



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.

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
P912111

PERIODIQUE

FSCADRIE D-2-2-2
BIMESTRIEL

2011

N°5 Octobre 2011

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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



Le 8 octobre à 14h
Bilan de l'année apicole (Debrichy)
Déclin des abeilles (Roberti)

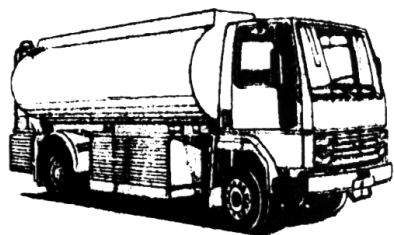
0.6 € Gratuit pour les membres

-Etaler la pâte feuilletée sur un plan de travail légèrement fariné. Tailler dans la pâte 8 rectangles d'environ 5 x 12 cm.

-Répartir sur les rectangles de pâte la compote et recouvrir celle-ci de rondelles de boudin blanc. Poivrer légèrement, et napper chaque petite tarte avec un filet de miel liquide.

-Mettre au four pour une cuisson de 10 mn.

Servir bien chaud, dès la sortie du four.



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

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>

Prochaine conférence le samedi 8 octobre 2011

La prochaine conférence aura lieu le 8 octobre à 14h au local habituel à la ferme de Malplaquée, Sart-Saint-Laurent.

Le président **Pierre Debrichy** fera un **bilan de l'année apicole**. Ensuite **Philippe Roberti** nous parlera du **déclin des abeilles**.

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

En octobre, mieux vaut faire le feu que labourer par temps mou.

Pluie abondante pendant l'automne annonce printemps sec.

Quelque temps qu'il fasse en novembre, commence le feu dans ta chambre !

Le mois des brumes (novembre) réchauffe par-devant et refroidit par-derrière

Bibliothèque

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

Voici quelques sélections

Septembre 2011 N° 983 :

- importance de la diversité du butinage
- bannissez l'insecticide
- la mise en hivernage
- les sucres en apiculture
- le frelon asiatique repéré sur la rive droite du Rhône
- ça bourdonne sur les toits des restaurants de San Francisco

La recette du mois Petite tarte au boudin blanc, compote de pommes aux figues et au miel

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 boudins blancs
- 1 pomme golden
- 100 g de pâte feuilletée surgelée
- 3 figues séchées, moelleuses à cœur
- 30 g de beurre doux
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 3 cuillères à soupe de miel liquide
- Poivre noir du moulin

Préparation :

- Peler, évider puis tailler la chair de la pomme en petits cubes. Faire revenir ceux-ci au beurre, dans une petite casserole, en remuant constamment.
- Ajouter ensuite à la casserole 2 cuillères à soupe de miel ainsi que les figues détaillées en petits morceaux et un verre d'eau. Bien mélanger.
- Couvrir, puis laisser mijoter à feu très doux pendant environ 30 mn, en mélangeant régulièrement, jusqu'à l'obtention d'une compote légèrement caramélisée.
- 5 mn avant la fin du temps de cuisson, retiré le couvercle de la casserole afin de laisser s'évaporer le surplus de jus.
- Réserver hors feu en fin de cuisson en laissant refroidir, dès que la compote est bien épaisse.
- Préchauffer le four à 190 °C.
- Faire chauffer l'huile de tournesol dans une grande poêle, puis y faire dorer pendant 3 à 5 mn le boudin blanc détaillé en rondelles, en retournant celles-ci régulièrement en cours de cuisson. Réserver hors feu en fin de cuisson.

Un gros consommateur de miel : les couques de Dinant

Depuis le 18ème siècle, on fabrique des couques à Dinant. Elles sont vite devenues réputées et ont connu leurs heures de gloire jusqu'au milieu du 20ème siècle. A cette époque par exemple, chaque famille offrait à ses enfants pour la fête de Saint-Nicolas une couque à l'effigie du grand saint.

De nos jours, la fabrication se fait toujours artisanalement.

La pâte de la couque est composée de farine de froment (2/3) et de miel (1/3).

La pâte est abaissée à la machine pour avoir l'épaisseur requise. Elle est découpée à l'emporte-pièce et aplatie à la main dans le moule pour en épouser tous les détails. Ensuite elle passe au four à haute température où le miel est caramélisé et où la couque acquiert sa belle couleur dorée.

Comment les déguster

C'est un biscuit qu'il faut éviter de croquer à pleines dents. Pour bien l'apprécier, il faut la briser en petits morceaux que l'on laisse fondre en bouche, ainsi tous les arômes du miel se libéreront.

Des couques à façon avec votre miel !

La maison Collard fabrique, si vous le souhaitez, des couques avec votre miel (ce sont les meilleures). Elles vous seront fournies emballées sous cellophane, prêtes à la vente. Elles se conserveront plusieurs mois.

Comment procéder? Vous prenez rendez-vous, vous choisissez les motifs que vous désirez parmi la nombreuse gamme qu'ils proposent.

Avec 15 kilos de miel (si possible du miel clair), ils vous font environ 200 couques moyennes.

Si vous le souhaitez, ils vous préviennent du jour où la fabrication de vos couques est programmée et vous pouvez assister à l'opération.

Essayez, vous ne serez pas déçus.

Article de Robert Lequeux

Le FRELON ASIATIQUE ou le Vespa Velutina

On trouve ce Frelon en général dans le Nord de l'Inde, en Chine ou dans les montagnes d'Indonésie (Sumatra, Sulawesi).

Depuis quelques années en France, de nombreux nids de ce frelon "Vespa Velutina" ont été découverts.

Il semble que l'insecte soit arrivé en France caché dans un chargement de poteries chinoises fin 2004 déposées vers Tonneins en Lot et Garonne. Il s'agit de la sous-espèce nigrithorax.

Description du Frelon Asiatique

Long de 20 à 25 millimètres pour les ouvrières, jusqu'à 30 mm pour les reines, Vespa velutina est un peu plus petit que son cousin Vespa crabro, jusqu'à présent seule espèce de frelon représentée en Europe de l'Ouest.

Les reines frelons sont impressionnantes, d'autant qu'elles volent en faisant beaucoup de bruit.

On les reconnaît aussi à leur thorax entièrement brun noir velouté et à leurs segments abdominaux bruns, bordés d'une fine bande jaune orangé. Seul le 4e segment de l'abdomen est presque entièrement jaune orangé. Les pattes brunes, sont jaunes à l'extrémité.

La tête est noire et la face jaune orangé. Cette espèce exotique est impossible à confondre avec l'espèce de frelon vivant en France, le Frelon d'Europe, Vespa crabro, qui a le corps taché de roux, de noir et de jaune et l'abdomen jaune rayé de noir.

Prédation du Frelon Asiatique

Il n'est pas plus dangereux pour l'homme que n'importe quel autre frelon, par contre il semble être un redoutable prédateur pour tous les insectes pollinisateurs et en particulier pour les abeilles.

Selon les observations, ce frelon se positionne en vol stationnaire à l'entrée des ruches, prêt à fondre sur les abeilles chargées de pollen pour les tuer en leur coupant la tête avec ses mandibules puissantes et entraînées.

Aster

Le genre *Aster* (mot grec signifiant « étoile », à cause de la forme de l'inflorescence florale) est très important par le nombre d'espèces (environ 600) et de variétés. Cette plante fait partie de la grande famille des vivaces à floraison automnale. En général, les asters sont des plantes rustiques et facile à cultiver.



Les asters sont formés de nombreuses petites fleurs réunies en capitules. Les fleurs sont assez semblables à de petites marguerites de duplicature (portion de membrane repliée sur elle-même) plus ou moins prononcée mais présentant pour la plupart un cœur jaune d'or.

Outre les espèces qui poussent spontanément, on trouve dans les jardins de nos régions de nombreuses espèces d'Europe méridionale, de l'est de l'Amérique du Nord et de l'ouest de la Chine.

Selon les espèces, les asters poussent dans les massifs, les bordures de plates-bandes ou dans les rocailles. Par « aster » on entend généralement « aster d'automne », l'assortiment est très vaste, des espèces tapissantes aux espèces de grandes tailles. Tous ont en commun une robustesse certaine qui les fait s'accommoder de terres médiocres.

Les asters comme on vient de le décrire ne sont pas exigeants quant au sol, mais ils se montrent plus florifères et moins sensibles aux maladies en sols fertiles et frais, une terre calcaire leur convient également.

Plantez-les à l'automne ou au printemps sans vous inquiéter de la petitesse des plants dans leurs godets ou du minuscule rejet que vous voulez planter, la croissance des asters étant très rapide. Respectez les écartements de plantation : de 30 à 40 cm pour les asters d'été et l'aster nain et de 50 à 60 cm pour les asters d'automne que l'on plante en général dans les grands massifs.

Multipliez les asters en prélevant les rejets qui apparaissent en pourtour de la touffe. Dans leur majorité, ils s'étalent d'eux-mêmes par de robustes tiges souterraines et deviennent parfois envahissants. L'automne ne serait pas la saison de la douceur et des couleurs pastel sans les asters. Impossible d'imaginer nos maisons sans une bordure d'asters croulants sous les étoiles d'un violet tendre. On oublie trop facilement que les premiers d'entre eux s'épanouissent au tout début de l'été et que la fête ne finit seulement qu'en décembre.

Très visitées par les abeilles à une époque où les fleurs deviennent rares.

Le coin du philosophe

L'ÂGE... c'est lorsque les bougies commencent à coûter plus cher que le gâteau.

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

Il n'y a rien de plus embarrassant que de regarder quelqu'un faire ce que vous aviez déclaré impossible à faire.

Il vaut mieux donner aux enfants des règles qu'ils enfreindront que de ne pas leur en donner du tout.

Quelques fleurs mellifères de saison

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