



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.



Votre fidèle Fournisseur

COMBUSTIBLES ■
SABLES ■
GRAVIERS ■

Rue Fernand Marchand 1 - 5020 FLAWINNE/NAMUR

Tél. 081 73 71 42

www.joassin.com

Editeur responsable
DEBRICHY Pierre
rue François Dive, 39
5060 Falisolle.

Belgique-
België

P.P.- P.B.

6220 Fleurus

BC 23173

P912111

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

PERIODIQUE

BIMESTRIEL

2014

N°5 Octobre 2014

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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

Le 11 octobre à 14h, à la ferme Malplaquée,
François Colard nous parlera d'Apiculture et
Agriculture ou comment réconcilier une partie
avec son tout

0.6 €

Gratuit pour les membres

- Enduisez la pintade avec le miel
- Terminez la cuisson en arrosant de temps en temps la pintade avec le jus de cuisson
- A la fin de la cuisson, sortez les plats du four
- Retirez la pintade, les tranches d'orange et les quartiers de clémentines
- Déglacez le plat avec le vinaigre de xérès en grattant bien pour exprimer les sucs
- Découpez la pintade, disposez les morceaux dans les assiettes, recouvrez avec les oranges et clémentines entourés des pommes de terre
- Nappez de sucre et servez chaud

Le coin du philosophe

Les lois sont comme les proverbes, on en trouve toujours qui justifie la violation de l'autre.

Henri Maret

Rien ne renforce plus l'amitié entre deux hommes que lorsque chacun des deux considère qu'il est supérieur à l'autre.

Honoré de Balzac

Quelqu'un s'assoit à l'ombre aujourd'hui parce que quelqu'un d'autre a planté un arbre il y a longtemps.

Warren

Il y a quelque chose d'épatant avec les égoïstes, ils ne parlent jamais des autres.

Harper

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

S'il pleut à la Saint Denis (9 octobre), l'hiver sera humide et sans glace.

A la Saint Crépin (25 octobre), les mouches voient leur fin.

Autant d'heures de soleil à la Toussaint, autant de semaines à souffler dans ses mains.

La neige de Saint André (30 novembre), menace cent jours de durer.

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

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

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

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

Bibliothécaire:

Mr COLARD François
rue Grand Faux, 14
5190 Spy
GSM: 0473/55 06 52
francois.colard@belgacom.net

Secrétaire:

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

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

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

Site WEB :

<http://www.laplanchedenvol.be>

Le sucre dans l'alimentation de l'abeille

Le sucre n'étant pas comme le miel, un aliment complet, sa valeur nutritive ne peut être équivalente à celle de ce dernier et c'est pourquoi l'abeille élevée exclusivement au sucre n'est ni robuste, ni aussi endurante au travail que celle élevée au miel. Il ne faut pourtant pas exagérer la défektivité de cet aliment, ni se figurer par exemple que le travail des butineuses, normalement élevées au nid, soit susceptible de fléchir du fait, qu'elles consommeraient du sucre passagèrement, mais il n'en serait pas de même si à défaut de récolte printanière, on faisait élever exclusivement avec du sucre, la majeure partie du couvain, pour permettre aux colonies d'atteindre leur complet développement. Sa substance étant insuffisante et l'évolution des œufs et des larves s'opérant exclusivement sous l'action des vivres consommés par les nourritures, le sang des larves s'appauvrit et l'on obtient que des abeilles et bourdons plus ou moins anémiés.

Effets de produits utilisés pour lutter contre varroa sur la santé des reines

Apistan : (fluvalinate) : problème d'ovoposition, diminution du poids de la reine. Peu d'élevage de reines, impact sur l'appareil sexuel.

Coumaphos : accumulation dans la cire, mortalité des reines. Faible poids de la ruche, faible nombre d'ovéroies. Les reines ont été élevées dans des nucléis d'accouplement (2000 abeilles). Résultat ; les reines en milieu non traité disposaient de trois fois plus de sperme que leurs homologues en milieu contaminé. La différence se retrouve aussi en termes de viabilité : 80% de viabilité du sperme, contre 60% en milieu contaminé. Conclusion : pour compenser la perte de viabilité du sperme les reines augmentent les accouplements. Les effets de ces produits testés sur ruchettes avec 4 colonies composées de 7000 ouvrières sur 5 cadres. Bilan : sur les 40 colonies testées 5 étaient encore vivantes en mars de l'année suivante.

La recette du mois Pintade fermière aux agrumes et au miel

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pintade de 1,5 kg environ
- 2 petits- suisses
- 3 clémentines, 2 oranges, 8 pommes de terre à chair ferme (bintje)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de xérès
- 3 cuillères à soupe de miel de forêt
- Sel et poivre

Préparation des ingrédients :

- Préchauffez le four à 210°C
- Lavez et prélevez les zestes des oranges
- Coupez les oranges en tranches
- Pelez les clémentines et récupérez les quartiers
- Chauffez légèrement le miel pour le liquéfier
- Dans un bol, mélangez les petits suisses et les zestes d'orange, poivrez
- Lavez les pommes de terre, coupez-les en 2 dans la longueur, et entaillez la surface en formant des croisillons et huilez
- Mettez dans un plat allant au four

Préparation :

- Farcissez la pintade avec le mélange petits suisses et zestes d'orange
- Cousez l'ouverture avec du fil de cuisine
- Mettez la pintade dans un plat allant au four et enfournez
- Laissez cuire 20 mn en arrosant fréquemment avec le jus de cuisson
- Au bout de 20 mn, ajoutez les tranches d'oranges et les quartiers de clémentines
- Ajoutez 6 cl d'eau

Bibliothèque

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

Quelques sélections :

Juillet-août 2014 N°1015

- Un unique gène (responsable du développement des pattes et des ailes) sépare la reine des ouvrières
- La peur des prédateurs éloigne les abeilles des bonnes sources de butinage
- L'exposition aux pesticides aboutit à donner des ouvrières plus petites
- Le cérificateur solaire
- Le léchage des cadres de hausse
- Les thym
- Le miel de sapin
- Evaluation intégrée mondiale sur les pesticides systémiques

Septembre 2014 N°1016

- La production de miel en rayon dans l'Egypte ancienne
- Une vue sur : le nourrissage, le traitement, regroupement des colonies, les partitions
- Les miellats
- Breveter les gènes - les défis de la politique européenne
- Une invention particulière contre le frelon asiatique
- Faut-il favoriser l'abeille en ville et dans les écosystèmes naturels ?
- La plante du mois - le colchique d'automne

La fleur mellifère du mois Solidage Verge d'or.

C'est une plante vivace, très connue et courante dans les anciens jardins et dans les fermes. La plante est vigoureuse. Fleurit d'août à octobre en présentant de petites fleurs jaunes sous formes de grappes (panicules) à l'arrière-saison, très utiles aux abeilles pour compléter les provisions d'hiver. Le goût du miel se situe à mi-chemin entre le celui du miel de trèfle et celui du miel de sarrasin. Comme c'est le cas pour tous les types de miel, il concentre une partie des principes actifs de la plante et peut donc jouer un rôle non négligeable dans l'organisme. La Verge d'or est réputée pour avoir des vertus médicinales, utilisée pour les rhumes, affections pulmonaires, affections rénales, considérée comme stimulante, sudorifique, tonique apéritive et pectorale.



Culture : au printemps ou en automne, dans un sol bien drainé fertile et ensoleillé, replanter des divisions de sections.

Principales fleurs mellifères de saison

Trèfles blanc, moutarde des champs, solidage, lierre grim pant, aster, callune, bruyère, angélique, caryoptéris, mélilot, sédum spectaculaire, chicorée, centauree, circe, myosotis, coucou blanc.

Prochaine réunion

Le samedi 11 octobre à 14 h dans le local traditionnel des réunions chez Monsieur Roberti, ferme de Malplaquée à Sart-Saint-Laurent, François COLARD vous présentera une conférence sur l' « Apiculture et Agriculture ou comment réconcilier une partie avec son tout »

Dans le but de sensibiliser des personnes intéressées par l'apiculture, voici la formule d'invitation qui sera présentée dans les multimédias :

Un jour dans la vareuse d'un apiculteur

Qui n'a jamais voulu percer le secret d'une ruche, savoir ce qu'il se passait à l'intérieur, connaître le langage des abeilles, découvrir l'origine du miel, ... ?

La section apicole de Fosses-La-Ville vous propose de satisfaire votre curiosité. En effet, le 26 octobre elle vous permettra de revêtir les habits d'un apiculteur et de découvrir par vous-même tous les mystères d'une ruche et de ses habitants durant toute une après-midi.

A cette occasion, quatre ateliers vous seront proposés :

- Atelier n° 1 : présentation du métier d'apiculteur et du programme des cours pour l'année 2015.
- Atelier n° 2 : découverte du matériel de base indispensable à chaque apiculteur.
- Atelier n° 3 : visite d'une ruche. Les vêtements de protection seront mis à disposition des visiteurs. Il est recommandé de prendre des bottes.
- Atelier n° 4 : dégustation de miels et questions/réponses.

Les inscriptions sont obligatoires pour nous permettre de vous recevoir dans les meilleures conditions.

Infos pratiques :

Quand : Le dimanche 26 octobre de 14 h à 18 h.

Lieu : Ferme de Malplaquée entrée par la rue du Bijard Sart-Saint-Laurent.

Prix : 10 € par personne et un cadeau- souvenir vous sera offert à la fin de l'après-midi.

Inscriptions : pour le 19 octobre au plus tard. S'inscrire par mail ou via le site internet :

Site : www.laplanchedenvol.be

email : pierre.debrichy@skynet.be

Matériel à apporter : prévoir une paire de bottes.

Concerne la réception de la revue

Notre petite revue peut vous parvenir par courriel et éviter ainsi des frais de courrier postal. Vous pouvez contacter didier.evrard@gmail.com en lui fournissant votre adresse mail. Cela vous permettra aussi de recevoir d'autres informations à tous moments, ainsi que d'apprécier les photos en couleur, au lieu d'un noir et blanc photocopiées sur le format papier.

Toutefois, il vous est, bien sûr, loisible de continuer à recevoir la revue bimestrielle par la poste.