



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

2003

N°5 Octobre 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

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

La fleur du mois Le trèfle rampant

Systematique : Trifolium repens
- Famille des papilionacées

Noms populaires : trèfle blanc, triolet, coucou.

Sol : Divers types de sols; plante nitrophile

Emplacement : Herbage et bernes

Caractéristiques :

- Tige : longues, couchées, ne remontant qu'à l'extrémité, s'enracinant aux noeuds, de 3 à 20 cm.
- Feuilles : composées de 3 folioles, long pétiole; folioles de 10-25 mm de long, ovales, finement dentées, glabres, généralement avec un dessin blanchâtre; stipules sèches-membraneuses, soudées en tube autour de la tige et se rétrécissant brusquement en une pointe en forme d'aiguille.
- Fleurs : capitule à long pédoncule, sphérique avec 40-80 fleurs papilionacées; calice à 10 nervures, glabre, pas renflé en vésicule après la floraison; corolle brunissant après la floraison et retombante; parfum agréable; riche en nectar.
- Fruits : gousse entourée de pétales fânés, à 3-4 graines.

Floraison de mai à novembre

Particularités : le trèfle à quatre feuilles porte-bonheur est très rare.

le trèfle des prés ou trèfle rouge porte une bande en V typique sur ses folioles. Selon la tradition populaire flamande, ces 3 V sont les initiales "Voer Voor Vee" (fourrage pour le bétail) car cette plante est utilisée en élevage.



Réunion et conférence du 11 octobre 2003

Il n'y aura pas de réunion du comité ce samedi. La conférence débutera à 14h dans les locaux de Philippe Roberti situés à la ferme Malplaquée à Sart-Saint-Laurent. Elle sera présentée par Monsieur **DUMONCEAU J-P** qui décomposera son exposé en 3 parties :

- 1- Etude de la récupération des cires de la ruche et leurs utilisations différenciées
- 2- a) Application aux corps de ruches - fabrication des cires gaufrées à 920 cellules par dm²
b) Application aux hausses - fabrication des cires gaufrées à 760 cellules par dm²
- 3- Etude des problèmes rencontrés lors de la fonte et du gaufrage et mise en pratique des solutions

Nous espérons vous voir le plus nombreux possible à cette conférence hors du commun

Couleur miel 2003

Rappelons que cette manifestation d'apiculteurs et amis de la nature aura lieu à EGHEZEE du 23 au 26 octobre

Les fleurs mellifères de saison

Chicorée, centauree des montagnes, campanule à feuilles rondes, circe des marais, diplotaxia, gaillarde, lierre grimpant, miosotis, renouée, sauge rouge, sédum respectable, solidage, mélilot, eupatoire, elsholtzia, trèfle coucou blanc.

Compte rendu de la dernière réunion

C'est avec plaisir que Philippe Roberti et sa charmante épouse nous ont reçus dans leurs locaux le samedi 9 août. Tous les convives ont appréciés la cuisson impeccable du barbecue préparé par l'inégalable Michel Bierlaire et secondé par la dévouée Francine Chabot.

Ce petit repas a été offert par la section de Fosses-la-Ville à l'occasion de la remise des diplômes qui a sanctionné les cours d'élevage de reines.

Un apéritif maison fut présenté à la trentaine de participants, ouvrant ainsi l'appétit pour profiter d'un menu arrosé d'un vin rosé de circonstance

Lors de ce chaleureux repas notre président, Claude Barthélemy, a remis les diplômes aux élèves de la session de Fosses-la-Ville ainsi que celle de La Bruyère, représentée par Monsieur Defays accompagné de son épouse.

Il est à noter que Monsieur Defays a offert aux deux meilleurs résultats de chaque section, des livres d'apiculture d'une certaine valeur.

Pendant le repas, des apiculteurs ont profité de l'installation de Philippe Roberti qui leur a permis de traiter leurs ruches à la cire micro cristalline. C'est vers 18h que nous avons pris congé de Monsieur et Madame Roberti en les remerciant encore de leur bon accueil.

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

par Jules Metz (Monsieur Météo)

A la Saint-Luc ne sème plus ou sème dru (18 octobre)

Quand on voit les mouches à la Saint-Simon, les fermiers peuvent chanter une chanson (28 octobre)

Le mois de novembre est malsain, il fait tousser dès
Toussaint

Temps rigoureux à la Saint-Clément, est l'indice d'un
beau printemps (23 novembre)

Le coin du philosophe

Si on bâtissait la maison du bonheur, la plus grande
pièce serait la salle d'attente.

(Jules Renard)

Amour, amour quand tu nous tiens, on peut bien dire
adieu prudence.

(Jean de la Fontaine)

Les sots devraient avoir pour les gens d'esprit une
méfiance égale au mépris que ceux-ci ont pour eux.

(Rivarol)

La vérité ne cache point, mais méchante vie cherche
les coins

La biologie de l'abeille (suite)

Construction des rayons

La période de construction dans la vie d'une ouvrière comporte généralement deux stades, l'operculation des cellules par les jeunes ouvrières et la construction des rayons par des ouvrières plus âgées. Le comportement précoce d'operculation est possible puisque les jeunes abeilles de deux à trois jours peuvent produire de la cire, bien que les glandes cirières soient beaucoup plus développées chez les ouvrières de 8 à 17 jours. Aussi les ouvrières plus âgées productrices de cire placent les écailles sur les bords des cellules qui demandent à être operculées, de sorte qu'une production relativement importante de cire par les ouvrières plus jeunes n'est pas nécessaire, et les ouvrières sont capables de manipuler et d'ajuster la cire même si elles n'en sont pas productrices. L'operculation est un processus quelque peu inorganisé dans lequel beaucoup d'ouvrières réalisent chacune une petite partie de l'operculation d'une manière non systématique. Une cellule typique peut demander jusqu'à 6 heures de travail et avoir des centaines d'ouvrières qui participent à l'operculation.

Toutes les ouvrières n'aident pas à la finition du travail, souvent une ouvrière enlèvera un morceau de cire d'une cellule partiellement operculée et le déposera à une cellule voisine en voie d'operculation. L'operculation peut aller plus vite, toutefois il faut noter un temps de 20 minutes pour une cellule par une seule ouvrière.

La construction actuelle de rayons est accomplie par des ouvrières les plus âgées, à un âge moyen de quelques jours de plus que celui des abeilles soigneuses du couvain. Une ouvrière bâtisseuse peut dans la zone du couvain, inspecter les larves et les nourrir, et peut-être exécuter d'autres corvées de nettoyage ou de manipulation de nourriture, avant de retourner à sa construction. Cette alternance de travaux permet aux glandes cirières de sécréter les écailles pour continuer la construction, puis pour permettre aux glandes hypopharyngiennes et mandibulaires de produire leur nourriture de couvain

La recette du mois

Ingrédients : pour 3 personnes

- 200 g de fromage blanc bien égoutté
- 25 g de miel
- 100 g de sucre liquide
- 25 g de sucre glace
- une pincée de vanille en poudre
- 100 g de framboises
- 100 g de mûres

Coulis :

- 150 g de fraises
- 25 g de sucre glace
- ½ jus de citron

Temps de préparation : 15 min.

Refroidissement : 3h au réfrigérateur

Matériel : 3 moules individuels, 3 mousselines

Laver et équeuter les fraises, les mixer et ajouter 25 g de sucre glace et jus de citron. Passer au chinois et conserver au frais. Garnir chaque moule d'une mousseline.

Mélanger le miel et le fromage blanc. Monter la crème liquide en chantilly au fromage blanc.

Verser la préparation dans chacun des moules. Recouvrir avec la mousseline qui dépasse et mettre au frais pendant 3h.

Préparer les mûres et les framboises, sans les laver mais en les essuyant doucement avec un papier absorbant.

Démouler les faisselles de fromage dans chaque assiette, et les entourer avec les fruits rouges. Servir le coulis dans une jatte séparée.

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**

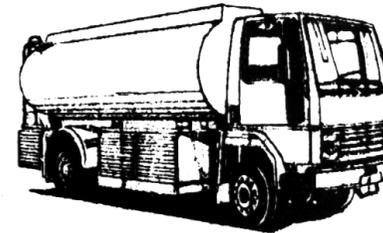
- **CAMPING résidentiel "Le Val Tréko" à Vitrival**
- **Location de salles pour banquets**

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