



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

2012

N°2 Avril 2012

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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



Le 14 avril 14h
Pierre Debrichy : Atelier pratique de
menuiserie appliqué à l'apiculture

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>

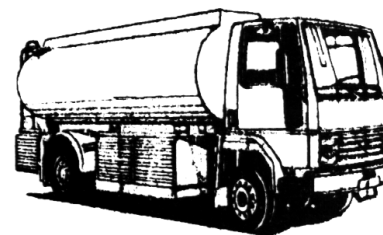
Le coin du philosophe Quelques citations de Marcelle Auclair

Céder au désir est une habitude. Y résister aussi.

L'homme s'attache par le plaisir qui donne encore plus
que par celui qu'il prend.

L'amour qui s'exhibe s'évapore. Il est rare que les
amoureux qui s'bécottent sur les bancs publics s'aiment
longtemps.

J'ai supporté les infidélités de mon mari tant que j'ai
aimé mon amant.



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

Figues rôties à la cannelle et au miel d'acacia

Ingrédients pour 4 personnes :

- 16 figues
- 150g de beurre
- 8 cuillères à soupe de miel d'acacia
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre

Préparation :

- Bien laver vos figues et les sécher sur du papier absorbant.
- Dans un bol, malaxer le beurre pour le ramollir. Il doit se présenter sous la forme d'une pommade facile à travailler.
- Ajouter le miel et la cannelle et bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
- Ouvrir les figues en les coupant en croix sur la hauteur. Il faut inciser les figues en partant de leur sommet jusqu'au 2/3. vous écarterez les quartiers pour entrouvrir le fruit.
- Disposer les figues sur la plaque de votre four ou dans un grand plat.
- Remplir l'intérieur de chaque figue avec votre miel d'acacia.
- Cuire pendant 5 minutes dans un four préchauffé à 210°. Prendre soin de napper régulièrement les figues avec le beurre fondu pendant la cuisson.

En dessert vous pouvez servir ces quelques figues avec une boule de glace vanille et des morceaux de noix concassées.

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 : EB22 3504 1060 3547 de la section (Depierreux Pierre)

Prochaine conférence, le 14 avril 2012

ATTENTION ! Le samedi 14 avril la conférence sera remplacée par des activités pratiques de menuiserie orientées sur les ruches (cadre témoin, partitions,). L'animateur n'est autre que notre Président : Pierre Debrichy qui nous recevra dans ses installations à 14h, rue François Dive, 39 à Falisolle. Ce sera peut-être l'occasion de vous initier à l'utilisation d'outils spécifiques.

Si vous souhaitez réaliser quelques éléments, n'hésitez pas à contacter rapidement Pierre afin qu'il puisse prévoir les fournitures et les grosses opérations aux machines avant la conférence. L'atelier vous sera ouvert par la suite si vous n'avez pas le temps de terminer ce samedi.

Résumé de la dernière conférence

George Dejalle nous parlait du cadre témoin.

Il nous a informé sur l'origine du cadre témoin, le pourquoi, sa description, sa construction et sa situation dans la ruche. Un tableau a été élaboré avec une quarantaine d'observations au cadre témoin aux différentes périodes de l'année avec leurs déductions. Bref un élément indispensable pour l'apiculteur attentif. Un document informatique téléchargeable complet est disponible à la section.

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

Si les 4 premiers jours du mois d'avril sont venteux, il y en aura pour 40 jours.

Lune d'avril ne passe pas sans gelée.

Attention le premier des saints de glace, souvent tu en gardes la trace (11 mai).

Après Sainte Angèle, le jardinier ne craint plus le gel.

Bien consommer le pollen. Les doses journalières

Le mot posologie ne convenant pas à un aliment, parlons de dose journalière conseillée. Une prise de 15 à 30g chaque jour donne de très bons résultats en matière de confort intestinal et de bien être général. Une enquête menée auprès de 5000 consommateurs réguliers révèle que 75% d'entre eux consomment le pollen pour son effet de dynamisation ou de bien être. Le pollen n'est pas un excitant, il leur redonne un désir d'activité ; 20 % le perçoivent comme un soutien de l'immunité. L'effet hypocholestérolémiant semble dépendant de la dose journalière consommée. L'effet sur la prostate ne semble pas dépendant de la dose consommée : 15 ou 20g peuvent parfaitement convenir.

Avec quoi consommer le pollen pour un effet maximal

Si l'on en croit plusieurs diététiciens ou naturopathes, c'est avec les fruits que le pollen s'associerait le mieux. Ils conseillent de l'introduire dans un petit déjeuner constitué d'une pomme, d'un avocat, d'une banane, de noix, noisettes ou amandes, par exemple : un petit déjeuner copieux, mais constitué de fruits et d'une boisson. Il semble que cette association donne de loin les meilleurs résultats. Est-ce une synergie entre les fruits et le pollen, ou simplement l'effet cumulatif bénéfique des deux types de produits ? l'hypothèse qui pourrait être avancée serait que, l'estomac ne sécrétant que très peu d'acide chlorhydrique lors de la digestion des fruits, ceci ne nuirait pas à la viabilité des ferments lactiques. Leur action serait optimisée sur la digestion.

Lorsque le pollen est consommé de cette manière, les effets fréquemment constatés sont un éclaircissement du teint, un meilleur transit, la disparition des hypoglycémies de fin de matinée, un état de bien-être, une légère euphorisation et l'envie de faire.

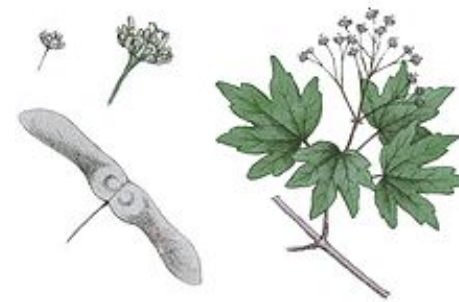
Ce conseil va dans le sens d'une amélioration du statut nutritionnel global de la journée conforme aux recommandations des cinq fruits et légumes par jour. Le petit déjeuner étant pris à la maison, cela est compatible avec la vie actuelle.

Patrice Percie du Sert

L'érable champêtre

Acer campestra (acéracées) - érable champêtre des bois ou des poules

L'érable champêtre est un arbre moyen de plus ou moins 15 mètres de haut, à couronne dense, plus ou moins sphérique, convient parfaitement comme écran contre le vent ; supporte très bien la taille.



Fleurs : petites, vert-jaune rassemblées par dizaine en corymbes courts, larges et dressés au bout de courtes branches feuillues ; floraison et feuillaison simultanées en avril-mai.

Fruits : diakène ailés ; ailes vert jaunâtre à tache rouge, aplaties de 2,5 à 3 cm de longueur, situées dans le prolongement l'une de l'autre.

Multiplication : propagation par le vent. Semer en mars, les graines ayant été mises en stratification peu après la récolte. Le semis se pratique en rigole, dans une bonne terre ameublie. Elles germent au printemps de l'année. Du semis, non stratifiées, elles germent un an plus tard.

Emplacement : demande peu de lumière, pousse aussi bien à l'ombre qu'au soleil, aime la chaleur, résiste parfaitement au vent.

Sol : relativement peu exigeant, supporte bien la sécheresse.

Autres espèces : érables planes (*acer platanoïdes*) érable sycomore (*acer pseudopatinus*). Ces deux espèces atteignent plus de 20 mètres de haut et donnent moins de nectar que l'érable champêtre.

Les miels d'érable sont claires, excellents, parfumés et de première qualité.