



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

2010

N°5 Octobre 2010

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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



Le 9 octobre à 14h
A la ferme Malplaquée
Bilan de l'année apicole
Lutte contre le varroa

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

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>

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

Prochaine réunion le samedi 9 octobre 2010

La prochaine réunion aura lieu le 9 octobre à 14 heures, toujours dans les installations de Philippe Roberti à la ferme Malplaquée de Sart-Saint-Laurent. Comme nous étions peu nombreux à la dernière réunion nous n'avons pu faire le bilan de l'année apicole. Nous le ferons donc ce jour. De plus Philippe devrait nous parler de la lutte contre le varroa.

Le coin du philosophe

Il y a quatre grandes époques dans la vie d'un homme ;
celle où l'on croit au Père Noël, celle où l'on ne croit
plus au Père Noël, celle où l'on est le Père Noël et
enfin celle où l'on ressemble de plus en plus au Père
Noël

Celui déclare être trop vieux pour apprendre quelque
chose l'a probablement toujours été

Lorsque vous entendez dire du mal de votre prochain,
commencez par en retrancher la moitié, puis le quart et
gardez le reste pour vous

Aujourd'hui est la plus importante journée de ta vie
puisque hier ne t'appartient plus et que demain n'est
qu'une illusion

Le pollen

Et si on vous proposait un petit rappel de vos connaissances sur le pollen

Le pollen, poussière fécondante des fleurs, est la base de l'alimentation des larves d'abeilles. Les abeilles désignées pour la récolte du pollen vont sur les anthères des fleurs ; les secouant, elles se couvrent tout le corps d'une poussière colorée (du blanc au noir, suivant l'espèce végétale visitée) qui est le pollen. Ensuite, les brosses dont sont munies les pattes passent et repassent sur la tête, le thorax et l'abdomen, détachant les poussières polliniques qui s'y sont accrochées et les réunissent ensemble. Les abeilles les font passer successivement de la première paire de pattes à la seconde, les empilent en les humectant de salive constituée de nectar, sur les corbeilles de la 3^{ème} paire de pattes et les y fixent à l'aide de petits coups. Ensuite elles retournent à la ruche, déposent la récolte dans les cellules et la tasse à coups de tête. On estime qu'une ruche consomme par année, entre 25 et 35kg de pollen. C'est en général entre 9 et 11h du matin, par beau temps, que les apports sont les plus nombreux.

Propriétés pour les abeilles :

Les propriétés biodynamiques et énergétiques du pollen sont dus non aux vitamines mais à des phénomènes radioactifs qui font de cette substance naturelle un élément vivant. Dans une colonie normale, les larves ainsi que les jeunes abeilles sont intensément nourries de pollen. Celui-ci est particulièrement important et détermine la condition physiologique et la durée de leur vie. Il est utile pour la sécrétion de la cire. L'absorption de pollen à la fin de l'été apporte une modification physiologique qui permet à l'abeille de survivre en hiver et de recommencer l'élevage malgré l'absence de pollen.

Récolte du pollen par l'apiculteur :

Grâce aux travaux de Remy Chauvin, on a pu prendre conscience de la haute valeur nutritive, diététique et thérapeutique du pollen. L'homme peut maintenant aisément prélever du pollen à l'entrée des ruches.

La recette du mois

Crème aux pommes à la cannelle et aux pommes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500g de pommes à compote,
- 20cl de crème fraîche,
- 5cl de calvados,
- 1 cuillère à café de cannelle,
- 1 citron non traité,
- 2 cuillères à soupe de raisins secs,
- 2 cuillères à soupe de miel liquide,
- 1 cuillère à soupe d'amandes effilées grillées

Préparation :

- Mélanger les raisins secs avec le calvados et laisser macérer pendant 6h au réfrigérateur, Eplucher les pommes, couper les en quarts et retirer les trognons
- Couper les quarts de pommes en petits dés de 5 mm
- Extraire le zeste de citron
- Faire fondre le beurre avec un fond d'eau dans une casserole
- Ajouter les zestes de citron et les morceaux de pommes
- Saupoudrer de cannelle
- Laisser cuire 5 minutes à couvert de manière à ce que les pommes soient bien tendres
- Retirer du feu et égoutter
- Retirer les zestes de citron et laisser les pommes refroidir
- Bien égoutter les raisins secs au calvados
- Ajouter les raisins et le miel avec des morceaux de pomme
- Bien mélanger
- Battre la crème en neige bien ferme
- Mélanger délicatement la crème battue avec les pommes et les raisins
- Verser dans des verres et garnir avec les amandes grillées effilées

Son rendement est très dépendant de la satisfaction de ses besoins en eau, en particulier dans les deux semaines précédant et suivant la floraison. C'est une culture qui préfère les sols profonds et riches mais qui peut s'accommoder de conditions plus difficiles, comme des sols sableux ou plus argileux, voire calcaires, sous réserve de lui donner les apports d'eau et d'éléments nutritifs nécessaires.

Le système racinaire comprend un très grand nombre de racines adventives qui naissent sur les nœuds situés à la base de la tige, formant des couronnes successives, tant sur les nœuds enterrés que sur les premiers nœuds aériens. Les racines peuvent atteindre une profondeur supérieure à 1 mètre.

Les fleurs sont unisexuées et regroupées en inflorescences mâles et femelles composées d'épillets de deux fleurs. Les fleurs femelles sont groupées en épis insérés à l'aisselle des feuilles médianes (les plus grandes). L'axe de l'épi, appelé rafle, porte 10 à 20 rangées de fleurs femelles. Une seule fleur par épillet est fertile. Il est entouré de feuilles modifiées, desséchées à maturité. A l'extrémité supérieure, ces feuilles laissent dépasser les stigmates filiformes ou soies. Un épi peut contenir environ 500 grains à maturité, parfois mille. Un pied donne naissance à trois ou quatre épis, mais un seul atteint généralement un développement complet. Dans les zones tempérées nord, le maïs est semé en avril-mai et fleurit en juillet-août. Les grains atteignent la maturité en octobre-novembre. La récolte a lieu lorsque les épis ont perdu leur couleur verte. La plante entière peut également être récoltée et ensilée avant la maturité du grain.

Le maïs grain et le maïs céréale servent à l'alimentation animale, le maïs doux est destiné à l'alimentation humaine. L'amidon de maïs sert, quant à lui, à l'industrie de la papeterie et du plastique biodégradable. Il participe également à la fabrication de médicaments. Fermenté ou distillé, il produit de l'éthanol, hydrocarbure renouvelable, qui entre dans la composition d'une essence moins polluante. Le maïs sera peut-être le carburant de demain. En attendant l'abeille y puisse du nectar.

Notons quand même le point inquiétant du maïs génétiquement modifié !

On utilise dans ce but des trappes à pollen constituées essentiellement par des grilles en matière plastique. Au moment de la pose, on note une forte perturbation des colonies. Une période d'adaptation est donc nécessaire pendant laquelle on aura enlevé les grilles. Les plus simples comportent des ouvertures rondes de 5 mm de diamètre. Elles sont le plus souvent placées à l'entrée de la ruche. En passant à travers ces orifices, les abeilles sont obligées d'abandonner une partie de leur récolte (environ 10%), qui tombe dans un tiroir placé en-dessous. La récolte du pollen freine l'activité de la colonie. Le ramassage du pollen doit se faire fréquemment pour éviter que l'humidité ne l'altère. Pour bien utiliser la trappe à pollen, il faut prévoir une sortie de mâles, sinon elle agirait comme un piège à bourdons et risquerait de provoquer la mort de la colonie par surchauffe ou asphyxie.

Lorsqu'il sort de la trappe, le pollen contient encore trop d'humidité et si on le laissait tel quel, il ne pourrait pas se conserver. Il est donc indispensable de le déshydrater ou de le congeler. La congélation ne peut se faire que pour un usage familial car la chaîne du froid ne peut en aucun cas être interrompue. On place le pollen frais sur des plateaux que l'on dépose au congélateur. Quelques heures plus tard, le contenu des plateaux est transvasé dans un récipient étanche (odeur). On puise dans un récipient plus petit qui limite les ouvertures. Le pollen garde son odeur et sa saveur caractéristique de pollen frais. Le séchage s'applique au pollen destiné à la vente principalement.

On place le pollen frais sur des claies, elles-mêmes placées en quinconce sur des glissières dans une armoire construite à cet usage. Une entrée d'air chaud dans le bas de l'armoire entraîne l'humidité des pelotes vers la sortie supérieure. Un thermostat réglé sur 40°C assure le respect d'une température normale. Le triage du pollen se fait à la main pour les petites quantités, au tarare pour les plus grandes.

Utilisations :

Il est un des produits les plus riches qui soit, ce qui permet de le classer à l'heure actuelle parmi les compléments alimentaires.

1. idéal dans le traitement des troubles du transit intestinal, autrement dit la constipation et la paresse intestinale et cela de façon assez rapide
2. idéal dans le traitement du prostatisme car dans la médecine actuelle, nous ne disposons malheureusement d'aucun produit actif. On constate que le pollen donne dans ce domaine des résultats assez étonnants en quelques semaines voire quelques mois.
3. Idéal également dans le traitement de tout ce qui touche les poils, ongles et les cheveux.
4. Idéal également pour corriger les états de fatigue à tous les degrés et les petites dépressions. Il agit sur le psychique

Les meilleurs résultats sont obtenus par la prise journalière continue d'une à deux cuillères à soupe de grains de pollen très variés (couleurs). On le consomme tel quel, dilué dans un verre d'eau ou de lait. Si le goût est un obstacle, accompagné d'une matière sucrée tel que le miel ou la confiture.

Remarque importante : Avant d'utiliser le pollen assurez-vous de ne pas y être allergique. Commencez par en prendre une petite dose.

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

17 septembre : St Lambert pluvieux, 9 jours dangereux

S'il tonne encore en septembre, à Noël la neige sera haute

Octobre ensoleillé, décembre emmitouflé

En octobre il faut que l'homme vite s'habille quand le mûrier se déshabille

La fleur du mois Maïs

Probablement vieux de 7000 ans, le maïs a connu des évolutions profondes depuis sa naissance au Mexique. C'est en 1492 que Christophe Colomb découvre cet épis élégant aux grains dorés et aux allures de blé, en débarquant dans le nouveau monde. Le maïs aux grandes qualités d'adaptation climatique, est désormais cultivé sur les 5 continents. C'est la plante la plus cultivée du monde.



Le maïs est une plante herbacée annuelle, de taille variable (de 40cm jusqu'à 5 m, généralement 1 et 3 m). la tige unique et de gros diamètre est pleine, lignifiée et formée de plusieurs entre nœuds d'une vingtaine de centimètres séparés par autant de nœuds. Au niveau de chaque nœud est insérée une feuille alternativement d'un côté et de l'autre de la tige. Les feuilles, typiques des graminées, mais de grande taille ont une graine enserrant la tige et un limbe allongé en forme de ruban à nervures parallèles. A la base du limbe se trouve la ligule qui a quelques

millimètres de haut.

Le maïs est une culture d'été, particularité qui le distingue nettement des autres céréales qui se sèment pour la plupart à l'automne ou au printemps. Il nécessite pour une germination active une température minimum de 10°C et au moins 18°C pour sa floraison.