



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°6 Décembre 2014

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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

Le 13 décembre à 18h30, souper de la
Saint Ambroise chez Pierre Debrichy

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

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 coin du philosophe

Il n'y a personne qui soit née sous une mauvaise étoile,
il n'y a que des gens qui ne savent pas regarder le
ciel.

On devrait toujours être amoureux. C'est la raison pour
laquelle on ne devrait jamais se marier.

J'ai un truc pour se souvenir de la date de
l'anniversaire de votre femme : il suffit de l'oublier
une fois.

Si tu donnes un poisson à un homme, il se nourrira une
fois. Si tu lui apprends à pêcher il se nourrira toute
sa vie.

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

Le jour de la Saint Nicolas décembre est le moins froid.

Quand Noël tombe un jeudi, charrette et bœufs tu peux
vendre.

Soleil au jour de Saint Hilaire, rentre du bois pour ton
hiver.

A la Saint Vincent, tout gèle ou tout fend, l'hiver se
reprend ou se rompt les dents.

La recette du mois Moules en matelote

Ingrédients :

- 2 kg de moule,
- 8 gr de sel,
- 2 oignons,
- du persil,
- 2 dl 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 : champignon coupés passer 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 croutons frits au beurre

Cotisation pour l'année 2015

L'Union Royale des 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 de l'U.R.R.W. qui se charge de les faire parvenir à l'assurance avant de la fin de l'année. Passé le premier janvier les inscriptions ne seront plus prises en compte.

Outre une entraide entre apiculteurs, la cotisation vous fournit les 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 pour un montant de plusieurs milliers d'euros. Ne vous exposez pas par négligence à d'insurmontables difficultés

La cotisation pour l'année sera de **25€**. Cette somme est à verser au numéro de compte de votre section **BE22-350-4106035-47** sous la dénomination Union Royale des Ruchers Wallons de Fosses-la-Ville

Merci de votre attention

Atelier de menuiserie

Pour rappel, il vous est loisible d'utiliser les machines de menuiserie pour effectuer des travaux relatifs au matériel apicole. Si vous souhaitez profiter de cette activité, vous devez m'en faire part, de préférence, par mail, afin que je puisse vous informer des activités prévues. N'hésitez pas à me contacter pour avoir de plus amples renseignements.

Pierre DEBRICHY
Président de la section apicole de Fosses-la-Ville
GSM 0478/521 682 Tel 071/ 76 09 64
Rue François Dive, 39
5060 Falisolle

L'hellébore

Hellébore : Helleborus. Famille des Reconnuculacées.

Le genre Helleborus compte vingt espèces provenant toutes des pays méditerranéens. L'hellébore est tout à fait rustique et fleurit en hiver (Rose de Noël) ou au début du printemps.

Culture : plantez l'hellébore à mi ombre et protégée dans une terre bien drainée et profondément travaillée qui doit également être bien fertile. Ensuite vous ne vous en occupez plus pendant des années.

Multipliation : divisez les touffes au printemps, après la floraison. On peut également faire des semis, si l'on a de la patience. Semez en septembre - octobre en caissette. Recouvrir de 4 cm de terreau. Ombrager, tenir humide jusqu'à la levée. Celle-ci est lente (1,5 mois et très capricieuse. Repiquer en pépinière au printemps suivant. En octobre mettre en place au jardin à 40 cm.



Souper et conférence du 13 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 13 décembre 2014.

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 18h30.

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 7 décembre**. Pour cela, il suffit de contacter Pierre Debrichy :

pierre.debrichy@skynet.be

Tél. : [071/760964](tel:071760964) ou GSM : [0478/521682](tel:0478521682)

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

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.