



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
DEBRICHY Pierre
rue François Dive, 39
5060 Falisolle.

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

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

2011

N°1 Février 2011

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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



Le 12 février à 14h
A la ferme Malplaquée
Robert LEQUEUX
Le guide des bonnes
pratiques apicoles

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 : 0478/52.16.82
pierre.debrichy@skynet.be

Vice-présidents:

Mr ROBERTI Philippe
ferme Malplaquée,
rue A. Beguin, 11
5070 Sart-Saint-Laurent
tél.: 071/71.29.67
GSM : 0476/36 29 67
philippe.roberti@skynet.be

Trésorier:

Mr DEPIERREUX Pierre
rue de Deminche, 82
5150 Franière
tél.: 081/44 11 51
pierredepierreux@yahoo.fr
Compte U.R.R.W.:
350-4106035-47
Section de Fosses-la-Ville

Secrétaire:

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

Président d'honneur:

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

Membre d'honneur:

Mr CHABOT Camille
rue St Roch, 107
6240 Farciennes
tél.: 071/71.29.06

Responsable des achats groupés:

Mr LEFEVRE Raoul
rue Sinton, 30
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.20.86

Rapporteur de conférences:

Mr JANSSENS André
rue des Forges, 16
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.14.73
ajflv@hotmail.com

Metteur en forme de la revue:

Mr DE BAST Albert
rue du Baty, 10
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.35.15
albert.debast@awenet.be

Bibliothécaire:

Mr COLARD François
rue Grand Faux, 14
5190 Spy
GSM: 0473/55 06 52
francois.colard@belgacom.net

Gestionnaires du site web:

Mr EVRARD Didier
rue du Louât, 15
6240 Farciennes
GSM: 0496 18 65 28
didier.evrard@gmail.com

&

Mr LORANT Nicolas
avenue Charles-Quint, 8
5600 Philippeville
tél.: 071/66 75 87
lorant.nicolas@scarlet.be

Site WEB :

<http://www.laplanchedenvol.be>



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

La recette du mois - Dessert

Poêlée de marrons aux amandes et épices

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500g de marrons cuits
- 100g d'amandes émondées
- 10cl d'huile
- 2 bâtons de cannelle
- 2 clous de girofle
- 1 branche de thym
- 1 cuillère à soupe de mie

Préparation :

Verser les clous de girofle et la cannelle, concasser grossièrement dans un mortier.

Faire chauffer le quart de l'huile dans une poêle à feu vif.

Ajouter les amandes et les laisser griller pendant 3 à 4 minutes, juste le temps qu'elles prennent une belle couleur brune.

Retirer les amandes et les retirer au chaud.

Ajouter le reste de l'huile et la laisser chauffer quelques instants toujours à feu vif.

Ajouter les épices concassées et les laisser torréfier pendant 2 à 3 minutes.

Ajouter les marrons et émietter le thym.

Laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes.

Ajouter le miel et bien mélanger.

Retirer du feu et ajouter les amandes grillées.

Servir chaud.

Le mot du Président.

Comme de coutume, le comité apicole de Fosses-la-Ville va clôturer le défilé des vœux en souhaitant à tous ses membres une bonne année et bonne santé pour 2011.

Je vous présente à mon tour, mes meilleurs vœux de joie, de bonheur à vos familles, et une belle réussite apicole aux anciens. Pour les jeunes et débutants, je vous souhaite un temps idéal lors des premières visites, une miellée enrichissante et motivante.

Le tout sera assaisonné de nombreux moments d'échange lors de nos réunions et conférences locales.

En effet, c'est l'occasion de rencontrer et faire connaissance avec les nombreux élèves et nouveaux apiculteurs formés au sein de notre section. Nous évoquerons également nos combats contre les Varroa et autres problèmes environnementaux car la lutte continue. C'est tous ensemble que nous devons signer, faire circuler les pétitions et agir chacun à son niveau afin de bien faire comprendre la façon dont nous voyons les choses.

Au nom de tous, je vous souhaite une bonne saison et je reste à votre disposition 12 heures sur 24. Je serai joignable sur mon portable ou au camping, 16 rue de la Loi. Attention je suis barbu vous risquez de ne pas me reconnaître parmi les 146023 campeurs. Et tant qu'à faire, j'ai pris avec moi, mes dernières ruches pour marquer le coup.

Debrichy Pierre

Prochaine conférence le samedi 12 février 2011

Robert LEQUEUX sera attendu le samedi 12 Février 2011 à 14h dans notre local habituel situé dans les installations de Mr Philippe Roberti à Sart-Saint-Laurent. Le conférencier y abordera **le guide des bonnes pratiques apicoles.**

Comme vous l'avez constaté, en première page, le comité en fonction des statuts, c'est réuni pour redistribuer les fonctions

Résumé de la conférence de Monsieur Robert Michiels sur la cire

Monsieur Michiels a commencé la conférence par un rapide rappel des fonctions cirières de l'abeille, l'utilisation d'un projecteur a facilité les explications.

La cire émise par les glandes est un liquide transparent et se solidifie en coulant sur des « miroirs ». Ensuite ces écailles, d'un milligramme chacune, sont travaillées par les mandibules. Le temps de mastication sera plus ou moins de 4 minutes sous une température de 35°C. La cire ainsi prête pour la construction est un composée de pollen, propolis et autres écailles. Les facteurs qui déterminent la couleur de la cire sont surtout la race de l'abeille, l'origine florale et la propolis.

Le conférencier a sensibilisé les auditeurs à la contamination des cires gaufrées par des produits chimiques apportés dans la ruche directement (traitements) ou indirectement (pollen et nectar) ; d'où, pour éviter l'empoisonnement des abeilles, la nécessité de remplacer le plus souvent possible les cires.

La fonte des cires usagées peut se faire par divers procédés, chacun ayant le sien. Pour rendre la cire stérile il faut élever la température de fusion à 120°C pendant 1H, ce qui n'évite pas la disparition des produits chimiques !

La conservation des cadres de cire se fera tout simplement dans des caissons grillagés et bien aérés.

Quelques domaines d'utilisations : cire gaufrée, bougies, encaustique, cosmétique, cire perdue (moules), objets de décoration, etc..

Le coin du philosophe

Un souci peut peser une once ou une tonne. C'est toujours nous qui lui donnons son poids exact.

Si vous n'avez jamais connu la peur, la gêne ou les coups, c'est que vous n'avez jamais pris de risques.

Les hommes passent la moitié de leur vie à se forger des chaînes, l'autre partie à se plaindre d'avoir à les porter.

Quand on écrit sur les femmes, il faut tremper la plume dans l'arc-en-ciel.

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

Février n'est jamais si dur et si méchant qu'il ne nous fasse don de sept jours de printemps.

Si février ne donne pas ses bourrasques, tous les mois sont courroucés.

Mars nébuleux, été pluvieux.

Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars.

Recette de candi

Cette recette ne nécessite pas l'utilisation d'un thermomètre.

Ingrédients :

- 1 l d'eau ;
- 1 kg de miel ;
- 6 kg de sucre cristallisé.

Matériel :

- Un grand récipient, genre bassine à confiture ;
- une grande spatule en bois ;
- des bacs de faible hauteur (4 cm par exemple) pour couler le candi, (on peut les fabriquer soi-même en bois : dimension du fond 25 cm. x 15 cm. par exemple, ou récupérer des boites métalliques, genre boîte à biscuits).

Recette :

- Porter le litre d'eau à son début d'ébullition,
- ajouter le kilo de miel et tout en brassant atteindre le début d'ébullition,
- ajouter le premier kilo de sucre et tout en brassant atteindre le début d'ébullition,
- continuer ainsi kilo après kilo,
- après le 6ème kilo de sucre, laisser bouillir 5 minutes à gros bouillons et feu vif, en ne remuant que pour faire dissoudre le sucre et en veillant au débordement,
- retirer du feu,
- laisser refroidir naturellement jusqu'au moment où on peut saisir la bassine à pleines mains sans se brûler (température d'environ 50°),
- brasser alors énergiquement le sirop jusqu'à ce qu'il blanchisse et s'épaississe,
- avant qu'il ne soit trop épais, le verser dans les récipients et attendre le complet refroidissement.

Le candi doit être souple : l'ongle doit " marquer ".

Source : Joseph Wouters

Cotisation 2011

Nous avons déjà commencé une nouvelle année. Il est temps de penser à renouveler votre abonnement à la revue et par la même occasion vous mettre à couvert par l'assurance qui vous permet de vous livrer à votre hobby avec quiétude et sérénité.

Vous pouvez verser au compte de : **Union des Ruchers Wallons 350-4106035-47** ou à la prochaine réunion la somme de 22 €.

Bibliothèque

Rappelons que nous sommes affiliés à la revue « l'Abeille de France ». Ce magazine est disponible en bibliothèque.

Voici quelques sélections :

Décembre N°295

- mesures prises à la commission de Strasbourg
- le venin d'abeille, capitale découverte médicale
- que demandent les apiculteurs à une Reine
- perte d'abeilles avec les pesticides
- que deviennent les abeilles en janvier
- l'apiculture au Burkina Faso
- botanique apicole : le houblon
- leçons tirées de ruches naturelles

Janvier N°976

- en février, mois de tous les dangers
- botanique : les robiniers
- si la pratique ne confirme pas, il faut remettre en cause son opinion
- discrimination de Reines et des individus malades chez l'abeille
- le frelon asiatique

Le saule

L'étude du saule n'est pas simple, car il en existe de très nombreuses espèces. De plus, le croisement entre espèces différentes est très fréquent. Cela crée des arbres aux caractères mal définies. Le plus commun, chez nous, est le saule blanc. Lorsqu'il croît à l'état naturel, ce saule est un bel arbre au feuillage argenté, que l'on rencontre au bord des eaux. Si on l'élague régulièrement, il forme de nombreux rameaux partant du sommet du tronc élargi: c'est alors un saule têtard.

1) Appareil végétatif :

Le saule est un arbre qui n'atteint jamais une grande taille. Son bois, très fragile, meurt rapidement. On rencontre des saules aux troncs creux, pouvant abriter des nids d'oiseaux, des chauves-souris ou des petits mammifères. Son appareil digestif comprend:

a) Une partie souterraine : constituée de nombreuses racines qui s'enfoncent profondément dans le sol, lorsque la couche de terre est épaisse. Pour cette raison, le saule est souvent utilisé pour fixer les sols meubles. Les digues et les chemins surélevés des Flandres sont fréquemment plantés de saules têtards.

b) Une partie aérienne : dont le tronc court a une écorce claire, fortement crevassée chez les vieux arbres. Les rameaux droits et élancés sont minces, souples et croissent très rapidement. Les feuilles longues et étroites, alternes, finement dentelées, sont d'un vert clair, parfois argentées.

2) Les fleurs :

Les saules en avril sont couverts soit de petites boules jaunes (mâles) ou vertes (femelles) duveteuses, appelées chatons. Très visités par les abeilles et les mouches pour leur nectar et leur pollen.

3) Les fruits :

Lorsqu'il est fécondé, l'ovaire grossit et forme une capsule qui s'ouvre par deux fentes libérant une multitude de graines petites, légères à deux cotylédons, couvertes de longs poils soyeux. Leur dissémination, en juin-juillet, se fait par le vent. Elles germent rapidement et forment des pousses en abondance.

Très fertile, le saule occupe tous les sols dont l'humidité est suffisante.

Les vertus médicinales du saule viennent de son écorce, qui fournit un salicoside aux propriétés analgésiques. Cette substance est aujourd'hui remplacée par l'acide salicylique, composante de l'aspirine. Certains apiculteurs prétendent que cette substance se retrouve dans le miel.

Variétés: il existe des dizaines d'espèces ou variétés, citons les plus connues: saule des rivières, saule blanc, saule noir, saule marsault, saule des vanniers, saule pleureur, saule rampant, ...

