

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 D-2-2
BIMENSUEL 24

2008

N°3 Juin 2008

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

**Chroniqueur de la flore
et bibliothécaire:**

Mr CHABOT Camille
rue St Roch, 107
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.29.06

Secrétaire:

Mme DOUMONT Françoise
rue Gustave Boccart, 10
5070 Sart-Saint-Laurent
tél.: 071/71.39.94

Site WEB :

<http://www.laplanchedenvol.be>

La recette du mois Brochettes de veau

Ingrédients pour 4 personnes :

600g de filet de veau - 8 tranches fines de lard fumé
- 12 abricots secs moelleux - 1 jus de citron - 10cl de
vin blanc - 2 cuillères à soupe de miel liquide - 1
échalote - 1 branche de thym et 1 branche de romarin - ½
feuille de laurier - 10 cl de léger bouillon - 10 cl de
crème liquide - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive -
sel et poivre.

Temps de préparation : 20 min

Temps de marinade : 1h

Temps de cuisson : 20 min

Préparation : couper la viande en cubes. Les mettre à
mariner pendant une heure dans une terrine avec 2
cuillères à soupe d'huile, le miel étant délayé dans le
jus de citron, le thym, le romarin et le laurier. Remuer
de temps en temps. Faire chauffer le gril. Sur les
brochettes enfiler en alternant, les cubes de viande
égouttés, les tranches de lard, enroulées en éventail et
les abricots secs. Badigeonner le tout d'huile d'olive.
Disposer les brochettes sur une grille huilée et faire
cuire 15 à 20 min. sous le gril chaud. Retourner et
badigeonner plusieurs fois avec la marinade. Saler,
poivrer. Pour la sauce : faire réduire des deux tiers le
vin avec l'échalote hachée très fin puis ajouter le
bouillon et la crème. Laisser à nouveau réduire et
épaissir. La cuisson terminée, saupoudrer avec
l'estragon ciselé. Disposer sur un plat et napper de
sauce les cubes de veau. Servir le reste de la sauce en
saucière.

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

Pluie de la Saint Jean dure longtemps

En beau juin, toute mauvaise herbe donne bon foin
Jamais en juillet, sécheresse n'a causé la moindre
tristesse

En juillet pluie du matin est bonne au grain

Le coin du philosophe

Les femmes sont extrêmes : elles sont meilleures ou
pires que les hommes

W. WANDER

L'épouse est une maîtresse pour l'homme jeune, une
compagne pour l'âge mûr et une infirmière pour la
vieillesse ; l'homme a donc, à tout âge, un prétexte
pour se marier

LA BRUYERE

Nous aurions souvent honte de nos plus belles actions si
le monde voyait tous les motifs qui les produisent

Francis BACON

Les hommes naissent bien dans l'égalité mais ils n'y
sauraient demeurer

MONTESQUIEU

Résumé de la conférence du samedi 12 avril Visite au rucher de la Mazerine.

Samedi 12 avril, arrivé une heure plus tôt à la ferme Malplaqué et surprise ! Il n'y a pas beaucoup de monde présent pour cette visite. A l'heure, nous nous organisons pour le départ. Il faut tout de même prendre deux voitures. Après s'être un petit peu perdus dans Genval, nous arrivons finalement avec un quart d'heure de retard chez Monsieur Robert Michiels. Sur place, nous retrouvons quelques membres venus directement mais nous restons toutefois peu nombreux pour une visite qui s'annonce d'ores et déjà passionnante.

Après les salutations d'usage, le parcours commence sur le terrain de tennis, enfin ancien terrain reconverti en chenil et aujourd'hui en rucher d'élevage de reines. Mais pour l'heure, il ne s'y trouve que les ruchettes de secours et quelques vieilles ruches à quatre compartiments vides comme celles utilisées par le frère Adam. Nous distinguons également les supports des 130 Apidea présentes au moment de l'élevage royal proprement dit. Celui-ci est réalisé au départ de reines sélectionnées venant tout droit du Danemark et par fécondation naturelle grâce à l'abondance de mâle de qualité dans le secteur. Cette abondance est rendue possible par la distribution de reines aux apiculteurs du voisinage.



Ensuite, nous nous dirigeons vers le rucher situé aux abords de la maison. Les quatre autres ruchers étant éloignés de la propriété ne seront pas visités. Là, nous pouvons observer quelques ruches de production placées dans un cadre idyllique dans un environnement en perpétuel changement comme le montre l'abris en construction qui servira lors du peuplement des Apidea. Ce peuplement pourra dès lors s'effectuer même par temps pluvieux.

Mais avant de débiter la visite du rucher proprement dit, nous poursuivons notre périple vers l'emplacement du rucher école ; les cours étant donnés en collaboration entre « Le Cercle des Apiculteurs Buckfast de Rixensart et environs » et « La Section Apicole des Ardennes Brabançonnaises ». Le principe des cours est plus ou moins semblable à ce qui se fait à Fosses-la-ville. En début de cours, l'élève achète une ruche qu'il doit préparer à recevoir un noyau. Ce noyau devra être développé pour obtenir l'année suivante une colonie forte apte à donner une première récolte de miel. Pour ce faire, les élèves sont suivis par groupe de 4 ou 5 par un apiculteur formateur. Lors de la seconde année, les participants sont également formés à l'élevage de reines.

Après ces quelques explications sur la formation de futur apiculteur, nous retournons au rucher où la visite se poursuit dans le local réservé à l'élevage des reines. Ici, nous est conté l'histoire de l'œuf à la future reine telle qu'elle se vit ici ; à savoir ponte et naissance dans la ruche raceuse, prélèvement et dépose dans une cupule de la jeune larve par picking sous la lumière froide d'une fibre optique, passage éclair de 24h dans le starter (une ruche orpheline peuplée d'un maximum de jeunes abeilles spécialement pour l'occasion) et transfert dans le finisseur jusqu'à operculature. Et enfin, après la nymphose effectuée en couveuse, la jeune reine naît dans une mini Apidea.

Sorti du local, nous nous arrêtons devant une ruche plus grande que la norme. C'est le finisseur de type italien, c'est-à-dire une ruche double à trois compartiments séparés entre eux par des grilles à reines. Les deux extérieurs abritant chacun (en saison) une colonie forte. La partie centrale, large de 5 cadres, sert à accueillir le cadre porteur des cellules royales. Celui-ci est entouré de part et d'autre par un cadre de couvain à naître et un de nourriture.

Enfin, vient le moment de voir des abeilles avec la visite d'une des ruches extérieures. D'une douceur extrême, les ouvrières sont en pleine effervescence en préparation de la future miellée de printemps. Ici et là, on peut déjà distinguer les premiers jeunes faux-bourdon de la saison. Et au détour d'un cadre, la reine nous a même fait l'honneur de se montrer.

Ecorce : gris à gris foncé brun, rugueuse qui se crevasse en diagonales sinueuses. Piquants sur les rameaux. Bois dur orange.

Feuillage : caduc, feuilles alternées, grandes, composées de 9 à 21 folioles ovales, molles vert glauque au-dessous. Les folioles sont éventuellement alternées de part et d'autre du rachis. Les feuilles peuvent tomber encore vertes, à l'automne, comme chez les autres arbres fixateurs d'azote (ex : aulne)

Fleurs : blanches en longues grappes pendantes, très odorantes. Le calice est en forme de cloche, vert et pelucheux

Fruits : gousses de 8 à 12 cm, en groupe de deux à quatre en été.

Tradition : le robinier est un des symboles des francs maçons.

Utilisation : le robinier émet des stolons grâce auxquels la plante se propage, aussi l'utilise-t-on souvent pour fixer les terrains menacés d'affaissement et pour reboiser les sols stériles. Ils colonisent naturellement, talus et terrains vagues. De son bois robuste et durable on en fait des piquets. Trituré le bois produit de la teinture jaune. Les grappes de fleurs sont mellifères bien cotées en pollen et nectar produisant un miel clair, blanc à jaune léger, toujours liquide quand il est pur. Son odeur est faible, florale, parfois nuancée de connotations animales, plus ou moins élégante au nez, car il dégage quelquefois une odeur de cire. Au niveau gustatif l'arôme est délicat, à forte sucrosité, sans amertume ni acidité. Peu persistant en bouche. Riche en fructose, il a une cristallisation très lente et peut rester à l'état liquide durant des années. Sa qualité essentielle, outre son exceptionnelle stabilité, est la finesse et sa faible intensité d'arômes. En France, les récoltes de miel d'acacia très pur sont rares.

Les fleurs peuvent être consommées en beignets ou en sirop.

Robinier ou faux acacia *Robinia pseudoacacia*

Ethymologie : Robinier vient de son inventeur Jean ROBIN ; Botaniste de Henry IV qui le plante à Paris en 1600.

Habitat : il s'accommode de sols pauvres qu'il enrichit d'azote. C'est un arbre assez courant qui s'incruste en ville

Rusticité : il supporte le froid (- 25°C)

Durée de vie : 300 ans

Taille : 10 mètres

Tronc : droit souvent fourchu, avec des branches lisses et des rameaux anguleux et pelucheux, d'un bois rougeâtre.



Et si, avant notre passage à la miellerie, on pouvait se demander comment faire rentrer un éléphant dans un trou de souris, ce n'est plus le cas maintenant. Dans un local exigu, chacun des instruments nécessaires trouve sa place au bon endroit afin d'optimiser au mieux le travail sur la chaîne de récolte du miel.

La visite se termine, trop vite, par un goûter offert par la maison, tarte et café au menu et cerise sur le gâteau une dégustation de différents miels du monde.



Mais, même si personne n'en avait vraiment le souhait, l'heure de quitter notre hôte approchait. Et bien qu'ayant déjà bien profiter de son hospitalité, à l'heure des remerciements et des au revoirs, nous recevions pour la route chacun un pot de miel de sa production.

Pour conclure, je terminerai par présenter à nouveau à Monsieur Robert Michiels, au nom de tous les participants à la conférence, nos plus vifs remerciements pour cette journée passionnante et riche en enseignements autant pour les plus jeunes que pour les apiculteurs chevronnés. Et je rajouterai une dernière chose, les absents ont toujours tort mais pour ceux là et les chanceux présents, vous pouvez retrouver les photos de la visite et quelques infos complémentaires sur le site « www.laplanchedenvol.be ».

François COLARD



La S.A. VIAFOBEL

Chaussée de Namur, 6
FOSSES-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

