

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.

2008

PERIODIQUE ESCADRILLE B-2-2 N°6 Décembre 2008
BIMENSUEL 24

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

Dîner de la Saint Ambroise,
Le 7 décembre à 12h30
A la salle de l'école de Bambois

0.6 € Gratuit pour les membres

La recette du mois

Brochettes sucrées salées

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 à 800g de filet mignon de veau
- 8 tranches fines de lard fumé
- 12 abricots secs moelleux
- 1 jus de citron
- 10 cl de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de miel d'acacia
- 1 échalote
- 1 branche de thym et 1 de romarin
- ½ feuille de laurier
- 2 cuillères à soupe d'estragon ciselé
- 10 cl de crème liquide
- 10 cl de bouillon léger
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre.

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de marinade : 1heure

Temps de cuisson : 20 minutes

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 délayé dans le jus de citron, le thym, le romarin et le laurier. Remuer de temps en temps. Faire chauffer le grill. 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 minutes sous le grill chaud. Retourner et badigeonner plusieurs fois avec la marinade. Saler, poivrer. Pour la sauce : réduire des deux tiers le vin avec l'échalote hachée très fin puis ajouter le bouillon et saupoudrer avec l'estragon ciselé. Disposer un plat et napper de sauce les cubes de veau. Servir le reste de la sauce en saucière.

Nettoyage du matériel :

Les cadres grattés ne sont pas vraiment propres, pas plus que les autres matériels de l'exploitation : grilles à reines, nourrisseurs, corps de ruche, hausses, partitions, plateaux de fonds, couvre cadres, etc.

Pour rendre l'aspect du neuf on utilise un grand chaudron, vieille lessiveuse ou un vieux tonneau dans lequel on chauffe de préférence de l'eau de pluie ou de l'eau douce. Pour 100 litres d'eau utilisée, on dissout 2 kilos de lessive Saint-Marc. Ce produit est légèrement agressif pour la peinture, mais son odeur de pin est très agréable. On peut aussi utiliser un détergent industriel alcalin du commerce ; il existe plusieurs marques que l'on peut trouver au rayon des peintures. Ces produits sont doux, ils dissolvent la propolis et émulsifient la cire. Pour les surfaces peintes que l'on souhaite repeindre nous choisirons des produits qui enlèvent la cire.

Extraits de l'abeille de France

Le coin du philosophe

Il ne sert à rien de fuir la solitude, mieux vaud
l'appriivoiser

La vie est une fleur, l'amour en est le miel

L'homme, ce grand étourdi, ne trompe jamais sa femme, il
peut parfois se tromper de femme

Quand on voit les dégâts des pigeons on remercie le bon
Dieu de ne pas avoir donné des ailes aux vaches

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

Site WEB :

<http://www.laplanchedenvol.be>

Conférence du 7 décembre

Attention la prochaine conférence, présentée par Claude Barthélemy sur l'historique apicole de la section de Fosses-la-Ville, sera donnée au cours du dîner du 7 décembre.

Voir invitation ci-jointe

Dîner de la Saint Ambroise

Cher(e)s membres,

Cette année 2008 est particulière pour notre section. En effet, notre président Claude Barthélemy a décidé de remettre son mandat et de prendre sa retraite. A cette occasion, la réunion de ce mois de décembre sera, elle aussi, particulière...

Nous profiterons de cette évènement pour nous retrouver autour d'un bon repas afin de revivre « l'histoire apicole de la région de Fosses-la-ville » que nous contera avec sa verve et son humour légendaire monsieur Claude Barthélemy.

Pour que cette journée soit une réussite, nous vous convions nombreux, seuls ou en famille, à assister à cette évènement apicole. Celui-ci se déroulera :

Le dimanche 7 décembre 2008 à 12h30 précise
A la salle de l'école
Route de St Gérard (près de l'église de BAMBOIS)
5070 FOSSES-LA-VILLE

Quelques conseils

En ces mois d'hiver, seul l'œil exercé de l'apiculteur doit travailler, c'est-à-dire observer avec attention tous les signes révélateurs d'une anomalie.

Il ne faut pas s'affoler des mortalités constatées et, par période froide, de l'amoncellement de cadavres sur les fonds de ruches. En hiver la mort naturelle touche en moyenne une trentaine d'abeilles par jour soit 3000 en trois mois et si le froid est vif, personne ne sort ces cadavres qui s'entassent sur le plancher. Il est souhaitable, si le froid se prolonge, de les extraire avec un crochet mais sans bruit, ni mouvement qui pourrait inquiéter la grappe.

Les visites doivent s'effectuer sans déranger les abeilles. Certains apiculteurs impatients désirent à tout prix s'assurer quelle que soit la température extérieures, de l'existence et de la vitalité de leurs colonies. Pour cela, tels des piverts, ils toquent la paroi de la ruche jusqu'à ce qu'un vrombissement prometteur se fasse entendre. C'est une grave erreur : un peuple dérangé consomme par précaution, ce qui entraîne un gonflement domageable de l'ampoule rectale de ses habitants si une longue période de claustration y fait suite.

Une question est souvent posée : que deviennent mes abeilles quand la neige recouvre les ruches ? La neige est un problème, quand elle est tombée sur un sol gelé alors recouvert d'un tapis blanc et que le soleil réchauffe suffisamment l'atmosphère pour inciter les butineuses à un vol de propreté. La luminosité devient si forte qu'elles sont aveuglées et ne retrouvent plus l'entrée de leur ruche. Elles se posent alors un peu partout sur la neige et finissent par être saisies par le froid et périssent.

Si le rucher est éloigné, il est préférable de poser préventivement, en fonction des prévisions météo, une tuile ou une planche pour masquer l'entrée de la ruche, de sorte que ce soit seulement la chaleur de l'air et non la clarté d'un rayon de soleil qui les invite à s'aventurer à l'extérieur de leur habitation.

Compte rendu de la dernière réunion

Benoît MANET nous a relaté son parcours et sa façon de conduire ses activités apicoles. Intéressé par les insectes comme étudiant à l'école horticole, il s'est décidé à suivre les cours d'apiculture quelques années plus tard.

Sa méthode est classique et rejoint celle employée par la plupart des apiculteurs.

Sa situation géographique le privilégie par les fleurs mellifères des vergers, des pâtures, du colza, des maïs, du lin, des saules, des ronces, des féveroles...

Son choix s'est porté sur la ruche Dadant et l'abeille Buckfast qui lui a rapporté avec 5 ruches 65 kg de miel de printemps. L'analyse de ce miel a décelé 84% de colza, 20% de fruitier et 6% de saule.

Le traitement anti varroa est l'oxyvar et le thymol. Il nourri au sirop lourd à 70%.

La dernière partie de la conférence portait sur le pourquoi du déclin des activités des abeilles et les propositions de remèdes.

Cotisation 2009

Merci de verser votre cotisation 2009 de **22 €** au trésorier lors de notre prochaine conférence ou au compte de la section de Fosses-la-Ville :

350-4106035-47.

Notez qu'à partir de cette année il n'y aura plus de carte de membre.

Menu

*(18€ pour les adultes / 9€ pour les enfants de moins de 12ans
boissons non comprises)*

Apéro de Saint Ambroise offert par notre président

*Raclette valaisanne et salaisons du pays
accompagnées de son assortiment de crudités*

Dessert glacé de saison

*Conférence de notre président :
Histoire apicole de la région de Fosses-la-ville*

Si vous souhaitez assister à cette manifestation, nous vous demanderons de réserver votre repas pour le vendredi 21 novembre 2008 au plus tard auprès de monsieur Pierre Debrichy en précisant le nombre de personnes qui vous accompagnerons. Le paiement des repas se fera à l'entrée.

Tél. : 071.76.09.64

Mail : pierre.debrichy@skynet.be

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

Décembre trop beau, été dans l'eau

S'il neige à la saint Raymond, l'hiver sera long

S'il gèle à la saint Maur, la moitié de l'hiver est
dehors



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

