



APIS BRUOC SELLA

Cycle 2013 « Abeilles »

Apis Bruoc Sella est une association bruxelloise active dans l'éducation à l'environnement et la protection de la nature urbaine.

Elle se donne pour mission de faire connaître et aider les abeilles urbaines, emblèmes de la compatibilité entre ville et nature.

Ses activités sont nombreuses : ateliers, conférences, formations, animations familiales ou scolaires, consultance, partenariats scientifiques, fleurissement citoyen, etc.

En 2013, Apis Bruoc Sella vous emmène sur le Sentier des abeilles, à la découverte des butineuses, et vous propose des ateliers thématiques qui mettront plus d'abeilles dans votre vie.



1

18/01/13
dès 19h

Drink de Nouvel An
de Apis Bruoc Sella et de la locale
de Bruxelles de Nature & Progrès!



Cet événement sera l'occasion de se (re)voir, de tisser des liens, de faire le bilan de l'année passée, de présenter nos projets à venir et d'échanger nos expériences et nos rêves pour demain... Apis Bruoc Sella sera présent avec des informations sur ses activités centrées sur les abeilles urbaines, vous présentera les développements abeilles prévus sur la région en 2013 et offrira une petite gourmandise au Miel de Bruxelles. La locale de Bruxelles de Nature et Progrès tiendra un bar "bio" et sera présente avec la librairie. Vu le succès de l'année passée, nous réorganiserons à partir de 18h, la "donnerie" aux livres. Vous venez avec quelques livres en bon état (une dizaine au maximum) ou des revues sur nos thématiques et vous les mettez à disposition de ceux qui sont intéressés. Vous en prenez (ou pas) en échange.

Dès 19h, nous partagerons l'apéro et la soupe de saison. Pour agrémenter l'apéro, vous pouvez apporter des petites choses à grignoter, des amuse-bouche variés (salés et sucrés), mais pensez à préparer quelque chose pouvant se manger uniquement avec les doigts et une serviette (tartes, toasts, cakes, pâtés végétaux, ...) ! Les enfants sont les bienvenus.

**Organisation Apis Bruoc Sella et la locale
de Bruxelles de Nature et Progrès**

Lieu: Gare de Watermael. Avenue des Taillis,
1170 Watermael-Boitsfort

Prix: Gratuit si vous apportez quelque chose à manger
avec les doigts, 3 euros pour les autres

Réservation obligatoire: equipe_natprobru@yahoo.be

2

24/01/13
de 18h30 à 21h30

Conférence – Dégustation:
La cuisine des 4 saisons au miel
et les légumes d'hiver



Comment cuisiner ces drôles de légumes d'hiver ?
Panais, choux en tous genres, salsifis, rutabagas ...
Quelles épices pourront les mettre en valeur ? Comment
conserver au mieux leurs valeurs nutritives ? Et qu'apporte
le miel dans une préparation ?

Cet atelier tentera de répondre à ces questions à travers
diverses recettes faciles à réaliser. Nous cuisinerons une
entrée, un plat et un dessert, que nous dégusterons ensuite
tous ensemble.

**Organisation Apis Bruoc Sella, en collaboration
avec Belg'appétit et la locale de Bruxelles
de Nature et Progrès**

Participants: maximum 12

Lieu: 33, Rue Middelbourg,
1170 Watermael-Boitsfort

Prix: 25 € tout compris pour les membres d'une des
trois associations et 30 € pour les non membres.

Réservation obligatoire: activites@apisbruocsella.be



3

14/03/13
de 19h30 à 21h30

Atelier: Fabriquer des nichoirs pour nos abeilles sauvages



Qui sont les abeilles sauvages ? Où nichent-elles ? Comment ? De quoi ont-elles besoin ? Cet atelier nous permettra de comprendre le rôle de ces pollinisateurs si peu connus mais ô combien importants pour la nature. Nous construirons différents types de nichoirs afin de pouvoir les accueillir dans nos jardins ou sur nos balcons.

Organisation Apis Bruoc Sella, en collaboration avec la locale de Bruxelles de Nature et Progrès

Participants : maximum 20

Lieu : Centre d'écologie urbaine,
789 chaussée de Waterloo, 1180 Uccle

Prix : 15 € par participant.

Réservation obligatoire : activites@apisbruocsella.be

4

18/04/13
de 18h30 à 22h30

Conférence – Dégustation:
La cuisine des 4 saisons au miel et les légumes de printemps



Quels légumes cuisiner au printemps ? Crus ou cuits ? Quelles sont les épices idéales pour les accompagner ? Avec ou sans miel, et pourquoi ? Cet atelier tentera de répondre à ces questions à travers diverses recettes faciles à réaliser. Nous cuisinerons ensemble une entrée, un plat et un dessert, que nous dégusterons ensuite tous ensemble.

Organisation Apis Bruoc Sella, en collaboration avec Belg'appétit et la locale de Bruxelles de Nature et Progrès

Participants : maximum 12

Lieu : 33, Rue Middelbourg, 1170 Watermael-Boitsfort

Prix : 25 € tout compris pour les membres d'une des trois associations et 30 € pour les non membres.

Réservation obligatoire: activites@apisbruocsella.be



5

19/05/13
de 10h à 12h

Balade en famille au Sentier des abeilles avec activités « abeilles » spéciales pour enfants



Partir à la découverte du rôle essentiel des Abeilles dans la Nature. Découvrir et renouer le lien ancestral qui relie l'Homme à l'Abeille. Visitez les ruches en toute sécurité grâce à notre rucher didactique; vous pourrez voir évoluer les abeilles tant à l'extérieur qu'à l'intérieur de la ruche. Une ruchette d'observation permet de voir la vie de l'abeille au cœur de la colonie. Les enfants de 5 à 10 ans sont pris en charge par une animatrice pendant la balade des parents.

Organisation Apis Bruoc Sella

Participants : par groupe de 25 personnes pour la balade et 12 enfants pour l'activité

Lieu : Au Jardin Massart
1850, Chaussée de Wavre, 1160 Auderghem

Prix : 6 € par participant.

Activité réservée aux membres.

Réservation obligatoire : activites@apisbruocsella.be

6

30/05/13
de 19h30 à 21h30

Atelier: Fabriquer ses cométiques à partir des produits de la ruche



Les vertus du miel sont bien connues depuis les premières civilisations tant pour leurs propriétés bénéfiques pour notre santé, que pour la beauté qu'il donne à notre peau. Masques, crèmes, shampoings, huiles de bain ou de massages, autant de produits naturels faciles à fabriquer, et à utiliser. Apprenez à fabriquer simplement vos produits cosmétiques.

Organisation Apis Bruoc Sella, en collaboration avec la locale de Bruxelles de Nature et Progrès

Participants : maximum 20

Lieu : Centre d'écologie urbaine,
789 chaussée de Waterloo, 1180 Uccle

Prix : 15 € par participant.

Chaque participant repart avec ses produits.

Réservation obligatoire : activites@apisbruocsella.be



7

16/06/13
de 10h à 13h ou 14h à 17h

Atelier : Découverte de l'apiculture



Après une courte balade au Sentier des abeilles, les participants partiront à la découverte de l'apiculture : quel est le rôle des abeilles mellifères dans la Nature, où installer les ruches, comment faire cohabiter apiculture avec voisins, que dit le cadre légal, quel matériel est nécessaire, comment fonctionne une colonie d'abeilles...? Allumage de l'enfumeur, tous en combinaison, et visite au cœur de la colonie d'abeilles. En savoir plus sur les miels, autour d'une dégustation de miel monofloraux et de Miel de Bruxelles.

Organisation Apis Bruoc Sella

Participants : par groupes de 10 personnes

Lieu : Au Jardin Massart

1850, Chaussée de Wavre, 1160 Auderghem

Prix : 30 € la demi-journée.

Activité réservée aux membres.

Réservation obligatoire : activites@apisbruocsella.be

8

27/06/13
de 18h30 à 22h30

Conférence – Dégustation :
La cuisine des 4 saisons au miel
et les légumes d'été



Mmm ... les bons légumes d'été gorgés de soleil ! Comment les cuisiner (ou les conserver) pour garder au mieux leurs valeurs nutritives et comment les agrémenter ? Avec une pointe de miel ? Pourquoi pas ! Cet atelier tentera de répondre à ces questions à travers diverses recettes faciles à réaliser. Nous cuisinerons ensemble une entrée, un plat et un dessert, que nous dégusterons ensuite tous ensemble.

Organisation Apis Bruoc Sella, en collaboration avec Belg'appétit et la locale de Bruxelles de Nature et Progrès

Participants : maximum 12

Lieu : 33, Rue Middelbourg, 1170 Watermael-Boitsfort

Prix : 25 € tout compris pour les membres d'une des trois associations et 30 € pour les non membres.

Réservation obligatoire : activites@apisbruocsella.be



9

7/07/13

visites à 14h, 15h et 16h

Récolte de Miel en famille,
à partir de 8 ans



Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le miel :
Comment les abeilles le fabriquent-elles ? À quoi sert-il ?
Comment le récolte-t-on ? Participez à la récolte du Miel de
Bruxelles et mettez votre propre miel en pot !

Organisation Apis Bruoc Sella

Durée : 1 heure

Participants : maximum 10 personnes

**Lieu : Rue des Passiflores 30,
1170 Watermael-Boitsfort**

**Prix : 9 € par participant. Chaque participant reçoit
un pot de miel. Activité réservée aux membres.**

Réservation obligatoire : activites@apisbruocsella.be

10

3/10/13

de 18h30 à 22h30

Conférence – Dégustation :
La cuisine des 4 saisons au miel
et les légumes d'automne



C'est en automne que le potager déborde de légumes en tous genres ! L'occasion de faire de bons petits plats quand il fait bon être à l'intérieur ... Mais comment préparer tout cela de façon originale ? Quels légumes s'accrochent avec quels condiments ? Cet atelier tentera de répondre à ces questions à travers diverses recettes faciles à réaliser. Nous cuisinerons ensemble une entrée, un plat et un dessert (avec une touche de miel bien bruxellois dans tous les plats!), que nous dégusterons ensuite tous ensemble.

**Organisation Apis Bruoc Sella, en collaboration
avec Belg'appétit et la locale de Bruxelles
de Nature et Progrès**

Participants : maximum 12

Lieu : 33, Rue Middelbourg, 1170 Watermael-Boitsfort

**Prix : 25 € tout compris pour les membres d'une des
trois associations et 30 € pour les non membres.**

Réservation obligatoire : activites@apisbruocsella.be



11

7/11/13
de 19h30 à 21h30

Atelier : Fabriquer ses produits ménagers à partir des produits de la ruche



Le miel, seul édulcorant naturel ne nécessitant pas de transformation, est connu par l'homme depuis la nuit des temps. Mais les autres produits de la ruche ont toujours été appréciés, principalement pour leurs qualités de protections. Stradivarius protégeait ses violons avec de la teinture de propolis, tandis que les navigateurs imperméabilisaient leurs voiles avec de la cire.

Apprenez à fabriquer simplement quelques produits de protection tels que de l'encaustique, du cirage, de la teinture de propolis, ...

Organisation Apis Bruoc Sella en collaboration avec la locale de Bruxelles de Nature et Progrès

Participants : maximum 20 personnes

Lieu : Centre d'écologie urbaine,
789 chaussée de Waterloo, 1180 Uccle

Prix : 15 € par participant. Chaque participant repart avec ses produits. Activité réservée aux membres.

Réservation obligatoire : activites@apisbruocsella.be

12

24/11/13
de 14h à 16h

Atelier : Fabriquer en famille ses bougies en cire d'abeille



Dès l'antiquité, l'Homme a découvert diverses utilisations de la cire, elle s'est rapidement révélée indispensable. On en recense actuellement plus de 300 utilisations différentes. Après la découverte de différents usages de la cire, chaque participant pourra fabriquer sa bougie à froid (sans danger) ainsi que ses bougies à chaud à l'aide de différents moules. Activité parents-enfants.

Organisation Apis Bruoc Sella

Participants : maximum 12

Lieu : Centre d'écologie urbaine,
789 chaussée de Waterloo, 1180 Uccle

Prix : 15 € par participant adulte, 10 € pour les enfants. Chaque participant repart avec ses bougies.

Activité réservée aux membres.

Réservation obligatoire : activites@apisbruocsella.be



Devenir membre ?

En devenant membre d'Apis Bruoc Sella, vous nous aidez à financer nos projets d'éducation à la nature et de protection des abeilles. Pour 25 € par an, vous avez accès à des activités réservées aux membres et des réductions sur les activités grand public.

Pour nous aider à protéger les abeilles, rendez-vous sur www.apisbruocsella.be !

Agenda

N'oubliez pas de consulter notre agenda en ligne, vous y trouverez toutes nos animations, stages, conférences et stands !

Contact

Apis Bruoc Sella
Rue des Passiflores 30, B-1170 Bruxelles
Tél. + 32 (0) 26 72 14 27
activites@apisbruocsella.be - www.apisbruocsella.be

