



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° 315 Septembre/Octobre 2022

Bonjour !

Contrairement à l'année passée, l'été a été particulièrement sec et chaud, la pluie rarissime, nous obligeant à utiliser l'eau de rinçage de nos fruits et légumes ainsi que les eaux 'grises' pour arroser certaines plantations, souvent en pots. Le paillage qui nous avait déjà été vivement conseillé s'est révélé bien utile pour préserver la vie du sol. Nos arbustes, arbres fruitiers et ornementaux, ainsi que nos divers auxiliaires au jardin, - oiseaux, écureuils, crapauds, pollinisateurs, hérissons... - ont également fort souffert de cette sécheresse particulièrement longue! Il faudra penser à modifier les choix de nos plantations et semis en privilégiant le critère de résistance à la sécheresse, ainsi qu'en adaptant les protections du sol... les feuilles mortes constituent d'excellents couvre-sols, abris pour insectes et hérissons, matières brunes pour le compost toute l'année...A ne pas éliminer mais à conserver et utiliser précieusement...or brun dans vos sacs!

Et en cette période particulière quant aux coûts énergétiques, privilégions d'autant plus les achats de fruits et légumes *de saison* et *à la source*, en circuit court, chez les producteurs !

Après la conférence du 4 septembre en extérieur au jardin botanique de Leuven, les rencontres pourront enfin recommencer dans le réfectoire de l'école communale de Stockel, avec comme thèmes : fin septembre : les écureuils de nos jardins ; octobre : vos questions à propos de vos jardins et cultures (pensez à les préparer !) ; novembre : les plantes de terre de bruyère et décembre : lecture inhabituelle des jardins, par le biais des étiquettes.

*Profitez de la nature et du moment présent!*

*Votre comité.*

## *Recettes de saison partagées.*

### **-Cocotte d'artichauts à la menthe, aux amandes et au vin blanc**

**Ingrédients pour 4 personnes :** 6 gros artichauts, 2 citrons, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, 70 g d'amandes émondées, 1 bouquet de persil plat, 1/2 bouquet de menthe, 20 cl de vin blanc sec, huile d'olive, sel, poivre noir

#### **Préparation**

- Couper la tige des artichauts, retirer les feuilles extérieures jusqu'au cœur (les conserver pour une autre recette) et retirer le foin.
- Couper les cœurs en quatre puis les mettre dans un saladier d'eau froide mélangée au jus d'un citron.
- Hacher finement les échalotes et les feuilles de persil plat, ciseler les feuilles de menthe et écraser l'ail.
- Verser 2 càs d'huile d'olive dans une cocotte et faire revenir doucement les échalotes et les amandes entières en tournant.
- Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson 5 minutes.
- Verser le vin blanc, augmenter le feu et laisser réduire 5 minutes.
- Egoutter les cœurs d'artichauts et les verser dans la cocotte.
- Ajouter le jus d'un citron, le persil haché, la menthe ciselée, les amandes, saler et poivrer.
- Mélanger, couvrir et laisser cuire à feu très doux pendant 1 h en vérifiant le niveau de liquide.
- Ajouter de l'eau si nécessaire.
- Servir chaud ou à température ambiante.

Astuce: cette recette peut être réalisée avec des petits artichauts violets : dans ce cas, il suffit de retirer deux ou trois couches de feuilles externes et de couper les artichauts à 1/3 ; compter 2 artichauts violets par personne en entrée.

Chef : Malika Hamza Source : Innovative Cuisine

<https://recettes4saisons.brussels/recettes/cocotte-dartichauts-a-la-menthe-aux-amandes-et-au-vin-blanc>

### **-Pesto de courgettes** : sans huile, ni fromage...

**Ingrédients :** 1 tasse (250 ml) de basilic (Bien compacté dans la tasse) ; 1 tasse (250 ml) de courgettes, pelées et coupées en dés ; 1/2 tasse (125 ml) de noix de pin(ou autres oléagineux) ; 2 cuillères à soupe de jus de citron ; 2 cuillères à soupe de levure nutritionnelle ; 2 gousses d'ail émincées ; 1/2 cuillère à thé de sel ; poivre (au goût) ; 4 cuillères à soupe d'eau.

#### **Préparation :**

- Ajouter tous les ingrédients (sauf l'eau) dans votre mélangeur. Activer afin de combiner et de couper les morceaux.

-Ajouter l'eau et activer jusqu'à ce que vous obteniez la texture désirée. Au plus est mélangé/mixé, au plus devient liquide...A adapter selon les goûts de chacun !

-Se conserve au réfrigérateur pendant 3 à 4 jours dans un contenant hermétique. Vous pouvez également le congeler.

<https://chefcuisto.com/recette/pesto-de-courgettes>

### **-Muffins tomates cerises/feta**

**Ingrédients, pour 4 personnes :** 250 g de tomates cerises, 200 g de feta (ou de tomme de brebis), 100 g d'olives vertes dénoyautées, 2 œufs, 1 yaourt, 100 ml d'huile d'olive, 250 g de farine, 1 cuill. à s. d'origan, 1 cuill. à s. de romarin, 1 sachet de levure chimique, sel.

#### **Préparation :**

-Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

-Lavez les tomates cerise. Coupez la feta en petits dés. Hachez les olives. Mélangez farine, herbes, levure chimique et pincée de sel dans un saladier.

-Amalgamez dans un autre saladier les oeufs, l'huile d'olive et le yaourt. Ajoutez les tomates, la feta et les olives. Versez le tout sur le mélange sec. Ne travaillez pas trop la pâte afin d'obtenir des muffins davantage gonflés. Répartissez la pâte dans de petits moules et enfournez pendant 20 min.

-Démoulez et laissez tiédir. Dégustez avec une salade verte agrémentée de jambon de pays.

<https://www.rustica.fr/entrees/muffins-aux-tomates-cerises-et-feta>

**-Fondant chocolat à la courgette** : sans sucre ajouté, ni gluten, ni beurre, index glycémique bas !

**Ingrédients** : 200g de chocolat noir 65-70%, 1 courgette de taille moyenne, 4 œufs, 40g de purée de noisette, 30g de farine de sarrasin ou farine de quinoa (IG=40), 1 cc de levure chimique.

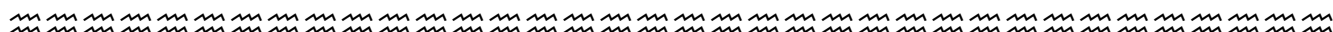
**Préparation** :

-Dans un blender, mettez la courgette épluchée en gros morceaux, les oeufs, la purée de noisette, la farine et la levure. Mixez.

-Faites fondre le chocolat et ajoutez-le dans la préparation puis mixez à nouveau.

-Versez dans un moule silicone rond de 17 cm de diamètre ou à cake et enfournez 15 min à 195°C.

**0sucre\_et\_igbas** page facebook



## ***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 2022. Les **produits** ci-dessous sont disponibles, après réservation, chez **Douceline Kesteloot, 4, rue Lessire, 1160 Bxl, 0488/416 259, 02/675 77 70** (laisser un message sur le répondeur), ou à **info@cercle-horticole-woluwe.be**.

-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.

\*Les commandes d'automne de chez Henrion arriveront fin septembre, à Wezembeek-Oppem, suite à la zone basse émission à Bruxelles. Les membres concernés seront avertis de la tranche horaire à laquelle je serai présente pour enlever leur commande. Merci pour votre collaboration !

\*Certaines **revues** nous prodiguent également de judicieux conseils horticoles, avicoles, culinaires ou encore des idées 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 et d'être en ordre de cotisation 2022 et 2023! Les éditeurs demandent les réservations de plus en plus tôt, notamment afin de pouvoir bénéficier de congés pendant les fêtes de fin d'année. Il est donc **important de s'inscrire et de payer pour les dates précisées ci-dessous**.

***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 2023!***

- Revue-agenda **Au fil des saisons 2023** : (compilation unique d'activités et visites...) : adaptation économique et technologique : la revue ne sera plus disponible qu'en version numérique, année

après année : pour 2023, prix de 11,00€ (prix public 15,00€), à verser sur le compte du cercle pour le **10 octobre 2022** au plus tard, avec communication : « Nom membre/Au fil des saisons 2023 ». L'adresse courriel devra être transmise pour l'abonnement.

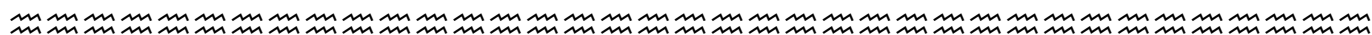
- Revue **L'Esprit Jardin 2023**: Dès communication des conditions actualisées, vous serez informés ! La revue est envoyée au domicile du membre.
- **Agenda L'Esprit Jardin 2023** : *Prix inchangé !* 20,00€, 240 pages, (avec anneaux à nouveau, nettement plus pratique,) avec multiples conseils et articles de fond, à verser sur le compte du cercle pour le **10 octobre 2022** au plus tard, avec communication : « Nom membre/ Agenda L'Esprit Jardin 2023 » ; frais de port de 6€ pris en charge par le cercle, livraison au secrétariat !
- Revue néerlandophone **TuinHier 2023** : *Prix inchangé!* : 19,00€ pour 1 an, (au lieu de 23€), 11 numéros, envoyés au domicile du membre, avec carte de membre donnant lieu à des réductions, à verser sur le compte du cercle pour le **10 octobre 2022** au plus tard, avec communication : « Nom membre/TuinHier 2023 ».

*\*Prévision également, au vu du succès des années précédentes et des informations reçues aux stands de la fête de la tomate à la ferme Nos Pilijs, d'achats groupés de racines de chicon, de ballots de paille, de sacs de 200 litres de paille de chanvre, éventuellement de rouleaux de laine de mouton ou de paillis de chanvre...Les membres intéressés sont invités à se faire connaître au secrétariat au plus vite, afin de pouvoir concrétiser ces commandes avantageuses. [info@cercle-horticole-woluwe.be](mailto:info@cercle-horticole-woluwe.be)*

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

**Compte du cercle : IBAN BE73 7310 1037 7860**

**BIC KREDBEBB**



## ***L'artichaut, à installer dans la partie décorative du jardin***

L'artichaut a un aspect qui rappelle celui du cardon. Ces deux plantes ont des tailles comparables de près de 2 m de hauteur et une occupation d'un mètre carré au sol. *Cynara cardunculus scolymus* est de la même espèce que le cardon (*Cynara cardunculus cardunculus*), ce sont 2 sous-espèces de la même espèce. L'artichaut est moins rustique que le cardon. Nous le plantons dans des endroits protégés des grands froids hivernaux.

### Plusieurs années au même endroit

L'artichaut peut rester plusieurs années à la même place, comptons sur une période l'ordre de 3 ans à 4 ans. Ensuite, cet emplacement ne sera plus occupé par un artichaut avant plusieurs années, au moins 4 ou 5 ans.

Il est donc préférable de l'installer sur une partie du jardin qui ne risque pas d'être gorgée d'eau durant de longues périodes durant l'hiver. En situations humides, nous pouvons améliorer le drainage naturel en aménageant un petit dôme sur lequel nous plantons l'artichaut.

Le sol doit être bien décompacté sur une trentaine de cm de profondeur. Il s'agit de favoriser au plus vite de développement de racelles au départ de la plantule ou de l'œilleton. Nous incorporons le compost ou le fumier au sol.

### Quelques variétés

Plusieurs variétés sélectionnées sont disponibles en jardinerie parmi lesquelles : 'Blanc d'Espagne', 'Blanc de Tudela', 'Camus de Bretagne', 'Castel', 'Gros Vert de Laon', 'Vert d'Italie', 'Violet de Provence'.

### En semis ou en prélevant des œilletons

Semer l'artichaut au printemps. Le plus facile est de semer en godets, sous protection d'une couche ou d'une serre. La germination se fait idéalement à 20 ou 22°C ; garder le pot à la maison jusqu'à la levée. Nous utilisons des pots d'au moins 12 cm de circonférence pour un bon développement du plant. Semer une graine par pot ou si nous en semons plusieurs, éclaircir après la levée pour ne garder qu'une plante par pot. Quand il n'y a plus de risque de gel, en mai, l'installer en pleine terre à son emplacement définitif.

Nous pouvons aussi multiplier l'artichaut en prélevant des œilletons sur les anciens pieds. Les œilletons sont produits autour du collet de la plante, au départ des racines. En début de printemps, vers mars ou début avril, les prélever et les planter. Une légère protection peut être placée sur les plantules jusqu'à la disparition des risques de gel. Les œilletons peuvent aussi être installés dans des pots, en serre ou sous couche, puis à leur emplacement définitif en mai-juin. Les œilletons sont replantés rapidement pour éviter qu'ils ne se dessèchent. Nous arrosons chaque jour ces plantules jusqu'à leur reprise.

### Des besoins facilement couverts

L'emplacement destiné à la culture d'artichaut est abondamment fumé. Le compost ou le fumier conviennent parfaitement.

Les années qui suivent celle de la plantation, à l'automne, nous apportons une bonne couche de compost en surface autour du pied. 4 kg de fumier par m<sup>2</sup> ou 2 kg de compost par m<sup>2</sup> sont bien valorisés par l'artichaut.

### Bien le protéger dès la germination

Nous avons peu de problème de maladies de l'artichaut dans notre région. Le mildiou et la ramulariose sont des maladies bien connues dans les régions à forte densité de culture d'artichaut.

L'artichaut subit des dégâts de gel lorsque la température descend sous - 5°C. La protection des plantules est requise.

Les plants installés en pleine terre sont rabattus avant l'hiver en sectionnant une partie du feuillage. Nous couvrons ensuite la souche d'un abondant paillage de protection dès que les risques de gelées sévères sont annoncés. Un voile de protection fixe la paille en la retenant face aux vents. En terrains humides, nous dégageons un petit fossé de drainage autour de la souche et rejetons la terre en buttant le pied sans en couvrir le cœur de terre.

L'entretien consiste à sarcler et biner pour réduire la présence de plantes sauvages tant que le feuillage ne couvre pas entièrement le sol. Le paillage diminue l'enherbement et économise l'eau. Les binages permettent de maintenir le sol bien aéré en surface et de limiter le développement des herbes sauvages. Quand la température est favorable, la plante se développe vite et va rapidement couvrir le sol. En cas de sécheresse, prévoir des apports d'eau pour maintenir le sol frais sur une profondeur d'une quarantaine de centimètres. L'enracinement de l'artichaut est puissant, les arrosages sont surtout nécessaires au début de l'installation de la culture.

Les limaces sont à surveiller aux premiers stades de la culture.

### Récolter les capitules floraux jeunes

Les capitules floraux sont récoltés alors qu'ils sont encore jeunes, quand les bractées extérieures commencent à s'écarter. Les capitules jeunes sont plus tendres. Les anciens sont plus gros et plus durs, leur cuisson devra être plus longue lors de leur préparation en cuisine.

Nous récoltons en sectionnant la hampe florale quelques centimètres sous les capitules.

Les jeunes pieds produisent moins de 4 capitules en fin d'été-début d'automne. S'ils ont été semés et plantés tardivement, ils peuvent ne pas produire de capitule la première année.

Les pieds forts et déjà installés depuis au moins deux ans peuvent produire plus d'une dizaine de capitules. La récolte se fait à la fin du printemps et en été, selon les variétés. Elle peut s'étaler sur plusieurs semaines en cueillant les capitules au fur et à mesure de leur développement.

À la fin de la récolte, couper les restes de hampes florales et les broyer en vue du compostage.

## Décoratif et mellifère

La plante est belle et décorative. Lors de la récolte, laisser quelques capitules sur le pied pour leur permettre de poursuivre leur développement. Nous obtenons alors de belles grandes fleurs composées comme celle de grands chardons. Les insectes pollinisateurs seront nombreux à les visiter.

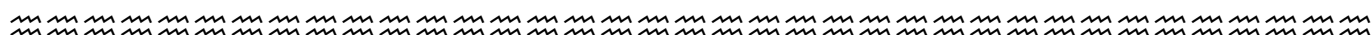
Comme l'artichaut prend de la place et qu'il est cultivé plusieurs années au même endroit, on peut l'installer dans la partie décorative du jardin. Dans les très petits potagers, il risque de concurrencer trop fortement les petits légumes dans son voisinage.

Tableau 01: Calendrier de l'artichaut

Culture	population			Occupation du sol												
	/m <sup>2</sup>	entre lignes	entre plantes	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	sept.	octobre	nov.	déc.	
Artichaut, 1ère année semis	t	t	t			s	s	s	s	p	p	p	p		r	r
Artichaut, 1ère année oignons	t	t	t				p								r	r
Artichaut, années suivantes	t	t	t						r	r	r	r	r	r		

t = sous abris, c'est-à-dire, sous voile, sous couche ou sous serre. En plein air. s = semis. p = plantation. r = récolte.

Article de F. - "Le Sillon Belge" - publié le 6/07/2022 transmis par Pierre Wanson



## Manifestations horticoles de septembre et octobre 2022

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, ...

**En raison de l'épidémie de coronavirus, la liste de ces manifestations est donnée à titre indicatif. Leur tenue est soumise aux règles sanitaires établies au fur et à mesure par les autorités fédérales.**

### Septembre 2022

**3 septembre, Bourse d'orchidées et de plantes de jardin à Saintes**  
Chaussée d'Enghien, 240  
1480 Saintes

L'occasion pour vous de faire connaître vos espèces les plus vigoureuses et d'en acquérir d'autres à prix abordable. Expo d'amateurs.

Entrée gratuite de 9 à 13h.

Info au 0494 42 96 69 ou [www.orchidées.be](http://www.orchidées.be)

**9 et 10 septembre : vente de plantes d'intérieur Wolf Food Market/Ma plante**

Rue fossé aux loups, 50, 1000 Bruxelles

De 12 à 22h, entrée gratuite, prix à partir de 1€.

<https://www.eventbrite.fr/e/billets-vente-plantes-bruxelles-392541721857>

**10 et 11 septembre, Hex Garden Festival**

Château d'Hex 3870 Heers

Ce week-end se veut une véritable ode de la vie à la campagne.

De 10h à 18h00. Réservation en ligne 10€ à partir de mi-août ou paiement sur place 11€.

Accès E40 ou E 313, sortie 29 direction Tongres, puis Borgloon et enfin Heers. GPS sur Meerstaat, 3870, Heers.

Tel 012/74 73 41 Site web : [www.hex.be](http://www.hex.be)

### **11 septembre, Foire d'automne à Chiny : 2<sup>ème</sup> édition**

Maison de village (au centre), *Chiny 6810*

Grande foire d'automne avec pépiniéristes, artisans, producteurs et brocante d'objets de jardin.

Entrée gratuite de 8 à 17h.

Infos : Syndicat d'initiative de Chiny au 061/31 54 04 ou sur [www.chiny-tourisme.be](http://www.chiny-tourisme.be)

### **11 septembre, portes ouvertes au museumtuin (jardin fruitier et potager) de Gaasbeek**

*Kasteelstraat 40, 1750 Lennik/Gaasbeek*

Vous y êtes cordialement invités, de 10 à 17 heures !

Venez déguster, goûter et découvrir : dégustation de fruits du jardin, bar dans la serre, jeux de piste pour enfants,

visites guidées en néerlandais toute la journée, **visites guidées en français par Pierre Wanson à 14h15 et à 16h00.**

Entrée gratuite – parking gratuit

(et laiterie avec délicieuses crèmes glacées en face de l'entrée du parc... !)

Pour y aller - Bus De Lijn 142- Départ Station Brussel Zuid à 8h15, 1015, 12h15, 14h15, 16h15. (descendre à la station Kasteel)

Pour revenir – Bus De Lijn 142 – Départ Station Kasteel vers Bruxelles à 12h19, 14h19, 16h19, 18h19, 20h19.

### **13 au 17 septembre, Festival Alimenterre, Cinéma Galeries à Bruxelles, et partout en Wallonie.**

Au programme : documentaires, fiction, anticipation, projections-débats, ateliers, forum, rencontres, dégustations, expositions...

Infos & réservations : <https://festivalalimenterre.be/programme/>

### **17 et 18 septembre, Fête des plantes à La Feuillerie à Celles**

*Rue de la Feuillerie, 1, 7760 Celles*

Rendez-vous incontournable pour les amoureux de plantes rares et de collection.

De 10 à 18h. Entrée 8€ (6,50 pour les membres d'une association horticole et seniors).

Info au 069 45 51 71 ou 0499 41 67 65.

Accès E42, Sortie 33 en direction de Renaix-Celles.

### **18 septembre, journée sans voiture à Bruxelles et we du patrimoine...**

L'occasion de découvrir de multiples associations/activités près de chez vous...

\* de 11h à 18h au Parvis des Franciscains (avenue du Chant d'Oiseau 2). Plus d'infos : service Animations au 02/773.05.36 [caguado@woluwe1150.be](mailto:caguado@woluwe1150.be) Programme complet sur [www.woluwe1150.be/events](http://www.woluwe1150.be/events)

\*moulin à vent 1200 Bxl : à 12h (langue des signes), 13h, 14h, 15h, 16h et 17h. > RDV au 8, avenue Emmanuel Mounier > Réservations via [journeesdupatrimoine.brussels](http://journeesdupatrimoine.brussels) > Ces visites sont organisées en collaboration avec la division de la promotion du patrimoine de Woluwe-Saint-Lambert et l'asbl Luizenmolen-Anderlecht

\*<https://participez.environnement.brussels> : site qui regroupe les activités de Bruxelles Environnement, de ses partenaires et des collectifs de citoyens destinées au grand public et en lien avec les thématiques suivantes : alimentation, zéro déchet, compost, nature et biodiversité, énergie, mobilité, bruit, eau.

### **23 et 25 septembre, La Potironnerie en fête et son festival de courges**

*Chaussée d'Ophain, 136, 1420 Braine-l'Alleud*

Expo vente de courges (collection de plus de 100 variétés de potirons).

De 10 à 18h. Entrée gratuite. Infos au 0477/47 62 08 ou [www.cucurbita.be](http://www.cucurbita.be)

A noter : ouverture tous les après-midi des we d'octobre de 13 à 18h jusqu'à épuisement des stocks.

**24 et 25 septembre**, Fêtes Romanes avec le **village « Objectif Terre »** à Wolubilis, 1200 Bruxelles, de 14 à 18h30: outre toutes les activités et spectacles du week-end, village du développement durable cinq pôles : « Energie/Mobilité », « Transition/Changement climatique », « Alimentation », « Valorisation des déchets » et « Biodiversité ». De quoi découvrir le « vélo-blender », la lacto-fermentation des légumes, le zéro-déchet, le bokashi compost, l' « upcycling textile », etc... Infos: [d.durable@woluwe1200.be](mailto:d.durable@woluwe1200.be)

**Les 100 ans du jardin botanique Jean Massart**, du 22 mai au 30 septembre 2022

[www.environnement.brussels/jardin massart/](http://www.environnement.brussels/jardin%20massart/)

## **Octobre 2022**

**Du 30 septembre au 2 octobre, Fête des plantes et des jardins aux jardins d'Aywiers**

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

Entrée de 10h à 18h00 : 12€ (prévente en ligne 10€). Infos : 02/633 20 21; [info@aywiers.be](mailto:info@aywiers.be)

**Le 2 octobre, Journée des plantes automnales à Kalmthout**

*Arboretum Heuvel 8, 2920 Kalmthout*

De 10 à 17h, entrée 10€.

Info : [www.arboretumkalmthout.be](http://www.arboretumkalmthout.be) ou au 03 /666 67 41

**Du 7 au 9 octobre, Journée des plantes de Beervelde**

Parc du Château Beervelde, près de Lochristi (9080)

Vaste choix de plantes, de décoration et d'antiquités.

Entrée de 10 à 17h uniquement sur réservation en ligne (12€) [www.parkvanbeervelde.be](http://www.parkvanbeervelde.be).

**15 octobre, Visite du jardin Amoena**

*Lieu renseigné au moment de la réservation*

Francis Peeters et Guy Vandersande ouvrent le portail de leur jardin privé pour une visite guidée sur les couleurs flamboyantes de l'automne : le rouge cramoisi des sorbiers, du liquidambar ou l'orange des érables, etc....

Visite guidée d'une heure trente toute la journée. Entrée 6€. Inscription préalable indispensable via [info@jardinsamoena.be](mailto:info@jardinsamoena.be). Tel 02 395 84 75.

**16 octobre, journée de la forêt de Soignes**, de 10h à 17h

gratuit ; <https://www.foret-de-soignes.be/agenda>

**20 octobre** film **BIGGER THAN US** à 20h30, Auditorium Whalll, 1150 Bxl : Ciné-débat dans le cadre du Cycle « Passerelle Transition »: Depuis 6 ans, Melati, 18 ans, combat la pollution plastique qui ravage son pays, l'Indonésie. Comme elle, nous découvrons dans ce film qu'une génération se lève pour réparer le monde. Âgés de 18 à 25 ans, ils luttent pour les droits humains, le climat, la liberté



d'expression, la justice sociale, l'accès à l'éducation. Réflexions sur les enjeux climatiques, sociaux, économiques et environnementaux de manière ludique, scientifique ou parfois très ironique.

Prix solidaire : 5 à 8€ infos : <https://www.whalll.be/spectacle/bigger-than-us-2/>

**Et déjà pour le 17 novembre :** la « Royal belgian flower arrangement society » (RBFAS) organise un grand « **SHOW FLORAL** » sur le thème de Noël et des fêtes de fin d'année. Deux représentations auront lieu : le matin à 10h15' et l'après midi à 14h30'. Le prix d'entrée comprend un apéritif et une légère collation (terre ou mer au choix) ainsi qu'un verre de vin ou d'eau après la représentation du matin et une petite assiette gourmande avec café après la représentation de l'après midi.

Où ? Salle JAVA, drève olympique 60 à 1070 Anderlecht (en bordure du ring).

!!! Adresse GPS : Yeti ski, drève olympique 11 (c'est en face !).

Intéressé(e) ? inscrivez vous en téléphonant au secrétariat de la RBFAS tel 09/222 77 07 ou par mail : [bfas@skynet.be](mailto:bfas@skynet.be) en indiquant vos nom, prénom, téléphone ou mail , l'heure de la représentation à laquelle vous souhaitez assister ainsi que le nombre de places souhaitées et votre préférence terre ou mer si vous désirez bénéficier de la collation après la représentation du matin.

Votre inscription sera effective après versement de la somme de 15 € par personne au compte de la RBFAS : BE 97 2900 2268 1449

Bienvenue à tous et toutes ! Nous vous attendons nombreux !

### **Les stages Environnement & Nature.**

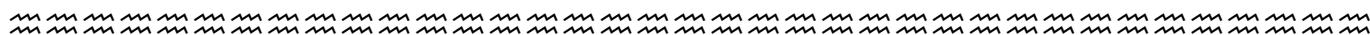
*Vous cherchez un stage pour un enfant qui aime la nature et l'environnement ? Le Réseau IDée a mis en place un répertoire des stages Environnement & Nature.*

*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. www.reseau-idee.be/fr/stages-pour-enfants>*

*Rosa Hetsch et Douceline Kesteloot*



## **Cercle royal horticole et avicole de Woluwe-Stockel**

Siège : rue Théodore De Cuyper, 157/53, 1200 Woluwe-Saint-Lambert.

<https://www.cercle-horticole-woluwe.be>; [info@cercle-horticole-woluwe.be](mailto:info@cercle-horticole-woluwe.be); page Facebook

Secrétariat/Contact : Rue P.E. Lessire, 4 – 1160 Bruxelles – Tél : 02/675.77.70 (répondeur) – GSM : 0488/416 259

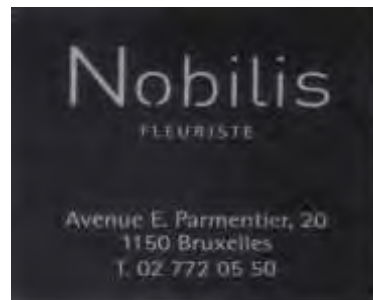
Banque IBAN : BE73 7310 1037 7860 BIC : KREDBEBB

Avec le soutien de la commission communautaire française.



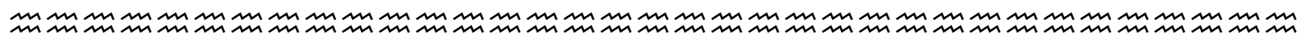
*Le fleuriste Nobilis nous propose une réduction de 10% sur présentation de votre carte de membre de l'année en cours. Nous remercions vivement ce commerçant qui ne manquera pas d'enchanter votre intérieur.*

*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 2022 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 !



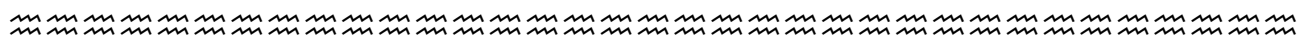
## **Solidarité.**

*Encore un tout grand MERCI à tous ceux qui ont participé à l'élaboration de ce bulletin en envoyant des articles, des thèmes, des références...*

*Date limite d'envoi pour le prochain bulletin : 10 octobre 2022...*

*A vos plumes donc...!*

*Douceline.*



## **L'origan sauvage, plante mellifère, aromatique et digestive !**

*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, le 307, le pissenlit, le bull 308, l'achillée millefeuille, le bull 309, la prêle des champs ; la tétragone dans le bull 310 ; bull 311 : l'armoise annuelle ; bull 313 : la mauve sylvestre ; bull 314 : le cerfeuil vivace et maintenant :*

### **Rubrique Cueilleur/culteur : 10) l'origan sauvage**

#### **Généralités sur l'origan**

L'origan est une plante aromatique vivace très mellifère qui appartient à la famille des lamiacées. Elle possède des tiges dressées, plus ou moins velues et très souvent rougeâtres. Son feuillage est de couleur vert foncé, jaune ou panaché. Les fleurs, de couleur blanche ou rose, sont disposées en petits épis courts regroupés au sommet des rameaux. L'origan mesure entre 0,30 à 0,80 m de hauteur. C'est une plante rustique qui supporte des températures jusqu'à -15 °C.

Il adore la chaleur et apprécie la région Méditerranéenne. Mais contrairement aux autres aromatiques sauvages comme le thym ou le romarin, vous trouverez l'origan dans quasiment toutes les régions de France et de Belgique.

### **Quels sont les différents types d'origan?**

Le genre *Origanum* regroupe environ 45-50 espèces de plantes herbacées ou de sous-arbrisseaux vivaces et aromatiques de la famille des Lamiacées originaires surtout du bassin méditerranéen. Les deux espèces les plus connues sont l'origan (*Origanum vulgare*) et la marjolaine (*Origanum majorana*).

Certes, il est plus riche en substances aromatiques dans les régions chaudes et sèches. Désolé, c'est comme ça, c'est la nature des plantes aromatiques, il faut qu'elles souffrent un peu pour donner une grande quantité de ces substances aromatiques. Mais en toute franchise, l'origan du jardin, c'est très bien aussi, quelle que soit votre région. On ne va pas s'en priver ! Il fleurit en général tout l'été et on va récolter les parties aériennes en début de floraison.

L'origan est parfois confondu avec la marjolaine, (*Origanum majorana*), une annuelle dont il partage plusieurs caractéristiques. Toutefois, l'origan est moins parfumé et la marjolaine peut être consommée tant fraîche que séchée, alors que l'origan doit être absolument séché pour que l'amertume de ses feuilles disparaisse.

La racine grecque de l'origan, organon, serait formée de la combinaison des mots oros (montagne) et gunos, signifiant « qui aime la montagne », dévoilant ainsi le caractère rustique de cette herbe aromatique.

Autres noms communs : marjolaine bâtarde, marjolaine vivace, thym des bergers, thé sauvage.

### **Cultures et soins**

Sol : Plante aimant les sols secs, légers et aérés, acides et enrichis en humus.

Exposition : L'Origan apprécie le plein soleil.

Semis / Multiplication : L'origan se multiplie par éclat de touffes au printemps ou éventuellement par semis. Les plants doivent être espacés de 30 cm

Soin : A l'automne, rabattez la touffe au raz du sol et pensez à pailler le pied pour le protéger des fortes gelées.

Récolte : Prélever les feuilles et les pousses fleuries des plus longs rameaux et faites les sécher sur une claie.

Associé aux herbes de Provence, un sol chaud, calcaire, à l'abri du vent et ensoleillé permet de cultiver cette plante aromatique poussant à l'état sauvage. L'origan comme la marjolaine ou le thym a des propriétés antiseptiques. C'est notamment une des meilleures « plantes pectorales ».

### **Utilisations**

Point important La clé d'utilisation de l'origan, je vais vous dire ce que c'est (roulements de tambour). Il faut bien comprendre ce point-là car il peut faire la différence entre un origan qui fonctionne, et un origan qui ne fait absolument rien. Votre origan, celui du jardin ou celui que vous avez acheté en boutique, a-t-il un parfum fortement aromatique ? Est-ce que l'infusion est à la fois agréable et forte, est-ce qu'elle a une certaine puissance ? Est-ce que, lorsque vous enlevez la petite assiette que vous avez mise sur la tasse pour conserver les arômes pendant l'infusion, une bouffée aromatique vous remonte aux narines ? Si oui, c'est un excellent départ. Sinon, comme on dit, c'est mal barré.

### Formes et dosages

- La plus simple est *l'infusion*. Pour les dosages, c'est compliqué car cela va dépendre de la force de votre origan. Les origans de jardin sont parfois un peu fades, et certains origans sauvages sont très forts. Dans les ouvrages classiques, on peut voir des variations entre 20 g jusqu'à 50 g d'origan sec par litre !

Mais bon, dosez en fonction du goût, il faut obtenir une infusion bien aromatique et toujours agréable à boire. On boit 2 à 3 tasses par jour en fonction de ce qu'on veut accomplir.

- Laissez tomber les *gélules*, la simple opération de réduire l'origan en poudre est une horreur, on va perdre les substances aromatiques au passage. Alors oui on peut trouver des gélules d'extrait sec dans laquelle la plante a été d'abord cryobroyée, etc. Peut-être, mais moi je suis vieille école, les plantes médicinales, faut que je les

touche et que je les sente. Sinon on perd le contact avec la plante je trouve.

- Vous pouvez faire une *teinture*, c'est-à-dire une macération alcoolique d'origan frais ou sec, voir le site de Christophe Bernard, voir ses formations pour plus de détail sur ces procédés de fabrication, c'est tout simple et on peut le faire dans sa cuisine.

Pour les dosages, une 30'aine de gouttes dans un peu d'eau par prise, c'est déjà bien, la teinture peut être assez musclée en fonction de l'origan que vous utilisez. On peut faire plusieurs prises par jour en fonction des objectifs.

### Indications

#### *Digestions difficiles.*

L'origan freine les fermentations intestinales. En effet, il est riche en substances aromatiques qui font un petit nettoyage dans les bactéries et les levures que l'on absorbe avec la nourriture.

Et si vous avez une digestion lente de nature, les aliments vont stagner dans votre tube digestif. Mais voilà, stagnation + bactéries = fermentations. L'origan réduit ce phénomène de ballonnements.

Ensuite, il est antispasmodique. Lorsqu'il y a des spasmes, des crampes digestives donc, il va relaxer les muscles lisses et donner un peu de répit.

Vous avez différentes manières de le prendre. D'abord sous forme d'une petite infusion sur la digestion, pas trop de liquide non plus pour ne pas trop diluer les sucs digestifs. Ou sous forme de teinture, c'est-à-dire une macération alcoolique, dans un peu d'eau. On pourrait aussi se fabriquer une petite liqueur digestive d'origan, ça peut être sympathique.

#### *Crampes des règles*

Je reviens à cet aspect antispasmodique car l'origan ne soulage pas que les crampes digestives. Il agit aussi sur les muscles lisses de l'utérus, donc on peut boire une infusion chaude pour soulager les crampes des règles, associé à d'autres plantes qui vont décontracter et décongestionner le bas-ventre. Pourquoi pas un mélange origan, matricaire et achillée millefeuille par exemple. Certains auteurs classiques comme Fournier mentionnent le fait que pour soulager les douleurs des règles, il faut que l'application d'origan se fasse localement, soit en compresses, soit on peut en faire des bains, ou un macérat huileux appliqué en compresses avec une bouillotte chaude par-dessus.

#### *Antitussif et expectorant*

Autre utilisation qui a été complètement oubliée aujourd'hui, et c'est un peu dommage. L'origan est à la fois antitussif et expectorant. Il n'y a pas d'opposition ici. Une plante qui a des propriétés antitussives ne va jamais bloquer la toux comme un sirop à la codéine par exemple. La plante va modérer, tempérer le réflexe de toux, en particulier lorsqu'il y a toux quinteuse. C'est-à-dire lorsque l'on part dans des quintes et que l'on n'arrive plus à s'arrêter de tousser. Le docteur Leclerc explique que l'origan a une réelle efficacité dans la coqueluche chez les enfants de 2 à 12 ans. Leclerc recommande aussi l'origan pour les toux chez les personnes âgées avec des quintes qui les épuisent. Une bonne infusion, bien aromatique, avec du miel... c'est un excellent accompagnement pour toute infection pulmonaire.

#### *Premiers frissons*

Sans parler d'infection, c'est une excellente plante à prendre en infusion dès le début d'un froid pendant l'hiver, dans cette période un peu fébrile pendant laquelle on a les premiers frissons et on a envie d'aller se reposer sous une couverture. Il faut écouter ce besoin, aller se reposer sous la couverture, avec un bon livre, et aussi avec une bonne infusion d'origan avec un peu de miel, éventuellement une infusion origan-gingembre, ou infusion origan-citron-miel, c'est excellent.

#### *Tonique aromatique*

Je vous donne une autre utilisation complètement oubliée aujourd'hui car pour bien la comprendre, il faut qu'on revienne aux fondations de la tradition sur les plantes. Pour toutes ces plantes aromatiques et à caractère chaud, comme le thym, le romarin, l'origan, nous avons une utilisation comme « tonique ».

Cet adjectif « tonique » est important à comprendre car il a un sens particulier dans le monde du soin. Un tonique, c'est une plante que l'on utilise pendant un certain temps, souvent plusieurs semaines, tous les jours, pendant les périodes où l'on se sent particulièrement fatigué, particulièrement faible.

Les toniques vont peu à peu raviver la flamme, rétablir les fonctions, remonter le métabolisme. C'est un effet subtil, et bien sûr aujourd'hui on ne se donne plus le temps d'apprécier cet effet-là, il nous faut le gros bol de caféine pour démarrer un peu plus vite. Mais la caféine ne règle pas le problème aux fondations.

Les plantes toniques, elles, travaillent beaucoup plus dans la bonne direction, mais elles sont longues à agir.

#### Douleurs musculaires et articulaires

L'origan est une bonne plante en application locale. On l'utilise traditionnellement pour les douleurs musculaires ou articulaires. Pour les douleurs musculaires, dans le passé, on coupait une bonne poignée d'origan frais (coupé au hachoir berceuse par exemple). On faisait chauffer dans une poêle et on appliquait avec un tissu pour maintenir en place là où ça fait mal, sur un torticolis par exemple. Pour les douleurs articulaires, on peut utiliser la même méthode ou utiliser un macérat huileux en massage.

#### Utilisation domestique et au potager

Plante aromatique emblématique de la cuisine italienne, L'Origan peut être utilisé frais ou séché dans les sauces, sur les pizzas, dans la soupe. Les feuilles d'origan se conservent au réfrigérateur, jusqu'à deux semaines, enveloppées dans un tissu ou un papier humide. Elles perdent vite de leur arôme à la cuisson, mieux vaut donc les employer en fin de cuisson. Il est délicieux dans le vinaigre pour le parfumer.

En cuisine, ses fleurs et ses feuilles séchées sont utilisées pour parfumer les potages, les sauces, les pizzas, les légumes, le poisson, les viandes, le gibier ou les ragoûts. Elles aromatisent aussi la charcuterie, le riz, les vinaigres. Leur saveur est un peu amère, poivrée et piquante.

En agriculture biologique, une macération d'origan permet de lutter contre le balanin des noisettes et divers autres curculionidae.

Une recette toute simple : **OEUFS BROUILLÉS À L'ORIGAN** (4 personnes)

**Ingrédients** : 8 œufs, 40gr origan sauvage (sommité fleurie), 20ml crème fraîche, 20gr beurre.

#### **Préparation :**

1. Préparer l'origan : rincer, éponger et hacher 2/3 brins d'origan, réserver. Conserver 1/3 des fleurs détachées.
2. Préparer et cuire les œufs : casser les œufs dans une assiette. Assaisonner de sel et de poivre. Battre les œufs à l'aide d'une fourchette.
3. Beurrer une sauteuse aux dimensions appropriées. Verser les œufs et chauffer lentement sur feu doux (3 min) ou au bain-marie (6 min) en remuant sans discontinuer à l'aide d'une spatule (les œufs doivent avoir une consistance crémeuse). Au dernier moment, ajouter les 2/3 d'origan haché. Arrêter la cuisson des œufs avec du beurre découpé en parcelles et de la crème. Mélanger délicatement. Vérifier l'assaisonnement.
4. Finition : parsemer le dessus du 1/3 restant de fleurs d'origan et servir sur un toast ou dans une tomate évidée et étuvée.

Sources :

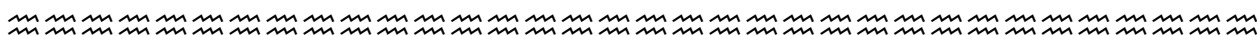
<https://www.jardiner-malin.fr/sante/origan-bienfaits-vertus.html>

Origan (Origanum vulgare) : immunité, bronches et digestion (altheaprovence.com)

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Origan>

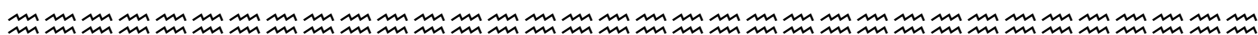
**Toutes les informations culinaires ou phytothérapeutiques ne sont données qu'à titre indicatif. Le cercle décline toute responsabilité.**

Annick Pingaut



**Fermeture définitive...**

François Lejeune nous informe : **La jardinerie familiale « Floralties Garden » de Wezembeek-Oppem fermera définitivement ses portes ce 2 novembre 2022.** En matière d'orchidées, cette jardinerie généraliste ne propose que des hybrides très standards, mais son stock de plantes, produits et matériaux divers pour le jardin sera bientôt en liquidation. Peut-être de bonnes affaires en perspectives pour vos travaux d'automne ? Les nombreux éléments de décoration intérieure et extérieure sont déjà à 50%. Rue Bergenblok 21, 1970 Wezembeek-Oppem. Web : <https://floralities.shop>



## ***Journée de la Forêt de Soignes, dimanche 16 octobre 2022***

De 10h à 17h, les activités de la Journée de la Forêt de Soignes, proposées par les nombreux partenaires de la forêt et ses gestionnaires des trois Régions, - **afin de mieux connaître et protéger la forêt**, - se concentrent autour des portes d'accès de la Forêt de Soignes: *Rouge-Cloître, Hippodrome de Boitsfort, Groenendael, Espinette Centrale, Jezus-Eik, Arboretum Tervuren, Park van Tervuren et Domaine Régional Solvay* :

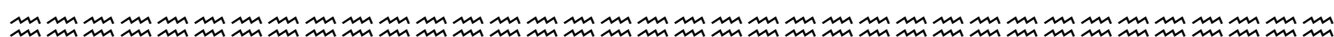
- Rencontrez les partenaires de la forêt et profitez des nombreuses activités à Rouge-Cloître.
- Découvrez le travail forestier et profitez d'une journée festive à l'hippodrome de Boitsfort.
- Rencontrez les partenaires de la forêt de Soignes au Domaine Régional Solvay.
- Découvrez l'écoduc, le nouveau four à pain et bien plus encore à Groenendael.
- Venez déguster des produits locaux et laissez vos enfants jouer et s'émerveiller à Jezus-Eik.
- Découvrez les plus beaux arbres du monde à l'Arboretum de Tervuren.
- Profitez d'une journée active au parc de Tervuren.
- Trouvez la tranquillité et la paix à l'Espinette Centrale.

Petite restauration 'avec vue sur forêt' et produits locaux :

Pique-nique made in Belgium et sans pesticides, marché fermier et terrasses 'avec vue sur forêt' permettent de prendre du bon temps aux portes d'accès de la forêt et de goûter des produits locaux.

La Journée de la Forêt de Soignes est coordonnée par la Fondation Forêt de Soignes – Stichting Zoniënwoud, avec le soutien des gestionnaires de la forêt (Bruxelles Environnement, Agentschap Natuur en Bos et Département de la Nature et des Forêts), la collaboration des communes et grâce à l'enthousiasme de tous les acteurs qui se mobilisent pour organiser des activités intéressantes et gratuites.

Vous pouvez aussi avoir une vue d'ensemble sur les activités en consultant le programme complet : <https://www.foret-de-soignes.be/agenda>



## ***Calendrier lunaire de septembre et octobre 2022.***

**JOURS**      **SEPTEMBRE**-----

racines :      **1er(<12h)-7** (de 4h à 12h)-**8(>2h)-9(<2h)-15(>11h)-16-17-18(<9h)-25(>7h)-26-27-28(<18h)**  
 fleurs :      **1er (>12h)-2**(de 12 à 21h)-**9(>2h)-10 (<19h)-18(>9h)-19-20(<18h)-28(>15h)-29(>14h))-30(<2h)**  
 feuilles :      **2(>21h)-3-4-5(<2h)-10(>19h)-11-12-13(<13h)-20(>18h)-21-22(<12h)-30(>2h)**  
 fruits :      **5(>2h)-6-7(<4h)-13(>13h)-14(<12h)-15(<11h)-22(>12h)-23-24-25(<7h)**

**En gras les dates plus particulièrement favorables.**

**JOURS OCTOBRE-----**

racines : 4(>10h)-5(>4h)-6(<9h)-12(>20h)-13-14-15 (<18h)-19(>20h)-20-21-22(>16h)-**23-24-25-29(<14h)-30-31(>14h)**

fleurs : **6(>9h)-7-8(<4h)-15(>18h)-16(le + favorable après 12h)-17(le + favorable avant 12h)-18(<2h)-22(>16h)-23-24-25-27(<9h)- 31(>14h)**

feuilles : 1<sup>er</sup>(le + favorable avant 12h)-7(>4h)-8-9-10(<23h)-18(>2h)-19(<20h)-27(>9h)-28-29(<12h)

fruits : 2(>10h)-3-4(<10h)-10(>23h)-11(<16h)-12(de 12 à 20h)- 19(>20h)-**21-22(<16h)- 27(>9h)-28-29(<14h)-30-31(<14h)**

**En gras les dates plus particulièrement favorables.**

**Périodes de plantation :**

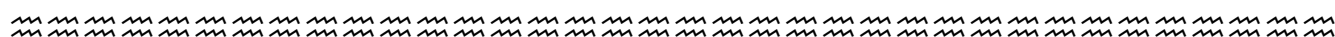
(Lune descendante LD) jusqu'au 5 septembre (15h53),  
du 19 septembre (0h12) au 2 octobre (21h30),  
du 16 octobre (8h10) au 30 octobre (3h06)

*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 (A-P-PL) A =apogée ; P=périgée ; PL= pleine lune,  
soit : - les 7(P)-10(PL)-19(A) septembre  
-les 4(P)-9(PL)-17(A) et le 29(P) octobre  
Certains préconisent de ne pas tenir compte des apogées lunaires.

Jean-Charles Hausman et Patrick Hetsch



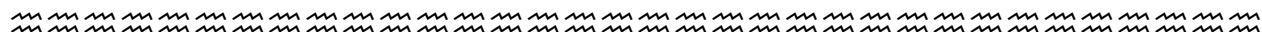
**96ème CYCLE DE CONFÉRENCES – deuxième semestre 2022**

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>4 septembre 2022 :</b>  | A la découverte du jardin botanique (kruidtuin) de Leuven. MmeDenet<br><b>Inscription préalable obligatoire ; en extérieur</b>           |
| <b>25 septembre 2022 :</b> | Les écureuils de nos régions. M. Paquet<br>+ distribution commandes groupées Henrion<br>+ abonnements revues/agendas horticoles          |
| <b>09 octobre 2022 :</b>   | Questions-réponses horticoles Mme Bortels,<br>M. Letor et M.Veys, Jardins de Pomone  |
| <b>27 novembre 2022 :</b>  | Les plantes de terre de bruyère (rhododendrons, camélias, bruyère...). Mme Denet<br>+ distribution bordereaux commandes groupées Henrion |
| <b>11 décembre 2022 :</b>  | Lire le jardin : le petit monde des étiquettes. Mme Guerrier-Dubarle<br>+ reprise bordereaux complétés commandes groupées Henrion        |

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 **2022** est fixée à 15 € ou 6€ par conférence, en présentiel ou à distance.

Les membres et personnes inscrites reçoivent un rappel par courriel quelques jours avant l'activité. Les gestes barrière en cette saison (automne-hiver) sont toujours d'actualité : lavage mains, distance 1m, masque si nécessaire, aération des locaux, ...afin de se préserver des diverses épidémies...

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



## Cotisation 2022 : 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

En n'oubliant pas de mentionner en communication « *Cotisation 2022 + 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 2022**, 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.

