

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

Belgique-
België

P.P.- P.B.

6220 Fleurus

BC 23173

P912111

ESCADRILLE D-2-Z-2
FLEURS A 2H

PERIODIQUE BIMESTRIEL

2017

N°6 décembre 2017

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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

Repas de saint-Ambroise à Auvélais le 16 décembre
à 18 h 30, pavillon Butacide

0.6 €

Gratuit pour les membres

Bibliothèque

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

Quelques sélections

Octobre 2017 N° 1050

- Les abeilles ont une vision plus nette que ce que nous pensions
- Du glyphosate trouvé dans différents aliments
- A propos des plantes mellifères et des jachères apicoles
- Interventions d'automne au rucher
- Evaluation scientifique du risque pesticide chez l'abeille

Novembre 2017 N° 1051

- De nouvelles informations concernant les effets des néonicotinoïdes sur les abeilles
- Les travaux du mois de novembre
- Non au sulfoxaflor, tueur d'abeilles
- Etude pan-européenne en plein champs sur les néonicotinoïdes
- Comment bien hiverner ses colonies

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

- Jour de l'Immaculée, ne passe jamais sans gelée (8 décembre).
- Au vingt de Noël, les jours rallongent d'un pas d'hirondelle.
- À la Saint-Sébastien, l'hiver reprend ou se casse les dents (20 janvier).
- Autant de bonnes journées en janvier, autant de mauvaises en mai.

Adresses utiles

La planche d'envol ASBL - Fosses-la-Ville

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 Frédéric GOFFIN
rue de la Vignette, 4
5150 Floreffe
tél.: 081/44.03.20
info@majelo.be
Compte : BE09-3630-6387-6257
La planche d'envol ASBL
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

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:

Mme NELIS Patricia
GSM : 0494/42.19.08
p-nelis@hotmail.com

Gestionnaires du site web:

Mr EVRARD Didier
rue du Bout, 8
5070 Vitrival
GSM : 0496 18 65 28
didier.evrard@gmail.com
<http://www.rucherdulouat.be>

Site WEB :

<http://www.laplanchedenvol.be>

Saint Ambroise

La fête de notre saint patron approche à tire d'ailes. Aussi permettez-nous de vous rappeler que nous le fêterons le samedi 16 décembre en la Salle Pavillon Butacide, place de la Sarthe à Auvelais.

La Salle Butacide se trouve au 8 de la rue François Sarteel.

Rendez-vous à 18 h 30 !

Vous pouvez effectuer la réservation par paiement (25 euros/ personne) sur le compte de l'ASBL La Planche d'Envol, BE09 3630 6387 6257 au plus tard le 10 décembre et/ou par mail à pierre.debrichy@skynet.be ou encore par téléphone au 0478 521682.

Cotisation pour 2018

Nous approchons déjà de la fin de l'année. Il est temps de penser à renouveler votre abonnement à la revue et par la même occasion vous mettre à couvert par l'assurance qui vous permet de vous livrer à votre hobby avec quiétude et sérénité.

La somme de 30€ est à verser au numéro de compte BE09 3630 6387 6257 de « la planche d'envol Fosses-la-Ville ».

La recette du mois Magret de canard au miel

Ingrédients (4 personnes) :

- Sel et poivre
- 3 c à c de vinaigre balsamique
- 3 c à s de miel 'mille fleurs' ou autre
- 2 magrets de canard gras

Préparation :

Inciser les magrets côté peau en quadrillage sans couper la viande.

Cuire les magrets à feu vif dans une cocotte en fonte, en commençant par le côté peau. Le temps de cuisson dépend du fait qu'on aime la viande plus ou moins saignante. Compter environ 5 mn de chaque côté.

Retirer régulièrement la graisse en cours de cuisson.

Réserver les magrets au chaud (au four, couverts par une feuille d'aluminium).

Déglicer la cocotte avec le miel et le vinaigre balsamique (une cuillère à café de vinaigre pour une cuillère à soupe de miel). Ne pas faire bouillir, la préparation tournerait au caramel. Bien poivrer.

Mettre la sauce dans une saucière.

Comme accompagnement, des petits navets glacés (cuits à l'eau puis passés au beurre avec un peu de sucre).

En 1483, la Compagnie obtint une Charte Royale l'autorisant à superviser le métier de Chandelier et à punir les fraudeurs, la punition consistant en la saisie de la cire par la Compagnie. Au Moyen-Age l'usage de la cire était répandu parmi les médecins arabes pour diverses guérisons. Ainsi Aboulcassis (950-1013), un Spécialiste des fractures, recommandait un emplâtre avec de la cire et de l'huile qu'on pétrit avec du blanc d'œuf jusqu'à obtenir une consistance moyenne.

L'Eglise catholique exigeant que les cierges soient en cire pure, cela conduisit à l'introduction d'abeilles à Porto-Rico par les premiers prêtres venus avec les Conquistadors. Les descendantes naines de ces abeilles vivent toujours dans l'île.

Le coin du philosophe

Quand la chance frappe à leur porte, bien des gens ne font que se plaindre du bruit.

Trop de fleurs s'épanouissent sans être vues.

Le bonheur et la santé consistent à avoir toujours quelque chose à faire, quelqu'un à aimer, quelque chose à espérer.

Un seul mensonge parmi les vérités voilà qui les fait suspecter toutes.

Pour mieux connaître Saint Ambroise

Saint Ambroise

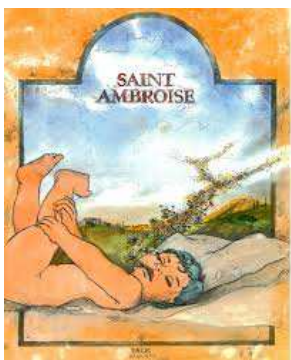


Tous les Saints de la Chrétienté eurent leur modèle dans l'ancienne mythologie. Ainsi Zeus, le Dieu des Dieux, était le protecteur des abeilles, avec l'épithète Essenos, Roi des abeilles. En gratitude pour l'avoir nourri de leur miel, il leur enleva le sexe, afin qu'elles ne perdent pas leur temps aux jeux de l'amour, mais qu'elles fertilisent les fleurs, construisent des cellules et produisent du miel pour les Dieux. En récompense de leurs bons services, il les décora d'une bande jaune autour de l'abdomen.

Dans toutes les mythologies, nordiques, hindoues, égyptiennes et slaves, d'importantes divinités furent les protecteurs des abeilles. Le peuple priait devant leurs images afin qu'elles lui accordent la bénédiction d'une récolte de miel. Selon la légende hindoue, après que la terre fut dévastée par la tempête et le déluge, la Mère divine cacha une abeille sous sa robe, et c'est de celle-ci que descendent nos abeilles. Les slaves offrent le premier essaim à leur Dieu des ruches dont ils sculptèrent l'image dans les arbres des forêts.

Revenons à St Ambroise qui fut honoré dans toute la chrétienté comme le St patron de l'apiculture. La vie de cet homme extraordinaire est étroitement liée aux abeilles. Son nom est dérivé de abrosia ou ambrosia, un mot grec signifiant immortel. Selon les anciens grecs, c'était une substance à base de miel, servant de nourriture aux Dieux et qui leur procurait l'immortalité. Les poètes anciens pensent que c'était un aliment solide, l'opposant au nectar un breuvage.





Né à Trèves en l'an 340, St Ambroise fut le fils d'un Préfet des Gaules. Selon la légende étant petit, un essaim d'abeilles se posa sur son berceau et déposa du miel sur les lèvres du petit, les abeilles entrant et sortant de sa bouche sans la piquer. Puis l'essaim disparu haut dans le ciel. La belle peinture de Masolino à Rome dépeint la scène. Le père étonné du miracle prédit que son fils sera plus tard un saint.

Le jeune Ambroise, après avoir poursuivi avec succès ses études à Rome, devint Préfet du Piémont et de Gènes, avec résidence à Milan. Lorsque mourut l'évêque de cette ville, sa succession fut fortement disputée et une révolte éclata. Ambroise apparut et avec son éloquence apaisa la révolte. Une voix d'enfant s'exclama, selon la légende « Ambroise sera l'évêque ». la foule y vit un signe du ciel et lui demanda d'assumer l'office. Il répliqua que bien qu'étant chrétien, il ne pourrait accepter, n'étant pas baptisé, usage répandu à l'époque mais l'Empereur, suivant le souhait du peuple, le fit baptiser en l'espace d'une semaine et le consacra évêque de Milan. Depuis ce moment il fut considéré comme le patron de cette cité.

Ambroise plaça le pouvoir de l'église au-dessus des autorités des souverains séculiers. Lorsque l'empereur Théodosius, le dernier grand empereur de Rome, fit massacrer 7000 hommes, femmes et enfants, pour venger un mauvais traitement à l'un de ses officiers, St Ambroise refusa les sacrements de l'Eglise à cet homme aux mains tachées de sang, ce fut en fait une excommunication. Plusieurs peintures représentent St Ambroise debout devant les portes closes de l'église, refusant l'entrée à l'Empereur suppliant à genoux, avertissant celui-ci qu'il ne pourrait entrer dans le sanctuaire qu'en passant sur son corps.

Que les apiculteurs se souviennent de lui et donnent son nom à leur enfants Ambroise, ou encore Ambroisine ou Ambroisette.

Variations sur le thème cire

Un peu d'histoire

Qui ne se souvient de Icare tombé dans la mer, vu que ses ailes de plumes fixées avec de la cire d'abeilles se détachèrent, la cire fondant au soleil. Pline l'ancien a décrit la préparation de cire blanche grâce au blanchiment de la cire jaune à l'air, en la faisant bouillir dans l'eau de mer. Il parle de la cire de l'île de Crète et aussi de cires contenant de la propolis, ainsi que de cires provenant de plantes médicinales aux vertus spéciales. Illicite encore le cas de cire dans du bouillon mangé par des patients souffrant de dysenterie, de cire considérée comme un adoucissant de la peau et pour guérir des plaies. Virgile écrivit au sujet de la flûte de Pan qu'elle fut confectionnée avec des morceaux de roseaux maintenus avec de la cire d'abeilles. On écrit sur des tablettes de bois recouvertes de cire, note Homère. Les Romains honoraires certains magistrats et membres distingués de la Société en faisant faire leurs profits en cire ; à la même époque, on fit des masques mortuaires avec de la cire.

Les Egyptiens de l'Antiquité utilisèrent des figures de déités en cire dans les cérémonies funéraires pour les placer dans les tombeaux. Hérodote rapporte que les Perses enduisaient de cire les corps des défunts notables. Les Assyriens firent de même puis plongèrent les corps dans du miel. Certaines taxes furent payées en cire. En 181 avant J-C, les Romains vainquirent les Corses en leur imposèrent une taxe de 100 mille livres de cire, chiffre doublé deux ans plus tard.

Dans l'Europe médiévale, on paya taxes et tribus en cire. Ainsi en 1330, des fermiers français durent payer une taxe de 2 livres de cire chaque année. En 1632, un Monastère de France exigea une remise annuelle de 600 livres de cire pour les propriétés louées. En 1371, fut présentée une pétition à la Compagnie des Marchands de la Corporation la plus ancienne d'Angleterre.