



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

BIEN REÇU
OVER
ON FONCE!

SINUPIO 88



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°3 Juin 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

SINUPIO 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:

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

Chroniqueur de la flore

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

Le coin du philosophe

Chaque instant de la vie est un pas vers la mort.

Pierre Corneille

Les vertus se perdent dans l'intérêt comme les fleuves se perdent dans la mer.

La Rochefoucauld

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

Jules Renard

C'est un terrible avantage que de n'avoir rien fait, mais il ne faut pas en abuser.

Rivanol

Recette du mois Filets de limande à l'hydromel

Beurrer un plat allant au four. Y mettre quelques brins d'estragon et 800 gr de filets de limande (poisson de mer ovale et plat). Recouvrir de 3 dl d'hydromel. Saler, poivrer. Cuire à four préchauffé, thermostat 7 pendant 15 minutes.

Recueillir le jus de cuisson, le faire réduire dans une casserole avec 4 échalotes finement hachées et 3 cuillérées à soupe de vinaigre.

Ajouter deux jaunes d'oeufs battus avec 2 dl de crème. Mélanger sur le feu sans laisser bouillir.

Napper les filets de poisson gardés au chaud avec cette sauce. Servir très chaud avec du riz.

REUNION ET CONFERENCE DU 8 JUIN 2002

A 14h30 au local de l'ancien Nopri en face de la pompe Esso, rue Albert 1^{er}. Monsieur **Etienne Bruneau** vous présentera un exposé sur **la technologie du miel**. Le comité se réunira à 13h30.

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

Rapport de conférence

Monsieur Defays nous a bien expliqué l'origine du pollen, sa composition, les diverses façons de le récolter, les bienfaits pour l'homme et la façon de le conditionner. De même un autre produit de la ruche qu'est la propolis nous a été présenté comme un produit tant utile à l'abeille qu'à l'homme. Plusieurs présentations de conditionnement nous ont été proposées suivant l'usage: en teinture, en pommade et en grains. Les absents à la conférence n'ont pas profités des explications données par un spécialiste de la transformation de la propolis sous toutes ses formes. Merci encore Monsieur Defays.

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

par Jules Metz (Monsieur Météo)

C'est le mois de juin qui fait le foin.

S'il pleut à la Saint-Médard, la récolte diminue d'un quart.

Et s'il pleut à la Saint-Barnabé, elle diminue de moitié.

Pluie de Saint-Jean enlève noisettes et glands.

La récolte de nourriture Où vont les ouvrières ?

Une ouvrière quittant le nid pour un vol de butinage peut rencontrer une quantité impressionnante de fleurs parmi lesquelles elles devra choisir, certaines étant plus intéressantes que d'autres. La quantité et la qualité du pollen et ou du nectar produit par les fleurs utiles peuvent varier énormément, aussi bien parmi les espèces de plantes qu'à l'intérieur d'une même parcelle de la même espèce. Dans certaines régions, les plantes peuvent produire tellement de nectar que les colonies peuvent récolter jusqu'à 5 kg ou plus de nectar en une journée, et produiront alors une récolte de miel de plus de 200 kg, alors que dans d'autres régions il faudra nourrir les colonies pendant une bonne partie de l'année si l'on veut qu'elles survivent. Bien que les colonies soient capables de réagir avec une grande flexibilité à des conditions variables la récolte potentielle des colonies est finalement limitée par la production de nectar et de pollen des plantes.

Il y a de nombreuses plantes, partout dans le monde, connues pour leur production de nectar. Une liste des meilleures plantes qui peuvent produire plus de 500 kg/hectare comprend, l'érable commun, la phacélie, la sauge, le thym, l'acacia et la scrofulaire. Celle-ci vont de l'arbre au buisson et à la plante couvre-sol et sont taxonomiquement diverses. Toutes les plantes bonnes productrices de miel sont caractérisées par des nectaires floraux et parfois extra floraux très bien développés qui peuvent concentrer et sécréter des sucres, et leurs fleurs sont généralement adaptées de sorte que les abeilles y sont attirées et que le nectar est accessible. Mais même les meilleures sources varient largement suivant les années et les régions, en raison de certains facteurs comme la température de l'air, l'humidité, l'eau du sol, les précipitations, et la fertilité du sol.

Multiplication: Semer en avril - mai, en place ou en pépinière sur sol bien travaillé et tassé, arrosages fréquents. Mise en place à l'automne ou au printemps suivant. Floraison en juin et tout l'été si pluie.

Observation: miel de haute qualité, 80 kg à l'hectare. L'origan peut-être utilisé sur les pentes rocheuses et ensoleillées, terres incultes, arrête l'érosion.

Les fleurs de saison

Fleurissants 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 tanaïs, réséda, rose églantier, sauge, spirée (pollen), pavot, sumac de virginie, acacia.

Fleurissants en juillet

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

L'origan (*Origanum vulgare*)

On trouve l'origan sur les talus secs, au bord des chemins ou parfois en lisière des bois dans presque toutes nos régions. On peut le mettre dans un coin du jardin, où il restera sans demander de soins pendant de nombreuses années.

C'est une jolie plante vivace formant des touffes, dont les feuilles et les fleurs dégagent au froissement une odeur légèrement aromatique. Les nombreuses tiges sont dressées, rougeâtres et velues, avec quatre angles peu marqués. Les feuilles sont opposées, assez petites, ovales et couvertes de poils, surtout en dessous. Les petites fleurs à deux lèvres, d'un rose pâle, sont groupées en inflorescences serrées à l'extrémité des rameaux. De nombreuses bractées ovales d'un rouge violacé y sont mêlées, donnant aux inflorescences un aspect caractéristique. Les fleurs s'épanouissent en été. Le nom d'origan est tiré du grec oros, montagne, et ganos, éclat, et peut se traduire "parure des montagnes". Effectivement, le contraste des corolles rose pâle et des bractées florales, d'un pourpre soutenu est très décoratif.



Les sommités fleuries de l'origan dégagent lorsqu'on les froisse entre les doigts un agréable parfum, plus marqué que celui des feuilles. On peut les ajouter aux salades ou à d'autres plats, à condition de ne pas les faire cuire mais de les ajouter en fin de cuisson. Leur arôme est si volatil qu'il vaut mieux les mettre à macérer au soleil dans un récipient transparent, plutôt que d'en faire des infusions. On en parfumait parfois la bière en Suède. Les feuilles sont également utilisables, mais leur arôme est peu marqué. Celles des plantes de la

même espèce poussant dans le sud de l'Europe dégagent par contre un parfum intense, possèdent une saveur piquante et servent à aromatiser, fraîches ou séchées, de nombreux plats, du fromage frais au pizzas.

Beaucoup de plantes investissent beaucoup d'énergie pour attirer les abeilles qui serviront au transfert du pollen d'une plante à l'autre. Bien sûr les abeilles utilisent du pollen comme nourriture, mais dans le processus de récolte, suffisamment de grains de pollen sont transférés de plante à plante et effectuent ainsi la pollinisation. Le pollen est produit dans l'étamine de la plante et, comme le nectar, la qualité et la quantité de pollen produit peuvent varier énormément au sein même des plantes d'une même espèce. Certaines plantes actuellement produisent peu ou pas de nectar mais sont terriblement attractives pour les abeilles à cause de leur production de pollen. Les ouvrières choisissent les types de pollen à récolter, non à cause de leurs valeurs nutritives, l'âge, de sa teneur en eau ou de sa couleur, mais sur base de son odeur et de la configuration physique des grains de pollen. De plus pour décider quelles espèces de fleurs visiter dans un voyage de butinage, les ouvrières doivent aussi déterminer où chercher et à quelle distance pour butiner par routine.

En zone agricoles, le rayon de butinage des colonies d'abeilles est de quelques centaines de mètres seulement bien que des populations de butineuses aient été vues à 3700 mètres du rucher.

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**

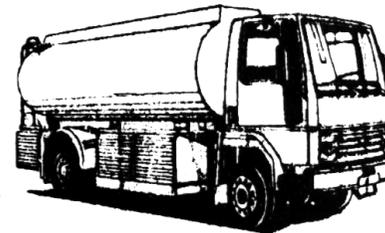
- **CAMPING résidentiel "Le Val Tréko" à Vitrival**
- **Location de salles pour banquets**

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