



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.

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...

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

Belgique-België
P.P.- P.B.
6220 Fleurus
BC 23173

PERIODIQUE *FSCADRILLE B-2-Z-2*
BIMESTRIEL

2009

N°5 Octobre 2009

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

Sections associées
de Fosses-la-Ville et
de Wépion-Namur

Le 10 octobre à 14h
A la ferme Malplaquée

0.6 € Gratuit pour les membres

ADRESSES UTILES

Sections associées
de Fosses-la-Ville et
de Wépion-Namur

Président:

Mr DEBRICHY Pierre
rue François Dive, 39
5060 Falisolle
tél.: 071/76.09.64
Gsm : 0478/521.682
pierre.debrichy@skynet.be

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:

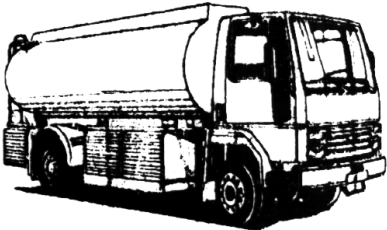
Mme DOUMONT Françoise
rue Gustave Boccart, 10
5070 Sart-Saint-Laurent
tél.: 071/71.39.94

Site WEB :

<http://www.laplanchedenvol.be>

Président d'honneur:

Mr BARTHELEMY Claude
rue de Vitriaval, 34
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.31.54



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

Le coin du philosophe

Si on sait écouter, non seulement on s'attire la sympathie de tout le monde, mais au bout de quelques temps, on fini par apprendre quelque chose

Nos désirs sont comme des enfants ; plus on leur cède, plus ils deviennent exigeants

Ce sont les tonneaux vides qui résonnent le plus fort. Les sages, eux, écoutent plus qu'ils ne parlent

L'homme est une chose qui un jour est sorti de la femme et qui passe toute sa vie à tenter d'y retourner

Le coin des bonnes affaires

A vendre 10 ruches WBC complètes : grille à reine - double hausse - cadres - nourrisseurs - chasse-abeilles
- Tél : 071/79 94 90 (Saint Gérard)

La recette du mois

Palais de la ruche

Ingrédients : 20 centilitres de miel, 50 grammes de beurre + du beurre pour le moule, 100 grammes de fromage blanc à 20% de matière grasse, 10 centilitres de lait, 3 œufs, 300 grammes de farine + farine pour le moule, ½ sachet de levure chimique.

Pour le glaçage : 10 centilitres de miel, 2 cuillères à soupe de lait, 100 grammes de beurre, 100 grammes d'amandes effilées ou concassées

Préparation :

Faire chauffer le miel pour l'amener à une consistance de sirop puis laisser tiédir. Ajouter le beurre et laisser fondre.

Fouetter le fromage blanc avec le lait pour obtenir un mélange onctueux.

Mélanger le miel et le fromage blanc. En fouettant, incorporer les œufs légèrement battus pour obtenir un mélange homogène.

Verser la farine d'un seul coup et fouettez vivement pour obtenir une pâte lisse et sans grumeaux. Incorporer enfin la levure.

Verser la préparation dans un moule rectangulaire beurré et fariné.

Faire cuire au four (180°) 20 à 25 minutes. La surface de la pâte doit être dorée.

Faire chauffer le miel du glaçage avec du lait. Lorsqu'il est tiède, y mettre à fondre et ajouter les amandes.

A l'aide d'un pinceau, enduire le gâteau de glaçage, puis le remettre au four 10 minutes.

Sortir le gâteau du four et appliquer un film plastique sur le glaçage. Appuyer légèrement avec les mains pour faire pénétrer le glaçage dans la pâte. Retirer le film plastique très délicatement.

Laisser durcir le glaçage avant de couper le gâteau en part égales.

Conférence du 10 octobre 2009

Dans notre local habituel de la ferme Malplaquée à Sart-Saint-Laurent à 14h, Philippe ROBERTI donnera une conférence surprise.

Les fleurs mellifères de saison

Chicorée, centauree des montagnes, campanule à feuilles rondes, circe de marais, diplotaxia, gaillarde, lierre grim pant, miosotis, renouée, sauge, trèfle, coucou blanc, consoude, aster.

Les abeilles : un modèle de thermostat, même par très grand froid

Des chercheurs Russes se sont intéressés à la manière dont les abeilles résistent aux très grands froids (inférieurs à 20 degrés). Leurs constatations sont étonnantes.

Les abeilles regroupées en grappe sont capables de réguler leur propre température, ce qui leur permet de survivre, globalement, dans de bonnes conditions, que la température dépasse les 35 ou soit inférieure à moins 20 degrés.

La population des abeilles fabriquant du miel s'étend sur une zone immense, allant de l'équateur au Cercle polaire. Comment parviennent-elles à vivre dans des conditions climatiques aussi disparates ? L'abeille, en effet est incapable de réguler sa température, comme peuvent le faire les animaux à sang chaud. Une équipe de chercheurs de l'Université agraire d'Etat russe et de l'Université d'Etat tchouvache ont procédé à des expériences qui ont montré qu'avec l'arrivée des grands froids, les abeilles se réunissent en de très grosses masses.

Au cours de ces observations, les chercheurs ont analysé les températures et le rendement thermique des grappes d'abeilles. Il s'est avéré que plus les individus sont nombreux à composer un amas, plus cet amas est dense, et plus la thermorégulation est efficace. Si bien que la boule formée par les abeilles ressemble à un animal à sang chaud. Une famille d'abeilles composée de 550 individus « vit » confortablement si la température extérieure oscille entre 8,7 et 10,4 degrés. Une masse d'abeilles de 40 000 individus peut parfaitement résister, quant à elle, à un froid de moins de 21,8 degrés.

Un amas dense, ressemblant à une sphère, permet à une famille d'abeilles de diminuer la surface spécifique qu'elle occupe et ses pertes thermiques. Lorsque des changements considérables de la température extérieure interviennent, les amas d'abeilles modifient leur géométrie et leur localisation dans la ruche. Un amas d'abeilles qui hibernent ne possède pas d'organisme central unique qui contrôlerait ou régulerait la température globale à l'intérieur du nid, comme le fait l'hypotalamus chez les mammifères.

Mais chaque abeille, à l'intérieur de l'amas, se comporte comme un individu indépendant et se trouve dans des conditions de température différentes, selon la position qu'elle occupe. A la périphérie de la pelote d'abeilles, la température est plus basse, alors qu'elle est plus élevée au milieu.

Les individus positionnés dans la partie chaude se trouvent dans les conditions les plus confortables. Ils ont une température de corps relativement constante et, apparemment, ne participent pas activement à la production de chaleur. En revanche, les abeilles situées à la périphérie de la pelote produisent de la chaleur grâce aux micro-vibrations de leurs ailes. Certains individus migrent à l'intérieur de l'amas pour aller faire provision de nourriture ou lorsqu'ils sont transis. Ils sont alors remplacés par d'autres. Grâce à ce déplacement de la périphérie vers l'intérieur, les écarts de température au sein de la masse d'abeilles ne sont jamais trop élevés.

L'aster blue baby Famille des astercées

Une incontournable des rocailles, l'aster est une variété persistante qui fleurit joliment dès la fin de l'été et pendant tout l'automne avec des fleurs simples bleues.

Superbe également en bordures, elle aime les emplacements ensoleillés, bien drainés.



Pour le reste, elle est assez facile de culture et donnera de grandes satisfactions alors que la plupart des autres fleurs sont fanées

Attention : A partir du mois d'octobre, les asters et autres marguerites d'automne sont rabattues, de manière à leur permettre une meilleure reprise lors de leur plantation en pleine terre à cette

époque.

Caractéristiques : Hauteur à maturité : 0,4m, rustique, demandant une composition de sol sableux avec une humidité normale dans une zone ensoleillée. La couleur des fleurs sont d'un bleu attractif pour nos abeilles.

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

Brouillard d'octobre et pluvieux novembre font bon décembre

Automne en fleurs, hivers plein de rigueurs

A la Sainte-Simone, il faut rentrer les pommes

Quand en novembre il a tonné, l'hiver est avorté