



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.

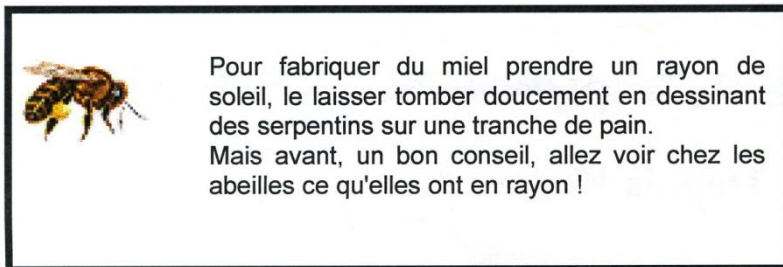
Mais aussi de faire connaître notre section auprès du public et les expositions auxquelles nous participons. Ce bulletin n'a pas la prétention de remplacer ni même de vouloir compléter la Belgique Apicole.



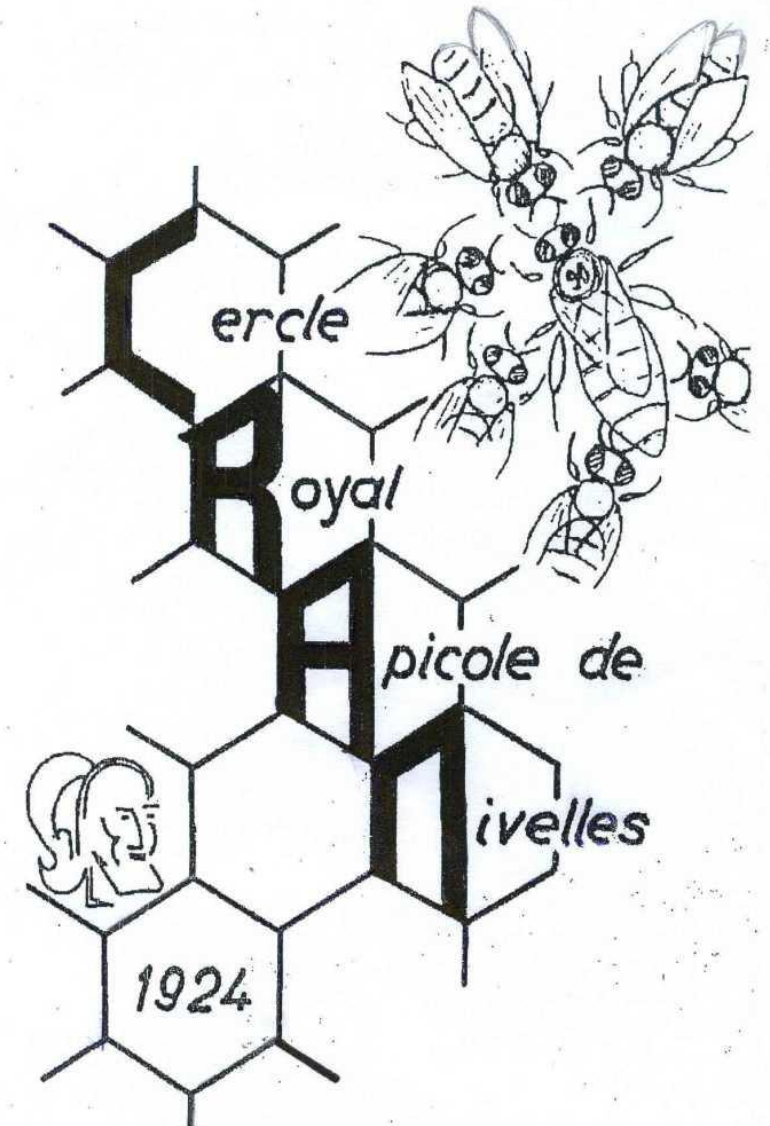
**Cercle Royal
Apicole
de Nivelles
depuis 1924**

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.

« Quand le dernier arbre sera abattu, la dernière rivière empoisonnée, le dernier poisson capturé, la dernière abeille infestée, alors vous découvrirez que l'argent ne se mange pas »



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°32 / NOVEMBRE 2014

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

Recettes de cuisine au miel, rapides, faciles, de saison...

Jus de pomme chaud

pour 6 tasses, prépa 5 min, infusion 10 min

1 litre jus de pomme naturel, 1 bâton de cannelle, 2 clous girofle, 1 généreuse cuillère à café de MIEL, 3 clémentines (facultatif).

Versez le jus de pomme dans un poêlon, ajoutez le miel et les épices, puis faites chauffer doucement, en mélangeant de temps en temps, sans laisser bouillir. Retirez du feu aux premiers frémissements, couvrez et laissez infuser 10 minutes.

Ajoutez éventuellement le jus des 3 clémentines (10cl) et filtrez le tout. Servez chaud, quitte à réchauffer un peu si nécessaire, mais toujours sans laisser bouillir. *Gema Gomez "Télémostique" vendredi 14 février*

Vin blanc chaud

pour 4 à 6 tasses, prépa 5 min, cuisson 5 min

1 bouteille de vin blanc (Gewurztraminer ou Pinot), 100 gr de MIEL, 1 orange et 1 citron non traités, 1 étoile de badiane (anis étoilé), 1 bâton de cannelle, 2 clous girofle, un peu de muscade râpée.

Versez le vin blanc dans un grand poêlon avec le miel et les épices. Pelez à moitié l'orange et le citron. Mettez les 2 rubans obtenus dans le poêlon et faites chauffer doucement. Laissez frémir 5 minutes, puis filtrez et servez chaud avec des tranches d'orange ou de citron. *Gema Gomez vendredi 14 février*

Barre énergétique (en-cas facile à emporter, à croquer pendant ou après l'effort.

pour 10 barres: 230 grammes de flocons d'avoine, 60 gr de MIEL, 80 gr de sucre roux, 140 grammes d'abricots secs hachés, 2 cuillères à café de graines de chia ou sésame, 100 ml d'huile de tournesol.

Dans une casserole, faites chauffer l'huile, le sucre et le miel. Incorporez les graines, les abricots et les flocons d'avoine. Répartissez la préparation dans un large moule légèrement huilé. Lissez la surface à l'aide du dos d'une cuillère.

Enfournez le plat à 180°C et laissez cuire 20 minutes. Sortez le plat, coupez 10 barres et laissez refroidir avant de démouler. Conservez dans un récipient hermétique. *A.C. Deuzio "Vers l'Avenir" samedi 25/10/14*

Légumes confis au MIEL

pour 6: 2 c à soupe de miel, 1 oignon, 1 c à soupe de moutarde, 1 c à soupe huile d'olive, 300 ml d'eau.

Lavez courgettes, carottes, etc... Coupez les légumes en fines rondelles. Dans une poêle contenant l'huile chaude, faites revenir les carottes et l'oignon à feu moyen environ 10 minutes.

Ajoutez les courgettes, le miel, la moutarde, le fond, l'eau et prolongez la cuisson à feu doux et à couvert environ 15 min. Découvrez et prolongez 5 min à découvert. *ADEME "énergies solidaires"*

Filets de caille marinés citron vert et lait de coco, riz aux légumes et aromatiques fraîches

pour 4 personnes: 4 cailles, 2 citrons verts, 1 c à soupe de miel, 1 brique de lait de coco, poivre et sel 2 c à s huile olive, 1 c à s de beurre, 1 pincée de curry jaune, 2 carottes, 1 courgette, 1 poireau, 5 feuilles de basilic, 2 branches d'aneth, 10 feuilles de persil plat

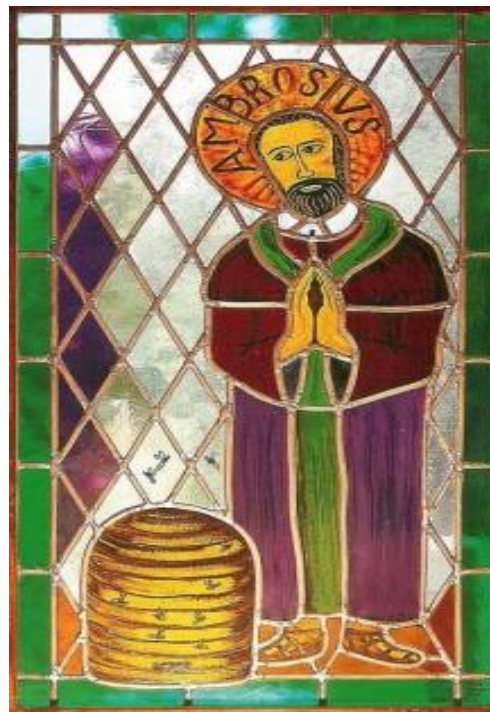
Faites mariner les cailles dans un mélange de miel, jus de citron vert, de curry et de lait de coco. Laissez reposer pendant 45 minutes. Salez et poivrez les cailles et faites-les rôtir dans une poêle avec l'huile d'olive et une noisette de beurre. Poursuivez la cuisson pendant environ 7 min dans le four à 170°C. coupez les légumes en tranches et faites-les cuire à feu doux dans de l'huile d'olive. Salez et poivrez et, à la fin, ajoutez les herbes aromatiques hachées. *Gaëtan Colin" folder LIDL"*

Une recette de GROG sans alcool

Le bon vieux Grog mais sans alcool: Citron, cannelle, gingembre, eucalyptus et MIEL.

3 cuillères à café dans 20 cl d'eau chaude, et hop, toujours aussi revigorant.

NDLR: J'adore néanmoins le rhum



Le petit mot du rédacteur :

On pourrait dire que Saint-Ambroise a très bien protégé nos abeilles, et qu'il fut clément pour ses apiculteurs. En tout cas, à part le mois d'août froid et pluvieux, cette saison restera gravée comme très bonne dans l'ensemble.

Mais le plus important ce mois-ci, c'est que Saint-Ambroise nous convie maintenant à nous réunir comme de coutume autour d'un bon repas afin de pouvoir partager nos souvenirs et anecdotes de l'année apicole. Cela se passera cette année au restaurant "L'Avenue" situé au carrefour des Avenues Général Jacques et Charles Van Pée à Nivelles le samedi 13 décembre vers 20h00.

Nous aurons le choix entre différents mets comme d'habitude, les menus à choisir se trouvent plus loin dans la revue. Le souper tout compris revient à 45€ par personne et nous profiterons d'une salle pour notre groupe.

La vie du Cercle: Vous prendrez connaissance du PV de l'Assemblée générale qui s'est tenue le 26 octobre au Canotier. Dans les grandes lignes, le Cercle essaye de diversifier ses

activités et de promouvoir l'abeille et l'apiculture. C'est la raison première de notre implication à la Foire agricole de la Pentecôte, à la journée de l'arbre, à la "Fête des petits fruits", au marché durable du Collège Sainte-Gertrude et aux activités du PCDN de la ville de Nivelles.

Concernant les futures conférences, nous compléterons le cycle avec sans doute une rencontre "questions-réponses" incitée par un de nos jeunes membres, Christophe Manssens, présent à l'AG. De même, nous avons reçu la proposition de Thierry Dulait pour une visite de son rucher avec un exercice pratique.



Pour les cotisations, en accord avec le FABW et l'UFAWB, tous les membres doivent être encodés cette année (avant mi-décembre) pour profiter de leur "Belgique apicole" en janvier-février. Merci de faire le nécessaire directement si vous êtes en retard. La liste partira chez notre secrétaire fédérale le lendemain de notre souper.

Deux projets pour 2015: le rucher tampon et un blog

Pour le rucher, je vous invite à lire le PV de notre secrétaire Paul Wadeux. Nous sommes 4 membres à nous être engagés à tenter l'aventure dont le but principal est d'encrenforcer la solidarité entre nos membres en cas de pertes de colonies. Il faut tout finaliser (emplacement, matériel, peuplement des colonies), c'est un beau projet.

Pour le blog, c'est un des "jeunes du club", Gérald Olivier qui étudie la question et nous présentera son idée au printemps. Le plus important à mes yeux est que tout cela devrait revitaliser notre Cercle tenu à bout de bras depuis des années par **notre président Roger Bauduin**.

Il est à noter avant de conclure que les membres du comité se sont réparti ses charges de représentation auprès des instances apicoles à tous niveaux.

Nous ne saurons jamais assez remercier Roger qui est toujours impliqué au "premier chef" dans plusieurs de nos activités, mais qui connaît malheureusement le poids des ans.

Nos souhaits de belles fêtes de fin d'année au nom du comité votre rédacteur, J-F Charlier

soûper de Saint-Ambroise

L'adresse du jour **samedi 13 décembre « L'Avenue »**,

Avenue Général Jacques, N°1 à NIVELLES
Téléphone : 067 / 87 88 70

Menu

- ❶ Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes, roquette et parmesan
ou
- ❷ Poêlée de scampi au fenouil, vinaigrette aux mandarines et coriandre fraîche
ou
- ❸ Baluchon de chèvre au miel et courgettes, mousse de brocoli et coulis de betteraves

=====

- ❹ Solette pochée, légumes d'antan, coulis de carottes
ou
- ❺ Filet de porcelet à la gueuze, mouillette au maroilles
ou
- ❻ Gigot d'agneau cuit à basse t°, haricots verts, gratin dauphinois

=====

- ❼ Duo de mousse au chocolat, crème anglaise
ou
- ❽ Crème brûlée à la vanille



Le bénévole

Le « bénévole », du nom savant de *Activus Benevolus*, est un mammifère que l'on rencontre surtout dans les associations où il peut se réunir avec ses congénères. Les « bénévoles » se rassemblent à un signal mystérieux appelé « convocation ». On les rencontre aussi en petits groupes dans les divers endroits, quelques fois tard le soir, l'œil hagard, les cheveux en bataille et le teint blafard, discutant ferme sur la meilleure façon d'animer une manifestation ou de faire des recettes supplémentaires pour boucler le budget.

L'ennemi héréditaire du bénévole est la « ya-qua » (nom populaire) dont les origines n'ont pu être à ce jour tout à fait déterminées. Le « ya-qua » est aussi un mammifère bipède, mais il se caractérise surtout par un cerveau très petit, qui ne lui permet de reconnaître que deux mots, « ya-qua », ce qui explique son nom.

Le « ya-qua », bien abrité dans la cité anonyme, attend. Il attend le moment où le « bénévole » fera une erreur, un oubli, pour bondir et lancer son venin qui atteindra son adversaire et provoquera chez celui-ci une maladie grave, le « découragement ».

Les premiers symptômes de cette implacable maladie sont visibles rapidement : absences de plus en plus fréquentes aux réunions, intérêt croissant pour le jardin, sourire attendri devant une canne à pêche et attrait de plus en plus vif qu'exercent un bon fauteuil et la télévision, sur le sujet atteint. Les « bénévoles » décimés par le découragement risquent de disparaître ; il n'est pas... impossible que, dans quelques années, on ne les rencontre plus que dans les zoos où, comme tous ces malheureux animaux enfermés, ils n'arrivent plus à se reproduire. Les « ya-qua », avec leurs petits cerveaux et leurs grandes langues, viendront leur lancer des cacahuètes pour tromper l'ennui ; ils se rappelleront alors avec nostalgie du passé pas si lointain, où le « bénévole » abondait ; et où l'on pouvait le traquer sans contrainte.

Un « bénévole inconnu » !

Note de la rédaction : ce joli pied de nez aux éternels mécontents fut publié dans notre revue au début des années nonante, je me suis bien amusée à lire ce billet, en plus, il reste visiblement toujours d'actualité, nous ne connaissons certainement jamais l'auteur de ce billet !

Pour le choix de vos menus, prière de contacter **Roger, Paul ou Jean-François**

aux numéros ou adresses-mail habituels en leur signifiant les numéros des mets que vous aurez choisis...

De préférable avant mardi soir prochain le 10 décembre 2014.

Cycle des conférences du Cercle apicole de Nivelles saison 2015

Local « Le Canotier » Grand'Place à Nivelles.

Contacts: Roger Bauduin 067/21.77.03, Paul Wadeux 0496/55.24.98 ou JF Charlier.

"Récolte des essaims" par Jacques Aerssens le dimanche 18 janvier 2015

"La ruche kenyenne" par Daniel Isorez le dimanche 15 mars 2015

" Journée d'étude et de promotion du miel, de l'abeille et de l'apiculture" sous le patronage de notre président Roger Bauduin lors du lundi de Pentecôte le 25 mai.

Offre de collaboration: Samuel Pierrard, qui a suivi une formation en apiculture, souhaiterait compléter sa formation pratique, mais n'ayant plus de moyen de transport, il fait appel aux apiculteurs de la région de Nivelles qui, tout en bénéficiant de son aide, accepteraient de l'encadrer. N'hésitez pas à le contacter : pierrard49@gmail.com ou 0477070288.

Nous habitons à Lillois dans le Brabant Wallon.

Nous souhaitons mettre à disposition notre jardin, d'environ 20 ares, à un apiculteur professionnel pour y installer une ou plusieurs ruches. Nous avons une mare, plusieurs arbres fruitiers (pommiers, poiriers, pruniers, pêchers, cerisiers), de nombreuses variétés d'arbustes et de fleurs. Notre but est de sensibiliser nos deux enfants, leurs amis et nos proches au respect de la nature. Nous ne souhaitons pas nous occuper nous-mêmes de l'entretien des ruches.

En vous remerciant d'avance pour votre réponse,

Vincent GERARD 75 rue du Cours d'Eau à 1428 Lillois. GSM: 0487/342783

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)

13/12/2014

Confection de nichoirs à insectes avec Tim Van Wynsberghe

10/01/2015

Morphologie de l'abeille avec le Dr Michel Bierna

Conférences: 16/01/2015 Trucs et astuces du travail au rucher par MayaGyver Guy Séressia

Conférences de nos « Cercles amis »

Cercle de Wavre SRAWE site internet: http://www.srawe.be.preview05.oxito.com/wp/?page_id=15

Lieu : Chez Michel Fraiteur, rue de Basse-Biez, 32 à Grez-Doiceau sauf exception

Dimanche 22 mars « Formation des essaims artificiels » de 14h à 17h par Guy Seressia

Vendredi 5 juin « Les ruches en plastique » de 20h à 22h par Charles Oldenhove

Samedi 19 septembre, conférence « La ruche kényane » de 20h à 22h par Philippe Cougnet

Dimanche 11 octobre : atelier cire : fonte, épuration, gaufrage

Lieu : Chez Ivan Son, ruelle des Croix, 45 à Grez-Doiceau de 10h à 18h – un horaire sera

établi pour chaque participant – inscription préalable obligatoire

Dimanche 8 novembre "Récolte et utilisation de propolis » 14 à 17h par Véronique Gyllins

+ *Assemblée générale de la SRAWE*

Toutes les informations concernant la SRAWE se trouvent sur <http://www.srawe.be>

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.

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. Tous les 3èmes vendredis du mois (Sauf 2ème vendredi en avril 2015).

un site sur l'Osmie (abeille solitaire) ->

<http://www.insectes-net.fr/osmie/osmie2.htm>

L'enquête du professeur Schockert, nouveau conférencier : 2014, un bon cru !

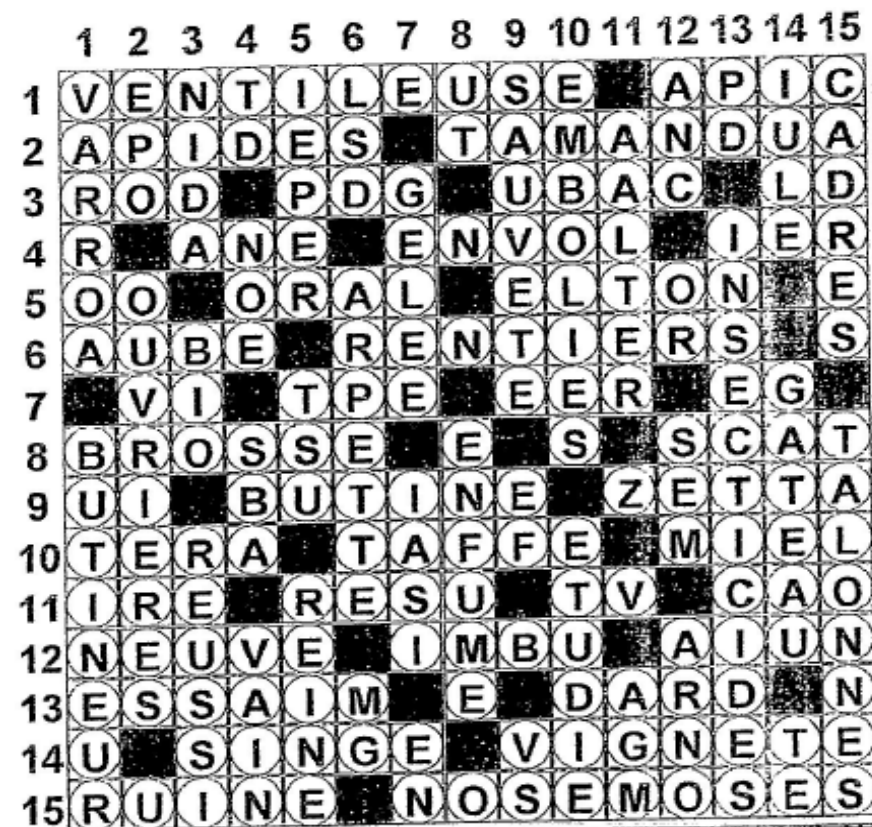
Sur les treize apiculteurs présents à notre assemblée générale du 26 octobre, douze ont récolté du miel cette année. La récolte moyenne a été de 26,5 kg par colonie. Les résultats sont parfois très contrastés d'un apiculteur à l'autre.



Ceci étant, toutes les colonies n'ont pas permis de récolter (jeune essaim, colonie orpheline, colonie trop peu peuplée, ...). Si on exprime la production de miel par rapport à l'ensemble des colonies vivantes, la moyenne passe de 26,5 kg à 22,5 kg, ce qui reste très honorable.

Pour être complet, notons que très peu de mortalité a été à déplorer l'hiver dernier, dans nos ruchers.

Voici donc la solution du "Mots croisés" proposés par Bernard Philippet via Cédric de Prelle. Qui pourra se vanter de l'avoir réussi?



La Belgique, cinquième plus lourde empreinte écologique du monde



Si tous les citoyens du monde vivaient comme les Belges, l'humanité aurait besoin de 4,3 planètes pour subvenir à ses besoins, ressort-il du rapport du WWF.

La Belgique présente la cinquième plus lourde empreinte écologique mondiale selon le rapport «Planète Vivante» du Fonds mondial pour la Nature (WWF) publié ce mardi. Elle a «gagné» une place par rapport au dernier rapport datant de 2012 et n'est désormais plus devancée que par le Koweït, le Qatar, les Émirats arabes unis et le Danemark.

Si tous les citoyens du monde vivaient comme les Belges, l'humanité aurait besoin de 4,3 planètes pour subvenir à ses besoins, ressort-il du rapport.

Le royaume se situe en effet dans le top cinq des plus grosses empreintes écologiques, avec une estimation de 7,47 hectares consommés par habitant, pour 7,11 hectares dans le rapport de 2012. À titre de comparaison, la moyenne mondiale se situe à 2,3 hectares et il faudrait actuellement, selon le WWF, une planète et demie pour produire les ressources écologiques renouvelables nécessaires au soutien de l'empreinte de l'humanité.

Nos bâtiments en cause

La Belgique fait donc partie des mauvais élèves, ce qui s'explique en partie par le fait que la surface bâtie y est sept fois supérieure à la moyenne mondiale, mais pas seulement. Concrètement, «les bâtiments belges sont très mal isolés, il y a très peu d'énergies renouvelables, le transport routier est très dense et la politique des voitures de société n'incite pas à l'utilisation des transports en commun», résume Frank Hollander du WWF.

Seuls le Koweït, le Qatar, les Émirats arabes unis et le Danemark font moins bien que la Belgique. Les États-Unis, qui nous devançaient encore il y a deux ans, ont pour leur part «perdu» 4 places. Un mieux qui s'explique par deux raisons, selon Frank Hollander. D'une part, «la baisse de l'empreinte écologique est directement liée à la crise économique. Faute de moyens, les citoyens américains ont consommé moins», avance-t-il. D'autre part, «les réductions d'émissions de CO2 sont également dues au passage graduel de l'énergie du charbon à celle du gaz de schiste».

"Le Belge pourrait manger moins de viande"

En Belgique, certaines pistes sont avancées par le Fonds pour réduire l'empreinte écologique. Chaque citoyen peut y travailler, souligne encore Frank Hollander. Au niveau individuel, «consommer moins et mieux» serait déjà une bonne base. «Le Belge pourrait notamment consommer moins de viande, puisque sa production a une empreinte assez importante, mais il pourrait aussi mieux s'informer sur les écolabels présents sur les produits de consommation comme le poisson.» Il serait également préférable de limiter l'usage de la voiture, en favorisant les transports en commun, et de mieux isoler les habitations pour en limiter les pertes énergétiques.



Les différents gouvernements devraient pour leur part favoriser les productions locales afin de rendre le pays moins dépendant des importations. Un autre élément fondamental serait de favoriser les énergies renouvelables dans le pays, tant pour la consommation des ménages que pour celle des entreprises. Une étude du WWF et d'Eneco publiée en avril dernier démontrait en effet que seulement 6% des subventions totales pour l'énergie avaient été attribuées aux économies d'énergie dans notre pays en 2010 alors «qu'une utilisation plus judicieuse des fonds publics pourrait permettre d'isoler jusqu'à 200.000 foyers et diminuer ainsi notre empreinte».

Les animaux en péril

Par ailleurs, en 40 ans, les populations d'animaux sauvages ont diminué de près de 52%. La biodiversité régresse à la fois dans les régions tempérées et subtropicales, mais le recul est plus important dans les tropiques. En Amérique latine, l'IPV (indice Planète Vivante) a même diminué de 83%. Si toutes les espèces sont affectées, ce sont celles d'eau douce qui accusent la plus grosse chute avec 76%.

«L'ampleur de la perte en biodiversité et la détérioration des écosystèmes essentiels à notre existence, est alarmante», confirme Damien Vincent, directeur général du WWF-Belgique. «Ce déclin résulte de l'impact de l'homme sur la nature, un déclin pourtant pas inévitable. Même si ce rapport montre que la situation est critique, il y a encore tout de même espoir. On peut inverser la tendance en délimitant par exemple un réseau d'aires protégées efficace. Le Népal a ainsi réussi à augmenter sa population de tigres et la population d'éléphants est en hausse dans le parc national Kruger en Afrique du Sud», conclut-il.

"Vers l'Avenir" du mardi 30 septembre 2014



cas d'accident

Veillez 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 : veroniquegillyns@gmail.com

Pour une bonne conduite de votre rucher, notre section met à votre disposition une bibliothèque fort bien fournie. Adressez-vous à notre bibliothécaire préféré : Jean-Marie Lecoq



La Ruche

Edy RESIMONT
65, rue à dettes
6150 ANDERLUES

tél : 071/52.31.81



La Ruche

Edy RESIMONT
65, rue à dettes
6150 ANDERLUES

tél : 071/52.31.81

Magasin spécialisé en Apiculture

TOUT LE MATERIEL APICOLE ET DE MIELLERIE
LES PRODUITS DE LA RUCHE ET LEURS DERIVES

Ruches de 1^{ère} qualité en sapin du Nord

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

DES APICULTEURS AU SERVICE DES APICULTEURS

Du mardi au vendredi de 9H à 12H30 et de 14H00 à 18H

Les samedis de 9H à 12H30 Il est préférable de téléphoner



Donat Garden

0499/18 92 88

067/55 28 42

Prend soin de votre jardin

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



Cotisations à verser au N° BE78 0001 0506 9386

Membres sympathisants : 15 € (revue du Cercle)

Membres apiculteurs : 30 €

Comprenant l'abonnement à la Belgique Apicole

L'abonnement à la revue du Cercle

L'assurance responsabilité civile pour le rucher