



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

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

2013

N°3 Juin 2013

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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



Le 8 juin 14h, L'essaimage et visite
chez Robert Lequeux à Sombrefe

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

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>

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



Votre fidèle Fournisseur

COMBUSTIBLES ■
SABLES ■
GRAVIERS ■

Rue Fernand Marchand 1 - 5020 FLAWINNE/NAMUR

Tél. 081 73 71 42

www.joassin.com

Le mélilot blanc

Méililotus albus – légumineuse

Plante bisannuelle, fleurissant la deuxième année après le semis. Ses tiges sont longues et herbacées. La hauteur de la plante varie de 30 à 120 cm, suivant la valeur nutritive du sol. Les feuilles pennées ont de 6 à 12 paires de folioles à nervures latérales fortement dentées.

La floraison est échelonnée de mai à août. Les fleurs blanches, jusqu'à 7 mm, forment une grappe de 4 à 8 cm de long comportant jusqu'à 80 fleurs.

On la rencontre sur les remblais, aux bords des chemins, dans des fossés caillouteux, dans des décombres, riches en substances nutritives.

La multiplication se fait au printemps ou en automne en pleine terre à la volée ou en lignes espacées de 20 cm après avoir fait tremper les graines pendant 8 heures. La plante se ressème d'elle-même.

D'après Joiriche, chercheur russe renommé, un hectare de mélilot blanc donnerait 600kg de miel. Il existe une espèce de mélilot à fleurs jaunes dont le nectar est moins sucré



La recette du mois

Poulet au miel

Ingrédients pour 4 personnes :

4 blancs de poulet (600gr), 80gr de beurre, 2 cuillères à café de jus de citron, 4 tomates pelées, 1 oignon émincé, 1 pincée de safran, 3 cuillères de miel, 40gr d'amandes écrasées, 1 cuillère de graines de sésame, sel, poivre du moulin, cannelle, huile.

Préparation (1 h) :

Dorer les blancs de poulet, arroser de jus de citron et cuire 5 minutes. Retirer le poulet.

Dans la casserole, mettre le beurre, l'oignon, le safran, le poivre, le sel, les tomates pelées et épépinées.

Tourner de temps à autre. Ajouter la cannelle, le poulet et laisser cuire lentement.

Faire chauffer les graines de sésame dans une cuillère à soupe de miel et laisser légèrement rougir.

Ajouter les morceaux d'amandes et le reste d'huile. Vérifier la cuisson, goûter, rectifier l'assaisonnement.

Napper de sauce et saupoudrer d'amandes. Servir chaud.

Le coin du philosophe (Jules Romains)

Le vrai patron est quelqu'un qui se mêle passionnément de votre travail, qui le fait avec vous, par vous.

Pour juger de ce que les hommes ont vraiment envie de faire il est toujours imprudent de s'en rapporter à ce qu'ils font.

Je crois que tu es dans le vrai en traitant la politique comme l'art d'arriver par n'importe quels moyens à une fin dont on ne s'en vante pas.

L'amour n'excuse pas les folies, mais il les sauve du ridicule.

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

Pour la saint Antoine (15 juin), les jours croissent comme la barbe d'un moine.

Après la saint Jean (24 juin), si le coucou chante, l'année sera rude et méchante.

A la sainte Madeleine (22 juillet), il pleut souvent, car elle vit son père pleurant.

Si la saint Jacques (25 juillet) est serein, l'hiver sera dur et chagrin.

Quelques fleurs de saison

Fleurissant en juin:

Framboisier, cotonéaster, thym commun, moutarde des champs, trèfle blanc, trèfle hybride, ronce, centaurée, vesce à épis, héraclée, vipérine, vigne vierge, bourrache, luzerne cultivée, chèvrefeuille des bois, tilleul, troène, circe, mauve, salicaire, bourdaine, châtaignier, phacélie à feuilles de tanaisie, réséda, rose églantier, phacélie à feuilles de tanaisie, réséda, rose églantier, sauge, spirée (pollen) pavot, sumac de virginie.

Fleurissant en juillet:

Berce du caucase, épilobe en épi, lavande, chardon, eupatoire, grande bardane, campanule gantelée, rose trémière, joubarde, menthe, sophara du Japon angélique sauvage, solidage verge d'or, symphorine.

Bibliothèque

Rappelons que nous sommes affiliés à la revue « l'Abeilles et fleurs ». Ce magazine est disponible en bibliothèque.

Quelques sélections

Avril 2013 N° 748

- Que nous enseigne le couvain
- Le lierre terrestre
- Les principales actions du mois
- C'est le travail qui manque le moins au rucher
- Comment choisir les sirops
- Des rayons d'abeilles préfabriqués
- De nourrice à butineuse

Prochaine conférence du 8 juin 2013

A 14h, c'est dans ses installations situées 11, rue Chapelle Valentin à 5140 **Sombreffe** que Monsieur **Robert LEQUEUX** nous recevra en visite de son exploitation et ensuite en conférence pour nous donner ses vues sur l'essaimage. Je vous invite également à visiter son site en avant-propos.

Echange de cire

Il vous est possible d'échanger vos gâteaux (pains) de cire épurée contre des cires gaufrées à vos dimensions aux conditions suivantes : 1kg de votre cire + 4,20€ = 1kg de cire gaufrée

Les apiculteurs de la section qui sont intéressés contacteront Raoul au 071/71 20 86

Curiosités

Notre ami Raoul possède un manuscrit daté de 1935, intitulé « Le miel pur d'abeilles »

En voici quelques extraits - suite :

Le miel, comme aliment

Le miel est un aliment adoucissant, rafraîchissant, laxatif (Larousse médical) .C'est un aliment agréable et recherché, très facile à digérer. Il se recommande aux bien portants, peut-être plus qu'aux malades, car il prévient les maladies.

Etendu sur une tranche de pain, avec ou sans remplacement de beurre, le miel fournit des tartines délicieuses très appréciées des enfants. Il convient aussi aux vieillards et aux convalescents .Les sucres de miels sont de puissants générateurs d'énergie : 1kg de miel équivaut à 3200kcal ou à 30 œufs, 5 litres de lait ou 1750 gr de viande de bœuf.

Une cuillère de miel mélangé avec du lait augmente de 4 fois la valeur nutritive de celui-ci.

A suivre

Résumé de la dernière activité

Pour la seconde fois, notre président à ouvert son atelier aux membres qui souhaitaient fabriquer du matériel apicole.

Une vingtaine de participants s'étaient inscrits, en ayant préalablement signalé leurs desiderata une quinzaine de jours plus tôt. De ce fait Pierre a pu préparer les matériaux. Les différents assemblages ont permis la réalisation de boîtes de visite et de partitions.

Un atelier de travail de la cire était également disponible, où l'on pouvait fondre la cire d'anciens cadres et réaliser des cires gaufrées.

Etant donné le succès rencontré on envisage une autre forme d'organisation afin d'éviter une perte de temps dans l'attente d'outils, d'aides et de conseils.

