



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.



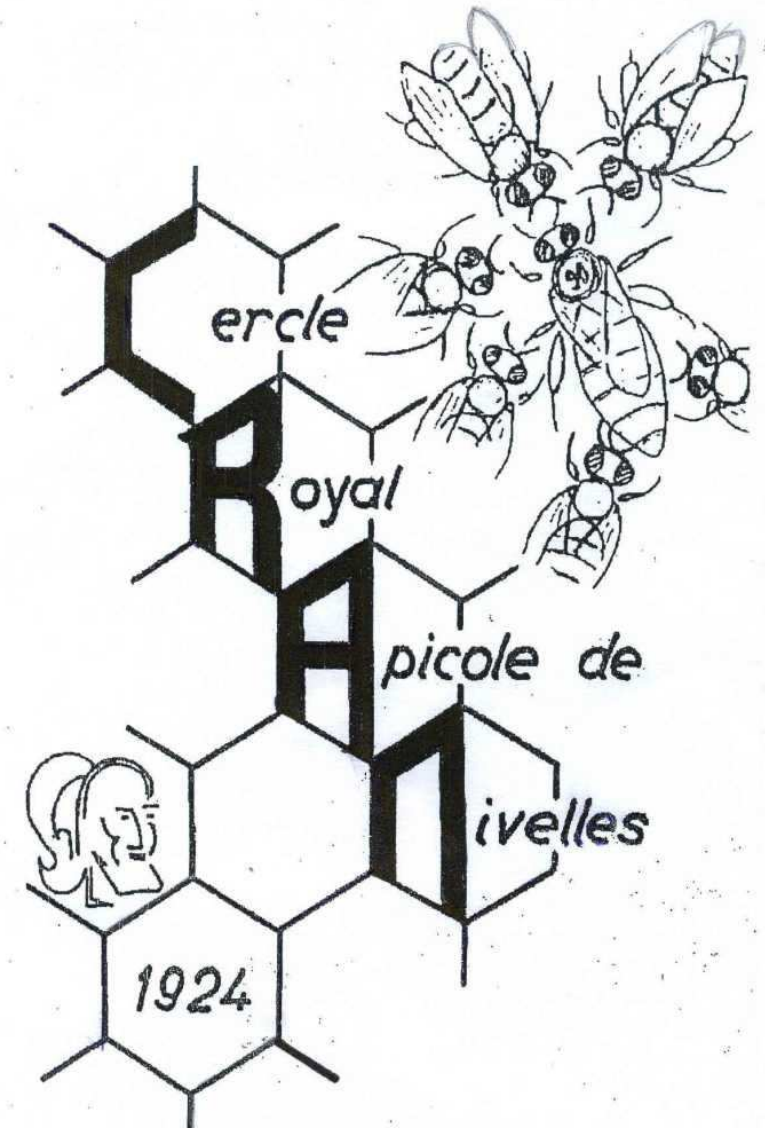
**Cercle Royal  
Apicole  
de Nivelles  
depuis 1924**

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°30 / AOÛT - SEPTEMBRE 2014**

## Recettes de cuisine au miel

### Figues rôties au chèvre

12 figues fraîches, 6 tranches de jambon de pays  
1 petit chèvre affiné, 1 petite salade frisée  
1 bonne cuillère à soupe de MIEL parfumé

Vinaigrette: 5 c à soupe d'huile d'olive (ou huile de noix)

3 c à soupe de vinaigre de framboise (ou de figue), 1 c à café de moutarde.

Entaillez les figues en faisant une croix, mais sans aller jusqu'au fond.

Coupez les tranches de jambon en deux dans la longueur. Coupez le chèvre en 12 morceaux.

Placez un morceau de chèvre dans chaque figue. Enroulez chaque fruit avec le jambon.

Déposez un peu de MIEL dessus et poivrez. Enfouissez pour 20 minutes à 180°C.

Mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette. Salez et poivrez.

Répartissez la salade sur 4 assiettes, arrosez de vinaigrette et déposez-y les figues chaudes.

*"Vers l'Avenir" Deuzio du samedi 7 décembre 2013*

### Bricks aux pêches, chèvre et pistaches

pour 8 pièces, préparation 20 minutes, cuisson 20 minutes.

2 grosses (ou 4 petites) pêches jaunes, 1 bûche de chèvre affiné de 200gr (ou 4 crottins de Chavignol).

30 gr de pistaches décortiquées, 8 feuilles de brick, 40 gr de beurre, poivre, MIEL.

Préchauffez le four sur thermostat 6 180°C.

Hachez grossièrement les pistaches. Coupez les pêches en deux, dénoyotez-les et pelez-les. Si elles sont grosses, coupez chaque moitié en deux, horizontalement.

Taillez le chèvre en 12 tranches épaisses ou coupez les crottins de Chavignol en deux, horizontalement.

Faites fondre le beurre, badigeonnez-en légèrement 1 feuille de brick et retournez-la. Posez un morceau de pêche près du bord, surmontez-le d'une part de chèvre et saupoudrez de pistaches. Ajoutez un peu de MIEL et poivrez. Enroulez le tout et pliez un côté vers le haut et l'autre vers le bas. Maintenez fermé avec un cure-dents.

Préparez ainsi 8 paquets et déposez-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Faites dorer 20 minutes en surveillant, puis servez chaud avec une salade

*"Les recettes de Gema Gomez" "Téléoustique" du 6 août 2014*

### Compote de pommes et de poires à la noix de coco et amandes rôties

16 amandes, 4 graines de cardamome, 2 c à soupe de noix de coco râpée, 1 pouce de gingembre

2 c à soupe d'huile d'olive (ou graisse de coco), 2 pommes, 2 poires, 1 c à soupe de MIEL.

Pelez et découpez en cubes les pommes et les poires. Faites-les cuire à la vapeur pendant 5 minutes avec les graines de cardamome écrasées et la noix de coco râpée. Distribuez dans des verrines.

Coupez les amandes en fines lamelles et le gingembre en fins "cheveux". Faites revenir doucement les amandes et le gingembre dans l'huile d'olive. Dès la première dorure, ajoutez le MIEL, donnez encore quelques tours de cuillère en bois et répartissez dans les verrines. Décorez avec quelques feuilles de basilic.

On peut aussi réaliser la recette sans noix de coco.

*Martine Fallon "Éditions Les Arènes" Ciné-Revue été 2014*

### Spare ribs salés-sucrés

400 gr de spare ribs, 300 gr de lard en tranches, 2 chicons, 4 c à soupe de sauce soja, 1 boîte pêches en sirop, quelques feuilles de menthe, 4 c à soupe de MIEL

Mélangez la sauce soja et le MIEL et badigeonnez-en les spare ribs. Laissez mariner 2 heures au frigo.

Coupez les chicons en deux et entourez chaque moitié d'une tranche de lard. Egouttez les pêches, posez une feuille de menthe au milieu et entourez-les d'une tranche de lard puis piquez-les sur des brochettes en bois.

Faites cuire 15 minutes les chicons sur la partie la moins chaude du barbecue. Faites cuire les spare ribs 10 minutes et les pêches 5 minutes.

*"Carrefour Market" de mai 2014*

## Le petit mot du rédacteur :



Après nos rendez-vous importants du printemps, nous avons débuté l'été par une chouette excursion à **Blégn** où nous avons vécu une très intéressante visite de la mine suivie d'une non moins remarquable découverte d'un rucher d'élevage de reines chez monsieur **Demonceau**. Disons-le tout net: ce rucher en a ébahi plus d'un de par son organisation, ordre et propreté rigoureux. Le conférencier y alla de son expérience, avec chaque fois exemples à l'appui. Un résumé succinct dira qu'il croise des reines Buckfast pour la productivité avec des mâles Carnica pour la douceur.

Je crois que la journée fut une réussite. Il serait en tout cas très intéressant de rééditer l'expérience. J'aimerais par ailleurs en profiter pour remercier **Louis David** pour son apport dans l'organisation à Blégn et mon jeune collègue **Sébastien Morue** qui m'a refilé l'info du rucher de Mr Demonceau.

Une autre belle activité en cette fin d'été fut, je suppose et j'espère pour vous, une récolte satisfaisante. Pour ma part, c'est la première fois que je fais deux récoltes sur certaines ruches, et j'ai même dû acheter un maturateur d'occasion (bien fait d'attendre: neuf d'un an à 1/3 du prix) puisque mes quelques seaux »Bijenhoning« ne suffisaient plus. À l'école d'apiculture, plusieurs élèves ont pu récolter leur "première fois", toujours une belle récompense. Certains autres ont décliné, leur colonie semblant moins forte, ce qui montre une certaine philosophie positive de l'apiculture. D'autres, enfin, ont divisé, et donc pas récolté. Il n'empêche que ce fut dans l'ensemble une année prolifique, avec des colonies et des ruches débordantes, et beaucoup d'essaims. Par contre, qu'on traite ou ne traite pas, les fortes colonies où il y a un couvain pléthorique risquent beaucoup de souffrir de la présence de nombreux varroas. On m'en a déjà fait part. À chacun donc de se faire, ici aussi, sa philosophie.

Mais revenons à une nouvelle sympa concernant l'essaimage. Devant la gare de Nivelles, les anciens connaissent la maison où un essaim a vécu plusieurs années dans un "trou" au 2ème étage. Ce fut d'ailleurs une de mes 1ères missions apicoles confiées par Roger d'aller récupérer une cotoire inutile car les abeilles étaient trop bien dans leur mur. Malheureusement, 2013 vit la mort de la colonie, mais, surprise, des abeilles se sont réinstallées en 2014. (Voir le groupe d'abeilles au « trou de vol », à mi-distance de la gouttière et de la déco surplombant la fenêtre).



### Informations importantes

Vous recevrez bien sûr une convocation officielle, mais veuillez déjà indiquer dans vos agendas la date de notre **"Assemblée Générale"** prévue le **dimanche 26 octobre à 15H00** dans notre local "Le Canotier" sur la Grand'Place de Nivelles.

Le comité espère y voir de nombreux membres du Cercle Apicole de Nivelles et Environs.

L'ordre du jour vous sera communiqué en même temps que votre convocation.

Ensuite, et pour clôturer festivement, sachez déjà que notre **"Grand souper de Saint-Ambroise"** aura lieu le samedi 20 décembre vers 20h00. Localisation et choix des menus dans une prochaine revue.

### Bibliothèque du Cercle

Elle se trouve chez notre trésorier Jean-Marie Lecoq (Rue de Mont-Saint-Jean, 253 à Waterloo)

Il est possible d'emprunter des livres pour nos membres. Il suffit de le contacter et de s'arranger.

De plus, certains membres du comité qui vivent à Nivelles peuvent servir de "boîtes aux lettres", ce qu'ils feront avec plaisir. Nous vous convions donc à vous plonger dans la lecture, la saison s'y prête.

Apicoles salutations à tous

J-F

## Cycle des conférences du Cercle apicole de Nivelles saison 2013-2014

(Local « Le Canotier » Grand'Place à Nivelles. Contacts: **Roger Bauduin** 067 / 21.77.03)

### Conférences et cours de l'Abeille du Hain

Chemin du Rosoir, N°10 à Wauthier-Braine B-1440 à 20H00. **Agnès Beulens** 02/366.03.30)  
Le cycle des cours 2014-2015 débute pour une deuxième année avec **18** inscrits.

**04/10/2014** à 14H **L'hivernage** Véronique Gillyns  
suivi de **Abeilles solitaires** Rôle dans l'environnement Tim Van Wynsberghe  
18/10/2014 à 14H **Physique apicole** Agnès Beulens

**Conférences:** vendredi 21/11/2014 Démonstration pratique des divers usages de la CIRE  
vendredi 16/01/2015 Trucs et astuces pour faciliter travail au rucher par MayaGyver Guy Séressia

### Conférences de nos « Cercles amis »

**Cercle de Wavre SRAWÉ** site internet: [http://www.srawe.be.preview05.oxito.com/wp/?page\\_id=15](http://www.srawe.be.preview05.oxito.com/wp/?page_id=15)

Dimanche 14 septembre à 14 H, visite des rucher et prairie fleurie GSK à Ottenburg, avec Didier Geuten.  
Dimanche 19 octobre: atelier cire  
Dimanche 16 novembre à 14 heures, conférence « Fabrication de l'hydromel » par Michel Fraiteur et AG.

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

Rue Fontaine Pépin, 12 Lobbes B-6540  
Les derniers dimanches du mois sauf si week-end festif, la date est alors déplacée.

22 septembre Epuración de la cire par Myriam Duncers  
26 octobre Trucs et astuces apicoles par "Maya-Gyver" Guy Séressia  
23 novembre Récolte du pollen en pelotes par Agnès Beulens

### Section « L'abeille du Centre »

(Salle Valère Motte Rue de Jolimont La Hestre à 250m de l'entrée du parc de Mariemont de 15 à 17H)  
Infos : Carlo Mutti 0498/23.23.11.

Un ouvrage intéressant et général sur l'abeille

[http://superieur.deboeck.com/titres/11252\\_/l-etonnante-abeille.html](http://superieur.deboeck.com/titres/11252_/l-etonnante-abeille.html)

Un documentaire / Les abeilles du Mont Kenya

<http://www.veoh.com/watch/v31324159DCJ7fqZf?h1=Les+abeilles+du+mont+Kenya>

Un article renseigné par Thierry DULAIT à communiquer ceux qui en seraient victimes:

#### Miel cristallisé dans les rayons...

Pour inciter les abeilles à lécher le miel cristallisé dans les cellules, procéder comme suit:

AVANT le nourrissage, laisser le couvre-cadres sur une ruche; Ouvrir le trou de nourrissage d'une très petite ouverture (2 cm<sup>2</sup>); Placer un corps au dessus du couvre-cadres;

Y disposer les cadres HORIZONTALEMENT, empilés en ayant soin de séparer les cadres au moyen d'un petit blochet de bois afin que les abeilles puissent circuler librement sur et sous les cadres;

Vous aurez eu soin de mouiller abondamment les cadres contenant le miel cristallisé, du moins, la partie du cadre orientée vers le haut;

En 24H, toute la cristallisation a été mangée par les abeilles et les cadres (il y en avait 5) étaient propres et même, réparés.

Ensuite, retirer l'empilement de cadres et donner le nourrissage d'hiver.

## Les abeilles victimes des fongicides ?

**On pensait les fongicides inoffensifs pour les abeilles...** Selon une étude scientifique, il y aurait un lien avec le dépérissement des colonies.

Les fongicides pourraient être impliqués dans le dépérissement des colonies d'abeilles, selon une enquête publiée le 21 juillet dans la revue PLOS ONE. L'étude scientifique a été menée conjointement par le Centre Apicole de Recherche et d'Information (CARI) et le Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W), qui ont suivi plus de 300 colonies de juillet 2011 à avril 2012.

Des échantillons ont été prélevés et analysés afin de détecter la présence de virus et de résidus de pesticides ou de médicaments vétérinaires. Bien que cinq virus différents aient pu être détectés, aucun lien significatif entre le dépérissement des colonies et leur présence n'a pu être mis en évidence.

23 substances chimiques différentes ont été retrouvées dans les ruches. Un lien significatif a pu être mis en évidence entre dépérissement des colonies et la présence de fongicides, utilisés pour combattre les maladies des cultures provoquées par diverses espèces de champignons. Les colonies montrant des symptômes de dépérissement contenaient en moyenne deux fois plus de résidus de fongicide que les colonies saines. L'étude montre également que plus le nombre de résidus de fongicides augmente, plus la probabilité de dépérissement augmente. Par contre, le nombre moyen de résidus insecticides-acaricides n'était pas différent entre les colonies saines et dépérissantes.

### Pourquoi les fongicides nuisent-ils?

Ces résultats ont surpris les spécialistes, car les fongicides étaient considérés comme peu toxiques voire inoffensifs pour les abeilles, alors que les insecticides étaient montrés du doigt. Ces fongicides pourraient avoir des effets sur les larves d'abeilles ou encore sur les micro-organismes vivant dans le tube digestif des abeilles ou dans le pollen dont elles se nourrissent. En agissant sur la «flore intestinale», le fongicide aurait un effet sur l'alimentation des larves et de la reine, impliquant un régime sans acides aminés essentiels. Les fongicides pourraient également interagir avec d'autres substances telles que des insecticides ou des acaricides. Une autre hypothèse, est que les fongicides n'ont aucun effet sur les abeilles mais qu'ils témoignent de l'application d'autres substances utilisées à plus faible dose ou se dégradant plus rapidement. Ces substances auraient-elles un effet sur les abeilles. Afin de clarifier les mécanismes responsables de ces effets délétères sur les abeilles, des recherches devront être menées prochainement dans ce sens.

### L'affectation du sol

L'analyse des données indique que la probabilité de dysfonctionnement est plus grande avec l'augmentation des surfaces de cultures autour d'un rucher. La probabilité de dysfonctionnement passe de 10% sans culture à 80% en présence de 500 ha de cultures dans un rayon d'1,5 km. Cette probabilité de dysfonctionnement chute si les surfaces de prairies augmentent.



## Tout d'abord, quelques infos positives glanées ça et là...

**Le président américain a signé un décret qui impose en urgence** de réétudier l'effet des pesticides sur les abeilles et de protéger les pollinisateurs.

La Maison-Blanche a ordonné hier aux agences fédérales de réexaminer les effets que les pesticides peuvent avoir sur les abeilles et autres pollinisateurs, qui ont connu des pertes importantes dans leur population ces dernières années.



L'administration de Barack Obama a demandé à l'Agence de protection de l'Environnement (EPA) «d'évaluer l'effet des pesticides, y compris des néonicotinoïdes, sur la santé des abeilles et autres pollinisateurs, et de prendre des mesures le cas échéant» dans les 180 jours.

### «Un grave problème»

Le décret signé par le président Obama appelle également à la mise en place, dans les six prochains mois, d'une stratégie globale entre les différentes agences gouvernementales afin de protéger les pollinisateurs en améliorant leur habitat.

«Ces dernières décennies, il y a eu des pertes significatives parmi les pollinisateurs, y compris les abeilles à miel, les abeilles indigènes, les oiseaux, les chauve-souris et les papillons, a déclaré Barack Obama. Il s'agit d'un grave problème qui nécessite une attention immédiate.»

Les défenseurs de l'environnement ont salué le projet du président, estimant toutefois qu'il n'allait pas assez loin alors que l'Union européenne a, elle, déjà interdit trois pesticides de la famille des très controversés insecticides néonicotinoïdes actuellement commercialisés dans le monde entier, au motif qu'ils rendaient les abeilles malades.

### L'effondrement des colonies est mondial

Les abeilles ont connu des pertes sévères dans leur population ces dernières années. Depuis quinze ans, le nombre d'essaims est en recul sur toute la planète, un phénomène baptisé «Syndrome d'effondrement des colonies». Le taux de mortalité des abeilles est d'environ 30% chaque année depuis 2007.

Les scientifiques ne comprennent pas entièrement les raisons de ces décès importants, mais des recherches mettent en avant une combinaison de facteurs comme la présence de parasites, d'agents pathogènes et l'exposition à des pesticides utilisés à grande échelle dans l'agriculture.

L'EPA précise bien sur son site internet que les États-Unis «n'interdisent actuellement pas, ni ne restreignent sévèrement, l'usage de pesticides néonicotinoïdes». À la place, l'agence explique qu'ils vont «réévaluer» l'effet de ces produits afin de «s'assurer qu'ils remplissent les critères actuels de santé et de sécurité».

Larissa Walker, du Center for Food Safety, a jugé que l'annonce de l'administration Obama allait «dans la bonne direction» mais exprimé des inquiétudes.

«Une évaluation et une amélioration de l'habitat ne vont pas, à elles seules, sauver nos pollinisateurs. Nous avons besoin de mesures décisives contre les pesticides», a-t-elle déclaré.

*"Vers l'Avenir" du samedi 21 juin 2014*

## Les banquiers veulent du vin bio !

Vous vous souvenez d'Emmanuel Giboulot, viticulteur en biodynamie, qui a été condamné à 500 euros d'amende pour avoir refusé de traiter sa vigne avec des pesticides ?

Une mobilisation payante !

Ils furent plus de 500 000 à signer la pétition de soutien à Emmanuel Giboulot. Et ces efforts, ainsi que la mobilisation du viticulteur lui-même et du tissu associatif local ont porté leurs fruits : cette année, la zone d'épandage prévue par l'arrêté préfectoral en Côte d'Or ne représente plus qu'un quart de la zone ciblée il y a un an. (Le domaine d'Emmanuel Giboulot en est exclu).

Surtout, l'administration a repris l'argumentation développée par Emmanuel lors du procès, à savoir qu'il fallait prendre une décision commune par commune, et ne traiter qu'en dernier recours si l'on constatait une contamination réelle de la vigne. Vous pouvez consulter l'arrêté préfectoral de 2014 pour la Côte d'Or [ici](#).

Quelque chose a changé depuis le procès et la pétition : c'est la possibilité de débattre des choix posés par les viticulteurs. Même s'il existe encore des désaccords sur la manière de lutter contre la flavescence dorée et sur les développements de la vigne en Bourgogne, une chose est sûre : les épandages ne seront plus imposés de manière systématique en Bourgogne ! Il faut donc une fois encore féliciter notre vigneron pour son choix courageux qui, à l'époque, n'avait rien d'évident : il a privilégié la santé du consommateur à la protection de sa vigne en s'attirant les foudres de ceux qui craignaient pour leur propre domaine.



Car, il faut bien avoir en tête deux choses :

1. Dans le monde viticole (et agricole en général), la question des pesticides divise terriblement, et malgré l'immense soutien populaire en faveur d'Emmanuel Giboulot, les professionnels de la vigne ne sont pas tous d'accord pour limiter les épandages de pesticides, loin de là.
2. L'épidémie de flavescence dorée, malgré la peur panique qu'elle a provoqué – parce qu'elle rappelle l'épidémie de phylloxéra qui, au XIXe siècle, avait ruiné une partie de la viticulture française (dans le Bordelais) – n'est pas la seule inquiétude majeure des vignerons. En effet, le secteur traverse une grave crise dont les consommateurs ne se rendent pas toujours compte, et les grandes régions viticoles comme la Bourgogne ne sont pas épargnées.





## Et comme d'habitude, la litanie des moins bonnes ou mauvaises nouvelles

**Le déclin de la biodiversité s'accélère en Wallonie**, prévient Natagora. Et les réserves naturelles ne représentent que 0,7% du territoire. Bien trop peu.

Grottes, landes sèches, hêtraies, forêts de pente, landes humides et sèches, pelouses calcaires... Sur 68 types d'habitats naturels qualifiés d'intérêt communautaires, 49 sont jugés en mauvais état. Et cette dégradation des habitats naturels est évidemment en lien direct avec cet autre constat: sur les 45 espèces végétales et animales emblématiques, 23 d'entre elles sont dans un mauvais état de conservation. Mais c'est en réalité par centaines que mammifères, batraciens, reptiles, oiseaux et plantes sont sous pression.

Bref, la Wallonie a mal à sa biodiversité dont le recul est « franc, massif et indéniable », selon Natagora. En 150 ans, la région a ainsi perdu 9% de ses espèces sauvages et le déclin s'accélère, selon l'association de protection de la nature qui interpelle les responsables politiques wallons pour que des mesures stratégiques soient prises durant cette législature.



### Étendre les réserves naturelles

Alors que, faute d'arrêtés d'application définissant les mesures de protection à prendre, les sites Natura 2000 se dégradent, Natagora plaide pour une extension des réserves naturelles. Seul statut de protection réellement efficace. Et ce ne serait effectivement pas du luxe: alors que les scientifiques internationaux estiment que 5 à 10% du territoire devraient être sous ce statut pour avoir un effet bénéfique sur la biodiversité, la Wallonie n'y consacre que 0,7%. Dont la moitié pour les seules Hautes-Fagnes.

La tâche est donc immense. Et Natagora propose de l'entamer en ciblant les sites de grand intérêt biologique (SGIB) répertoriés en Wallonie.

Beaucoup se trouvent dans ou aux abords de zones agricoles. Et c'est précisément là que les espèces sauvages (faune et flore) souffrent le plus.

Or, agriculture et protection de la nature ne sont pas incompatibles puisque plus de la moitié des 4 300 hectares de réserves naturelles se trouvent en milieu agricole. À condition évidemment de basculer d'un mode de gestion intensif à une gestion plus extensive et encadrée par des mesures de protection du milieu naturel. Or, la volonté de la Wallonie de plafonner les aides à 20 ou 25.000€ par exploitation située en réserve naturelle va dans le mauvais sens, estime Philippe Funcken: « par exemple, pour les bergers de Hautes-Fagnes, de la Haute Lesse ou de la Haute Meuse qui travaillent sur des centaines d'hectares avec des centaines de moutons c'est évidemment insuffisant, dit le directeur général de Natagora. Or, ces gens-là font un travail remarquable pour la biodiversité. Plutôt que de saupoudrer, il vaut mieux cibler les aides sur ceux qui ont un vrai potentiel pour la biodiversité. » En augmentant de 1000 hectares par an la superficie des réserves naturelles, elles ne couvriraient encore que 1% du territoire wallon dans cinq ans...

*Alain Wolwertz « Vers l'Avenir » du mardi 17 juin 2014*

## Un musée qui fait b(u)ZZZ: Le "Musée des Abeilles" de Tilff, malin et ludique

Apparemment, le Musée de l'Abeille de Tilff n'est pas fermé, voici en tout cas un article de vulgarisation paru dans la "DH". pour en savoir plus: [www.sitilff.be](http://www.sitilff.be)

On est jamais assez renseigné sur les abeilles, cruciales et indispensables gardiens de l'écosystème. Dans ce cadre, si vous êtes à la recherche de vacances ludico-éducatives, pourquoi ne pas s'aventurer au bourdonnant Musée de l'Abeille de Tilff? Situé Esplanade de ... l'Abeille, dans une dépendance du château Brunsode depuis 1974, ce lieu rare instruit et amuse petits et grands. "La visite démarre par une séquence vidéo d'introduction, et inclut des explications sur les danses des abeilles, leur mode de fonctionnement, etc. Deux ruches vitrées permettent également de voir les ouvrières à l'oeuvre", détaille Willy Duhameau, président.

Pas de miel au menu, mais de saines découvertes néanmoins. Et ce conseil, pour finir: ne tuez pas les abeilles (ce qui est interdit par la loi NDLR), elles nous sont vitales. Qui plus est, elles ne piquent presque jamais sans raison. Et lorsqu'elles le font, contrairement aux guêpes, elles meurent... À bon entendre  
*"La Dernière Heure" été 2014*

### 10 choses que vous ignorez (peut-être) sur les abeilles

- 1) L'odorat des abeilles est beaucoup plus développé que celui des hommes. Aux États-Unis, les abeilles sont utilisées dans les aéroports pour détecter les drogues.
- 2) En Croatie, une équipe de chercheurs a formé des abeilles à détecter les mines terrestres. En associant l'odeur de TNT à celle du sucre, ils utilisent les capacités sensorielles extraordinaires des abeilles.
- 3) Les sœurs de Maya sont utilisées pour faire de la surveillance environnementale, elles sont capables de percevoir la présence de métaux lourds. Elles peuvent aussi détecter la présence de radioactivité, et elles sont utilisées pour déterminer le taux de pollution de l'air.
- 4) Les pattes de ces insectes sont dotées de capteurs qui leur permettent de *goûter* ce qu'elles touchent.



- 5) Les ailes des abeilles battent 230 fois par seconde. Une cadence aussi rapide ne peut pas être commandée directement par les influx nerveux. Elles sont maintenues automatiquement, grâce aux propriétés de certains muscles et à l'élasticité de la carapace du thorax. Le mouvement des ailes n'est pas linéaire, mais similaire à celui d'une godille.
- 6) Une abeille est capable de transporter jusqu'à 2/3 de son poids en nectar, et ce sur 10 kilomètres. Soit autant en termes de proportions (masse/fret) qu'un Airbus Béluga. Pour la distance, par contre, l'abeille emporte la comparaison haut la main, pouvant parcourir une distance de 600.000 fois sa taille.
- 7) Pour produire un kg de miel, les abeilles doivent butiner en moyenne 5,6 millions de fleurs. On comprend d'autant plus leur nécessité dans la conservation de la diversité florale.
- 8) Le miel est le produit alimentaire le plus stable du monde. Il reste comestible des dizaines d'années après la production, même s'il évolue avec le temps.
- 9) Un tiers de la nourriture de nos supermarchés dépend directement ou indirectement de l'action des abeilles. Sa disparition provoquerait une crise alimentaire sans précédent.
- 10) La capacité cérébrale des abeilles équivaut à celle de certains primates. Elles ont une capacité d'abstraction, et de recombinaison d'éléments distincts. Ce qui est considéré comme une des principales formes d'intelligence. *Julien Crepin "DH" du lundi 7 avril 2014*

### cas d'accident

Veuillez avertir au plus vite le secrétariat du Brabant Wallon  
**Véronique Gillys**  
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, ...

## DANS LA RUCHE



### 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