

## LE MOT DU PRÉSIDENT

Après deux années tristes pour l'apiculture, la saison 2015 fut une année correcte qui remonte un peu le moral des troupes ! Toute la récolte de miel s'est faite à partir du 15 juin jusqu'à la fin de floraison des tilleuls. On a donc cette année un miel toutes fleurs avec dominante ronce et tilleul.

Fallait avoir de bonnes colonies à cette période-là. Avant, vent du nord, sécheresse et fraîcheur n'ont pas été favorables pour les butineuses.

Un bémol quand même sur des faits sans explications comme des arrêts de ponte prolongés, des reines présentes et pas de couvain, des ruches qui deviennent bourdonneuses en pleine saison et des fécondations difficiles au mois de mai. En cause le vent du nord qui n'a pas permis d'atteindre les 20°C nécessaires pour les vols nuptiaux.

Sinon, vous avez pu remarquer que nous bousculons un peu les habitudes en ne distribuant pas le matériel à l'A.G. du 22 novembre. Le camion Lerouge viendra le 8 novembre pour livrer le matériel commandé à l'occasion d'un "Café apicole" où l'on discutera de matériel.

*Le Bulletin* réapparaît sous une autre forme ; on va essayer de produire une feuille recto/verso tous les mois ou deux mois avec des comptes-rendus de réunions, des infos pratiques comme la déclaration des ruches, le numéro de siret ou numagrit, le traitement oxalique d'hiver... Mais aussi des petits articles, des observations, des idées que vous allez nous envoyer pour alimenter les parutions régulières. Merci.

On continuera à écrire des articles techniques de fond qui sont toujours nécessaires pour entretenir ses connaissances.

On rediscutera de tout ça à l'A.G. A bientôt,

*Didier Demarcq*

## À PROPOS DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE...

**Dimanche 22 novembre 2015**  
**à la Ferme du Héron**

**Syndicat Apicole de la Région Lilloise (SARL)**  
**Siège social : Ferme du Héron - Villeneuve d'Ascq**

### ORDRE DU JOUR

#### 14h-15h30

Accueil et règlement des cotisations. Café, spéculoos et bavardages entre nous.

#### 15h30-16h30

Rapport d'activités : Didier DEMARCQ, Président

Compte rendu financier : Jean Michel CARRETTE, Trésorier

Vote des rapports, informations éventuelles et questions diverses.

Renouvellement du Conseil d'Administration.

Membres sortants : Frédéric DAVID, Michel DUFLOT, Christian LEFEVRE et André HENNEUSE.

Les candidats désirant faire partie du C.A. doivent le faire savoir auprès de Didier Demarcq par téléphone au 03 20 45 11 45, par courrier, 3 Vieille Place - 59150 WATRELOS, ou par mel : [didier.demarcq@nordnet.fr](mailto:didier.demarcq@nordnet.fr)

#### 16h30-17h

M. Damien WILLIATTE, Président du GSAN (Groupement Sanitaire Apicole du Nord) nous parlera du PSE (Plan Sanitaire d'Élevage) et de la distribution des médicaments pour la saison prochaine.

#### 17h-18h

Discussion avec Philippe FIERS, apiculteur professionnel à Hoymille (Flandre), le métier d'apiculteur professionnel, la transhumance, l'élevage de reines...

#### 18h-18h30

Tirage de la tombola : 1 lot par adhérent présent.

#### 18h 30

Hydromel de l'amitié.



# À PROPOS DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE...

## ADHÉSIONS

Vous recevez le bulletin d'adhésion du **GSAN** (Groupement Sanitaire Apicole du Nord). Il vous permettra d'adhérer au PSE (Plan Sanitaire d'Élevage) et de bénéficier de la distribution des médicaments à des tarifs préférentiels. Vous ferez un chèque séparé pour le GSAN que nous leur transmettrons avec votre bulletin d'adhésion. A remettre à l'A.G. ou à envoyer à la trésorière : M<sup>me</sup> Nicole MAHIEU, 61 rue Jean Jaurès - 59278 ESCAUTPONT.

Vous recevez ci-joint le bulletin d'adhésion au **SARL** pour l'année civile 2016. Il vous permet d'adhérer au SARL, au SNA et de vous abonner au mensuel "**L'Abeille de France**" qui vous assure au tiers. Une assurance multirisques (vol, incendie, tempête) est possible. Vous ne pouvez être abonné à l'Abeille de France que si vous êtes adhérent du SNA

## ASSURANCE

Pour l'assurance, nous vous rappelons qu'à partir de la onzième ruche, il faut ajouter 0,13€ par ruche supplémentaire (ex: 10 ruches et moins : ne rien ajouter. 15 ruches : supplément de 5 x 0,13€ = 0,65€).

Le SNA précise que toutes modifications significatives (+ 10% dans l'année) du nombre de ruches doit faire l'objet d'un complément d'assurance.

Le **contrat d'assurance** est publié dans l'Abeille de France de Janvier. Pour obtenir une attestation d'assurance prendre contact avec eux par mel ou téléphone, Voir les adresses dans la revue.

Après le **31 Mars 2016** (cinq mois après l'A.G.) les cotisations ne seront plus acceptées. Les retardataires cotiseront directement à l'Abeille de France et

ne bénéficieront plus du tarif préférentiel du Syndicat. De plus, à partir du 1<sup>er</sup> Janvier 2016 ils ne seront plus assurés.

Pour ceux qui sont intéressés par l'assurance multi-risques les formulaires seront disponibles le jour de l'A.G. Il est à retourner par courrier au trésorier **avant le 30 mars 2016**.

Ce bulletin d'adhésion sera remis en main propre lors de l'A.G. ou par courrier, à Jean-Michel CARRETTE, 2, rue d'Huquinvillle - 59242 Cappelle en Pévèle avec votre règlement avant le 30 mars 2016.

Nous atteignons 236 adhérents cette année. Merci de préparer à l'avance votre bulletin d'adhésion, bien écrit, pour éviter de perdre trop de temps, faciliter le travail et prévenir les éventuelles erreurs.

Sur ce bulletin, vous est demandé une adresse mel : celle-ci restera confidentielle et nous permettra de vous envoyer des infos et des communiqués de dernières minutes.

## INFOS

Le **Bulletin**, notre petite feuille de liaison a des difficultés à tenir la route. Nous le savons pourtant très attendu de votre part.

Les "**Cafés apicoles**" qui sont des lieux de discussions et de rencontres entre apiculteurs ont beaucoup de succès. Nous proposons trois nouvelles dates le 28 février, 17 avril et le 13 novembre (à confirmer). Les thèmes sont à définir ; envoyer vos idées !

N'oubliez pas de déclarer vos ruches en janvier. Papier ou télédéclaration. Une explication vous sera envoyée.

Les 24 et 25 septembre 2016 (à confirmer) aura lieu la **9<sup>ème</sup> FÊTE DE L'ABEILLE et des insectes**. Elle se tiendra probablement à la Ferme du Héron. C'est le Syndicat Apicole de la Région Lilloise qui l'organise.

Viennent s'associer les ruchers écoles et autres association de la Métropole qui le désirent. Nous avons fait un appel pour

monter un comité des fêtes et n'avons reçu aucune candidature. Nous relançons donc l'appel.

Si vous ne pouvez être présent le jour de l'A.G., réglez votre cotisation par chèque libellé à l'ordre du "Syndicat Apicole de la Région Lilloise" (en toutes lettres) et envoyez le à notre Trésorier :

Jean-Michel CARRETTE, 2 rue d'Huquinvillle - 59242 Cappelle-en-Pévèle.

Payez uniquement par chèque afin de lui faciliter la tâche. Attention ! Comme l'an passé, votre bulletin d'adhésion daté et signé, accompagné de votre règlement doit obligatoirement nous être remis pour valider votre adhésion au SARL.

## COMMANDES DE MATÉRIEL

Attention, le fonctionnement est différent de l'an dernier pour les commandes de matériel : le bon de commande **en dernière page** est à envoyer sans tarder aux **Ets Lerouge, Route de Coivrel - ZAEST 60420 MAIGNELAY MONTIGNY, tel : 03 44 78 54 88 - fax : 03 44 78 49 34 Mel : lerougeapi60@orange.fr**

Ces commandes seront livrées par Lerouge lors du café apicole du 8 novembre

Remarque : le camion Lerouge fera une livraison de matériels à la Ferme du Héron en début d'année pour les élèves des ruchers écoles. Il sera présent aussi, à l'A.G. du groupement sanitaire, généralement fin février.

Pour les commandes de sirop, on a commandé pour deux saisons l'année passée. Toutefois, si une commande groupée est conséquente pour la saison 2016 (de l'ordre de 4/5 tonnes) nous pourrions envisager refaire une livraison. Envoyer vos estimations de commandes à Jean Michel CARRETTE : jean-michel.carrette@orange.fr

Didier Demarcq  
& le Conseil d'Administration



# DOSSIER : LE PAIN D'ÉPICE(S)

Ainsi, l'aut' jour eun' pauv' dintel-lière,  
En amicotant sin p'tit garchon  
Qui d'puis tros quarts d'heure, n'faijot  
qu'braire,  
Tâchot d'lindormir par  
eun' canchon.  
Ell' li dijot : Min Nar-  
cisse,  
D'main, t'aras du pain  
n'épice  
Du chuc à gogo  
Si t'es sache et qu'te  
fais dodo...



## HISTOIRE DE PAIN D'ÉPICE(S)

*Tiré du livre "Le pain d'épice(s)"  
de Lise Bésème-Pia,  
Editions du Coq à l'âne  
(Disponible à la bibliothèque du Syndicat)*

Le pain d'épice(s) a son berceau  
En Asie au 10<sup>ème</sup> siècle. C'est,  
semble-t-il, à la faveur des Croisades  
que l'Europe découvre le pain de miel,  
tel qu'il se présente à l'époque. Le miel  
étant alors le seul aliment sucré.

C'est à partir de cette période que la  
fabrication du pain de miel se répand  
ensuite en Hollande, Angleterre, Alle-  
magne, Belgique et France. Les grandes  
découvertes amenèrent les épices au  
fond des cales des bateaux (cannelle,  
gingembre, muscade, girofle, poivre,  
etc...) et il s'est vite avéré que ces épices  
pouvaient parfumer et améliorer la  
conservation des pains de miel. Le vrai  
pain d'épice(s), tel qu'on le connaît en-  
core maintenant, est né.

En France, rapidement, deux villes se  
distinguent dans la fabrication "indus-  
trielle" du pain d'épice(s) : Reims et Di-  
jon. Mais on raconte encore à Dijon que  
le pain d'épice(s) fut rapporté de Flandre  
par le Duc de Bourgogne, Philippe Le  
Bon, en 1452 !

A Reims, le pain d'épice(s) est princi-  
palement fabriqué avec du miel et de la  
farine de seigle. En 1596, Henri IV re-  
connait officiellement la corporation des  
pains d'épiciers rémois. Avant la Révo-  
lution, ils étaient douze pour trente mille  
habitants.

A Dijon, le pain d'épice(s) est l'une  
des trois "glorieuses gourmandes bour-  
guignonnes" avec la moutarde et le cas-  
sis. Ici, il est fait de miel et de farine de  
froment, ce qui le différencie de celui de

Reims. Le premier pain d'épiciers dijoi-  
nais reconnu comme tel apparaît en 1711.  
Il s'appelait Bonaventure Pellerin, était  
cabaretier installé rue Saint-Nicolas.

Dijon doit attendre les beaux  
jours de l'Empire pour connaître  
une renommée de "Capitale de  
pain d'épice(s)" alors que Reims  
se l'était déjà appropriée depuis la  
guerre de cent ans.

La guerre de 14-18 anéantira  
pratiquement l'industrie rémoise  
et laissera la place à la prédo-  
minance bourguignonne. En 1940, on  
compte encore quatorze fabriques à Di-  
jon qui produisent 25 tonnes par jour de  
pain d'épice(s).

Il ne reste aujourd'hui qu'un seul héri-  
tier de cette longue tradition : la maison  
Mulot-Petitjean, créée en 1796.



Ce pain généreux en calories, parfums  
et plaisirs de gourmandise est souvent  
associé aux réjouissances collectives  
de la Saint-Nicolas dans les régions du  
Nord et de l'Est (Belgique, Alsace, Bour-  
gogne, Champagne, Nord de la France).  
Malgré des fabriques disparues, c'est  
une tradition qui a traversé les siècles  
et qui éveille toujours  
en nous des moments  
exquis de notre en-  
fance: rappelez-vous,  
en rentrant de l'école,  
une bonne tranche de  
pain d'épice(s) avec  
du beurre salé ! Tout  
ce qu'il fallait pour  
affronter les rigueurs  
de l'hiver en culottes  
courtes !

Aujourd'hui, on  
trouve encore dans  
le commerce, outre

le pain d'épice(s), des produits dérivés  
tels que les nonnettes, les spéculoos,  
les cours de Saint-Rémi, les couques de  
Dinant, etc...

Je ne citerai pas les mille et une re-  
cettes de pain d'épice(s) "maison". Elles  
sont toutes, sûrement, aussi bonnes les  
unes que les autres. Je ne citerai pas non  
plus les mille et une utilisations de ce  
pain d'épice(s) dans les recettes de cuisine.

Juste une qui nous tient à cœur, dans la  
région : c'est la tranche de pain d'épice(s)  
tartinée de moutarde que l'on jette dans  
la carbonade flamande un quart d'heure  
avant de servir. Tiens, ça ne viendrait pas  
de Bourgogne, ça ?

## RECETTES TRADITIONNELLES

On prépare d'abord une pâte mère  
avec miel et farine (de seigle,  
comme à Reims, ou de froment, comme  
à Dijon). Cette pâte est laissée au repos  
un ou plusieurs mois, voire même un an  
chez certains maîtres pains d'épiciers.  
Au moment de la fabrication des pains  
d'épice(s), elle est retravaillée en y in-  
corporant jaune d'œuf, poudre levante,  
épices et parfums divers. On met en  
moule et on cuit au four.

Voilà les recettes de l'époque telles  
qu'elles sont simplement décrites. Les  
secrets, eux, sont bien gardés !

Tout de même, voici deux recettes plus  
explicatives tirées du livre.

### Comme à Reims

On prépare la pâte mère en mélangeant  
2,250kg de miel, 2kg de farine de seigle  
et un quart de litre d'eau. Bien mélan-  
ger le tout, d'abord à la spatule puis à  
la main, comme pour obtenir une pâte à  
pain. Cette pâte ferme est déposée dans  
une grande jatte, couverte de papier sul-  
furisé et emballée dans un sac plastique.



Magasin à Strasbourg



# DOSSIER : LE PAIN D'ÉPICE(S)

On laisse mûrir six mois ou plus dans un endroit frais et sec. Pour la confection d'un gros pavé d'1kg : prélever 1kg de pâte mère bien "mûre", mélanger à 200g de miel et aux épices (anis et cannelle principalement, d'autres si on veut) dissoutes dans 10cl d'eau, sans oublier deux sachets de levure chimique. Travailler pour obtenir une pâte lisse et souple au moins un quart d'heure. Couler la pâte dans un moule, chemisé de papier cuisson anti-adhésif. Enfourner (four préchauffé à 180°). Cuire trois heures en baissant le thermostat régulièrement (une demi-graduation toutes les demi-heures). Démouler le pavé, laisser reposer une heure avant de décoller le papier cuisson. Emballer hermétiquement le lendemain et déguster deux-trois jours plus tard.

## Comme à Dijon

Mettre 250g de farine blé dans une terrine, ajouter 125g de sucre fin et des épices au choix (anis, cannelle et autres). Faire fondre 125g de miel d'acacia dans 2dl de lait tiède et l'incorporer dans la terrine. Travailler la pâte dix bonnes minutes, ajouter une cuillère à café de bicarbonate et retravailler cinq minutes. La pâte filante et visqueuse est versée dans un moule beurré. Placer dans le four (préchauffé, thermostat 4-5) sur une grille placée au tiers inférieur du four. Laisser cuire une heure, démouler aussitôt.

Dans les recettes "maison", on peut incorporer, à convenance : lait, œuf, fruits secs, fruits confits, zeste d'orange et de citron, etc ... A découvrir dans l'ouvrage de Lise Bésème-Pia.

Pour ma part - c'est l'apiculteur qui parle ! -, je n'utilise que du miel et n'ajoute pas de sucre, comme on le voit dans beaucoup de recettes, pour sucrer le pain d'épice(s).

## MA RECETTE À MOI

Testée et confirmée! Ce n'est pas forcément la meilleure (pour moi, si) mais elle garantit un pain d'épices consistant et qui se conserve bien. Ingrédients (par principe, j'utilise des produits bio) pour huit pains d'épices de 500g : 900g de farine de seigle complète, 900g de farine

de blé à 60%, 1,8kg de miel, 0,9L de lait demi-écrémé, 27g de bicarbonate, deux œufs et 52g de mélange d'épices (fait de cinq parts d'anis, quatre parts de cannelle, une part et demi de gingembre, une part et demi de muscade, une part et demi de cardamome, une part et demi d'épices chinoises).



Dans une grande terrine, mélanger tous les produits secs : farines, épices, bicarbonate. Dans une autre jatte, mélanger les liquides: lait, miel liquéfié, œufs. Rassembler les deux mélanges : travailler au batteur jusqu'à homogénéité de la pâte (elle est souple et un peu collante). Beurrer huit moules à cake en aluminium. Verser environ 540g de pâte dans chaque moule. Enfourner (four préchauffé à 160°) pendant 40 minutes. A mi-cuisson, on peut permuter les pains d'épices dans le four pour éviter que certains cuisent plus que d'autres. Pour avoir des pains d'épices moelleux, je sature le four en vapeur d'eau en introduisant un récipient d'eau durant la cuisson. Laisser refroidir avant de démouler.

Laisser rassir un jour ou deux avant d'emballer hermétiquement.

Bon appétit !

Didier Demarcq

*(Il existe bien d'autres recettes, évidemment ; Le Bulletin est prêt à accueillir la vôtre)*

### sigles pour mieux lire l'Agenda...

REH : Rucher École du Héron, Villeneuve d'Ascq

REB : Rucher École du Botanique, Tourcoing

SARL : Syndicat Apicole de la Région Lilloise

CAR : Coordination Apicole Régionale

GSAN : Groupement Sanitaire Apicole du Nord

SNA : Syndicat National d'Apiculture

## AGENDA

### OCTOBRE 2015 :

Samedi 17 : Rucher École du Héron, cours N°1 (23ème session) :

Le matériel et les réactions allergiques  
Vendredi 23 après midi : installation du stand POM'EXPO (REH)

Samedi 24 : Rucher École du Botanique cours N°1

Samedi 24 et dimanche 25 :

Tenue du stand POM'EXPO (REH)

Samedi 31 : réunion intermédiaire de la Coordination Apicole Régionale :

10h à Ostricourt.

### NOVEMBRE 2015 :

Dimanche 8 : (SARL) Café apicole et livraison du matériel Lerouge

Les 14 & 15 : Fête de l'abeille à Dunkerque

Samedi 21 : Cours REB N°2

Dimanche 22 : A.G. du SARL

Samedi 28 : cours REH N°2 :

Comment débiter en apiculture.

### DÉCEMBRE 2015 :

Dimanche 6 : C.A. du SARL & apéro pour la Saint Amboise

Samedi 12 : cours REB N°3

Samedi 19 : cours REH N°3 :

Les habitants de la ruche

### JANVIER 2016 :

Samedi 9 : après midi sanitaire REH et tous les apis. On parle des maladies.

Samedi 16 : cours REB N°4

et après midi : A.G. de la CAR à Rieulay

Samedi 23 : cours N°4 REH :

Les produits de la ruche

Dimanche 24 : C.A. du SARL

### FÉVRIER 2016 :

Samedi 13 : cours REB N°5

Samedi 20 cours REH N°5 :

Le calendrier apicole

27 & 28 : A.G. de la fédération "L'Abeille du Nord" et du GSAN (dates et lieu à confirmer après midi)

Dimanche 28 : Café apicole

et A.G. du SNA à Paris

### MARS 2016 :

Samedi 5 : cours REB N°6

Samedi 12 : cours REH N°6 :

Préparation des cadres

Samedi 19 : cours REB N°7

Samedi 26 cours REH N°7 :

Les premières visites de printemps.

## Le Bulletin

Publication interne du Syndicat Apicole de la Région Lilloise

Siège social : Ferme du Héron - 59650 Villeneuve d'Ascq

Comité de rédaction : Didier DEMARCO, Luc LARDON. Conception graphique : Daniel DEMOUVEAUX

## Suite de l'AGENDA

### AVRIL 2016 :

Samedi 2 : cours REB N°8  
Samedi 9 : cours REH N° 8 :  
Travail au rucher  
Samedi 16 : cours REB N°9  
Dimanche 17 : Café apicole  
Samedi 23 : cours REH N°9 :  
Travail au rucher  
Samedi 30 : cours REB N°10  
Samedi 30 après midi "Biométrie"  
Ouvert à tous, REH et Apis

### MAI 2016 :

Samedi 7 : cours REH N°10 :  
Travail au rucher  
Samedi 14 cours REB N°11  
Samedi 21 cours REH N°11 :  
Travail au rucher

Samedi 21 & dimanche 22 :  
Fête du Septentrion (REB)

Samedi 28 : cours REB N°12  
Samedi 28 & dimanche 29 REH :  
Stage d'élevage de reines

### JUIN 2016

Samedi 4 : cours REH N° 12 :  
Travail au rucher  
Samedi 11 : cours REB N°13  
Samedi 18 : cours REH N° 13 :  
Travail au rucher  
Samedi 18 : cours REB N°14  
Dimanche 26 : C.A. du SARL

### JUILLET 2016

Samedi 2 : après-midi REH  
Portes ouvertes et cours N°14  
Samedi 23 toute la journée :  
cours REH N°15 :  
Levée des hausses et extraction

Samedi 30 : REH mise en pots

### SEPTEMBRE 2016

Samedi 3 : extraction miel REB,  
au jardin botanique  
Samedi 17 : cours REH N° 16 :  
à confirmer, initialement prévu le 24 sept  
Dimanche 18 : C.A. du SARL  
WE du 24 & 25 : Fête de l'Abeille organisée  
par le SARL, à la Ferme du Héron

### OCTOBRE 2016

1<sup>er</sup> cours REH 24<sup>ème</sup> session

### NOVEMBRE 2016

Dimanche 13 : Café apicole  
Dimanche 20 : A.G. du SARL

### DÉCEMBRE 2016

Dimanche 11 : C.A. du SARL

## Syndicat Apicole de la Région Lilloise (SARL)

Siege social : ferme du Héron 59650 Villeneuve d'Ascq

Le "Café apicole" du 8 novembre 2015 a pour thème :

### Le matériel apicole.

A cette occasion, les établissements Lerouge viendront livrer votre matériel commandé à la Ferme du Héron

Dès 9h30, M. Lerouge fera un petit exposé sur les nouveaux matériels en apiculture et présentera les divers matériels pour récolter le pollen et la propolis.

Vers 10h30, livraison du matériel commandé.

Pendant la livraison, discussion autour du matériel : utilisation, protection des bois, modèle de ruches, modèles de cadres et filage, en plastique ou en bois, différents modèles de nuclei, échange des diverses expériences... et toi tu fais comment ?

Le matériel ne sera pas livré le jour de l'A.G. le 22 novembre.

En dernière page, le bon de commande à envoyer sans trainer à :

Apiculture Lerouge, Route de Coivrel - ZA EST - 60420 MAIGNELAY MONTIGNY,

tel : 03 44 78 54 88 - fax : 03 44 78 49 34 - Mel : lerougeapi60@orange.fr

Les cires seront échangées ce jour là. Ne tardez pas à les fondre !

Pour les commandes de pots de verre : c'est toujours par carton de 60 pots pour les kilos et 120 pots pour les 500g (pour ces derniers préciser 37.5 ou 38 cl). N'oubliez pas de commander vos couvercles.

Pour les commandes de sirop : On a commandé pour **deux saisons** l'année passée. Toutefois si une commande groupée est conséquente pour la saison 2016 (de l'ordre de 4/5 tonnes) nous pourrions envisager de refaire une livraison. Envoyer vos estimations de commandes à Jean Michel CARRETTE : [jean-michel.carrette@orange.fr](mailto:jean-michel.carrette@orange.fr)

Le camion Lerouge fera une livraison de matériels à la ferme du Héron en début d'année pour les élèves des ruchers écoles.

Il sera présent aussi à l'A.G. du Groupement Sanitaire, généralement fin février.



# Syndicat Apicole de la Région Lilloise (SARL)

## Bulletin d'adhésion 2016 (de janvier à décembre 2016)

A remplir et à déposer le jour de l'assemblée générale ou à envoyer impérativement avant le 30 mars 2016

Passée cette date, le SNA reçoit directement les cotisations et abonnements à leur siège.

Nom : ..... Prénom : .....  
Adresse : .....  
Code Postal : ..... Ville : .....  
Téléphone(s) : .....  
Adresse Courriel : (lisiblement) .....@.....

Nouvel Adhérent : ..... OUI .... NON..... Nombre de ruches : .....

Adhésion SARL seule....: 13 €

*(pour les apiculteurs adhérents à un autre syndicat que le SNA et donc assurés et ne désirant pas recevoir l'Abeille de France)*

Adhésion SARL + Adhésion SNA + Abonnement à « l'Abeille de France » +  
Assurance Responsabilité civile jusqu'à 10 ruches :

L'ensemble : **36 €**

Assurance supplémentaire dès la 11<sup>ème</sup> ruche :

Nombre au dessus de 10 ..... x 0,13 € = ..... €

----- **TOTAL = ..... €**

Règlement : chèque n° ..... Banque : .....  
(libellé à l'ordre du Syndicat apicole de la Région lilloise, en toutes lettres)

Date et signature

Règlement par virement : coordonnées bancaires(CMNE) 15629 02719 00054132301 63

Bien mentionner « cotis » suivi de votre nom et initiale de votre prénom en référence de l'opération, pour nous permettre de bien vous identifier.

Bulletin à envoyer rapidement, avec votre règlement, au trésorier du SARL :

**Jean-Michel CARRETTE, 2 rue d'Huquinville, 59242 - CAPPELLE EN PEVELE.**

**Tel. 03 20 59 36 89. Mail : jean-michel.carrette@orange.fr**

Assurance multirisques (vol, incendie, tempête).Les formulaires seront disponibles le jour de l'AG. Il est a retourné par courrier au trésorier avant le 30 mars 2016



# Syndicat Apicole de la Région Lilloise (SARL)

Siege social : ferme du Héron 59650 Villeneuve d'Ascq

## BON DE COMMANDE

Livraison du matériel commandé au café apicole le 8 novembre 2015

à partir de 9H 30 à la ferme du Héron

A envoyer sans tarder à :

**APICULTURE LEROUGE**



Mel : [lerougeapi60@orange.fr](mailto:lerougeapi60@orange.fr)

NOM.....Prénom.....

RUE.....

VILLE.....CODE POSTAL.....

TEL.....MEL.....

N° de référence 6 chiffres	Nombre d'articles	Désignation complète	Prix unitaire	Prix total

Continuer à remplir derrière si nécessaire en l'indiquant **clairement**

**Montant de la commande : .....**

Fait à .....Le..... Signature :

Il est conseillé de garder un double de ce bon commande.

