

Editeur responsable  
Roberti Philippe-Auguste  
ferme Malplaquée  
rue A. Beguin, 11  
5070 Sart-Saint-Laurent

ESCADRILLE D-2-Z-2  
FLEURS A 2H

PERIODIQUE BIMESTRIEL

2024

N°5 octobre 2024

BIEN REÇU

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

# LA PLANCHE D'ENVOL...

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



# La planche d'envol ASBL - Fosses-la-Ville

## Les membres du comité

NONET Aurélien

- Président de l'ASBL  
0491 560 405 – [aurelien.nonet@gmail.com](mailto:aurelien.nonet@gmail.com)

PAINDAVEINE Philippe

- Secrétaire  
0472 290 383 – [philippe.paindaveine@gmail.com](mailto:philippe.paindaveine@gmail.com)

ROBERTI Philippe-Auguste

- Responsable ARISTA  
071 71 29 67 – 0476 362 967 – [philippe.roberti@skynet.be](mailto:philippe.roberti@skynet.be)

DEBRICHY Pierre

- Tenue et gestion des ruchers, responsable des achats et de l'opération sirop de nourrissage  
071 76 09 64 – 0478 521 682 – [pierre.debrichy@skynet.be](mailto:pierre.debrichy@skynet.be)

PEPERMANS Marc

- Tenue et gestion du rucher  
0485 435 973 – [marc.pepermans@ymail.com](mailto:marc.pepermans@ymail.com)

LAUWAET Stany

- Tenue et gestion du rucher  
0475 801 023 – [laydeg17@skynet.be](mailto:laydeg17@skynet.be)

COLARD François

- Représentant de l'ASBL auprès de l'URRW et responsable des cours et programmes de l'école apicole  
0493 748 222 – [francois.colard@belgacom.net](mailto:francois.colard@belgacom.net)

AUQUIER Christophe

- Trésorier  
0473 884 584 – [chauquier@gmail.com](mailto:chauquier@gmail.com)

DELSAUX Jonathan

- Responsable du site internet  
0496 358 438 – [jdelsaux@yahoo.com](mailto:jdelsaux@yahoo.com)

JANSSENS André

- Revue « La planche d'envol »  
071 71 14 73 – 0479 325 568 – [ajflv10@gmail.com](mailto:ajflv10@gmail.com)

DE BAST Albert

- Revue « La planche d'envol »  
071 71 35 15 – [albert.debast@proximus.be](mailto:albert.debast@proximus.be)

BARTHELEMY Claude

- Président d'honneur de l'ASBL  
071 71 31 54 – 0496 249 037

Site WEB : <https://www.laplanchedenvol.net>

Facebook : <https://www.facebook.com/laplanchedenvol/>

## Conférence sur le frelon asiatique

La planche d'Envol a le plaisir de vous inviter à une conférence théorique et pratique sur le thème de la lutte contre le frelon asiatique.



**Quand** : le samedi 09 novembre 2024 à 14h

**Où** : 51 Rue du Stierlinsart - 5070 BAMBOIS

**Pour qui** Ouvert à tous

**Animée par** : L'équipe du Cari

### **Contenu** :

Les apiculteurs vont bénéficier d'une introduction théorique sur la protection des ruchers et d'un atelier pratique de construction de matériel destiné à protéger les ruches : un piège équipé de cônes JabeProde, une muselière à tubes (inspiration Norma), une muselière à grillage. Chacun repartira avec un élément pour le tester dans son rucher.

### **Participation aux frais** :

La conférence et le matériel est offert aux participants par la région Wallonne.

Les participants repartent avec un piège ou une protection de ruche, à choisir parmi les 3 modèles montées ensembles.

Le nombre de places est limité aux 30 premiers inscrits. Inscrivez-vous en suivant le lien suivant qui vous présente un formulaire d'inscription :

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfwTzyBSSwYnn3h4XVn-fu\\_t0hW04A7MAJnGx6YKlslt7RBnA/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfwTzyBSSwYnn3h4XVn-fu_t0hW04A7MAJnGx6YKlslt7RBnA/viewform)

Vous retrouverez ce lien sur notre site :

<https://www.laplanchedenvol.net/>

**A emporter :**

Pour la réalisation de vos pièges, vous aurez besoin de:

- 1 tournevis cruciforme 3 mm
- 1 tournevis cruciforme 3,5 mm
- 1 gros cutter
- 1 marteau
- 1 pince coupante
- 1 agrafeuse à bois (si vous en disposez)
- 1 perceuse/visseuse avec une mèche de 2 mm (si vous en disposez)

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

A la Saint René, couvre ton nez  
16 octobre

A la Sainte Antoinette, la neige s'apprête  
27 octobre

A la Saint Ernest, abats les pommes qui te restent  
7 novembre

A la Sainte Catherine, tout bois prend racine  
25 novembre

## **Souper de Saint Ambroise**

Nous avons le plaisir de vous inviter à notre souper de Saint Ambroise 2024 !

**Quand** : Samedi 16 novembre

**A quelle heure** : A partir de 19h

**Où** : Salle Paria - Vittrival -place Jean Tousseul

**Participation** : 30€ par personne

**Programme :**

- Accueil
- Apéritif offert par l'asbl
- La célèbre Raclette et ses accompagnements
- Dessert
- Boissons à prix démocratiques.

Les inscriptions sont souhaitées pour le 04/11 par téléphone au numéro 0478/52.16.82 ou par Internet via un lien qui vous sera communiqué ultérieurement.

Au plaisir de passer cette soirée ensemble.

Aurélien

## **Principales fleurs mellifères de saison**

Trèfles blanc, moutarde des champs, solidage, lierre grimpant, aster, callune, bruyère, angélique, caryoptéris, mélilot, sédum spectaculaire, chicorée, centaurée, circe, myosotis, coucou blanc, tournesol, phacélie à feuilles de tanaïs, origan, mélilot, luzerne, l'orpin, pissenlit, renouée du Japon.

## **A chaque miel son parfum**

Pas toujours facile de choisir son miel. Côté saveurs, voici quelques pistes pour différencier les plus courants.

- D'acacia : goût fin et discret, ne modifie pas le plat dans lequel on l'incorpore. Idéal dans des recettes.
- De romarin : goût prononcé.
- De lavande : goût fleuri, utilisé traditionnellement dans la fabrication du nougat de Montélimar.
- De châtaignier : goût très prononcé, voire amer.
- De montagne : avec ses arômes de sous-bois et parfois une pointe de réglisse, il est recommandé pour les tartines du matin ou du goûter.
- De sapin ou de pin : goût très marqué et balsamique.
- De tournesol : saveur assez neutre, parfait pour une recette sucrée-salée.
- De tilleul : goût légèrement mentholé, savoureux dans le thé.
- D'oranger : goût délicat, fruité, légèrement acidulé, utilisé pour sucrer laitages, compotes et tisanes.
- D'eucalyptus : goût fort et légèrement mentholé.

## **Du miel pour quoi faire ?**

Ses utilisations sont multiples. Le miel intervient dans de nombreuses recettes. Vous pouvez l'utiliser sur des tartines, dans des tisanes ou associé à des laitages. Il est également parfait en pâtisserie, pour réduire l'acidité de certains plats, pour créer un contraste sucré-salé ou encore parfumer une viande ou une sauce. Pour remplacer le sucre dans une recette, comptez trois quarts de tasse de miel pour 1 tasse de sucre blanc. Et ces utilisations ne s'arrêtent pas à la cuisine... « Bien sûr, le miel sert d'édulcorant naturel et d'exhausteur de goût en cuisine, mais on peut aussi l'utiliser en cosmétique (masques, gommage) ou en application thérapeutique cutanée, notamment en cas de plaies et brûlures. C'est un véritable alicament », précise la professionnelle.

## La phacélie

La phacélie - *Phacélie tanacetifolia* - est une plante annuelle utile au jardin potager à plus d'un titre !

Cette jolie plante à la délicate floraison bleutée est devenue incontournable en jardinage écologique. Avec la moutarde blanche, le trèfle ou le sarrasin, elle fait partie des engrais vert indispensables. Non comestible, elle possède cependant de nombreux intérêts : elle enrichit le sol en lui apportant l'azote nécessaire et grâce à son système racinaire dense, elle décompacte la terre tout en évitant l'installation des adventices. Elle a la faculté de protéger le sol de la battance des pluies. Et, en plus de ces qualités, en massifs ou en prairies.



Les fleurs de Phacélie produisent beaucoup de nectar et attirent de nombreux pollinisateurs tels que les abeilles, les bourdons et les papillons. En fournissant une source de nourriture abondante, elle contribue à soutenir les populations de ces insectes pollinisateurs essentiels à la reproduction des plantes. Très jolie et odorante, la floraison de la Phacélie intervient de mai à octobre, sous la forme d'inflorescences bleu lavande s'enroulant telle une crosse.

De culture très facile, on la sème au printemps sur des parcelles non cultivées, on la fauche avant la formation des graines pour l'incorporer au sol ou la laisser sur place comme paillage.

De croissance très rapide, elle se développe très vite en touffe dense parfois jusqu'à 1 m de hauteur : la Phacélie colonise rapidement des surfaces importantes pour empêcher les adventices de pousser.

*Mise en œuvre :*

- Le semis s'effectue à la volée, en respectant la quantité de 1 à 2 g par m<sup>2</sup>.
- Afin d'être le plus homogène possible, vous pouvez mélanger les graines avec du sable fin.
- Recouvrez de très peu de terre.
- Tassez au râteau puis arrosez en pluie fine le temps de la levée qui prend généralement entre 7 et 10 jours.

## **Le coin du philosophe**

Il faut prendre l'argent là où il est : chez les pauvres.  
Ils n'ont pas beaucoup d'argent, mais il y a beaucoup de  
pauvres.

Alphonse Allais

A force de penser, tu te trouveras devant un problème.

Jean Anouilh

Qu'un potage soit immangeable, cela ne tient qu'à un cheveu

Jules Romain

Dédaigner l'argent, c'est faire preuve de désintéressement,  
surtout quand il s'agit de celui qu'on doit.

Pierre Dac

# La recette du mois

## Crêpes citron-miel

### *Vue d'ensemble :*

- Nombre de personnes : 6
- Quantité : 12 crêpes
- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 4 minutes
- Temps de réfrigération : 2 heures
- Degré de difficulté : facile
- Coût : bon marché

### *Ingrédients :*

- 250 g de farine
- 3 œufs
- 20 g de beurre fondu
- 50 cl de lait
- 100 g de miel liquide
- Le jus de 2 citrons
- Un peu d'huile



### *Préparation :*

- Versez la farine tamisée dans un grand plat creux, ajoutez les œufs entiers et mélangez.
- Incorporez ensuite le beurre fondu, puis versez progressivement le lait sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet.
- Mettez la pâte ainsi obtenue au frais et laissez-la reposer pendant environ 2 heures.
- Faites cuire les crêpes dans une poêle à crêpes huilée bien chaude, pendant 1 à 2 minutes sur chaque face. Réservez.
- Juste avant de servir, tartinez chaque crêpe d'un peu de miel liquide, puis arrosez-les d'un filet de jus de citron. Roulez-les et servez-les aussitôt.