



Local : École Communale de Stockel,  
rue Vandermaelen, 61  
1150 Woluwe-Saint-Pierre.

Éditeur Responsable : Douceline Kesteloot  
Rue P.E. Lessire, 4  
1160 Auderghem

-O

Bulletin bimestriel

ne paraissant pas en juillet ni août

## N° 300 Septembre/Octobre 2019

Bonjour !

L'été a encore été sec et chaud, les trop rares épisodes pluvieux n'ayant pas réussi à combler les nappes phréatiques ni nos propres réserves d'eau de pluie...nous obligeant souvent à garder et utiliser l'eau de rinçage de nos fruits et légumes pour arroser les indispensables, souvent en pots. Le paillage qui nous avait été vivement conseillé en début de saison s'est révélé bien utile pour les plantations au sol.

Nous nous rencontrons en ce second semestre à 5 occasions, dont 2 en extérieur, selon la météo! Nous vous demandons vivement de vous y inscrire, afin que le comité sache qui attendre avant de démarrer en extérieur, ou pour pouvoir prévenir en cas de modifications de l'organisation, ou encore afin de pouvoir moduler les préparations..Nous comptons donc beaucoup sur votre compréhension et votre collaboration.

Les inscriptions aux abonnements des revues horticoles pour 2020 se font également en ce mois de septembre...Merci de confirmer rapidement auprès du secrétariat !

Nous vous souhaitons encore de belles journées estivales avant la rentrée et le début officiel de l'automne.

Le comité.

## **Conversations horticoles...**

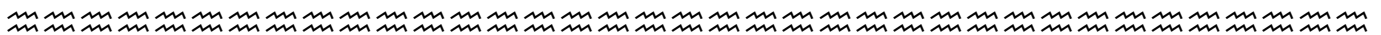
Groupe de 8 à 10 personnes maximum, désirant se réunir pour parler, partager expériences, réussites, échecs au jardin, comme cela se fait dans d'autres cercles du Brabant Wallon, à l'initiative de Michel Parissis.

Lieu et horaire à déterminer selon possibilités des participants, par exemple en matinée ou début d'après-midi, une fois par mois. Engagement à respecter la confidentialité des coordonnées des participants et à ne pas les diffuser dans des buts commerciaux ou publicitaires. Règlement général européen de protection des données.

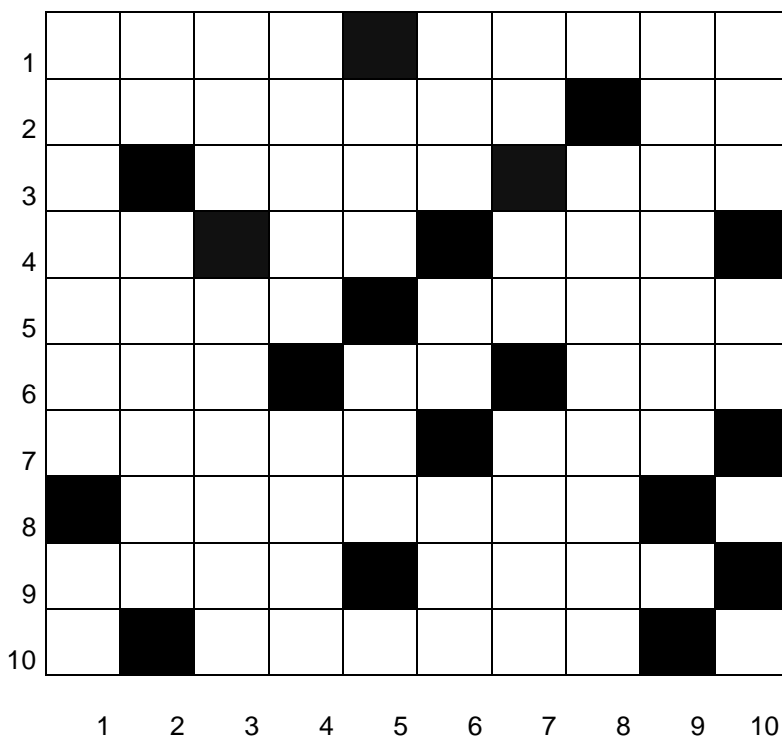
Thèmes à déterminer si possible à l'avance, pour trouver personne de référence pour animer la rencontre.

Personnes intéressées : prendre contact avec secrétariat : 0488/416 259 ou avec Michel : 0477/340 981.

Visites de jardins de membres possibles sur rendez-vous pendant les mois d'été.

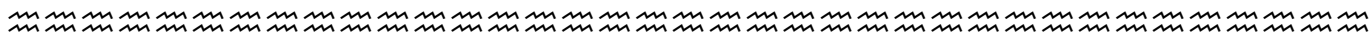


## **Les mots croisés de Jocelyne**



HORIZONTALEMENT	VERTICALEMENT
1 Mois de vacances - Terres de la mer	1 Fruits secs - Vu
2 Champignon - Deux voyelles de oiseau	2 Lac - Ancien continent
3 La première lettre - Mer - Ville d'Allemagne	3 Animal disparu - Ver carnassier
4 Ne - Petit ruisseau - Bel oiseau	4 Animal du bengale - Un humain
5 A la mer - Singe	5 Monnaie du Cambodge - Eroda ( inv )

6 Espace de temps - Symbole de l'aluminium - Adj . poss	6 La Corse - Pron. pers . Dialecte chinois
7 Groupes de sporanges - Ancien système d'unités	7 Bande de tissu - Matinée - Produit sucré
8 Fleur de l'été - Muette	8 Grosse mouche
9 Monnaie roumaine ( inv ) - Risque ( inv )	9 Fruits qui peuvent se manger comme légume - Commence l'alphabet
10 La vingtième lettre de l'alphabet - Céréale - Muette	10 Situé - Après la matière - Muette - Dernière lettre de l'alphabet



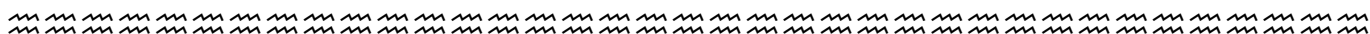
## **Fruitcollect**

Fruitcollect est une ASBL qui cueille les fruits non-consommés des jardins de particuliers afin de les redistribuer à des personnes dans le besoin, pour valoriser les ressources locales, de qualité et de saison pour tous. En luttant ainsi contre le gaspillage alimentaire, du lien social est créé.

Les personnes intéressées, soit pour donner, soit pour aider à récolter, peuvent prendre contact.

<http://www.fruitcollect.be>; **+32 (0) 479 06 84 48** ; [info@fruitcollect.be](mailto:info@fruitcollect.be);

<https://www.facebook.com/fruitcollect>



## **RECETTES PARTAGEES**

### **Gaufres à la courgette**

(Recette inspirée de « Simply you - Carrefour », de saison, testée et ayant rencontré un vif succès, transmise par Nicole Denet)

#### **Ingrédients :**

- 150g de beurre
- 250g de farine demi-complète
- 1 sachet de levure en poudre
- 50 ml de lait
- 500g de courgettes râpées
- 125g de parmesan râpé
- 2 à 3 œufs suivant grosseur
- Poivre noir, sel iodé

#### **Préparation :**

Faites fondre le beurre à feu doux, en veillant à ce qu'il ne colore pas, réservez. Dans le bol d'un robot, versez la farine et la levure, ajoutez le lait et mixez. Incorporez les courgettes et le parmesan. Ajoutez les œufs entiers un à un à la préparation et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Ajoutez le beurre fondu et mélangez l'ensemble encore 1 min. Salez et poivrez. Beurrez un gaufrier et faites cuire les gaufres à puissance moyenne jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement dorées. Laissez refroidir sur une grille et servez décoré de feuilles de basilic frais.

## **Tagliatelles de courgettes**

(recette transmise par Pierre Wanson, dans Le Sillon Belge, 24-05-2019)

**Ingrédients :** des courgettes, de la feta, de l'huile d'olive, un citron, du basilic, du sel et du poivre.

**Recette :** découper les courgettes en fines lamelles. Porter à ébullition une casserole d'eau salée et y plonger les courgettes quelques secondes. Les égoutter et les plonger immédiatement dans l'eau glacée. Les égoutter à nouveau. Arroser les tagliatelles d'huile d'olive et de jus de citron. Saler et poivrer. Parsemer de feta et de feuilles de basilic ciselées.

## Courgette en dessert : **Brownies au zucchini (courgette)**

[https://chefcuisto.com/recette/brownies-au-zucchini/?fbclid=IwAR1WYb5yn66fXcXpMZQWz0huUVi0qU099IH5ruqPNI\\_Zn5oiAS678rfkupk](https://chefcuisto.com/recette/brownies-au-zucchini/?fbclid=IwAR1WYb5yn66fXcXpMZQWz0huUVi0qU099IH5ruqPNI_Zn5oiAS678rfkupk)

### **Ingrédients :**

*Pour les brownies :*

- 2 tasses (500 ml) de farine
- 1/2 tasse (125 ml) de poudre de cacao
- 1 cuillère à thé et demie de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile végétale
- 1 tasse et demie (375 ml) de sucre
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 2 tasses (500 ml) de zucchini râpées
- 5 cuillères à soupe d'eau
- 1/2 tasse (125 ml) de noix de Grenoble (optionnel)

*Pour le glaçage :*

- 3 cuillères à soupe de poudre de cacao
- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre fondu
- 2 tasses (500 ml) de sucre en poudre
- 1/4 de tasse (65 ml) de lait
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- une pincée de sel

### **Préparation :**

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Tapissez un plat pyrex de 9 x 13 d'une feuille de papier d'aluminium. Vaporisé d'une huile (style Pam). Mettre de côté.
3. Dans un bol de taille moyenne, mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate de soude ainsi que le sel. Mettre de côté.
4. Dans un bol moyen, utilisez votre batteur électrique afin de mélanger l'huile, le sucre et la vanille jusqu'à homogénéité. Puis,, ajouter les ingrédients sec et mélanger.
5. Ajouter les zuchinis. Laissez reposer quelques minutes pour que le mélange absorbe l'humidité des zuchinis. Si le mélange est toujours un peu poudreux, ajouter jusqu'à 5 cuillères à soupe d'eau, mais allez-y une à la fois. Mélanger après chaque nouvelle cuillère à soupe d'eau. Le mélange va être très épais, mais il ne doit pas être poudreux.
6. Ajouter les noix de Grenoble si vous en voulez. C'est le moment. Mélanger avec une spatule.
7. Verser dans le plat.

8. Faire cuire pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que les brownies soient prêts et passent le test du cure-dent. Lorsque vous pressez sur les brownies, ils doivent rebondir légèrement. Laissez refroidir.
9. Pour faire le glaçage, bien fouettez le beurre, le cacao, le sel et le sucre en poudre. Ajouter le lait et la vanille. Fouettez à nouveau. Verser sur les brownies qui ont refroidi légèrement.
10. Coupez en carré et mettre au réfrigérateur pour permettre au glaçage de prendre.
11. Conserver dans des contenants hermétiques.

### **Découverte d'un site faisant le lien entre le potager et la cuisine...très didactique !**

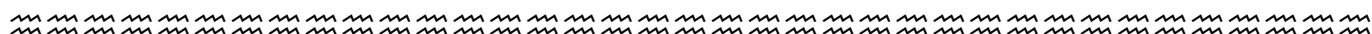
« Que faire avec le contenu de mon panier de saison ? Comment cuisiner les légumes de saison, fruits et plantes aromatiques bio ou non traités ? Sans oublier les autres gourmandises qui font plaisir ! »

<http://papillesestomaquees.fr>

Les bettes, blettes ou poirées se retrouvent dans beaucoup de potagers et, en pleine saison, le jardinier peine parfois à varier les recettes pour un légume qui n'est pas toujours suffisamment apprécié, suite à son goût un peu terreux, atténué par l'ajout de jus de citron. Tant ses feuilles que ses tiges (souvent nommées côtes ou cardes) sont comestibles. En fonction de la variété, les bettes peuvent être vertes, blanches, jaunes, oranges, rouges ou violacées. Elles sont donc de plus en plus souvent utilisées en décoration dans les parterres ou jardinières.

Qui a testé les recettes ?

<http://papillesestomaquees.fr/les-legumes-de-a-a-z/bette-blette-poiree-a-carde/>



## **LES COMMANDES GROUPEES**

Les produits ci-dessous sont disponibles, après réservation, chez **Douceline Kesteloot, 4, rue Lessire, 1160 Bxl, 0488/416 259, 02/675 77 70** (laisser un message sur le répondeur), ou à **info@cercle-horticole-woluwe.be**, ou encore lors des conférences.

-Les plaques de semis multi trous, très solides, de 150, 77, ou 24 trous, à 6,00€ pièce.

-Les marqueurs Edding 404, pointe fine 0,75mm, permanents, résistants lumière et eau, encre noire, à 4,00€ pièce.

Certaines **revues** nous prodiguent également de judicieux conseils horticoles, avicoles, culinaires ou encore des idées de bricolages et de visites. **N'hésitez pas à comparer avec les prix publics...et préparez vos cadeaux d'anniversaire ou de fin d'année pour les amateurs/passionnés de jardins, potagers, par un abonnement pour 2020 !**

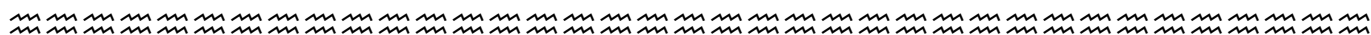
Notre cercle pratique des **achats groupés à des prix concurrentiels**, tant pour les **graines, fournitures**,...que pour les **revues**, et ce à la condition de **respecter les dates limites** ci-dessous ! Les éditeurs demandent les réservations de plus en plus tôt, notamment afin de pouvoir bénéficier de congés pendant les fêtes de fin d'année. Il est donc **important de s'inscrire et de payer pour les dates précisées ci-dessous**.

- Revue **Au fil des saisons 2020** : si 5 abonnements pour le cercle, prix=18,90€ pour 1 an, (au lieu de 21€), 4 numéros, (compilation unique d'activités, visites....indispensable pour le curieux...), à verser sur le compte du Cercle pour le **10 octobre 2019** au plus tard, avec communication : « Nom membre/Au fil des saisons 2020 ».
- Revue **L'Esprit Jardin 2020**: 36,00€ pour 1 an, (au lieu de 45,00€, avec offres promotionnelles mensuelles réservées aux abonnés), 10 numéros (pas en janvier ni en août), à verser sur le compte du Cercle pour le **10 octobre 2019** au plus tard, avec communication : « Nom membre/L'Esprit Jardin 2020 ».
- **Agenda L'Esprit Jardin 2020**, 20,00€, 240 pages, (avec anneaux à nouveau, nettement plus pratique,) avec multiples conseils et articles de fond, à verser sur le compte du Cercle pour le **10 octobre 2019** au plus tard, avec communication : « Nom membre/ Agenda L'Esprit Jardin 2020 » ; frais de port de cette commande groupée pris en charge par le cercle !
- Revue **TuinHier 2020** : 19,00€ pour 1 an, (au lieu de 25€), 11 numéros, avec carte de membre donnant lieu à des réductions, à verser sur le compte du Cercle pour le **10 octobre 2019** au plus tard, avec communication : « Nom membre/TuinHier 2020 ».

Nous vous remercions de respecter la procédure proposée, et ce, afin de faciliter le travail des bénévoles tant à la comptabilité qu'au secrétariat !

**Compte du Cercle : IBAN BE73 7310 1037 7860 BIC KREDBEBB**

Douceline Kesteloot : 4, rue Lessire, 1160 Bruxelles, 02/675 77 70 répondeur (merci de laisser vos nom et numéro de tél., je recontacte au plus vite!!), 0488/416 259 GSM, [doukestel@hotmail.com](mailto:doukestel@hotmail.com).



## ***Exploration du monde 2019-20***

Centre culturel de Woluwe-Saint-Pierre : Av Thielemans 93, 1150 Bruxelles  
02/773.05.88

**Les membres du cercle en ordre de cotisation 2019 et 2020 bénéficient du tarif « senior », quelle que soit la tranche d'âge. Il faut se présenter auprès de la billetterie muni de la carte de membre 2019 ou 2020.**  
La billetterie est ouverte du mardi au vendredi de 11h à 14h & de 16h à 18h et le samedi matin de 10h à 12h. [www.whalll.be](http://www.whalll.be)

*Grand Cycle, les mardis à 20h00 et les dimanches à 15h00, Auditorium*

**Mardi 24.09.2019 et dimanche 29.09.2019**

« LADAKH, ZANSKAR, le pays au-dessus des nuages » par Guy Cousteix

**Mardi 22.10.2019 et dimanche 27.10.2019**

« ISLANDE, au gré des vents » par Eric Lorang

**Dimanche 19.11.2019 et mardi 24.11.2019**

« MEXICO, cœur vibrant des Amériques » par Julie Corbeil

**Mardi 14.01.2020 et dimanche 12.01.2020**

« CORÉE DU SUD, le pays du matin calme » par Cécile Clocheret

**Mardi 18.02.2020 et dimanche 23.02.2020**

« LA CORSE, grandeur nature » par Cyril Isy-Schwartz

**Mardi 31.03.2020 et dimanche 05.04.2020**

« AUSTRALIE, sur les pistes du rêve » par Jean Charbonneau

Cycle Découverte, les dimanches à 15h00, Auditorium

**Dimanche 13.10.2019**

« MAROC, le pays berbère » par Dany Marique

**Dimanche 10.11.2019**

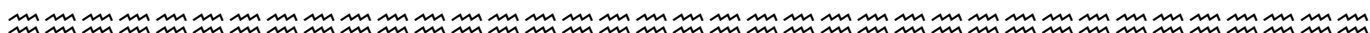
« ARCTIQUE, la vie en nord » par Jacques Ducoin

**Dimanche 26.01.2020**

« COSTA RICA, la fièvre verte » par Alain Basset

**Dimanche 08.03.2020**

« OUZBEKISTAN, la turquoise des steppes » par Gilles Hubert

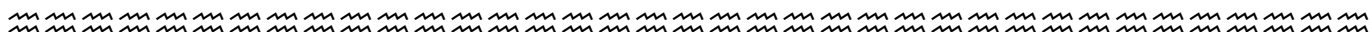


## ***OUVERTURES DE JARDINS***

Plusieurs membres nous ont fait part de leur volonté d'ouvrir leurs jardins à des périodes ciblées de l'année, moments où certains aspects de ces jardins semblaient intéressants à montrer, à partager. Nous proposons donc à ces personnes de transmettre au secrétariat les dates, heures et nombre maximum de visiteurs possibles. S'il y a des particularités, à préciser aussi, afin de guider les participants dans leur choix.

Ces visites sont l'occasion d'échanges plus conviviaux et de transmission d'expériences.

Merci pour votre participation !



## ***Manifestations horticoles de septembre/octobre 2019***

### **Septembre 2019**

**1<sup>er</sup> septembre, Fête de la tomate et des légumes oubliés à Gembloux**

*Centre technique horticole Chemin de Sibérie, 4 50300 Gembloux*

De 10h à 17h00, entrée gratuite. Info au [www.essaime-artomate.be](http://www.essaime-artomate.be) ou au 0474 44 20 59

## **7 et 8 septembre, Concours international des roses nouvelles du Roeulx**

*Faubourg de Binche, 1*

*7070 Roeulx*

56ème édition : 800 variétés de roses et + - 5000 rosiers vous attendent. Vente de rosiers. Diverses activités culturelles, artistiques et éducatives sont organisées à cette occasion.

De 10h à 18h00, entrée gratuite au jardin concours. La roseraie et le jardin concours sont situés à 100m à droite après la Grand Place à l'arrière de l'ancien hôpital Saint-Jacques, site classé.

Info : Office du tourisme 1, Grand Place ou au 064 31 07 60 ; [www.roses.leroeulx.be](http://www.roses.leroeulx.be)

## **12 septembre, 19h30, Poétiques du jardin,**

*salle des conférences maison communale de Woluwe-Saint-Lambert, Tomberg*

Conférence de Sébastien Biset

## **14 septembre, Visite du jardin Amoena**

*Lieu renseigné au moment de la réservation*

Francis Peeters et Guy Vandersande ouvrent le portail de leur jardin privé pour une visite guidée sur le thème des couleurs automnales.

De 10h30 à 15h00. Entrée 5€. Réservation obligatoire : [info@jardinsamoena.be](mailto:info@jardinsamoena.be) . Tel 02 395 84 75.

## **14 septembre, 18h30, « L'homme qui plantait des arbres », de Jean Giono.**

*Centre culturel et de congrès, Salle La Passerelle, 93, avenue Thielemans, 1150 Bruxelles*

Théâtre dans le cadre du Développement durable en partenariat avec l'Agenda 21 et le Pôle Media de Woluwe-Saint-Pierre.

Entrée gratuite.

## **14 et 15 septembre, Hex Garden Festival**

*Château d'Hex 3870 Heers*

Cette année, place à l'utilisation des différentes formes végétales pour embellir nos jardins, mais aussi en cuisine, pour nous soigner ou encore décorer notre intérieur. Focus sur les abeilles et la biodiversité.

De 10h à 18h00, entrée 11€ , en ligne 9,50€ (9 € pour les membres sur présentation de la carte du Cercle horticole).

Accès E40 ou E 313, sortie 29 direction Tongres, puis Borgloon et enfin Heers. GPS sur Meerstaat, 3870, Heers. Tel 012/74 73 41 Site web : [www.hex.be](http://www.hex.be)

## **14 et 15 septembre, Les potirons d'« Emeraude » à Baulers (près de Nivelles)**

*Avenue de la Gare, 7*

*1401 Baulers*

Marché du potiron et de la coloquinte organisé au profit de l'ASBL Emeraude. Plus de 100 variétés présentées. Ambiance champêtre et conviviale. Vente de produits maison.

Samedi 10 à 21h, Dimanche de 10 à 18h. Entrée gratuite. Info : 067 21 51 04 et [www.asbl-emeraude.be](http://www.asbl-emeraude.be)

## **15 septembre 2019, de 10 à 17h, Portes ouvertes jardin musée de Gaasbeek**

*Kasteelstraat, 40, 1750 Gaasbeek*



### **21 et 22 septembre, Fête des plantes à La Feuillerie à Celles**

*Rue de la Feuillerie,1            7760 Celles (près de Tournai)*

Rendez-vous incontournable pour les amoureux de plantes rares et de collection.  
De 10 à 18h. Entrée 8€ (6,50 pour les membres d'une association horticole et seniors).  
Info au 069 45 51 71 ou 0499 41 67 65 ou [contact@feuillerie.be](mailto:contact@feuillerie.be); [www.lafeuillerie.be](http://www.lafeuillerie.be)  
Accès E42, Sortie 33 en direction de Renaix-Celles.

### **21 et 22 septembre, Gardens tales private gardens-Jardins privés aux quatre coins de la ville de Bruxelles (ex « Jardins en fête »).**

Inscription préalable obligatoire, à faire en ligne à partir du 20 Août sur [www.civa.brussels](http://www.civa.brussels).  
11 jardins privés ouverts, mais rappel, **le dimanche 22 septembre =dimanche sans voitures à Bruxelles!**

Info au 02 642 24 50 ou auprès de [info@civa.brussel](mailto:info@civa.brussel).

### **21 et 22 septembre, Fête des plantes vivaces et du potager à la « Pépinière de la Prèle »**

*Ancienne chaussée romaine, 76    4360 Bergilers-Oreye*

Beau choix de plantes vivaces et graminées, dont certaines dans l'esprit des jardins de grand-mère.  
Sélection de fleurs pour les jardinières d'automne ; une soixantaine de variétés de tomates à voir et/ou goûter dans les serres.

De 10h à 18h00. Entrée gratuite. Accès : E40, sortie 29, puis prendre la N69 vers Oreye-Tongres.

Infos : Céline Willem au 0498/78 19 33- [celine@laprele.net](mailto:celine@laprele.net) ; [www.laprele.net](http://www.laprele.net)

**Du 04 mai au 6 octobre 2019**, visites de jardins privés de l'association « Jardins en pays de Liège »,  
au profit d'une asbl pour enfants handicapés ; entrée : 4€ ; 04/371 57 47 ;  
[www.jardinsenpaysdeliege.be](http://www.jardinsenpaysdeliege.be)

### **28 septembre, de 14 à 15h30, bourse d'échange de boutures de plantes vertes**

*Magasin Ooak de Wavre, rue du commerce, 12*

[https://www.facebook.com/events/940136859662228/?active\\_tab=about](https://www.facebook.com/events/940136859662228/?active_tab=about)

### **29 septembre, A la découverte de l'Arboretum de Tervuren**

Conférence du cercle, par Monsieur Delahaye : rendez-vous à 9h45 Vlaktedreef, parking à main gauche dans la Jezus Eiklaan, au milieu de l'arboretum. Y arriver par Tervuren, car rue à sens unique. Pour les participants utilisant les transports en commun, un covoiturage est possible à partir du terminus du tram 44 ,à 9h30, mais à réserver avant le 25 septembre .  
Inscription préalable indispensable, afin de pouvoir démarrer la balade au complet ! En cas d'intempéries, conférence donnée dans le local habituel, école de Stockel, 1150 Bruxelles.

Infos auprès de Douceline Kesteloot au 02/675 77 70 ou au 0488/41 62 59 ; [info@cercle-horticole-woluwe.be](mailto:info@cercle-horticole-woluwe.be).

## Octobre 2019

### Du 4 au 6 octobre, Fête des plantes et des jardins aux jardins d'Aywiers

*Abbaye d'Aywiers Accès via Ring est, sortie Waterloo-Lasne*

Vendredi de 12h à 18h00 ; WE de 10h à 18h00. Entrée 10€. Infos : 02/633 20 21 ; [info@aywiers.be](mailto:info@aywiers.be) ; [www.aywiers.be](http://www.aywiers.be)

### Du 11 au 13 octobre, Journée des plantes de Beervelde

*Parc du Château Beervelde, près de Lochristi*

Vaste choix de plantes, de décoration et d'antiquités. Plein feux sur les azalées de Gand durant ce WE automnal.

De 10h à 17h00. Entrée 12€ (10€ via le site internet du parc). Infos : 09/356 81 82 ; [www.parcvanbeervelde.be](http://www.parcvanbeervelde.be)

### 19 octobre, Questions-réponses horticoles – Site du Bon Air à 1070 Anderlecht Conférence du cercle :



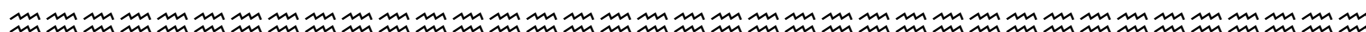
L'institut Redouté Peiffer ouvre son site du Bon-Air, dans le cadre des journées Goodfood, ces vendredi 18 et samedi 19 octobre 2019, de 10 à 17h. Au programme : ventes de plantes, fleurs, légumes, montages floraux de saison,... mais aussi visite du site, verger, maraîchage, ruches, serres, ..., en présence des professeurs.

**Occasion à ne pas rater** : Le cercle y est accueilli par monsieur Letor et par Anne et José Veys, des Jardins de Pomone, le samedi : **départ groupé en car** du parking du Brico de Kraainem à 9h ; séance de questions-réponses suivie d'un **lunch à base de produits frais locaux sur place à midi, visite guidée du site, marché produits locaux** et retour prévu en car pour 17h à Kraainem. L'occasion idéale de découvrir certains lieux et méthodes d'apprentissage horticole à Bruxelles !

**Inscription obligatoire**, via [info@cercle-horticole-woluwe.be](mailto:info@cercle-horticole-woluwe.be), - car trajet et lunch à réserver,- confirmée par versement de 10,00€ pour les membres et de 20,00€ pour les non-membres, sur le compte du cercle, avant le 10 octobre 2019. Voir dernière page.

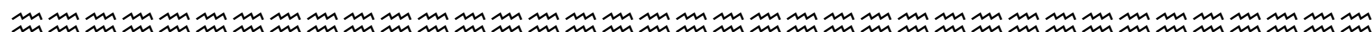
Infos auprès de Douceline Kesteloot au 02/675 77 70 ou au 0488/41 62 59 ; [info@cercle-horticole-woluwe.be](mailto:info@cercle-horticole-woluwe.be)

Rosa Hetsch et Douceline Kesteloot



Cercle royal horticole et avicole de Woluwe-Stockel

Siège : Av. des Dix Arpents, 62 - 1200 Bruxelles ; www.cercle-horticole-woluwe.be; info@cercle-horticole-woluwe.be  
Secrétariat/Contact : Rue P.E. Lessire, 4 – 1160 Bruxelles – Tél : 02/675.77.70 (répondeur) – GSM : 0488/416 259  
Banque IBAN : BE73 7310 1037 7860 BIC : KREDBEBB  
Avec le soutien de la commission communautaire française.



## CALENDRIER LUNAIRE POUR SEPTEMBRE ET OCTOBRE 2019

### JOURS SEPTEMBRE

-----

racines : 1<sup>er</sup>-2-3(<19h)-9(>21h)-10-11-12(<05h)-**19(>11h)-20**-21-22(<06h)-28(>15h)-29-30

fleurs : **3(>19h)-4-5(<02h)-12(>05h)-13-14(<08h)-22(>06h)-23-24(<07h)**

feuilles : 5(>02h)-6-7(<10h)-**14(>08h)-15 (<20h)-16(>12h)-17(<12h)-24(<07h)-25(<18h)**

fruits : 7(>**10h**)-**8-9(<21h)-17(>12h)-18-19(<11h)-25(>18h)-26-27(<22h)**

### JOURS OCTOBRE

-----

racines : 7(>03h)-8-9(<11h)-**16(>16h)-17-18-19(<12h)-25(>12h)-27-28(<14h)**

fleurs : 1<sup>er</sup>(>04h)-2(<10h)-**9(>11h)-10-11(<14h)-19(>12h)-20-21(<14h)-28(>14h)-29(<20h)**

feuilles : 2(>10h)-3-4(<17h)-11(>14h)-12-13-**14(<18h)-21(>14h)-22-23(<03h)-29(>20h)-30-31**

fruits : 4(>17h)-5-**6-7(<03h)-14(>18h)-15-16(<16h)-23(>03h)-24-25(<12h)**

*En gras les moments les plus favorables*

### Périodes de plantation :

(lune descendante LD) du 26 août (19h50) au 8 septembre (11h37)  
du 23 septembre (3h52) au 5 octobre (18h02)  
du 20 octobre (10h08) au 2 novembre (1h34)

*Pendant ces périodes, il est recommandé de procéder à la transplantation ou au repiquage des jeunes plants, les jours «racines» lorsqu'il s'agit de plantes «racines» et ainsi de suite. Elles sont favorables aussi pour le travail du sol, l'épandage de compost et les tailles.*

**Les périodes intermédiaires (lune montante) sont à choisir pour les semis.**

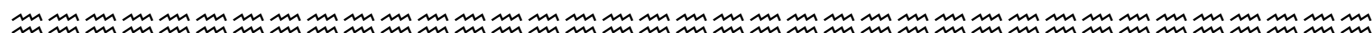
**IMPORTANT** : ne pas travailler la terre ni les plantes (A-P-PL)

les 13 (A)-14 (PL) et 28 (P) septembre 2019  
les 10 (A)-13 (PL) et 26 (P) octobre 2019

A =apogée ; P=périgée ; PL= pleine lune

*Certains préconisent de ne pas tenir compte des apogées lunaires , soit les 20 septembre et 17 octobre.*

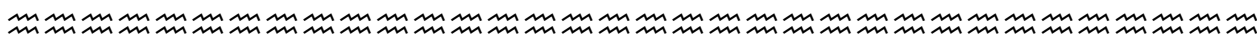
Jean-Charles Hausman et Patrick Hetsch



Le fleuriste Nobilis nous propose une réduction de 10% sur présentation de votre carte de membre de l'année en cours.

Nous remercions vivement ce commerçant qui ne manquera pas d'enchanter votre intérieur.

NOBILIS, fleuriste ouvert tous les jours, au coin de la rue Kelle et de l'avenue Parmentier, à 1150 Woluwe-Saint-Pierre.02/772 05 50



## **93ème CYCLE DE CONFÉRENCES – Second semestre 2019**

**29 septembre 2019 :** A la découverte de l'arboretum de Tervuren. M. Delahaye. **!!! inscription préalable !!!** rdv parking Vlaktedreef + distribution commandes groupées + abonnements revues.

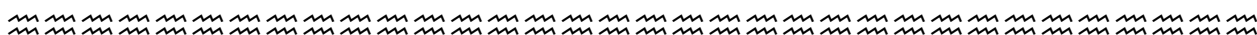
**Samedi 19 octobre :** Questions-Réponses. Mme Bortels et M. Veys (jardins de Pomone) et M. Letor. **!!! Site du Bon Air de l'institut Redouté-Peiffer, rue du pommier, 1070 Anderlecht !!!** !! Inscription préalable car trajet en car et lunch à réserver : **10€ membres, 20€ non-membres !!**

**24 novembre 2019 :** **De 9h45 à 12h : conférence :** Plantation d'arbustes à petits fruits. Mme Denet.  
**De 14 à 16h :** Distribution gratuite d'arbustes petits fruits en collaboration Natura Woluwe, quartier durable/ compost Joli-Bois et service environnement Woluwe-Saint-Pierre, pour les participants à la conférence et les habitants de la commune : 97, av J. de Meurers, 1150 Bxl

**08 décembre 2019 :** Les racines de chicon : théorie et démonstration. Mme Henrion. + distribution catalogues commandes groupées.

**15 décembre 2019 :** Utiliser les produits du jardin pour les friandises d'hiver. Mme Hendrickx. + reprise bordereaux commandes groupées.

Les conférences se donnent, -sauf avis contraire,- le dimanche matin, de 10h00 précises à 12h00, à l'école communale de Stockel, 61, rue Vandermaelen, 1150 Woluwe-Saint-Pierre. (Ouverture des portes à 9h45). La cotisation 2019 est fixée à 15 € ou 6€ par conférence.



*L'excursion annuelle du cercle  
à Gaasbeek, le dimanche 16 juin 2019*

Le Jardin-Musée de Gaasbeek couvre 2,5 hectares et se situe dans le parc du château de Gaasbeek, au sud-ouest de Bruxelles.

Les différentes sections du jardin montrent l'art jardinier flamand entre 1860 et 1940. Le jardin abrite un bel assortiment de fruits durs et petits fruits, légumes, plantes pérennes d'ornement, plantes de serre et rosiers grimpants datant d'environ 1900. En 2005, la surface totale a été presque doublée. Les méthodes et techniques modernes de taille d'arbres fruitiers les plus importantes sont exposées sur l'aire agrandie.

Le jardin en terrasses date de la période de René de Renesse de Warfusée et fut aménagé entre 1615 et 1633. Une collection d'arbres fruitiers palissés produisant des abricots, des pêches et des nectarines se trouve à l'abri de la face sud du haut mur de clôture.

Le jardin clos de légumes et de fruits durs comporte une grande serre. Les 4 plates-bandes de légumes et dahlias sont reliées par un alignement de parterres de plantes pérennes d'ornement, des pommiers taillés en pyramide, des rosiers grimpants et des herbes aromatiques.

Les murs entourant le jardin sont couverts d'une collection magnifique de pommiers et de poiriers, tous palissés en formes différentes typiques du XIXe siècle : du type palmette Verrier, en passant par le type conduite au cordon, jusqu'au type de forme en double U. Ici, certaines pommes et poires sont "enveloppées" pendant le mûrissement pour produire des fruits parfaits : extra gros, sucrés et de qualité supérieure. La poire William Bon Chrétien pousse dans des bouteilles pour devenir la célèbre Poire Williams.

Le jardin clos de petits fruits et de noix est composé d'une collection d'arbrisseaux à petits fruits (mûres, framboises, groseilles rouges et blanches, groseilles à maquereau, cassis) palissés dans leur forme traditionnelle, un assortiment de raisins, kiwis ainsi que des amandiers, noisetiers, muriers, cognassiers. Une pergola de poiriers est unique en son genre. Les murs peints en blancs sont couverts d'arbres fruitiers palissés en formes inhabituelles mais traditionnelles, dont des pommiers. Le jardin sud présente une collection de référence belge d'hortensias Draps et de cerisiers palissés en forme semi-circulaire, produisant les "Schaarbeekse krieken", les célèbres griottes qui donnent leur arôme délicat à la bière aux cerises locale. Le long de l'axe central, un assortiment de pruniers communs et reines-claude poussent palissés à l'horizontale contre un treillis.

Le verger "demi-tige" de prunes et de reines-claude comprend plus de 70 variétés. Il est entouré d'une haie de charmes de 2 mètres de haut. Les troncs ont été chaulés en automne de manière à les protéger des dégâts de gel et des parasites.

Le jardin d'ombre est composé de plusieurs plantes tolérant l'ombre, et sert seulement de tampon entre le jardin utilitaire et la zone forestière, avec la fleur coupée occasionnelle pour la décoration.

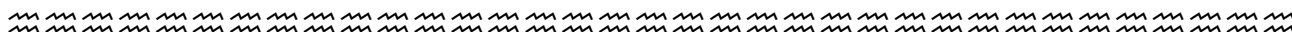
Le verger "haute tige" a la même superficie que le verger de pruniers demi-tige. Ce verger abrite un assortiment d'arbres donnant des fruits traditionnels : pommes et poires à cuire, cerises, prunes, noyers, néfliers et cognassier. Il est également entouré d'une haie de charmes. En face du verger se situe un jardin présentant les formes communes et inhabituelles des techniques de production moderne de fruits "basse tige".

Dans le dernier secteur se trouve le bâtiment d'entreposage des fruits traditionnel en bois qui a été reconstruit et auquel est associée la cave à champignons traditionnelle en briques.

***Journée portes ouvertes le dimanche 15 septembre 2019, de 10 à 17h....***réponses à vos questions : ateliers de dégustation de variétés de pommes et de poires, de recettes de transformation de fruits. Les jardiniers seront sur place, répondront aux questions et donneront des explications. Je serai présent pour donner des visites guidées en français l'après-midi (13h30 à 17h00) !

Kasteelstraat, 40, 1750 Gaasbeek

Pierre Wanson



# Renforcement du Réseau Ecologique Bruxellois – REB

Comment mieux accueillir la nature dans nos quartiers ?

Vous pensez aussi que la nature doit reprendre sa place en ville ?

Le Réseau écologique bruxellois a été étudié et cartographié dans le cadre du Plan Régional Nature. Le renforcement de ce réseau a pour objectifs de reconnecter les espaces verts et de développer la biodiversité, la nature ainsi que la qualité de vie en ville.

Un projet pilote est mené par Bruxelles Environnement en 2019, avec le soutien et la contribution d'acteurs publics, d'associations et de citoyens, dans 5 quartiers qui représentent la diversité urbanistique bruxelloise.

**Les quartiers pilotes :** Cureghem-Bara (Anderlecht et Saint-Gilles) ; Saint-Pierre (Etterbeek) ; Scheutveld (Anderlecht) ; Chant d'Oiseau (Auderghem et Woluwe-Saint-Pierre) ; Expo – Jardins de Jette (Jette).

Dans chacun, une étude diagnostique sera réalisée, en concertation avec les acteurs locaux (acteurs publics, associations, citoyens et usagers), afin de définir des objectifs, des projets et réaliser des aménagements innovants à vocation écologique.

Pour le Chant d'Oiseau, le 29 Août 2019 de 18h à 21h est organisée une balade diagnostic : « A la découverte de la nature dans notre quartier ». S'en suivra le 17 septembre 2019 de 18h à 21h un atelier pistes d'action : « Comment développer la nature dans notre quartier ». Drink et repas prévus. Rendez-vous : Centre Communautaire du Chant d'Oiseau - Av. du Chant d'Oiseau 40, 1150 Bxl.

L'objectif de ce projet pilote est la définition d'une stratégie de développement de la nature par quartier qui s'intègre au Réseau écologique bruxellois. Les stratégies de quartier mèneront au développement de projets concrets par l'aménagement d'espaces verts.

**L'équipe :** Bruxelles Environnement a mandaté une équipe pluridisciplinaire afin de mener à bien ce projet :

Le BRAT : Urbanisme ; réseaux/maillages ; développement durable ; cartographie .

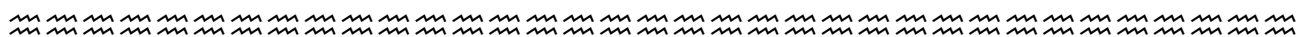
Écorce : Écologie/biodiversité urbaine ; réseaux /maillages.

Plant En Houtgoed : Aménagements paysagers à haute valeur écologique ; écologie/ biodiversité du paysage.

21 Solutions : Projets environnementaux ; développement durable ; participation (coproduction et gestion de l'animation de groupe).

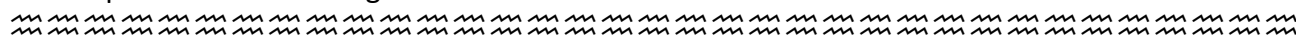
**Pour en savoir plus :** page Facebook « Réseau écologique bruxellois/Brussels Ecologisch Network » ; ou site internet : <https://www.21solutions.eu/project/renforcement-du-reseau-ecologique-bruxellois-reb/>

**Contacts :** [reseau\\_ecologique@21solutions.eu](mailto:reseau_ecologique@21solutions.eu) ou [nature@environnement.brussels](mailto:nature@environnement.brussels)



## Pourquoi couper les fleurs fanées ?

La suppression des fleurs fanées s'avère nécessaire pour éviter la montée en graines et l'épuisement de la plante. La production de nouvelles fleurs peut ainsi être favorisée, de même qu'un feuillage plus vigoureux. La floraison de l'année suivante sera plus abondante si le plant vivace ou bulbeux n'a pas été épuisé avant l'hiver. Les maladies et parasites seront également limités, de même que les semis spontanés de plantes qui à la longue prendront beaucoup plus de place que prévu. Certaines fleurs fanées sont cependant laissées en place pour protéger les bourgeons (hortensias), pour leur effet décoratif (nigelle de Damas) ou encore pour l'obtention de graines.



# Parlons de graines

Article présenté par Annick Pingaut, tiré de [newsletter@mail.saine-abondance.com](mailto:newsletter@mail.saine-abondance.com)

## Si vous êtes perdu, c'est normal !

Qui n'a pas vécu ce dédale de questions :

- Ok je me lance, mais *où* est-ce que je peux trouver des graines de qualité ?
  - Et ensuite, je prends *quoi* : du bio ? pas du bio ? du rustique ? du local ? Et que penser des *graines F1* qu'on déconseille souvent ?
  - Mais d'ailleurs, suis-je obligée d'*acheter* les graines ?
  - Comment ils faisaient, *avant* ?
- Déjà, c'est quoi une « bonne » graine ?**

Une graine, c'est la magie du vivant en soi ! Quand vous tenez une minuscule graine dans votre main vous tenez en réalité :

- Tout le passé  
(cette graine dans votre paume est le témoin de millénaires d'expériences et de générations avant vous. Car chaque graine mémorise les données de ce qu'elle a vécu dans le passé)
- Et tout le futur  
(la nature est tellement complexe qu'on n'arrive jamais à reproduire son ADN. Car en fait, chaque gène de la graine ne se révèle au monde que si certaines conditions lui permettent d'exploiter ladite caractéristique. Autant vous dire que les plantes n'ont pas fini de nous surprendre si on leur laisse le temps et les conditions de nous en dire plus !)

C'est pourquoi il est super important de privilégier les graines qui ont du « vécu ».

## Ce qui n'est pas le cas des « graines F1 » : sans passé ni futur.

Je suis sûre que vous en avez déjà entendu parler. Ces graines « hybrides » sont vendues en masse dans les supermarchés. Elles ont mauvaise presse, mais le pire c'est qu'aucun jardinier amateur ne sait pourquoi ! Elles ont des avantages, comme des défauts !

Pour ceux qui s'y intéressent aussi, voici sur quoi je m'appuie. J'entends les graines hybrides comme des variétés étant issues d'un croisement consanguin de deux lignées pures. C'est-à-dire en biologie qu'elles ont été reproduites avec elles-mêmes, grosso modo sur des périodes de 4 à 10 ans.

Les descendants de ces plantes ne conserveront pas l'intégralité du patrimoine génétique de la plante mère, et ne reproduiront donc pas les caractéristiques de cette dernière.

La première année leur caractère recherché est la productivité, mais en fait, dans la pratique, les semences issues de ces variétés hybrides ont un avenir très incertain. De nombreux jardiniers ont constaté des plantes chétives, qui tombent facilement malades et donc sans grosse surprise, les fruits produits de ces plantes sont à leur tour chétifs.

## Pour ma part, je ne les recommande pas !

Pas du tout parce qu'il s'agit de graines sélectionnées (l'Homme a toujours fait ainsi, même les variétés naturelles sont issues de croisements).

Mais voici ce qui me dérange :



- « Graines de laboratoire », elles ne sont pas conçues pour rester longtemps dans votre sol (s'agirait-il de graines « Kleenex » pour vous forcer à en racheter chaque année ?)
- « Graines pas très éthiques », car selon moi c'est comme les OGM : cela peut partir d'une bonne intention (créer une nouvelle plante avec des qualités inédites : ultra productive, résistante etc...) mais pour finir, cela crée plus de problèmes que cela en a résolu ! La preuve, c'est que la première année ces graines sont censées être productives, mais la première année seulement ! Au bout de 4 ans « merci et au-revoir » ! Ce qui n'est pas très « naturel » puisqu'une graine est vouée à produire à l'infini !

### Graines naturelles : que choisir ?

De préférence les graines bio ! Ensuite, tout dépend de votre niveau de jardinage et de vos envies. Voici mes conseils :

- Si vous êtes débutant : restez sur des variétés classiques, elles seront plus faciles à cultiver. Par exemple, évitez de prendre des choux fleurs violets ou des légumes qui sortent de l'ordinaire .
- Sinon, et si vous voulez pratiquer un jardinage militant, vous pouvez vous orienter vers des graines « originales » : graines rustiques, graines locales, graines oubliées... Leur production ne sera pas toujours facile à prévoir, mais cela est passionnant !

### Voici les options pour vous fournir en graines de qualité

#### Option 1 : voici chez qui acheter des graines en toute confiance

[Semailles, Ferme de Sainte Marte](#) , [Kokopelli](#)

Vous pouvez également en acheter dans toute jardinerie qui fait du bio, chez des pépiniéristes ou encore directement chez des semenciers !

#### Option 2 : voici où trouver vos graines gratuitement

Il existe de nombreuses Foires Aux Plantes, ou des événements de Trocs de Graines.

Vous aurez souvent de bonnes surprises, et les personnes fréquentant ce genre d'événement sont généralement très sympathiques ! N'hésitez pas non plus, au détour d'une balade, à demander directement aux propriétaires de jardins sublimes s'ils peuvent vous donner un pied ou quelques graines, qui ne tente rien n'a rien 😊.

#### Option 3 : bien sûr, récoltez vos propres graines !

Si vous avez déjà vos légumes en place, vous pourrez avec joie récupérer vos graines. Je vous invite vivement à le faire, car la meilleure graine que vous pouvez avoir c'est celle qui a vécu dans votre sol, avec vos conditions, le plus longtemps possible !

#### Comment préparer vos graines en 2 mots ?

En gros, il y a plusieurs techniques selon les légumes :

- Pour les légumes ayant leurs graines dans le légume, comme la courgette, vous devez attendre que le légume soit à complète maturité pour l'ouvrir afin de récolter les graines. Vous les ferez sécher quelques jours sur du papier, puis vous pourrez les stocker.
- Pour les légumes qui montent en graine, comme les salades, vous devrez attendre que la plante finisse son cycle et que les graines soient prêtes : on attend que la plante commence à montrer des signes de fin de vie (elle commence à faner par exemple).

Annick Pingaut





## *Solution des mots croisés du numéro 300.*

1	A	O	U	T		I	L	O	T	S
2	M	O	R	I	L	L	E		O	I
3	A		E	G	E	E		E	M	S
4	N	E		R	U		A	R	A	
5	D	U	N	E		I	M	I	T	E
6	E	R	E		A	L	I	S	E	S
7	S	O	R	E	S		M	T	S	
8		P	E	T	U	N	I	A		E
9	L	E	I	R		A	E	L	A	
10	U		S	E	I	G	L	E		O
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10



### *Découverte de l'Institut Redouté-Peiffer, site du Bon-Air à Anderlecht*



#### **Programme de la journée du samedi 19 octobre 2019, sous réserve de modifications :**

- 8h45** : rendez-vous au parking du Brico de Kraainem;
- 9h00** : départ en autocar;
- 9h45** : arrivée à Redouté-Peiffer, site du Bon-Air;
- 10h00** : séance de questions-réponses avec M.Letor et Les Jardins de Pomone, Anne Bortels et José Veys ;
- 12h00** : lunch produits locaux;
- 13h30** : visite guidée du site ;
- 15h30** : marché produits locaux;
- 16h00** : départ vers Kraainem;
- 16h45** : arrivée au parking du Brico de Kraainem.

#### **IMPORTANT**

*Nous attirons l'attention des participants que le bus repartira d'Anderlecht à 16h00 précises et, comme le programme de fin d'après-midi est libre, les participants sont tenus d'être présents au lieu de rendez-vous*

environ 10 minutes avant le départ. Tenez-en compte dans l'organisation de votre après-midi. Nous ne pourrons pas attendre les retardataires et les organisateurs (dont vous aurez les numéros de GSM) déclinent toute responsabilité pour ceux qui auraient manqué le car.

**Prix de la journée:**

-Pour les membres en ordre de cotisation au **30 juin 2019** : 10,00€.

-Pour les non-membres : 20,00€.

Le prix comprend l'aller-retour en autocar de l'institut et le repas de midi sans les boissons.

Nombre de participants : minimum 25, limité à 50 personnes, **priorité selon date de paiement sur le compte du cercle.**

Réservation **avant le 1<sup>o</sup> octobre 2019**, en complétant le bulletin ci-dessous, à transmettre au secrétariat :

Kesteloot Douceline, rue Lessire, 4, 1160 Bruxelles ou [info@cercle-horticole-woluwe.be](mailto:info@cercle-horticole-woluwe.be),

suivi du paiement qui validera votre inscription, sur le compte BE73 7310 1037 7860 du cercle royal horticole et avicole de Woluwe-Stockel, av. des 10 arpents, 62, 1200 Bruxelles, avec en communication « eRedouté-Peiffer 2019/votre nom ».

Le paiement doit être fait pour **le 10 octobre 2019** au plus tard.

**L'inscription n'est valable qu'après réception du bulletin de participation ET du paiement.**

**En cas de désistement de la part d'un participant, possibilité de se faire remplacer mais pas de remboursement.**

Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas d'accident lors de cette journée, chaque participant étant couvert par son assurance responsabilité civile personnelle. En cas d'annulation de l'excursion par le cercle, par défaut de participation ou force majeure, le cercle remboursera les inscriptions déjà perçues.



**Bon de réservation, par participant, pour la journée du 19 octobre 2019, à remettre ou à recopier et envoyer avant le 1<sup>o</sup> octobre 2019 au secrétariat, rue Lessire, 4, 1160 Bruxelles ou à « [info@cercle-horticole-woluwe.be](mailto:info@cercle-horticole-woluwe.be) ».**

Nom : ..... Prénom.....

Adresse : .....

Tel. : ..... GSM : ..... **Date de naissance**.....

Adresse courriel.....

*Les renseignements demandés sont réservés à l'usage interne du secrétariat et de la comptabilité du comité.*

Je réserve ... place(s) pour la journée du 19 octobre 2019 et verse ce jour la somme de .....€ au compte **BE73 7310 1037 7860 du cercle royal horticole et avicole de Woluwe-Stockel** avec en communication « Redouté-Peiffer 2019/ nom ».

Date

Signature