaration à l'Unité Provinciale de Contrôle (UPC) dont dépend le rucher.

La colonie infectée est soit enlevée ou un essaim artificiel est créé. Dans un essaim artificiel, c'est l'apiculteur qui sort la reine et les abeilles et leur donne une nouvelle ruche. Une zone de protection d'un rayon minimal de 3 km autour de l'épidémie est définie par l'AFSCA en collaboration avec le bourgmestre.

Dans le cas présent une partie de la zone de protection délimitée se situe dans la province du Limbourg.

Mesures dans la zone de protection:  
Il est interdit de transporter des abeilles dans la zone de protection et les autres populations sont examinées afin de détecter une éventuelle contamination. Les abeilles et le matériel de l'apiculteur ne peuvent quitter la zone de protection.  
Il est également interdit aux associations d'apiculteurs, qui tiennent du matériel à la disposition de leurs membres, de le prêter aux apiculteurs à l'intérieur de la zone de protection.

On peut réduire les risques :

- en pratiquant l'apiculture avec hygiène et discipline
- ne pas nourrir avec du miel ou du pollen d'origine inconnue
- ne pas utiliser d'alvéoles ou de cadres d'origine inconnue
- vérifier si le couvain est sans défaut,
- limiter les contacts avec les autres essaims
- reconnaissance et notification rapide

Le dossier complet sur les maladies des abeilles peut être consulté sur notre site web:  
<http://www.favv-afsc.fgov.be/apiculture/santeanimale/>

Personne de contact pour la presse : Yasmine Ghafir  
yasmine.ghafir@afsc.fgov.be Tél. : 0474 99 93 91

« *Le Sillon Belge* » du 30 août 2013

Rappelons que la loque américaine est une maladie très contagieuse à déclaration obligatoire, et qu'on peut considérer comme peu pertinent l'absence de transmission par les « autorités apicoles » de l'information auprès des apiculteurs « de terrain » (voir éditorial) *JF Charlier*

## Conférences et cours de l'Abeille du Hain

(18 Rue du Zouave Français Michel 1440 Wauthier-Braine Agnès Beulens 02/366.03.30)  
Cycle des cours 2013-2014 : Première année d'un cycle complet de deux ans avec **32** inscrits.

11/01/2014	Législation apicole	(Jean-Luc Strebelle de 14 à 18h)
25/01/2014	L'année apicole	(Roger Bauduin de 14h à 18h)
08/02/2014	Première visite de printemps Travaux pratiques de saison au rucher	(Agnès Beulens de 14 h à 17 h) (Jan Vermeylen de 17h à 18 h)
22/02/2014	Préparation pour la miellée Travaux pratiques de saison au rucher	(Agnès Beulens de 14 h à 17 h) (J-F Charlier de 17 h à 18 h)
15/03/2014	Les maladies des abeilles et hygiène	(Dr Michel Bierna de 14 h à 18 h)
29/03/2014	Botanique apicole	(Jean Laroche de 14 h à 18 h)

**Conférences** Dans le local de la « petite école » sur la place de Wauthier-Braine à 20H00.

17/01/2014	Les parasites de l'abeille	(Dr Michel Bierna)
21/02/2014	La varroase	(Véronique Gillyns)
21/03/2014	Effondrement des colonies	(Noël Michel)
16/05/2014	Analyses des miels	(Thierry Marrique)

## In memoriam

Nous voudrions saluer la mémoire de monsieur **Jean Arcq**, un des piliers de l'U.F.A.W.B. qui est décédé le 27 novembre dernier.

Jean Arcq fut fondateur du Musée de l'Abeille et du Miel de Lobbes (qui porte son nom), président honoraire de l'Union de Wallonie et président d'honneur de la Royale Amicale Sylvain Thibaut. Sa longue maladie l'avait arraché à sa famille, à son musée, à ses abeilles, ses cendres ont été dispersées autour de son rucher...

Le Cercle Apicole de Nivelles présente ses sincères condoléances à sa famille et à ses proches.



## Jean ARCQ

né à Marchienne le 28 novembre 1931  
décédé à Montigny-le-Tilleul  
le 27 novembre 2013



## Biopesticide, de nouvelles molécules stimuleront les défenses des cultures pour réduire l'utilisation de produits chimiques.

Le nombre croissant d'organismes pathogènes, de plus en plus résistants aux thérapies traditionnelles, requiert des concepts innovants pour créer de nouveaux mécanismes de défense. Laitues, mâches, vigne, orge, tomates, poireaux, choux, carottes... seront désormais soutenus dans leur croissance par des lipopeptides. Des biomolécules d'origine naturelle, aux propriétés physico-chimiques intéressantes. Sélectionnées notamment pour leurs activités antifongiques, elles ont été identifiées par des chercheurs belges et français du projet «Phytobio». Elles peuvent, grâce à leur mode d'action naturel, se substituer aux traitements chimiques traditionnels et aider les plantes à se protéger des maladies; en inhibant la croissance des champignons pathogènes essentiellement.

Si les biopesticides sélectionnés par les chercheurs sont déjà bien maîtrisés en laboratoire et cultures expérimentales, ils doivent encore être produits à l'échelle industrielle pour être utilisés par les maraîchers, agriculteurs ou le grand public. Leur efficacité, tant dans les sols qu'au cœur des plantes, a en tout cas déjà été partiellement éprouvée en serres et aux champs. Notamment contre la fusariose du poireau, le mildiou de la laitue, la septoriose du blé ou le botrytis de la vigne.



### Bacillus, bonne bactérie du sol

« La bactérie Bacillus, d'où proviennent ces molécules, est naturellement présente dans les sols. Elle est bénéfique pour les végétaux avec lesquels elle vit en symbiose. Nous en avons extrait le principe actif pour obtenir une constance dans l'efficacité de la molécule et empêcher l'influence des facteurs environnementaux sur son activité», explique le Dr Ongena, membre du projet Phytobio et chercheur du Fonds National de la Recherche Scientifique au sein de Gembloux Agro-Bio

Tech (ULg).

Comme tout organisme vivant, la bactérie voit son métabolisme se modifier selon le climat et se comporte différemment selon les conditions physico-chimiques du sol. « On l'a multipliée, grâce aux biotechnologies, pour la produire et la purifier, et ainsi réintroduire les molécules les plus actives de la bactérie dans les champs de culture». Sur des lignes de poireaux et de laitues, ce produit réduit de 50-60% l'impact de la maladie. « Il est trop tôt pour dire qu'il est aussi efficace que des pesticides chimiques. Nous avons besoin de plus de tests. Toutefois, même une utilisation combinée permettra de réduire les quantités de produits chimiques utilisés», ajoute le Dr Ongena. Il précise que «ces molécules n'existent pas encore sur le marché. Mais que les retombées pour la population seront importantes en termes d'emploi, de santé et de bien-être.»

## L'arme végétale contre la pollution (1)

**A Saint-Laurent-le-Minier, on pompe les métaux toxiques présents dans le sol avec une petite plante. Et on transforme ensuite ces poisons en poudre magique pour l'industrie.**

Imaginez un sol empoisonné, gorgé de métaux toxiques. Un ancien bassin minier, situé dans le département du Gard, avec des taux de zinc, de plomb et de cadmium 600 à 850 fois supérieurs aux normes tolérées en Europe. Un petit désert si pollué qu'on le croyait stérile pour des siècles. C'était sans compter la créativité de la nature : sur ce terrain presque nu, des fleurs s'épanouissent. Elles appartiennent à une plante locale, le tabouret bleu (Nocca caerulea). « Une folie végétale, commente Claude Grison, chimiste à l'Université de Montpellier, qui étudie le site. Et qui pourrait bien être la solution pour nettoyer le terrain de cette ancienne mine. »

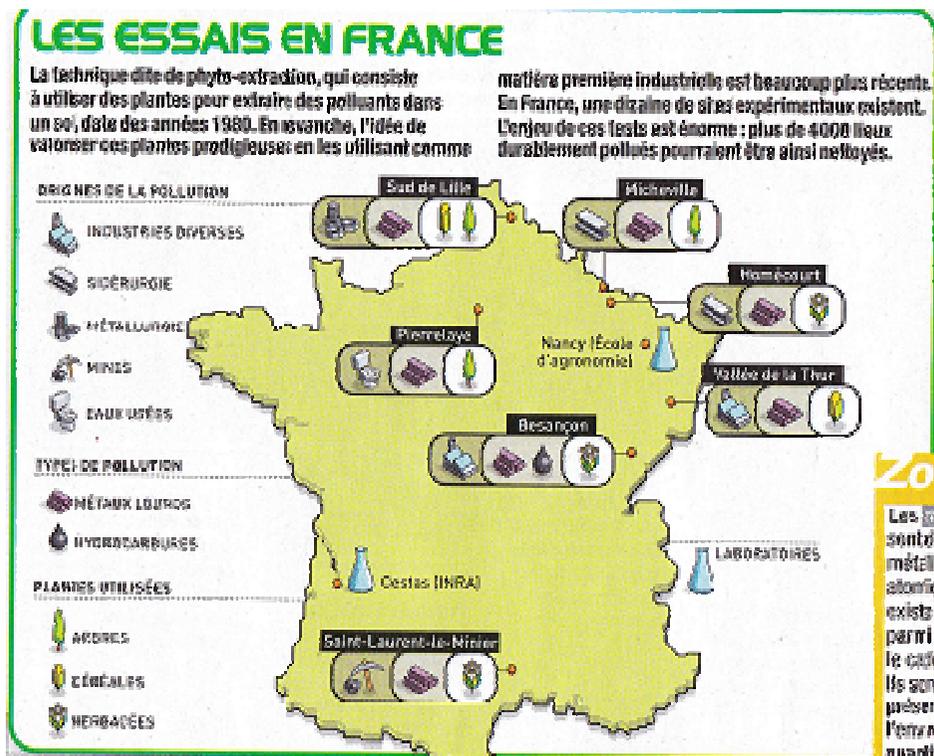
Car cette plante miraculeuse fait beaucoup mieux que résister à la pollution : elle la pompe dans le sol pour la stocker dans ses feuilles. Un vrai aspirateur à produits toxiques que l'équipe de Claude Grison vient en plus de transformer en trésor. A partir des feuilles broyées, en effet, les chercheurs ont concocté une poudre aux propriétés industrielles étonnantes. Un **catalyseur** (est un corps qui facilite les réactions chimiques et rend possible la synthèse de molécules complexes) qui peut être utilisé dans la fabrication de toutes sortes de produits, depuis des shampoings jusqu'aux médicaments, en passant par les fibres synthétiques ou des biopesticides. Sans aucun risque pour le consommateur. En fait, ça fait plus de cent ans que l'on sait que le tabouret bleu absorbe le métal contenu dans le sol. En 1885, un naturaliste allemand avait ainsi mesuré que cette plante était capable d'emmagasiner plus de 1% de son poids en zinc. Il aura toutefois fallu attendre le début des années 1990 pour découvrir, sur ce terrain pollué du sud de la France, qu'une variété de tabouret bleu pouvait accumuler à la fois du zinc, du cadmium et même un peu de plomb. Avec des quantités allant jusqu'à 8% de son poids sec !



## Elle ne mange pas les métaux, elle les piège ! (arme végétale 2)

Comment une plante peut-elle supporter une telle concentration en métaux toxiques ? Il semblerait qu'elle fabrique des molécules capables de capturer ces éléments métalliques et de les piéger à l'intérieur des vacuoles, des cavités présentes dans les cellules des feuilles. Quant au pourquoi de la chose, c'est encore obscur. De fait, le tabouret bleu n'utilise pas ces métaux lourds. Ils ne lui servent à rien. Alors pourquoi toute cette énergie dépensée à les stocker ? « Sans doute pour diminuer la concentration de ces produits toxiques au niveau des racines », suggère Claude Grison. Peut-être aussi qu'une telle accumulation de poison dans ses feuilles la protège des maladies et des herbivores, lui assurant ainsi de plus grandes chances de survie. Une chose est sûre : en tolérant un tel degré de toxicité dans le sol, ces plantes s'assurent une absence quasi totale de concurrents.

Dès la découverte de ses incroyables propriétés, l'idée a donc germé d'utiliser le tabouret bleu pour dépolluer cette ancienne mine du Gard. Un défi d'autant plus important que ce site constitue une véritable menace pour les habitants alentour. En effet, ces quelques hectares de terre ocre ont pollué les nappes d'eau souterraines. De plus, les poussières qui s'envolent dès que le mistral souffle sont directement respirées par les habitants ou le bétail. Cette intoxication chronique peut entraîner des dysfonctionnements des reins, des poumons on même du cerveau. Dans le village tout proche de Saint-Laurent-le-Minier, des cas de saturnisme – une intoxication au plomb entraînant notamment un retard mental – ont été recensés chez des enfants qui consommaient des légumes issus d'un potager local. Depuis, la vente des produits provenant de ces terrains contaminés par la poussière a été interdite. Bref, l'enjeu est de taille. Mais si le tabouret bleu est bel et bien capable d'aspirer ces poisons du sol, que faire ensuite des feuilles gavées de métaux toxiques ? Les laisser faner et tomber au sol ne changerait rien au problème. Les mettre en décharge ne ferait que déplacer la pollution. Il fallait donc trouver un moyen de recycler ces feuilles, de leur trouver une utilité.



## Mais un cycle de décisions qui tournent en rond (Become partie 2)

Le dimanche matin a été consacré aux produits de la ruche et à leur qualité. Le « maître de cérémonie » Etienne Bruneau y alla de sa spécialité, à savoir que les normes (quand elles existent) sont de moins en moins respectées. Un simple chiffre : il y a 10% du volume international de miel (à savoir 30.000 tonnes sur 300.000 tonnes) qui est frelaté, sucré, mélangé, chauffé, et que sais-je encore. Plus fort : on nous fait étudier la définition du miel à l'école d'apiculture parce qu'il existe une définition officielle du miel. Pour les autres produits de la ruche, rien, pas de définition officielle. On est déjà en pleine dérive avant même de commencer. Il faut laisser à Etienne Bruneau qu'il tente d'au moins faire adopter des définitions exactes par la Commission européenne. Mais n'est-il pas temps d'enfin passer « à l'action » ? De devenir « un lobby méchant » ?

Tous les résultats, même tronqués ou éludés, sont connus. Le jour « trop tard » pourrait bien arriver un jour...

### 3<sup>ème</sup> mi-temps ☺

Nous terminerons la journée par une troisième mi-temps amicale et festive. Au hasard des rencontres (Vincent, François, Paul et les autres), nous nous sommes dirigés tout naturellement vers le foyer du lac où seraient offerts une bière au miel et un petit en-cas. Nous y avons établi un petit campement et échangé conversations, blagues, amitiés et quelques « pintes ».



### 3<sup>ème</sup> cycle et conclusions

Je dois avouer avoir zappé la matinée consacrée aux problèmes de pertes de colonies dues à varroa, il me fallait tout de même saluer ma famille durant ce long week-end.

J'imagine à voir le nom des intervenants dont Marie-Pierre Chauzat ou Dirk de Graaf le niveau très élevé des exposés. De même, l'après-midi, la conférence sur la propolis du Docteur Cristina Mateescu était tellement poussée dans l'étude et les chiffres que tous s'y perdirent... en tout cas ce fut difficile d'arriver au bout. Trop technique, et j'en arrive à une autre critique, si je peux me le permettre. Le haut niveau, d'accord. Le trop haut niveau, ça ne passe de nouveau pas bien pour les petits apiculteurs de terrain.

On s'intéresse tous aux maladies de l'abeille, aux ravages chimiques, à certaines études, mais de grâce, restons à un niveau accessible à une grande part du public. C'était je suppose un des buts du congrès. Il a de ce côté largement raté sa cible.

Exception faite du Docteur Albert Becker, président de la l'Association francophone d'apithérapie (AFA) qui a su, exemples et photos à l'appui, expliquer les bienfaits du miel et de la propolis post traumatismes ou chirurgie en mots simples, en vécu.

Remarquable exposé que tous, petits et grands, savants ou manants pouvaient comprendre en toute simplicité. Et qui parlait vrai lui aussi. Oui, il est permis de soigner, de cicatriser, d'améliorer, de soulager grâce aux produits de la ruche. Pas de chiffres d'études, des preuves sur des blessures concrètes. Le docteur Becker est bien connu des édiles, mais une magnifique découverte pour moi.

En résumé, réelle expérience positive de vivre un événement de cette ampleur, magnifique et prestigieux. Il est clair que les prochains Apimondia ou d'autres congrès internationaux ne seront pas aussi accessibles. Les destinations : la Corée du Sud puis Istanbul. Les critiques : logique mercantile, dans l'ensemble très axé sur les professionnels et d'un niveau scientifique trop élevé pour le commun des citoyens. Mais j'en redemande, et bonne surprise, le 3<sup>ème</sup> congrès européen d'apiculture aura lieu dans un an à Danaueschingen, « sources du Danube » à +/-270 kilomètres du Brabant. Donnons-nous y déjà rendez-vous.

JF Charlier

## Découverte du « grand congrès Beecome» par un « petit néophyte »

### Quelques réflexions sur un événement apicole d'envergure. (partie 1)

Un congrès européen, couplé à « Couleur Miel » et aux 30 ans du CARI, à deux pas, c'était une occasion unique pour un jeune apiculteur, et j'appuie sur le mot « jeune », de découvrir les hautes sphères de l'Apiculture avec un grand A. Quelle « fierté » de pouvoir s'insinuer ainsi parmi les apiculteurs chevronnés pour partager leur « savoir » au cours de conférences, de collationner de multiples informations sur les dernières recherches et de découvrir le nec plus ultra des dernières innovations techniques en matière de ruche ou de matériel.

Disons-le tout net : le domaine mercantile était vraiment bien représenté par rapport à, je dirais une étroitesse de visibilité des ruchers-écoles et des associations apicoles. De même, toutes les activités didactiques ou ludiques pour petits et grands s'étaient retrouvées remisées non au grenier, mais « à la cave ». Comprendront ceux qui sont allés sur place.

Mais revenons au grand hall rempli de sa foule d'exposants. Des réductions de prix, ou plutôt des alignements sur des réductions de prix d'Europe de l'Est, congrès oblige. Ça me permit d'ailleurs de discuter quelques minutes en Polonais pour aider un monsieur avec des mesures de grille à reine en plastique (+/- coupantes NDLR, mais bref...) à 1€. Chacun pouvait donc y trouver du simple matériel de rucher ou divers modèles de ruches mais la majorité du matériel était destinée aux professionnels. Et pour clôturer ce chapitre commercial, l'entrée à 5€ pour une simple visite pouvait passer. Mais 60€ même si cotisant au CARI c'est tout de même très, très cher pour 3 jours.

### Un cycle de conférences de haut niveau.

Ça va m'être difficile de faire court, tant la qualité des intervenants fut élevée, commençant par le Pr.Dr.Ig. Octaaf Van Laere, grand ami de notre président Roger Bauduin, président du Cercle apicole de Nivelles, qui vint commenter les origines, découvertes et résultats du programme BEEBREED de l'Université de Gent, quant à la sélection et l'élevage de reines... sélectionnées. En deux mots : productives et souches nettoyeuses pour obtenir des colonies qui autoréguleraient à terme les infestations de varroas. Il fut suivi par un jeune collègue de l'Université de Laval au Québec principalement attentif aux critères de productivité qui, comme il le répétera plusieurs fois au cours de son exposé, sont les critères de base recherchés par les apiculteurs, au moins dans le nord du Continent américain.

Qu'à cela ne tienne, ce qu'en pense le novice, ou le candide, ou le petit, c'est que ça paraît bien beau. Ok pour des reines JEUNES et SELECTIONNEES, mais tout cela coûte très cher. On connaît le prix des reines (et des essaims) qu'on a dû déboursier pour peupler nos ruches « Maya ». Et quoi, chaque année on redépense ? Cet hiver j'hivernerai 8 ruches. Si j'en perds 4, ça fait 4 reines à acheter. Disons 200€ au moins. Et l'an prochain ? J'en serais à +/- 7 ruches. 3 pertes, rebelote et « dix » dans un cercle vicieux. Encore plus fort : mieux serait de remplacer les reines de plus de deux ans... Aux prix actuels c'est invivable pour nous, petits apiculteurs amateurs. Sans compter que « craquer » une Reine, je crois ne jamais pouvoir m'y résoudre même si en théorie j'ai tort.

Samedi après-midi brillant exposé du Docteur Jeroem Van Der Sluijs qui fut un des seuls à « parler vrai » sur l'impact des fameuses néonicotinoïdes. Je lui laisse la parole :

« Diverses interprétations des chiffres des études dus entre autres à des conflits d'intérêts, surtout financiers, qui faussent les résultats ».

« Méthodes complètement dépassées qui ne permettent pas d'analyser pertinemment les nouveaux produits ».

« Certains scientifiques inféodés aux industries ». Ce fut très clair.

La fin de séance a été marquée par la procession des édiles politiques (tous remplacés sauf Madame Laruelle qui était présente) et par le défilé des (nombreuses, très nombreuses, trop nombreuses) instances apicoles belges.

En résumé signalons que notre président Jean-Luc Strebelle appuya son discours sur le grand danger que représente les floraisons de moutarde d'hiver qui induit en erreur les colonies, relance la ponte et affaiblit, et les abeilles, et les réserves. Nous fûmes tout content avec les amis de « l'Abeille du Hain » de constater que la représentante des Ruchers Wallons abondait dans le même sens.

### Un vrai trésor industriel (arme végétale 3)

Pour Claude Grison, qui a longtemps collaboré avec des industriels de la chimie, la solution semblait évidente. « Beaucoup d'industries se servent de métaux lourds comme catalyseurs, pour déclencher des réactions chimiques en chaîne et fabriquer des molécules complexes, explique le spécialiste de la dépollution. Les métaux lourds sont des éléments métalliques de masse atomique élevée. Il en existe une quarantaine, parmi lesquels le mercure, le cadmium et le plomb. Ils sont naturellement présents dans l'environnement en faible quantité, mais certains sont toxiques à forte dose. Or, non seulement les stocks naturels de ces métaux s'épuisent mais en plus, leur extraction puis leur purification nécessitent beaucoup d'énergie et utilisent des produits polluants. » L'idée est donc la suivante : remplacer les métaux par des feuilles de tabouret bleu, gorgées de particules métalliques. Ce qui permettrait à la fois de se débarrasser d'un déchet toxique et de recycler une ressource rare.

Restait à mettre au point ce catalyseur « vert ». Les premières tentatives furent un échec : la poudre était parfaitement inefficace. « Certains éléments naturellement présents dans la plante, comme le calcium ou le sodium, empêchaient les réactions chimiques de se produire, se souvient Claude Grison. Nous nous en sommes débarrassés en faisant passer notre poudre dans des colonnes remplies de résines. » La poudre purifiée fait alors ses preuves en labo dans plus de 500 processus chimiques. Et deux industriels sont en train de la tester, l'un pour fabriquer un médicament, l'autre un cosmétique. Cerise sur le gâteau : la poudre serait plus propre que les autres catalyseurs, et ne présenterait pas de risque pour la santé.

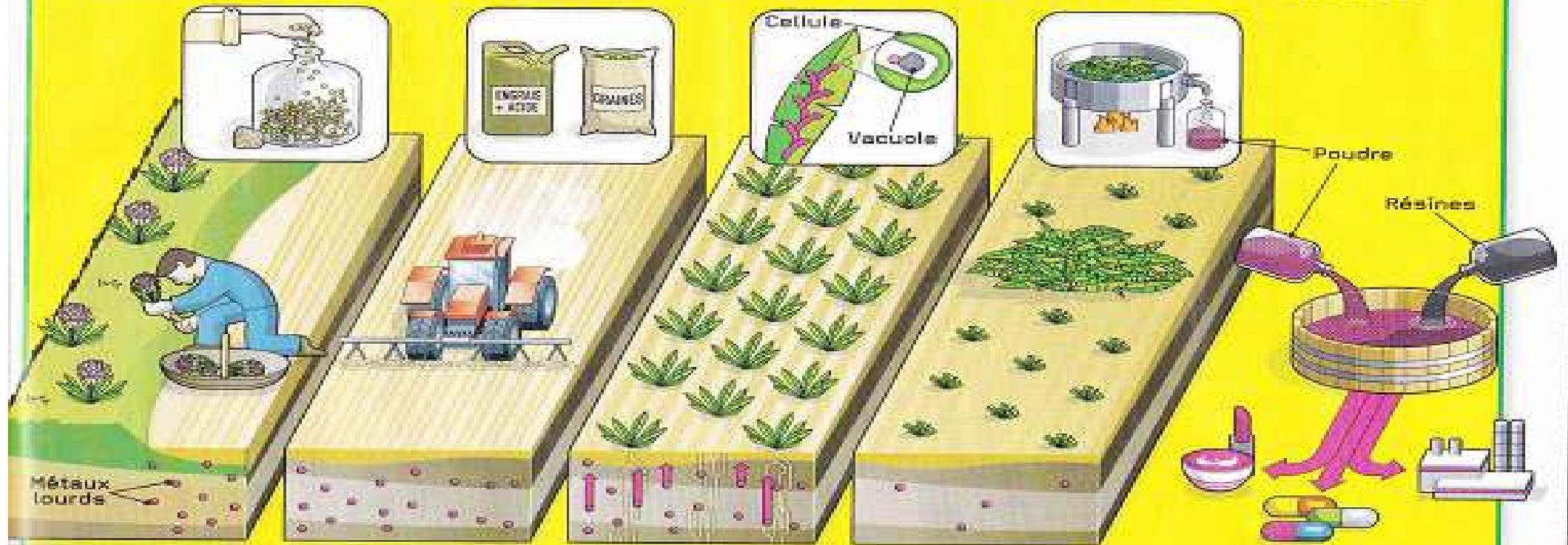
### Une petite fleur difficile à dompter

Au total, il a fallu près de six ans à l'équipe de chercheurs de Montpellier pour mettre au point leur système de dépollution. Et ça n'a pas été une partie de plaisir. « Les tabourets bleus ne font rien comme les autres plantes, raconte Claude Grison. Elles nous ont donné pas mal de fil à retordre. » La première année, par exemple, impossible de faire germer les graines récoltées. Les scientifiques ont tout essayé avant de s'apercevoir que ces végétaux avaient besoin d'une armée de bactéries et de champignons pour se développer. « Il a donc fallu les identifier puis les cultiver en laboratoire », poursuit la spécialiste. En 2008, les premiers plants parviennent ainsi à germer en pots. Mais il faudra quatre ans d'effort avant de trouver les bonnes techniques pour parvenir à les cultiver sur le site : les engrais adéquats, la préparation de la terre, la date des semis... Si la terre de cette ancienne mine, autrefois ocre et nue, est désormais recouverte d'un grand tapis vert, ce ne fut pas sans peine. Et il ne s'agit que d'un premier pas. En effet, il faudra faire preuve de patience pour la réhabilitation complète du site : plus de cent ans seront nécessaires pour que les plantes débarrassent le sol des déchets toxiques déposés par des siècles d'exploitation minière. En attendant, cette litière végétale a déjà le mérite de recouvrir les poussières toxiques, ce qui les empêche de s'envoler et de continuer à contaminer les alentours.

*Lise Barnéoud « Science et vie junior » N°284 de Mai 2013*



## COMMENT ON DÉPOLLUE LES SOLS DE SAINT-LAURENT-LE-MINIER



**1 RÉCOLTE ET PRÉPARATION DES GRAINES de tabouret bleu**, seul végétal à pousser naturellement sur le site. On les enrobe ensuite de bactéries et champignons cultivés en laboratoire, indispensables pour que la plante se développe.

**2 SEMIS SUR LE SITE POLLUÉ** après épandage d'engrais et de produits pour activer le sol, ce qui permet d'augmenter l'absorption des métaux lourds.

**3 LA PLANTE EXTRAIT LES MÉTAUX LOURDS** (zinc, cadmium et plomb) via ses racines durant sa croissance. Les particules métalliques montent dans les tiges et s'accumulent, au niveau des feuilles, dans les vacuoles des cellules.

**4 BROYAGE DES FEUILLES** après une première coupe au bout de quatre à cinq mois (les plantes repoussent et donnent une seconde récolte dans l'année). Après chauffage, on réduit la mixture en une poudre qui contient une forte concentration en métaux, notamment en zinc.

**5 MÉLANGE AVEC DES RÉSINES** pour purifier la poudre et la rendre plus efficace. Elle sera utilisée comme catalyseur vert dans l'industrie, pour fabriquer des médicaments, des cosmétiques, des fibres synthétiques ou des biopesticides.

# DANS LA RUCHE

## 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<sup>ère</sup> qualité en sapin du Nord

Cire laminée gaufrée, Matériel complet pour l'élevage des reines  
Nourrissements, Produits sanitaires, Librairie apicole, etc  
Mais avant tout :

## DES APICULTEURS AU SERVICE DES APICULTEURS

Du mardi au vendredi de 9H à 12H30 et de 14H00 à 18H  
Les samedis de 9H à 12H30 Il est préférable de téléphoner



## Donat Garden

0499/18 92 88

067/55 28 42

## Prend soin de votre jardin

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



## 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