



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

BIEN REÇU
OVER
ON FONCE!



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

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

PERIODIQUE BIMESTRIEL

Déposé à la poste de
Fosses-la-Ville

2002

N°2 Avril 2002

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

ADRESSES UTILES

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

Président:

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

Vice-présidents:

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

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

Secrétaire:

Mme DOUMONT Françoise
rue Gustave Boccart, 10
5070 Sart-Saint-Laurent

Achats en commun:

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

Rapporteurs de conférence:

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

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

Chroniqueur de la flore et bibliothécaire:

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

Achats en commun

Notre ami Raoul se tient toujours à votre disposition pour vous proposer du matériel avec des réductions de 10 à 20 %.

Cette année le section s'est offert un extracteur électrique de 9 cadres. Il est accessible à tous les apiculteurs de la section en ordre de cotisation moyennant une faible location journalière.

Le coin des bonnes affaires

A vendre : a) 2 ruches WBC peuplées et complètes avec 3 hausses, grille, chasse-abeilles et nourrisseur. Prix : 50 Euros pièce

b) 2 maturateurs inox 50 litres. Prix : 37 Euros pièce

Tél.: 071/71 14 73 (Fosses-la-Ville)

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 glands 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.

REUNION ET CONFERENCE DU 13 AVRIL 2002

A 14h30, monsieur **DEFAYS Thierry** vous proposera la suite de sa conférence sur **les produits de la ruche** autre que le miel. Le comité se réunira comme de coutume à 13h30. Le local qui nous est réservé se situe rue Albert 1er en face de la pompe Esso.

Rappelons que les conférences se donnent les 2ème samedis des mois pairs

Les fleurs de saison

Fleurissant en avril :

Prunellier, prunier à fleurs, pêcher, merisier, cerisier, poirier, fraisier des bois, groseillier, arabette, colza, moutarde blanche, bouleau, myosotis, saules, peuplier, mahonia, ail des ours.

Fleurissant en mai :

Néflier, aubépine, pommier, framboisier, cotonéaster, buisson ardent, sorbier, érable sycomore et plane, marronnier, épine vinette, trèfle divers, thym, sauge des prés, prêne vinette, doronie, acacia commun, glycine, cytisse, sainfoin, mélilot blanc et jaune, luzerne cultivé, genêt à balai, houx, chèvrefeuille commun, phacélie à feuilles de tanaïs.

Le miel

Durant des millénaires, le miel fut en occident la seule source abondante de matière sucrée. Les usages variés qu'en faisaient les anciens témoignent de la richesse de ce produit: hydromel pour les dieux scandinaves, offrandes babyloniennes, offrandes natales ou post-mortem indiennes ou germaniques. Les livres saints comme la Bible ou le Coran ne se privent pas de louer les vertus du miel.

Le miel est composé essentiellement de sucre. On lui attribue à tort la présence significative de minéraux et vitamines. La graisse qu'il renferme est due à la présence de résidus de cire alvéolaires. Sa valeur nutritive est, elle, sans appel. Une expérience célèbre de Haydak, au cours de laquelle il s'est alimenté pendant trois mois de miel et de lait a donné les résultats suivants: pas de modification de poids, pas de sensation de fatigue, persistance du métabolisme intestinal. Il n'y eut qu'une petite carence en vitamine C, rapidement corrigée par une supplémentation.

La composition moyenne du miel est de 17% d'eau, 79,5% d'hydrate de carbone ou sucres, dont principalement du glucose et du lévulose (85-95%). Le maltose et le saccharose sont les autres sucres significativement présents; une vingtaine d'autres sucres s'y trouvent aussi à l'état de traces Le pourcentage restant est principalement couvert par des protéines (essentiellement des enzymes) et par des huiles.

La composition finale du miel dépend de la situation de la ruche et varie en fonction de la végétation environnante. Sa teneur en vitamines et en minéraux est faible.

Les principales qualités du miel sont gustatives, olfactives et énergétiques. 100 g de miel contiennent 310 Kcalories. Ce qui rend le kilo de miel équivalent en énergie à 3 litres de lait, 30 bananes, 50 oeufs ... Comme pour le vin, le goût et la saveur du miel dépendent de l'environnement. On y retrouvera des saveurs de pin, de lavandes, d'acacia, de thym. Comme on n'oblige pas les abeilles à ne butiner qu'une variété de fleur on ne s'étonnera pas de la tonalité multiflorale de la majorité des miels.

Frêne Ornus (Frêne à fleurs)

Originaire du sud de l'Europe, le Frêne Ornus est surtout caractérisé par sa rusticité en sol sec et rocheux où la plupart des végétaux ne peuvent s'implanter.

Croissance rapide, il a l'aspect du Frêne commun: même feuillage, feuilles opposées, 7 à 9 folioles lancéolées d'un joli vert foncé. Il est cependant moins élancé et possède parfois un tronc tortueux.

A l'âge adulte, il peut atteindre une dizaine de mètres et quatre à cinq mètres d'envergure.

Comme chez le type commun, son bois est de bonne qualité pour le chauffage mais aussi pour la menuiserie et l'ébénisterie.

Le frêne Ornus supporte la taille et peut être conduit en forme basse sans porter atteinte à ses facultés mellifères et pollinifères. Ceci permet de le planter dans les petits espaces et à proximité des bâtiments.

En forme libre, la cime de l'arbre est arrondie ce qui lui confère un effet des plus décoratifs. Même taillé, il a tendance à être très touffu en hauteur.

La floraison s'effectue en mai au moment de l'apparition des premières feuilles. Ses fleurs blanches parfumées, en grappes de dix à quinze centimètres, couvrent l'arbre et produisent une manne sucrée très recherchée par les abeilles qui y récoltent également du pollen.

Le Frêne Ornus s'adapte bien dans les sols arides peu profonds, il est donc d'un grand intérêt dans les régions pauvres à climat chaud et sec. Il possède une bonne résistance aux maladies et aux insectes, ainsi qu'à la pollution. Il peut être utilisé en haie haute, en isolé ou pour boisement.

La reproduction par semis des graines se fait au printemps, après stratification dans du sable frais. Pendant trois mois, la levée s'avère difficile. Le Frêne Ornus se trouve facilement chez les pépiniéristes.

Le coin du philosophe

- Mais vieux, on tremble ainsi qu'à l'hiver le bouleau. Je suis veuf, je suis seul, et sur moi le soir tombe, et je courbe, ô mon Dieu! mon âme vers la tombe, comme un boeuf ayant soif penche son front vers l'eau.

Victor Hugo

- La vie est courte, mais comme c'est long, de la naissance à la mort.

Jules Renard

- Il y a des femmes qui passent leur vie à rembourrer le fossé où leur vertu comptait choir, et qui furieuses de rester sur le bord à attendre qu'on les pousse, jettent des pierres aux femmes qui passent.

Alexandre Dumas fils

- La paresse a cela de mortel que, dès qu'on en triomphe, on la sent déjà qui renaît.

Jules Renard

Quelques dictons

- Quand il pleut en avril et que le soleil luit, le paysan se réjouit !

- Le vent du Samedi Saint souffle jusqu'à la Pentecôte au moins !

- Du mois de mai la chaleur de tout l'an fait la valeur !

- Qui sème les haricots à la Saint Didier les arrachera à poignées !

Extraits de croyances, légendes et dictons
de la pluie et du beau temps
expliqués par Jules Metz

En médecine populaire, le miel est utilisé pour ses vertus apaisant la toux et les affections pharyngolaryngées.

Selon la croyance populaire, on recommande aussi d'en consommer au cours de la croissance. Toutefois, il convient d'éviter d'en enduire les tétines des enfants car cette attitude développe le goût du sucre et favorise la formation de caries dentaires allant parfois même jusqu'à la destruction. Ce conseil est valable pour l'ensemble des aliments sucrés. On lui attribue aussi des vertus laxatives et digestives.

Le miel n'est pas un aliment complet, mais la richesse de l'alimentation tient à sa diversité. Gardons à l'esprit que le miel est l'aliment de plaisir. En tant qu'édulcorant, il diversifiera de nombreuses préparations culinaires: pâtes, confitures, thés, biscuits ... et ravira les palais les plus délicats. N'est ce pas là sa principale richesse ?

Recette du mois

Glace au miel et salade d'orange

Chauffez le miel au bain-marie. Ajoutez-y les oeufs, le gingembre et le zeste d'orange. Battez au fouet jusqu'à obtention d'une crème fluide.

Substituez de l'eau froide additionnée de glaçons à l'eau chaude du bain-marie. Faites-y refroidir la crème sans cesser de remuer.

Battez la crème fleurette au fouet. Incorporez-la délicatement au mélange. Faites prendre la glace, à couvert, au congélateur, pendant 4 heures environ.

Préparez une salade d'oranges avec les oranges pelées à vif et émincées en demi-rondelles, le sucre en poudre et le cointreau. Dressez-la dans des coupes individuelles, accompagnée d'une boule de glace au miel et décorée de pistache.

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**

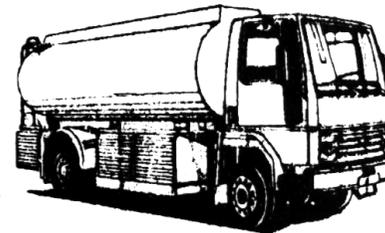
- **CAMPING résidentiel "Le Val Tréko" à Vitrival**
- **Location de salles pour banquets**

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