

L'annuelle excursion du cercle

Dimanche 18 juin 2017

Programme de la journée :

- 7h30 : rendez-vous à Stockel ;
- 7h45 : départ de l'excursion ;
- 9h00 : arrivée à Braives/Hosdent au village du saule, avec accueil dégustation et café ;
- 9h30 : visite guidée du village du saule et atelier vannerie ;
- 12h00 : dîner découverte gourmande à la Franche Taverne, saveurs du terroir et cuisine sauvage ;
- 13h45 : départ vers Waremme, avec visite guidée de l'insectarium Hexapoda et dégustation ;
- 16h00 : départ vers Wasseiges, avec présentation de la culture du safran de Cotchia et dégustation ;
- 18h00 : départ vers Bruxelles ;
- 19h30 : retour à Stockel.

Prix de l'excursion :

- Pour les membres en ordre de cotisation: 85,00€
- Non-membres : 100,00€.

Le prix comprend l'aller-retour en autocar de luxe, 3 visites guidées, 3 dégustations, repas de midi avec boissons.

Nombre de participants limité, priorité selon date de paiement sur compte du cercle.

Réservation , en complétant le bulletin ci-dessous, à transmettre au secrétariat :

Kesteloot Douceline, rue Lessire, 4, 1160 Bruxelles ou info@cercle-horticole-woluwe.be, suivie du **paiement** qui validera votre inscription, **avant le 31 mai**, sur le compte BE73 7310 1037 7860 du cercle royal horticole et avicole de Woluwe-Stockel, av. des 10 arpents, 62, 1200 Bruxelles, avec en communication « excursion 2017/votre nom ».

Inscription valable qu'après réception du bulletin de participation ET paiement.

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

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

Les participants recevront par courrier, début juin, les informations pratiques pour la journée.

Bon de réservation pour l'excursion du 18 juin 2017, à remettre au secrétariat.

Nom :Prénom.....

Adresse.....

GSM.....TEL.....

Courriel.....

Je réserve ... place(s) pour la journée du 18 juin 2017 et verse ce jour la somme de€ au compte **BE73 7310 1037 7860 du cercle royal horticole et avicole de Woluwe-Stockel** avec en communication « excursion 2017/ noms de tous les participants. Signature

Publi-reportage, cet article engage bien évidemment la rédaction, laissez-vous convaincre...

Lors de notre excursion de ce dimanche 18 juin, nous irons visiter différents endroits ; voici un aperçu des activités de cette journée.

Le village du Saule.

Nous commencerons notre journée par le village du Saule situé au cœur du Parc Naturel Burdinale-Mehaigne. Il est constitué de nombreux bâtiments remarquables tels qu'une ancienne cour de justice du 17^{ème} siècle ou un ancien moulin.

Le parcours du Saule a été aménagé dans ce parc. Les différentes activités regroupées sont : un tour aventure, un labyrinthe, un jardin aquatique, un tunnel en saule vivant, un salicetum, une oseraie et un étang de pêche.

Après la visite du site, nous serons conviés à un atelier de vannerie, honni soit qui mal y pense, il s'agira de créer un panier en osier et non pas de se dire des vacheries...

Après cela nous serons conviés pour un déjeuner découverte à la Franche Taverne, ce qui nous permettra de reprendre des forces afin d'attaquer le reste de la journée.

Nous poursuivrons la journée par la visite de **l'insectarium Hexapoda** à Waremme. C'est un espace entièrement dévolu aux insectes ; cette structure muséale permanente est dédiée au Professeur Émérite Jean Leclercq, de Gembloux- Agro-Bio-Tech (ULG).

Nous découvrirons le monde des Hexapodes (incluant les insectes) à travers une exposition permanente, un jardin spécialement aménagé et aussi des ateliers, des animations diverses...

Les insectes sont méconnus du grand public : ils sont souvent synonymes de pestes, de maladies voire de manques d'hygiène, alors que leurs apports dans tous les écosystèmes terrestres ainsi que dans beaucoup d'écosystèmes aquatiques sont essentiels à leur équilibre.

Leur importance dans l'économie humaine est aussi difficile à chiffrer. Mais que serions-nous sans les pollinisateurs qui fertilisent nos arbres fruitiers et certaines de nos cultures, sans les prédateurs qui nous débarrassent de divers nuisibles, sans les nécrophages et les scatophages qui éliminent respectivement les cadavres et les excréments ?

Les insectes entrent aussi dans le menu quasi quotidien de 3000 ethnies (hors Europe). Sans eux, les carences en protéines, en certaines graisses et en sucres seraient dramatiques pour plusieurs centaines de millions de personnes vivant dans les régions intertropicales.

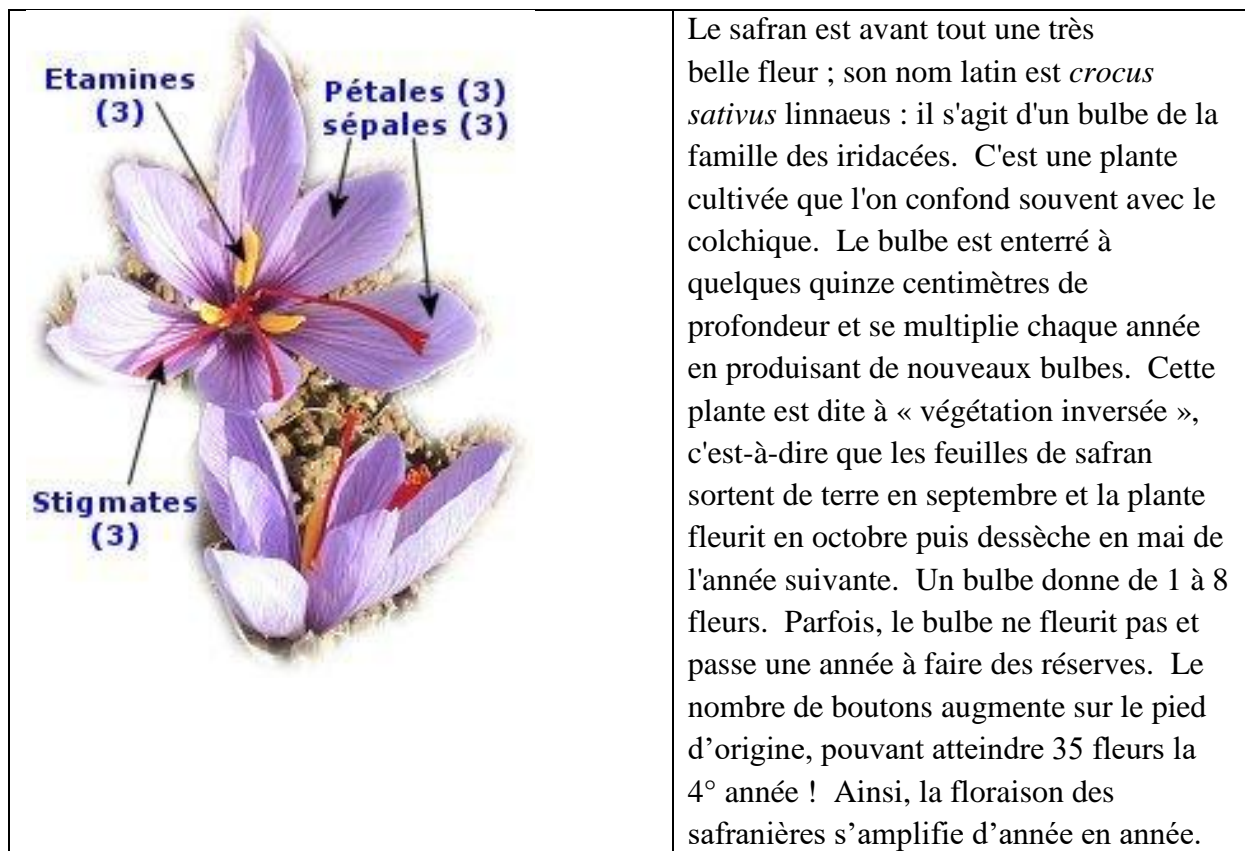
Venez découvrir avec nous, le monde fascinant des insectes !

La visite répondra à quelques questions telles que : quel est leur régime alimentaire ? Comment se sont-ils adaptés à leur environnement ? Quels sont les différents stades de leur vie ? Comment cohabitent-ils ?... Une multitude de sujets illustrés par du visuel et du goût ; qui osera tester une spécialité... ?

Enfin pour finir la journée, nous nous rendrons dans une safranière,- nul besoin pour cela de courir la savane hier, -notre bonne campagne de ce jour suffira amplement. Nos pas nous mèneront presque tout droit dans le domaine de Sabine et Eric Leonard « **le safran de Cotchia** » dans le village de Wasseiges, ce dernier étant situé en Hesbaye.

Je vous propose un petit cours sur le safran, étant évident que la dégustation sera pour les plus chanceux d'entre- vous.

Le Safran, en fonction de vos affinités et de vos centres d'intérêts : un mot qui vous fera d'abord penser à une palette de couleurs, à de subtils parfums, à de magnifiques trésors orientaux ou encore à un délicieux arôme parfumant certains plats. C'est donc beau et bon ! Il a une grande valeur aussi, ne le surnomme-t-on pas «l'or rouge». Serait-ce un produit de luxe ? Pas du tout, il n'en est rien en ce qui concerne cet or là.



La fleur de safran comporte 6 pétales violets, trois étamines jaune d'or et un pistil rouge. C'est ce fameux pistil composé de trois stigmates (filaments) qui, une fois séché, donne le safran et

c'est cela que l'on nomme l'épice de safran qui est très appréciée et est dotée de propriétés médicinales fort intéressantes.

La culture du safran.

Le safran se cultive très facilement : il suffit de se procurer des bulbes, de les planter et de récolter l'or rouge. Et nous devrions pouvoir acheter des bulbes lors de notre visite...

Cette vision des choses en apparence caricaturale et idyllique n'est, en fait, pas si loin de la vérité, la réelle difficulté étant la main d'œuvre nécessaire lors de la récolte : c'est ce qui en fait son prix très élevé. En effet, il faut cueillir environ 150 000 fleurs de crocus pour récolter un kilo de stigmates frais et près de cinq kilos de stigmates frais pour faire un kilo de safran sec et utilisable en tant qu'épice. Son prix varie selon la qualité et le conditionnement, de 34 à 40 € le gr ou 30000 € le kg. N'est-ce pas une raison valable pour qu'on le nomme « or rouge » ?

Jean-Charles Hausman