



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
P912111

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

2011

N°6 Décembre 2011

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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

Le 10 décembre à 18h30
Souper apicole
Chez Pierre Debrichy

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 Vitriaval, 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>

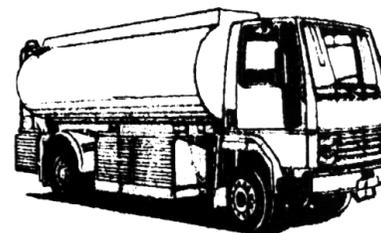
Le coin du philosophe

La confiance est comme un château de sable: difficile à construire, mais facile à détruire.

On ne manque jamais d'amis à la table, on en trouve peu dans les moments difficiles de la vie.

S'il vous est pénible de critiquer vos amis, faites-le. Mais si vous y prenez le moindre plaisir, alors tenez votre langue.

Il faut s'accorder chaque jour un plaisir, même minuscule. C'est une récompense que l'on doit savourer.



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

Filet de canard aux fruits

Ingrédients pour 4 personnes :

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

Préparation :

- Eplucher les pommes, les trancher en rondelles
- Arroser de jus de citron
- Éplucher les oranges à vif et les couper en tranches, en récupérant le jus
- Faire revenir les filets de canard à la poêle, 4min côté peau et 3 min côté chair. Dégraisser à mesure si nécessaire. Réserver au chaud.
- Faire dorer les tranches de pommes pendant 7 à 8 minutes dans la même poêle.
- Ajouter les tranches d'oranges par dessus et laisser cuire quelques minutes.
- Réserver les pommes et oranges au chaud
- Dégraisser à feux 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.

Avis

Si vous êtes à la recherche d'une parcelle pour y implanter un rucher, un emplacement situé à Malonne est disponible. Contacter Mr Roberti

Aperçu du plan Maya pour les apiculteurs

Dans le cadre du Plan Maya, le ministre de l'Agriculture Benoît Lutgen a décidé de soutenir le secteur apicole en Wallonie en mettant l'accent sur l'apprentissage de l'apiculture à travers :

- La fourniture d'information et de documentation visuelle aux conférences apicoles et aux ruchers écoles, soutien qui tient compte de l'évidente nécessité d'une formation continue pour donner à tous les moyens pratiques de se tenir au courant des nouveautés en matière d'apiculture et de connaissance de l'abeille.

- Un encouragement au démarrage d'une activité d'apiculteur par la fourniture de matériel d'apiculture aux élèves ayant terminés leur formation avec succès. Sont concernés les élèves résidant en Wallonie qui obtiendront leur diplôme à l'issue d'un cycle pédagogique de 2 ans suivi dans une école d'apiculture reconnue par la Région Wallonne et entrant en première année en 2011-2012 et 2012-2013.

L'aide de la Région Wallonne prendra la forme d'une participation financière d'une centaine d'euros par apiculteur bénéficiaire, somme qui sera investie dans l'achat d'une ruche et d'une reine. Cette aide financière devra bien entendu être complétée mais elle représente un petit coup de pouce encourageant pour le secteur apicole. C'est le signe d'un intérêt neuf et de bon augure de la part des instances politiques qui ont bien compris les enjeux économiques et environnementaux de l'apiculture. Historiquement, c'est la première fois qu'un ministre s'engage personnellement dans un tel combat.

Ce projet commence à se concrétiser et sa réalisation passera par un partenariat avec les ruchers écoles qui seront consultés systématiquement, en particulier en ce qui concerne le choix du matériel d'apiculture subsidié et le choix des races de reines concernées. A ce propos, la Région wallonne souhaite favoriser l'abeille noire de Belgique, bien consciente de la chance représentée par la station de fécondation de Virelles. Ceci posera probablement un problème de disponibilité du point de vue de l'approvisionnement en reines de qualité. L'abeille Buckfast, très fréquente en Wallonie, fait également partie des races subsidiées.

Agnès FAYET

Amis apicoles,

Quand Saint Nicolas remonte au ciel, il rencontre sur son chemin Saint Ambroise qui en descend. Alors soyons prêts à l'accueillir dignement. Et puisque nos blondes amies nous laissent un répit, rassemblons-nous et fêtons-le ce 10 décembre autour d'une bonne table.

Nous avons la ruche : elle se trouve au n° 39 de la rue F. Dive, à Auvelais, **chez Pierre Debrichy**, notre Président

Nous avons le jour : **le samedi 10 décembre, à 18h30.**

Nous avons le **menu** : du nectar de fromage accompagné de jambons, salades... (autrement dit... une raclette) et un dessert.

Ajoutons que l'apéritif sera offert.

Au prix de quel effort ? Comptez **12 euros** (boissons non comprises)

Important : conjoints ou conjointes sont également invités. Car la colonie vit autant par ses abeilles que par ses faux bourdons !

Ce que nous désirerions connaître au plus vite, c'est l'importance de notre colonie. Serez-vous des nôtres ? Faites-le nous savoir au plus vite afin que nous puissions assurer les commandes et prévoir éventuellement un autre lieu (une autre ruche) pour accueillir tout le monde.

Faites-le savoir au plus vite par mail ou de n'importe quelle autre façon si vous serez des nôtres et combien vous serez auprès de Pierre Debrichy ou de Philippe Roberti.

Cotisation 2012

Nous allons 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.

Octobre N° 984 :

- Votre miel est-il écologique ?
- Les abeilles sont capables de voir l'irisation sur les fleurs
- Le pollen issu d'un OGM ne peut être commercialisé
- Que se passe t-il dans la grappe l'hiver
- La conservation du miel
- Les sucres en apiculture (2)
- L'anthérophage dans les colonies d'abeilles
- Les guêpes

Novembre N° 985 :

- Où sont passées toutes les fleurs
- Piqûres - conséquences
- Calme au rucher mais effervescence dans la miellerie
- Les sucres en apicultures (3)
- Liste d'une centaine de livres en rapport avec l'apiculture