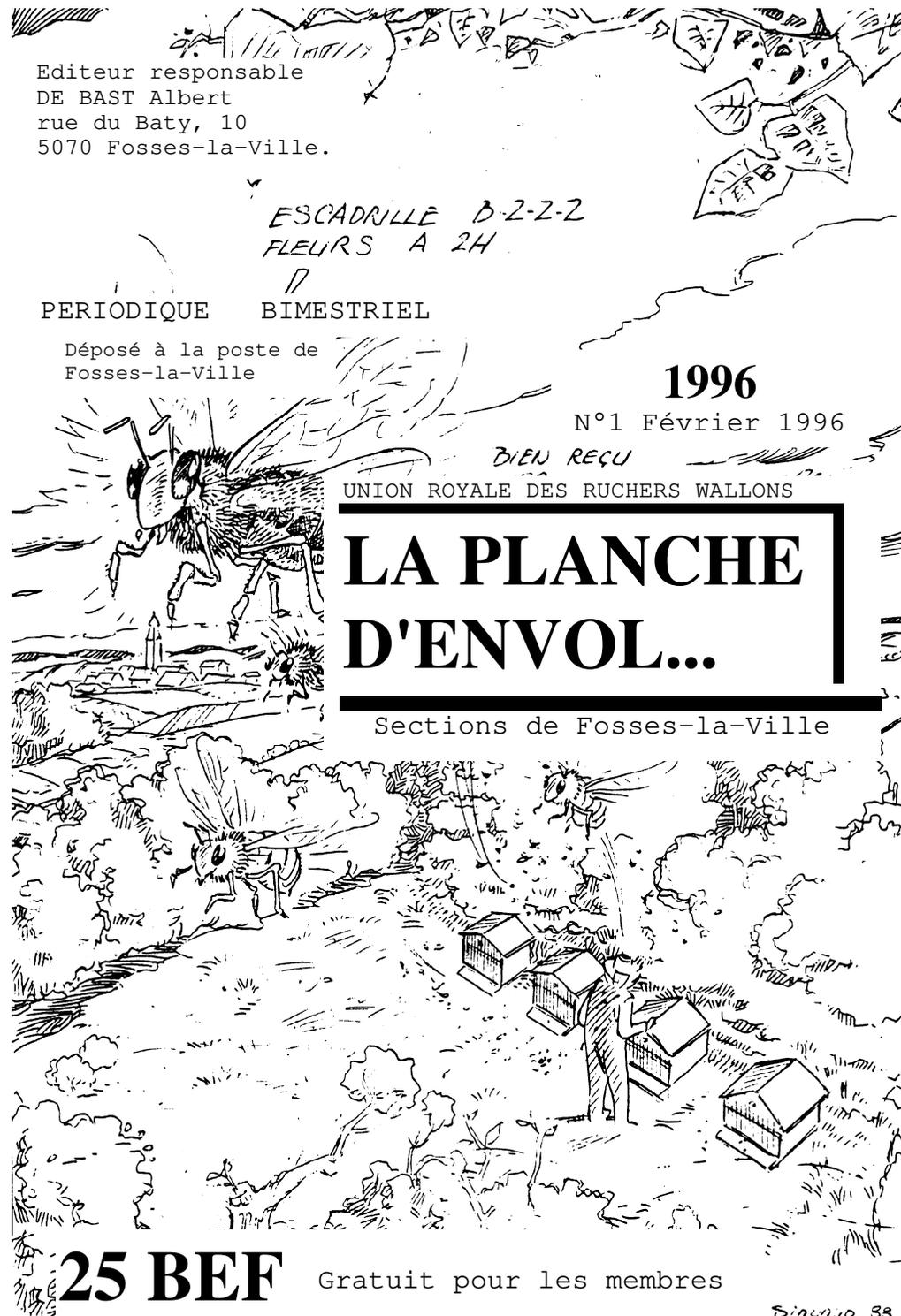




ESCADRILLE B-2-Z-2
FLEURS A 2H

BIEN REÇU
OVER
ON FONCE!

SINUCCI 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

1996

N°1 Février 1996

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

LA PLANCHE D'ENVOL...

Sections de Fosses-la-Ville

25 BEF Gratuit pour les membres

SINUCCI 88

ADRESSES UTILES

Section de Fosses-la-Ville

Président:

Mr BARTHELEMY Claude
rue de Vitrival, 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

Autre membre du comité:

Mr GREER Guy
bois des Mazuis, 27
5070 Vitrival
tél.: 071/71.31.48

Chroniqueur de la flore:

Mr CHABOT Camille
rue St Roch, 107
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.29.06

Cotisation pour 1996

Pour les derniers retardataires, il se fait tard pour vous acquitter de votre cotisation. Les listes des membres sont retournées chez le secrétaire de l'Union. Si vous êtes dans ce petit nombre, contactez Mr Jules Dubois afin de vous mettre en ordre. Vous pouvez verser au n° de compte de la section (**350-4106035-47**) la somme de **500 BEF + 16 BEF** pour les frais d'envoi de la carte. Nous comptons sur votre bonne compréhension.

C.B.

Avis de publicité

Comme l'année passée le comité se propose de relancer une campagne publicitaire. Elle se présentera sous forme d'un texte accompagné d'un bulletin réponse. Les gagnants (50 ou 100 suivant les apiculteurs intéressés) recevront un pot de miel. La dernière opération avait rassemblé 10 apiculteurs, nous espérons qu'il y en aura davantage cette année. Si vous estimez que votre miel ne vaut pas celui des grandes surfaces, cet article ne vous concerne pas. La procédure sera discutée à la prochaine conférence. Vous pouvez également vous adresser à un membre du comité avant le 12 février.

A.J.

Le coin du philosophe

Les travaux des abeilles, contre ceux de l'apiculteur, sont subordonnés à la marche de la végétation. (E. Bertrand)

Les sucres dans le miel

a) **Fructose** environ 40% Transformé indépendamment de l'insuline en glucose, dans le foie, il est déposé et mis à la disposition de l'organisme en cas de besoin.

b) **Glucose** environ 30% Entre directement dans le sang, ce qui est nécessaire pour les muscles et le cerveau.

c) **Maltose, saccharose, polysaccharose,...** On peut retrouver plus de 20 sucres dans le miel

Remarque: Le fructose ou lévulose et le glucose sont des sucres directement assimilables par l'organisme. Au contraire, le sucre du commerce ne l'est pas. Pour le devenir, il doit être transformé en deux autres sucres: le glucose et le lévulose. Le miel élaboré par l'abeille est, quant à lui, prédigéré.

Pour faciliter l'absorption d'un nectar très sucré (28% de sucre est la concentration maximale pour l'abeille), l'abeille le dilue en produisant la salive. C'est d'ailleurs dans cette salive que se rencontrent de nombreux ferments et acides qui sont les substances physiologiques actives du miel. Le saccharose est soumis à l'action de l'invertase salivaire de l'insecte. Les actions diastatiques aboutissent à la transformation des trois quarts du saccharose initial en sucres "invertis": glucose et lévulose. L'invertase continuera d'agir dans le miel. Plus le miel sera vieux, moins il contiendra de saccharose.

A.J

REUNION ET CONFERENCE DU 10 FEVRIER 1996

La prochaine réunion aura lieu dans notre local La Taverne du Chapitre le 10 février à **14h30**. **Mr Jean-Marie Van Dijck** nous présentera "La méthode de mon maître pour élever des reines". Comme d'habitude, la réunion de comité débutera une heure avant.

Pour cette année, nous donnons, sous réserve, la nouvelle grille des réunions et des conférences.

- 20 avril: L'année apicole en Buckfast par Philippe Roberti.
- 8 juin: Pratique apicole et visite au rucher par Claude Barthélemy.
- 10 août: L'extraction du miel et débat sur ce thème par Raoul Lefèvre et l'utilisation du miel et ses préparations par Dinsard.
- 12 octobre: Le venin d'abeilles et les maladies rhumatismales par le docteur Isaac.
- 14 décembre: L'hydromel par Lucien Godeau.

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

A.DB

Les fleurs du mois

En février : Crocus, perce-neige, hellébore, gui.

En mars : Tussilage, noisetier, saule marsault, ficaire, saule cendré, buis, if, prunelier, myrobolau, daphné, aubriéta, aulne, cognassier du Japon, érable Négundo, érable argenté, forsythia intermédia, forsythia suspensa, orme champêtre, peuplier tremble, peuplier blanc, romarin.

C.C.

Le cornouiller

Famille des cornacées.

Le genre cornus comprend plusieurs dizaines d'espèces: des arbres, des buissons et des plantes vivaces dont une partie est rustique. es fleurs sont généralement groupées en grappes sur le vieux bois. Voici quelques espèces:

CORNUS MAS est une exception avec ses grappes de fleurs jaunes sur le bois nu, il fleurit en mars-avril. Sa hauteur varie de 2,5 mètres à 4 mètres.

CORNUS SANGUINEA fleurit en mai-juin.

CORNUS FLORIDA atteint une hauteur de 5 mètres. Les petites fleurs blanc-vert s'entourent en mai de splendides bractées blanches.

CORNUS STOLONIFERA ne dépasse pas la hauteur de 2,5 mètres. Sa floraison se situe en mars-avril.

Culture: Il faut planter l'arbuste à la fin de l'automne ou au début du printemps en sol riche, bien drainé et humide. Un endroit clair, bien ensoleillé garantit une jolie forme de fleurs et de feuilles. Les 4 variétés citées supportent les sols calcaires.

Multiplication: Prélever des boutures semi-aoûtées de 10 cm de long entre juillet et septembre ou des boutures ligneuses de 30 cm en octobre-novembre. On fixe les boutures dans du terreau sablonneux à 16°C., puis on les hiverne sous châssis froid et clair. Les boutures seront mises en place à l'automne suivant. On peut multiplier les espèces qui forment les rejets en séparant ceux-ci de la plante mère et en les repiquant en été. La culture facile du cornouiller mâle (Cornus mas) font que cet arbuste mérite notre attention.

C.C.



La recette du mois Gaufres tièdes

Fouetter: 450 gr de sucre
7 oeufs entiers

Ajouter: 450 gr de miel
720 gr de beurre ramolli
1 c à c de sel
250 cl de crème fraîche
Un peu de vanille, cannelle ou autre parfum.

Terminer la pâte avec 1 kg de farine tamisée.

Cuire au fer à gros trous.

Mot du président

Une année se termine, une autre commence. Le comité de votre section locale de l'Union Royale des Ruchers Wallons souhaite à tous ses affiliés une bonne et heureuse année. Nous formulons pour vous et vos familles non seulement des voeux de réussite apicole, mais aussi des voeux de joie, santé et bonheur dans votre vie de tout les jours.

Nous espérons que notre revue "La planche d'envol" continuera à vous intéresser, elle reste entre nous le lien indispensable au bon fonctionnement de notre section.

Puisque l'occasion m'en est donnée, je remercie et félicite les personnes qui se chargent de sa rédaction. Je remercie aussi tout les membres actifs qui se dévouent à tous les niveaux; secrétariat, achats en commun, comptabilité, bibliothèque,...

Si vous avez des suggestions ou des idées originales n'hésitez pas à nous en faire part et venez nombreux nous rejoindre: l'UNION FAIT LA FORCE.

C.B.

Compte rendu de la dernière conférence

Michel Lenoble nous a emmené, ce 9 décembre, dans un autre monde qui est sa vie quotidienne. Il nous a fait revivre ses investigations au sujet de l'abeille au moyen-âge. De cette époque lointaine, nous n'avons que peu d'informations et encore moins en ce qui concerne l'abeille. Il faut être un vrai détective pour repérer sa présence au travers de manuscrits, d'objets d'arts de tous genre qui faisait la vie de tous les jours. Les informations découvertes, il ne reste qu'à bien interpréter celles-ci pour que l'ensemble fasse un tout cohérent. Il faut lire entre les lignes pour en déduire l'importance de l'abeille à cette époque.

Une première source importante sont les textes de lois. Dans ceux-ci apparaît toute l'importance de l'abeille et de ses produits. Les lois les protégeant sont très sévères et ses produits prennent une grande part comme base d'échange, d'impôts et de vie en autarcie. Les abbayes étaient aussi une grande source d'informations. Toute son activité était consignée. On y recense une grande consommation de miel et surtout de cire.

En fait le miel était la seule source sucrée et la cire avait une grande importance comme support de l'écriture et comme source d'éclairage. Elle servait également pour rendre certains produits imputrescibles (toile cirée,...) et dans la vie artistique (technique de la cire perdue,...). Ils intervenaient aussi en médecine. Les connaissances sur la vie et l'anatomie de l'abeille n'étaient pas négligeables quoiqu'on puisse en croire. Des écrits importants en font foi.

A.DB

BATICOR SPRL CORDEMANS DANY



- . DEVIS GRATUIT
- . SERVICE APRES-VENTE

Fabrication et pose:

- . Menuiserie aluminium à coupure thermique
- . Véranda - Garde-corps alu - Volet alu - PVC
- . Installation électrique

Rue des Glaces, 106 - AUVELAIS
Tél.: 071/76.05.13

Fax.: 071/76.05.82



Spr DE BIE
Chaussée de Charleroi, 183
5070 VITRIVAL

Chauffage - Poèlerie
Sanitaire - Matériel électrique

Gros et détail

Tél. (071) 71.28.54 - Fax. (071) 71.38.77

T.V.A. BE.436.594.228

La S.A. VIAFOBEL

Chaussée de Namur, 6
FOSES-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.

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.

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**

CGER 

**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

CGER 