

ESCADRILLE B-2-Z-2
FLEURS A 2H

BIEN REÇU
OVER
ON FONCE!

Sinclairio 88



Editeur responsable
DE BAST Albert
rue du Baty, 10
5070 Fosses-la-Ville.

ESCADRILLE B-2-Z-2
FLEURS A 2H

PERIODIQUE BIMESTRIEL

Déposé à la poste de
Fosses-la-Ville

2001

N°3 Juin 2001

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

Sections associées
de Fosses-la-Ville et
de Wépion-Namur

25 BEF

Gratuit pour les membres

Sinclairio 88

ADRESSES UTILES

Sections associées
de Fosses-la-Ville et
de Wépion-Namur

Président:

Mr BARTHELEMY Claude
rue de Vitrival, 34
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.31.54

Achats en commun:

Mr LEFEVRE Raoul
rue Sinton, 30
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.20.86(soir)

Vice-présidents:

Mr ROBERTI Philippe
ferme Malplaquée, 11
5070 Sart-Saint-Laurent
tél.: 071/71.29.67

Rapporteurs de conférence:

Mr DE BAST Albert
rue du Baty, 10
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.35.15

Trésorier:

Mr DUBOIS Jules
rue du Gonoy, 32
5640 Saint-Gérard
tél.: 071/71.20.78
Compte U.R.R.W.:
350-4106035-47
Section de Fosses-la-Ville

Mr JANSSENS André
rue des Forges, 16
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.14.73

Rédaction de la revue:

Mr DE BAST Albert
rue du Baty, 10
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.35.15

Secrétaire:

Mr GREER Guy
bois des Mazuis, 27
5070 Vitrival

**Chroniqueur de la flore
et bibliothécaire:**

Mr CHABOT Camille
rue St Roch, 107
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.29.06

**Contact pour la région
de Wépion-Namur:**

Mr BIERNA Gilbert
avenue des combattants, 25
5000 Namur
tél: 081/73.09.45



Recette du mois Petits pois frais

Dans une casserole, fondre à feu doux, une noix de beurre, un bel oignon finement émincé et un coeur de laitue.

Ajouter les pois, un peu d'eau, thym, laurier, sel, poivre.

Couvrir et laisser mijoter ½ heure, juste avant de servir, enrichir de 2 cuillères à soupe de crème fraîche et d'une cuillère à café de miel doux.

Ce savoureux légume accompagne merveilleusement un pigeonneau rôti et des pommes duchesses

Le coin du philosophe

Quand j'étais bébé, maman et grand-mère savaient pour moi.

Plus tard, c'est papa qui savait pour maman et pour moi, pas pour grand-mère qui ne se laissait pas faire! En grandissant un peu, j'ai découvert que la maîtresse savait pour papa, maman et donc pour moi.

Avec les ans, j'ai voulu savoir à mon tour. Ca ne marchait pas toujours, il y avait de la concurrence. Beaucoup prétendaient savoir. Aujourd'hui je sais que beaucoup savent peu, que certains savent pour eux. J'apprends difficilement à savoir pour moi... avec le moins de certitudes possibles.

REUNION ET CONFERENCE DU 9 JUIN 2001

La prochaine conférence aura lieu à 14h30, dans les locaux de Philippe ROBERTY à la ferme Malplaquée à Sart-Saint-Laurent. Le sujet traitera des propos de saisons. Cette conférence sera précédée par la réunion du comité à 13h30

A.DB

Les fleurs de saison

Fleurissant en juin :

Framboisier, cotonéaster, thym commun, moutarde des champs, trèfle blanc, trèfle hybride, ronce, centaurée, vesce à épis, héraclée, vipérine, vigne vierge, bourrache, luzerne cultivée, chèvrefeuille des bois, tilleul, troène, circe, mauve, salicaire, bourdaine, châtaignier, phacélie à feuilles de tanaïsie, réséda, rose églantier, sauge, spirée (pollen), pavot, sumac de virginie.

Fleurissant en juillet :

Berce du Caucase, épilobe en épi, lavande, chardon, eupatoire, grande bardane, campanule gantelée, rose trémière, joubarde, menthe, sophara du Japon angélique sauvage, solidage verge d'or, symphorine.

C.C.

Compte rendu de la dernière réunion

C'est avec plaisir que nous avons écouté monsieur André Delhay orateur possédant des facultés particulières de communication avec une gestuelle vivante accompagnée d'un discours adapté. Rappelons que le sujet de sa conférence concernait "les courants telluriques".

Un coup d'oeil rétrospectif sur la radiesthésie de l'antiquité à nos jours a été brossé avec le récit de quelques opérations réalisées par des sourciers tels que les orientations particulières de monuments, les découvertes de sources d'eau, de courants telluriques, de zones négatives, des réseaux Hartman, de localisation d'objets perdus, de détection de troubles organiques du corps humain.

Le conférencier nous a montré quelques instruments classiques du sourcier à savoir: le bâton spiral, une baguette du coudrier (amaméïs), des pendules, des baguettes de laiton, un fil circulaire et un appareil de mesures en radiesthésie. Une explication sur le fonctionnement de ces outils a été simultanément donnée, toutefois l'orateur a tenu à préciser qu'une forte concentration était indispensable à la réussite des recherches. Une partie de l'exposé a également été axée sur les nuisances dans l'habitation et donc dans les ruches et les ruchers.

Qui peut devenir sourcier? Comme dans tous les domaines tous le monde peut aborder cette science, mais d'aucun auront de grandes difficultés à ressentir les réactions tandis que d'autres en auront le don. A chacun d'essayer et de se situer.

Il est tout à fait évident que la technologie en elle-même est fascinante. C'est probablement une des choses les plus extraordinaire qu'on ait réalisées ces dernières années. Mais elle est peut-être trop fascinante parce qu'on oublie rapidement les conséquences que la libération dans l'environnement que ces OGM pourraient avoir. Par exemple le maïs NOVARTIS qui sécrète une toxine pourrait affecter d'autres insectes que les insectes nuisibles contre lesquels elle est dirigée au départ; par exemple des insectes prédateurs ou pollinisateurs, et beaucoup plus globalement on peut envisager qu'un déséquilibre s'installe dans l'écosystème et les conséquences de ce déséquilibre seront imprévisibles.

Depuis toujours, l'homme cherche à domestiquer son environnement. Nos fruits et nos légumes sont sélectionnés depuis des décennies par croisements successifs; c'est une manipulation aléatoire des caractères héréditaires. Simplement aujourd'hui, le génie génétique donne des outils plus précis: il représente une sorte d'aboutissement de la maîtrise de l'homme par rapport à la nature. Cette maîtrise doit-elle faire peur? La science n'apporte pas encore toutes les réponses. Le principe de prudence doit donc être maintenu, en tout état de cause. Pour que l'on soit toujours en mesure de trier le bon grain de l'ivraie.

La révolution verte.

Les organismes génétiquement modifiés (autrement dit les OGM), sont en train d'envahir notre vie quotidienne. Aujourd'hui déjà, bon nombre de produits que nous consommons en Europe contiennent du maïs ou du soja transgéniques. Et il est impossible de les différencier de leurs équivalents naturels: les pays européens ne se sont pas encore entendus sur les modalités d'étiquetage.

Comme tout être vivant, une plante possède un patrimoine héréditaire, génétique, inscrit dans ses chromosomes. Chaque gène détermine la fabrication d'une protéine ou d'un enzyme: l'ensemble fournit les caractéristiques de la plante. Une plante transgénique (par exemple un soja), c'est une plante que l'homme a modifiée en lui greffant un gène supplémentaire. Ce gène peut provenir de n'importe quel organisme: végétal, animal, microbien. En général, il ne modifie pas l'aspect extérieur de la plante, mais il lui donne une nouvelle caractéristique: par exemple elle peut produire une protéine supplémentaire, qui la rend résistante à un herbicide.

Aux Etats-Unis et au Canada notamment, on utilise cette technique en agriculture depuis plusieurs années. Les rendements sont supérieurs pour les paysans, qui peuvent par exemple employer un herbicide total; herbicide qui tue les mauvaises herbes en épargnant les cultures.

La révolution verte est en marche! Et les enjeux économiques sont gigantesques. Les géants mondiaux de l'agro-chimie investissent des milliards de francs dans la recherche; pour mettre au point des super-végétaux, capables entre autres de supporter les pesticides... fabriqués par les mêmes groupes chimiques. De cette façon, ils font d'une pierre deux coups: d'une part ils commercialisent leur herbicide, et de l'autre les seules graines de plantes, transgéniques, qui peuvent lui résister.

Notions de biologie de l'abeille (suite)

Préparation de la nourriture

Il y a deux types de glandes de préparation de la nourriture, celles qui digèrent partiellement la nourriture et celles concernées par la production de nourriture de couvain. Du type digestif sont les labiales ou les glandes salivaires, comprenant une glande sur la partie postérieure de la tête ainsi que la glande labiale thoracique. Les deux sont raccordées à la bouche par un conduit salivaire commun et elles fonctionnent pour dissoudre les sucres, nettoyer la reine et probablement pour ramollir les matériaux qui doivent être mâchés. La sécrétion des glandes thoraciques est une salive aqueuse qui dissout les sucres, alors que les glandes de la tête produisent une sécrétion huileuse de fonction inconnue. La taille de ces deux glandes salivaires ne varie pas avec l'âge des ouvrières, et la consommation de pollen par les abeilles adultes est apparemment sans importance pour le fonctionnement des glandes.

Les glandes hypopharyngiennes produisent quelques-unes des protéines, des lipides et des vitamines, de la nourriture donnée aux larves par les ouvrières adultes et elles sécrètent aussi un enzyme, l'invertase qui est important dans la transformation des nectars floraux en miel et un enzyme qui oxyde le glucose en acide.

Ces paires de glandes sont localisées derrière la face avec un conduit à la base de la langue. Elles sont relativement plus grandes chez les plus jeunes ouvrières produisant la nourriture du couvain, et la consommation de protéines est nécessaire pour un complet développement de ces glandes. Chez les abeilles plus âgées ces glandes se résorbent lorsque les tâches d'éleveuses sont terminées; bien qu'elles puissent à nouveau se développer si un élevage est demandé à des abeilles plus vieilles. Après résorption, elles produisent essentiellement l'invertase. Les glandes mandibulaires produisent aussi la nourriture du couvain.

La S.A. VIAFOBEL

Chaussée de Namur, 6

FOSES-LA-VILLE - Tél. 071/71.13.92

Vous propose

- **STOCK AMERICAIN,**
- **ACCESSOIRES CAMPING ET MEUBLES DE JARDIN**
- **AD DELHAIZE ALIMENTATION**

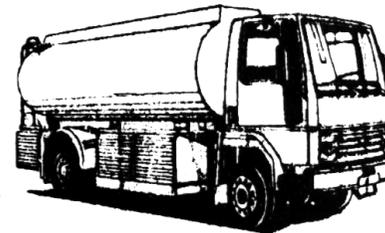
- **CAMPING résidentiel "Le Val Tréko" à Vitrival**
- **Location de salles pour banquets**

Les magasins sont ouverts tous les jours jusqu'au dimanche midi et fermés le lundi matin.

S.P.R.L. Ernoux

11, Rue Sinton, 5070 FOSSES-LA-VILLE - Tél. 71.23.26
Ouvert du lundi au samedi de 9 à 18h.

- **Pour chiens et chats:**
ROYAL CANIN, CERVO, BENTO, EUKANUBA,
FRLIC, PEDIGREE PAL, WHISKAS...
- **Tous les aliments et accessoires pour vos animaux**
- **Tout pour le jardin:**
engrais, plants de pdt, semences, phytos...
- **En saison (octobre à janvier): ballots de champignons**



COMBUSTIBLES

**Charbons
Mazout
Diesel**

TOUTES QUANTITÉS

ETABLISSEMENTS

DEBEHOGNE-EFFINIER

Rue Sinton 26
Fosses-la-Ville

Tél. **71.10.46**
71.24.34
71.35.71