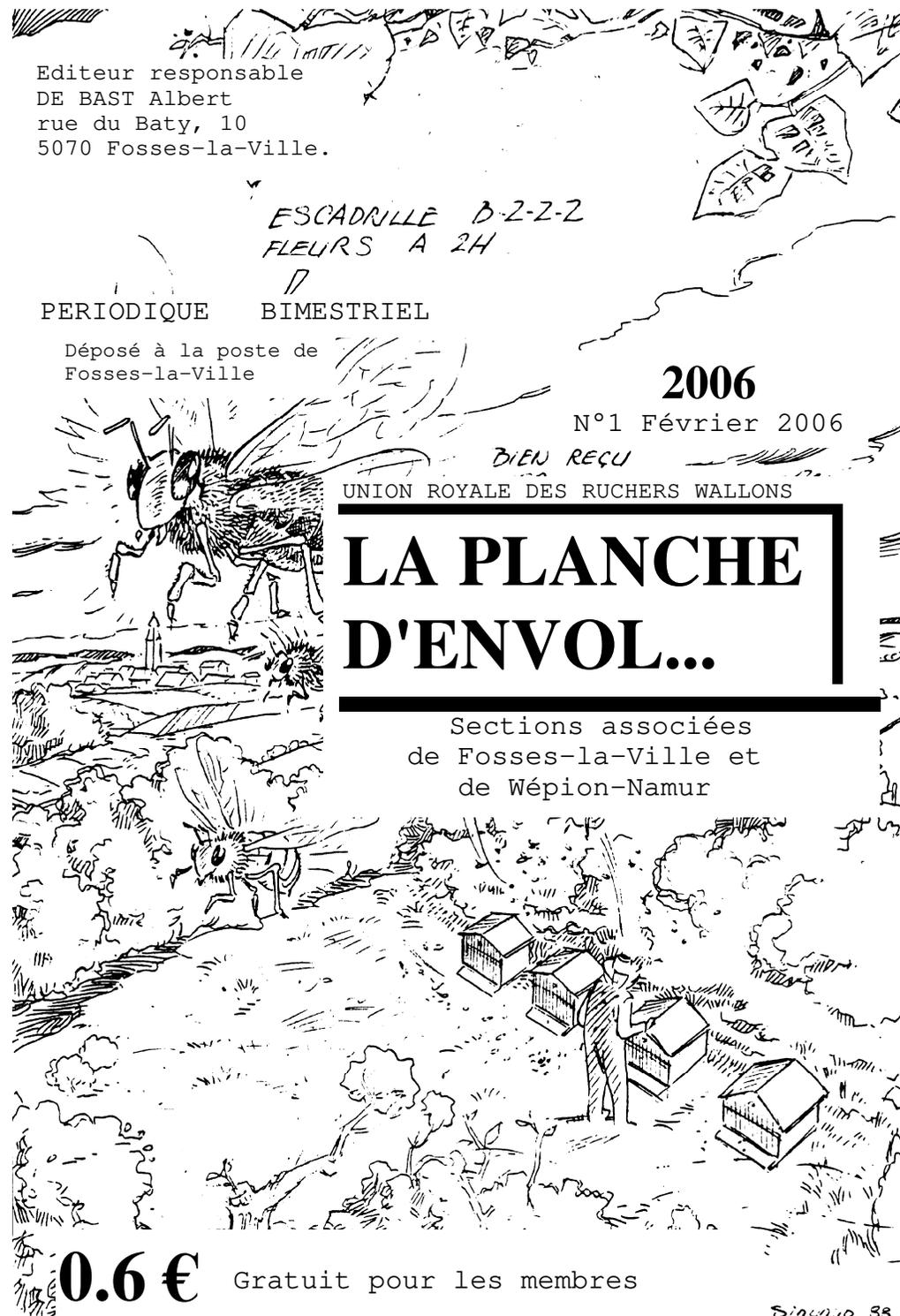




ESCADRILLE B-2-Z-2
FLEURS A 2H

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

2006

N°1 Février 2006

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 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

Marie-Claire
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

Boulangerie • Pâtisserie • Glacerie

Luc Genot

**Chaussée de Namur 18
5537 ANNEVOIE
082 / 61 30 65**



La recette du mois

Bouquets de côtes d'agneau aux petits légumes et au miel

Ingrédients pour 6 personnes :

- 12 côtes d'agneau
- 600 g de pois gourmands
- 500 g de pois surgelés
- 10 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 60 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de persil ciselé
- 2 cuillères à soupe d'herbes de Provence
- 3 cuillères à café de sucre en poudre
- 6 cuillères à café de miel
- sel et poivre

Préchauffer le four à 240°C

Ficeler les côtes d'agneau en couronne, les huiler et les saupoudrer d'herbes. Mettre au four 10 minutes puis les retirer pour les saler et poivrer. Poser les gousses d'ail non épluchées autour des côtes. Baisser le thermostat à 210°C et remettre au four. Pour une cuisson rosée compter 25 minutes par Kg.

Cuire les pois gourmands effilés 5 à 10 minutes dans de l'eau bouillante salée; ils doivent rester fermes.

Laver et couper les carottes en forme d'olive. Mettre dans une sauteuse les carottes, les petits pois gourmands, le reste du beurre et le persil.

Placer la couronne d'agneau sur une assiette au chaud. Jeter la graisse de cuisson et déglacer les sucs avec 20 cl d'eau. Laisser réduire à feu vif et filtrer dans une casserole. Ajouter la pulpe des gousses d'ail mixée. Dresser la couronne sur un plat chaud et l'entourer des légumes. Servir avec le jus dans une saucière.

Conférence du 11 février 2006

Chez Philippe Roberti, à la ferme Malplaquée de Sart-Saint Laurent à 14h, notre secrétaire, Monsieur Bernard Van Ruymbeke, nous entretiendra sur la visite de printemps.

A la suite de la conférence une réunion est programmée afin de préparer la nouvelle saison. On vous y attend en très grand nombre.

Le mot du Président

Chères amies, chers amis,

Traditionnellement, en ce début d'année nouvelle, il est d'usage de s'échanger des voeux de bonne et heureuse année et de prospérité, ce que je vous souhaite de tout coeur, avec l'espoir d'un beau printemps et d'un bel été prometteur de bonne récolte.

Hélas, dans la vie comme dans l'apiculture, il n'y a pas que des joies, mais je crois que l'essentiel c'est de ne jamais perdre le désir de progresser. Si nous trébuchons, tombons, ce n'est pas grave, à condition que nous fassions toujours l'effort de nous relever.

Pendant les longs jours de l'hiver monotone, prenez du repos « une terre reposée donne une abondante moisson » (Ovide), car le changement en faveur des mois de janvier et février nous avons gagné presque une demi-heure sur la nuit.

Pour aussi lentement que janvier et février s'écoulent, l'hiver change d'aspect. On peut déjà entrevoir la fin en observant l'horizon au crépuscule. Tandis que le vent fait encore trembler vitres et portes, cette bande d'un vert blême qui le colore apparaît déjà plus tard que la semaine dernière. C'est une question de minutes, mais le changement a déjà commencé. Voilà la promesse et la preuve de l'arrivée des beaux jours.

Barthélemy Cl.

Cotisation 2006

Nous avons commencé une nouvelle année. Il est temps de penser à renouveler votre abonnement à la revue et par la même occasion vous mettre à couvert par l'assurance qui vous permet de vous livrer à votre hobby avec quiétude et sérénité.

Vous pouvez verser au n° de compte de la section: 350-4106035-47 la somme de 20 Euros augmentée de 50 cents pour les frais d'envoi de la carte. Il est évident que cette somme peut être versée directement au trésorier à la prochaine conférence.

Le trésorier

Du neuf sur internet.

Un site WEB est ouvert à notre section. Voici son adresse : www.laplanchedenvol.be. Vous y trouverez les informations relatives aux activités de la section

Le coin du philosophe

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

La Rochefoucauld

Les gens du même avis ne sont jamais d'accord

Delaville

L'affection ou la haine change la justice de face. Et
combien un avocat bien payé par avance trouve-t-il plus
juste la cause qu'il plaide

Pascal

Il y a des redites pour l'oreille et pour l'esprit;
il n'y en a point pour le cœur

Chamfort

Très fertile, le saule occupe tous les sols dont l'humidité est suffisante.



...

Les vertus médicinales du saule viennent de son écorce, qui fournit un salicoside aux propriétés analgésiques. Cette substance est aujourd'hui remplacée par l'acide salicylique, composante de l'aspirine. Certains apiculteurs prétendent que cette substance se retrouve dans le miel.

4) Les variétés

il existe des dizaines d'espèces ou variétés, citons les plus connues: saule des rivières, saule blanc, saule noir, saule marsault, saule des vanniers, saule pleureur, saule rampant,

A rectangular advertisement with a dark blue background and orange and white text. At the top, it says "LOCATION WC" in large orange letters. Below that, "ANCIA Serge" is written in white on an orange oval background. To the right is a white outline of a toilet with "WC ANCIA" written on it. At the bottom, the contact numbers "Fax:083/65.73.31" and "GSM.0475/76.49.71" are listed in orange.

Le saule

L'étude du saule n'est pas simple, car il en existe de très nombreuses espèces. De plus, le croisement entre espèces différentes est très fréquent. Cela crée des arbres aux caractères mal définis. Le plus commun, chez nous, est le saule blanc. Lorsqu'il croît à l'état naturel, ce saule est un bel arbre au feuillage argenté, que l'on rencontre au bord des eaux. Si on l'élague régulièrement, il forme de nombreux rameaux partant du sommet du tronc, élargi: c'est alors un saule têtard.

1) L'appareil végétatif

Le saule est un arbre qui n'atteint jamais une grande taille. Son bois, très fragile, meurt rapidement. On rencontre des saules aux tronc creux, pouvant abriter des nids d'oiseaux, des chauves-souris ou des petits mammifères. Son appareil digestif comprend:

a) *Une partie souterraine:* constituée de nombreuses racines qui s'enfoncent profondément dans le sol, lorsque la couche de terre est épaisse. Pour cette raison, le saule est souvent utilisé pour fixer les sols meubles. Les digues et les chemins sur-élevés des Flandres sont fréquemment plantés de saules têtards.

b) *Une partie aérienne:* dont le tronc court a une écorce claire, fortement crevassée chez les vieux arbres. Les rameaux droits et élancés sont minces, souples et croissent très rapidement. Les feuilles longues et étroites, alternes, finement dentelées, sont d'un vert clair, parfois argenté.

2) Les fleurs

Les saules en avril sont couverts soit de petites boules jaunes (mâles) ou vertes (femelles) duveteuses, appelées chatons. Très visités par les abeilles et les mouches pour leur nectar et leur pollen.

3) Les fruits

Lorsqu'il est fécondé, l'ovaire grossit et forme une capsule qui s'ouvre par deux fentes libérant une multitude de graines petites, légères à deux cotylédons, couvertes de longs poils soyeux. Leur dissémination, en juin-juillet, se fait par le vent. Elles germent rapidement et forment des pousses en abondance.

Achat en commun

Liste de prix de matériel apicole pour la saison 2006

On peut se procurer tout ce matériel chez Raoul à des prix ristournés entre 10 et 25%

	Euro	Ristourne (%)	Euro
Ruche DB toit plat 12 cadres	125.00	5	118.80
Fil étamé 250g	4.50	15	3.80
Cire gaufrée (Kg)	8.50		
Pince lève-cadre	8.40	15	7.10
Brosse-abeilles en nylon	9.30	15	7.90
Enfumeur Diamètre 80 galva	7.00	15	6.00
Pipe Dathe G.M. avec protection	28.90	15	24.60
Foin	4.50	15	3.80
Gants en peau avec manchettes	15.00	15	12.80
Veste avec armure et glissière	36.50	15	31.00
Grille à reine 12 cadres DB	11.60	15	9.90
Chasse-abeilles 8 sorties	2.00	15	1.70
Fourchette à désoperculer inox	19.00	15	16.20
Filtre boule double inox	37.00	15	31.50
Maturateur 30 Kg plastique avec vanne	19.70	15	16.70
Marqueur reine	4.00	15	3.40
Piking qualité labo	23.00	15	19.60
Cage à reine	0.50	15	0.40
Nourisseur CS	4.40	15	3.70
Necktapoll candi	3.40	5	3.20
Apisuc 14 Kg	12.95		13.00
Apifonda 2,5 Kg	4.90		4.90
Plancher varroa	19.00	5	17.10
Gaufrage toute l'année (Kg)	3.00		
(hors mesure jusqu'au 15/02)			

Remarque: tout peut être acheté sur commande avec ristournes



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