



PB-PP|B-14215
BELGIË|BELGIQUE

P002869

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

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

-0

Bulletin bimestriel

ne paraissant pas en juillet ni août

N° 306 Novembre/Décembre 2020

Cette année 2020 se termine doucement, dans une atmosphère calfeutrée, de par la saison automnale, mais aussi suite aux mesures prises pour tenter de limiter l'expansion de ce coronavirus qui s'est invité dans nos chaumières...

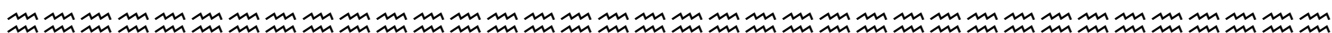
Trois conférences sont encore prévues pour ces dernières semaines de 2020, « à distance » par envoi de la conférence ou « en présentiel », à l'école communale de Stockel, avec respect de procédures strictes, selon l'évolution du contexte sanitaire. Comme partout maintenant, l'inscription préalable auprès du secrétariat est devenue indispensable : nous comptons donc beaucoup sur votre collaboration !

Les inscriptions aux abonnements groupés des revues et agenda horticoles 2021 sont prolongées jusqu'au 15 novembre 2020, vu les circonstances. Belle occasion de préparer des cadeaux de fin d'année...

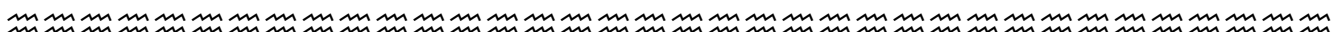
Les achats groupés de fournitures horticoles chez Henrion sont maintenus...Pensez-y pendant ces longues soirées, lors du bilan de votre saison au jardin...commande de graines, bulbes, graines à germer, terreaux, champignons de Paris ou pleurotes, oignons, pommes de terre... Les bordereaux seront disponibles fin novembre et devront être rentrés au secrétariat avant les vacances de Noël.

La pluie tant attendue les mois précédents est enfin arrivée, permettant d'envisager les plantations d'arbustes, d'arbres fruitiers ou d'ornement, de vivaces... plus sereinement ! N'oubliez pas de récolter les feuilles mortes pour les déposer sur le potager, dans les massifs (ne pas laisser le sol nu...) ou encore comme réserve de matières brunes pour votre compost...De magnifiques couleurs vont agrémenter la nature durant les semaines à venir, avant l'arrivée des frimas hivernaux...L'occasion de belles promenades, profitez-en !

Nous vous souhaitons dès à présent une fin d'année 2020 la plus sereine possible. Votre comité.



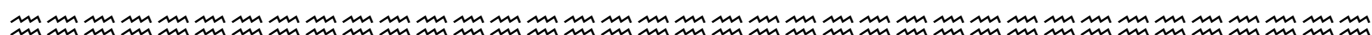
Nous sommes de tout cœur avec les personnes qui ont été atteintes par le COVID-19, qui ont dû être hospitalisées ou qui ont perdu un proche ou une connaissance, soyez-en certains ! Continuez à prendre bien soin de vous et des vôtres : respectez les mesures d'hygiène, de « bulle de contacts », de distanciation physique (1m50) et de port correct du masque, hydratez vous suffisamment (minimum 1,5l/jour) pour éliminer les toxines, ... N'hésitez pas à échanger entre vous, avec nous, par téléphone, courrier, courriel. Prenez le temps d'admirer, d'écouter, de vous ressourcer par cette nature qui va se parer d'atouts colorés avant de s'endormir pour l'hiver et ce, tant dans votre jardin que tout autour de vous, lors de votre promenade quotidienne !



Les mots croisés de Jocelyne.

| | | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

| HORIZONTALEMENT | VERTICALEMENT |
|---|---|
| 1 Virus---Ria | 1 Plante épineuse---Adj. dém |
| 2 Propre à l'âne---Union | 2 Risquée---Tues |
| 3 Vent--Insectes sur l'étang | 3 Il règne pour le moment---Cupide |
| 4 Ancien peuple allemand--Être (en anglais) | 4 Enseignants---Enlevé (phon) |
| 5 Poisson sans écailles | 5 Di (préfixe) --S'entend dans l'arène--- Périodes d'évolution |
| 6 Adj. poss--Derrière le miroir--Instance psychique | 6 Agaces |
| 7 Le moral peut l'être--Société | 7 Equidé---Route---Ordinateur |
| 8 Pointe de terre---Vipères | 8 Passereau---Réservoir |
| 9 Matière fécale--Claquement au cinéma | 9 Attrapées---On le met dans le lait |
| 10 Mouche dangereuse---Lac des Pyrénées | 10 Chose (en latin) ---Oui---Parti (inv.) |



Au jardin. Fumiers et composts.

Les fumiers de cheval, poney ou âne sont un apport non négligeable pour les jardins, potagers et composts. Suite à la sécheresse de cette année, ils ne sont pas bien décomposés et certaines ressources habituelles n'ont pas été disponibles cet automne.

L'idéal est de pouvoir laisser se décomposer ces différents fumiers, crottins ou résidus dans votre compost, avant utilisation au pied des plantes.

Merci de prendre contact avec les responsables qui offrent ces matières premières, afin de connaître leurs possibilités, avant de prendre vos bottes, pelles, fourches, brouettes et/ou sacs !

Bien respecter les mesures de distance physique et le port du masque lors de vos contacts et démarches !
Du crottin d'âne, chez Ann De Tobel : 0484/657.207 ; cappuccino@andetobel.be; dès le 1 er janvier 2021 !(Stockel).

Du crottin de poneys, via Priscilla Satin : 0489/33 32 44, rue au bois, 1150 Bxl ; ponyplesure@hotmail.com

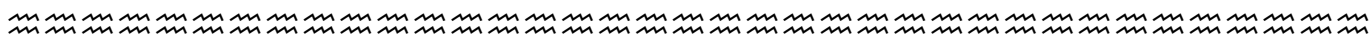
Du fumier de cheval, via les asbl FFE et Equi-Info-Développement, (asbl@equinfo.org ou 0475/66.55.60), dont plusieurs membres, dispersés dans toute la région wallonne, ont des équidés dans leurs jardins et donnent du fumier gratuitement à qui veut. Il suffit de préciser la région qui en a besoin pour qu'une adresse proche soit donnée.

Du fumier de cheval, disponible toute l'année, avec sacs à disposition, provenant d'une prairie située à deux pas de Stockel (dans la rue du Colruyt de Kraainem, en face du Brico et Carrefour de Kraainem); rendez-vous par courriel (marinedelsaute@gmail.com) ou téléphone (0486/229949 Sylviane Tanghe et 0472/864658 Marine Delsaute).

Du fumier de cheval, Chez cheval et forêt : 0474/074.183 ; www.chevaletforet.be; 6, rue du Rouge Cloître, 1160 Auderghem. 2 distributions par an.

Les **résidus de culture de champignons, sur sciures et drèches**, de la coopérative « Le champignon de

Bruxelles », peuvent aussi être compostés : à aller chercher gratuitement, sur rendez-vous, aux caves de Cureghem (abattoirs de Bruxelles) ; info@lechampiondebruxelles.be; 0496/ 60 38 27.



Recettes de saison partagées.

SAUCE ITALIENNE AUX NOIX :

En accompagnement de pâtes : pain trempé dans du lait, mixé avec ail et noix, +sel et huile d'olive, à servir avec parmesan râpé et quelques cerneaux de noix.

Vu dans « le potager des délices ».

TARTE SIROP D'ERABLE ET NOIX :

Battre 2 œufs avec 100g de cassonade, rajouter 200g noix mixées, 5 à 10 cl de sirop d'érable, 40g de beurre fondu. Mélanger le tout et rajouter 20cl de crème liquide.

Verser sur une pâte sablée, brisée ou feuilletée et cuire 30 à 40 minutes à 180 degrés C. Décorer avec quelques cerneaux de noix.

Vu dans « cuisine et recettes faciles ».

BAGUETT'QUICHE AUX PLANTES SAUVAGES :

Pour 2 baguett'quiches (pour environ 4 personnes) :

2 petites baguettes à précuire (au rayon pain de mie ou boulangerie de votre supermarché) ; 2 œufs ; 10 cl de crème fraîche liquide ; 2 tranches de jambon blanc ; 1 pincée de feuilles d'ortie ; 1 pincée de feuilles de pissenlit ; 1 pincée de feuilles de plantain (plantain lancéolé ou Grand plantain) ; gruyère râpé (quantité en fonction des goûts) ; sel, poivre.

Préparation : Laver soigneusement les feuilles d'ortie, de pissenlit et de plantain. Les ciseler.

Préparer l'appareil à quiche : Dans un saladier, battre les œufs en omelette, verser la crème fraîche, saler et poivrer. Ajouter les plantes ciselées et mélanger bien le tout. Réserver.

A l'aide d'un couteau, enlever de la mie de pain à l'intérieur des baguettes précuites sans aller jusqu'au bout. Verser l'appareil à quiche à l'intérieur. Mettre le jambon coupé en dés dessus. Saupoudrer de gruyère râpé. Enfourner pour environ 15 minutes à 180°C. Déguster aussitôt avec de la salade verte.

La cuisine sauvage au fil des saisons :

<https://cuisinesauvagesaisons.wordpress.com/2020/10/22/baguettquiche-aux-plant-sauvages/>

Recette simple, rapide, à adapter pour utiliser les restes de pain et du frigo...anti-gaspi ! ...

La Semaine Européenne de la Réduction des Déchets se tiendra cette année du 21 au 29 novembre 2020.

BISCUITS SALES AUX FLOCONS D'AVOINE :

Ingrédients pour 4 personnes : 150 g de flocons d'avoine ; 1 courgette ; 5 oignons jeunes ; 80 g de tomates séchées ; 2 càs d'huile d'olive ; une poignée de basilic frais ; sel et poivre ; 1 càc de cumin en poudre ; 1 càc de romarin.

Préparation : Mixer ou réduire 150 g de flocons d'avoine en farine avec un blender ou un robot et réserver cette « farine » dans un grand bol à part. Couper grossièrement les courgettes et les tomates séchées et les passer au blender ou dans le robot. Ajouter une petite poignée de basilic et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Réduire –mixer grossièrement les légumes pour former une pâte. Préchauffer le four à 180°C.

Couper finement les jeunes oignons. Mélanger la pâte de légumes à la farine de flocons d'avoine et aux jeunes oignons dans un grand bol. Assaisonner avec du sel et du poivre, une càc de cumin et une càc de

romarin. Former des petits burgers à la main et les déposer les sur une plaque de four recouverte de papier-cuisson. Cuire 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils dorent. A table!

<https://www.evavzw.be/fr/recette/biscuits-sal%C3%A9s-aux-flocons-davoine> Cette recette provient du blog de Lisa : Lisa goes vegan.

TARTIFLETTE :

Ingrédients : 1,2 kg de pommes de terre, 500 g d'oignons, 1 grosse tranche de jambon fumé, 4 dl de vin blanc de Savoie sec, 1 reblochon, 50 g de beurre, sel et poivre.

Préparation : cuire les pommes de terre à l'eau avec la peau, pendant 20 minutes. Les éplucher et les détailler en rondelles un peu épaisses. Fondre les oignons émincés dans le beurre, ajouter le jambon coupé en dés et les pommes de terre. Laisser mijoter 15 minutes. Mouiller avec le vin blanc, saler légèrement, poivrer et mélanger. Verser le tout dans un plat à gratin.

Gratter le reblochon au couteau, le couper en deux dans l'épaisseur et le déposer sur le dessus des pommes de terre. Faire cuire au four à 180° (th.6) pendant 30 minutes. Si la croûte du fromage est dorée avant la fin du temps de cuisson, déposer sur le plat une feuille papier aluminium ménager. Accompagner le plat du reste de vin blanc.

A&J Ledent publié le 15/10/2020 dans Le Sillon Belge, transmis par Pierre Wanson.

OMELETTE SOUFFLEE FLAMBEE A LA CONFITURE :

Ingrédients (par personne) : 2 œufs, 2 cuillerées à café d'eau, 2 cuillerées à café de sucre, du beurre, de la gelée de groseilles, un peu de cognac.

Préparation : casser les œufs et séparer les jaunes des blancs. À l'aide d'un batteur électrique, battre les jaunes, ajouter le sucre et ensuite battre les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporer délicatement la préparation de jaunes au mélange. Verser dans une poêle bien beurrée à feu mi-vif et égaliser délicatement la surface. Cuire à feu doux environ 5 minutes. Garnir une moitié de confiture de fruits rouges. Fermer en chausson. Saupoudrer de sucre fin. Chauffer un peu de cognac, enflammer et verser par-dessus l'omelette.

A&J Ledent publié le 15/10/2020 dans Le Sillon Belge, transmis par Pierre Wanson.

Recettes rapides et faciles transmises par P.Wanson (Le sillon Belge 10-07-2020 - auteurs A&J Ledent)

CROQUE-MONSIEUR

Ingrédients (par croque) : 2 tranches de pain de mie, 2 tranches d'emmental, 1 demi-tranche de jambon, du beurre, 1 cuillerée de crème et 25 g de fromage râpé.

Recette : beurrer le carré de pain d'un côté, déposer successivement une tranche de fromage, une tranche de jambon et une autre de fromage. Couvrir d'un carré de pain de mie beurré. Dans une poêle, faire fondre le beurre et cuire le croque des deux côtés jusqu'à ce qu'il ait une belle couleur dorée. Dans un bol, mélanger la crème et le fromage râpé, poivrer, verser sur le croque et glisser dans four, sous le grill.

QUELQUES VARIANTES :

CROQUE-MADAME : ce croque se prépare comme le précédent, mais se sert avec un œuf sur le plat déposé par-dessus.

CROQUE ITALIEN : celui-ci est un croque-monsieur servi copieusement arrosé de sauce bolognaise.

CROQUE HAWAÏ : préparer un Croque-monsieur et le cuire. Le déposer dans un plat allant au four, le couvrir d'une rondelle d'ananas et d'une tranche de fromage. Saupoudrer de piment de Cayenne ou de paprika et glisser sous le grill. Servir lorsque le fromage est fondu.

CROQUE CHEVRE

Ingrédients (par croque) : 2 tranches de pain de mie, 2 tranches de tomates, 2 ou 3 anchois, des câpres, du fromage de chèvre frais, un filet d'huile d'olive, du fromage râpé (gruyère, parmesan, rigatello...) et quelques olives vertes et noires dénoyautées.

Recette : recouvrir une tranche de pain mie de rondelles de tomate, de rondelles de fromage de chèvre, des anchois, de fromage râpé, de câpres et de quelques olives. Arroser d'un filet d'huile et poivrer. Couvrir de la seconde tranche de pain et cuire à l'appareil à croque.

RECETTE DE BEURRE DE POMME EPICE

Ingrédients : 2,5 kg de pommes évidées et coupées en quartiers (l'épluchage est facultatif) ; 2 tasses de cidre de pomme non dur ; 1 cuillère à soupe de gingembre frais pelé et émincé ; 1 tasse de miel ou de cassonade ; 2 cuillères à café de cannelle moulue ; 1/2 cuillère à café de clou de girofle moulu ; 1/4 cuillère à café de piment de la Jamaïque ; 1/4 cuillère à café de gingembre moulu ; une pincée de sel .

Préparation :

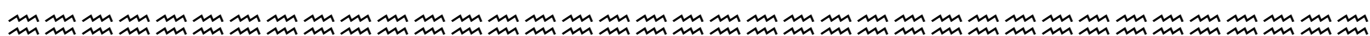
-Dans une grande casserole en acier inoxydable, mélanger les pommes, le cidre de pomme et le gingembre frais. Porter à ébullition à feu moyen-vif. Réduire le feu et faire bouillir doucement, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les pommes soient tendres, environ 30 minutes.

-Réduire en purée jusqu'à consistance lisse, sans liquéfier. Incorporer le miel ou le sucre, les épices et le sel. Ramener à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Réduire le feu à doux et cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe, environ 30 minutes de plus.

- Remplir les bocal ébouillantés avec du beurre de pomme chaud, en laissant un espace libre de 1/4 de pouce, et passer dans une marmite au bain-marie pendant 10 minutes. Éteindre le feu, retirer le couvercle de la marmite et attendre 5 minutes avant de retirer les bocaux.

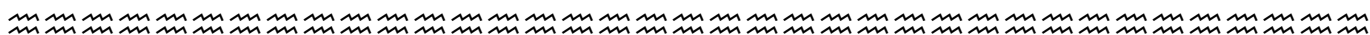
https://www.growforagecookferment.com/spiced-apple-butter/?ck_subscriber_id=748865645

Colleen @ Grow Ferment de fourrage ; adapté du livre complet Ball of Home Preserving .



La clinique des plantes de Louvain-la-Neuve

La clinique des plantes du laboratoire de phytopathologie de l'UCLouvain et de la plateforme Agro Louvain Services a comme missions d'offrir un service d'analyses, de diagnostics, de conseils et de mise en place de projets sur mesure pour la protection des plantes, tant pour les professionnels que pour les particuliers. Contact : 010/47 37 52 ; clinique@corder.be; <https://www.corder.be/fr/clinique-des-plantes>



Les commandes groupées.

Depuis le passage à l'heure d'hiver et l'arrivée de températures de saison, nous avons de longues soirées, à l'intérieur, pendant lesquelles nous allons pouvoir faire le bilan du jardin pour l'année écoulée et rêver aux saisons suivantes ... retrouver dans divers catalogues les références de graines, pommes de terre, terreaux ou autres articles recommandés par nos conférenciers et/ou nos connaissances, repenser le plan de notre jardin ou la rotation de nos cultures et plantations diverses. Certaines revues nous prodiguent également de judicieux conseils horticoles, avicoles, culinaires ou encore de bricolages et de visites.

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 !

Afin d'être le plus professionnel dans la prise en charge de ces avantages offerts à nos membres, nous tenons à vous informer que les commandes non payées pour les dates reprises dans le présent bulletin ne seront pas prises en compte. Ceci évitera au cercle de devoir prendre charge les factures impayées. Les

membres seront prévenus de la date à laquelle ils peuvent venir chercher leurs commandes ; **les commandes non reprises dans un délai d'un mois appartiendront au cercle.**

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 2021!

Prolongation exceptionnelle...

- Revue **Au fil des saisons 2021** : 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 **15 novembre 2020** au plus tard, avec communication : « Nom membre/Au fil des saisons 2021 ».
- Revue **L'Esprit Jardin 2021**: 40,00€ pour 1 an, (*au lieu de 50,00€, avec offres promotionnelles mensuelles réservées aux abonnés*), 10 numéros (pas en janvier ni en août), à verser sur le compte du cercle pour le **15 novembre 2020** au plus tard, avec communication : « Nom membre/L'Esprit Jardin 2021 ».
- **Agenda L'Esprit Jardin 2021**, 20,00€, (*frais de port de 6€ pris en charge par le cercle !*), 240 pages, (avec anneaux, très pratique,) avec multiples conseils et articles de fond, à verser sur le compte du cercle pour le **15 novembre 2020** au plus tard, avec communication : « Nom membre/ Agenda L'Esprit Jardin 2021 ».
- Revue **TuinHier 2021** : 19,00€ pour 1 an, (*au lieu de 23€*), 11 numéros, avec carte de membre donnant lieu à des réductions, à verser sur le compte du Cercle pour le **15 novembre 2020** au plus tard, avec communication : « Nom membre/TuinHier 2021 ».

Commandes via la firme Henrion:

Pour ce printemps 2021, graines de légumes et fleurs, bulbes et pommes de terre, engrais, terreaux, diverses fournitures, graines à germer, champignons de Paris ou encore pleurotes...

-réservation des catalogues « papier » pour le 22 novembre 2020 chez Douceline ;

-consultation des catalogues possible sur le site du cercle ;

-distribution des catalogues réservés lors de la conférence du 29 novembre 2020;

-remise des **bordereaux de commande, version papier, correctement complétés** (Nom, tél, calcul nombre articles et montant global commande...), **chez Douceline Kesteloot, 4, rue Lessire, 1160 Bruxelles, lors de la conférence du 13 décembre 2020 ou au plus tard pour le 21 décembre 2020,**

-avec paiement Henrion sur le compte du cercle **IBAN BE73 7310 1037 7860 BIC KREDBEBB**, pour le **21 décembre 2020** au plus tard, reprenant en communication : « Nom membre/printemps2021/Henrion».

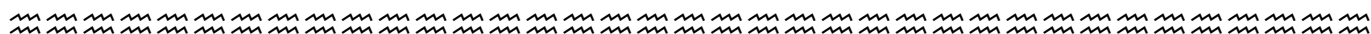
La distribution/reprise des commandes Henrion est prévue lors de la conférence de début février 2021. Les commandes de pommes de terre seront livrées dès réception, soit vers mi ou fin mars.

Les produits ci-dessous sont également 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.

Nous vous remercions de respecter la procédure proposée, et ce, afin de faciliter le travail des bénévoles tant à la comptabilité qu'au secrétariat ! Merci pour votre collaboration ! Le comité.



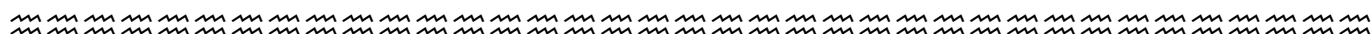
Atelier semis et repiquages.

Suite à vos nombreuses demandes, le comité a reprogrammé une conférence suivie d'un atelier sur le thème des semis/repiquages, le 20 mars 2021, dans le local de l'école communale de Stockel, de 10 à 15h. Les modalités pratiques seront explicitées dans le prochain bulletin. Notez dès à présent la date et l'horaire et, surtout, inscrivez-vous au secrétariat afin de simplifier l'organisation !

Semis en plaques multitrans, en terrines, en pots et repiquage en godets, ... au début du printemps 2021? Chaque membre participant viendrait avec son matériel, semences, étiquettes, marqueurs, terrines ou plaques, ainsi qu'avec son pique-nique à manger dans la cour extérieure, sous l'auvent.

La séance se déroulera évidemment en respectant les mesures sanitaires en vigueur.

L'occasion d'échanges de pratiques, conseils, semences...et pourquoi pas l'occasion de prêter un endroit où laisser germer à froid ou au chaud, selon les graines semées, où laisser grandir au frais et à la lumière les repiquages Idéalement, il faudrait disposer d'une table ou de tréteaux pour y travailler à bonne hauteur, dans un garage ou autre local ; une véranda peu utilisée ou des pièces vitrées non chauffées seraient aussi valables. Pour effectuer ces « travaux pratiques », il faut la coopération des propriétaires : ils devraient céder quelques mètres carrés durant 1 mois et arroser si nécessaire, ou accepter le passage de responsables. Donc, si vous connaissez des possibilités, merci de nous en faire part !



Manifestations horticoles de novembre/décembre 2020.

Il est indispensable de s'informer préalablement auprès des organisateurs afin de vérifier les conditions d'organisation et d'accès en vigueur selon le contexte sanitaire.

Novembre 2020

Les 14 (NL) le 15 (FR) novembre, Cours de taille des rosiers chez Casteels

Leliestraat, 2, 2580 Putte (près de Mechelen)

Cours : en NL le 14 novembre à 10h, 13h et 15h ;

en FR le 17 novembre, à 11H.

Prix 10€.

Inscription indispensable au 0477 444 245.

Le 19 novembre, 19h30, conférence Challenge zéro déchet, Sylvie Droulans (Zérocarabistouille),

Salle de conférences de l'hôtel communal, avenue Hymans, 2, 1200 Bxl

Inscription obligatoire : 02/761 29 42. Gratuit.

Du 19 au 23 novembre, Winter moments with flowers, 24^{ème} édition au Château de Grand-Bigard, Isidoor Van Beverenstraat, 5, 1702 Grand-Bigard

Créations d'art floral par des artistes et décorateurs de renom. Des démonstrations d'art floral auront lieu en permanence.

De 10 à 18h tous les jours.

Les tickets d'entrée sont à réserver via www.wintermoments.be

Le 22 novembre à Ixelles, Bourse aux plantes sauvages

Mundo-Madou, av. des Arts, 7-8, 1210 Ixelles

Une vaste gamme d'espèces indigènes sera proposée (graines et plantules pour refleurir les balcons, jeunes plantes et arbustes pour les haies, etc....).

De 10h à 16h, entrée gratuite. Munissez-vous d'un panier pour vos achats (pas de sacs jetables disponibles).

Infos : reseanature.brussels@natagora.be ; www.natagora.be/reseanature

Du 21 au 29 novembre, La Semaine Européenne de la Réduction des Déchets ou SERD (European week for waste reduction ou EWWR)

<https://environnement.brussels/thematiques/zero-dechet/agenda/semaine-europeenne-de-la-reduction-des-dechets>

<http://moinsdedechets.wallonie.be/fr/serd>

<https://ewwr.eu/project/#who-we-are>

Du 23 au 29 novembre, Semaine de l'arbre : 2020, année des arbres fruitiers

La distribution de plants (Pommiers, poiriers, pruniers, cerisiers...) aura lieu dans 60 communes de Wallonie dont la liste sera disponible sur <http://environnement.wallonie.be/semaine-arbre>

Info au 081 33 58 28

Décembre 2020

5-6, 12-13 et 19-20 décembre, Hivernales au jardin de curé : 23^{ème} édition

Presbytère de l'Eglise Saint Pierre, 4500 Huy, Rive gauche

Durant 3 week-ends, le jardin clos devient l'écrin féérique d'une demeure bourgeoise en habits de fête: toutes les pièces du presbytère, de la cave aux greniers deviennent de véritables tableaux baroques dans lesquels les visiteurs déambulent comme des invités.

De 14h à 18 h. Entrée 6€. Info : 0495 64 45 51

Le 10 décembre, 19h, Atelier Pochette de récup', Oranne Mounition

Salle de conférences de l'hôtel communal, avenue Hymans, 2, 1200 Bxl

Inscription obligatoire : 02/761 29 42. Gratuit.

Les 12 et 13 décembre, Marché de Noël aux jardins de Vertumne

Rue de Ciney, 149, 5350 Ohey

Un authentique marché de Noël dans une ambiance festive et champêtre.

De 10 à 20h. Entrée gratuite.

Info au 0473/ 93 97 70 www.lesjardinsdevertmune.be

Durant la période de Noël-Nouvel AN

Florydille d'hiver 2020-2021, au Jardin botanique de Meise

Nieuwelaan, 38-Botanic garden, 1860 Meise

Spectacle son & lumière, accompagné de surprenantes animations

Prix de la visite inclus dans le ticket d'entrée 7€.

Les dates et l'horaire seront précisés sur le site sur www.jardinbotaniquemeise.be .

Le Jardin botanique est fermé le 25 décembre 2020 et les 1 et 2 janvier 2021.

Les stages Environnement & Nature.

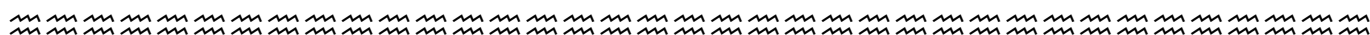
Vous cherchez un stage pour un enfant qui aime la nature et l'environnement ? Le Réseau IDée a mis en place un répertoire des stages Environnement & Nature.

Un répertoire de stages francophones, spécifiques à la Nature et à l'Environnement, organisés par différents organismes, partout en Belgique, durant les congés scolaires : Carnaval, Pâques, Juillet-Août, Toussaint, Noël.

Recherche selon des critères de dates, localités ou provinces, prix, âge, internat ou externat.

Le Réseau IDée asbl a mis en place un répertoire web. Il n'organise pas de stages mais vous donne différentes propositions selon les critères encodés. Si un stage vous intéresse, contactez directement l'organisme qui propose le stage, notamment pour connaître les mesures éventuelles dans le cadre du COVID-19. <https://www.reseau-idee.be/stages/>

Rosa Hetsch et Douceline Kesteloot



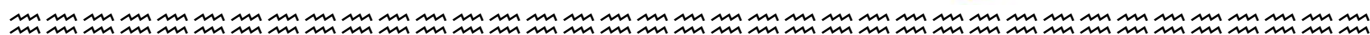
Cercle royal horticole et avicole de Woluwe-Stockel

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**

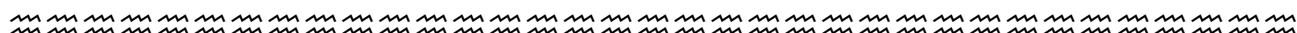
Avec le soutien de la commission communautaire française.



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



Courges, potirons et autres potimarrons

Lorsque vient l'heure de la récolte, les fruits des cucurbitacées constituent souvent une manne impressionnante. Il est heureusement possible de les conserver moyennant quelques précautions. La récolte des courges, potirons et potimarrons se déroule du début au milieu de l'automne, bien avant les risques des premières gelées. Idéalement, nous choisirons une journée sèche et ensoleillée pour récolter. Les fruits récoltés au stade jeune ne se conservent pas longtemps. Ceux récoltés à maturité se conservent bien.

Comment évaluer la maturité ?

À part la courgette qui est récoltée et consommée jeune, les autres espèces et variétés peuvent être conservées. Pour décider de la récolte, nous nous basons sur quelques critères. Les feuilles se dessèchent, les fruits prennent une couleur vive, le goût devient plus sucré lorsqu'on fait un test de dégustation. Si la tige se dessèche et semble se détacher du pédoncule, c'est le moment de récolter.

Suivant les variétés, nous sommes entre deux mois et demi et quatre mois après la plantation. Les variétés à croissance rapide comme Spaghetti végétal sont récoltables 2 ½ mois après l'implantation, celles à croissance plus soutenue comme Rouge vif d'Estampe ou Butternut Walham le seront après 4 mois.

La maturité guide la récolte

Nous pouvons commencer la récolte avant la maturité pour une consommation au fur et à mesure des besoins. Quand les signes de maturité sont évidents, nous pouvons récolter et placer en conservation. Attention : tous les fruits doivent être récoltés au plus tard avant les premiers risques de gel. Les fruits qui ne sont pas encore bien mûrs à ce moment-là seront récoltés et destinés à être consommés les premiers.

Le pédoncule est souvent coriace. Pour le sectionner, nous utilisons un outil fort comme une serpette ou un sécateur. Pour favoriser le séchage et la cicatrisation de la plaie de cisaillement du pédoncule, nous récoltons en deux temps. Lorsque les critères de maturité sont réunis, nous cisillons le pédoncule et laissons les fruits en place. Environ trois jours plus tard, le séchage et la cicatrisation de la plaie ont pu s'entamer et nous ramenons les fruits pour le nettoyage et l'entreposage.

Manipuler avec précaution

Les fruits sont lourds. Si nous les posons sur des surfaces couvertes d'aspérités ou si nous blessons ou éraflons la peau, des bactéries ou des champignons décomposeurs peuvent se développer et amener la pourriture.

Nous pouvons laver les fruits pour les débarrasser de la terre ou des débris végétaux et surtout les sécher rapidement. Les fruits doivent être bien secs lors de l'amenée dans le local d'entreposage. L'idéal est de pouvoir les laver et les laisser sécher au soleil ou encore de se contenter d'un brossage à sec ou un essuyage à l'aide d'un linge doux.

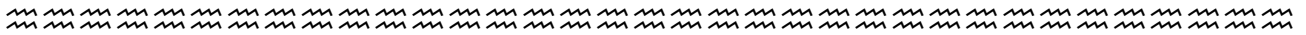
Conserver à température douce

Un bon local de conservation des fruits des cucurbitacées est bien aéré, sec et offre une température de 15 à 20°C. Il y fait donc plus chaud que pour la plupart des autres légumes de conservation. Si nous avons assez d'espace, veillons à ne pas empiler les fruits pour éviter les blessures réciproques et empêcher qu'un éventuel pourrissement d'un fruit ne contamine le tas. Nous plaçons les fruits sur le sol protégé par un peu de paille, dans des cageots de bois ou sur les palettes. Autant que possible, nous plaçons le pédoncule vers le haut. La conservation peut s'étendre de 3 à 6 mois. Lorsque nous avons entamé un fruit pour sa consommation, les morceaux restants sont placés au frigidaire ou sont préparés, blanchis et congelés.

Manque de place pour l'entreposage à 15 ou 20°C ?

Les courges, potirons et autres potimarrons peuvent être de jolis éléments de décoration.

F. publié le 1/10/2020 dans Le Sillon Belge, via P.Wanson



Évitons l'ensemencement du sol par des plantes non désirées !

Durant l'été sec et chaud, de nombreuses semences de plantes sauvages n'ont pas germé. Elles sont restées en attente. Après les pluies des dernières semaines et l'abaissement de la température, certaines espèces ont pu germer et sont maintenant en plein développement. Il faut agir dès maintenant pour ne pas être dépassé au printemps !

Les espèces à cycle de développement court pourront produire des semences viables. Le stock de semences viables de ces espèces sera maintenu ou augmenté. Les plantes vivaces pourront augmenter leur vigueur si nous les laissons se développer.

Les herbes sauvages poussent allègrement, certaines sont en fleurs et produiront bientôt des semences. Il faut absolument décider de casser leur cycle de multiplication si nous voulons éviter d'être envahis l'année prochaine. Le mouron des oiseaux, le pâturin annuel et les galinsogas sont de celles-là. Le chiendent, les liserons, les prêles sont des espèces vivaces dont le développement est à limiter également. Pour réduire notre travail de désherbage du printemps prochain, c'est déjà maintenant qu'il faut agir.

Comment s'y prendre ? Plusieurs méthodes sont facilement mises en pratique en cette époque de l'année.

Les moyens mécaniques

Les moyens mécaniques font appel à la fameuse formule "huile de bras + rasette". Mais tant que le sol est fort humide et que les pluies se répètent comme ce fut le cas lors des dernières semaines, ces moyens ne conviennent pas bien. Par contre, si le sol se ressuie, le travail de surface permet de détruire facilement les jeunes plantes sauvages non désirées. L'incorporation des matières végétales sur quelques cm de profondeur permet un excellent apport de matière organique fraîche. La vie du sol en profitera.

Un autre moyen mécanique est l'emploi d'un broyeur sur roues : la tondeuse à gazon, tout simplement. Nous réglons sa hauteur de coupe à la végétation des plantes présentes et pouvons intervenir à plusieurs reprises si nécessaire. La masse broyée peu rester en surface de sol ou être emmenée sur un tas de compost. Si nous intervenons avant la formation de graines viables, il n'y a pas de précaution particulière à prendre. Au contraire, si nous constatons que les plantes sont montées à graines, le compostage avec un retournement pour faire monter la température est nécessaire.

Enfin, si les plantes sont d'un tel développement que les interventions à la rasette et à la tondeuse ne sont plus possibles, il nous reste le bon vieux sarclage : nous arrachons les plantes à la main et les évacuons vers le tas de compost. N'oublions pas de retourner le tas pour permettre un bon compostage.

Les moyens thermiques

Les moyens thermiques apportent des solutions bien adaptées aux circonstances saisonnières d'automne. Ils conviennent parfaitement lorsque les conditions d'humidité du sol ne permettent pas l'emploi des moyens mécaniques en de bonnes conditions.

La plupart des brûleurs fonctionnent avec le gaz comme source d'énergie. Il ne s'agit pas de griller les plantes immédiatement, mais simplement d'élever leur température au-delà d'une septantaine de degrés durant un très court moment. Les cellules des tissus foliaires ne seront plus capables de vivre, la plante se desséchera lors des jours suivants.

Au début de l'hiver, la nature nous apporte un moyen thermique gratuit mais pas contrôlable : le gel. Lorsqu'il gèle à - 6°C, pas mal de plantes adventices sont détruites, comme les galinsogas par exemple. C'est facile et efficace... sauf que lors de certains hivers, il ne gèle pas !

Les moyens biologiques

Les moyens biologiques par la culture d'engrais vert concurrencent les plantes sauvages par son fort développement. Celui-ci occupe le terrain et le maintient propre. Il est encore possible de semer des engrais verts à la mi-octobre, mais ne tardons pas. Lorsque la température descendra sous 12°C, leur croissance ne permettra plus une bonne couverture du sol avant l'hiver. Les « mauvaises herbes », par contre, bien adaptées à nos conditions climatiques, se développeront sans forte concurrence.

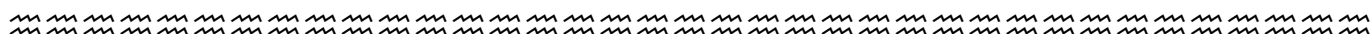
Une autre possibilité est de couvrir le sol d'un mulch constitué de débris végétaux. Le sol sera protégé, les adventices ne lèveront plus. Au printemps, nous récupérerons ce mulch ou le laisserons en place selon la culture à implanter. Nourrir le sol pour qu'il nous nourrisse au printemps prochain.

Une autre bonne solution est d'incorporer cette masse végétale aux premiers cm de sol, en s'aidant d'une houe par exemple. Ces matières organiques végétales pourront être décomposées par les organismes vivants du sol qui s'en nourrissent. Par le cycle immuable de la vie, ceux-ci mourront et se décomposeront en libérant les matières minérales dont profiteront nos légumes lors de la prochaine saison.

Laisser faire la nature ?

Faut-il laisser faire la nature ou détruire les plantes présentes naturellement pour en implanter d'autres qui ne poussent pas spontanément à cet endroit-là? Maîtriser certaines plantes en favorisant le développement d'autres plantes n'empêche pas de respecter la nature dans son ensemble. La permaculture permet de trouver un équilibre durable entre les plantes naturellement présentes et les plantes amenées par le jardinier.

F. Publié le 15/10/2020 dans Le Sillon Belge, via P.Wanson.



Le plantain : une mine d'or à portée de main !

Rubrique Cueilleur/culteur (2) :

Nous avons suivi avec plaisir les conférences de Mme Christine Counard sur les bienfaits des plantes sauvages ... Je vous propose dans cette rubrique de vous présenter quelques « sauvages » qui me paraissent les plus abordables et utiles. Dans le bulletin 304, « sa majesté l'ortie » vous a été présentée...

2) LE PLANTAIN

Il y a plusieurs espèces de plantain dans nos campagnes : majeur, moyen, lancéolé, corne de cerf ... Aucune n'est toxique et les 4 précitées ont des usages répandus communs. Le plantain pousse dans les prés et au bord des chemins, dans les remblais et même sur les trottoirs dans nos villes ! J'ai personnellement développé une préférence pour le plantain lancéolé que j'ai même invité au jardin. Certains préfèrent le grand plantain. Mais peu importe. Ils sont tous bons. Utilisez celui que vous avez sous la main. Il peut nous rendre d'énormes services et il est accessible à profusion !

Identifier le plantain lancéolé est très facile : ses feuilles sont longues, à nervures parallèles et étroites, (au moins 5x plus longues que larges), présentant 3 à 7 nervures en relief sur la face inférieure de la feuille et 'parallèles'. Feuilles disposées en une rosette basale, légèrement velues et présentant une faible dentition sur le bord du limbe. Fleurs en épi dépassant au-dessus des feuilles. Floraison de bas en haut présentant une 'couronne' jaunâtre autour de l'épi. C'est une vivace au goût de champignon.

Ses usages en phyto :

- *La plante est contre-indiquée pour les femmes enceintes et allaitantes*

-Le plantain a des vertus cicatrisantes et calme les démangeaisons. Si vous êtes piqués par un insecte ou par des orties..., frottez aussitôt les piqûres avec des feuilles de plantain que vous aurez mâchonnées préalablement pour en extraire le jus. Le soulagement est instantané. Le plantain inhibe la nécrose provoquée par la morsure de certaines araignées. Les amérindiens ont observé des grenouilles mangeant du plantain après avoir été piquées par une araignée, étonnant n'est-il pas ?

Personnellement je l'ai expérimenté pour ses vertus antiallergiques avec succès, sous forme de teinture-mère mais aussi de tisane tout simplement.

La **teinture mère de plantain** est un remède particulièrement efficace. Vous pouvez bien sûr l'acheter toute prête. Rien de plus simple, ni de plus efficace cependant que de la réaliser vous-même !

Soit à partir de feuilles séchées :

-Placer 100 g de plantain séché (c'est volumineux mais il faut le tasser) dans un gros bocal à fermeture hermétique.

-Recouvrir de 7 à 8 dl d'alcool à 60° (alcool de grains, eau-de-vie de pommes par exemple) et fermer le bocal.

-Laisser reposer un mois à l'abri de la lumière en secouant régulièrement, puis filtrer.

-Prélever la quantité nécessaire, idéalement dans une bouteille à pipette.

Soit à partir de feuilles fraîches :

-Placer 100 gr de feuilles fraîches coupées finement dans un bocal, en tassant bien.

-Recouvrir avec de l'alcool à 90°. Pour faire une teinture de plante fraîche, il faut en théorie un alcool pur (à 96°), car le processus d'extraction se fait par déshydratation, l'alcool exerçant une force osmotique sur la cellule de la plante gorgée d'eau. La cellule est alors forcée de se rompre et de laisser échapper ses précieux constituants. <https://www.altheaprovence.com/faire-une-teinture-mere-maceration/>

-Presser régulièrement pour que les feuilles restent sous le niveau d'alcool.

-Après 1 mois filtrer et conserver à l'abri de la lumière.

Utilisation proposée : Vous prenez 20 à 30 gouttes diluées dans de l'eau (ou autre boisson) une à deux fois par jour, pour remplacer un antihistaminique à longue durée. C'est un traitement de base, pas pour un effet ponctuel.

Une dernière recommandation : ne récoltez évidemment pas du plantain provenant d'un jardin ou des bords d'un champ qui seraient traités !

Idem en pleine nature : éloignez-vous le plus possible des risques de pollution, mais rincez-le tout de même brièvement après votre récolte. Moyennant quoi, le plantain ne vous fera vraiment que du bien.

-En cherchant sur la toile, j'ai trouvé d'autres usages phyto:

*Est utilisé contre toutes les maladies des organes respiratoires et tout particulièrement en cas d'engorgement des poumons, de toux, de coqueluche, d'asthme pulmonaire.

*Aide à combattre le reflux oesophagien et soigne les muqueuses digestives.

*Fortifie le corps et aide à lutter contre les infections ; a une action anti-inflammatoire.

*Antibactérien, il prévient l'apparition de l'acné !

*Anti-inflammatoire pour le mal de dents, les morsures, etc.

*Aide à la cicatrisation des plaies.

*Et plusieurs autres affections comme : conjonctivite, constipation, contusions, diarrhée, phlébite, rhume, ophtalmies.

Voir : <https://www.altheaprovence.com/plantain-plantago-spp/>

Utilisation en cuisine : Nombreux sont les cueilleurs qui utilisent les feuilles du plantain pour en préparer des potages, quiches ou salades.

Mais un usage beaucoup moins connu est celui des épis !

Les feuilles se récoltent jeunes si on veut les manger crues. Elles deviennent de plus en plus coriaces avec l'âge et se mangent alors cuites, de préférence.

Les feuilles se séchent pour être utilisées ensuite en tisanes. En vue de les sécher: récolter les feuilles de plantain de préférence au printemps par temps sec (NB : elles peuvent encore être récoltées en été et automne mais sont plus dures). Elles peuvent être aussi passées à la moulinette et servir d'épice. En usage interne, il est dépuratif et antiseptique. N'abusez pas des épis en graines car ces dernières sont un laxatif mécanique!

En avril-mai, le plantain lancéolé dresse parmi les hautes herbes une tige (un 'scape' plus exactement) portant son épi floral. Goûtez-y ! Vous serez surpris d'y découvrir le goût d'un champignon de Paris cru !

Au départ, ces épis ont une teinte noirâtre. Vient ensuite la floraison qui se manifeste par l'apparition d'une 'couronne' blanchâtre, évoluant au fil des jours du bas de l'épi vers le haut. Une fois la floraison terminée, l'épi passe en graines et prend une teinte brunâtre.

Facile ! Il est possible de récolter les épis quel que soit leur stade : avant, pendant ou après floraison. Si l'épi est déjà passé en graines, veillez simplement à l'égrainer entre vos doigts pour vous assurer qu'il est encore vert car s'il est totalement desséché, il ne vous offrira plus aucune saveur utilisable en cuisine. Si vous trouvez une belle prairie haute dans votre coin, vous pourrez potentiellement en récolter des centaines en quelques minutes !

Bien qu'il soit possible de trouver des épis çà et là tout au long de l'année, leur apparition est tout de même éphémère. Profitez-en pour les conserver !

Et si vraiment vous ne pouvez attendre l'année suivante pour les déguster à nouveau, sachez qu'il vous sera très facile de les congeler sans qu'ils ne perdent de leur saveur.

Bon, ce sont le plus souvent les feuilles qui sont utilisées. Crues ou cuites, elles sont à considérer comme un légume dont vous ferez mille usages : potages, quiches, salades, fritures, pesto, sirops, jus verts....

Un simple Sirop de plantain :

Pour un litre d'eau, 500g de sucre, 750g de miel et 75g de feuilles fraîches de plantain.

Il faut infuser le plantain une heure, puis ajouter le miel et le sucre. Une ou deux cuillères de jus de citron amélioreront la conservation. Ça se stocke au réfrigérateur !

Recette de toast au plantain :

4 pers. avec 40 gr de fleurs de plantain : <http://cuisinesauvage.org/rec.../toast-aux-fleurs-de-plantain/>

Peler et couper finement l'échalote (perso : 2 échalotes !). Faire dorer à l'huile dans une poêle puis réserver.

Préparer le plantain : tailler les inflorescences (=les 'épis') en petits morceaux. Sans matière grasse, torrifier le plantain à la poêle et colorer légèrement sans laisser noircir, pour que l'amertume fasse place au goût de champignon. Verser la crème fraîche par-dessus et laisser épaissir à petits bouillons.

Assaisonner. Ajouter l'échalote dorée puis assaisonner de sel et de poivre. Ajouter quelques gouttes de jus de citron.

Toaster les tranches de pain et dresser les toasts (ou des coquillettes préchauffées au four), parsemer de fleur de sel et de poivre et décorer de persil haché. Recommandation : Ajouter un peu de thym dans la préparation. Attention, ne dresser qu'au dernier moment car la préparation ne reste pas chaude longtemps !

Des vidéos pour découvrir :

<https://www.youtube.com/watch?v=vvGDcgkWROw&feature=youtu.be&fbclid=IwAR1EFqB6VlfHKwckHNI FvyYvAwb tb6zQBp0HmLxbmmbIV5IAjXexfbep8> :

<https://www.altheaprovence.com/faire-une-teinture-mere-maceration/>

<https://www.altheaprovence.com/plantain-plantago-spp/>

Bibliographie :

Secrets d'une herboriste. Marie-Antoinette Mulot, éd. Du Dauphin, 2015

Dictionnaire des plantes médicinales et vénéneuses de France. Paul Fournier, éd. Omnibus, 2010

Livre des bonnes herbes. Pierre Lieutaghi, Actes Sud, 1999

Précis de phytothérapie : Essai de thérapeutique par les plantes françaises. Henri Leclerc, Masson et Cie éd, 1935

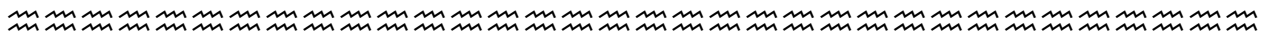
La phytothérapie : se soigner par les plantes. Jean Valnet, Hachette, 1968

La santé à la pharmacie du Bon Dieu. Maria Trében, Ennsthaler, 2000

Annick Pingaut

! Le cercle décline toute responsabilité en cas d'usage inapproprié. Article uniquement à titre d'information.

Recettes avec graines de plantain dans bulletins précédents



Calendrier lunaire pour novembre et décembre 2020.

JOURS NOVEMBRE -----

racines : 1^{er} (>22h)-2-3-4(de 10h à 22h)-11(>7h)-12-13-14(<9h)-19(>19h)- 20-21(<23h)-29(>5h)-30

fleurs : 4(>22h)-5-6-7(<4h)-15(<13h)-21(>23h)-22-23

feuilles : 7(>4h)-8(<16h)-15(>13h)-16(<20h)-17(<16h)-24-25-26

fruits : 1 (<22h)-8(>18h)-9-10-11(<7h)-17(>16h)-18-19(>19h)-27(>4h)-28-29(<5h)

JOURS DECEMBRE -----

racines : 1-8(>14h)-9-10-11(<19h)-17-18-19(<8h)-26(>12h)-27-28-29(<11h)

fleurs : 2-3-4(<10h)-11(>19h)-12-13-14(<20h)-19(>8h)-20-21(<8h)-29(>11h)-30-31(<16h)

feuilles : 4(>10h)-5(<10h)-13-14-21(>8h)-22-23-24(<11h)-31(>16h)

fruits : 6-7-8(<14h)-15-16-17(<5h)-24(>15h)-25-26(<12h)

En gras les moments les plus favorables.

Périodes de plantation : (lune descendante) :

du 5 novembre (20h31) au 18 novembre (12h35)

du 3 décembre (2h24) au 15 décembre (23h26)

du 30 décembre (8h55) au 12 janvier 2021

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.

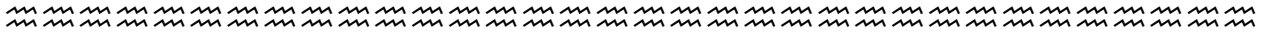
Important : Ne pas travailler la terre ni les plantes lords des Apogées et Périgées lunaires, ni les jours de Pleine Lune :

les 14 (P), 27(A) et 30(PL) novembre 2020

les 12(P), 24(A) et 30(PL) décembre 2020

Certains préconisent de ne pas tenir compte des apogées lunaires.

Jean-Charles Hausman et Patrick Hetsch



94ème CYCLE DE CONFÉRENCES – deuxième semestre 2020

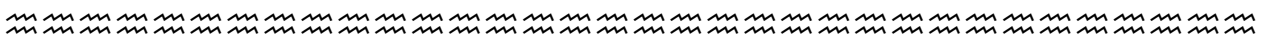
« En raison de la pandémie COVID-19, toutes les activités du cercle en intérieur comme extérieur ont été annulées depuis la mi-mars 2020. Afin de renouer progressivement les contacts, les modalités des quatre conférences de septembre et octobre ont été adaptées aux circonstances : en extérieur ou transmission par voie électronique, après préinscription obligatoire. Au vu de la reprise des contaminations, les conférences « en présentiel » dans notre local habituel risquent d'être encore reportées. Les conférencières de novembre se préparent à la voie électronique ; les modalités pratiques vous seront précisées au fur et à mesure. Continuez à prendre bien soin de vous et des vôtres en respectant les mesures d'hygiène, de bulle de contacts, de port correct du masque et de distanciation physique (1m50) préconisées par les autorités communales et fédérales. Nous serons très heureux de pouvoir enfin nous retrouver tous ensemble. »

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 2020 est fixée à 15 € ou 6€ par conférence.

| | |
|---------------------------|---|
| 15 novembre 2020 : | Les cultures étagées et la tradition du Thanksgiving. Mme Hendrickx. Inscription préalable obligatoire, nombre limité de participants, au secrétariat : « info@cercle-horticole-woluwe.be ou 0488/416 259 ». |
| 29 novembre 2020: | Plantation d'arbres ornementaux en ville. Mme Denet. Inscription préalable obligatoire, nombre limité de participants, au secrétariat : « info@cercle-horticole-woluwe.be ou 0488/416 259 ». + distribution catalogues commandes groupées chez Henrion. |
| 13 décembre 2020 : | Plantes d'ombre et mi-ombre. M. Wasterlain. Inscription préalable obligatoire, nombre limité de participants, au secrétariat : « info@cercle-horticole-woluwe.be ou 0488/416 259 ». + commandes groupées : reprise des bordereaux complétés. |

Il est par ailleurs nécessaire de vous inscrire préalablement auprès du secrétariat et d'y laisser vos noms, numéros de téléphone et adresse courriel, pour pouvoir participer au traçage si nécessaire. Cela permettra également de vous prévenir en cas de changement de programme ou d'instructions. Merci pour votre compréhension et votre aide ! Le secrétariat fait le maximum pour continuer à assurer les activités du cercle dans ces circonstances particulières.

Sous réserve de modifications, voici déjà les dates à entourer dans votre agenda (Esprit Jardin ?) de 2021 : 31/01 ; 07/02 ; 07/03 ; 20/03(avec atelier) ; 21/03 ; 24/04(ext) ; 25/04(avec atelier) ; 01/05(bourse plantes) ; 09/05 ; 20/05(soir à T) ; 06/06 ; 20/06 Amiens (à confirmer par office tourisme) ; 12/09 ; 26/09 ; 24/10 ; 14/11 ; 28/11 ; 12/12.



Les objectifs multiples de la semaine de l'arbre.

Le week-end de la Sainte Catherine, les 28 et 29 novembre 2020, se tiendra la traditionnelle distribution de plants au grand public dans 60 communes wallonnes. A cette occasion, des animations liées à l'évènement sont organisées partout en Wallonie du 23 au 27 novembre 2020.

<http://environnement.wallonie.be/semaine-arbre> . Certaines communes bruxelloises participent à cette semaine de l'arbre, de manière isolée, notamment à l'initiative de certains échevins de l'environnement. Promouvoir les arbres indigènes, développer un maillage vert de qualité ou encore soutenir la filière

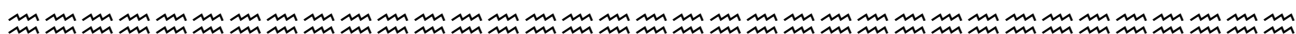
horticole, renforcer la biodiversité et le bien-être, lutter contre le réchauffement climatique, ... les objectifs de la «Semaine de l'Arbre» sont multiples.

Les plants mis à disposition pour les plantations en espaces publics et pour la distribution aux particuliers proviennent, autant que possible, des pépinières wallonnes ou belges.

2020 : Année de l'arbre fruitier

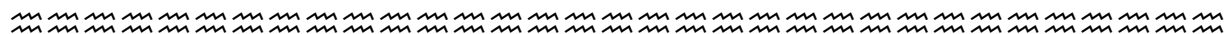
Le Centre wallon de Recherches agronomique (CRA-W) travaille depuis plus de 30 ans sur la revalorisation des anciennes variétés fruitières de nos régions. Ces travaux ont abouti à la création d'une gamme innovante d'anciennes variétés vendues sous la charte Certifruit. Ce label garantit l'identité et la traçabilité de chaque arbre ainsi qu'une production locale par un artisan greffeur.

Liste des essences distribuées en 2020 : charme, noisetier, hêtre, pommier sauvage, prunellier, poirier sauvage, cassis, groseillier, framboisier, pommier basse-tige Certifruit RGF.



Solution des mots croisés du numéro 306.

| | | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | C | O | V | I | D | | A | B | E | R |
| 2 | A | S | I | N | I | E | N | | U | E |
| 3 | C | E | R | S | | N | E | P | E | S |
| 4 | T | E | U | T | O | N | | I | S | |
| 5 | U | | S | I | L | U | R | E | | D |
| 6 | S | A | | T | A | I | N | | C | A |
| 7 | | B | A | S | | E | | S | A | |
| 8 | C | A | P | | A | S | P | I | C | S |
| 9 | E | T | R | O | N | | C | L | A | P |
| 10 | T | S | E | T | S | E | | O | O | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |



Les bienfaits des arbres et de la nature...

Outre les apports en bois, en fruits et feuilles comestibles, les arbres jouent un rôle essentiel pour l'accueil de la faune, pour la vie souterraine, pour la régulation de l'eau et du climat, ... Se ressourcer en forêt est aussi connu depuis longtemps, dans diverses civilisations : les druides à la recherche de plantes guérisseuses, d'arbres pour méditer ou auxquels confier des secrets, les médecins du Moyen- Âge, les hindous, les amérindiens,...Les contes pour enfants relatent la forêt inquiétante ou protectrice. Certains arbres, tels le cèdre rouge de l'ouest, le chêne sacré, sont reconnus pour leurs diverses propriétés. Ainsi selon les adeptes de la sylvothérapie, le saule console, le tilleul réchauffe et protège, les chênes

transmettent de la force, le pin dynamise, le bouleau donne sagesse et espoir. De même, les animaux et autres êtres de la forêt ont été repris dans de nombreux écrits.

De l'ancrage profond des racines dans le sol jusqu'aux branches s'étirant vers le ciel émanent force, équilibre, harmonie, ainsi que molécules sécrétées par les arbres, transmis aux visiteurs se promenant parmi les arbres groupés. Selon son cycle saisonnier, la forêt apaise en hiver, vivifie au printemps, enchante en été et ravit en automne. Se promener en forêt pendant près de 2 heures, en prêtant attention à ses sensations (écouter, sentir, regarder, toucher, goûter), permet de s'évader de ses préoccupations et d'arriver à la méditation et la relaxation...Ce bain de forêt, bien connu des japonais depuis le XX^e siècle, peut ainsi réduire l'hormone du stress, le cortisol, dans le sang, ainsi que la glycémie, les pulsations cardiaques et la tension artérielle. Une autre pratique de plus en plus en vogue est d'enlacer, de câliner un arbre pour bénéficier de l'énergie et/ou de l'apaisement transmis par ce contact étroit.

La conférence du 24 novembre nous a permis d'observer certains arbres hors normes à l'orée de la forêt de Soignes. Le conférencier a fourni dans son texte un plan permettant à chacun de pouvoir refaire cette promenade, quitte à la prolonger pour se baigner dans la quiétude de la forêt, au gré des saisons.

L'occasion vous est donnée de vous échapper du stress actuel, selon vos possibilités...N'hésitez pas à demander au secrétariat le document de cette conférence.

Divers auteurs et poètes ont également décrit leurs sensations au contact des arbres :

Dans mes bras, il y a MichèleThéron ©

Dans mes bras il y a ton écorce
Derrière laquelle coule la sève de nos mémoires
Il y a ce rugueux, cette rigueur, cette limite
Où je m'appuie et me colle
Pour laisser couler les chagrins qui viennent
Comme des marées mouillant le sable de tes racines

Dans mes bras il y a ta force
Cette densité plantée entre ciel et terre
Ce solide évanescant où voyage l'invisible
Où mes doigts circulent sur tes cicatrices,
Nœuds, mousse, lichens et sillons profonds
Cherchant à sentir l'écho de nos blessures semblables

Dans mes bras, il y a mon cœur
Qui contient toutes tes saisons
Les couleurs flamboyantes de l'automne
La nudité humiliante de l'hiver
Et le souvenir des verts tendres
Où nos vies jaillissaient à l'unisson

Dans mes bras, il y a ta surprenante fragilité
Laissée au bon vouloir des hommes
Qui donnent vie et mort à tout ce qui existe
Et qui d'un geste tranchant et vif
Savent si bien, insouciant,
Décapiter la majesté qu'ils ignorent

Dans mes bras il y a cet adieu
Cette plainte douce et inaudible
Cette caresse qui t'encercle
Sans que mes doigts se touchent
Cette incantation pour toi et la beauté
Où, ramenée à mon humilité,

A genoux dans l'humus,
Je prie pour que la Vie continue
Et que la Terre nous porte
Sans jamais dénouer nos racines.

L'arbre *Emile Verhaeren*

Tout seul,
Que le berce l'été, que l'agite l'hiver,
Que son tronc soit givré ou son branchage vert,
Toujours, au long des jours de tendresse ou de haine,
Il impose sa vie énorme et souveraine
Aux plaines.

Il voit les mêmes champs depuis cent et cent ans
Et les mêmes labours et les mêmes semailles ;
Les yeux aujourd'hui morts, les yeux
Des aïeules et des aïeux
Ont regardé, maille après maille,
Se nouer son écorce et ses rudes rameaux.
Il présidait tranquille et fort à leurs travaux ;
Son pied velu leur ménageait un lit de mousse ;
Il abritait leur sieste à l'heure de midi
Et son ombre fut douce
A ceux de leurs enfants qui s'aimèrent jadis.
Dès le matin, dans les villages,
D'après qu'il chante ou pleure, on augure du temps ;
Il est dans le secret des violents nuages
Et du soleil qui boude aux horizons latents ;
Il est tout le passé debout sur les champs tristes,
Mais quels que soient les souvenirs
Qui, dans son bois, persistent,
Dès que janvier vient de finir
Et que la sève, en son vieux tronc, s'épanche,
Avec tous ses bourgeons, avec toutes ses branches,
– Lèvres folles et bras tordus –
Il jette un cri immensément tendu
Vers l'avenir.

Alors, avec des rais de pluie et de lumière,
Il frôle les bourgeons de ses feuilles premières,
Il contracte ses noeuds, il lisse ses rameaux ;
Il assaille le ciel, d'un front toujours plus haut ;
Il projette si loin ses poreuses racines
Qu'il épuise la mare et les terres voisines
Et que parfois il s'arrête, comme étonné
De son travail muet, profond et acharné.

Mais pour s'épanouir et régner dans sa force,
Ô les luttes qu'il lui fallut subir, l'hiver !
Glaives du vent à travers son écorce.
Cris d'ouragan, rages de l'air,
Givres pareils à quelque âpre limaille,

Toute la haine et toute la bataille,
Et les grêles de l'Est et les neiges du Nord,
Et le gel morne et blanc dont la dent mord,
jusqu'à l'aubier, l'ample écheveau des fibres,
Tout lui fut mal qui tord, douleur qui vibre,
Sans que jamais pourtant
Un seul instant
Se ralentît son énergie
A fermement vouloir que sa vie élargie
Fût plus belle, à chaque printemps.

En octobre, quand l'or triomphe en son feuillage,
Mes pas larges encore, quoique lourds et lassés,
Souvent ont dirigé leur long pèlerinage
Vers cet arbre d'automne et de vent traversé.
Comme un géant brasier de feuilles et de flammes,
Il se dressait, superbement, sous le ciel bleu,
Il semblait habité par un million d'âmes
Qui doucement chantaient en son branchage creux.
J'allais vers lui les yeux emplis par la lumière,
Je le touchais, avec mes doigts, avec mes mains,
Je le sentais bouger jusqu'au fond de la terre
D'après un mouvement énorme et surhumain ;
Et J'appuyais sur lui ma poitrine brutale,
Avec un tel amour, une telle ferveur,
Que son rythme profond et sa force totale
Passaient en moi et pénétraient jusqu'à mon coeur.

Alors, j'étais mêlé à sa belle vie ample ;
Je me sentais puissant comme un de ses rameaux ;
Il se plantait, dans la splendeur, comme un exemple ;
J'aimais plus ardemment le sol, les bois, les eaux,
La plaine immense et nue où les nuages passent ;
J'étais armé de fermeté contre le sort,
Mes bras auraient voulu tenir en eux l'espace ;

Mes muscles et mes nerfs rendaient léger mon corps
Et je criais : « La force est sainte.
Il faut que l'homme imprime son empreinte
Tranquillement, sur ses desseins hardis :
Elle est celle qui tient les clefs des paradis
Et dont le large poing en fait tourner les portes ».
Et je baisais le tronc noueux, éperdument,
Et quand le soir se détachait du firmament,
je me perdais, dans la campagne morte,
Marchant droit devant moi, vers n'importe où,
Avec des cris jaillis du fond de mon coeur fou.

Aux arbres *Victor Hugo Les Contemplations, Nelson, 1856*

Arbres de la forêt, vous connaissez mon âme!
Au gré des envieux, la foule loue et blâme ;
Vous me connaissez, vous! – vous m’avez vu souvent,
Seul dans vos profondeurs, regardant et rêvant.
Vous le savez, la pierre où court un scarabée,
Une humble goutte d’eau de fleur en fleur tombée,
Un nuage, un oiseau, m’occupent tout un jour.
La contemplation m’emplit le coeur d’amour.
Vous m’avez vu cent fois, dans la vallée obscure,
Avec ces mots que dit l’esprit à la nature,
Questionner tout bas vos rameaux palpitants,
Et du même regard poursuivre en même temps,
Pensif, le front baissé, l’oeil dans l’herbe profonde,
L’étude d’un atome et l’étude du monde.
Attentif à vos bruits qui parlent tous un peu,
Arbres, vous m’avez vu fuir l’homme et chercher Dieu!
Feuilles qui tressaillez à la pointe des branches,
Nids dont le vent au loin sème les plumes blanches,
Clairières, vallons verts, déserts sombres et doux,
Vous savez que je suis calme et pur comme vous.
Comme au ciel vos parfums, mon culte à Dieu s’élance,
Et je suis plein d’oubli comme vous de silence!
La haine sur mon nom répand en vain son fiel ;
Toujours, – je vous atteste, ô bois aimés du ciel! –
J’ai chassé loin de moi toute pensée amère,
Et mon coeur est encor tel que le fit ma mère!

Arbres de ces grands bois qui frissonnez toujours,
Je vous aime, et vous, lierre au seuil des antres sourds,
Ravins où l’on entend filtrer les sources vives,
Buissons que les oiseaux pillent, joyeux convives!
Quand je suis parmi vous, arbres de ces grands bois,
Dans tout ce qui m’entoure et me cache à la fois,
Dans votre solitude où je rentre en moi-même,
Je sens quelqu’un de grand qui m’écoute et qui m’aime!
Aussi, taillis sacrés où Dieu même apparaît,
Arbres religieux, chênes, mousses, forêt,
Forêt! C’est dans votre ombre et dans votre mystère,
C’est sous votre branchage auguste et solitaire,
Que je veux abriter mon sépulcre ignoré,
Et que je veux dormir quand je m’endormirai.

La vie secrète des arbres. Peter Wohlleben. Éd illustrée. Les Arènes.2017.

Le réseau secret de la nature : de l’influence des arbres sur les nuages et du ver de terre sur le sanglier.
Peter Wohlleben. Ed Les Arènes.2019.

