



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

2005

N°6 Décembre 2005

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 Vitriival, 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 VAN RUYMBEKE Bernard
rue Van Campenhout, 26
1040 Bruxelles
tél.: 02/734.88.81
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

La recette du mois Une autre recette de pain d'épice

Pour 6 personnes

Ingrédients: 250g de farine, 125g de miel, 5 cuillerée à soupe de lait, 150g de raisin secs (ou noisettes et amandes hachées), 1 pincée de cannelle, 30g de beurre et une pincée de sel.

1 - Faire chauffer ensemble l'eau et le lait et y verser ensuite le sucre et le miel et surtout bien dissoudre, le liquide doit avoir un aspect bien lisse et non granuleux.

2 - Dans une terrine en terre cuite, mettez la farine sans grumeaux avec les raisins ou les noisettes grossièrement hachées. Ajouter la pincée de sel, la cannelle et la levure.

3 - Quand le liquide sucré a refroidi, versez-le en le mélangeant petit à petit avec les ingrédients. La pâte doit être homogène et assez molle.

4 - Beurrez assez largement un moule à cake ou garnissez-le de papier sulfurisé beurré pour pouvoir démouler facilement le gâteau. Versez-y la préparation et faites cuire à feu moyen de 180 degrés pendant une heure.

Ce pain peut se garder une semaine.

Le coin des bonnes affaires

A vendre: 10 ruches Voirnot avec hausses; 1 maturateur inox de 200 litres; +/- 10kg de cire.

S'adresser: COLLENS Josef - rue Vandermeulen, 101 - 6030 Marchienne-Docherie.

Le coin du philosophe

- L'avare se moque du prodigue, le prodigue de l'avare: ils se prennent réciproquement pour des dupes.
- Il ne suffit pas d'être heureux : il faut encore que les autres ne le soient pas.
- Nous n'avons de nous faire honneur des défauts que vanité.
- Une belle femme est le paradis des yeux, l'enfer de l'âme et le purgatoire de la bourse.

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

- On a tant crié Noël qu'à la fin il est venu
- Beaucoup d'étoiles pour la nuit des Rois, et sécheresse en été tu auras
- Saint Julien brise la glace, s'il ne la brise, c'est qu'il l'embrasse
- Soleil et chaleur à la Saint Hilaire, n'indiquent pas la fin de l'hiver

Conférence du 10 décembre 2005

Monsieur Robert Michiels nous expliquera comment déshumidifier le miel, appareillage à l'appui. Le lieu de réunion à 14h se fera au lieu habituel, c'est-à-dire le local de la citoyenneté rue Albert 1er à Fosses-la-Ville.

Cotisation 2006

Merci de verser votre cotisation 2006 de 20 Euros au trésorier ou au compte de la section de Fosses-la-Ville : 350-4106035-47, ajoutée de 60 cents pour frais d'envoi de la carte.

Une petite comparaison pour vous aider

Le sucre blanc: est issu du monde industriel et provenant de la betterave ; il est transformé en morceau, en poudre ou cristallisé ; c'est le sucre que 90% des gens consomment.

Il se compose de saccharose à 100%, dénaturé, dévitalisé, raffiné à l'extrême et blanchi au bleu d'idantrème RS.

Le miel : est issu du nectar des fleurs ; il est vivant et composé de fructose, glucose, vitamines, sels minéraux, oligo-éléments, hormones, diastases, substances aromatiques, le tout produit par l'abeille.

A vous de choisir!

Résumé de la conférence du 8 octobre 2005

A l'attention d'un nombre toujours croissant d'apiculteurs présents, Claude Barthélemy a exposé, avec sa verve bien connue, les multiples facettes de la propolis.

La séance commença par la présentation d'un cadre à propolis bien rempli. On pouvait y distinguer la forme particulière des perforations, les dimensions conseillées ainsi que la consistance du produit.

Propolis vient du grec: pro "en avant de" et polis "la cité". On la rencontre sur l'écorce et les bourgeons de certains arbres: bouleau, aulne, épicéa, pin, sapin, marronnier, chêne, saule, frêne, Elle est collectée entre 10h et 16h à une température d'au moins 20 °C surtout après la fin de la miellée d'été.

L'abeille utilise ses mandibules pour extraire la propolis et après y avoir incorporé des sécrétions la fait parvenir dans la corbeille. Elle se place dans la ruche à un endroit précis où des congénères l'a libère du produit. Utilisée pour fixer, boucher, réduire, envelopper, lisser, renforcer et désinfecter elle est indispensable à la survie de la colonie.

Claude a fait une parenthèse historique en citant par exemple les Egyptiens qui considéraient que la propolis était un don du dieu Râ (et non rat, comme le précise l'orateur). Elle était utilisée également par ce peuple pour éclairer, parfumer et embaumer. Dans des écrits de l'antiquité on découvre que les Grecs vénéraient l'abeille par les vertus de ses produits; le conférencier nous embarqua dans une série de noms tels que: Aristée, Zeus, Aristote et même une certaine chèvre! Bref la preuve de l'importance de la propolis à cette époque. Par la suite, il a fallu attendre le romain Varron qui s'inquiéta de la composition et ensuite le Grec Galien (131 ap J.C.) qui le prescrivit en médication. On retrouve les bienfaits de la propolis dans le Coran. Pendant des siècles elle fut utilisée comme cicatrisante, antiseptique, antibactérienne, anti-germinative, anti-inflammatoire et anesthésiante. Il faudra pourtant attendre 1923 pour que le professeur Bouvier découvre que la propolis est une résine et non un baume. Depuis de nombreuses études permettent de déterminer les nombreuses substances et propriétés qui composent la propolis.

Des reines africanisées peuvent aussi s'introduire dans des ruches européennes et prendre la place de la reine en la tuant. Les mécanismes de cette intrusion sont encore mal connus? Cependant la première étape de l'invitation consisterait à acquérir l'odeur de la ruche. Ensuite elles pénétreraient avec peu d'opposition du nid, y pondant alors abondamment assurant ainsi le remplacement de la souche.

Un autre point sur lequel il est intéressant de se pencher est l'adaptation de ces abeilles à une prospection de pollen et de nectar quand ceux-ci sont rares et que les conditions sont difficiles. En un mot elles sont habituées à vivre "à la dur".

Ces abeilles prospectent en solitaire durant de nombreuses heures, par temps couvert voire légèrement pluvieux et parfois frais au contraire des abeilles européennes qui travaillent par groupe et par temps ensoleillé.



Marie-Plaire Or
Prêt-à-porter
Paris

**Bijouterie
de fantaisie**

Maroquinerie

Accessoires

Heures d'ouverture
Semaine : 17h30 à 21h00
Samedi : 10h00 à 21h00
Dimanche : 10h00 à 12h00
14h00 à 20h00
Fermeture le mercredi

Rue de la Victoire ,178 . 6536 THUILLIES
Tél : 071/53 51 29 - Gsm : 0479/504365

Les abeilles tueuses

Les abeilles tueuses ont un comportement qui diffère fortement de leurs cousines domestiques européennes.

Abeilles tropicales, elles ne connaissent pas de période de repos et produisent du miel à longueur d'année. Elles ont aussi des populations beaucoup plus dynamiques ce qui entraîne des fréquences d'essaimage beaucoup plus importantes.

Mais un des points les plus intéressants est la manière dont ces abeilles défendent leur nid. Ces abeilles sont en effet très sensibles aux vibrations et réagissent très rapidement à la moindre stimulation. Elles vont en effet dégager très rapidement une phéromone d'alarme en quantité très importante. Cette stimulation très rapide et très puissante va littéralement transformer le nid en une masse d'abeilles hyper réactive qui attaquent tout ce qui passe à leur portée. Ces abeilles peuvent aussi poursuivre un intrus pendant un à deux kilomètres et rester agitées plusieurs jours sans la moindre fatigue. Elle piquent 20 fois plus que les autres abeilles, le venin n'est pas plus fort mais elles sont donc bien plus nombreuses à se jeter sur leur victime et sont bien plus tenaces. Il faut savoir qu'une piqûre représente 0,1 mg de venin. Une seule piqûre n'est généralement pas grave. Elle est surtout dangereuse pour une personne allergique, mais 100 piqûres peuvent tuer un homme!

Le cycle de reproduction de ces abeilles est aussi surprenant: des mâles sont produits en permanence et possèdent des glandes à mucus plus importantes que les mâles européens ce qui serait un atout lors du dépôt du sperme dans les spermathèques des reines. Ces avantages vont permettre aux mâles africains de s'hybrider assez facilement avec les reines européennes. En effet ils sont plus nombreux que ces derniers lors des vols nuptiaux et sont aussi résistants. On assiste ainsi à une africanisation des abeilles européennes.

Transformations pour quelques usages :

Soit à partir du cadre où la propolis est extraite congelée, soit par grattage, dans la partie supérieure de la ruche. La propolis doit être dissoute ou pulvérisée de façon à pouvoir être utilisée en onguent ou en solution liquide. Elle peut être aussi mâchée à l'état naturel.

La solution liquide s'obtient en diluant la propolis dans de l'alcool à 95°. Après filtration, il faut atténuer le degré d'alcool en y ajoutant de l'eau jusqu'à précipitation.

Attention: Avant d'utiliser la propolis il faut pratiquer un test d'allergie.

Boulangerie • Pâtisserie • Glacerie

Luc Genot

Chaussée de Namur 18
5537 ANNEVOIE
082 / 61 30 65





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**

SERGE ANCIA

GSM / 0475 / 76 49 71

FAX : 083 / 65 73 31

LOCATION DE WC PORTABLE

Pour tout chantier

Be 690 437 783

rc : 74421