



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

2004

N°3 Juin 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

SINUPIO 88

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

Découper ensuite la crépine en 6 morceaux de 15 cm de côté.

Salers, poivrer le saumon et poser une tranche de jambon cru sur chaque pavé ainsi qu'une feuille de laurier. Les envelopper soigneusement dans les carrés de crépine.

Faire chauffer l'huile d'olive, y déposer les crépinettes de saumon et cuire doucement 3 minutes de chaque côté.

Réchauffer la sauce et ajouter la crème de cassis, donner un petit bouillon puis retirer du feu pour incorporer doucement le reste du beurre.

Salers, poivrer. Disposer le chou sur les assiettes et les crépinettes de saumon dessus. Entourer d'un cordon de sauce et servir aussitôt.

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, phacélie à feuilles de tanaïs, réséda, rose églantier, 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, joubarbe, menthe, sophara du Japon, angélique sauvage, solidage verge d'or, symphorine.

La recette du mois

Saumon en crépinettes et son jambon cru

Ingrédients : pour 6 personnes

- 6 pavés de 150 gr de saumon
- 5 à 6 tranches de jambon cru
- 200gr de crépine de porc
- 1 petit chou vert
- 1 oignon
- 1 échalote
- 4 feuilles de laurier
- 4 cuillères de vinaigre de vin
- 1,5 cuillère à soupe de crème de cassis
- 1,5 cuillère à soupe d'olive
- 30 cl de vin rouge
- 200 gr de beurre
- 3 cuillères à soupe de miel
- sel et poivre

Préparation :

Oter les parties dures des feuilles de chou. Le laver, l'éponger puis le couper en fines lamelles.

Préparer la sauce: mettre à feu doux le vinaigre et le miel et cuire jusqu'à obtention d'un caramel léger.

Ajouter le vin rouge puis l'échalote finement hachée et laisser réduire d'un quart toujours à feu doux.

Passer la crépine de porc sous l'eau courante pendant 5 minutes et l'égoutter.

Couper les tranches de jambon cru en 6 morceaux de même dimension que les pavés de saumon et découper le reste en lanières.

Faire chauffer 50 gr de beurre dans une cocotte et ajouter les lanières de jambon et l'oignon émincé; laisser suer doucement 3 minutes. Y ajouter le chou, saler, poivrer. Cuire 15 minutes à découvert en remuant pour éviter toute coloration; le chou doit rester croquant.

Réunion et conférence

du 12 juin 2004

Monsieur Roberti nous recevra à la ferme de Malplaquée à Sart-Saint-Laurent pour 14h30 le 12 juin. Mr Barthélemy nous rappellera le marquage des reines dans la pratique normalement à la Ferme de Malplaquée de Sart-Saint-Laurent.

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

- a) Le 14/08/2004 de 14h à 16h, Mr Defays nous parlera de l'essaimage à la Ferme de Malplaquée de Sart-Saint-Laurent.
- b) 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.
- c) 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.

Changement

Toujours discret, et pourtant combien efficace, c'est avec rigueur de métronome que Monsieur Dubois a tenu de nombreuses années durant, la trésorerie de notre section. Dernièrement il a émis le souhait bien légitime de pouvoir se retirer, tout en restant membre actif.

Nous le remercions vivement pour le dévouement sans limite qu'il a accordé dans toutes les activités de la section.

Souhaitons-lui beaucoup de bonheur et de nouvelles satisfactions

Le Comité

Compte rendu de la journée du 17 avril 2004

Cette journée a été réservée à la fabrication de cire gaufrée.

Comme vous le savez, cette année la section a acheté un gaufrier, qui est d'ailleurs disponible pour tous les apiculteurs en ordre de cotisation. L'essai fut concluant. Quelques apiculteurs qui avaient apportés leur cire ont réalisé, dans la bonne humeur et sans trop de difficultés, leur réserve de magnifiques cires gaufrées exemptes de colorants ou additifs quelconques sans bourse délier. Encore un merci à l'accueillant Philippe Roberti qui nous a reçu dans ses installations.

Pendant l'activité, Claude Barthélemy nous a parlé de la cire, nous expliquant l'origine, la composition, la conservation, la transformation et les traitements anti-fausse teigne. Quelques indications ont été données au sujet des dimensions réduites des alvéoles des cadres de corps qui pourraient diminuer la quantité de varroas (4,9 mm).

A cette journée était également prévue l'assemblée générale. Les différents responsables ont présenté les conclusions de leur activité.

Il serait peut être intéressant de rappeler que la section vous propose en prêt du matériel, pour la plupart, bien gentiment stocké chez le dévoué Raoul. A savoir: Un extracteur tangentiel manuel pour 4 cadres Dadant, un extracteur électrique radiaire pour 8 cadres Dadant, une fondeuse, un réfractomètre et un gaufrier à 2 moules de section d'alvéoles différentes.

Lors de cette réunion le trésorier Jules Dubois a souhaité remettre ses fonctions. L'assemblée générale a entériné sa demande et a pourvu à son remplacement en la personne de Monsieur Van Ruymbeke Bernard que nous félicitons et remercions en lui souhaitant pleine réussite dans sa nouvelle fonction.

La pollinisation est efficace quand elle est pratiquée par l'abeille. La pollinisation de tous les pistils étant nécessaire à la formation régulière du fruit. L'utilisation de ruches nécessite une attention toute particulière. En serre précoce, les abeilles n'ont à leur disposition qu'une faible quantité de nourriture. Les colonies peuvent s'affaiblir rapidement, c'est pourquoi il est conseillé aux apiculteurs de ne pas les laisser plus de 4 semaines, le milieu étant hostile aux colonies. Les colonies devront être vigoureuses stimulées et avec du couvain ouvert. Le fraisier constitue une faible source nutritive en nectar, par contre le pollen compense cet handicap. Le serriste devra particulièrement éviter les pièges à abeilles que constituent les replis du plastique.



Rubrique des lecteurs

Suite au résumé de la conférence de Mr Kaisin Georges, Mr Mahy Michel nous fait préciser que les saules mâles et femelles sont également utiles à nos abeilles pour le pollen et le nectar (sujet qu'il connaît bien).

Le fraisier

La fraise (*Fragaria vesca*), doit son nom à son parfum exquis, sa "fragrance". Elle poussait dès la plus haute antiquité à l'état sauvage en Amérique et en Asie, ainsi que dans les zones sub-montagneuses d'Europe occidentale.

Famille des rosacées et vivace. Préfère un sol humide bien drainé dans une ambiance chaude et tempérée sauf le fraisier des bois qui préfère la mi-ombre.

Les Romains, en faisaient des masques de beauté. C'est au Moyen Age qu'on commença à introduire la fraise des bois dans les jardins et les potagers, et à améliorer sa récolte avec fumage et paillage du sol. A la Renaissance, la fraise était un fruit apprécié que l'on consommait avec de la crème ou du vin. La Quintinie, jardinier de Louis XIV, lui fit les honneurs de son extraordinaire potager. Cependant, les grosses fraises que nous connaissons aujourd'hui ne furent introduites qu'en 1713, par un officier de marine du nom de Frézier.

Les fleurs de fraisiers présentent 5 sépalules et 5 sépales (calice) 5 pétales (corolle) ainsi que de nombreux carpelles contenant chacun un seul ovule. Le sommet du pédoncule floral bombé sur lequel sont implantées les pièces florales grossit après fécondation pour donner le faux fruit charnu qu'est la fraise. Les véritables fruits, appelés à tort graines, sont les akènes disposés dans les alvéoles plus ou moins profondes.

Culture: les stolons, longs de 30-60 cm poussent à partir du plant-mère et produisent de nouveaux plants à leurs extrémités. Le stolon est recouvert de terre pour une nouvelle production (marcottage). Couper les feuilles après la récolte. Cueillir tôt le matin ou le soir mais jamais en plein soleil et par grosse chaleur car le fruit "tourne" facilement. Cueillir avec sa collerette verte et une partie de sa queue.

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

par Jules Metz (Monsieur Météo)

La pluie de longue durée en juin est néfaste à la formation du grain. Elle provoque la coulure de la vigne et pourrit les fruits, ce qui confirme de nombreux dictons:

- Un juin humide, et les greniers sont vides
- S'il pleut en juin, année de strin
- Quand il pleut à la Saint Médard, il pleut quarante jours plus tard
- Eau de Saint Jean , la pluie fait la noisette pourrie

Le coin du philosophe

Apprends à te connaître, tu t'aimeras moins et à connaître les autres, tu ne les aimeras plus

(Paul-Jean Toulet)

Les gens qui ont peu d'affaires sont de très grands parleurs; moins on pense, plus on parle.

(Montesquieu)

Nous arrivons tous nouveaux aux divers âges de la vie, et nous y manquons souvent d'expérience malgré le nombre des années

(La Rochefoucauld)

En amour, il n'y a que les commencements qui soient charmants. Je ne m'étonne pas qu'on trouve du plaisir à recommencer souvent.

(Prince de Ligne)



La S.A. VIAFOBEL

Chaussée de Namur, 6

FOSES-LA-VILLE - Tél. 071/71.13.92

Fax. 071/71.32.55

Vous propose

- **STOCK AMERICAIN,**
- **DRIVE IN - MATERIAUX DE CONSTRUCTION - BOIS**
- **A.D. DELHAIZE ALIMENTATION**

- **CAMPING résidentiel "Le Val Tréko" à Vitrival**

Les magasins sont ouverts tous les jours de la semaine jusqu'au dimanche midi.



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

S.P.R.L. Ernoux

11, Rue Sinton, 5070 FOSSES-LA-VILLE - Tél. 71.23.26

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h30 et le samedi de 9h à 18h.

- **Pour chiens et chats:**
ROYAL CANIN, BENTO, EUKANUBA, FROLIC, BIOMILL,
PEDIGREE PAL, WHISKAS, PURINA PROPLAN, ...
- **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**

Easy Computer

Vente de matériel informatique à des prix compétitifs

**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