



## 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 Falisolles.

Belgique-  
België  
P.P.- P.B.  
6220 Fleurus  
BC 23173  
D912111

ESCADRILLE B-2-Z-2  
FLEURS A 2H

PERIODIQUE BIMESTRIEL

2013

N°6 Décembre 2013

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

# LA PLANCHE D'ENVOL...

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

Le 14 décembre 19h, souper de Saint Ambroise  
chez notre président (Falisolles)

0.6 € Gratuit pour les membres

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

Froid et neige en décembre du blé à revendre.

Les jours entre Noël et les Rois indiquent le temps des douze mois.

Si le soir des Rois (6 janvier), beaucoup d'étoile tu vois, auras sécheresse en été et beaucoup d'œufs.

Prend garde à la Sainte Martine (30 janvier) car souvent l'hiver se mutine.



*Votre fidèle Fournisseur*

COMBUSTIBLES ■  
SABLES ■  
GRAVIERS ■

Rue Fernand Marchand 1 - 5020 FLAWINNE/NAMUR

**Tél. 081 73 71 42**

**[www.joassin.com](http://www.joassin.com)**

## La recette du mois Moules en matelote

### Ingrédients :

- 2 kg de moules
- 8 gr de sel
- 2 oignons
- du persil
- 2 cl de vin blanc
- 1 cuillère à café de miel
- 150 gr de champignons
- 60 gr de beurre
- 30 gr de farine
- le jus d'un demi citron
- des croutons de pain
- du laurier et du thym

### Préparation :

- Cuire à point dans une casserole couverte les oignons émincés, un peu d'eau, le vin, le miel, les épices et les moules
- Faire la sauce : champignons coupés passés au beurre et le jus de citron
- Enlever les écailles des moules
- Filtrer le jus de cuisson
- Terminer la sauce en ajoutant aux champignons la farine, le jus de cuisson, le poivre et le sel
- Ajouter les moules à la sauce et border le plat de croûtons frits au beurre

## 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  
ajflv10@gmail.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>

## Les multiples fonctions des haies

Les haies protègent à la fois la campagne et l'homme qui les habite. Les haies naturelles indigènes sont feuillues. Grâce à leur structure végétale et leur disposition en réseau, elles assurent de multiples fonctions physiques :

- les haies protègent le sol contre l'érosion éolienne
- les céréales sont abritées ; il n'y a pas de verse ; les rendements et la qualité sont supérieurs
- l'évaporation est diminuée au niveau du sol et des feuilles, surtout en période de grande chaleur. La formation de rosée matinale est favorisée
- les feuillages et branchages sont préservés des blessures occasionnées par les tempêtes. Les fruits restent sur les arbres jusqu'à maturité
- la pollinisation des plantes n'est pas troublée, les insectes pollinisateurs ne sont pas chassés par le vent
- les parasites sont moins disséminés par le vent
- les animaux d'élevage sont abrités des intempéries. Leur meilleure santé permet des rendements supérieurs
- les bâtiments abrités et isolés par les haies consomment moins d'énergie calorifique
- les haies contribuent à filtrer les gaz toxiques
- les haies seront d'un bon rapport si l'apiculteur a eu la bonne idée d'y planter des arbustes pollinifères et mellifères, tels que les saules et les noisetiers

Profitez de la saison pour en planter, sinon voici la façon de procéder pour bouturer ces arbustes :

Pour les saules : prélevez des boutures de 20 à 25 cm de longueur pourvues de 4 yeux sur des rameaux de la grosseur d'un crayon minimum. N'utilisez pas les extrémités des branches. Procédez à la coupe fin février et placez les boutures immédiatement en pépinière. Cultivez pendant un an avant la plantation définitive en automne.

Les plus grandes activités apicoles étaient situées en Basse-Egypte (régions du nord), une zone riche en cultures. L'abeille y fut même choisie comme symbole du pays. En Haute-Egypte, c'était plutôt une apiculture nomade qui était pratiquée.

L'apithérapie était pratiquée par les Egyptiens. Le miel entrait dans production de médicaments sur base de ses propriétés anti-bactériennes et anti-fongiques. Il était d'ailleurs l'ingrédient le plus utilisé dans les remèdes, tant en usage externe qu'en usage interne dans le traitement des douleurs d'estomac, de rétention urinaire et comme onguent pour peaux sèches. Il était également utilisé comme onguent pour les blessures et les brûlures, les irritations de la peau et les maladies des yeux. Un papyrus de 1600 av. J.C. indique que le miel était le seul ingrédient à appliquer après circoncision. Il décrit également un remède pour l'oreille constitué d'un tiers de miel et de 2 tiers d'huile. Dans un autre papyrus, on décrit des remèdes oraux où la proportion de miel va de 20 à 84%. Pour vos premiers pas en apithérapie, voyez les judicieux conseils de soins que nous a donnés Joseph lors de la dernière conférence du 12 octobre.

En l'absence de sucre, il servait également d'agent sucrant dans la fabrication du vin et la préparation de pains et gâteaux. Ceci est attesté par des hiéroglyphes datant de 3000 ans av. J.C.

La cire et la propolis servaient également : dans la momification, dans la construction de bateaux et comme agent liant dans les peintures.

Enfin, les pharaons utilisaient le miel au cours de la célébration de leur mariage. Cette coutume s'est transmise dans la culture gréco-romaine et jusqu'au Moyen-âge. Les jeunes mariés buvaient une boisson à base de miel durant le premier mois du mariage afin d'apporter joie et bonheur. Ceci a conduit à la «lune de miel».

## Une nouvelle rubrique

Pour parler de quoi ? De tout ce qui concerne abeille et apiculture évidemment : l'abeille dans le passé, l'abeille à travers les langues et les pays d'Europe et du monde, l'abeille dans les livres ...

Ce mois-ci nous parlerons de : « **Lune de miel** » **chez les Egyptiens**

### Lune de miel chez les Egyptiens

Depuis que l'homme s'est tenu debout, il s'est intéressé aux abeilles. La récolte et la consommation de miel remontent donc à la préhistoire. À cette époque, l'homme recueille le miel souvent en détruisant la colonie, comme l'atteste la peinture rupestre trouvée à la «cueva de la Araña», la grotte de l'Araignée, près de Valence en Espagne, vieille de six mille ans. On y voit une femme entourée d'abeilles et récoltant le miel en s'agrippant à une échelle de cordes. Le lien entre l'homme et l'abeille est donc très ancien.

Plus tard, avec la maîtrise des techniques d'enruchage, apparurent les premières fabrications de ruches artificielles, sans doute faites de troncs creusés ou d'écorce de liège mais on ne sait pas exactement quand la domestication de l'abeille a eu lieu.

Durant l'Antiquité, les Egyptiens avaient également découvert les abeilles et leurs produits. Les premières traces datent de 2400 av. J.C. Des représentations ont été mises au jour où l'on voit des scènes montrant l'extraction et la conservation du miel. Le miel était d'ailleurs offert en offrande aux dieux. Du miel, ils tiraient également une boisson fermentée: l'hydromel. Ils utilisaient la cire également.

Ils confectionnaient d'ailleurs des poteries ovoïdes afin d'accueillir et d'abriter des abeilles. Ces poteries étaient cassées au moment de la récolte et les colonies détruites. D'autres modèles étaient réalisés en osier tressé couvert d'argile. Ces derniers sont toujours utilisés et visibles de nos jours au Soudan.

Pour les noisetiers : prélevez les boutons sur des rameaux bien aoûtés de 20 cm environ. Choisissez des rameaux vigoureux de la grosseur d'un crayon un minimum. Piquez dans du sable et de la tourbe humide. Ou directement en place, dans une terre allégée de sable. Pendant la première année, maintenez le pied humide par des arrosages réguliers.

### Cotisation pour l'année 2014

L'Union Royale de Ruchers Wallons couvre par une assurance tous ses membres en règle de cotisation. Cette inscription doit être effectuée avant la mi-décembre afin qu'elle soit rentrée chez le secrétaire qui se charge de la faire parvenir à l'assurance avant le fin de l'année.

Outre une entraide entre apiculteurs, la cotisation vous fournit des revues, des fournitures aux meilleurs prix, vous permet d'assister aux conférences et aux écoles d'apiculture. Une assurance en responsabilité civile y est liée. Elle vous procure une protection juridique, une défense en justice et vous assure contre des dommages corporels et matériels.

Le numéro de compte est : BE22 350-4106035-47 Section de Fosses-la-Ville. La cotisation s'élève à 24€.

### Le coin du philosophe

Les hommes ont tout perfectionné, sauf les hommes.

L'homme est ainsi fait, qu'une fois un désir satisfait, il en cherche de suite un autre.

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

Les choses ne sont pas difficiles à faire, ce qui est difficile c'est de nous mettre en état de les faire.

## Souper de la Saint Ambroise du 14 décembre

Le 6 décembre est la fête des enfants sages... Pour les apiculteurs, il existe aussi un grand saint... Saint Ambroise.

La section de Fosses-la-ville a le plaisir d'inviter tous ses **membres et leur conjoint(e)** à fêter leur patron le 14 décembre 2013.

Le lieu de la réception est connu, c'est chez notre autre patron, pardon chez notre président, Pierre Debrichy, 39 rue François Dive à 5060 Falisolles à 19h.

Le menu ? Apéro, raclette et dessert. Les boissons ne sont pas comprises dans le prix.

Combien ? 15 € pour ce menu très alléchant.

Les réservations doivent se faire **absolument avant le 6 décembre**. Pour cela, il suffit de contacter Pierre Debrichy :

Par mail [pierre.debrichy@skynet.be](mailto:pierre.debrichy@skynet.be) ou par téléphone au 071/76.09.64 ou au 0478/52.16.82.

N'hésitez pas à nous rejoindre pour passer un agréable moment.

## Animation pour le repas de St Ambroise

Nous recherchons des photos relatives à l'apiculture pour animer notre repas de St Ambroise sous la forme d'une projection continue.

Ces photos peuvent être très diverses et de toutes origines : les vôtres, celles de vos abeilles, de votre rucher, de vieilles photos de la section en pleine activité, les cours, des photos scannées, des scènes amusantes, ... Plus il y en aura, mieux cela sera !

Nous vous demandons de les envoyer par mail à [didier.evrard@gmail.com](mailto:didier.evrard@gmail.com)

Si vous avez beaucoup de photos, nous vous suggérons d'utiliser le site gratuit [www.wetransfer.com](http://www.wetransfer.com) qui permet d'envoyer plusieurs centaines de fichiers en un bloc.

Voici le mode d'emploi :

- ouvrir le site [www.wetransfer.com](http://www.wetransfer.com)
- choisir les fichiers à ajouter (ici des photos) en les sélectionnant sur votre ordinateur, clé usb, disque dur externe,...
- indiquer l'email « ami » donc l'email destinataire : [didier.evrard@gmail.com](mailto:didier.evrard@gmail.com)
- indiquer votre email pour qu'on sache qui nous envoie les photos
- quand tout est sélectionné et complété, cliquer sur « transfert ».

Voilà, si tout est bien complété, les fichiers arriveront à bon port.

Merci pour vos envois.

## Résumé de la conférence du 12 octobre

Avec son agréable façon de développer les différents domaines des bienfaits du miel, Joseph Wouters nous a fait passer quelques moments savoureux tant par ses remarques inattendues, propres au personnage, que par ses nombreuses préparations culinaires que nous avons eu le plaisir d'apprécier : gaufres, pain d'épices, vinaigrette, gâteau, biscuits, ...

Il peut également vous fournir des recettes au miel. Il suffit de le contacter via son mail : [woutersjoseph@gmail.com](mailto:woutersjoseph@gmail.com)