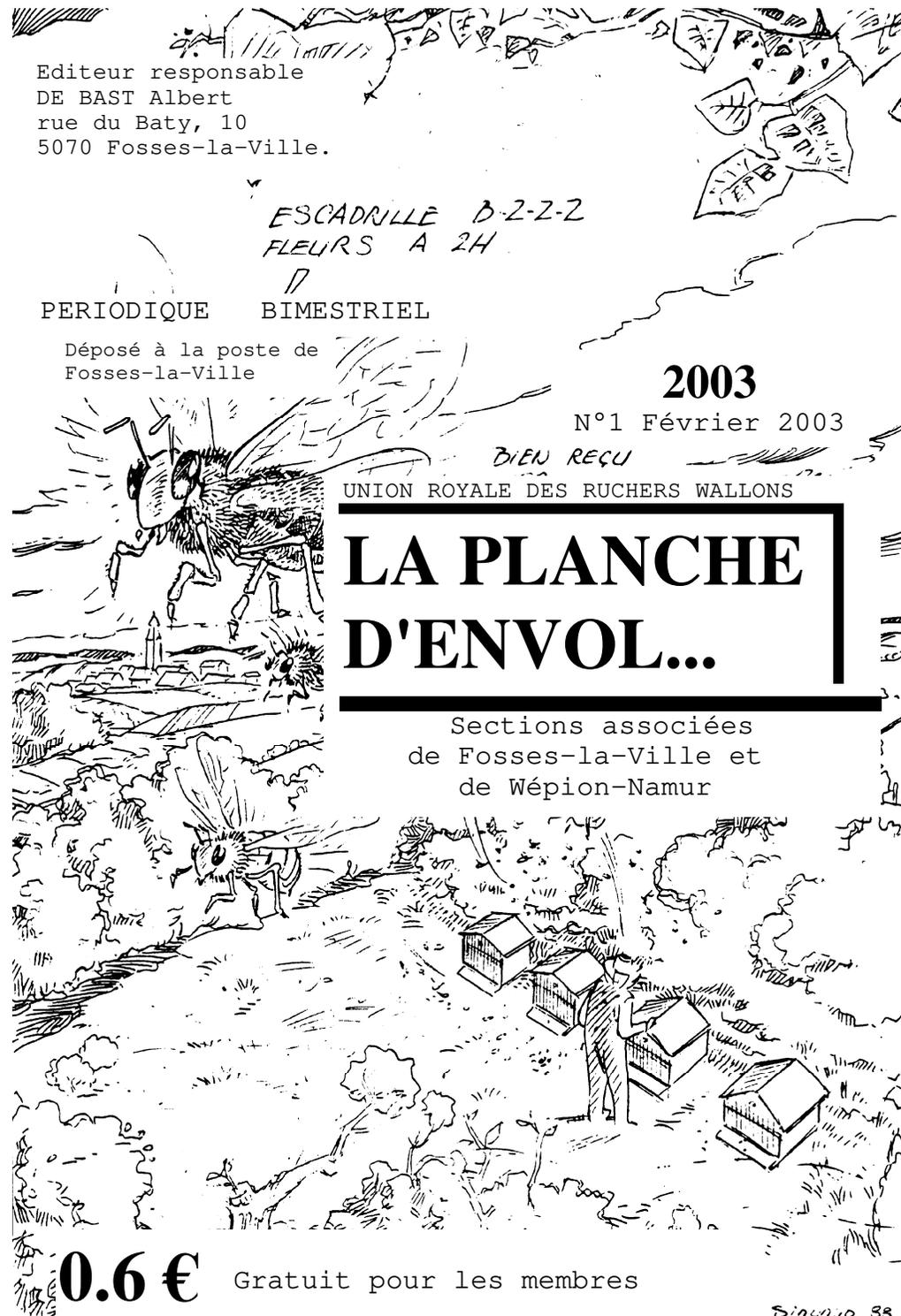


ESCADRILLE B-2-Z-2
FLEURS A 2H

BIEN REÇU
OVER
ON FONCE!



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

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

PERIODIQUE BIMESTRIEL

Déposé à la poste de
Fosses-la-Ville

2003

N°1 Février 2003

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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

0.6 €

Gratuit pour les membres

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 Canette aux poires et au miel

Ingrédients : pour 6 personnes

- 1 canette fermière de 2 kg environ avec ses abats
- 10 à 12 petites poires
- 1 bouteille de vin rouge corsé
- 3 cuillères à soupe de crème de cassis
- 3 clous de girofle
- ½ bâton de cannelle
- 1 cuillère à soupe de mélange de baies
- 150 gr de miel
- thym, sel, poivre.

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Préparation :

Préchauffer le four à 210° C

Saler et poivrer la canette, mettre le foie à l'intérieur et la brider. La mettre avec les abattis dans un plat à rôtir huilé et ajouter un peu de thym.

Cuire 50 minutes en piquant la peau et en l'arrosant régulièrement avec son jus.

Porter à ébullition le vin avec le miel, les épices et la cannelle. Laisser réduire de moitié.

Peler les poires en gardant la queue et les pocher 15 minutes dans le vin réduit.

Conserver la canette rôtie au chaud et déglacer le jus de cuisson avec 25 cl de la préparation ci-dessus.

Filtrer, assaisonner et ajouter la crème de cassis. Verser sur les poires et les réchauffer quelques minutes à feu doux.

Découper la canette. La dresser sur un plat et garnir avec les poires. Napper avec la sauce et parsemer de thym.

Servir chaud.

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

par Jules Metz (Monsieur Météo)

- Au milieu de février, sois à la moitié de ton grenier.
- Février est le plus court des mois, est de tous le pire à la fois !
- S'il gèle à la Saint-Gontran, le blé ne deviendra pas grand.
- A la Saint-Benjamin, le mauvais temps prend fin.

Le coin du philosophe

A vaincre sans péril, on triomphe sans gloire.

(Pierre Corneille)

Pourquoi douter des songes ? La vie, remplie de tant
de projets passagers et vains, est-elle autre chose
qu'un songe ?

(Bernadin de Saint-Pierre)

Mon verre n'est pas grand mais je bois dans mon verre

(Alfred de Musset)

Nos vertus ne sont le plus souvent, que des vices
déguisés

(La Rochefoucauld)

Réunion et conférence du 8 février 2003

Attention la prochaine conférence se déroulera chez Philippe ROBERTI, à la ferme Malplaquée, à Sart-saint-Laurent, le samedi 8 janvier à 14h30. **La cire sous tous les aspects** sera le thème du jour présenté par **M. R. SOSSON**.

Le comité se réunira à 13h30, à la même adresse.

Rappelons que les conférences sont programmées le 2ème samedi des mois pairs

Cotisation 2003

Nous avons commencé une nouvelle l'année. Il est temps de penser à renouveler votre abonnement à la revue et par la même occasion vous mettre à couvert par l'assurance qui vous permet de vous livrer à votre hobby avec quiétude et sérénité.

Vous pouvez verser au n° de compte de la section : 350-4106035-47- la somme de 17,5 Euros Revoir également l'article de la dernière revue: Apiculteurs, Apicultrices !

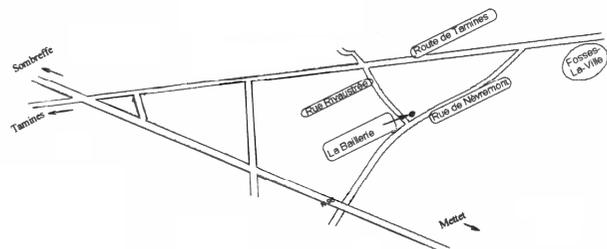
Rapport de conférence

Monsieur Michiels nous a exposé divers aspects de la transhumance entre autres sur la pollinisation, la production, la préparation des colonies et les techniques opérationnelles.

La première condition de réussite consiste à posséder de fortes colonies éventuellement en les stimulant. Un autre impératif de réussite est le bon choix de la courte période de miellée ainsi que la préférence pour certaines fleurs, exemptes bien sûr de produits de pulvérisation.

Malgré toutes ces précautions le rendement est souvent faible sauf, chez nous sur le colza et sur culture monoflorale de grandes étendues à l'étranger.

Le matériel utilisé sera adapté à une manipulation aisée, tant pour les ruches que pour le transport en tenant compte des aléas du temps et des terrains.



Plan : Lieu de l'assemblée générale
(voir page suivante)

Le frelon, pas si méchant que ça.

La plus grande guêpe indigène, le frelon, réapparaît de plus en plus en Belgique. " Depuis des années, cette guêpe n'a été vue que très rarement, à tel point que nous l'avions perdue de vue. Mais depuis 1993, elle est à nouveau signalée", explique Nobby Phys de Natuurpunt. Les hivers plus cléments forment une explication possible de la croissance de la population.

Les frelons, qui ont une longueur de 2,5 cm, sont remarquablement plus grands que les autres guêpes. Ils peuvent plier leurs ailes et ont un thorax à rayures rouges et noires. Et ils ont un aiguillon comme moyen de défense.

Selon Nobby Phys, une piqûre de frelon n'est pas plus dangereuse qu'une piqûre de guêpe. "Certains prétendent qu'elle est un peu plus pénible, mais il n'y a pas de grande différence." Toutefois, les frelons sont très peureux et préfèrent rester loin des hommes. Ils n'attaquent que quand ils se sentent menacés. "Si on ne s'approche pas de plus de 5 à 10 m d'un nid, il n'y a pas de problème, selon Nobby Phys. Si un nid se trouve plus près d'un endroit où passent beaucoup de gens, il faut faire appel aux pompiers et ne jamais tenter de le détruire soi-même.

Les nids de frelons peuvent avoir un mètre de hauteur. Ils se trouvent dans des endroits creux: murs, mais surtout arbres creux ou piles de bois. Les frelons préfèrent des environnements naturels, des champs fleuris étant leurs coins préférés. "Nous ne pouvons qu'applaudir la croissance de la population de frelons, ajoute Nobby Phys. Leur présence nous apprend qu'il y a encore des endroits verts naturels où des pesticides ne sont pas employés. En outre, les frelons mangent tous les insectes qui s'approchent d'eux".

Banquet annuel.

A l'issue de l'Assemblée Générale, l'U.R.R.W. et la section de Fosses-la-Ville ont le plaisir de vous inviter au désormais Grand Banquet Annuel de Saint-Ambroise, qui se déroulera le jour même et à la même adresse. Voici le menu proposé :

- Apéritif et bricoles
- Frisée au vinaigre balsamique et magret de canard fumé à l'ancienne
- Potage mexicain
- Rôti de dindonneau, chicon braisé, pommes dauphines
- Chèvre chaud au miel
- Café

Ce menu vous est proposé au prix Ultra démocratique de 16 € par personne.

Nous attendons les apiculteurs et leurs familles.

Réservation au plus tard le 12 février 2003 par téléphone à Mr. Claude Barthélemy au 071/71 31 54 ou à Mr. Jules Dubois au 071/71 20 78

Paiement au compte n° 350-4106035-47 de la section de Fosses-la-Ville.

Etant donné le fait que l'assemblée générale se déroulera à Fosses-la-Ville, le comité de la section insiste fortement sur la présence de ses membres ainsi que leur participation au banquet dont le prix est vraiment « on ne peut plus démocratique »

Assemblée générale annuelle 2003

Conformément à nos statuts, tous les membres de l'Union Royale des Ruchers Wallons, en abrégé U.R.R.W., en règle de cotisation, sont conviés à assister à notre Assemblée Générale Annuelle. Celle-ci se tiendra le dimanche 23 février 2003 à 9 heures à la salle « La Baillerie », rue de Névremont, à Fosses-la-Ville.

L'ordre du jour est le suivant :

- 1- Allocution du Président.
- 2- Lecture et approbation du P.V. de A.G. du 24 février 2002.
- 3- Rapport des responsables des différents cours d'apiculture.
- 4- Rapport sur la revue.
- 5- Rapport sur les achats en commun et prévisions 2003.
- 6- Rapport sur les diverses expositions et activités en 2002.
- 7- Rapport sur la distribution des produits acaricides.
- Situation sanitaire dans nos régions.
- 8- Rapport du trésorier et de la commission de contrôle des comptes 2002
- 9- Budget 2003 (prévisions)
- 10- Assurances.
- 11- Fédération Apicole Belge (FAB)
- 12- Cotisations et services rendus aux apiculteurs.
- 13- Modification du R.O.I.
- 14- Internet et site de l'U.R.R.W.
- 15- Cours d'apiculture, saison 2002-2003.
- 16- Divers. A porter à la connaissance du Président avant l'ouverture de la séance.

N.B. Il est rappelé que chaque membre en règle de cotisation est tenu à être présent.

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**

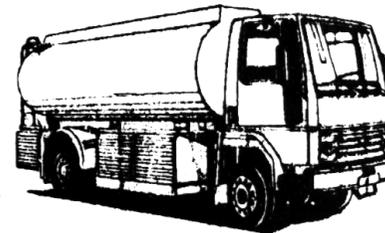
Les magasins sont ouverts tous les jours jusqu'au dimanche midi et fermés le lundi matin.

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