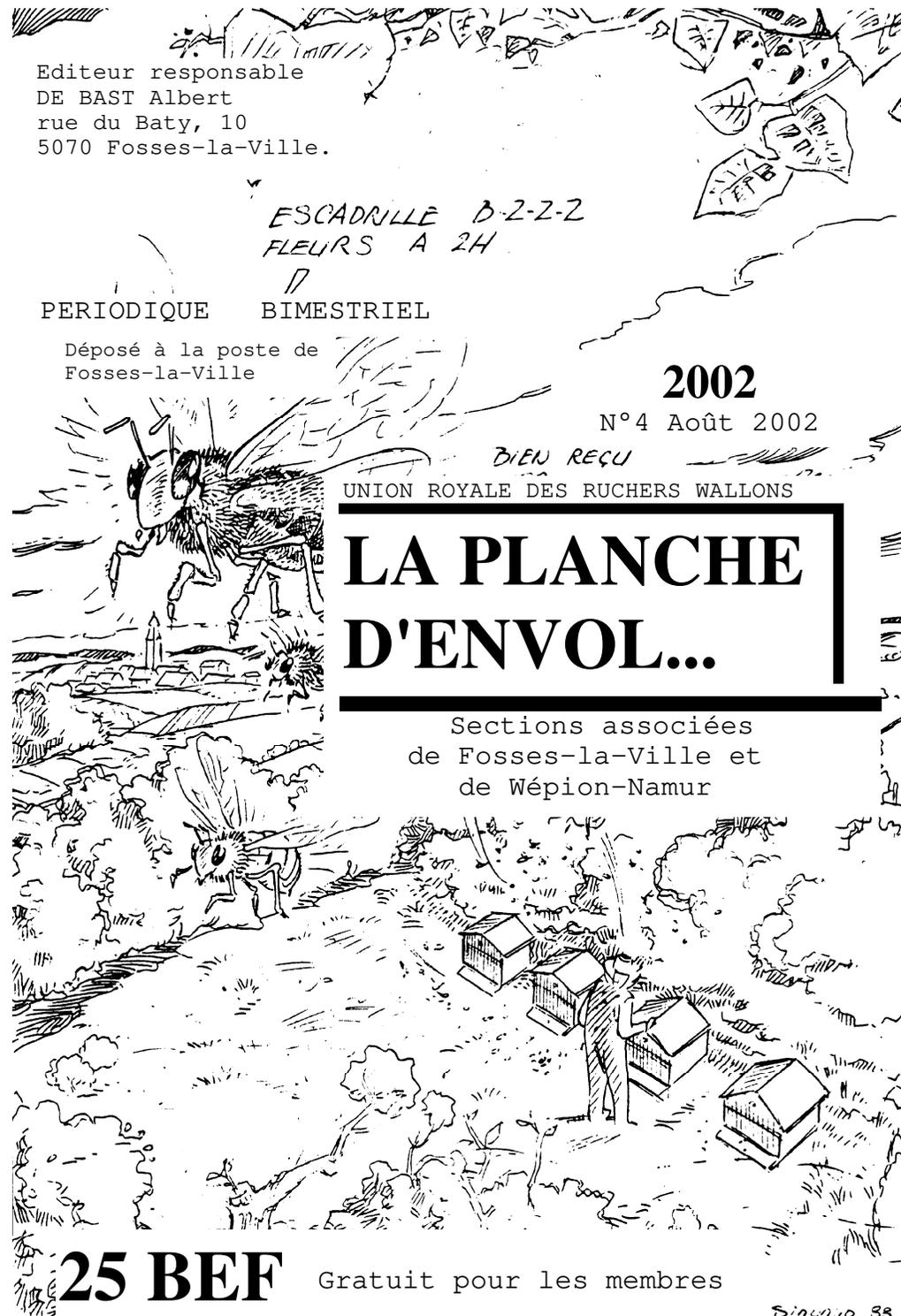




ESCADRILLE B-2-Z-2
FLEURS A 2H

BIEN REÇU
OVER
ON FONCE!

SINUPIO 88



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

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

PERIODIQUE BIMESTRIEL

Déposé à la poste de
Fosses-la-Ville

2002

N°4 Août 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
tél.: 071/71 39 94

Chroniqueur de la flore

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

Recette du mois Pommes au miel et fruits secs

Ingrédients pour 6 personnes :

6 pommes rouges
1 citron non traité
6 cuillères à soupe de jus de citron
100 g d'abricots secs
60 g de pistache décortiquées non salées
80 g de raisins secs blonds
4 cuillères à soupe de sucre roux
60 g de beurre
20 g de vin blanc doux
3 cuillères à soupe de miel clair

Préchauffer le four thermostat 180°C.

Couper les abricots secs en petits dés. Prélever le zeste du citron après l'avoir lavé et brossé. Presser le jus

Préparer la farce: travailler 40 g de beurre avec le sucre puis incorporer 1 cuillère à soupe de zeste, 4 cuillères à soupe de jus de citron et la moitié des pistaches et fruits secs

Laver et peler les pommes en laissant une bande rouge en spirale. Les évider en évitant de les creuser complètement. Les citronner. Les remplir de farce et les disposer dans un plat à fouir beurré; y verser la moitié du vin et cuire sur un plat.

Présenter les pommes sur un plat.

Déglacer le plat avec le reste du vin et de 15 cl d'eau. Verser dans une casserole avec le reste de pistaches et fruits secs et faire réduire à feu très doux jusqu'à ce que le mélange devienne un sirop. Verser ce sirop sur les pommes et réserver au frais

REUNION ET CONFERENCE DU 10 AOUT 2002

Monsieur **Roberti** nous recevra avec plaisir à la ferme de Malplaquée à Sart-Saint-Laurent, pour nous proposer deux conférences de manipulations sur l'insémination artificielle. La première concernera **le traitement des faux bourdons** et après le pause café **le traitement des reines**. Comme de coutume, les membres du comité se réuniront à 13h30.

Rappelons que toutes nos réunions sont programmées les 2èmes samedis des mois pairs

Activité de la section.

Le 22 juin, notre président Claude Barthélemy vous faisait parvenir une invitation aux journées d'étude sur l'élevage pratique des reines. Rappelons que cette formation était gratuite et qu'elle permettait à qui le souhaitait d'améliorer ses colonies en douceur et en rapport et y insérant une reine de descendance Buckfast.

C'est ainsi que le samedi 6 juillet dans le rucher de Philippe Roberti vers 14h et malgré le froid, une quinzaine d'apiculteurs ont répondu à l'appel. Chacun avec plus ou moins de facilité délogeait une larve de 2 jours de sa cellule, à l'aide d'un cuillère appropriée, pour l'installer dans une cupule plastifiée. Cette opération s'appelle picking. L'ensemble des cupules ont été fixée sur des réglettes. Une parties des réglettes ont été introduites dans une ruche préalablement orphelinée tandis que les autres étaient dirigées vers un starter.

Le 14 juillet à 17h les apiculteurs étaient de nouveau présents chez Philippe. Les réglettes ont montrés le nombre de cellules royales réussies. Chaque élève avait amené une ruchette peuplée. Il ne restait plus qu'à introduire une cellule royale dans sa ruchette et d'attendre quelques jours pour vérifier si les naissances se déroulaient comme prévu; ce qui fut constaté le mercredi 17 juillet à 20h. Ce fut une belle expérience et une motivation supplémentaire pour ceux qui veulent sortir de la classique léthargie des apiculteurs.

Rapport de conférence

C'est avec plaisir que nous avons reçu Monsieur Etienne BRUNEAU, chercheur au CARI et grand spécialiste des techniques apicoles. A l'aide de son programme d'ordinateur Power Point, nous avons pu suivre des directives bien structurées concernant les objectifs à suivre pour obtenir un miel parfait.

Il nous a sensibilisé sur les dangers du manque d'hygiène tant du point de vue microbiologique, chimique que physique. Malgré que le miel soit un produit vivant bactériostatique il faut prendre des précautions draconiennes lors de sa manipulation. C'est ainsi qu'on évitera la contamination et la prolifération de bactéries dans le miel. N'oublions pas que le miel est à 80 % absorbé par des consommateurs fragiles à savoir les enfants et les personnes âgées. On ne peut imaginer à quel point les apiculteurs sont responsables de leurs produits **alimentaires**. Du pollen travaillé sans soins, par exemple, peut provoquer de graves problèmes de santé conduisant l'apiculteur devant des tribunaux.

Soyons donc attentifs aux locaux, aux matériaux alimentaires, aux vêtements, aux blessures et maladies du manipulateur, à la désinfection et à l'entretien des ruches et des cadres, aux objets parasites de la miellerie, etc...

Les différentes manières de travailler le miel a aussi été discutée tant pour sa qualité, sa cristallisation et sa présentation commerciale.

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

par Jules Metz (Monsieur Météo)

Mois d'août

Si la pluie tombe en fumant, elle durera longtemps.

Pluie à la Saint-Barthélemy, un doux hiver nous est promis!

La Vierge du 15 août arrange ou défait tout.

Mois de septembre

Mois de septembre pluvieux, an fructueux.

S'il pleut à la Saint-Lambert, attends-toi à huit jours amers.

A la Saint-Michel, départ d'hirondelles.

Le coin du philosophe

Les vieillards aiment à donner de bons préceptes, pour se consoler de n'être plus en état de donner de mauvais exemples.

La Rochefoucauld

Un peu de vanité et un peu de volupté, voilà de quoi se compose la vie de la plupart des femmes et des hommes.

Joseph Joubert

La mort nous égale tous; c'est où nous attendons les gens heureux: elle rabat leur joie et leur orgueil, et console par là ceux qui en sont pas fortunés.

Mme de Sévigné

La mycose à péricystis ou la maladie du couvain calcifié

Symptômes : Les larves meurent au stade de la larve allongée. La tête ressort de tout le corps envahi par le champignon (*Ascosphaera apis*). L'infection part de l'intestin et les hyphes (mycelium) sortent d'abord à la partie postérieure de la larve. Finalement toute la larve se trouve momifiée et durcie. Comme sa couleur est blanche on dirait un morceau de craie d'où le nom de couvain calcifié ou plâtré. Il fait mourir exclusivement le couvain.

Il se développe ensuite sur le fond blanc du mycelium des fructifications dont l'aspect caractéristique facilite beaucoup la diagnose. Ce sont des formations rondes ou ovalaires de 70 microns de diamètre en moyenne. Le couvain calcifié s'est beaucoup répandu en Europe depuis 1950 et est devenu par endroit un fâcheux fléau.

Traitement : Dans la plupart des cas, le couvain plâtré disparaît après quelques semaines sans interventions spéciales de l'apiculteur. Pourtant lorsque cette infection réapparaît régulièrement dans le rucher, il est recommandé d'arrêter la ponte, soit par l'orphelinage soit par l'emprisonnement de la reine jusqu'à l'éclosion du dernier couvain.

Les fleurs de saison

Ronce, trèfle blanc, symphorine, bourrache, angélique sauvage, épilobe, berce, eupatoire, phacélie à feuilles de tanaisie, campanule gantelée, trèfle hybride, réséda, chicorée, circe, cosmos, bardane, mauve, menthe sarrasin, sauge, sophore, joubarde, soleil vivace, sédum, pissenlit, aster, pyrètre.

La Sauge

Description: Plus de 25 espèces annuelles, vivaces et ligneuses. L'espèce officinalis est la plus utile à l'abeille. C'est une plante ligneuse vivant très longtemps de 0,3 à 0,5 m de haut, très ramifiée, touffue, aromatique, feuilles persistantes épaisses et rugueuses. Les fleurs sont foliacées en verticilles lâches.

Exposition: ensoleillée ou mi-ombrée

Terrain: tous ceux sains

Floraison: juin, juillet, août

Multiplication: facile. Semer au printemps. Repiquer à 0,40 m en tous sens. Division de touffes (peu utilisé) à l'automne. Boutures au printemps et marcottes.

Observations: le miel de sauge est de haute qualité, couleur ambre clair ou or foncé, parfum délicat et d'un très bon goût. Un hectare de sauge en pleine floraison donne 600 kg de miel extra.

Usage culinaire: Les jeunes pousses assaisonnent marinades, farces, rôtis, gibiers et pigeons.



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**

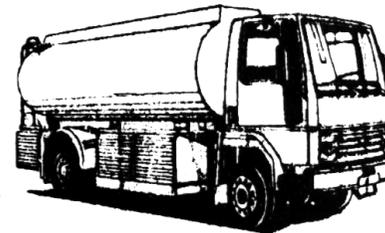
- **CAMPING résidentiel "Le Val Tréko" à Vitrival**
- **Location de salles pour banquets**

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