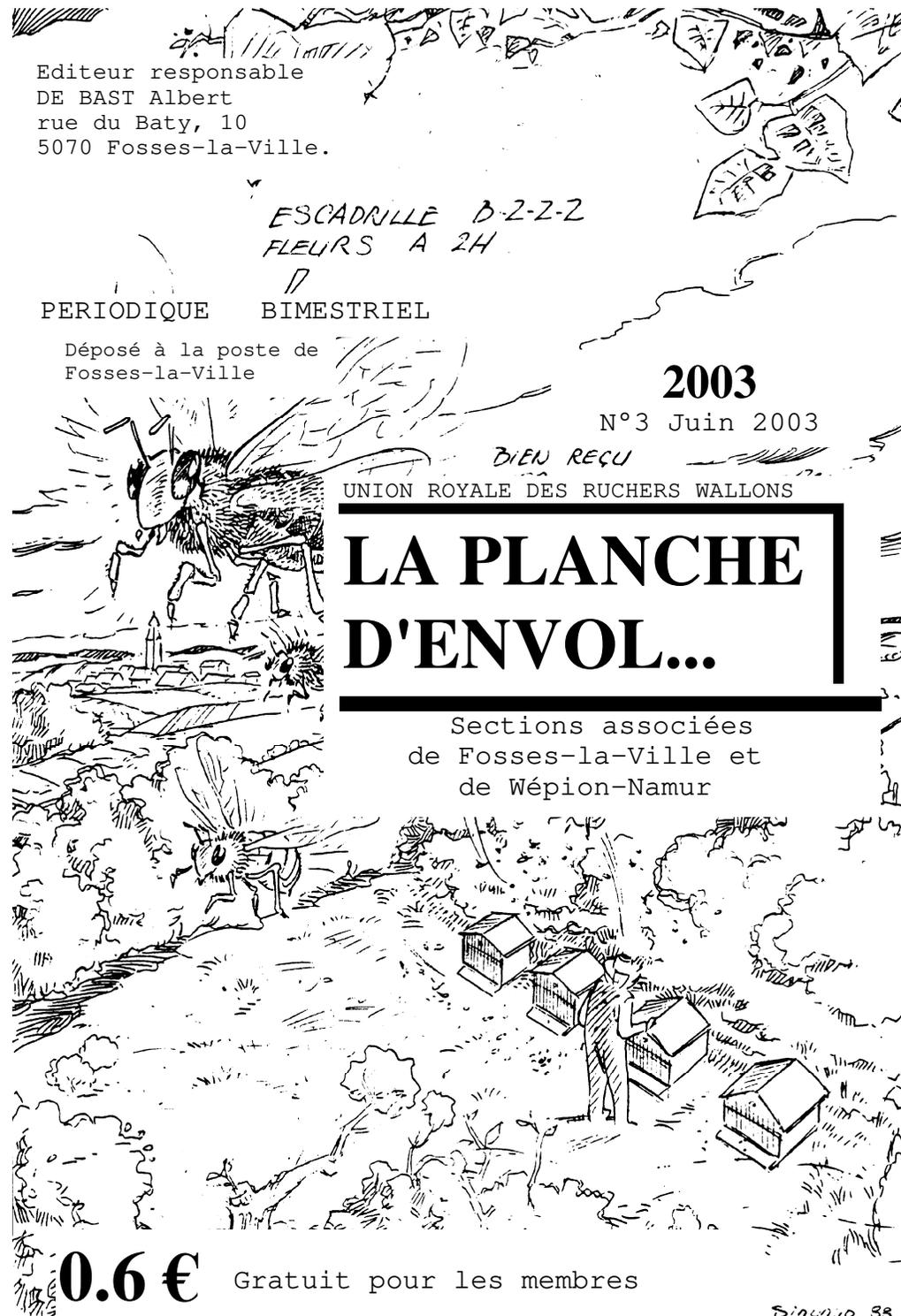


ESCADRILLE B-2-Z-2  
FLEURS A 2H

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°3 Juin 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 Vitriaval, 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

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

Compte U.R.R.W.:  
350-4106035-47  
Section de Fosses-la-Ville

**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 Méli mélo à l'orientale

*Ingrédients pour 6 personnes :*

- 150 g de boulghour
- 1 poivron jaune
- 1 poivron vert
- 3 tomates
- 3 oignons
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
- 1 jus de citron
- 350 g de reste de viande blanche rôtie  
(porc, veau, dinde)
- 1 demi-cuillerée à café de cumin en poudre
- 1 demi-cuillère à café de coriandre en poudre
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- sel, poivre
- 1 grappe de raisins blancs

*Temps de préparation :* 30 minutes

*Temps de cuisson :* 10 minutes

*Préparation :*

Faire gonfler le boulghour avec 30 cl d'eau bouillante pendant 30 minutes. Pendant ce temps, réchauffer doucement le miel et le vinaigre avec le cumin et la coriandre. Détailler la viande en petits cubes, verser dans la préparation au miel et bien mélanger. Préparer les poivrons en enlevant bien les membranes blanches et les couper en fines lanières. Eplucher les oignons et les couper en rondelles fines. Laver les tomates et les couper en quartiers. Dans une poêle, faire chauffer une cuillerée d'huile d'olive. Y faire revenir les poivrons, les oignons, les tomates pendant 10 minutes environ, en remuant de temps en temps. Laver et sécher le persil et le raisin. Egoutter les boulghour, les cubes de viande et leur marinade, les légumes, le persil, le jus de citron, le reste d'huile d'olive. Saler, poivrer. Verser le tout dans le plat de service. Décorer avec les grains de raisin et servir tiède ou froid

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

par Jules Metz (Monsieur Météo)

Un juin humide et les greniers sont vides

Quand il pleut à la Saint-Médard, il pleut quarante  
jours plus tard, à moins que Saint-Barnabé ne lui casse  
le nez

La pluie de la Saint-Jean emporte la noix et le gland

Juillet sans orage, famine au village

### **Le coin du philosophe**

Si tu as peur de la mort n'écoute pas ton cœur battre  
la nuit

(Paul-Jean Toulet)

En amour comme en maladie les rechutes sont graves

(Paul-Jean Toulet)

Les jours sont des fruits, et notre rôle est de les  
manger

(Jean Giono)

On ne peut être et avoir été. Mais si ! On peut avoir  
été un imbécile et l'être toujours

(Léon Bloy)

## **Réunion et conférence du 14 juin 2003**

Attention ! Ce samedi 14 juin à 14h30, vous êtes  
attendus chez Michel BIERLAIRE, rue de la Maladerie, 1 à  
LE ROUX pour la prochaine conférence.

Les membres du comité se réuniront à 13h30

Rappelons que nos conférences se donnent le 2ème  
samedi des mois pairs

### **Nécrologie**

Nous devons vous faire part du décès de Robert  
JACQMART du Gonoy à St-Gérard, apiculteur inscrit de  
longue date à notre section. A la famille, le comité  
adresse ses plus sincères condoléances.

### **Bourrache officinale**

La bourrache officinale est originaire exclusivement  
de la région méditerranéenne, de l'Espagne à la Turquie.  
De nos jours elle pousse aussi dans les régions chaudes  
de l'Europe occidentale, centrale et orientale ainsi  
qu'en Asie occidentale où elle se naturalise souvent. A  
des fins médicales, on utilise les sommités fleuries  
sans les tiges épaisses. Elles sont très fragiles, et  
aqueuses et donc difficiles à sécher. Ses principales  
propriétés sont diurétiques, antiseptiques et anti-  
inflammatoires. Elle convient comme thérapie auxiliaire  
dans le traitement des infections urinaires chez les  
enfants et les personnes âgées. La bourrache est aussi  
une herbe culinaire en raison de sa délicate saveur  
distinctive.

La bourrache est officinale est une plante annuelle atteignant jusqu'à 70 cm de haut, aux racines juteuses, à l'odeur et au goût de concombre. Elle nécessite un sol plutôt humide, sablonneux à glaiseux, assez riche et bien pourvu en calcaire, en situation ensoleillée ou à mi-ombre. Elle est couverte de poils durs et raides. Les feuilles sont également poilues sur les deux faces. La floraison s'étend de juin à août. Les fleurs, groupées en cymes monoaxiales lâches, terminales, ont une corolle rotacée bleu vif à excroissances blanches dans la gorge. Les étamines ont des anthères violet-pourpre. Les fruits sont des nucules brun pâle, rugueuses, à côtes, carénées. Pendant la floraison la Bourrache produit de grandes quantités de nectar, jusqu'à 2,5 mg par fleur et par jour et pour cette raison elle est à juste titre considérée comme très mellifère.



*Borago officinalis*  
BOURRACHE

- Il faut également éviter d'échauffer le miel au-dessus de 40°C. Traité proprement, le miel passe à l'état solide de manière naturelle (cristallisation). L'échauffement va le rendre fluide. Il existe différentes méthodes d'échauffement ; un échauffement intense et rapide lors de la mise en pot du miel risque d'entraîner des dégradations par excès de chaleur. Le miel peut récupérer sa fluidité naturelle par des méthodes et technologies appropriées.
- Il faut éviter les variations de température lors de l'entreposage et du transport (température optimale = 14°C).

## 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, 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, joubarde, menthe, sophara du Japon, angélique sauvage, soldage verge d'or, symphorine.

1- L'analyse du pollen permet, par la méthode du comptage du pollen, de déterminer l'origine géographique et, par l'analyse de l'arôme de déterminer de quelle sorte de miel il s'agit.

Quelques recommandations de première importance :

- Il faut être attentif à ce que le miel ne provient pas de populations d'abeilles traitées par de thérapeutiques médicamenteuses. Dans le cadre de la prévention contre les maladies des abeilles, on fait très souvent usage d'antibiotiques qui laissent des résidus dans le miel.
- Peu de temps avant le dépôt de la récolte, les abeilles ne doivent plus être alimentées en sucre. Tous les restants d'aliments sucrés doivent être éloignés par l'apiculteur. Les résidus de la suralimentation en substances sucrées sont facilement détectés par des analyses de laboratoire.
- Il ne faut récolter que du miel arrivé entièrement à maturation, étant donné que la teneur en eau influence le goût, la consistance et la conservation du produit. La teneur en eau du miel mûr ne peut pas dépasser 18,5%. Les teneurs en eau supérieures indiquent un miel qui n'est pas arrivé à maturité et fermentera facilement. Il n'y a que le miel de bruyère qui peut avoir une teneur en eau de 23% maximum.
- Il ne faut pas mettre le miel centrifugé en contact avec de l'eau, des impuretés ou des outils oxydés, afin d'éviter les dégradations et la fermentation.
- Il faut toujours stocker le miel dans des récipients étanches et composés de matériaux adéquats

## **Consignes à prendre en considération pour l'appréciation d'une analyse de miel**

En laboratoire les différents paramètres à analyser sont passés en revue :

- 2- Pour déterminer la qualité du miel dans le cadre de l'examen organoleptique, le miel est soumis à un test sensoriel, c'est-à-dire à l'examen de la couleur, de l'odeur, du goût et de la consistance.
- 3- La détermination de la teneur en eau permet d'apprécier le degré de maturation du miel. La teneur en eau ne devrait pas excéder 18,5 mg/kg
- 4- Durant le stockage de longue durée et l'échauffement à températures élevées, un produit non-toxique, le Hydroxyméthylfurfal, en abrégé HMF, se forme dans le miel.
- 5- La quantité d'HMF dans le miel peut fournir des indications sur une dégradation due à la chaleur et au stockage. La quantité de cette substance ne peut dépasser 40 mg/kg. Dans le cas contraire, le miel doit porter le label « miel de cuisson » ou « miel industriel ».
- 6- Le degré de dégradation par la chaleur et le degré de pureté peuvent être appréciés par :
  - mesurage des ferments spécifiques diastase et invertase.
  - Le taux d'invertase d'un miel indique une dégradation par chaleur, mais permet également de savoir dans quelle mesure le miel est arrivé à maturation, c'est-à-dire si les abeilles ont eu le temps nécessaire pour enrichir le miel, par leurs sécrétions glandulaires riches en enzymes.

## 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

## Easy Computer

Vente de matériel informatique à des prix compétitifs

OFFRE PROMOTIONNELLE:  
(valable jusqu'au 30/04/2003)

**CM All-In-One 1400+ - 256 SDRAM -  
HD 40 GB - Floppy - Tour P4 - CD  
52X - Clavier - Souris Optique -  
Speakers**



Ecran 17" AOC: 150 € TVAC  
Graveur 48X24X48X: 70 € TVAC

Garantie 1 an pièces & Main d'oeuvre

Rue du Grand Etang, 64—5070 FOSSES-LA-VILLE (A 200 mètres du Lac de Bambois)  
Tél/Fax: 071/74.47.83 - GSM: 0478/61.94.16