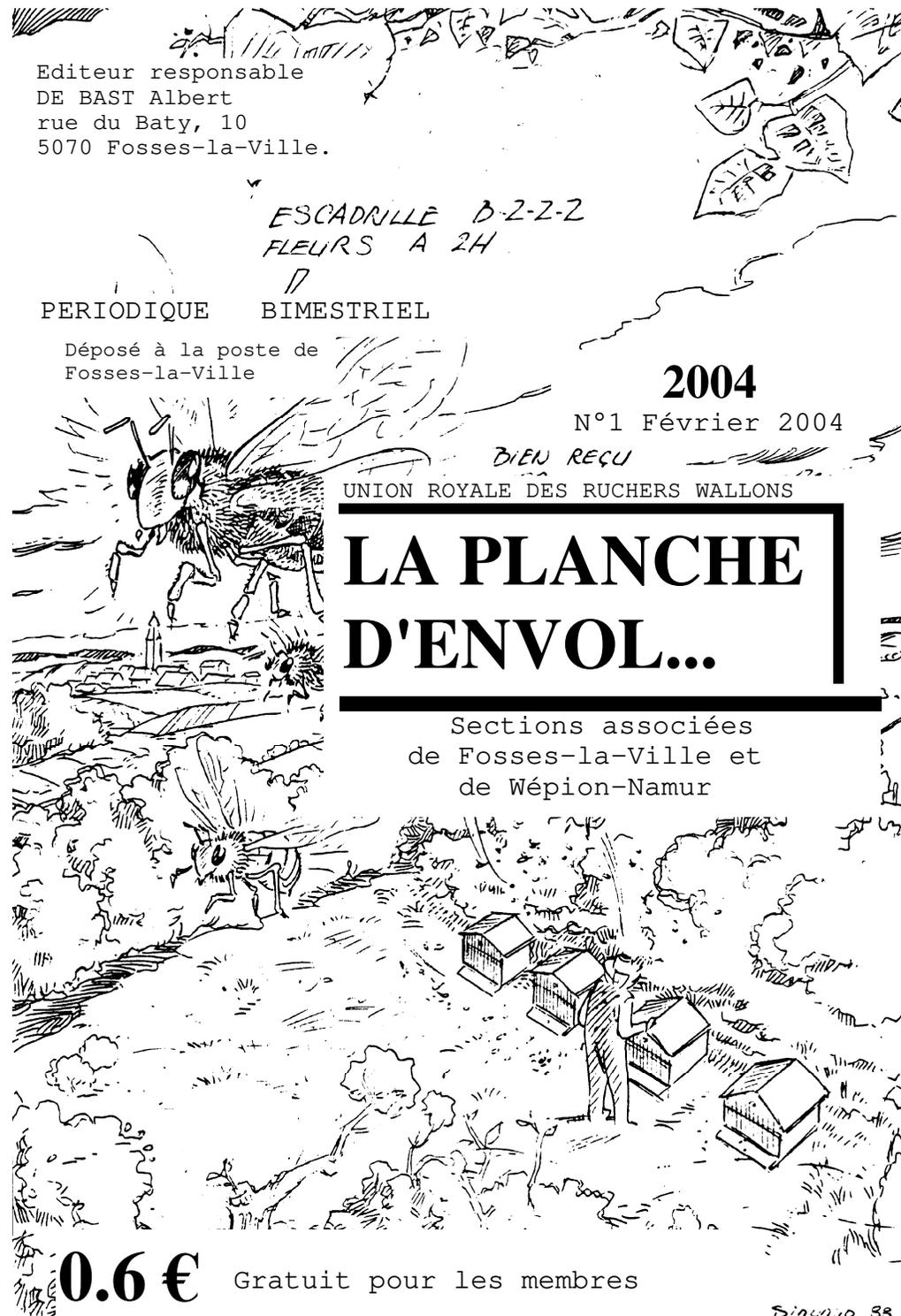


ESCADRILLE B-2-Z-2
FLEURS A 2H

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

2004

N°1 Février 2004

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

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

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

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**

!! 450 € !!

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

La recette du mois Pain d'épices à la crème anglaise

Ingrédients : pour 4 personnes

250 g de farine - 180 g de miel - 75 g de sucre - ½ paquet de levure chimique - ½ cuillerée à soupe de cannelle en poudre - 2 cuillerées à soupe de graines de fenouil - 1 cuillerée à café de clous de girofle - 2 cuillerées à soupe de poudre de cacao - 1 cuillerée à soupe d'huile - 20 cl de lait - Sel - accompagnement: sauce anglaise.

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Faire chauffer le four à 180°C

Réduire en poudre à l'aide d'un mixeur les graines de fenouil et les clous de girofle

Mélanger cette poudre d'épice au cacao, à la cannelle, la farine, le sucre, la levure, une pincée de sel

D'autre part, dans une autre terrine, délayer le miel avec le lait bouillant. Y incorporer peu à peu la farine aux épices, jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène

Verser dans un moule beurré et enfourner. Cuire pendant 45 minutes. Démouler sur une grille. Lorsque le pain d'épices est froid, le badigeonner avec une cuillerée de miel liquide et décorer avec des graines de fenouil

Ce pain d'épice sera servi en tranches entourées de crème anglaise, le tout décoré de graines de fenouil et d'une grappe de groseilles.

Réunion et conférence du 14 février 2004

Le 14 février de 14 à 18h, Monsieur G. Kaisin nous fera le plaisir de nous parler des plantes mellifères et leur plantation et de leur entretien. Cette réunion aura lieu à la salle Espace citoyenneté de Fosses-la-Ville. Les 2 premières heures concerneront la théorie et les deux dernières heures seront consacrées à la pratique.

Cette année, le planning des conférences a été établi comme suit :

- a) Le 17/04/2004 de 9h à 18h, Mr Roberty présentera l'utilisation pratique du gaufreur de cires à la Ferme de Malplaquée de Sart-Saint-Laurent. En cours de cette journée de 14h à 15h, aura lieu l'assemblée générale.
- b) Le 12/06/2004 de 14h à 16h, Mr Barthélemy nous rappellera le marquage des reines dans la pratique normalement à la Ferme de Malplaquée de Sart-Saint-Laurent.
- c) Le 14/08/2004 de 14h à 16h, Mr Defays nous parlera de l'essaimage à la Ferme de Malplaquée de Sart-Saint-Laurent.
- d) Le 9/10/2004 de 14h à 16h, Mr Delin nous entretiendra de la botanique apicole à la salle Espace citoyenneté de Fosses-la-Ville.
- e) Le 11/12/2004 de 14h à 16h, Mr Roberti nous entraînera dans le traitement des ruches à la salle Espace citoyenneté de Fosses-la-Ville.

Bientôt l'assemblée générale

Pour l'assemblée générale du 17 avril 2004, 2 vérificateurs aux comptes sont demandés. Les bénévoles qui se proposent à cette fonction de quelques minutes voudront bien se faire connaître avant le 30 mars.

Merci

Matériel disponible

La section vient d'acquérir un gaufrier permettant de réaliser des cires gaufrées de 950 alvéoles représentant une dimension d'alvéoles de 4,9 mm pour les cadres de corps et des cires gaufrées de 840 alvéoles représentant une dimension d'alvéole de 5,3 mm pour les cadres de hausses.

Les apiculteurs intéressés sont invités à la séance d'information qui aura lieu à la prochaine conférence du 14 février prochain. Il leur sera donné les renseignements nécessaires concernant les conditions d'utilisation, la qualité de cire demandée, la quantité maximum de cire gaufrée réalisable ainsi que l'élaboration d'un planning de travail.

La journée du 17 avril, dans les installations de Mr Roberti, serait consacrée à cette opération.

Calendrier du cours d'apiculture 2004

Cette année des cours d'apiculture seront donnés à la ferme de Malplaquée de Sart-Saint-Laurent. Pour tout renseignements ou inscriptions, veuillez vous adresser à Mr Roberty (Tél. : 071/71.29.67). Voici le détail du programme :

- Le 07 mars : Histoire de l'apiculture et la place de l'abeille dans le monde animal
- Le 21 mars : Chimie et physique apicole
- Le 4 avril : Essaimage et accouchement Taranoff
- Le 25 avril : Cadre témoin et trou de vol
- Le 9 mai : Produits de la ruche
- Le 21 mai : Essaimage et accouchement Taranoff
Pratique et analyse des cadres
- Le 6 juin : Technique d'élevage des reines
- Le 20 juin : Botanique apicole (sur site)
- Le 4 juillet : Le miel
- Le 8 juillet : Visite et stimulation
- Le 29 juillet : Préparation à l'hivernage
Révision et examens

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

par Jules Metz (Monsieur Météo)

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

Le coin du philosophe

Quand on n'aime pas trop, on n'aime pas assez.

(Bussy-Rabutin)

L'homme commence par aimer l'amour et finit par aimer une femme.

La femme commence par aimer un homme et finit par aimer l'amour

(Rémy de Gourmont)

Le but, c'est d'être heureux. On n'y arrive que lentement. Il y faut une application quotidienne.

Quand on l'est, il reste beaucoup à faire: à consoler les autres.

(Jules Renard)

Il ne sert à rien d'être jeune sans être belle, ni d'être belle sans être jeune.

(La Rochefoucauld)

Trainées blanches sur le miel: un signe de pourrissement?

Non, ces trainées sont produites par des bulles d'air entourées de miel cristallisé. La cristallisation peut aussi faire apparaître une fine couche blanchâtre sur les bords (à la surface, sur les bords ou au fond du pot). Ce phénomène n'a vraiment rien d'alarmant.

Tout le monde peut-il consommer du miel?

Suite à plusieurs cas de botulisme chez des nourrissons aux USA, au Japon et en Italie, provoqués par la consommation de miel, la FDA (Food and Drug Administration) et l'Américan Academy of Pediatrics déconseillent de donner du miel aux enfants de moins d'un an. Mieux vaut donc éviter d'y tremper leur tétine. Le centre antipoison a également eu affaire à un empoisonnement dû à la consommation de miel de rhododendron acheté en Turquie. Cet arbuste renferme des substances pouvant provoquer des vertiges. Les diabétiques doivent être encore plus prudents avec le miel qu'avec la confiture, car il provoque une augmentation plus rapide du taux de glucose dans le sang.

La pollution influence-t-elle la qualité du miel?

Heureusement, très peu. Les pesticides font fuir les abeilles, où les éliminent. On ne retrouve donc pas de trace de ces substances dans le miel. De même, on n'y décèle pratiquement aucune trace de métaux lourds ou de radioactivité.

Rappel des cotisations

A l'intérieur de cette revue, les retardataires trouveront un bulletin de versement qu'ils rempliront au plus tôt en y indiquant la somme de 17,5 euros ajoutée de 0,42 euro pour l'envoi de la carte de membre.

Le mot du Président

Bonne année, bonne santé, autant de formules courantes en début d'année. Avec ce premier numéro de "La planche d'envol", je vous présente à mon tour, à vous et à vos familles, mes meilleurs vœux de joie, bonheur, santé et réussite apicole. Ces dernières années, notre tâche d'apiculteur s'est grandement compliquée; varroa, gauchisme, régent et autres saletés du genre. Nous subissons des pertes et certains se découragent et abandonnent. Je les comprends aisément, mais abandonner c'est ouvrir la porte à de plus grands dangers encore, car, sans être politisés nous sommes sans nul doute, les meilleurs écolos. A nous de dénoncer les menaces que nous font subir le gros capital. Restons unis et tous ensemble faisons front, c'est encore je crois, la meilleure façon de garantir une certaine sécurité de vie.

BARTHELEMY Claude

Les fleurs de saison

En février : perce-neige, crocus hellébore, gui, noisetier, bruyère carnée.

En mars : tussilage, ficaire, saule cendré, buis, if, prunellier, myrabolau, daphné, aubretia, aulne, cognassier du Japon, érable négundo, érable argenté, forsythia intermédia, forsythia suspensa, orme champêtre, peuplier tremble, peuplier blanc, romarin, noisetier cornouiller mâle, lamier pourpre, pétasite officinal, pissenlit, prunier de Pissard.

Primevère

La famille des primevères (primulacées) comporte une vingtaine d'espèces. La primevère qui fleurit le plus tôt c'est-à-dire de février à mai est la primula à grandes fleurs jaunes (primula vulgaris)

Vivace, Feuilles radicales en rosette lâche, oblancéolées à obovales, irrégulièrement dentées, Fleurs odorantes, jaune clair (centre plus foncé), solitaires sur de longues hampes velues, issues de la rosette. Corolle: lobes étalés, échancrés (diamètre: 20-40 mm); calice tubuleux, anguleux, lobes lancéolés-aigus. Endroits de prédilection: bois, broussailles, talus herbeux.



Les petits secrets du miel

Miel liquide ou solide?

Cela dépend avant tout des sucres utilisés. Plus il y a de fructose, plus le miel reste liquide. Certaines plantes, comme les acacias, sont riches en fructose. Notons que le miel liquide n'est a priori ni meilleur ni plus naturel que le miel solide, contrairement à ce que l'on croit souvent.

Le degré de chauffage a aussi son importance. Si vous souhaitez (re)liquéfier votre miel, il suffit simplement de le faire chauffer au bain-marie.

Miel blanc, miel jaune, miel brun?

Le nectar des fleurs contient des pigments qui influencent la couleur du miel. Le miel de colza est très clair, celui de tournesol est jaune et celui de sarrasin, est foncé. Les saisons ont aussi leur importance: le miel du printemps est plus clair que le miel d'été car ces mois chauds contiennent plus de pigments. Lorsqu'il est chauffé et qu'il vieillit, le miel a également tendance à devenir plus foncé.

Le goût du miel s'altère-t-il?

La saveur du miel est influencée par son origine végétale, par le climat, par son origine végétale, par le climat, par le temps et par les traitements qu'il a subis. En Belgique, le miel de printemps est plus doux que le miel d'été. Le miel importé, en revanche, a normalement une saveur invariable: les importateurs mélangent des miels d'origines différentes, précisément afin de préserver une couleur et un goût constant.

Comment conserver le miel?

La température de conservation idéale se situe entre 12 et 15°C. C'est à la cave qu'on a le plus de chances de la trouver. De plus, le pot doit être fermé hermétiquement pour éviter qu'un peu d'humidité y pénètre et que le miel se mette à fermenter. Normalement, il ne faut pas le conserver plus d'un an. Le miel vieilli ne présente pas de danger, mais il perd de sa saveur.

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**

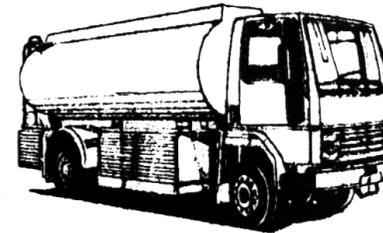
- **CAMPING résidentiel "Le Val Tréko" à Vitrival**
- **Location de salles pour banquets**

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