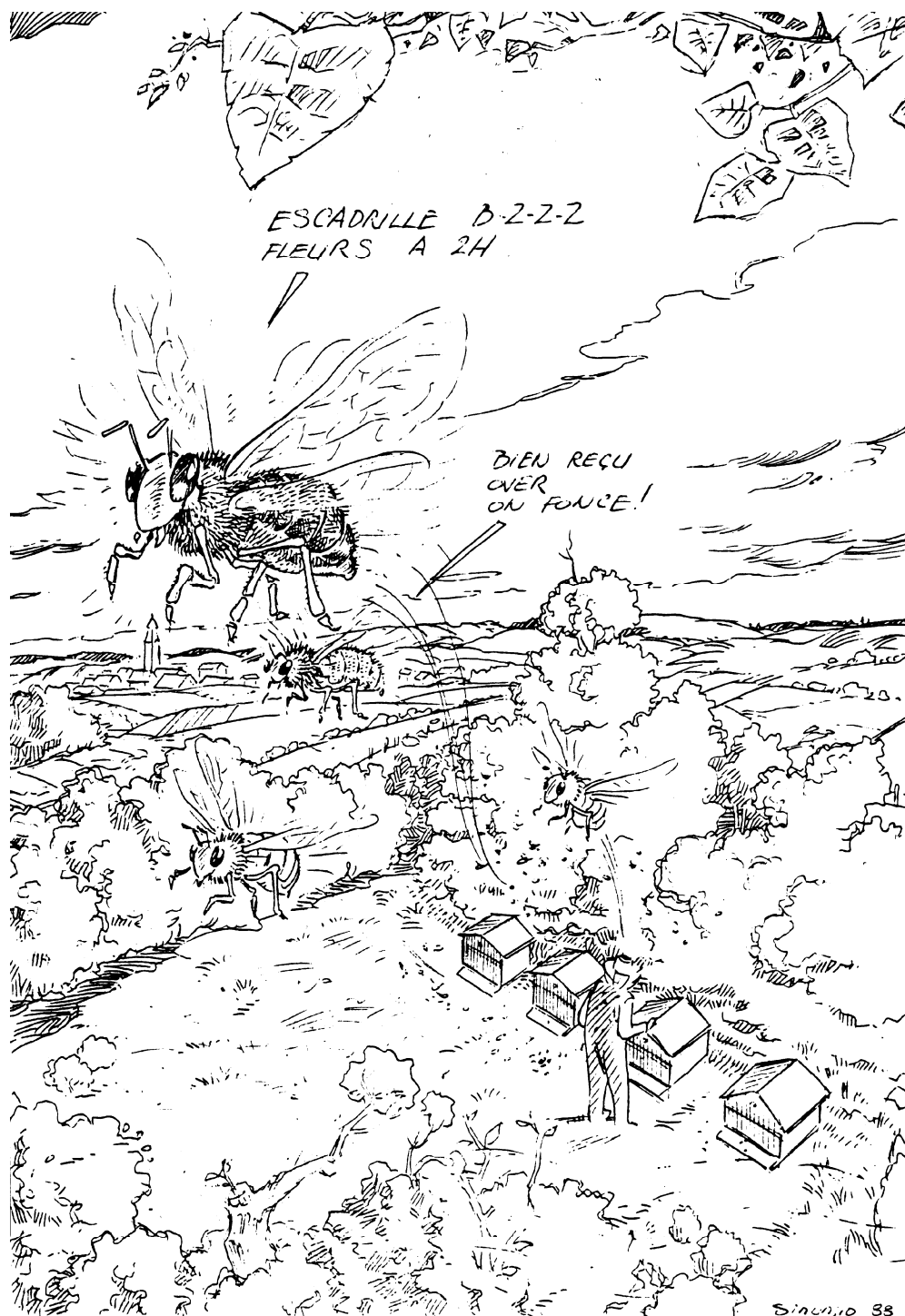
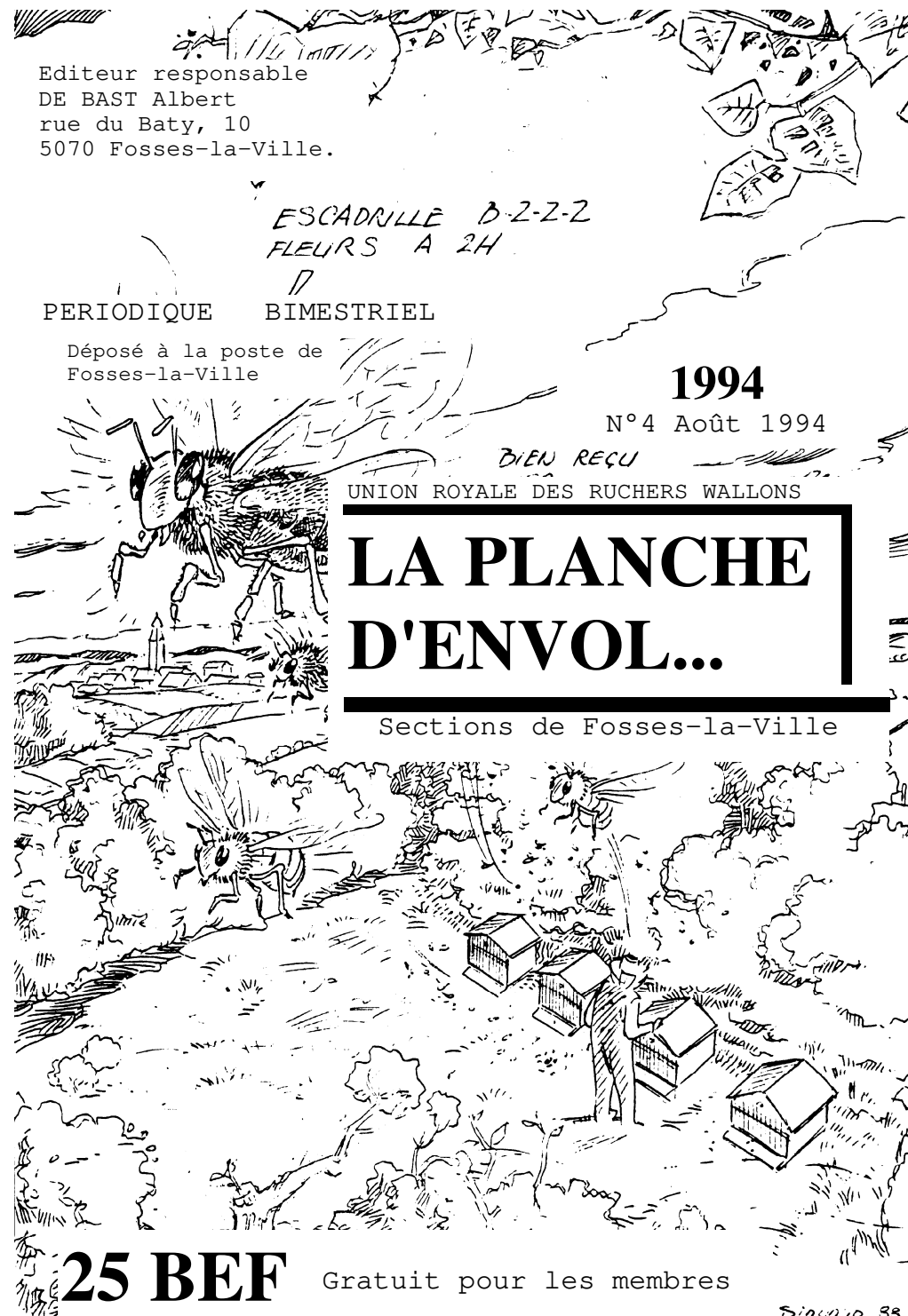




ESCADRILLE B-2-Z-2
FLEURS A 2H

BIEN REÇU
MER
ON FORCE!

SINENIO 88



Editeur responsable
DE BAST Albert
rue du Baty, 10
5070 Fosses-la-Ville.

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

PERIODIQUE BIMESTRIEL

Déposé à la poste de
Fosses-la-Ville

1994

N°4 Août 1994

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

Sections de Fosses-la-Ville

25 BEF

Gratuit pour les membres

SINENIO 88

ADRESSES UTILES

Section de Fosses-la-Ville

Président:

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

Achats en commun:

Mr LEFEVRE Raoul
rue Sinton, 30
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.20.86(soir)

Vice-présidents:

Mr MURATORI Achille
rue Rousselle, 113
6250 Aiseau
tél.: 071/77.66.53

Rapporteurs de conférence:

Mr DE BAST Albert
rue du Baty, 10
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.35.15

Mr ROBERTI Philippe
ferme Malplaquée, 11
5070 Sart-Saint-Laurent
tél.: 071/71.29.67

Mr JANSSENS André
rue des Forges, 16
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.14.73

Secrétaire, trésorier:

Mr DUBOIS Jules
rue du Gonoy, 32
5640 Saint-Gérard
tél.: 071/71.20.78
Compte U.R.R.W.:
350-4106035-47
Section de Fosses-la-Ville

Rédaction de la revue:

Mr DE BAST Albert
rue du Baty, 10
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.35.15

ACHATS EN COMMUN

Le service des Achats en Commun octroie

15 %

de remise **directe** sur le prix normal de tout matériel apicole (petit comme gros matériel).

exemples: - maturateur de 50 kg 2500 BEF (-15%)=2125 BEF
- fil inox 245 BEF (-15%)= 208 BEF
- foin 132 BEF (-15%)= 112 BEF

Le bocal restera cette année à 9,20 BEF.

Ce service est accessible à tout apiculteur faisant partie de l'U.R.R.W..

Raoul

Nous vous faisons part, avec tristesse, du décès de madame **IRENE MICHOTTE**, mère de **Guy GREER** et grand-mère de **Virginie GREER**.

A la famille endeuillée, la section de Fosses-la-Ville présente ses sincères condoléances.

REUNION ET CONFERENCE DU 20 AOUT 1994

La prochaine conférence sera présentée par **Mr Van Der Zee** qui nous parlera de **l'abeille Buckfast**. Elle sera précédée d'élections statutaires. Quatre postes sont à pourvoir dont trois résultent de commissaires sortant et rééligibles (Mr DUBOIS Jules, Mr JANSSENS André et Mr MURATORI Achille). Il est donc fait appel aux candidatures. Ce sont des postes non seulement de prise en charge active de la section mais aussi un groupe d'amis passionnés par l'apiculture.

La conférence se déroulera à Sart-Saint-Laurent chez Mr Roberti, ferme Malplaquée le 20 août à **14h30**. Elle sera précédée d'une réunion de comité et de l'élection statutaire à 13h30.

L'horaire des réunions et des conférences de cette année est le suivant:

- le 15 octobre, L'apiculture en diapositives par Delez,
- le 17 décembre, L'apiculture en Wallonie par Mouton.

Rappelons que les réunions se déroulent, en général, le second samedi des mois pairs sauf circonstances exceptionnelles

LOCATION DE MATERIEL

La section met à la disposition de ses membres un extracteur et une fondeuse de cires. La location s'élève à 200 BEF par jour. Mr LEFEVRE est dépositaire de ce matériel (rue Sinton, 30 5070 Fosses-la-Ville; tél.: 071/71.20.86).

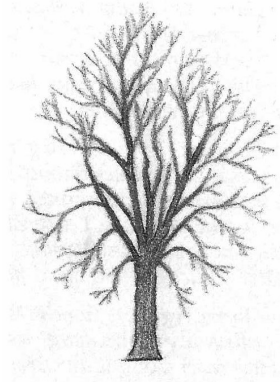
A.DB

LE TILLEUL.

Quand éclatent, entre le printemps finissant et l'été naissant, les rayons d'un soleil au comble de ses effets, un seul arbre semble rendre à l'astre de lumière les hommages rituels: le tilleul. Cent mille fleurs et davantage se livrent sans compter. S'approcher de la couronne, c'est entrer dans une ivresse d'odeurs. Le parfum prodigue ses huiles essentielles aux abeilles et bourdons qui s'abreuvent de nectar, en libitations sans fin.

En botanique les tilleuls appartiennent à la famille des Tiliacées. Curieusement la famille de tiliacées qui compte quelque 400 espèces différentes est surtout représentée sous les tropiques. L'exception à la règle vient d'un groupe d'espèces que l'on regroupe dans un genre: le genre Tilia. Si l'on connaît des tilleuls âgés de plus de mille ans, c'est cependant en 1735 que le nom botanique Tilia fit son apparition. Curieusement, ce qui caractérise ce genre c'est que ses membres, au nombre d'une cinquantaine, sont singulièrement similaires ou uniformes. Ce sont des arbres, moyens ou élevés dont la cime est ovoïde c'est-à-dire qu'elle a la forme d'un oeuf.

La similarité des feuillages et des groupes de fleurs est telle qu'il est souvent difficile de distinguer les espèces entre elles. Sur la jeune pousse, les feuilles qui sortent des bourgeons au printemps sont simples ; c'est-à-dire qu'elles ne sont pas composées d'un limbe en plusieurs parties. Ce limbe est relié à la branche par un pétiole sont des critères qui permettent de distinguer les espèces. Ainsi le limbe du tilleul à grandes feuilles sera deux fois plus long que son pétiole. La forme des feuilles ressemble souvent à un coeur, denté sur le pourtour.



La recette du mois: La tarte aux pommes

Pour un moule à ressort de 22 cm.

Pour la pâte sablée: 200 g de farine,
100 g de beurre,
50 g de sucre, 1 oeuf.

Pour la farce: 600 g de pommes,
du jus de citron,
2 oeufs,
2 cuillères de miel,
3 cuillerées de sucre,
1/2 cuillère à café de cannelle,
1/2 cuillère à café de piment en

poudre,

125 g de noisettes hachées,
2 jaunes d'oeufs,
2 cuillères de crème fraîche.

Pétrissez une pâte sablée avec les ingrédients précités et laissez-la reposer une heure et demie dans une feuille d'aluminium. Précuisez le fond du gâteau pendant une quinzaine de minutes à 200°C. Façonnez un bord avec le reste de la pâte et tapissez-en le pourtour du moule.

Pelez et évidez les pommes, coupez-les en quatre et arrosez-les de jus de citron. Râpez finement 250 g de pommes et mélangez cette purée au jus de citron pour qu'elle ne brunisse pas.

Travaillez les oeufs en crème avec le miel, le sucre et les épices. Versez-la dans le moule et rangez-les pommes par-dessus, partie bombée vers le haut. Badigeonnez-les de jaune d'oeuf délayé dans de la crème. Faites cuire au four préchauffé à 200°C. pendant 40 minutes.

COMPTE RENDU DE LA DERNIERE REUNION

La réunion passée s'est déroulée le 18 juin. Mr A. Zimmer est venu nous entretenir des Plantations apicoles. Les buts sont multiples. Certains sont évidents tels l'utilisation de la production des plantes (fruits, plantes médicinales ou aromatiques,...), leur impact dans l'aménagement (haies,...) ou plus simplement l'agrément visuel ou autre qu'elles peuvent nous fournir dans notre jardin. D'autres sont liés aux abeilles tels l'amélioration de la productivité de la plante et de la ruche ou notre plaisir en tant qu'apiculteur.

Avant toute chose, il faut penser à l'aménagement de nos nouvelles plantations tout en respectant la législation concernée (distances, taille,...). Non seulement, interviennent les règles usuelles de dispositions esthétiques mais il faut choisir la plante, le lieu (sol, exposition, espace,...) et l'environnement adapté. Comme notre centre d'intérêt est l'abeille, essayons de choisir nos plantes de telle sorte qu'elles intéressent l'abeille tout au long de l'année en quantité et en qualité (nectar, pollen,...).

Ces points définis, il reste à acquérir nos plantes chez un fournisseur sérieux ou à se les procurer par ses propres moyens (récolte dans la nature, notre jardin, chez un ami,...). Les modes de multiplications sont multiples et classiques (par semis, par bouturage, par marcottage, par division de touffes, par dragonnage, par greffage, par transplantation,...). En suivant quelques règles simples, on arrive souvent facilement à les semer ou à les transplanter avec succès, surtout si vous vous adressez à un pépiniériste.

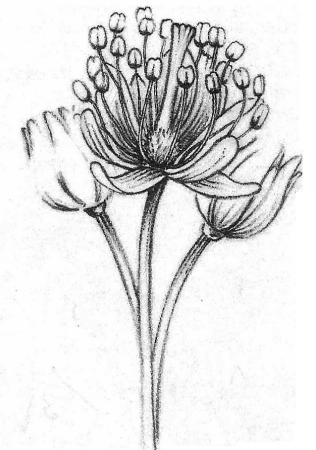
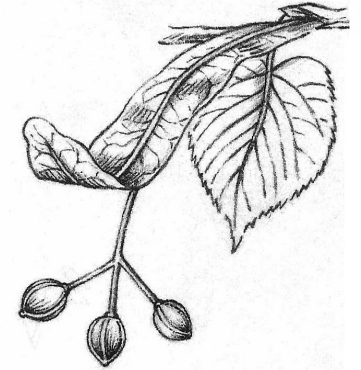
Il existe à ce sujet une abondante littérature bien documentée. L'idéal est de s'y référer.

ADB

L'observation d'un rameau de tilleul relève immédiatement un point commun: les feuilles sont toujours alter-nes, c'est-à-dire qu'elles se suivent les unes les autres sans jamais se faire face.

A l'aisselle de chaque pétiole grossit un bourgeon. Après les feuilles viennent les fleurs. Célèbres dans le monde entier, les fleurs de tilleul ne sont jamais seules; c'est pourquoi on parle d'inflorescence (une inflorescence regroupe plusieurs fleurs; le chaton du saule est une inflorescence, de même que le capitule du pissenlit). Le tilleul est une plante monoïque; ce qualificatif signifie que chaque plante porte les deux sexes, donc est capable de produire ses propres fruits. De plus la grande majorité des fleurs de tous les tilleuls sont hermaphrodites, elles portent donc les deux sexes réunis.

Les fleurs du tilleul sont jaunâtres ou blanchâtres, elles dégagent une odeur prenante et attirent nombre d'insectes qui assurent leur fécondation pollinisation. Après sa fécondation, une fleur évolue vers le fruit du tilleul; un fruit sec contenant une graine, plus rarement deux ou trois. Ce fruit reste clos, même lorsqu'il est mûr, c'est-à-dire qu'il ne laisse pas échapper ses graines. Il doit être enterré pour que ses graines puissent germer dans un terrain, de préférence, sec, calcaire, humide et bien drainé.



Outre son aspect typique de décoration (bordures de routes, bois, places communales, abris de chapelles,...), son bois très tendre est utilisé en papeterie. L'intérieur de l'écorce, le liber, sera exploité en vannerie pour la réalisation de cordage.

Et enfin le miel que les abeilles produisent durant l'époque de floraison des espèces de tilleul est universellement considéré comme le meilleur de tous. On y retrouve les qualités de la fleur. Les abeilles tirent parti également du miellat qui est, rappelons-le, le produit que les pucerons ont retirés de la sève des feuilles. Le miellat tombe en gouttes liquides, sucrées et gluantes. Ce miellat peut être parasité par un champignon dont on décèle la présence par des taches noires sur les feuilles. On attribue souvent ces taches à la pollution de la circulation routière, ce qui est faux. Notons que le rapport en miellat peut être très important quand on sait qu'une feuille peut en contenir 1 gramme.

La fleur du tilleul n'est pas seulement utile pour les abeille. Elle fait partie des plus célèbres préparations médicinales. Son usage n'est toutefois pas ancien, puisqu'il apparaît seulement au seizième siècle. Les fleurs entourées de leur bractée sont surtout consommées en infusion. Elles calment les diverses manifestations de la nervosité; spasmes, vomissement, migraines, vertiges et digestions pénibles. Notons que pour obtenir la meilleure qualité de thé, il faut cueillir les fleurs peu après l'ouverture des boutons et les faire sécher à l'abri du soleil et de la lumière.

A.J

LE COIN DU PHILOSOPHE

De Marcel Pagnol, écrivain français réputé:

Il faut quand même s'entendre. On enseigne aux enfants que le "moi" est haïssable, mais on leur dit aussi qu'il faut aimer son prochain comme soi-même. Cela revient à dire qu'il leur est conseillé de détester cordialement leurs semblables.

et

On peut considérer Socrate, philosophe grec de l'antiquité bien connu, comme le premier citoyen du monde, puisqu'un jour comme on lui demandait:

- Quelle est ta patrie?
- Ma patrie est le monde, fut sa réponse.

Gilot André

Ancienne Gare, 5070 - FOSSES-LA-VILLE
Tél. 071/71.17.81 ou 071/71.37.55

Vous propose

- Tous les produits pour le petit élevage
- Chiens - chats - oiseaux - bétail
- Engrais - produits phytosanitaires - semences
- Produits divers
- Le vrai spécialiste des aliments pour chevaux

DES PRIX CALCULES

La S.A. VIAFOBEL

Chaussée de Namur, 6
FOSSES-LA-VILLE - Tél. 071/71.13.92

Vous propose

- **STOCK AMERICAIN,**
- **CAMPING - CARAVANING,**
- **ALIMENTATION "UNIC"**

- **CAMPING résidentiel "Le Val Tréko" à Vitrival**
- **Location de salles pour banquets**

Les magasins sont ouverts tous les jours jusqu'au dimanche midi.
Le département "UNIC" est fermé le lundi matin.

S.P.R.L. Ernoux

11, Rue Sinton, 5070 FOSSES-LA-VILLE - Tél. 71.23.26
Ouvert du lundi au samedi de 9 à 18h.

- **Pour chiens et chats:**
ROYAL CANIN, CERVO, BENTO, EUKANUBA,
FRLIC, PEDIGREE PAL, WHISKAS...
- **Tous les aliments et accessoires pour vos animaux**
- **Tout pour le jardin:**
engrais, plants de pdt, semences, phytos...
- **En saison (octobre à janvier): ballots de champignons**

La Taverne du CHAPITRE

**Vous souhaitez la bienvenue !
Grand choix de bières**

Local du Club de Tennis de Table F.T.T.N. de Fosses-la-Ville

Local des Chasseurs à cheval de la Garde de Fosses-la-Ville

Local des Apiculteurs de Fosses-la-Ville

Local de la Philharmonique de Fosses-la-Ville

Ouvert tous les jours de 11h jusqu'à la fermeture
sauf le mercredi, jour de fermeture.



**LA BANQUE
LA CAISSE D'EPARGNE
LA COMPAGNIE D'ASSURANCES**

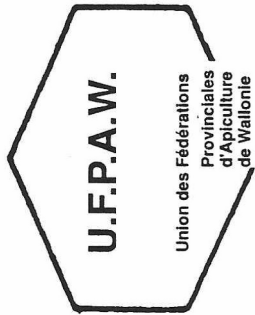
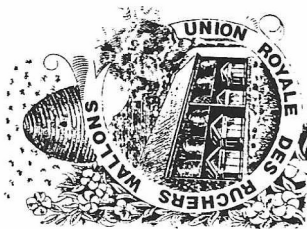
Georges EVRARD

et son équipe sont à votre écoute
tous les jours, samedi compris
à l'agence et à votre domicile

Av. Albert 1^{er}
Fosses-la-Ville
Tél. 071/71.14.00



2^{ème} Fête de l'Apiculture Wallonne et Bruxelloise



COULEUR MIEL

ANDENNE

Salle polyvalente sur l'ancien site INTERMILLS
avenue Reine Elisabeth (en face de la Gendarmerie)
les 3 et 4 septembre 1994

de 10 à 18 h

PROGRAMME

- Une nouvelle **EXPOSITION** originale présentant l'évolution de l'apiculture (ruche et travail du miel) avec plusieurs scènes : avant 1900 - début du siècle - aujourd'hui et demain- ailleurs.
- **DES CONFERENCES GRAND PUBLIC** sur "La qualité de nos miels artisanaux", samedi à 14 h et dimanche à 10 h.
- **GRAND DEBAT** sur le thème de "La valorisation des miels artisanaux" en présence de producteurs et de scientifiques animé par Luc NOËL : **dimanche à 15 h 30.**
- **STANDS** : - des associations régionales et étrangères
- des marchands apicoles
- **EXTRACTIONS DE MIEL** : samedi 15 h - dimanche 11 h et 15 H.

● **CONCOURS DE MIEL**

Proclamation des résultats **le samedi à 17 h 30.**
Les miels (2 x 500 g) sont à rentrer au plus tard pour le 1^{er} août au **CARI**, Place Croix du Sud, 4 à 1348 Louvain-la-Neuve.

● **CONCOURS DE PHOTOS DE RUCHERS**

Exposition. Proclamation des résultats **le dimanche à 17 h.** Les photos (format min. 13 x 18 cm) doivent parvenir avant le 20 août à Mr Eddy SARTORI, 21, rue J. Quévit à 5300 ANDENNE.
Les photos resteront propriété des organisateurs.

Petite restauration au bar ou possibilité de réserver un menu traiteur à 500 FB. Libre service.

MENU :

Toast aux champignons "Mireille"
☆

Mignon de Porcelet
Sauce Grand Veneur et Garniture
☆

Cocktail de fruits + une boisson au choix (eau, limonade, bière, vin)

Réservation souhaitée avant le 20 août par versement
au compte **068-2154610-73** (Diner Apiculture Fête du Miel)

P.A.F. : Adultes et enfants de + de 12 ans : 50 FB

Adresse de contact :

André PONCIN - rue Ste-Catherine, 95 à 4500 HUY