

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

Belgique-België
P.P.- P.B.
6220 Fleurus
BC 23173
P912111

Adresses utiles

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

Président:
Mr DEBRICHY Pierre
rue François Dive, 39
5060 Falisolles
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
ajflv@hotmail.com

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

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

Secrétaire:
Mme DOUMONT Françoise
rue Gustave Boccart, 10
5070 Sart-Saint-Laurent
tél.: 071/71.39.94
laursim@skynet.be

Gestionnaires du site web:
Mr EVRARD Didier
rue du Louât, 15
6240 Farciennes
GSM: 0496 18 65 28
didier.evrard@gmail.com

Président d'honneur:
Mr BARTHELEMY Claude
rue de Vitriaval, 34
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.31.54

&
Mr LORANT Nicolas
avenue Charles-Quint, 8
5600 Philippeville
tél.: 071/66 75 87
lorant.nicolas@scarlet.be

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>

PERIODIQUE BIMESTRIEL
ESCADRILLE D-2-Z-2

2013
N°4 Août 2013

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

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

Le 10 août 14h, à la ferme Malplaquée
Traitement des ruches et collation

0.6 € Gratuit pour les membres

Prochaine réunion le samedi 10 août à 14h à Sart-Saint-Laurent, ferme Malplaquée.

Au programme : Bilan de l'année apicole, démonstration du traitement des ruches à la cire micro cristalline, et la petite collation traditionnelle du mois d'août.

Résumé de la conférence du 8 juin 2013

Monsieur Robert Lequeux nous a reçus dans un bâtiment uniquement réservé au travail du miel et activités en relation avec l'apiculture en général.

Tous les appareils sont disposés pour permettre des manipulations logiques dans de larges espaces vitrés, avec du matériel de professionnel indispensable à sa forte production.

On remarque tout au long du parcours le soin apporté à l'ensemble des installations, aux normes de l'AFCA. A l'arrière des locaux se trouvent quelques dizaines de ruches et ruchettes en vue d'interventions dans l'exploitation surtout axée sur la transhumance.

La deuxième partie de la réunion concernait l'éternel problème de l'essaimage avec ses manifestations classiques : perte de phéromone, arrêt de production, cellules royales, manque de place,..., avec les tentatives pour limiter le phénomène et la récupération, en clipant la reine, en détruisant les cellules royales, en élargissant, en plaçant une grille à reine en fond, en installant une ruchette piège, en ...

N'oublions surtout pas le cidre offert pendant la réunion. Il faut aussi noter que Monsieur Lequeux peut vous fournir en pollen, gelée royale et propolis.

Curiosités

Notre ami Raoul possède un manuscrit daté de 1935, intitulé « Le miel pur d'abeilles ».

En voici quelques extraits - suite

Ce que disent les médecins.

M. le Docteur Pol Demade a écrit : »le miel est, à notre avis, une ressource thérapeutique dans les affections des voies digestives et spécialement dans certaines formes de gastrites et entérites. Nos malades de l'estomac et de l'intestin se trouvent bien de l'usage du miel qui acquiert, dans beaucoup de cas, la valeur d'une médication de premier ordre. Dans toutes irritations, inflammations ou lésions des voies digestives, la prescription du sucre et l'usage du miel s'imposent».

Dans sa revue « Le jardin de la Santé », il ajoute : dans l'ordre des valeurs, le miel est la première de toutes les matières sucrées. Il n'y a rien au-dessus de lui.

Le Docteur Bastin, ancien chef de clinique médicale écrivait : « très souvent, je prescris le miel, soit pur, soit associé çà un véhicule quelconque et chaque fois, le résultat se montre favorable et encourageant ». Il relate la guérison par le miel d'un enfant de 11 mois atteint d'entérite diarrhéique.

Le Docteur Jonniaux de Mont-sur-Marchienne écrit dans la « Vie Rurale » : le rendement en vigueur et santé avec le miel est supérieur à celui des autres produits sucrés. Il considère le miel comme un aliment hygiénique pour les enfants qui étudient (à cause du phosphore assimilable qu'il renferme) et pour combattre le danger des infections ainsi que celui de la deuxième dentition (calcium).

Le même docteur écrit dans l'Apiculture belge : arrière les soi-disant formules fortifiantes ou aliments à préparations chimiques ! Pour la croissance et le développement de l'enfant, employez le miel, aliment complet, plein de vie, renfermant tant de principes vitaux.

Le Docteur G. Smiles observe que le traitant par le miel, la laryngite, les inflammations intestinales, etc..., on obtient beaucoup de guérisons et que beaucoup de malades souffrant de lythiase rhénale se sentent considérablement soulagés après quelques temps de traitement par le miel.

Le Docteur R. Fielding Ould ne connaît aucune nourriture de plus grande valeur que le miel, depuis des années, il a lutté pour augmenter sa consommation. Se basant sur des années d'expérience, il recommande chaleureusement un usage plus généreux de miel et de rhum dans chaque famille.

Le Docteur Zeiss dit : le miel, pour de nombreuses raisons, doit être l'auxiliaire des ménagères. Il est le produit sanitaire populaire par excellence. Celui qui se rend compte de sa valeur réelle ne le trouvera pas cher, mais en réalité bon marché.

Le Docteur Carton dit : le sucre contenu dans les végétaux et les fruits crus est un aliment vivant, le sucre industriel au contraire est un aliment mort. Il est persuadé que des 80 000 enfants de un jour à un an que la France perd chaque année, plus de la moitié meurent victimes du sucre qu'on ajoute à leurs biberons et qui cause des entérites, diarrhées, etc.

Et cent autres témoignages que nous ne pouvons citer faute de place.

D'ailleurs, les médecins prescrivent encore journellement des remèdes à base de plantes médicinales, or le nectar butiné sur les fleurs les plus diverses en est toujours le reflet et décuple leurs propriétés et leurs vertus, il est un extrait végétal puissamment concentré des principes actifs contenus dans les plantes.

Parents ne refusez pas à vos enfants cette nourriture délicieuse qui les fortifie, les préserve de nombreuses maladies et leur procure le meilleur de tous les dons : **la santé.**

La fleur du mois Lavandula

Lavande : famille des labiées. Il y a des dizaines d'espèces de lavande. Ce sont toutes des buissons rustiques à feuillage persistant. Dix espèces environ. Sous-arbrisseau vivace de 0,20 à 0,60cm de hauteur, avec des rameaux florifères à épis. Les fleurs bleu violet sont très odorantes et attirantes pour l'abeille qui transformera le nectar en un miel doré à parfum délicat. La fleur s'épanouit de juillet à août, parfois jusqu'en septembre.

Exposition de préférence ensoleillée avec un sol sain, calcaire avec un peu d'acidité.

La lavande convient très bien aux bordures de sentiers et de clôtures sous formes de haies basses

Culture : prélevez des rameaux de 10cm sur des pousses vigoureuses semi-aoûtées dans un terreau sableux et les hiverner sous châssis froids. Plantez les pousses au printemps dans un sol bien drainé. On peut également les semer d'avril à juin en pépinière et on les repique en automne ou au printemps suivant.



La recette du mois

Gâteau de riz, coulis de fraises et de framboises

Ingrédients : 250g de fraises, 200g de riz rond, 1 litre de lait, 4 œufs, 20cl de crème liquide, 50g de beurre, 100g de sucre, 5cl de miel liquide, kirsch, vanille, jus de citron, sel.

Temps de préparation : 30min

Temps de cuisson : 1 heure

Préparation :

Porter à ébullition le lait avec la crème, une pincée de sel, une gousse de vanille fendue en deux. Verser le riz et le laisser cuire jusqu'à absorption complète de tout le lait.

Retirer la vanille, incorporer les deux tiers du sucre, le beurre, les jaunes d'œufs, ajouter un soupçon de kirsch.

Monter les blancs d'œufs en neige avec le reste du sucre. Incorporer le tout au riz.

Verser cette préparation dans des moules individuels préalablement enduits de beurre. Faire cuire au four pendant une demi-heure. Laisser refroidir totalement avant de démouler les gâteaux de riz. Les présenter sur des assiettes à dessert avec quelques fruits frais.

Mixer le reste des fraises et des framboises avec le miel et le jus de citron. Verser ce coulis tout autour des gâteaux de riz. Servir frais.

Fleurs mellifères de saison

Ronce, trèfle blanc, symphorine, bourrache, angélique, épilobe, berce, eupatoire, phacélie, campanule gantelée, trèfle hybride, réséda, chicorée, circe, cosmos, bardane, mauve, menthe sarrasin, sauge, sopore, joubarde, soleil vivace, sédum, pissenlit, aster, pyrètre, mellilot

Le coin du philosophe

C'est toujours le gouvernement précédent qui est responsable des mœurs du suivant, en tant qu'un gouvernement puisse être responsable de quoi que ce soit.

Baudelaire

Avoir les yeux fermés ne veut pas dire que l'on ne voit pas, ni les avoir ouverts qu'on voit.

Corby

On parle toujours mal quand on n'a rien à dire.

Voltaire

Si cela entre par une oreille et que cela sort aussitôt par l'autre, c'est que, entre les deux, il n'y a rien pour le retenir.

Feydeau

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

A la Sainte Claire (11 août), s'il éclaire et tonne, c'est l'annonce d'un bel automne.

Août mûrit les fruits, septembre les cueille.

Ce que le pis d'août ne mûrit, ce n'est pas septembre qui le fera.

Si Saint Lambert (17 septembre) est pluvieux, suivent neuf jours dangereux.

Bibliothèque

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

Quelques sélections. Juin 2013

- extrait de propolis montre un potentiel en tant que traitement du cancer de la prostate
- la rubrique du néophyte
- les miels mono floraux - le sapin
- l'élevage de reines
- la technique de construction des bâtisseuses
- technique d'élevage larvaire in vitro



JOASSIN

Votre fidèle Fournisseur

COMBUSTIBLES ■
SABLES ■
GRAVIERS ■

Rue Fernand Marchand 1 - 5020 FLAWINNE/NAMUR

Tél. 081 73 71 42

www.joassin.com



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...