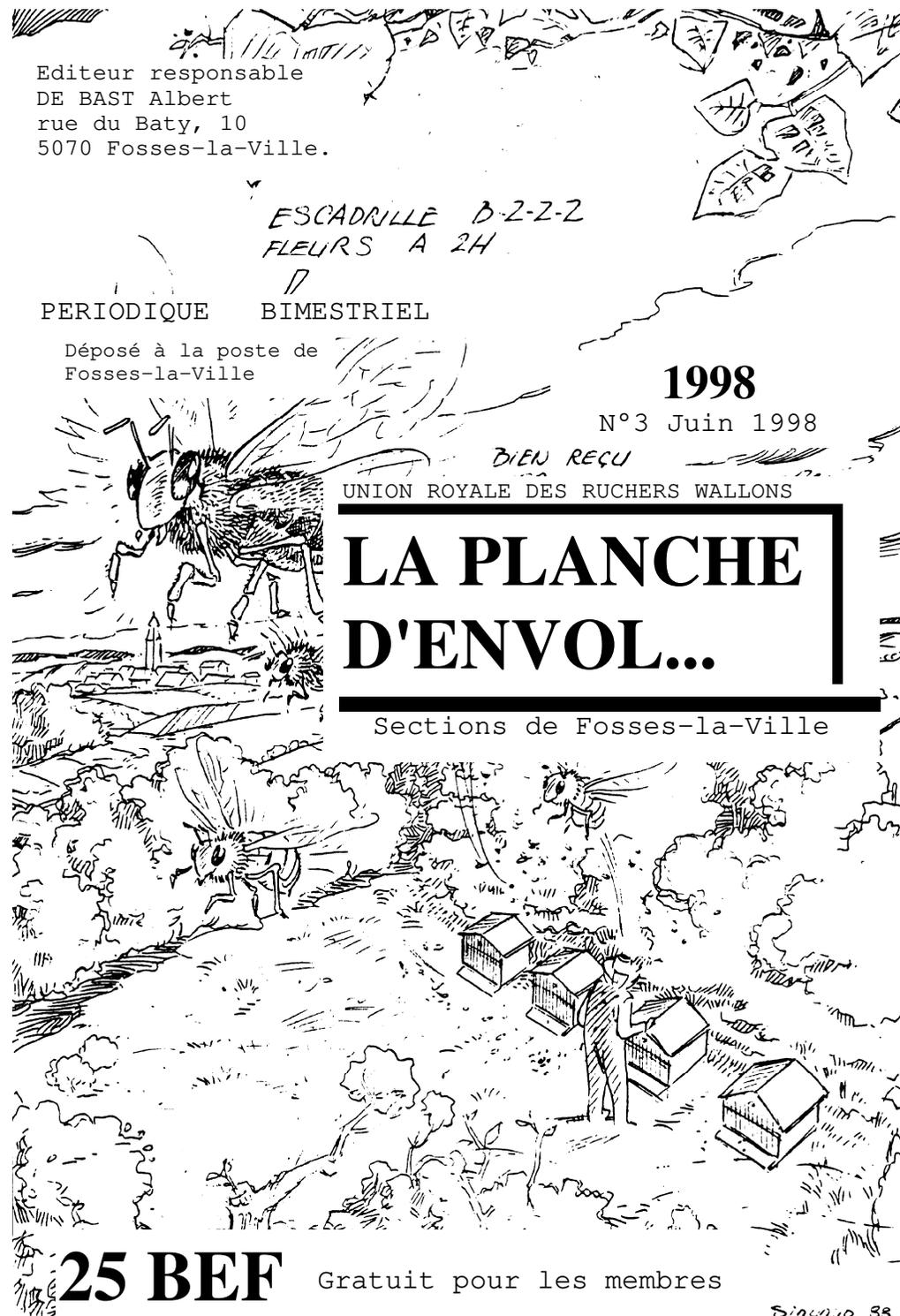


ESCADRILLE B-2-Z-2  
FLEURS A 2H

BIEN REÇU  
OVER  
ON FONCE!

SINUPIO 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

1998

N°3 Juin 1998

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

# LA PLANCHE D'ENVOL...

Sections de Fosses-la-Ville

25 BEF

Gratuit pour les membres

SINUPIO 88

# BATICOR SPRL

## CORDEMAN DANY

- . DEVIS GRATUIT
- . SERVICE APRES-VENTE



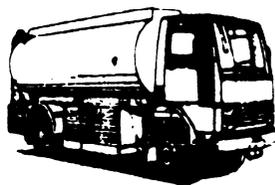
### Fabrication et pose:

- . 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

**BESOIN DE MAZOUT ?  
UN COUP DE FIL SUFFIT**



S.P.R.L.

**Effinier-Michaux-Debehogne**

**☎ 071/71 10 46 - 71 24 34 - 71 35 71**

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

### Rapporteurs de conférence:

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

### Trésorier:

Mr DUBOIS Jules  
rue du Gonoy, 32  
5640 Saint-Gérard  
tél.: 071/71.20.78

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

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

### Secrétaire:

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

### Chroniqueur de la flore et bibliothécaire:

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

## REUNION ET CONFERENCE DU 13 JUIN 1998

Lors de la prochaine réunion du **13 Juin 1998 à 14h30**, Mr Edmond Quertinmont nous fera visiter son rucher et pour ce faire, il nous invite chez lui à Aiseau, 15, rue de Falisole. Elle sera précédée, comme d'habitude, par la réunion du comité qui se tiendra à Bambois à 13h30 au local de la station d'épuration des eaux.

Les personnes qui ne connaissent pas l'endroit de la conférence peuvent se présenter au local de Bambois à 14h30, d'où nous partirons ensemble dans quelques voitures. Comme il s'agit d'une visite de rucher il est recommandé de vous munir de protections.

Les dates et sujets des prochaines réunions et conférences de l'année sont les suivants (deuxièmes samedi des mois pairs):

- \* 8 août: Traitement des ruches par Roberti Philippe
- \* 10 octobre: Comment apprécier un miel par Bruneau Etienne
- \* 12 décembre: Venin et allergie

A.DB

### Avis

C'est avec une profonde tristesse que nous avons appris le décès de Jules Wilmart, qui fut longtemps trésorier de l'Union royale des Ruchers Wallons. Outre son dévouement au niveau de l'union, nous le rencontrions régulièrement que ce soit comme conférencier, professeur ou participant à diverses manifestations apicoles. Toute la section de Fosses-La-Ville s'unit à la douleur de la famille et lui présente ses plus sincères condoléances.

**Cordemans A.**

**A votre service pour**

- Tricots sur mesures
- Broderies
- Coutures, transformations  
et retouches

Rue Bois Sainte Marie, N° 191  
AUVELAIS

**Tél 071/78.38.87**

R.C. Namur 70.540

## La recette du mois

### Poulet au miel

Pour 4 personnes (1h de préparation)

Ingrédients: 4 blancs de poulet (600 gr)  
80 gr de beurre  
2 cuillères à café de jus de citron  
4 tomates pelées  
1 oignon émincé  
1 pincée de safran  
3 cuillerées de miel  
40 gr d'amandes écrasées  
1 cuillère de graines de sésame  
sel, poivre du moulin, cannelle, huile.

Dorer les blancs de poulet, arroser de jus de citron et cuire 5 minutes. Retirer le poulet

Dans la casserole, mettre le beurre, l'oignon, le safran, le poivre, le sel les tomates pelées et épépinées.

Tourner de temps à autre. Ajouter la cannelle, le poulet et laisser cuire lentement.

Faire chauffer les graines de sésame dans une cuillère à soupe de miel et les laisser légèrement rougir.

Ajouter les morceaux d'amandes et le reste d'huile. Vérifier la cuisson, goûter, rectifier l'assaisonnement.

Napper de sauce et saupoudrer d'amandes. Servir chaud.

## Compte rendu de la dernière réunion.

Notre conférencier n'ayant pu se déplacer, une discussion franche et intéressante s'est développée. Mr Bernard MEUTER, échevin des loisirs et de la culture ayant honoré de sa présence notre réunion a remis les diplômes d'honneur aux membres présents qui sont au service de l'abeille depuis plus de 10 ans.

Mr MEUTER a été étonné des possibilités d'utilisation des produits de la ruche et du temps consacré par les apiculteurs à leur hobby . Il nous a (re)félicité pour notre "Couleur Miel 97". Il a été ébahi par l'organisation générale et l'énergie dépensée par tous les ouvriers qui ont oeuvré à la réussite de cette exposition. Cela a été l'occasion de nous rappeler les très bons et moins bons moments, les gags et autres aventures que nous avons vécus le dernier mois des préparatifs et lors de notre installation dans l'église Abbatiale de Floreffe.

Nous avons exprimé à notre Echevin nos inquiétudes de la disparitions sauvages des haies, du labourage des certains sentiers, chemins et accotements communaux par des agriculteurs peu scrupuleux.

Bernard MEUTER nous a encouragé à envoyer une lettre au Collège du Bourgmestre et Echevins afin de les sensibiliser et les faire réagir aux constats de ces abus.

Notre président a rappelé l'organisation des achats en commun et a félicité Raoul pour le travail accompli.

G.G

## Article d'intérêt public

### Le gazole vert

Une histoire qui commence en France, il y a quelques années. D'un côté, les producteurs français d'oléagineux, réunis dans Sofiprotéol (société d'ingénierie financière). De l'autre, l'Institut français du pétrole (IFP). Les deux parties connaissent depuis longtemps quelques vérités premières dont ils ont envie de se servir:

- 1-Les moteurs diesel peuvent fonctionner avec de l'huile végétale.
- 2-Pour alimenter les diesels modernes, une huile transformée et adaptée est nécessaire.
- 3-Une réaction chimique entre l'alcool et l'huile de colza donne justement un carburant tout à fait convenable: le *Diester* (une contraction du mot *diesel* et de ce que les chimistes appellent un *ester*).

On installe à Compiègne une petite unité pilote expérimentale. Au cours des deux dernières années, le "gazole de colza" ainsi produit est systématiquement testé via une mini flotte de camions, tracteurs, fourgonnettes et voitures. Un million de kilomètres lui confèrent ses premières lettres de noblesse sur le terrain.

Le colza, on le sème début septembre, il couvre le sol dès l'hiver et piège ainsi les nitrates au moment même où les pluies, les plus fréquentes en cette saison, aiguissent leur nocivité. On le récolte en juillet, non sans qu'il aie auparavant fixé le gaz carbonique (CO<sub>2</sub>) responsable de l'effet de serre. Du coup, le Diester s'avère totalement neutre; il annihile sous sa forme végétale le CO<sub>2</sub>, qu'il suscitera plus tard sous forme de carburant. D'autre part, il diminue de 50% les particules (suie), seule vraie nuisance du moteur diesel, plus "propre" que son voisin à essence. Même mélangé moitié-moitié avec le gazole - or noir, le Diester réduit encore de 40% ces émissions.

Et puis il est renouvelable.

## Le coin du philosophe

D'Aurélien Scroll:

Scroll fut réputé pour ses mots féroces.

Un soir, lors d'un dîner, il eut comme voisin de table un monsieur qui possédait une haleine désagréablement forte.

A son autre voisin, il fit la réflexion suivante:

"Je savais bien que monsieur X... avait été exécuteur testamentaire, mais je ne savais pas qu'il eût mangé le cadavre!"

\*\*\*

Du monsieur à l'haleine désagréable dont il est question plus haut, il disait encore:

"Il a vraiment bien de la chance: son haleine est vraiment si désagréable que lorsqu'il mange du poulet, il croit que c'est de la bécasse..."

## Le mélilot blanc

### Mélilotus albus - Légumineuse

Plante bisannuelle, fleurissant la deuxième année après le semis. Ses tiges sont longues et herbacées. La hauteur de la plante varie, suivant la valeur nutritive du sol, de 30 à 120 cm. Les feuilles pennées ont de 6 à 12 paires de folioles à nervures latérales fortement dentées.

La floraison est échelonnée de mai à août. Les fleurs blanches, jusqu'à 7 mm, forment une grappe de 4 à 8 cm de long comportant jusqu'à 80 fleurs.

On le rencontre sur des remblais, aux bords des chemins, dans des fossés caillouteux, dans des décombres, le long des champs et surtout dans les sols calcaires riches en substances nutritives.

La multiplication se fait au printemps ou en automne en pleine terre à la volée ou en lignes espacées de 20 cm après avoir fait tremper les graines pendant 8 heures.

La plante se ressème d'elle-même.

D'après Joiriche, chercheur russe renommé, un hectare de mélilot blanc donnerait 600 kg de miel. Il existe une espèce à fleurs jaunes (mélilot jaune) dont le nectar est moins sucré.

C.C



Oui mais son prix? Première désillusion, et de taille. Sorti d'usine il revient à 2,2 FF le litre. Le gazole classique, lui, coûte 1,1 FF le litre à la raffinerie. Mais que les pétroliers se rassurent, le Diester n'a pas que des avantages. A l'état pur, il nécessite un léger réglage des moteurs. Et puis, s'il n'encrasse aucunement ces derniers. Il pourrait légèrement diluer le lubrifiant du moteur. Autre frein: on a besoin de 1 hectare de colza pour produire un peu plus de 1 tonne de Diester. En 1996 la France a consommé 20 millions de tonnes de gazole. Cultivateurs, à vos marques! Le colza couvre déjà, en France, 700 000 hectares. Pour obtenir entre 2 et 2,5 millions de tonnes de gazole vert il faudrait 2 millions d'hectares supplémentaires.

Par comparaison, la superficie de la Belgique (3 050 000 hectares) ne suffirait pas à couvrir ses besoins en Diester.

Assurément, les compagnies pétrolières ont encore de beaux jours devant elles.

## Les fleurs de saison

Fleurissant en juin: framboisier, cotonéaster, thym commun, moutarde des champs, trèfle blanc, trèfle hybride, ronce, centaurée, vesce à épis, héraclée, vipérine, vigne vierge, bourrache, luzerne cultivée, chèvrefeuille des bois, tilleul, troène, circe, mauve, salicaire, bourdaine, châtaignier, phacélie à feuilles de tanaïs, réséda, rose églantier, sauge, spirée (pollen), pavot, sumac de virginie.

Remarque: Cette année, on peut remarquer que certaines plantes mentionnées en juin sont déjà butinées mi-mai comme le thym, le cotonéaster, le framboisier et l'acacia.

Fleurissant en juillet: berce du caucase, épilobe en épi, lavande, chardon, eupatoire, grande bardane, campanule gantelée, rose trémière, joubarbe, menthe, sophara du japon, angélique sauvage, solidage verge d'or, symphorine.

C.C

## 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<sup>er</sup>  
Fosses-la-Ville  
Tél. 071/71.14.00

**CGER** 