

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

2000

N°4 Août 2000

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

# LA PLANCHE D'ENVOL...

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

25 BEF

Gratuit pour les membres

SINUPIO 88

## ADRESSES UTILES

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

**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 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 Vitrival

**Chroniqueur de la flore  
et bibliothécaire:**

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

**Contact pour la région  
de Wépion-Namur:**

Mr BIERNA Gilbert  
avenue des combattants, 25  
5000 Namur  
tél: 081/73.09.45

## REUNION ET CONFERENCE DU 12 AOUT 2000

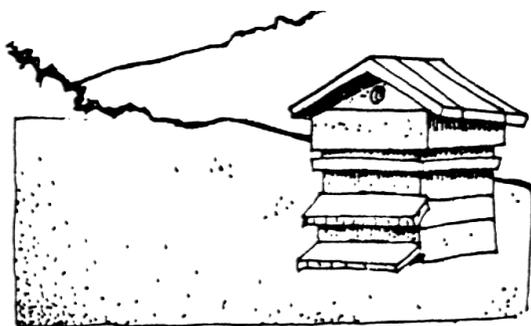
Pour la prochaine réunion du 12 août, Mr Philippe Roberti nous invite chez lui à la ferme de Malplaquée à Sart-Saint-Laurent à 14h30. Elle sera précédée, comme d'habitude, par la réunion du comité à 13h30.

A.DB

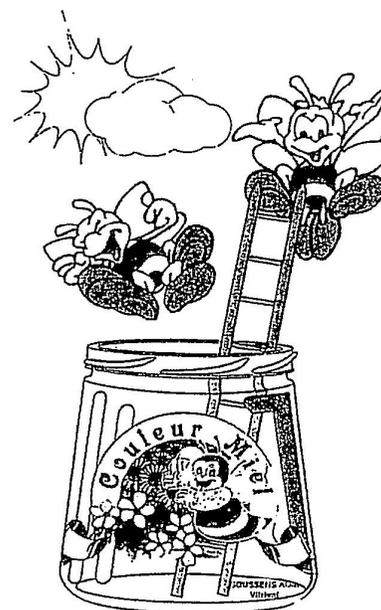
### Les fleurs de saisons

Ronce, trèfle blanc, symphorine, bourache, angélique sauvage, épilobe, berce, eupatoire, phacélie à feuilles de tansie, campanule gantelée, trèfle hybride, réséda, mélilot, tournesol, solidago du Canada, chèvrefeuille, chicorée, circe, cosmos, bardane, mauve, menthe sarrasin, sauge, sophore, joubarde, soleil vivace, sédum, pissenlit, aster, pyrète.

C.C



## Couleur Miel 2000



L'apiculture et l'abeille sous toutes ses formes et toutes ses couleurs.

Les 28 et 29 octobre de 10 à 18 heures dans le cadre prestigieux de l'Abbaye de Floreffe, sous le patronage de la Province de Namur et sa Fédération du Tourisme, de l'Orpah, du Ministère wallon de l'Agriculture, en collaboration avec l'Union des Fédérations Apicoles de Wallonie et de Bruxelles (UFAWB) et le Centre Apicole de Recherche et d'Information (CARI), l'Union Royale des Ruchers Wallons (URRW) organise la huitième fête des abeilles et des produits de la ruche.

Chacun pourra

- \* découvrir les mille et une facettes de l'apiculture, du monde merveilleux des abeilles et du travail de nos apiculteurs,
- \* toucher et sentir cet univers grâce à une ruche géante et une ruche d'abeilles vivantes,

- \* humer et goûter les miels régionaux primés au concours du 12 octobre 2000,
- \* prospecter un marché des produits de la ruche et une brocante de matériel apicole,
- \* s'intéresser à la fabrication de la cire et à l'extraction d'un miel artisanal,
- \* déguster les produits dérivés tels que pain d'épices, pâtisserie, boucherie,...
- \* apaiser sa faim par une petite restauration,
- \* se baigner dans l'atmosphère de la colonie d'abeilles par une «IMMERSION dans six ruches d'abeilles vivantes».

Quelques renseignements pratiques

- \* réservation de stand en payant 1.000 FB au compte 068 2128889 57 de Couleur Miel 2000, avant le 31/08/00 (500 FB seront rendus si présence les deux jours au stand)
- \* date de rentrée au Cari pour les miels de printemps proposés au concours : le 21/08/00 au plus tard
- \* date de rentrée au Cari pour les miels d'été proposés au concours : le 18/09/00 au plus tard
- \* brocante uniquement le samedi : gratuit: prévenir Robert Lequeux 071 88 97 67
- \* petite restauration possible tous les jours, menu complet le dimanche (500 FB) réservation vivement souhaitée en payant anticipativement au compte n° 068 2128889 57 de Couleur Miel 2000.

On demande des bénévoles pour guider les enfants des écoles les jeudi 26 et vendredi 27 octobre, ainsi que le grand public les samedi 28 et dimanche 29.

Les lots de tombola sont les bienvenus chez Emmanuel Haubruge (0476/501 802).

Infos :

- \* Guy GREER 0478 921 830 (laisser message)
- \* Claude BARTHELEMY 071 71 31 54
- \* Philippe ROBERTI 071 71 29 67
- \* Email : philippe.roberti@skynet.be
- \* Emmanuel Haubruge 0476 501 802

## L'abeille et la pizza

# COULEUR MIEL 2000



**28-29 octobre**

**Abbaye de  
Floreffe**

**L'abeille de l'an 2000,  
amie de l'homme**

**Renseignements (après 19h) :**

**- 071/71.31.54**

**- 071/71.29.67**

**Consultez aussi le site internet  
<http://users.skynet.be/urw>**

**✉ [philippe.roberti@skynet.be](mailto:philippe.roberti@skynet.be)**



L'histoire a pour contexte la cuisine où « ON » s'affaire à préparer une pizza, une vraie, avec de la farine, de l'eau et de l'huile d'olive, et non pas avec une pâte achetée sous vide.

Dehors il fait délicieux, les insectes dansent par dizaines en traversant les rayons du soleil matinal. Un vrai meeting aérien. Mais l'un d'eux s'enhardit par l'embrasure de la, porte ouverte et vient tourner autour des ingrédients qui attendent leur heure sur la table enfarinée. C'est une abeille et elle me fait l'effet d'un enfant à qui on présente le chariot des desserts, et elle ne sait que choisir. Cette petite bête ne fait de mal à personne. Elle vient faire ses emplettes, sans se rendre compte qu'elle se trompe de rayon. Seulement voilà : « ON » a peur des insectes, et surtout de ceux-là. « Et qu'est ce qui prouve que ce n'est pas une guêpe ? » « Et si le chien venait à l'avaler ? » « Et qu'est ce que ça peut bien faire de l'écraser ? »

Il est clair que si je ne fais rien, je serai à tout le moins privé de pizza, ce qui, à quelques minutes de midi, clignote en moi comme une terrible menace. Et encore, la cuisson va seulement commencer à répandre ses effluves de pizzeria. C'est vrai pourtant, il serait si facile de s'en débarrasser. Il n'y a rien de plus simple que d'aplatir une abeille. Ce n'est pas comme les mouches. Paf! : le bruit est bien imité. Dans la salle à manger voisine où « ON » s'est réfugiée, « ON » est soulagée. « Il(c'est moi)l'a eue! » Ouf ! Bravo ! Victoire !

En me penchant discrètement par la fenêtre, je l'aperçois. Elle a repris sa place dans le ballet aérien. Vole, petite abeille...

## Notions de biologie apicoles (suite)

### Les larves

Les larves sont essentiellement des machines à manger, et sont constituées pour une croissance rapide, débarrassées de toutes les parties extérieures non essentielles et équipées d'un système digestif colossal.

La larve est un asticot blanchâtre sans yeux, sans patte, sans antenne ni aiguillon, possédant des pièces buccales simples qui ont seulement besoin de lécher les quantités copieuses de nourriture placées dans la cellule par des ouvrières nourrices. La plupart de la cavité du corps est remplie par l'intestin antérieur et la poche rectale, avec les glandes salivaires sécrétant les enzymes et les tubes excréteurs qui sont les autres structures internes principales.

Le développement de l'abeille passe par 6 mues pendant lesquelles l'exosquelette est perdu, cinq de ces mues se passent pendant l'état larvaire et la dernière lorsque l'abeille émerge. Les quatre premières mues larvaires se passent approximativement une fois par jour pour les ouvrières et les reines ce qui permet à la larve de grandir rapidement en perdant l'exosquelette quand il est devenu trop petit. Pendant ce temps la cellule n'est pas operculée et les nurses nourrissent les larves de grandes quantités de nourriture en les plaçant dans la cellule près de la larve ou même dessus. La larve est capable de se retourner dans la cellule pour atteindre la nourriture si elle n'est pas placée directement près de la bouche. Après quoi, la larve est scellée dans sa cellule par un opercule de cire que les ouvrières construisent, parfois avec un peu de nourriture, qui sera ou non mangée.

Les derniers jours de la vie larvaire sont consacrés à la construction d'un cocon; à l'intérieur de la cellule la larve se déroule et s'étend dans sa cellule, avec ses filières, qui deviendront les glandes salivaires thoraciques de l'abeille adulte. La larve défèque très tôt dans son cocon, les tubes excréteurs sont fermés jusqu'à ce que le nourrissage soit complet, alors leur contenu est déchargé dans le fond de la cellule.

## BLEUET - Centaurée

*Nom latin* : Centaurée cyanus. Famille des Astéracées ou composées. Plante herbacée, vivace ou bisannuelle, seules les variétés vivaces sont intéressantes en apiculture.

La centaurée des montagnes est de taille plus robuste que le bleuët des champs. Ses capitules sont plus grands et ses feuilles plus larges permettent de le reconnaître facilement. Indigène dans notre pays, cette plante à caractère montagnard vit surtout dans les prairies les plus fertiles et les coupes forestières de l'Ardenne, où elle est néanmoins peu commune. Elle est aussi cultivée pour l'ornement des jardins.

*Floraison* de juin à octobre. Bleuët cyanus et Jacée floraison de juin à août. Centaurée blanche de juin à septembre

*Exposition* : toutes

*Sol* : peu exigeant tous sauf trop secs ou trop marécageux.

*Multiplication* : par semis en place en avril dans terrain bien préparé en recouvrant très peu les graines. On peut aussi diviser les touffes en novembre ou au printemps.

*Observations* sur le bleuët sauvage : Cette jolie plante aux fleurs bleu-vif égayait jadis les moissons en compagnie du coquelicot et de la matricaire camomille. Elle a beaucoup régressé suite à l'emploi des herbicides et aux modifications des méthodes de culture.



## **Recette du mois Couronne au miel**

Préparation 25 à 30 minutes. Levage 1h20. Cuisson 15 à 20 minutes

Pâte à pain préparée avec 350 gr de farine, sel, 20 gr de levure, 1,5 dl de lait tiède, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 oeufs, 3 cuillères à soupe de miel, 45 gr de pudding en poudre.

Préparer une pâte souple, laisser lever 1 heure

Fouetter les oeufs, l'huile, le miel et le pudding en poudre.

Saupoudrer la table, abaisser la pâte, former des boudins de la grosseur d'un crayon et de 10 cm de long et presser les extrémités l'une contre l'autre pour former des couronnes.

Laisser lever 10 à 15 minutes.

Porter à ébullition 1 litre d'eau avec le sel. A l'aide d'une écumoire, plonger les couronnes tour à tour et les retirer dès qu'elles flottent. Laisser sécher quelques instants, disposer sur une platine à quelque distance les unes des autres.

Laisser cuire et doré.

## **Le coin du philosophe**

Madame de Staël - Femme de lettres française (1766-1817)

Une pensée : L'amour est l'histoire de la vie des femmes ; c'est un épisode dans celle des hommes.

Les fientes brunes ainsi qu'une substance plus claire provenant des tubes excréteurs constituent les autres matériaux utilisés pour la construction du cocon. Ce dernier stade larvaire est considéré comme étant le stade prépupal puisque la dernière mue larvaire comprend une métamorphose en pupe.

La larve prépurale commence à prendre l'apparence d'une abeille juste avant que la peau soit déchirée, et que suivant la mue les formes de l'abeille adulte se manifestent dans la pupe. Les ailes pourtant apparaissent comme de petits coussinets attachés aux thorax.

La durée du stade larvaire varie entre les castes et les races d'abeilles, avec les reines au plus court temps de développement larvaire suivies par les ouvrières puis les mâles. Le temps de développement des larves est généralement considéré comme la durée de la période larvaire non operculée, puisque celle-ci est la plus facile à observer. Pour les ouvrières de ces races européennes celle-ci est de 5 à 6 jours avec une moyenne de 5,5 jours, mais avec des durées extrêmes de 4 à 6 jours. Pour les reines européennes, les stades larvaires non perculés prennent 3 à 5 jours et pour les mâles 4 à 7 jours.

Après l'operculation, le filage du cocon et les périodes prépupales durent 3 à 5 jours, 3 à 4 jours chez les reines et 4 à 6 jours chez les mâles.

Toutes les trois castes, gagnent énormément de poids pendant la stade larvaire, environ 900, 1700 et 2300 fois le poids de l'oeuf pour l'ouvrière, la reine et le mâle respectivement. Le poids de l'ouvrière à l'operculation est d'environ 140 mg, reine et mâle pèsent environ 250 et 346 mg respectivement. Elles grandissent aussi, ainsi une ouvrière moyenne grandit de 2,7 à 17 mm comme larve et reines de 4,2 à 16,5 mm.

## La S.A. VIAFOBEL

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

Vous propose

- STOCK AMERICAIN,
- ACCESSOIRES CAMPING ET MEUBLES DE JARDIN
- AD DELHAIZE ALIMENTATION
  
- CAMPING résidentiel "Le Val Tréko" à Vitrival
- Location de salles pour banquets

Les magasins sont ouverts tous les jours jusqu'au dimanche midi et fermés 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**

## 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

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

# CGER