

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°4 Août 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 Vitrival, 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

Ronce, trèfle blanc, symphorine, bourrache, angélique, épilobe, berce, eupatoire, phacélie à feuilles de tanaisie, campanule gantelée, trèfle hybride, réséda, chicorée, circe, cosmos, bardane, mauve, menthe sarrasin, sauge, sopore, joubarde, soleil vivace, sédum, pissenlit, aster, pyrètre.

Le coin du philosophe

La foi soulève des montagnes, oui : des montagnes d'absurdités.

(A.Gide)

Tout homme est sensible quand il est spectateur. Tout homme est insensible quand il agit.

(E. Chartier)

Tant que tu seras heureux, tu compteras beaucoup d'amis. Si le ciel se couvre de nuages, tu seras seul.

(Ovide)

Vous faites bien d'amasser de l'argent pendant votre vie : on ne sait ce qui va arriver après votre mort.

(Ch. De Montesquieu)

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

Limaçon aventureux, le temps sera pluvieux

Soleil rouge en Août, c'est la pluie partout

Temps trop beau en Août annonce hiver en courroux

Arc en ciel du soir fait beau temps à prévoir

Conférence du 11 août 2007

La lutte naturelle contre les varroas sera le thème de la prochaine conférence présentée par F. de Fayt à 14h chez P. Roberti, ferme de Malplaquée à Sart-St-Laurent.

Rappel

Vous avez reçu une note de Françoise DOUMONT concernant l'achat promotionnel de bidons de trim-o-bee. Si vous êtes intéressé par cette offre, nous vous prions de prendre contact avec P-A ROBERTI au 071/71 29 67 ou au 0476/36 29 67.

Le dernier jour d'achat sera le jour de la conférence

Achats en commun

Raoul signale une nouveauté en outillage

Il s'agit d'un grattoir pour grille à reine en inox pour le prix de 9,90 € - 15% = 8,41 €

Pour vous rafraîchir un peu la mémoire sur la propolis

La propolis désigne tout une série de substance résineuses gommeuses et balsaniques, de consistance visqueuses, recueillies sur certaines parties (bourgeons et écorces essentiellement) de végétaux (certains arbres principalement) par les abeilles qui rapportent à la ruche et qui les additionnent et les modifient vraisemblablement en partie par l'apport de certaines de leurs sécrétions propres (cire et sécrétions salivaires essentiellement)

Dans nos régions, les principales essences d'arbres connues pour être productrices de propolis sont représentées par différents conifères : pin, sapin, épicéa ; plusieurs espèces de peupliers (qui semble la source la plus importante) ; l'aulne, le marronnier, le bouleau, le prunier le frêne, le chêne et l'orme.

La récolte de propolis par l'homme directement à la source végétale se heurte, comme pour le pollen, à des difficultés faciles à comprendre ; par contre, un certain nombre d'abeilles butineuses, spécialisées dans ce travail, la récoltent naturellement à l'aide de leurs pattes postérieures, sous forme de petites pelotes qu'elles ramènent à la ruche en vue de diverses utilisations majeures à la vie de celle-ci : construction, réparation, vernissage, stérilisation des rayons et cellules, enrobage et embaumement des cadavres. Il suffit alors à l'apiculteur d'en prélever au niveau de la ruche sans nuire à la colonie :

- soit par raclage et grattage des cadres ou parois de la ruche
- soit par l'utilisation de certains appareillages (grille en plastique souple par exemple) qui permettent d'obtenir une propolis de grande qualité

La quantité récoltée de cette manière est très variable du fait des nombreux facteurs qui conditionnent la propre récolte de la propolis par les abeilles, mais elle se situe entre 100 et 300 g en moyenne par ruche et par an. La propolis se conserve facilement dans de bonnes conditions sans impératifs particuliers.

La tanaïsie

Nom scientifique : *Tanacetum vulgare* L.

Plante vivace formant de larges touffes. On la trouve croissant spontanément le long des chemins, sur les voies ferrées peu fréquentées, sur les décombres et à proximité des jardins. Ses feuilles, découpées comme celles d'une fougères, exhalent lorsqu'on les froisse une odeur caractéristique. En été, les tiges, hautes de 60 à 90 cm, se couvrent de nombreux capitules jaune d'or. Cette plante d'une certaine toxicité possède de nombreuses propriétés médicinales ; en outre, comme son proche parent le Pyrèthre, elle se révèle insecticide. On conseille de placer des bouquets séchés suspendus dans le poulailler pour éviter les parasites (vermifuge et pucerons). La multiplication se fait par division des touffes et par semis au début du printemps. Elle est visitée par l'abeille.



Préparation du sucre candi

(extrait de « lesabeillesbutineuses.net »)

Chauffer jusqu'à la température précise de 118° C, un litre d'eau avec 5

kilogrammes de sucre cristallisé et un kilogramme de miel.

Rem : La casserole devra être assez haute pour avoir un rebord d'au moins 10 centimètres entre la surface du liquide et celle du bord du récipient. Il faut avoir à sa disposition une éponge imbibée d'eau. Si le sirop mousse trop fortement et menace de déborder, passer l'éponge imbibée d'eau sur la paroi interne de la casserole.

Cette mousse dépend de la pureté de la solution, du miel employé et se produit lorsque la solution atteint à 110° C (ébullition de ce mélange).

Laisser refroidir une heure afin que la température du mélange atteigne environ 80° C (à 15° C près). Battre la masse énergiquement, avec un mélangeur (idéalement une spirale en inoxydable montée sur une foreuse, pour lui faire perdre sa transparence).

Verser le candi dans des formes appropriées tant qu'il est encore chaud et liquide; froid, il sera presque aussi dur que du sucre en morceau.

Cette méthode est la plus hygiénique car le mélange restera à plus de 110° C pendant plus de 30 minutes. Pour mes élevages de reines, je prépare des blocs de 1kg.

Pour ce qui concerne l'utilisation de la propolis pour l'homme nous y reviendrons plus tard. Voici toutefois une préparation de propolis en solution liquide :

- A la récolte de propolis évitez la cire qui va boucher les filtres
- Placez les prélèvements de propolis au congélateur pendant au moins 8 h
- Ecrasez et tamisez, rapidement, par des mailles de 1 mm
- Videz dans l'eau distillée
- Ecrémez pour enlever les particules en suspension
- Moudre finement
- Dissoudre dans l'alcool à 95° à raison de 30g pour 100ml d'alcool
- Filtrez dans un filtre à café
- Titrez à 73°Beaumé - précipitation blanche à 20°C

La recette du mois Massepain

Tremper un instant les amandes dans de l'eau bien chaude pour que la peau s'enlève facilement. Mélanger à poids égal avec du sucre cristallisé en y ajoutant quelques framboises. Piler le tout jusqu'à écrasement parfait. Battre en neige un certain nombre de blancs d'œufs (selon la quantité de pâte). Ajouter une bonne cuillère à soupe de miel, mélanger lentement de manière que la pâte ne soit pas trop molle. Puis, avec une cuillère à café, poser des parcelles de pâte sur une platine anti-adhésive. Mettre au four à feu moyen.



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

