



La S.A. VIAFOBEL

Chaussée de Namur, 6
FOSSÉS-LA-VILLE - Tél. 071/71.13.92
Fax. 071/72.58.21

Vous propose

- **STOCK - BRICO - TEXTILE**

- **DRIVE IN - MATERIAUX DE CONSTRUCTION - BOIS**

Les magasins sont ouverts tous les jours de la semaine jusqu'au dimanche midi.

S.P.R.L. Ernoux

11, Rue Sinton, 5070 FOSSÉS-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°5 Octobre 2012

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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



Le 13 octobre 14h
Entraide

0.6 €

Gratuit pour les membres

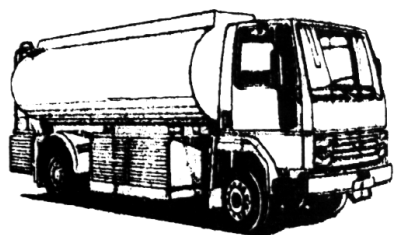
Le coin du philosophe Marcel PAGNOL

Quand on a peur de quelqu'un, on croit facilement le mal qu'on dit de lui.

On devient vieux quand les jeunes nous abandonnent.

Les bavards sont ceux qui vous parlent des autres, les raseurs sont ceux qui vous parlent d'eux-mêmes. Ceux qui vous parlent de vous en bien sont de brillants causeurs.

Pour gagner de l'argent, il faut bien en prendre aux autres.



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.:
BE22-350-4106035-47
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 13 octobre 2012

Le samedi 13 octobre, toujours au local de Sart-Saint-Laurent à 14h Etant donné les préparatifs pour couleuvre miel, il n'y aura pas de conférencier. Mais vous êtes le(la) bienvenu(e) avec votre bonne humeur pour participer manuellement à diverses opérations d'aménagement. Eventuellement vous pouvez contacter Pierre Debrichy pour avoir plus d'informations

Information

Si vous votre récolte de miel ne vous permet pas de satisfaire la demande de vos clients, des pots de miel de printemps et d'été, élaborés par la section, sont disponibles au prix de 4€.

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

S'il pleut à la St Denis, l'hiver sera humide et sans glace.

A la St Grépin les mouches voient leur fin.

A la Toussaint, le froid revient et met l'hiver en train.

Si le brouillard entoure St Martin, l'hiver passe tout bénin.

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.

C'est une plante capable de s'adapter à de nombreux milieux, peu exigeante quant à la nature du sol. On la trouve très couramment en sous-bois. Elle ne résiste cependant pas aux grands froids. Il existe plusieurs centaines de variétés de lierre cultivé.

La haie mellifère :

D'un point de vue mellifère, les haies sont considérées comme des éléments des plus intéressants. L'aspect mellifère à non seulement des répercussions sur la production apicole et sur les possibilités de développement de ce secteur.

La multiplicité des strates assure un approvisionnement plus régulier en nectar. En période humide, la strate herbacée produira un nectar attractif et en période sèche, les arbres préservant l'humidité plus profondément, assureront la continuité de cet approvisionnement, la productivité apicole d'une zone bocagère mellifère présente l'avantage considérable d'être beaucoup plus étalée dans le temps. Les essences des haies seront des lors choisies pour leur caractère mellifère (production de nectar et de pollen). Pour une bonne production nectarifère et pollinifère, les espèces devront être parfaitement adaptées aux conditions locales et très diversifiées. L'association des différentes essences sera conçue en recherchant un étalement des floraisons du mois de février au mois de septembre.

Période de plantation : « A la Sainte Catherine tout bois prend racine ». Ce vieux dicton populaire est bien fondé. Cette période est souvent des plus favorable pour les plantations. Les périodes de plantations commencent en novembre après la chute des feuilles et se terminent au début du printemps avant le débouillage. La reprise des plantations est généralement meilleure en automne. Ne plantez ni par période de gel, ni par temps trop pluvieux.

Le lierre grimpant

Parfois surnommé à tort « bourreau des arbres » est une liane à feuilles persistantes en hiver, de la famille des Araliaceae. Il est spontané en zone tempérée de l'hémisphère nord. Il est également cultivé comme plante ornementale. Sa taille indéfinie peut atteindre 30 mètres de longueur. Les fleurs, jaune verdâtre, portent cinq pétales. La floraison s'étale de septembre à fin octobre, et la fructification s'effectue vers la fin de l'hiver, début printemps. Ce sont les dernières fleurs en saison à offrir du pollen aux abeilles.

Ecologie :

Les véritables pelotes permanentes de lierre dans un arbre servent d'abri et de lieu d'hibernation à une faune nombreuse. Ainsi il permet d'accroître la quantité d'auxiliaires utiles car il leur fournit un réservoir de proies supplémentaires. Si le lierre fleurissait en même temps que les arbres qu'il protège et sauve pour la quasi-totalité, alors à nombre de pollinisateurs égal, la concurrence pour la pollinisation serait inévitable. Comme pourvu de modestie, le lierre ne fleurit que de septembre à octobre, voir novembre, c'est-à-dire après que toutes les floraisons d'autres plantes soient terminées et après la chute des feuilles, le pollen pouvant mieux se disperser. C'est ainsi une source critique de nourriture pour les abeilles et autres insectes à une période où de même peu de fruits pour les oiseaux, en février, à une période où de même peu de fruits sont disponibles.

Très rarement, les tiges du lierre finissent par enserrer complètement le tronc de l'arbre qui le supporte, ce qui ne pose en réalité pas de problème. Même quand cela arrive, pour que l'arbre en soit gêné encore faudrait-il que le lierre se soit enroulé autour tel un chèvrefeuille, ce qui est encore fois peu commun, le lierre poussant surtout verticalement et façon rectiligne sur son support sans gêner les flux de sève à la différence d'une glycine ou d'un vieux chèvrefeuille qui causent des déformations et retard de croissance à leur arbre support. Les tiges rampant sur le sol émettent au niveau des nœuds des racines adventives qui permettent à la plante de se multiplier

La recette du mois : Cake aux fruits

Ingrédients :

- 300gr de figues sèches
- 200gr de pruneaux
- 200gr d'abricots secs
- 50gr d'amandes écrasées
- 30gr de noisettes
- 50gr de noix de cajou
- 30gr de pistaches écrasées
- 50gr d'écorces d'orange et de citron confis
- 50gr de farine
- 2 œufs
- 75gr de miel
- 1dl de rhum
- ½ cuillerée à café de cannelle
- 2 clous de girofle écrasés

Préparation des ingrédients :

- coupez tous les fruits (figues, pruneaux et abricots) en morceaux et mettez-les à mariner dans un bol recouvert du rhum pendant une heure
- au bout de ce temps, préchauffez le four à 165°C, thermostat 5
- beurrez un moule à cake.
- Hachez les zestes d'agrumes.

Préparation de l'appareil à cake et cuisson :

- mixez grossièrement les fruits secs (amandes, noisettes, noix de cajou, pistaches)
- versez-les dans un saladier et ajoutez la farine et les épices
- mélangez avec une spatule
- rajoutez les zestes d'agrumes
- fouettez les œufs
- versez dedans le miel et ajoutez au mélange précédent
- incorporez les fruits marinés
- mélangez bien la préparation
- versez dans le moule et faites cuire 45 minutes au four
- laissez tiédir avant de démouler



Couleur miel 2012 L'apiculture et l'abeille sous toutes ses formes et toutes ses couleurs

Les 25, 26, 27, 28 octobre dans le cadre prestigieux de l'Abbaye de Floreffe, la section de Fosses-la-Ville sous le patronage de plusieurs associations, organise la fête des abeilles et des produits de la ruche.

Chacun pourra :

- découvrir les mille et une facettes de l'apiculture, du monde merveilleux des abeilles et du travail de nos apiculteurs,
- se baigner dans l'atmosphère de la colonie d'abeilles par une immersion dans des ruches d'abeilles,
- humer et goûter les miels régionaux primés au concours,
- s'intéresser à la fabrication de la cire et à l'extraction d'un miel artisanal,
- déguster les produits dérivés tels que le pain d'épices, pâtisserie, etc ,
- prospecter un marché des produits de la ruche et une brocante de matériel apicole,
- plus de 25 stands seront présentés.

Propagez l'événement à votre famille, amis et connaissances afin qu'ils puissent déjà ajouter à leur calendrier de sorties cette visite inoubliable.

Appel aux volontaires :

Le jeudi 25 et le vendredi 26, les écoles seront invitées gratuitement à l'exposition. Etant donné que nous devons limiter le nombre d'élèves et le temps de visite, nous avons décidé de n'accepter que les 3^{ème} et 4^{ème} années primaires.

Ces élèves curieux seront guidés, par groupe de 20, par des apiculteurs enthousiastes et soucieux de leur faire découvrir le monde merveilleux des abeilles.

Dans un souci de complète réussite, nous sommes persuadés que vous serez nombreux à vous proposer en tant qu'animateur-apiculteur.

D'autre part pour mieux organiser l'ensemble de notre exposition COULEUR MIEL 2012 , Pierre vous propose de compléter le petit tableau disponible à l'adresse :

<http://framadata.org/93jh67ksxj3bmboe>

Et pour les personnes qui ne possèdent pas d'ordinateur, ils peuvent appeler par téléphone au :

071/76 09 64 ou 0478/521 682

Afin de centraliser la liste des volontaires pour les différents postes de l'exposition

Détails des activités :

- Entre le 8 et 14 octobre: fléchage et pose des différents panneaux publicitaires
- Lundi 22 aménagement de l'abbatiale
- Mardi 23 et Mercredi 24:Montage des stands.
- Jeudi 25 et Vendredi 26:Encadrement des visites scolaires.
- Vendredi 26 après 17H ou samedi très tôt : montage de la salle vitrée, c'est à dire, le bar et le château pour les enfants
- Samedi 27 et Dimanche 28 Exposition publique : Tickets entrée et tickets boissons, service bar, maintenance générale, etc....