

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°4 Août 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

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 Osso bucco de lotte aux tomates

Ingrédients pour 3 personnes :

- 3 beaux morceaux de lotte préparés par le poissonnier
- 200 g de tomates cerises
- 5 cuillerées d'huile d'olive
- 1 bouquet de persil plat
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de miel
- sel, poivre blanc en moulin

Pour la sauce :

- 100 g de beurre
- 1 jus de citron
- 1 pincée de Cayenne

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Préparation :

Faire chauffer le four à 120°C. Laver et sécher les tomates cerises et les disposer dans un plat allant au four. Les assaisonner avec le sel, le miel, l'ail haché et deux cuillerée d'huile d'olive. Mettre cuire doucement le beurre au bain-marie. Dès qu'il est fondu, lui retirer son petit lait et verser le jus de citron. Ajouter la pincée de poivre de Cayenne et conserver ce beurre au chaud. Faire chauffer une cocotte avec les 3 cuillerées d'huile d'olive restantes. Saler, poivrer les tranches de lotte et les cuire pendant 15 minutes en remuant à mi-cuisson. Lorsque les tomates cerises sont cuites, les saupoudrer de persil plat haché et d'un tour de moulin à poivre. Disposer les morceaux de lotte dans un plat tenu chaud, et les entourer des tomates cerises. Servir bien chaud avec le beurre citronné en saucière.

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

par Jules Metz (Monsieur Météo)

Quand il pleut le jour de Notre-Dame (15 août), il
pleut jusqu'au 8 septembre

A la sainte Justine (26 septembre), toutes les fleurs
s'inclinent

Le coin du philosophe

Rien n'est plus certain que la mort, rien n'est moins
certain que l'heure de la mort.

En amour celui qui guéri le premier est toujours le
mieux guéri.

(La Rochefoucauld)

On devient moral dès qu'on est malheureux.

(Marcel Proust)

Tout journal, de la première ligne à la dernière,
n'est qu'un tissu d'horreurs. Guerres, crimes, vols,
impudicités, tortures, crimes des nations, crimes de
particuliers, une ivresse d'atrocités universelle.

(Charles Baudelaire)

Réunion et conférence du 9 août 2003

Monsieur Roberti nous recevra à la ferme Malplaquée à
Sart-Saint-Laurent. Celui-ci propose, aux apiculteurs
intéressés, l'encirage à la cire microcristaline de
quelques unes de leurs ruches, pour autant que ces
ruches soient en bon état. Pendant ces opérations des
propos de saison seront débattus. Monsieur Hoyoux
devrait également être présent pour nous présenter son
dictionnaire de l'apiculture.

Comme de coutume, les membres du comité se réuniront
à 13h30

Rappelons que toutes nos réunions sont programmées le
2ème samedi des mois pairs

Le coin des bonnes affaires

A vendre, + ou - 65 kg de sucre à fondre de
nourrissement à 0,80 € le kg

Téléphone: 071/71 31 48 après 18h00

Les fleurs mellifères de saison

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

Du miel encore et toujours

Parmi les différentes sortes, le miel de la forêt prend une place tout à fait particulière. Les abeilles ne récoltent pas le nectar des fleurs, mais aussi la miellée du pin, du sapin, du mélèze, mais aussi de quelques arbres feuillus. En plein été, quand il fait chaud, et qu'un climat singulier règne dans la forêt, cette forêt "fait du miel" comme l'exprime l'apiculteur. C'est alors que les feuilles et les jeunes pousses transpirent un suc succulent qui brille comme de la rosée sur les feuilles et dégouline par terre de temps en temps. Les sapins sont habités par des coccidés et des pucerons, qui sucent le suc des aiguilles et le dégorgent par après.

Pour les abeilles commence un moment d'activité intense, la récolte du miel de la forêt. Ce miel est très riche en minéraux et dès lors plus proche de la terre que le miel des fleurs.

Lesquels des deux méritera notre préférence? Le miel de fleurs représente par son unicité la forme structurale primitive avec son nectar pur. Il confère des forces médicinales très fortes et convient parfaitement pour les enfants, les mères et les personnes âgées. Le miel de la forêt est porteur de forces d'une autre nature et confère la créativité corporelle ainsi que la force de prestation.

Le miel ne doit jamais être chauffé à plus de 37°C. La cristallisation fine est une propriété qui lui est propre et ne devrait pas nous gêner. Quand nous prenons conscience, dans le courant de nos méditations, de la noblesse du miel, nous apprécions combien il nous sert d'aliment de haute valeur. Nous nous devons de nous comporter envers lui à l'avenant. Comme il constitue un médium très sensible, nous prendrons soin de faire en sorte que la qualité soit toujours intègre.



Tilia platyphyllus



Tilia petiolaris



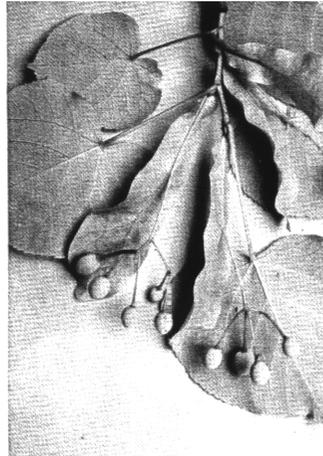
Tilia oliveri



Tilia europaea
(hybride)

1. Tilleul de Hollande. Cet hybride, probablement naturel, entre *T. Cordata* et *T. platyphyllos*, est planté dans le N.-E. de l'Europe comme ornement et pour son ombrage, plus couramment que l'un ou l'autre de ses parents. Les fleurs odorantes s'ouvrent début juillet
2. Tilleul d'olivier. Originaire de Chine Centrale, il est parfois planté en Europe dans les jardins et les collections. Les fleurs s'ouvrent début juillet.
3. *Tilia petiolaris*. Probablement originaire du Caucase, il est cultivé dans les jardins, les parcs et les villes. Les fleurs s'ouvrent fin juillet et ont un effet narcotique sur les abeilles.
4. *Tilia phatyphyllos*. Originaire d'Europe, du Caucase et d'Asie mineure, il est planté en Europe dans les villes, les parcs, ...
5. Tilleul argenté. Originaire du S.-E. de l'Europe et du S.-O. de l'Asie, il est planté dans les parcs et les jardins européens. Les fleurs fortement odorantes s'ouvrent fin juillet et ont des effets narcotiques sur les abeilles.

Les tilleuls produisent à la fois des nectars et des miellats. En fonction de leur origine, les miels de tilleul ont une assez grande variabilité. Question: tous les tilleuls ont-ils un effets narcotique sur les abeilles ?



Malheureusement, le commerce du miel est dans les mains de commerçants aveuglés par le gain. La prudence est donc à choisir. Parmi les pratiques les plus détestables on peut énumérer les principes d'exploitation à outrance et la course forcenée à la prestation avec des populations désessaimées, des nourritures hyperstimulantes, la culture forcée aveugle jusqu'à la fécondation artificielle de la reine. Ceci amène la perte d'identité des abeilles. Dans ces conditions, l'esprit sage qui l'habite depuis des milliers d'années doit disparaître. C'est la raison pour laquelle, il est impérieux, à notre époque, qu'il y ait de plus en plus d'apiculteurs disposés à penser dans la ligne des grands principes de la vie et de sa sagesse intégrale et de traiter les populations des abeilles en conséquence.

Les tilleuls

Tilia, famille des Tiliacées, arbre à feuilles caduques. Il en existe plusieurs espèces :

6. Tilleul d'Amérique. Originaire de l'Amérique du Nord, il est cultivé pour son ombrage et comme ornement dans le N.-E. des Etats-Unis et comme source de nectar pour les abeilles. Les fleurs s'ouvrent début juillet.
7. Tilleul à petites feuilles, originaire d'Europe, du Caucase et de Sibérie. Il est planté dans les parcs, les jardins, au bord des routes et dans les villes. Les fleurs s'ouvrent début juillet, généralement en grappes.
8. *Tilia x euchlora k. koch*. Cet hybride supposé entre *T. cordate* et un autre tilleul du Caucase est planté en Europe dans les parcs, les rues et certains jardins. Les fleurs s'ouvrent fin juillet. Elles ont un effet narcotique sur les abeilles que l'on peut trouver gisant sur le sol.

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