

Boulangerie • Pâtisserie • Glacerie

# Luc Genot

Chaussée de Namur 18  
5537 ANNEVOIE  
082 / 61 30 65



Friterie snack

## La Casa

Steack – assiette américaine – boulettes sauce tomate  
carbonade – durum – pitta – beefburger

Possibilité de se restaurer à l'intérieur ou à l'extérieur

*Ouvert de 11h30 à 14h et de 18h à 22h  
Fermé le mardi*

**33b, rue des Six Bras  
5170 PROFONDEVILLE ( Bois-de-Villers)**

Editeur responsable  
DE BAST Albert  
rue du Baty, 10  
5070 Fosses-la-Ville.

PERIODIQUE

ESCADRIER B-2-2  
BIMENSUEL 24

**2007**  
N°3 Juin 2007

Déposé à la poste de  
Fosses-la-Ville

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 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

**Site WEB :**

<http://www.laplanchedenvol.be>



## Les fleurs de saisons

*Fleurissant 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 tanaisie, réséda, rose églantier, phacélie à feuilles de tanaisie, réséda, rose églantier, sauge, spirée (pollen) pavot, sumac de virginie.

*Fleurissant en juillet :*

Berce du caucase, épilobe en épi, lavande, chardon, eupatoire, grande bardane, campanule gantelée, rose trémière, joubarde, menthe, sophara du Japon angélique sauvage, solidage verge d'or, symphorine.

## Cotoneaster affinis

**Origine** : Europe.

**Taille maximale** : 4 m (généralement buisson).

**Habitat** : Le Cotoneaster accepte toute terre de jardin, humifère acide ou calcaire. Il apprécie une exposition ensoleillée, pour une bonne fructification mais il tolère l'ombre.

**Feuillage** : caduc, elliptique, vert foncé dessus, plus clair et velue dessous.

**Fleurs** : blanches à roses, mellifères au printemps.

**Fruits** : drupes arrondies, rouges, mûrissant de septembre à fin octobre.

**Utilisation** : arbuste décoratif de jardin car il produit une belle floraison, et surtout des fruits abondants et très décoratifs à l'automne et en hiver.

**Multiplication** : bouture d'automne est plus rapide que le semis.

**Conseils d'entretien** : on peut le tailler après la chute des baies.

### D'autres espèces :

- Cotoneaster lacteus : feuillage persistant vert foncé dessus, gris dessous, hauteur 3 m. Utilisé en haie libre ou taillé.
- Cotoneaster francheti : feuillage caduc orange à rouge à l'automne, baies persistantes en hiver, port retombant.
- Cotoneaster horizontalis : feuillage caduc, petites feuilles orange à rouge à l'automne, port étalé (1 m de haut sur 2 mètres de large). Utilisé en haie basse.
- Cotoneaster salicifolius : cotoneaster à feuilles de saule.

## Conférence du 09 juin 2007

Nous avons proposé à Monsieur J-M HOYOUT de nous présenter un atelier pratique concernant les produits à base de cire. Rendez-vous donc chez Monsieur Philippe ROBERTI à la ferme Malplaquée de Sart Saint Laurent à 14 heures

## Le coin du philosophe

Celui qui connaît les autres. Est un sage. Celui qui se connaît lui-même est béni.  
(Lao Tseu)

Dans les années cinquante, on se réunissait en famille pour regarder la radio. Aujourd'hui, l'image est tellement banalisée qu'on écoute la télé.  
(Pierre Bouteiller)

Le bruit ne fait pas de bien, et le bien ne fait pas de bruit.  
(Saint-François de Sales)

Il vaut mieux aller plus loin avec quelqu'un que nulle part avec tout le monde.  
(Pierre Bourgault)

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

Beau temps en Juin, abondance de grain  
En juin, pluie ou soleil unie fait prévoir récolte bénie.

En Juillet pluie du matin est bonne au grain  
Juillet, orage de nuit, peu de mal, mais que de bruit

## L'apiculture au temps des Pharaons

Les Egyptiens désignaient par un même terme la guêpe, l'abeille et le miel; un seul hiéroglyphe servait ainsi à écrire leurs 3 noms

Bien que l'abeille soit le symbole de la Basse Egypte dans le protocole royal, les Egyptiens n'ont représenté qu'exceptionnellement des ruchers.

D'après un papyrus démotique "la chatte de chacal" cité par Lefebvre, les abeilles faisaient surtout leurs ruches dans les épais fourrés de papyrus, d'où l'association de l'abeille et du roseau pour désigner les deux Egyptes.

Une tombe de Zaouet et Meitim peut, cependant, nous permettre de supposer que l'artiste a voulu montrer des ruchers en pots où les abeilles venaient faire leur miel. Au tombeau de Rekhmara figurent, d'après Loret, la réception et l'emmagasinement du miel destiné au temple Amon. Une partie très intéressante de la scène semble se rapporter à l'enfumage: un homme debout devant trois cylindres superposés, tient un flambeau; agenouillé près de lui, un autre individu s'apprête à plonger ses mains dans les cavités devant lesquelles sont compagne présente les flammes. On en apporte le contenu à un second groupe d'employés qui le pressurent dans de grands récipients en forme de jarre; non loin de là, de nombreux objets de forme triangulaire paraissent représenter les rayons de miels. Au Nouvel-Empire, notamment dans le tombeau de Mès, la profession d'apiculture, bitiou, est indiquée dans plusieurs documents.

Les Egyptiens utilisaient et consommaient beaucoup de miel. Un des tableaux du temple solaire d'Abousir représente un homme occupé à renfermer le miel dans des vases qu'il a cachetées. Le jour de la fête de Thot on en mangeait en disant "Comme la vérité est une bonne chose!"; un autre jour férié s'appelait "la fête de la vallée où l'on mange du miel".

## Les sélections de Camille

Notre section est abonnée au mensuel « l'abeille de France et l'apiculteur ». Cette revue est classée dans la bibliothèque, gérée par Camille, qui se propose de résumer succinctement quelques articles intéressants. A partir de ses choix, vous pouvez demander en prêt la revue correspondante pour en retirer plus d'informations.

### *Revue de mars 2007 :*

- Qualité de la cire de fondation
- Effet du procédé de séchage sur les vitamines anti-oxydantes du pollen
- Les abeilles : bio-indications dans les régions polluées par les métaux lourds
- La page des jeunes : plantes invasives et mais où est-elle la reine ?
- Mauve sauvage
- Attrape essaim - attrape reine
- Les réunions - coexistence difficile

### *Revue d'avril 2007 :*

- Les OGM ont-ils quelque chose à voir avec l'apiculture ?
- Des études sur l'allergie à la propolis et au venin chez l'apiculteur
- Le pollen, sa récolte, son nettoyage et sa conservation
- Le trieur à pollen
- Des ressources polliniques méconnues
- Primevère officinale

## La recette du mois

### Carré d'agneau en croûte aux tomates confites et compote d'oignons

*Difficulté* : facile

*Durée* : 45 min de préparation et 2 h de cuisson

*Ingrédients (pour 4 personnes)* :

- 2 carrés d'agneau d'environ 1 kg chacun
- 2 kg de tomate
- 500 g de pâte feuilletée
- 250 g d'oignons
- 0,5 l. d'eau
- 0,5 l de vin blanc
- 10 anchois
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à café de miel
- 1 carotte, 1 poireau, 1 oignon
- thym, huile d'olive, sel, poivre

*Préparation des ingrédients* :

Désosser les deux carrés de façons à obtenir deux boudins. Préparation du fond d'agneau. Faire revenir les os et les parures dans de l'huile très chaude. Ajouter la carotte, l'oignon et le poireau taillé. Mouiller avec le vin blanc et remuer le tout. Ajouter l'eau. Laisser réduire. Ajouter 1 tomate et faire réduire à nouveau afin d'obtenir le fond d'agneau. Pour les tomates confites. Monder les tomates et placer les quartiers de chair avec du thym et un filet d'huile d'olive. Placer 2 h sur une plaque au four à 100°C. Pour la compote d'oignons. Couper les oignons en rondelles et les mettre sur le feu avec deux anchois et le miel. Laisser cuire doucement 3/4 h. Préparation de l'agneau. Insérer dans la viande 4 filets d'anchois par carré. Dorer les boudins d'agneau quelques minutes dans une poêle et laisser refroidir. Disposer sur le chaque boudin une couche d'oignons et de tomates confites. Envelopper dans la pâte feuilletée et badigeonner au jaune d'oeuf enfourner à 250°C, durant 15 min. Servir avec le jus d'agneau parfumé au thym.

Le 10 Athyr (19 novembre) on descendait les vases pour manger du miel. Il entrait dans la composition des pâtisseries; on l'utilisait couramment en thérapeutique et dans les préparations des parfums fabriqués dans les laboratoires des temples. Les vigneron en mêlaient au vin et il figure sur les tables d'offrandes des temps les plus anciens.

Il était aussi présenté aux dieux avec des invocations dont la plus complète a été traduite par M. Moret ; chapitre du parfum de fête sous forme de miel : "Ah! Amon Râ, Seigneur de Karnak, je te lance du miel, l'oeil d'Horus doux ...".

On le mêlait parfois avec du fard, "pour donner, dit M. Moret, de la couleur et du luisant à la statue du dieu et du mort".

Il faisait parti des revenus divins et certains fonctionnaires en recevaient un compte annuel.

Le conte de Satni Khanois permet de supposer que les magiciens avaient facilement de la cire à disposition: Nénofer Kephptah, pour faire un objet magique, fit apporter de la cire pure devant lui; "il en fabrique une barque remplie de ses rameurs" un autre magicien modela un crocodile en cire il y eu même un procès célèbre où les gens firent poursuivis pour avoir fait des figures en cire dans le but de nuire à Ramsès III.

En outre, on moulait en cire des masques de momies et nombre d'objets servant de phylactères.

Extrait de : "L'agriculture de l'ancienne Egypte" par Fernande\* HARTMANN 1923 Librairie-Imprimerie Réunies / Document de l'Université de Paris / ancien élève de l'Ecole de Hautes Etudes et de l'Ecole du Louvre.



## La S.A. VIAFOBEL

Chaussée de Namur, 6  
FOSES-LA-VILLE - Tél. 071/71.13.92  
Fax. 071/72.58.21

Vous propose

- **STOCK - BRICO - TEXTILE**
- **DRIVE IN - MATERIAUX DE CONSTRUCTION - BOIS**
- **A.D. DELHAIZE ALIMENTATION**

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,  
PEDIGREE PAL, WHISKAS, PURINA DOG CHOW, ...
- **Tous les aliments et accessoires pour vos animaux**
- **Tout pour le jardin:**  
engrais, plants de pdt, semences, phytos...

# LOCATION WC

## ANCIA Serge

Fax:083/65.73.31

GSM.0475/76.49.71

