



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

2012

N°1 Février 2012

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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



Le 11 février 14h
Georges DEJALLE : Cadre témoin
Couleur Miel : présentation

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
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>

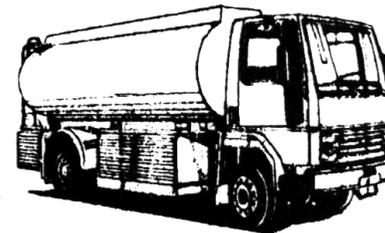
Le coin du philosophe

Rien n'est plus dangereux qu'une idée quand on n'a qu'une idée.

C'est curieux, on a pas besoin de réfléchir tellement quand on parle à un prof.

On devrait se conduire dans toutes les circonstances d'après les conseils qu'on donnerait aux autres s'ils s'y trouvaient.

Rien ne fait saillir un défaut physique comme les soins qu'on prend et l'embarra qu'on éprouve pour le cacher.



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

Compote de pommes au miel

Ingrédients :

- 75g de raisins de Corinthe
- 1 gousse de vanille
- 1 verre à liqueur de rhum
- 1 bâton de cannelle
- 600g de pommes
- 5cl de lait
- 2dl d'eau
- 2 cuillères de miel

Préparation :

Faire gonfler les raisins dans le rhum. Eplucher les pommes. Les épépiner. Les couper en morceaux. Les mettre dans une casserole avec de l'eau, la gousse de vanille fendue en deux et de la cannelle. Couvrir. Cuire doucement 20 minutes. Enlever les épices. Passer au tamis. Ajouter les raisins et le rhum. Remettre sur le feu et sécher la compote.

Hors du feu, ajouter le lait bouillant et le miel. Disposer dans les coupes individuelles. Servir glacé. Bon appétit.

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

Beaux jours de janvier trompent l'homme en février.

Février avec neige nous garantit un bel été.

Février doit remplir les fossés et mars les sécher.

C'est en mars que le printemps chante et que les rhumatismes se fond sentir.

Le mot du président

2011 s'en est allé sur la pointe des pieds .2012 ne nous a pas déroulé son énorme tapis blanc qui avait décoré avec beaucoup de goût nos ruchers au milieu de l'hiver dernier.

Espérons que nos avettes n'auront pas trop souffert d'une saison aussi douce et soyons vigilant pour la nourriture à leur donner en complément afin qu'elles entament une saison que nous vous souhaitons fructueuse pour nos bergers des abeilles et enrichissante pour nos élèves apiculteurs

Au nom du comité, je vous présente pour cette nouvelle année tous mes meilleurs vœux de joie, de bonheur, de prospérité ainsi qu'à votre famille. Que cette année soit également l'occasion de nous rencontrer et de participer lors des activités et festivités apicoles tout au long de la saison, je pense tout particulièrement à « couleur miel 2012 » à Floreffe en novembre.

Le président
Pierre Debrichy

Prochaine conférence, le 11 février 2012

Au local habituel, à 14h, Georges DEJALLE nous parlera sur sa façon d'utiliser le cadre témoin.

Après l'exposé, Philippe Roberti souhaiterait vous entretenir sur l'événement marquant de cette année. Il s'agit de **couleur miel**. A l'issue de cette présentation, Il sera demandé aux auditeurs de donner leurs avis et, pourquoi pas, de proposer leur participation afin d'obtenir une réussite dépassant celle de 1993.

Soyez donc très nombreux ce samedi 11 février à la ferme Malplaquée de Sart-Saint-Laurent

La galantine perce-neige

Jolie petite plante bulbeuse recherchée pour sa floraison hâtive (février, mars). Parfaitement rustique, résiste aux grands froids. Fleurs blanches, solitaires, penchées, à trois segments internes plus courts que les trois externes. Chacun des segments (pétales) internes présente à son sommet une tache verte en forme de croissant et intérieurement une série de 6 à 8 lignes ou stries longitudinales verdâtre. Hauteur de la plante fleurie : 10 à 12cm.



Emploi : cette plante fleurit à une époque où les fleurs sont encore rares dans les jardins. Ornementation naturelle caduque (non persis-tant). Excellente plante pour les rocailles. La valeur mellifère est cotée à 1 sur 5, tandis que la valeur pollini-fère est cotée à 2 sur 5.

Exigences : toute terre un peu fraîche, saine et fertile convient. Eviter de

déranger les bulbes, afin que les plantes puissent se « naturaliser ». Prospères sur les versants nord des rocailles. Craint l'excès d'humidité.

Multiplication : très facile. Semis : rarement utilisé, souvent semis naturels autour de vieilles plantes. Caïeux : récolter en juillet-août, les nombreux caïeux se développant autour des bulbes adultes, et les replanter en terre légère immédiatement après triage. Les jeunes bulbes craignent l'humidité stagnante en hiver.

Plantation : le bulbe est petit (5cm de circonférence) ovoïde, brun noirâtre. Plantation, toujours en petits groupes de 7 à 12 bulbes (éviter la dissémination). La meilleure époque se situe entre août et octobre. En situation favorable, les bulbes peuvent y rester indéfiniment.

Soins d'entretien : après la floraison, arrosez quelques fois copieusement, afin de maintenir le feuillage bien vert le plus longtemps possible. Ne pas couper le feuillage tant qu'il est vert, sinon les bulbes ne fleuriront pas l'année suivante.

Souper de St Ambroise du 10 décembre

C'est après avoir dégagé courageusement les machines, le matériel, la matière et les poussières, que notre dévoué Président, installa les tables garnies, les chaises, les comptoirs et autres accessoires afin de recevoir la soixantaine de convives annoncés dans son atelier de menuiserie surchauffé avec un parfum de propolis.

Dés 18 heure, les premiers apiculteurs poussaient la porte vitrée, derrière laquelle une souriante hôtesse (qui n'était autre que Madame Debrichy) les attendait pour leur accueillir.

Quand les derniers participants se présentèrent, les apéritifs furent offerts au nom du Saint patron des apiculteurs. Venait ensuite le mot du Chef qui a résumé le passé, le présent et surtout le futur des activités de la section.

Dans une ambiance conviviale, fondue au fromage, choix de viande, crudités, boissons, et desserts furent appréciés de tous.

Merci encore à tous les bénévoles, sans quoi rien n'est possible et ... au prochain souper encore plus nombreux.

Cotisation 2012

Nous avons 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 n° de compte de la section : 350-4106035-47 (de préférence) ou à la prochaine réunion la somme de 22 €.