



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
D912111

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

PERIODIQUE BIMESTRIEL

2014

N°3 Juin 2014

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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

Le 14 juin 14h, risques et piqûres en apiculture
par le Dr Piette à la ferme Malplaquée

0.6 €

Gratuit pour les membres

La recette du mois Noisetier au miel

Ingrédients :

200gr de farine - 200gr de noisettes décortiquées - 200gr de miel - 3 œufs entiers et 2 blancs d'œufs - 60gr de sucre semoule - 1dl d'huile d'olive - 1 pincée de sel.

Préparation :

Râper ou hacher finement les noisettes. Dans une terrine, mélanger les jaunes d'œufs, le miel et le sucre. Ajouter ensuite l'huile, les noisettes, la farine, le sel et les 5 blancs d'œufs battus en neige ferme.

Beurrer et fariner légèrement un moule à gâteau.

Verser la pâte et cuire environ 40 minutes à four moyen (200°C). Vérifier la cuisson du gâteau en le piquant avec une aiguille qui doit ressortir sèche.

Démouler chaud et placer le gâteau sur une grille.



Votre fidèle Fournisseur

COMBUSTIBLES ■
SABLES ■
GRAVIERS ■

Rue Fernand Marchand 1 - 5020 FLAWINNE/NAMUR

Tél. 081 73 71 42

www.joassin.com

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:

Mr JASSOGNE Luc
rue Val de Sambre, 25
5060 Sambreville
tél.: 071/76.05.11
luc_jassogne@hotmail.com

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>

Le châtaignier

Le châtaignier est un arbre à feuilles caduques de la famille des fagacées. Il produit des fruits : les châtaignes



C'est un arbre majestueux (25 à 35m) à longues branches et grandes feuilles caduques dentées qui peuvent aller jusqu'à 25cm de longueur sur 4 à 8cm de large.

Cet arbre fleurit de début juin à début août, les fleurs mâles répandent alors une forte odeur. On ramasse ses châtaignes à partir du mois d'octobre. La plante est monoïque : on trouve sur le même arbre des fleurs unisexuées, disposées en chatons dressés à la floraison, les mâles à la base des rameaux et femelles plus au sommet.

La bogue, involucre vert épineux, enveloppe les fruits. Elle correspond à une transformation des bractées. A l'intérieur de la bogue se trouvent les châtaignes, au nombre de 1 à 3, qui sont, au sens botanique, des fruits secs de tube akènes. Chacun de ces fruits est formé d'une coque mince et coriace contenant une graine. La coque est un péricarpe possédant les trois couches classiques de la paroi d'un fruit. La graine est enveloppée dans un tégument, une pellicule rougeâtre, astringente, qui pénètre dans les replis de l'amande, et qu'il faut retirer avant de consommer la châtaigne. Les variétés de châtaignes, dont le tégument de la graine ne cloisonne pas l'amande, sont appelées marrons.

Le fruit du châtaignier est bien une châtaigne, mais on l'appelle marron lorsqu'elle est de gros calibre et non cloisonnée. Les marrons glacés en confiserie, ou les marrons chauds grillés en hiver sont bien des châtaignes et non le fruit du marronnier.

Le coin du philosophe

Les politiciens sont les mêmes partout. Ils promettent de construire un pont, même s'il n'y a pas de fleuve.

En politique, pour estimer les hommes, on regarde moins à leurs vertus qu'à leurs opinions, et plus à leur influence qu'à leur moralité.

La politique est le seul métier qui se passe d'apprentissage, sans doute parce que les fautes en sont supportées par d'autres que par ceux qui les ont commises.

Les gouvernements périssent beaucoup plus par leurs fautes que par les attaques de leurs ennemis.

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

Pluie de juin, ruine au moulin.

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

Juillet sans orage, famine au village.

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

Non, ces traînées sont produites par des bulles d'air entourées de miel cristallisé. La cristallisation peut aussi faire apparaître une fine couche blanche sur les bords (à la surface, sur les bords ou au fond du pot). Ce phénomène n'a vraiment rien d'alarmant.

Tout le monde peut-il consommer du miel ?

Suite à plusieurs cas de botulisme chez des nourrissons aux USA, au Japon et en Italie, provoqués par la consommation de miel, il est déconseillé de donner du miel aux enfants de moins d'un an. Mieux vaut également éviter d'enduire les tétines avant un an afin de protéger les dents de l'acidité du sucre.

Les diabétiques doivent être encore plus prudents avec le miel qu'avec la confiture, car il provoque une augmentation plus rapide du taux de glucose dans le sang.

La pollution influence-t-elle la qualité du miel ?

Heureusement, très peu. Les pesticides font fuir les abeilles, ou les éliminent. On ne retrouve donc pas de trace de ces substances dans le miel. De même, on n'y décèle pratiquement aucune trace de métaux lourds ou de radioactivité.

Les fleurs mellifères 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 tanaïs, 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.

Il exige des sols siliceux ou décalcifiés et un climat doux et lumineux. Il craint le froid et les sols calcaires.

Le bois de châtaignier est un bois qui servait autrefois à la tonnellerie et en bois de mines.

Repoussant facilement après la coupe, il produit des tiges régulières et faciles d'emploi. Il est toujours utilisé en ébénisterie, en menuiserie et en charpente.

Le miel de châtaignier est caractérisé par sa couleur jaune foncé, son épaisse consistance, son odeur forte et piquante, sa saveur très relevée et peu agréable.

On attribue à ce miel des vertus antianémiques, il favorise la circulation sanguine et revitalise.

Bibliothèque

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

Quelques sélections :

Avril 2014 N°1012 :

- Trois priorités pour l'apiculture : les pesticides, les conflits d'intérêts et les OGM
- L'authenticité de la reine est la meilleure formule pour les indices de reproduction
- Les manipulations essentielles dans la ruche

Mai 2014 N° 1013 :

- Des abeilles mortes sous les tilleuls
- Un printemps apicole de qualité
- Des fourmis qui font concurrence aux abeilles
- L'évaluation correcte des effets des pesticides sur les abeilles, où en est-on ?

Atelier de menuiserie apicole

La réunion du 12 avril fut encore une réussite. De nombreux(euses) apiculteurs(trices) bien outillés(ées) et avec beaucoup d'énergie, ont réalisé des accessoires pour ruches. Nous avons découvert, dans l'atelier de notre Président, la partie réservée aux membres qui sera dorénavant accessible en dehors des jours de conférences. Pour toutes personnes intéressées, il faut s'adresser à Pierre Debrichy afin que celui-ci vous propose ses conditions.

Prochaine réunion

La section apicole de Fosses-La-Ville vous invite à une conférence extrêmement intéressante et utile sur les risques de l'apiculture et les piqûres en particulier.

Que faire en cas de choc anaphylactique ? Comment réagir ? Pourquoi notre corps réagit-il ?

Pour en savoir plus et surtout savoir comment se protéger, retrouvez-nous comme d'habitude au local de la Ferme Malplaquée (local des cours) le samedi 14 juin à 14 h.

Notre conférencier sera le Docteur Vincent Piette, pneumologue-allergologue et en plus élève de deuxième année en apiculture. C'est dire que le sujet est vraiment son domaine.

Nous vous attendons nombreux.

RAPPEL

Réception de la revue via internet

Afin que dans l'avenir, la petite revue soit directement envoyée par courriel et éviter ainsi des frais de courrier postal. Vous pouvez contacter didier.evrard@gmail.com. Cela vous permettra aussi de recevoir plus rapidement les informations.

Toutefois, il vous est loisible de continuer à recevoir la revue par la poste

Le miel et ses particularités Miel liquide ou miel solide ?

Cela dépend avant tout des sucres utilisés. Plus il y a de fructose, plus le miel reste liquide. Certaines plantes, comme les acacias, sont plus riches en fructose. Par contre le miel de colza à une forte teneur en glucose et de ce fait il sera plus solide. Notons que le miel liquide n'est à priori ni meilleur ni plus naturel que le miel solide.

Miel blanc, miel jaune, miel brun ?

Le nectar des fleurs contient des pigments qui influencent la couleur du miel. Le miel de colza est très clair, celui de pissenlit est jaune. Les saisons ont aussi leur importance : le miel du printemps est plus clair que le miel d'été car, durant ces mois chauds, les fleurs contiennent plus de pigments. Lorsqu'il est chauffé et lorsqu'il vieillit, le miel a également tendance à devenir plus foncé.

Le goût du miel s'altère-t-il ?

La saveur du miel est influencée par son origine végétale, par le climat, par le temps et par les traitements qu'il a subis. En Belgique, le miel de printemps est plus doux que le miel d'été (plus piquant et au goût plus prononcé). Le miel importé, en revanche, a normalement une saveur invariable : les importateurs mélangent des miels d'origines différentes, précisément afin de préserver une couleur et un goût constant.

Comment conserver le miel ?

La température de conservation idéale se situe entre 12 et 15°C. C'est à la cave qu'on a le plus de chances de le trouver. De plus, le pot doit être fermé hermétiquement pour éviter qu'un peu d'humidité y pénètre et que le miel se mette à fermenter.

Normalement, il ne faut pas le conserver plus d'un an. Le miel vieilli ne présente pas de danger, mais il perd de sa saveur.

Traînée blanches sur le miel : un signe de pourrissement ?