



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°2 Avril 2011

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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



Le 9 avril à 14h
A la ferme Malplaquée
Isabelle ILLING
Notions de danses des abeilles et
l'organisation dans la ruche

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 Vitrival, 34
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.31.54

Membre d'honneur:

Mr CHABOT Camille
rue St Roch, 107
5070 Fosses-la-Ville
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

Filet de canard aux fruits

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 filets de canard avec peau
- 2 oranges
- 1 verre de jus d'orange
- 2 pommes
- 1 citron
- 2 cuillères à soupe de miel
- sel, poivre, épices

Préparation :

- éplucher les pommes et les oranges, les trancher en rondelles et arroser de jus de citron
- faire revenir les filets de canard à la poêle, 4 minutes côté peau et 3 minutes côté chair. Dégraisser à mesure si nécessaire. Réserver au chaud.
- faire dorer les tranches d'oranges par-dessus et laisser cuire quelques minutes
- réserver les pommes et oranges au chaud
- dégraisser à feu vif la poêle au vinaigre
- ajouter le miel et le jus d'orange
- porter à ébullition et laisser réduire pour obtenir une consistance de sauce
- servir les fruits au centre de l'assiette en disposant au-dessus les filets de canard coupés en tranche et napper le tout de la sauce

Prochaine conférence le samedi 9 avril 2011

Le samedi 9 avril à 14 h, comme de coutume dans les installations de Monsieur Philippe Roberti, vous êtes cordialement invités à suivre l'exposé de Madame Isabelle ILLING qui nous rappellera les **Notions de danses des abeilles et l'organisation dans la ruche**

Résumé de la dernière conférence

Nous avons eu le privilège de recevoir Monsieur Robert LEQUEUX, une cheville ouvrière du « guide de bonnes pratiques apicole ». C'est donc avec aisance que cet apiculteur professionnel nous a détaillé les articles de l'ouvrage. La lecture du document n'étant pas chose évidente, le conférencier est parvenu à capter son auditoire en incorporant ci et là quelques cas vécus. L'utilisation du projecteur a également facilité le déroulement du texte.

A l'issue de la séance monsieur LEQUEUX a proposé, à la trentaine de participants, de remplir un document sur base d'une situation particulière. S'en est suivi un échange de points de vue.

Pour rappel, ce guide a été réalisé dans le cadre de la législation relative à l'hygiène alimentaire des produits animaux et de l'autocontrôle, pour aider un maximum d'apiculteurs à répondre aux nouvelles conditions de production imposées par la législation.

Ce guide peut être commandé au CARI.

Quelques utilisations de la cire

Greffage à la cire en horticulture

Faites fondre des portions égales de résine et de cire d'abeilles au bain-marie. Laissez le mélange refroidir et roulez-le en bâtons. Emballez avec du papier ciré et gardez dans un endroit frais et sec.

Couture

Faites passer le fil à travers de petits blocs de cire. La cire durcit le fil en le rendant lisse. Ceci est particulièrement utile pour coudre des peaux ou des matières épaisses.

Traitement pour les sabots craquelés

Mélangez des parties égales de cire fondue et de miel. C'est un bon remède à faire chez soi pour traiter les sabots craquelés des animaux. Nettoyez la craquelure et séchez-la avant d'appliquer le mélange.

Cire pour les meubles/et le bois

- 200 g de cire
- 100 g de térébenthine
- 50 g d'orange, de citron ou d'huile de noix de coco

Râpez la cire en paillettes. Petit à petit ajoutez l'essence de térébenthine pour ramollir la cire. Ajoutez l'huile et mélangez. Conservez dans une boîte en fer au couvercle hermétique ou dans un bocal.

Cire à parquet

- 60 g de potasse
- 60 g d'eau
- 120 g de cire
- 270 g d'eau

Cotisation 2011

Rappel aux distraits : Si votre cotisation n'est pas enregistrée pour le 30 avril, vous ne serez plus couvert par l'assurance et vous ne recevrez plus les revues. Merci d'utiliser le compte : **350-4106035-47** de la section

Le coin du philosophe

La jeunesse a une belle face et la vieillesse, une belle âme.

Le savoir ne fait pas obligatoirement de nous un chef, mais il peut nous aider à décider du chef que nous devons suivre.

Il vaut mieux affronter une difficulté aujourd'hui qu'un désastre demain.

On dirait parfois que plus j'ai de patience, plus les gens s'en servent!

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

S'il gèle à la Saint-Georges, sur cent bourgeons en restent quatorze.

S'il gèle à la Saint-Stanislas, on aura deux jours de glace.

En mai, fleurs au verger font en automne la destinée.

À la Saint-Didier, soleil orgueilleux nous annonce un été joyeux.

Bibliothèque

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

Voici quelques sélections

Janvier 2011 N° 977

- test d'effet sublétal de quelques produits chimiques utilisés couramment en apiculture
- sécurité alimentaire et pesticides
- visite de printemps, observations et préparation au développement
- la luzerne
- à propos de toxicité, notamment des pesticides et d'environnement
- les produits de la ruche et la santé humaine
- les abeilles dans l'héraldique civique de France

Mars 2011 N° 978

- les abeilles révèlent les secrets de l'inné et de l'acquis
- La mémoire des vieilles abeilles se détériore
- Que faire des colonies faibles
- Que faire des cadres des ruches mortes
- Aider le développement des colonies
- Pose de la première hausse
- Les loques
- Critères de sélection pour une tolérance varroa améliorée
- Le fenouil
- Les abeilles dans l'héraldique civique de France (suite)

Faites chauffer 270 g d'eau jusqu'à ébullition et petit à petit ajoutez la cire. Mélangez la potasse avec 60 g d'eau et versez ce mélange dans la cire et l'eau. Faites chauffer jusqu'à ce que vous obteniez un liquide laiteux.

Enduit imperméable pour le cuir

- 750 g de cire
- 45 g de poix
- 60 g d'huile de noix hachées
- 40 g de sulfate de fer
- 15 g d'essence de thym

Râpez et faites fondre la cire. Laissez la cire refroidir jusqu'à ce qu'elle soit "à moitié molle". Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez. Conservez dans un récipient bien fermé.

Pommade contre les brûlures

- 18 g de cire
- 40 g de paraffine
- 10 g d'aloès pulvérisé
- 30 g d'eau
- 1 cm de borax (en pharmacie)

Mélangez ensemble la paraffine et la cire. Retirez du feu et ajoutez les ingrédients qui restent. Conservez dans un bocal.

Cold cream à base de cire

- 100 g de cire
- 200 g d'eau
- 300 g d'huile minérale sans couleur
- 6 g de borax
- Essence aromatique (facultatif)

L'huile minérale épaisse et sans couleur, vendue en pharmacie comme huile médicinale, est satisfaisante. Le borax, ou borate de sodium neutralise les acides de la cire et agit en tant qu'émulseur.

Faites chauffer la cire et l'huile minérale jusqu'à 70 degrés C. Remuez jusqu'à ce que la cire soit complètement dissoute. Ajoutez le borax à l'eau et portez à la même température que ci-dessus. Ajoutez la solution de borax-eau à l'huile et à la cire tout en remuant vivement. Remuez jusqu'à obtenir une émulsion lisse.

Une fois que le mélange est refroidi à 60 degrés C, ajoutez l'essence aromatique et mélangez bien. Quand le mélange atteint 48 degrés C, versez dans des pots

Source : Joseph WAUTERS

Quelques fleurs de saison

Fleurissant en avril

Prunellier, prunier, pêcher, merisier, cerisier, poirier, fraisier des bois, groseillier, arabette, colza, moutarde blanche, bouleau, myosotis, saule, peuplier, mahonia, ail des ours.

Fleurissant en mai

Néflier, aubépine, pommier, framboisier, cotonéaster, buisson ardent, sorbier, érable sycomore et plane, marronnier, épine vinette, trèfle divers, thym, sauge des prés, prêle, acacia commun, glycine, cytise, sainfoin, mélilot blanc et jaune, luzerne cultivé, genêt à balai, houx, chèvrefeuille commun, phacélie à feuilles de tanaïsie ...

La fleur du mois Le framboisier – *Rubus idaeus*

Originaire d'Europe et d'Asie, le framboisier pousse aujourd'hui dans la plupart des régions tempérée. Plante ligneuse, il se développe naturellement dans les lieux pierreux, les bois et les rochers des forêts entre 400 et 2000 mètres. Son étymologie vient d'ailleurs de la contraction du terme « fraise des bois ». Son joli fruit rouge, tendre et doux, que l'on cultive maintenant fréquemment dans nos jardins, n'a pas d'égal quand il fond dans la bouche.

C'est un arbuste de la famille des rosacées pouvant atteindre une hauteur de 2 mètres. Il préfère un sol légèrement acide ni trop sec ni trop humide et situé de préférence à la mi-ombre. Les framboises sont cueillies en mai - juin après avoir porté leurs fleurs, très visitées par les abeilles. Ces fruits sont formés de nombreuses petites drupéoles (petit fruit charnu composé d'une graine généralement unique) souvent rouge mais également orangé ou blanc.

La souche émet tous les ans de nouvelles tiges. La plantation se fait en hiver, pendant le repos végétatif. Les tiges vivent 2 ans, vertes la première année ; elles sont alors appelées cannes. Les cannes mortes sont coupées chaque année, après fructification.

Le framboisier se multiplie par bouturage ou drageonnage des racines.

On conserve les fruits en vinaigre, vin, jus, coulis, gelée ou confiture, sorbets,

sirops, eaux de vie et liqueurs.

