



PB-PP|B-14215  
BELGIE(N)-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° 307 Janvier/Février 2021**

Le comité vous souhaite une année 2021 lumineuse, parsemée de saveurs, de rencontres enrichissantes, de moments de bonheur et de partage à savourer pleinement,... à distance ou, enfin, en « présentiel »!

Les commandes groupées de fournitures horticoles chez Henrion et de chanvre ont bien eu lieu. Les participants seront avertis des dates auxquelles venir retirer les articles au secrétariat.

Les nouveaux membres ainsi que les méticuleux, retardataires ou distraits, ou encore les curieux (après la conférence de madame Denet), pourront profiter de la deuxième « vague » de commandes de printemps chez Henrion, (celle des pommes de terre) pour remettre leurs bordereaux complétés début février, afin de recevoir leurs fournitures après la mi-mars, en même temps que la livraison des pommes de terre.

Ces brefs moments de rencontre, masqués et à distance, permettent cependant des échanges, des conseils, de retrouver l'atmosphère de notre cercle...

Tant que le contexte sanitaire ne le permettra pas, nos activités devront se faire à distance, afin de tous nous préserver. Le programme sera donc adapté au fur et à mesure des directives fédérales et régionales, selon l'immunité acquise. Dès que nous recevrons le feu vert pour occuper le local habituel à l'école communale de Stockel, vous en serez tous personnellement avertis !

Profitez des couleurs et senteurs des floraisons hivernales, faites le plein d'énergie par la consommation de grains germés, de fruits et légumes locaux et de saison, par des promenades en plein air. Observez la nature en repos...avec tous vos sens en alerte... pour y découvrir peut-être des présences peu connues, discrètes...

Votre comité.



# **Assemblée Générale Statutaire 2021**

## **CONVOCATION**

*Cette convocation vous a déjà été envoyée par édition spéciale du bulletin, suite aux retards récurrents observés dans la distribution par la poste.*

Chers membres du Cercle royal horticole et avicole de Woluwe-Stockel,

comme le veulent les statuts de notre association de fait, nous vous convoquons pour l'Assemblée Générale statutaire 2021, prévue pour ce **31 janvier, à 10h.**

Cette Assemblée Générale définit d'année en année la marche à suivre du cercle et donne pouvoirs aux mandataires élus ou réélus par vous.

Dans le contexte sanitaire actuel, cette assemblée ne pourra se dérouler « en présentiel » mais votre participation est cependant toujours des plus importantes ! Comme chaque année, nous attendons vos propositions, remarques ou suggestions avec beaucoup d'intérêt ! Comme chaque année aussi, le comité fait appel aux candidatures pour une participation plus active dans la gestion administrative et logistique.

Vos propositions, remarques, suggestions et candidatures doivent être faites **par écrit** à l'attention de la secrétaire : Douceline Kesteloot, Rue Lessire, 4, à 1160 Auderghem ou **par courriel** : [info@cercle-horticole-woluwe.be](mailto:info@cercle-horticole-woluwe.be), **avant le 18 janvier 2021.**

### **ORDRE DU JOUR de l'Assemblée Générale statutaire 2021.**

- **Introduction.**
- **État du cercle par Madame Kesteloot, secrétaire.**
- **État des finances par Madame Muller, trésorière.**
- **Les commissaires aux comptes: le rapport d'exercice 2020.**
- **Les propositions du comité pour 2021.**
- **Les propositions de l'Assemblée pour 2021.**
- **Les candidatures à renouveler et à accepter.**

*La synthèse des différents points de l'ordre du jour, comprenant aussi vos propositions et réponses, vous sera envoyée dans un bulletin spécial la première semaine de février. Sans réaction de votre part dans les délais qui vous seront proposés, ce PV de l'assemblée générale 2021 sera considéré comme accepté par les membres.*

Vous recevrez le 31 janvier la conférence prévue après l'assemblée générale, préparée par madame Denet et intitulée : « Les bulbes à floraison estivale. ».

L'occasion d'aller replonger, enthousiaste et bien conseillé, dans le catalogue Henrion pour y recommander, avant le 10 février 2021, quelques variétés afin de fleurir votre espace durant l'été !

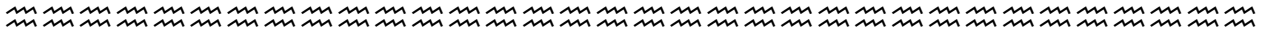
**Chers membres,**

***Cette assemblée générale est importante. Y participer, c'est nous donner décharge pour notre action en 2020, mais surtout nous encourager, nous les bénévoles que nous sommes, à continuer en 2021 avec la même passion : pour que votre cercle vive !***

***Répondez « présent » car le cercle, c'est vous et il faut que vous le marquiez massivement avant ce 18 janvier 2021.***

***Déjà cela nous réjouit le cœur. Merci.***

**Le comité**



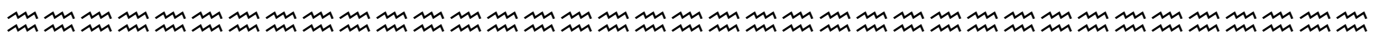
*Nous sommes en pensée avec les personnes qui ont été atteintes par le COVID-19, qui ont dû être hospitalisées ou qui ont perdu un proche ou une connaissance, soyez-en certains ! Nous garderons en mémoire ces personnes parties rejoindre les étoiles, dont certaines continuent de nous guider ou nous permettent de réaliser nos vœux... Pour toujours dans nos cœurs !*

*Continuons à prendre bien soin de nous et des nôtres : respectons les mesures d'hygiène, de « bulle de contacts », de distanciation physique (1m50), de port correct du masque... Pensons à nous hydrater suffisamment (minimum 1,5l/jour) pour éliminer les toxines, à prendre des compléments quotidiens en vitamine D, à planifier nos rendez-vous médicaux annuels ( ! ), mais aussi à garder des contacts sociaux, par téléphone, courrier ou voie électronique...*

*Prenons le temps de nous aérer, de bouger et de stimuler nos différents sens en admirant, écoutant, humant, goûtant, tâtant, notamment lors de notre promenade quotidienne( ?), les trésors que nous offre la nature, même en cette saison hivernale et ce, tant dans notre jardin que tout autour de nous! Regardons les arbustes et nuages fouettés par le vent ou l'éclosion des fleurs des bulbes plantés en automne, écoutons les oiseaux chanter de plus en plus tôt le matin, sentons l'odeur du sol après la pluie ou celle des fleurs épanouies, savourons les épices et autres plantes aromatiques dans nos boissons et préparations, apprécions les feuilles de chicon ou les graines germées, préparons les crêpes à base de légumineuses, percevons la texture des différents terreaux manipulés pour les semis ou la rugosité des troncs d'arbres, dessinons nos plans de semis et plantations au jardin, en terrasse ou en bacs, répertorions et préparons nos graines pour les échanges, ...*

C'est en effet la période des multiples « bonnes » résolutions de début d'année... ☺ ☺

Pensée transmise par un membre du cercle, à méditer, pour rester positif, optimiste : « Notre attachement au passé et à l'avenir nous voue à l'insatisfaction. Vivre au présent nous libère. » Profitons donc de chaque instant, voyons-en le côté positif, savourons chaque petit bonheur !



## **Les mots croisés de Jocelyne.**

1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

HORIZONTALEMENT	VERTICALEMENT
1 Fruits pour pizza---Substance cristallisée	1 Aromate pour la pizza----Saison
2 Peut être ficaire	2 Monnaie roumaine--- Mise (lettres mélangées)
3 Céans (mélangé) ---Assurent l'étanchéité	3 Peuples colombiens---Viril
4 Premier	4 Version d'un film---Moutardes des champs
5 Poison---A la place de l'homme	5 Ecole supérieure--- Hors d'usage
6 Conjonction----Tache sur le corps	6 Fragment de lave –Points cardinaux
7 Salle pour officiers---L'âne l'adore	7 Vu---Début de Victor (mélangé) ---Fin d'infinitif
8 On en trouve au fond de la mer----Prénom étranger	8 Plan incliné ----Prière
9 Lessivée	9 issue---Ecartée
10 Forme de être---Partie du bois	10 Terrain---Dire qu'une chose n'existe pas

## ***Les commandes groupées.***

Notre cercle pratique des **achats groupés à des prix concurrentiels**, tant pour **les graines, fournitures**,...que pour **les revues**, et ce à la condition d'être en ordre de cotisation 2021 et 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...***

***Commande groupée de chanvre :***

Un membre adepte de l'utilisation du chanvre nous transmet son expérience : « ...la paille de chanvre : c'est un paillage très efficace si on met une bonne couche : il faut au moins 5 cm et dans ces conditions on obtient une bonne protection pour éviter la germination des plantes adventices ; c'est très utile après repiquage ou après germination des graines potagères que l'on a semé. J'ai constaté aussi pendant la sécheresse un bon maintien de l'humidité du sol. Petit inconvénient : lors de l'épandage c'est nécessaire

*d'arroser légèrement pour éviter la dispersion due à un éventuel souffle de vent. L'aspect clair du produit participe certainement au maintien de l'humidité du sol par réflexion des rayons solaires... ».*

La livraison des ballots de 200 litres se fera au secrétariat courant janvier. Merci de vérifier si vous en avez bien fait le paiement, 15€/ballot.

### **Commandes via la firme Henrion:**

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

**Il est possible de recommander une dernière fois ces différents articles, au plus tard pour le 10 février 2021, pour pouvoir en disposer lors de la livraison des pommes de terre, à la mi-mars !**

-consultation des catalogues possible sur le site du cercle ;

-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, au plus tard pour le 10 février 2021,**

-avec paiement Henrion sur le compte du cercle **IBAN BE73 7310 1037 7860 BIC KREDBEBB**, pour le **10 février 2021** au plus tard, reprenant en communication :

« Nom membre/printemps2021/Henrion » ou « Nom membre/printemps2021/Henrion **pdt** »

**!!!virements séparés pour pommes de terre et autres articles. !!!**

La distribution des commandes Henrion est prévue dès réception, au secrétariat, début février 2021. Les commandes de pommes de terre seront à reprendre 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, afin de faciliter le travail des bénévoles, tant à la comptabilité qu'au secrétariat ! Merci pour votre collaboration ! Le comité.

~~~~~

## ***Recettes de saison partagées.***

### **Gâteau à la citrouille**

**Ingrédients :** 3 tasses de farine tout usage, 2 cuillerées à thé de bicarbonate de soude, 1 cuillerée à soupe d'épices pour tarte à la citrouille (mélange cannelle, clous de girofle et noix de muscade), 1 pincée de sel, 1 demi-tasse de beurre, 3/4 de tasse de cassonade, 2 œufs et 2 tasses de purée de citrouille.

**Préparation :** préchauffer le four à 160°. Tamiser la farine avec le bicarbonate, le sel et les épices. Malaxer le beurre et incorporer la cassonade pour obtenir un mélange homogène, mousseux et léger. Battre ensuite les œufs et les incorporer. Ajouter, en fouettant, la farine et la purée de citrouille. Verser le mélange dans un moule rond ou rectangulaire. Enfourner 50 à 60 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Démouler sur une grille et laisser refroidir.

A&J Ledent Le Sillon Belge le 29-10-2020, transmis par P.Wanson

**Gaufres ou pancakes aux pommes/poires et noix** - sans sucre, sans gluten, sans lactose

Ingrédients : pour une dizaine de gaufres : 80 g de noix, 260 g de pommes et/ou poires (ou de compote réalisée avec celles-ci), 160 g de flocons d'avoine (*vous pouvez augmenter la quantité de flocons d'avoine et diminuer celle de noix, gardez juste un total de 240g - fonctionne aussi très bien avec 100% de flocons*) ou de sarrasin, 6 œufs, selon goûts : vanille - cannelle

Préparation : Mixez finement les noix. Ajoutez ensuite les flocons d'avoine. Si vous préférez une pâte plus lisse, mixez à nouveau.

La recette peut se réaliser avec des pommes/poires crues. Dans ce cas, épluchez-les, coupez-les en morceaux et ajoutez-les dans le mixeur. Ou avec de la compote non sucrée : il vous suffit de verser 260 g de compote dans le mixeur.

Cassez-y les œufs et ajoutez, si vous le souhaitez, de la vanille et/ou de la cannelle. Mixez une dernière fois le tout.

Verser 1 1/2 càs de pâte dans votre gaufrier bien chaud et préalablement huilé. Laissez cuire un peu plus longtemps que pour des gaufres classiques.

N'hésitez pas à les réchauffer un peu avant dégustation, elles redeviendront bien moelleuses.

Pensez à en faire un stock pour en avoir de réserve au congélateur

Pas de gaufrier ? La recette peut se réaliser sous forme de pancakes source internet non connue

**Guacamole local et de saison !** Surprenant...

Ingrédients : 1 brocoli entier, 1 pomme, 1 ou 2 verts de poireaux, 2 gousses d'ail, coriandre, oseille ou citron bio, huile d'olive ou neutre, sel et piment d'Espelette.

Préparation : Détailler le brocoli et éplucher son pied, qui est excellent une fois débarrassé de la partie filandreuse ! Le faire cuire dans un grand volume d'eau salée puis le placer dans de l'eau glacée (cuisson à l'anglaise). Faire fondre dans l'huile les verts de poireaux détaillés et l'ail. Couper la pomme grossièrement, avec la peau ! Mixer le brocoli, la pomme, les verts de poireaux fondus avec les feuilles et tiges de coriandre et oseille. Goûter et ajuster à votre goût.

Recette d'Ecotable, par E.Marnat et B. Schlumberger, du restaurant Rambo !

Utilisant des ingrédients locaux et de saison en lieu et place de l'avocat, décrié notamment pour sa consommation d'eau, sa production intensive voire invasive, ses kilomètres parcourus...

Hâte d'y goûter ! Douceline



## ***De saison : Le houx, méconnu***

« La Nature by Michel Rostalski (*MICHEL ROSTALSKI est ancien préparateur en pharmacie, passionné par la Nature et les plantes médicinales depuis l'enfance!*) 2020-11-04 Facebook.

PAS SOUVENT UTILISÉ: LE HOUX...

De son petit nom *Ilex aquifolium*, c'est un arbuste qu'on rencontre là où les terres sont riches et acides.

Il préfère l'ombre des sous-bois et peut vivre plusieurs centaines d'années.

Comme le gui, il fut très utilisé jadis par les druides et dans les campagnes.

On faisait des rituels de protection pour les animaux et les hommes en suspendant des bouquets de guérison...

Accrochés dans les étables, aux portes des maisons ou à côté de la cheminée, les maladies de toutes sortes (eczéma, dartres, verrues, affections de la peau...) se transféraient dans le bouquet au fur et à mesure que ce dernier séchait!

Les sorciers et les druides portaient leur « baguette de houx » pour lancer des intentions, des vœux d'abondance, de guérison et ...des sortilèges!

Les feuilles du houx sont luisantes et piquantes. En vieillissant, les vieux houx perdent un peu ce caractère épineux...

Il n'est pas rare de voir des feuilles piquantes et d'autres rondes ou plus fines et ressemblant à du laurier. À Noël, on utilisait les rameaux de houx et ceux du sapin pour confectionner des couronnes de bienvenue. Il y a des pieds de houx femelles et des pieds mâles.

Les fleurs blanches émettent un parfum subtil et suave, et sont très appréciées des abeilles.

Les fruits sont des baies rouges, des drupes, qui restent sur l'arbre en hiver... Les merles, les grives et les jaseurs boréaux en raffolent.

Parlons **propriétés médicinales** :

Même si les fruits ont aussi des propriétés, nous parlerons plutôt des **feuilles** car les baies sont rapidement toxiques.

Heureusement elles sont très amères et si un enfant venait à en grignoter, il serait vite dissuadé d'en manger d'autres...!

Les feuilles contiennent, entr'autres, des alcaloïdes à faible dose, de la caféine, de la théobromine, la substance contenue dans le chocolat...

On les utilise en infusions pour les fièvres et notamment celles engendrées par le paludisme (fébrifuge comme le quinquina).

Le houx est bénéfique pour les affections et inflammations des bronches, pour la toux et les poumons irrités...ça peut servir!

Son infusion est diurétique et soulage très efficacement les rhumatismes.

Prise tiède, elle fait office de collyre et nettoie les conjonctives.

Enfin, le houx a une action ressemblant à celle du maté (*Ilex paraguariensis*) cette boisson bue dans les pays sud-américains, en plus doux et moins excitant.

L'infusion de houx améliore l'humeur, le bien-être tout en étant un stimulant doux...

RECETTES:

#### **La tisane de houx:**

Un protocole tiré d'anciens rituels druidiques:

On laisse infuser 25 à 30g de feuilles sèches découpées au ciseau, dans de l'eau froide de bonne qualité pendant deux bonnes heures.

Puis on la chauffe autour des 70 degrés pendant huit minutes.

On coupe le feu et on laisse encore infuser une dizaine de minutes pour que la tisane soit prête.

Certains utilisent les feuilles fraîches découpées et d'autres torréfient les feuilles puis les pulvérisent (comme le maté) avant de verser de l'eau bouillante.

Toutes les méthodes se valent, à vous de trouver celle qui vous va le mieux.

2-3 tasses par jour en restant à l'écoute de votre corps.

#### **Le vin de houx:**

50 g de feuilles fraîches dans un litre de bon vin blanc Bio (Alsace) en macération 15 jours avec:

Un doigt d'alcool artisanal (40-50 degrés)

20 g de sucre blond bio.

Un verre à liqueur avant les repas.

#### **Le sirop de houx:**

10 feuilles de houx fraîches, 800ml d'eau et 550g de sucre blond bio de canne.

Faire cuire à petits bouillons pendant 30min. Sortir les feuilles et mettre le sirop chaud en bouteilles.

Retourner quelques instants les bouteilles pour assurer la conservation.

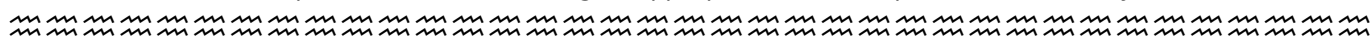
Le houx existe également en **élixir floral** sous le nom de Holly.

Pour les états de colère, d'irritation, de haine, d'agressivité et de vengeance...

Hollywood, avant d'être les studios cinématographiques que l'on connaît, était un grand bois où le houx abondait.

J'espère vous avoir donné envie de vous ré-approcher en sécurité, de cet arbre protecteur et chargé d'histoires séculaires... »

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



## **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. Notez dès à présent la date et l'horaire et, surtout, inscrivez-vous au plus vite au secrétariat, car nombre limité de personnes...

Deux ateliers pourraient être organisés, un le matin, un second l'après-midi, afin de respecter le nombre maximum de participants masqués autorisé !

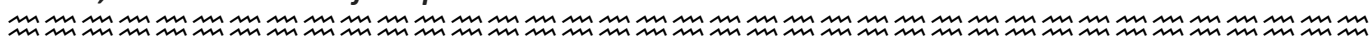
Semis en plaques multi trous, en terrines, en pots et repiquage en godets, ... au début du printemps 2021? Chaque membre participant viendrait avec son matériel, semences, étiquettes, marqueurs, terrines ou plaques, sous le préau ou sous une tonnelle, ou dans un garage à portes ouvertes.

***La séance se déroulerait évidemment en respectant les mesures sanitaires en vigueur. Dans l'éventualité où il n'y aurait pas de location de local scolaire possible, le comité est à la recherche d'un endroit abrité de la pluie, pouvant accueillir 10 personnes pour 2 heures, afin de pouvoir effectuer les gestes pratiques.***

L'occasion d'échanges de pratiques, conseils, semences...et pourquoi pas l'occasion de prêter aussi 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, tant pour l'atelier ponctuel que pour un usage de quelques semaines, merci de nous en faire part !***

*Douceline*



## **Manifestations horticoles de janvier/février 2021.**

*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 : nombre maximum de participants, masqués ou non, avec respect des distances, préinscription par internet, ...*

### **Janvier 2021**

**Du 8 janvier au 28 février : Fête de l'hamamélis,** Arboretum de Kalmthout, Heuvel 8, 2920 Kalmthout

Pour admirer la collection d'hamamélis la plus importante en Europe, dont les plus vieux et plus grands exemplaires connus.

#### **Coronavirus**

*L'Arboretum de Kalmthout est accessible uniquement sur présentation d'un ticket électronique pré-réservé sur le site. Le port d'un masque est obligatoire pour toute personne âgée de 12 ans dans le bâtiment d'accueil et la boutique. Il n'est pas obligatoire de porter un masque dans le jardin. Pour le moment, et jusqu'à nouvel ordre, la cafétéria est fermée suite aux mesures de sécurité.*

**Ouvert de 10 à 17h Entrée :** du lundi au samedi inclus 7 €, le dimanche et le weekend des perce-neiges 8,5 € ; Tel 03/666 67 41 [www.arboretumkalmthout.be/fr](http://www.arboretumkalmthout.be/fr)

### **Février 2021**

**Du 1° au 28 février : Mois des hellébores,** pépinière « **Het Wilgenbroek** », 21<sup>e</sup> édition, avec exposition florale par Stefan Van Berlo, champion d'art floral de Belgique et nombreuses activités. Wilgenbroekstraat, 60, 8020 Oostkamp, 050/40 50 30 [www.hetwilgenbroek.be/facebook](http://www.hetwilgenbroek.be/facebook)



**Du 13 au 21 février : Les journées des perce-neige**, Arboretum, Heuvel, 8, 2920 Kalmthout  
Le 13/02 de 11 à 16h : vente de perce-neige.  
Du lundi au dimanche, 7€ et 8.5€ le 13/02, 03/666 67 41 [www.arboretumkalmthout.be](http://www.arboretumkalmthout.be)

<https://aphw60.wixsite.com/afds/infos-de-dernieres-minutes> actualisation par « au fil des saisons »

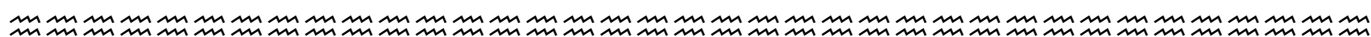
## Les stages Environnement & Nature.

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](http://www.cercle-horticole-woluwe.be); [info@cercle-horticole-woluwe.be](mailto: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.

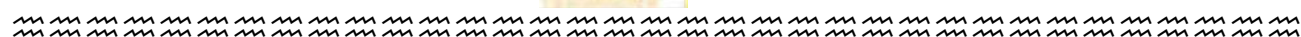
*Le fleuriste Nobilis nous propose une réduction de 10% sur présentation de votre carte de membre de l'année en cours. Nous remercions vivement ce commerçant qui ne manquera pas d'enchanter votre intérieur.*

*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*



Ce timbre sur votre carte 2021 de membre du cercle vous donne droit à une réduction chez les partenaires de la Fédération royale des sociétés horticoles de la communauté française de Belgique.

Si vous connaissez des entreprises intéressées par cette action concernant toutes les sociétés horticoles et donc un large public potentiel de jardiniers amateurs, faites-le nous savoir ! L'occasion de faire connaître les cercles/sociétés horticoles aux professionnels et vice-versa !



*Encore un tout grand MERCI à tous ceux qui ont participé à l'élaboration de ce bulletin en m'envoyant des articles, des thèmes, des références... Date limite d'envoi pour le prochain bulletin : 10 février 2021...A vos plumes donc...! Douceline.*

# ***Piments et poivrons, de la couleur au jardin ... et dans la cuisine !***

Les poivrons et piments (*Capsicum annuum* ou *C. frutescens*) égayent nos potagers et nos assiettes de leurs couleurs et de leurs formes. Pour s'épanouir, ils exigent beaucoup de lumière et de chaleur. La culture dure 180 à 240 jours selon que nous soyons en plein air ou sous serre. La germination et les premières semaines de culture demandent une température supérieure à 20°C.

Noir, jaune, rouge, ... vert ou orange

Il existe de nombreuses variétés de formes et couleurs diverses. Ils sont verts avant de prendre la couleur typique de la variété. La récolte personnelle de semences ne donne pas toujours la variété de départ car les croisements sont fréquents.

Le semis et la culture ... bien au chaud

Semons dès février ou mars, en terrine ou en godets. Il faut au moins 20 °C et un optimum de 25°C dans le lit de germination. Dès la levée, la luminosité doit être importante pour éviter que les plantules ne filent et ne s'étiolent. Un mois plus tard, nous repiquons en pots de 7 cm de diamètre. Un mois plus tard encore, nous transplantons dans des pots de 14 cm de diamètre. L'alimentation progressive des plants et l'extension du chevelu racinaire sont ainsi assurées.

La plantation ne se fera que quand les nuits froides ne seront plus à craindre: vers la mi-mai sous serre et fin mai - début juin en plein air. Les piments et poivrons se développent mal sous des températures inférieures à une dizaine de degrés. La culture requiert 18 à 24°C jusqu'à la floraison.

La culture, et les soins

Nous plantons à 1,7 à 2 plantes/m<sup>2</sup>, nous paillons le sol pour limiter l'évaporation de l'eau.

Le premier soin consiste à maîtriser l'enherbement pour éviter toute concurrence (lumière et eau).

Le poivron et le piment peuvent être cultivés en bac ou en conteneur sur un balcon.

L'irrigation

L'eau d'arrosage doit être tiédie avant d'être apportée au pied des plantes. L'objectif est de maintenir la température du sol à un niveau proche d'une vingtaine de degrés. Ne noyons jamais le sol, l'asphyxie des racines mène à un développement de champignons qui feront pourrir la base de la tige (Pythium). L'excès d'eau amène une chute prématurée des fleurs et le jaunissement du feuillage.

La taille

Les fleurs sont produites à chaque embranchement. Les bourgeons floraux situés à la première fourche sont enlevés, leurs fruits risqueraient de traîner au sol ou d'être coincés par les branches principales de la plante. Nous n'enlevons pas ou très peu de feuilles de sorte que les fruits soient protégés de l'ensoleillement direct. Sous serre, nous aérons au maximum dès que la T°C atteint 35°C.

Une récolte à répétition

La récolte commence trois mois après la plantation. Elle se fait en plusieurs passages, au moins 3 fois par mois de juillet à septembre, les premières fois pour des fruits encore verts.

L'échelle de Scoville permet le classement des variétés de piments suivant l'effet brûlant de leurs fruits. L'échelle va de 0 à 350.000 et même au-delà. Les poivrons ont peu d'effet brûlant, ils sont cotés entre 0 et 100. Le piment de Cayenne est coté entre 30.000 et 50.000, comme le piment Tabasco. Le Guinness Book reprend le piment Carolina Reaper comme le plus fort du monde en 2013. Il est coté 2.200.000 sur l'échelle de Scoville. Décoiffant!

En résumé

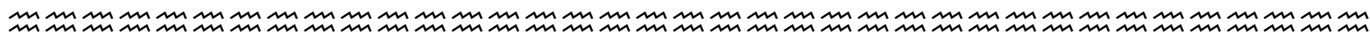
– semis: février ou mars;

– plantation: mi-mai en serre, fin-mai ou début juin en plein air;

- récolte: à partir de juillet;
- exigences quant à la température et l'arrosage;
- point crucial: tiédir l'eau d'arrosage pour ne pas refroidir le sol lors des apports.

Adaptation d'articles rédigés par F. dans l'hebdomadaire « Le Sillon Belge ».

P.Wanson



## ***Non ! Le Pissenlit n'est pas un voyou !***

*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... Dans le 306, le plantain et maintenant :*

### **Rubrique Cueilleur/culteur (3)**

Si vous avez un jardin, il y a de fortes chances pour que vous détestiez cette plante. C'est la terreur des jardiniers ! Car avec elle, vous pouvez abandonner le rêve d'avoir un beau gazon anglais, bien vert et rasé de près comme un terrain de golf. Le pissenlit, c'est le voyou par excellence : un nom provocateur, des fleurs grossières, des feuilles dentelées comme la mâchoire d'un requin (c'est pourquoi on l'appelle aussi dent-de-lion), une façon sournoise d'envahir les jardins en se servant du vent... Et il en existe plus de 1200 espèces et sous-espèces en Europe !

Et pourtant !

S'il ne faut retenir qu'une chose : on lui a donné le nom de « pisse-en-lit » (pisseen-lit en vieux français) pour une raison très simple : c'est un excellent diurétique !

La racine et les feuilles de pissenlit ont une action drainante à la fois sur le foie et les reins. C'est donc une plante idéale pour détoxifier les organes filtrants. Avec la mode de la détox, le pissenlit commence enfin à avoir meilleure réputation !

### **Cultiver le pissenlit ou le chasser ?**

Le pissenlit est une plante vivace et non une annuelle comme certains le pensent. La partie aérienne de la plante reste ou disparaît selon les températures en hiver et l'énergie de la plante repart vers les racines. Lorsque la partie aérienne meurt, la plante donne naissance à une nouvelle rosette de feuilles à la fin de l'hiver ou au début du printemps. Il pousse facilement un peu partout, mais il aime le soleil direct et les sols riches et frais. Il s'accommode bien des terres argileuses, fortes et compactes.

Si vous n'envisagez pas une consommation régulière de pissenlit, vous pouvez récolter ceux qui se développent naturellement dans votre jardin ou dans les prés, en vous assurant qu'ils ne sont pas traités aux pesticides.

### **Chasser les pissenlits pour la cuisine.**

Sur une pelouse, s'armer d'une longue lame de couteau ou d'une gouge à asperge pour extraire les pissenlits. Les feuilles vertes sont délicieuses en cuisine, cuites avec des lardons et des vieilles pommes de terre frottées à l'ail. Les fleurs sont bienfaisantes pour réaliser avec des oranges, des citrons et du sucre une somptueuse gelée de pissenlits.

### **Comment blanchir les pissenlits.**

Dans un terrain occupé par des pissenlits "sauvages" non cultivés, coiffez les plus beaux exemplaires sous des pots en terre cuite ou en plastique. Privés de lumière, les feuilles blanchissent et perdent leur amertume. Elles se consomment en salade comme des endives.

### **Comment forcer les racines de pissenlits.**

- Soit en automne, arracher les racines avec une bêche.

Couper les feuilles à 1 à 2 cm au-dessus du collet et régulariser les racines en les rognant légèrement.

Placer les racines les unes contre les autres dans l'obscurité totale (cave, sous-sol, couche chaude, bassine...). Le principe est identique au forçage des racines de chicorées (endives, chicons) que certains d'entre nous pratiquent déjà !

- Soit au printemps : Arracher les racines au printemps (même technique que précédemment).

Puis jauger les racines au fond d'une tranchée. Recouvertes de terre légère ou de paille, les feuilles sortent blanchies à la surface du sol. Dégager alors la terre pour les couper au niveau du collet.

### Comment identifier les rosettes.

Pour faire une salade, il faut le récolter en rosette, une rosette qui peut poser des problèmes d'identification à l'amateur novice. Heureusement, pour l'amateur de salades, il n'y a pas d'espèce de pissenlit toxique et les chondrilles font également de très bonnes salades au goût plus doux que le pissenlit. A savoir aussi : les feuilles du pissenlit n'ont pas de poils ! Voir la vidéo « Le chemin de la nature » ci-dessous. Ramassez la rosette entière avec un tout petit morceau de la racine. Ceci permet d'obtenir l'effet hépatique de la racine et l'effet diurétique de la feuille. De plus, la racine donne du croustillant à la salade (et de l'amer aussi !). N'en coupez qu'un tout petit bout près de la rosette afin que la plante puisse se régénérer.

### ... pour ses bienfaits (Phytothérapie):

Les feuilles sont utilisées pour leur effet **diurétique**. La racine est utilisée pour son action sur le foie et au niveau cellulaire. L'infusion des feuilles est beaucoup plus amère que la décoction des racines.

**Digestive** Le pissenlit peut être utilisé comme digestif amer. On le prendra avant les repas afin de stimuler la sécrétion des sucs gastriques (au niveau de l'estomac, de la vésicule biliaire et du pancréas) et la tonicité des muscles lisses digestifs lorsque nécessaire.

La racine de pissenlit peut corriger les problèmes de constipation chronique en augmentant le débit de bile, notre laxatif naturel.

**Douleurs articulaires** : C'est Weiss qui en parle le mieux dans ce contexte : « L'utilisation du pissenlit pour le traitement des maladies dégénératives des articulations est beaucoup plus importante. Le processus arthritique est l'indication primaire pour Taraxacum. La plante a été utilisée avec beaucoup de succès dans les traitements préventifs».

**Diurétique** : Pour soigner les calculs urinaires, le mélange pissenlit et orthosiphon est un choix excellent. La plante augmente la diurèse et ceci de manière notable. Et notez que c'est la feuille qui a une affinité particulière pour les reins, plus que la racine.

Elle est aussi utile chez la femme dans la gestion de la rétention d'eau prémenstruelle. Dans ce contexte, mélangez racine et feuille. La feuille agira comme diurétique, la racine activera le foie, organe essentiel dans la gestion des problèmes hormonaux (le foie recycle le trop plein d'hormones).

**Anti-cancer** : la racine de pissenlit force les cellules cancéreuses les plus agressives à se suicider (un processus appelé l'apoptose), le tout dans le contexte de la leucémie myélo-monocytaire. C'est un renfort au traitement prescrit.

**Soigner ses yeux** : La lutéine contenue dans les fleurs prévient de la dégénérescence prématurée de l'œil (dégénérescence maculaire liée à l'âge).

**Cure détox** : En mélangeant le pissenlit à la piloselle et à des queues de cerise, on obtient une préparation idéale pour soigner la rétention d'eau. Pour une simple cure détox, une préparation à base de pissenlit, de radis noir et de sureau fera tout à fait l'affaire. Enfin, il peut être intéressant de combiner le pissenlit, qui a des vertus diurétiques avérées, avec d'autres plantes ayant les mêmes vertus.

### Contraindications et précautions

Le pissenlit est mal adapté à la personne fine, frêle et ayant tendance à avoir souvent froid.

Vu son effet diurétique, elle aggrave les problèmes de peau et muqueuse trop sèche.

Elle est contraindiquée chez la personne faisant de l'hypotension ou sous traitement anticoagulant ou souffrant d'une maladie de la vésicule biliaire ou d'une maladie cardiaque. Bien suivre également les doses indiquées, les dosages journaliers ne devant pas être dépassés.

Vu l'effet marqué de la plante sur le foie, il peut y avoir interaction avec certaines classes de médicaments.

### **Le pissenlit en cuisine**

#### **Gelée de fleurs de pissenlits appelée aussi « cramailote »**

Ingrédients :

400 fleurs épanouies, 2 oranges, 2 citrons, 3 litres d'eau, 1 kg de sucre de canne par litre de jus

1. Cueillir 400 fleurs bien épanouies.
2. Les effeuiller en ne conservant que la partie jaune et les mettre dans une casserole avec 2 oranges et 2 citrons (que l'on coupe en tranches) et 3 litres d'eau.
3. Faire bouillir au moins 1 heure à petite ébullition.
4. Passer et presser pour recueillir le jus. Pour 1 litre de jus ajouter 1 kg de sucre de canne. Cuire à nouveau à petite ébullition pendant  $\frac{3}{4}$  heure.
5. Surveiller attentivement et remuer souvent.
6. Mettre en pots à chaud.

La gelée de fleurs de pissenlits est considérée comme excellente pour la gorge et les bronches.

#### **Salade au lard**

- Faire cuire en robe de champs des pommes de terre, dans une cocotte en fonte. Les éplucher une fois cuites.
- Jeter dans le fond de la cocotte vos feuilles de pissenlits finement découpés puis faire cuire durant cinq minutes à feu très doux.
- Pendant ce temps, faire revenir du lard dans une poêle.
- Flanquer vos pommes de terre coupées en rondelles sur vos pissenlits confits.
- Ajouter ail, échalote, oignon (selon vos goûts). Les cretons grillés suivent les pommes de terre dans la cocotte. (Certains y placeront des anchois salés pour varier).
- Dans la poêle encore chaude, ajouter un filet de vinaigre. Remuer doucement pendant encore 5 minutes. Servir chaud.

#### **Vin de pissenlit : « Dandelion Wine »**

Parmi de nombreuses variantes en voici une assez simple à réaliser et qui donne satisfaction.

Pour 4 litres de vin :

Cueillir 3 litres de capitules de pissenlit. Les laver pour éliminer les insectes qui y auraient trouvé refuge.

Laisser sécher au soleil.

Verser quatre litre d'eau bouillante sur 3 litres de capitules de pissenlit.

Laisser reposer 24 heures avant de filtrer.

Ajouter : 1 livre de raisins secs, 3 oranges et 3 citrons non-traités ou bios coupés en tranche avec leur écorce, 1,750 kg de sucre cristal et laisser macérer trois semaines en brassant (remuant) chaque jour.

Filtrer avant de verser dans des bouteilles sans bouchon en mettant sur les goulots un papier ménage pour préserver le vin de la poussière et autres impuretés pendant la fermentation (environ 2 mois).

Une fois que la fermentation est terminée, lorsque le liquide est clair, filtrer à nouveau et mettre dans des bouteilles stérilisées fermées avec un muselet (comme les bouteilles de limonade)

Laisser vieillir pendant un an.

On trouvera treize recettes différentes de ce vin sur le site des « amateurs de vignes et de vins de fruits dans les régions septentrionales. Il existe même une Confrérie des « Gousteurs de pissenlits ».

Le pissenlit n'est pas un voyou, la nature nous l'offre généreusement et il n'y a qu'à se baisser pour le ramasser et profiter de ses bienfaits. Alors ... la prochaine fois que vous le découvrirez dans votre jardin, je suis sûre que vous le verrez d'un tout autre regard. 😊

#### **Sources :**

Culture du pissenlit : <https://www.jardiner-malin.fr/fiche/pissenlit.html>  
Vertus du pissenlit : <https://www.jardiner-malin.fr/sante/pissenlit-bienfaits-vertus.html>  
[https://www.jfdumas.fr/Le-pissenlit\\_a89.html](https://www.jfdumas.fr/Le-pissenlit_a89.html)  
Weiss, Fintelmann, « Herbal Medicine », 2000  
<https://www.altheaprovence.com/pissenlit-taraxacum-officinale/>

De nombreuses recettes :

[https://cuisinesauvage.org/recipe/?cs=Pissenlit&post\\_type=recipe](https://cuisinesauvage.org/recipe/?cs=Pissenlit&post_type=recipe)  
<https://fr.wikipedia.org/wiki/Crameillotte>

vidéos :

Comment utiliser le pissenlit en phytothérapie <https://www.youtube.com/watch?v=c3P2FiRgXW0>

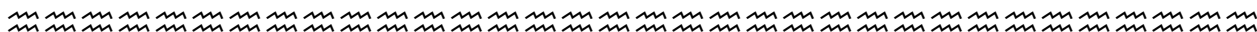
Présentation : <https://www.arte.tv/fr/videos/079320-001-A/chroniques-vegetales-le-pissenlit>/<https://www.lechemindelanature.com/2018/03/05/video-le-pissenlit-salades-et-remedes/>

Christophe Bernard : comment utiliser la racine pour effectuer un nettoyage en douceur ?  
[https://www.youtube.com/watch?v=scyuaWxMCXQ&feature=emb\\_rel\\_pause](https://www.youtube.com/watch?v=scyuaWxMCXQ&feature=emb_rel_pause)

<https://www.doctissimo.fr/html/sante/phytotherapie/plante-medicinale/pissenlit.htm>

Annick Pingaut

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



## ***Indice de Qualité des Sols Bruxellois ? (IQSB-citoyen et IQSB-PRO) ?***

Lors des conférences du 9 février 2020, - Analyses de sol : pourquoi, comment, quoi et après ? par monsieur André,- et du 13 décembre 2020,- Planter des arbres en milieu urbain, par madame Denet,- plusieurs notions importantes et actuelles ont déjà été abordées et vous permettront de faire plus facilement le lien avec ce nouvel outil, gratuit, mis à disposition des habitants bruxellois (IQSB-citoyen) par Bruxelles-Environnement, cette administration publique responsable de l'environnement et de l'énergie en région Bruxelles-Capitale! Un outil semblable a également été élaboré à destination des professionnels (IQSB-PRO). Cet indice s'inscrit dans la stratégie Good Soil qui a pour but de protéger et d'améliorer la qualité des sols de la Région de Bruxelles-Capitale.

**L'Indice de Qualité des Sols Bruxellois (IQSB-citoyen)** s'adresse à tous les citoyens désireux de mieux connaître le sol de leur parcelle. Cet indice permet d'évaluer la qualité du sol du terrain analysé (indice en %) et propose aussi quelques pistes pour améliorer l'état de ce sol. L'IQSB-citoyen ne requière pas de connaissance ou de matériel particulier, c'est un outil simple, gratuit et rapide à mettre en œuvre, pour répondre à des questions souvent posées : sol vivant ? sol de qualité pour cultures potagères ? sol perméable à l'eau ? Un guide de 12 pages des étapes réalisées par le citoyen et par l'administration ainsi que le formulaire d'encodage en ligne des résultats sont disponibles sur le site de Bruxelles - Environnement :

<https://environnement.brussels/thematiques/sols/good-soil/indices-de-qualite-des-sols-bruxellois/lindice-de-qualite-des-sols>

guide : <http://agora.ibgebim.be/share/s/5E9QivbyS7mUkII3CS5qAA>

formulaire : <http://brusoil.environnement.brussels/home/factory/iqsb.html>

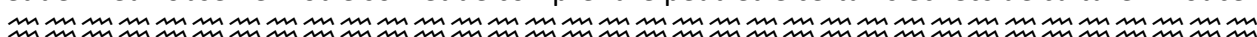
La fiche-IQSB obtenue résume l'état qualitatif des sols analysés grâce à la valeur globale du l'IQSB et à sa ventilation sur base des différents services écosystémiques fournis par le sol. De plus, quelques recommandations sont proposées pour favoriser le développement d'un sol vivant.

**L'Indice de Qualité des Sols Bruxellois (IQSB-PRO)** s'adresse quant à lui à tous les professionnels désireux d'intégrer la notion de qualité du sol dans la conception de leur projet de développement urbanistique. L'IQSB-PRO est un indicateur quantitatif qui décrit l'état qualitatif des sols d'une parcelle (en %). Il s'obtient en réalisant une série de test et d'analyses en laboratoire sur des échantillons de sol et est complémentaire aux obligations découlant de la législation en vigueur en matière de pollutions de sol. L'objectif est d'essayer d'affecter les sols de meilleure qualité au développement de la nature et la biodiversité, l'agriculture, la séquestration du carbone, l'infiltration des eaux pluviales et les sols de moins bonne qualité à des constructions de bâtiments, des routes...

La détermination de l'IQSB-PRO se fait au travers d'une étude de sol commandée à un bureau d'experts sol. Pour accompagner le travail de l'expert et faciliter la compréhension du commanditaire de l'étude, Bruxelles Environnement a rédigé le [Guide IQSB-PRO \(.pdf\)](#). (<http://agora.ibgebim.be/share/s/aFIF0wouTXSr7aDD-0ztNw>) qui, en 12 pages, précise les étapes nécessaires à la détermination de l'IQSB par le bureau d'étude.

Le rapport final reprendra notamment : une **carte de la parcelle étudiée** reprenant la ou les valeurs de l'IQSB (en %); une analyse des résultats décrivant **l'état qualitatif des sols** de la parcelle étudiée ; une interprétation des résultats décrivant **les services écosystémiques** fournis par les sols de la parcelle étudiée ; une interprétation des résultats détaillant les **menaces/dégâts** affectant les sols de la parcelle étudiée ; si nécessaire, une série de conseils pour améliorer l'état du sol de la parcelle.

Bref, deux outils à utiliser et à diffuser autour de soi, afin de sensibiliser au maximum sur l'importance du sol pour la préservation de la biodiversité ! Même si vous n'habitez pas en région bruxelloise, cet outil vous permet de mieux observer votre sol...et de comprendre peut-être certains échecs de culture... Douceline.



## ***Solution des mots croisés du numéro 307.***

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

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

~~~~~

## Calendrier lunaire pour janvier et février 2021.

JOURS JANVIER -----

racines: **4(>20h)-5-6(>12h)-7(<12h)-8(<2h)-13(>16h)-14-15(<18h)- 22(>20h)-23-(<19h)-24(<12h)-25**

fleurs : **8(>2h)--9(<9h)-15(>18h)-16-17(<17h)-25(>19h)-26-27-28-29(<13h)**

feuilles: **1-2(<6h)-9(>9h)-10(<12h) -11(<13h)-17(>17h)-18-19-20(<19h)-28(>0h)-29 (> 13h)-30-31**

fruits : 2(>6h)-3-4(<20h)-11(>13h)-12-13(<16h)-21-**22(<20h)**-23-24-25-30-31

JOURS FEVRIER -----

racines : **1 (>2h)-2-3(<12h)-4(<8h)-10-11-12(<3h)-19(>5h)-20-21(>12h)-22(<4h)-28(>10h)**

fleurs : 4(>8h)-5(<15h)-12-13-**22(>4h)-23-24(<9h)**

feuilles : **5(>15h)-6(<12h)-7(entre 12 et 20h)-13(>2h)-14-15-16-17(<4h)-24(>9h)-25(<23h)**

fruits : 7(>20h)-8-9-17(>4h)-18-19(<5h)-25(>23h)-26-27-28(<10h)

***En gras, les moments les plus favorables.***

**Périodes de plantation : (lune descendante)**

du 30 décembre (8h55) au 12 janvier 2021 (9h18)

du 26 janvier (16h40) au 8 février (16h32)

du 23 février (1h13) au 7 mars (21h41)

*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 lors des Apogées (A) et Périgées Lunaires (P), ni les jours de**

**Pleine Lune (PL), soit : - les 9(P)- 21(A)-28(PL) janvier 2021**

**- les 3(P)- 18(A) et le 27(PL) février 2021**

Jean-Charles Hausman et Patrick Hetsch

~~~~~



## 95ème CYCLE DE CONFÉRENCES – premier semestre 2021

« 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 garder le contact, les modalités des conférences ont été adaptées aux circonstances : en extérieur ou transmission par voie électronique, après préinscription obligatoire. Au vu de l'évolution sanitaire et par principe de précaution, les conférences « en présentiel » dans notre local habituel risquent d'être encore reportées. Les conférenciers/ères se préparent à la voie électronique, mais ce n'est guère évident et cela prend beaucoup de temps et d'énergie. 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, 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 2021 est fixée à 15 € ou 6€ par conférence.

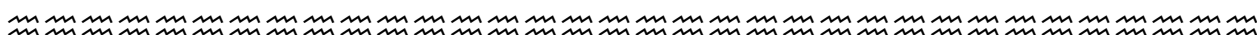
**Inscription préalable obligatoire pour les conférences « en présentiel », car nombre limité de participants : au secrétariat : « [info@cercle-horticole-woluwe.be](mailto:info@cercle-horticole-woluwe.be) ou 0488/416 259 ».**

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>31 janvier 2021 :</b>                              | Assemblée Générale statutaire adaptée aux circonstances sanitaires suivie à 11h de la conférence : Bulbes à floraison estivale. Mme Denet, <b>conf à distance</b>                                                |
| <b>07 février 2021 :</b>                              | Sol fertile et sécheresse. M.Wasterlain, <b>conf à distance</b><br>Distribution commandes groupées Henrion                                                                                                       |
| <b>07 mars 2021 :</b>                                 | Comment faire revenir les moineaux domestiques dans nos jardins ?<br>M.Etienne = <b>conf à distance ?</b>                                                                                                        |
| <b>SAMEDI 20 mars 2021 : 10 à 12 et 13 à 15h :</b>    | <b>théorie/ pratique M.Wanson/M.Parissis? semis, échange de graines, repiquages ?? Selon état sanitaire... si local disponible !</b>                                                                             |
| <b>21 mars 2021 :</b>                                 | Les vers de terre, du jardinier les auxiliaires. M.Letor = <b>conf à distance ?</b><br>+distribution commandes groupées Henrion                                                                                  |
| <b>Samedi 24 avril 2021 : 14h à 16h</b>               | Les oiseaux du parc de la Woluwe au printemps. = <b>conf en extérieur ?</b><br>M.Delahaye <b>!!! Inscription préalable !!!</b>                                                                                   |
| <b>25 avril 2021 :</b>                                | <b>Le bouturage (herbacées/appartement). Mme Denet</b><br><b>théorie 10 à 12 h =conf à distance ? + pratique 13 à 15h, selon état sanitaire...si local disponible !</b>                                          |
| <b>Samedi 1<sup>er</sup> mai 2021 : de 9 à 12 h :</b> | bourse aux plantes au <b>Centre Crousse</b> , rue au Bois, 11 à 1150 Bruxelles ; accès gratuit. (48h agriculture urbaine Bxl/Pilifs) <b>Selon état sanitaire...</b>                                              |
| <b>09 mai 2021 :</b>                                  | Attention aux tiques ! Mme Vanwambeke. = <b>conf à distance ?</b>                                                                                                                                                |
| <b>Jeudi 20 mai 2021 :</b>                            | Le renard dans nos jardins urbains. M.Vandevelde = <b>conf à distance ?</b><br><b>!!! À 19 h 30, salle des conférences de la maison communale de 1200 Woluwe-St-Lambert, av P. Hymans, 2, métro Tomberg. !!!</b> |
| <b>06 juin 2021 :</b>                                 | Pourquoi et comment récolter les graines au potager. M. Veys des Jardins de Pomone.<br>= <b>conf à distance ?</b>                                                                                                |

**20 juin 2021 :** Journée découverte jardins: les hortillonnages et le jardin des plantes d'Amiens. MM. Buckinx et Wanson. **Selon état sanitaire...**

*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 pour le second semestre 2021 : 12/09 ; 26/09 ; 24/10 ; 14/11 ; 28/11 ; 12/12.



### **Cotisation 2021 : minimum 15 € /personne\***

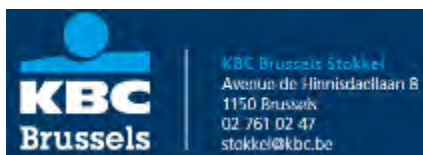
à régler par virement bancaire à notre compte \*\*

**BE73 7310 1037 7860 – KREDBEBB**

du Cercle royal horticole et avicole de Woluwe-Stockel

62, Avenue des 10 arpens - 1200 Bruxelles

En n'oubliant pas de mentionner en communication « *Cotisation 2021 + nom, prénom et adresse complète* »



\* Il est bien entendu que nous acceptons avec grand plaisir toute libéralité qu'il vous plaira de verser.

\*\* Afin de vous éviter de longues files d'attente à l'entrée des conférences et de faciliter le travail de notre trésorière, **veuillez donner la préférence à un paiement par virement bancaire**. Il reste toutefois la possibilité éventuellement de payer directement au secrétariat ou en début de conférence. Dans ce cas, merci de vous présenter suffisamment à l'avance afin de ne pas perturber le début de la conférence, par respect pour les bénévoles de l'entrée et pour le conférencier.

**Pour rappel, dès reprise des activités « en présentiel », ouverture des portes : 9h45 ; début de la conférence à 10h00 précises.** Votre carte de membre vous sera remise au moment du paiement, sera agrafée dans votre bulletin ou remise à la rencontre suivante.

Cette cotisation annuelle, valable du **1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2021**, est minimale et vous permet d'assister tout au long de l'année à nos activités, visites, conférences variées et très intéressantes données par des conférenciers spécialisés, à bénéficier d'achats groupés à prix concurrentiels, à rester informés via notre bulletin, le site internet et la page Facebook, à participer à une tombola gratuite bien fournie en prix horticoles à chaque rencontre, à bénéficier de réductions chez un fleuriste local, ...

Merci d'avance, pour votre cercle,

Chantal Muller, trésorière.

