



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° 316 Novembre/Décembre 2022

Bonjour !

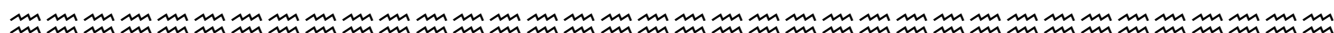
Avec ce mois d'octobre le plus chaud depuis quelques années, certaines plantes dans nos jardins se croient déjà en fin d'hiver et quelques boutons floraux apparaissent, certains bulbes émergent...Le dérèglement climatique devrait nous faire réfléchir aux gestes à poser au jardin, aux choix de plants plus adaptés à ces variations...Afin de préserver la présence d'insectes et donc aussi d'oiseaux, écureuils, crapauds, pollinisateurs, hérissons..., au jardin, il est conseillé de ne pas 'nettoyer' le jardin en cette période automnale, mais bien d'y laisser abris et nourritures jusqu'au printemps : laissons donc les graines, les feuilles mortes, les plantes fanées, le bois mort dans les parterres !

Cette période automnale est propice aux bouturages à bois sec, aux plantations à racines nues mais également au nettoyage de votre matériel de jardinage. Les longues soirées, après le passage à l'heure d'hiver, permettront de faire le bilan des plantations, semis et productions, de planifier 2023, de relire les conseils donnés aux conférences ou dans les revues horticoles, afin de compléter les bulletins de commande...A rentrer au secrétariat avant les congés d'hiver ! N'oubliez pas les achats groupés de chanvre, paille, racines de chicon (livraison prévue we du 12-13 novembre), agenda Esprit Jardin, agenda électronique Au fil des saisons, revues TuinHier et Esprit jardin !

Les conférences ont bien repris dans le réfectoire de l'école communale de Stockel ! Fin novembre, madame Denet y abordera le thème des plantes de terre de bruyère (rhododendrons, bruyères, camélias, ...) et mi-décembre, madame Guerrier-Dubarle nous y parlera de l'importance et de la diversité des étiquettes au jardin...de quoi donner des idées aux bricoleurs pour la saison hivernale !

Profitez de la nature, aux magnifiques couleurs chatoyantes et surtout du moment présent!

Votre comité.



Recettes de saison partagées.

- Biscuits à l'avoine et tarte aux pommes

Ingrédients : 1 tasse (250 ml) de flocons d'avoine ; 3/4 de tasse (190 ml) de farine (de blé entier); 1 cuillère à thé et demie de poudre à pâte ; 1 cuillère à thé et demie de cannelle ; une pincée de sel ; 2 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu ; 1 gros œuf ; 1 cuillère à thé d'extrait de vanille ; 1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable ; 1 tasse (250 ml) de pommes (rouges) coupées finement.

Préparation :

- Préchauffer le four à 165 °C.
- Dans un grand bol, mélanger l'avoine, la farine, la poudre à pâte, la cannelle et le sel.
- Dans un autre bol, fouettez le beurre fondu, l'œuf et la vanille. Verser le sirop et mélanger.
- Combinez les deux mélanges ensemble et battre jusqu'à homogénéité.
- Ajouter les pommes.
- Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
- Utilisez une cuillère à soupe pour faire les biscuits. Déposer environ 15 cuillères à soupe sur le papier parchemin. Laissez suffisamment d'espace entre chaque et aplatir un peu avec le dos de la cuillère.
- Faites cuire pendant 13 à 15 minutes.

<https://chefcuisto.com/recette/biscuits-a-lavoine-et-tarte-aux-pommes>

- Crêpes à la courge (ou potimarron...)

Il est de ces recettes de famille qui se transmettent de mère en fille et de grand-mère en petite fille. Des recettes qu'il est difficile d'écrire car elles se font à l'oeil.

Ingrédients :

Purée de légumes.

Farine : la T65 de blé convient très bien. Pour une version sans gluten (comme ici), on peut utiliser de la farine de riz qui a un goût assez neutre. Mais en pratique, celle que l'on veut.

Lait : Pour nous du lait de riz, que l'on boit au quotidien. Le goût est assez neutre. Mais on peut tout aussi bien utiliser un autre lait, dont du lait de vache. Attention cependant, certains laits végétaux ont un goût assez prononcé.

Oeufs (en pratique 2 ou 3)

Épices diverses: avec la courge un peu de curry ou de muscade !

Sel, poivre

S'il n'y a pas de proportions prédéfinies, c'est bien parce que cette recette, initialement, servaient à utiliser les restes de purée dont la quantité n'était jamais la même!

Préparation :

Réalisation de la purée de légumes : L'idéal est d'avoir une purée assez ferme, pour cela: privilégier une cuisson à la vapeur ou à l'étouffée. A défaut, bien bien égoutter.

Privilégier en majorité des légumes assez fermes: pommes de terre, courge butternut, potimarron, panais, patate douce. Éviter les légumes qui rendent beaucoup d'eau : aubergine, courgette, céleri,...

En pratique, 2 situations: soit utiliser un reste de purée, soit faire de la purée exprès.

Réalisation de la pâte à crêpes

Mélanger tous les ingrédients dans cet ordre: purée, oeufs, farine, épices, lait.

L'avantage d'un robot de cuisine permet de limiter les « catons », ces blocs de farine très peu goûteux. L'inconvénient est qu'il est difficile de se rendre compte de la consistance de la pâte et donc d'adapter les proportions de lait et farine. Donc on peut commencer à tout mettre dans le robot et finir d'ajuster à la main.

Cuisson

Prendre une poêle anti-adhésive (idéalement une crêpière).

Huiler la poêle au pinceau, en général après les deux premières poêlées il n'y a plus besoin.

Faire de petits tas de la grosseur souhaitée (type pancake). Cela s'étalera plus ou moins facilement selon la tenue de la pâte.

Faire cuire des deux côtés. Ne pas retourner trop tôt sinon risque de délitement.

pierre1911.fr

- Sauce potimarron échalotes savoureuse

Ingrédients : 1 potimarron de 875 g ; 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ; 6 échalotes (100 g poids des échalotes non pelées) ; 100 g de lardons ; 25 cl d'eau de source ; 1 cuillère à soupe de bouillon sans levure ; Sel ; 30 g de cerneaux de noix ; 1 cuillère à café de curry ; **Facultatif** : Crème fleurette ; Emmental ou parmesan ; Cerneaux de noix sur la sauce.

Préparation : Peler et émincer les échalotes (enlever les germes si vous ne les supportez pas mais côté santé c'est là où se trouve le meilleur).

Laver le potimarron avec la peau, enlever les parties abîmées, enlever les graines et le couper en petits morceaux (ne pas enlever la peau).

Dans un faitout, faire revenir les échalotes émincées dans l'huile d'olive pendant une dizaine de minutes. Ajouter les lardons et prolonger la cuisson quelques minutes en mélangeant de temps en temps.

Ajouter le potimarron en morceaux, mélanger, verser 25 cl d'eau et quand ça bout ajouter la cuillère à soupe de bouillon sans levure. Saler légèrement (les lardons étant déjà salés).

Faire cuire environ une quinzaine de minutes (le potimarron doit être tendre).

Verser le tout dans le blender, ajouter les 30 g de noix, la cuillère à café de curry et mixer le tout.

Remettre la sauce dans le faitout et verser un peu d'eau dans le blender pour récupérer toute la sauce du fond et l'ajouter à la sauce déjà mise dans le faitout.

Servir cette sauce bien chaude

Facultatif : ajouter un peu de fromage et de crème fleurette dans la sauce.

<https://unjardindansmacuisine.com/sauce-potimarron-echalotes-savoureuse/>

-Gaufres de Courge Butternut (Version Index glycémique Bas ou Non!)

Cette gaufre se prête parfaitement à toutes les lubies les plus farfelues : **courge butternut, potimarron** (et en plus, vous pourrez garder la peau!), **reste de soupe de courge** en l'intégrant dans la préparation et en supprimant dans ce cas les liquides qui la composent... De même, pour une **version sucrée**, il suffira de **supprimer le parmesan** et d'y ajouter un peu de **cannelle et de sucre vanillé!**

Ingrédients Pour environ 8 gaufres : 1 belle courge butternut de 1k 400 environ (on n'utilisera que la moitié pour les gaufres) ou un potimarron ; 2 œufs ; 250g purée de butternut préparée dans la première étape de la recette ; 175g de farine Fiberpasta ou farine d'épeautre ou de petit épeautre complète ou semi-complète pour les versions lg bas (ou farine de blé sinon, adaptez en fonction des placards!) ; 1 sachet de levure chimique ; 80g = 80mL de lait (ou lait végétal type amandes sans sucre) ; 80g = 80 ml de vin blanc de cuisine ou eau gazeuse ou bière blonde ou lait ; 40g de parmesan à la coupe (ou râpé si on n'a que ça...) : on ne le sent pas, il est là pour relever le goût des gaufres. On peut aussi le remplacer par une belle cuillère de levure maltée ou bien ne rien mettre du tout et bien assaisonner! ; Sel et poivre ;

Note :- pour une variante fromagère, on peut intégrer 100g de fêta en dés à l'appareil à gaufres ou l'ajouter en topping frais sur les gaufres une fois cuites, pour un contraste de saveurs plus intéressant!

-pour la version IG bas, j'ai ici remplacé la farine blanche par de la farine Fiberpasta (une farine blanche riche en fibres. Envoyée par la boutique Al'Origin.

Préparation

Préchauffer le four à **200°C**, mode chaleur tournante si possible.

Couper la courge butternut en 2 et enlever la peau de l'une des moitiés (pas nécessaire avec du *potimarron*), enlever les pépins et couper la moitié épluchée en gros dés.

Garnir une plaque de papier sulfurisé.

Saupoudrer la moitié entière avec un peu de cannelle, de piment d'Espelette, sel, poivre et un filet d'huile d'olive et la disposer, chair contre plaque et enfourner **une bonne heure** (*voire 1h20 selon les fours*) à 200°C, jusqu'à ce que la courge soit bien tendre.

Saupoudrer les, dès de butternut avec les mêmes épices et un filet d'huile d'olive, mélanger avec les mains et enfourner sur la même plaque, à côté de la moitié de courge, pour **40 minutes environ** en remuant une fois à mi-cuisson. On pourra les servir avec les gaufres ou les garder pour un autre repas! *La cuisson de la courge peut être faite la veille ou l'avant-veille sans soucis.*

Peser 250g de chair de butternut de la demi-courge cuite, après avoir enlevé la peau et la mixer en purée au blender ou au mixeur plongeant ou simplement au presse-purée.

Dans un saladier, mélanger la purée avec les œufs puis ajouter la farine + levure, mélanger, puis ajouter le lait, le vin blanc ou équivalent, le parmesan, le sel et le poivre.

Laisser éventuellement reposer la pâte au frais 30 minutes, couverte de papier film (*plusieurs heures sans problème*). Ce n'est pas du tout indispensable, on peut tout à fait utiliser la pâte immédiatement.

Après repos, si la pâte a été faite longtemps à l'avance et a un peu trop épaissi, rajouter un filet de lait et mélanger rapidement.

Au moment de servir, faire longuement chauffer le gaufrier puis verser des cuillères de pâte dans le gaufrier huilé sans trop le remplir et laisser cuire quelques minutes, jusqu'à ce que les gaufres se décollent facilement et soient bien dorées. Je fais 8 gaufres avec ces proportions en versant un peu de pâte au centre du gaufrier et en étalant un peu afin que mes gaufres ne soient pas trop épaisses et bien croustillantes à l'extérieur.

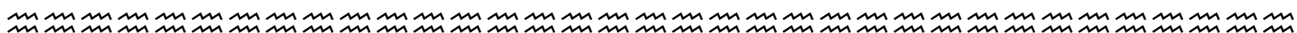
Rajouter un peu d'huile sur les plaques du gaufrier entre chaque fournée. *Il faudra adapter la cuisson au gaufrier.* **Petite astuce si on a un gaufrier bas de gamme comme moi : passer les gaufres une fois qu'elles sont toutes cuites dans le grille-pain pour les rendre ultra croustillantes et les réchauffer par la même occasion!**

Déguster par exemple garnies des dès de butternut rôtis et de fromage frais et ciboulette. Vous pouvez aussi opter pour une garniture végétarienne à base de lamelles d'avocat, d'un oeuf mollet coulant et de crème fraîche ou de yaourt grec aux herbes. Ce ne sont que des exemples parmi tant d'autres, tout est possible !

On pourra tout à fait préparer les gaufres à **l'avance** ou les congeler et les réchauffer **au grille-pain** pour qu'elles retrouvent leur texture crouillante.

Sans gaufrier, on peut aussi les faire cuire comme des pancakes à la poêle. Le goût sera là mais bien sûr, on n'aura pas la texture crouillante des gaufres !

<https://claireaumatcha.blogspot.com/2022/10/gaufres-de-butternut-version-ig-bas-ou>



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 et 2023. 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!

Un nouveau délai est accordé pour les indécis...

- 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 **15 novembre 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 **15 novembre 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 **15 novembre 2022** au plus tard, avec communication : « Nom membre/TuinHier 2023 ».

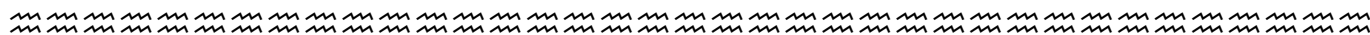
*Prévision également, au vu du succès des années précédentes et des informations reçues aux stands de la fête de la tomate à la ferme Nos Pilifs, **d'achats groupés de racines de chicon, de ballots de paille, de sacs de 200 litres de paille de chanvre, éventuellement de rouleaux de laine de mouton ou de paillis de**

chanvre...Les membres intéressés sont invités à faire connaître les quantités souhaitées au secrétariat [au plus vite](mailto:info@cercle-horticole-woluwe.be), afin de pouvoir concrétiser ces commandes avantageuses. 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



Semaine de l'arbre 2022, en Wallonie,

Promouvoir nos arbres, développer un maillage vert de qualité ou encore soutenir la filière horticole, les objectifs de la « Semaine de l'Arbre » sont multiples.

Les espaces verts font partie des ingrédients indispensables du bien-être quotidien. En développant la nature « ordinaire » de nos jardins, nous contribuons à la sauvegarde de la nature « extraordinaire » de notre région.

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

Les week-ends du 19-20 et 26-27 novembre 2022 se tiendra la traditionnelle distribution de plants au grand public dans 206 communes wallonnes. Inscriptions obligatoires !

Semaine de l'Arbre 2022 - Haies Nature & Biodiversité

Utilisée pour créer des zones d'intimité dans les jardins ou simplement pour délimiter une propriété, protéger contre le vent, elle aide aussi à lutter contre l'érosion,...

Mais la haie offre d'abord un atout pour la biodiversité en constituant un refuge pour une multitude d'animaux, de plantes et d'insectes. A elle seule, la haie représente un véritable écosystème favorisant le maintien et la dissémination des espèces. Elle participe de ce fait au maillage écologique qui enrichit nos paysages de sa diversité.

<http://environnement.wallonie.be/semaine-arbre/>

Comme à Bruxelles.

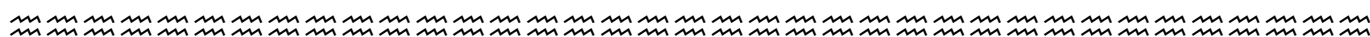
Face au réchauffement climatique, l'augmentation des épisodes caniculaires, la pollution de l'air, la perte de la biodiversité... la Ville de Bruxelles s'est déclarée en **urgence climatique** tout en œuvrant à atteindre ses objectifs climatiques inscrits dans l'Accord de Majorité 2018-2024. Des objectifs visant à préserver et protéger les espaces verts et à valoriser le patrimoine arboré de la Ville. Dans le cadre du **Plan Canopée 2020-2030**, la Ville mettra les arbres à l'honneur et promet de continuer à valoriser la création d'espaces verts, aussi importants pour le bien-être physique que psychique des riverains.

L'arbre en ville contribue largement à diminuer en milieu urbain les conséquences climatiques actuelles : il absorbe le dioxyde de carbone un des principaux gaz à effet de serre, participe à la diminution du phénomène des îlots de chaleur urbains, réduit l'effet albédo, sans oublier sa contribution au développement de la biodiversité...

Pour ce faire, la Ville de Bruxelles met **l'arbre urbain à l'honneur** pour une 2e édition de la Semaine de l'Arbre, du 14 au 20 novembre 2022, avec des activités qui s'intègrent dans les objectifs suivants :

- valoriser le rôle des espaces verts et de l'arbre en ville
- protéger le patrimoine arboré contre les actions d'abattage non-raisonnées

- densifier le tissu végétal dans les lieux publics où les services de la Ville de Bruxelles trouvent qu'il est possible ou nécessaire de le faire
- sensibiliser à l'importance de l'arbre au niveau de l'écologie urbaine qui est souvent ignorée par la population
- impliquer les riverains de tous les âges, à travers des chantiers citoyens, dans le processus de choix d'essences, plantation, taille,...
- initier au concept de la résilience urbaine par l'introduction de ***l'arbre fruitier en ville comme arbre d'ornement et de production***
- Communiquer le sujet sur les différentes plateformes pour atteindre un maximum de participants
<https://www.bruxelles.be/semaine-arbre>



Dahlias : les arracher ou les laisser en terre ?

Les plus belles floraisons des dahlias sont maintenant presque terminées. Jusqu'aux premières gelées nocturnes, on va pouvoir encore profiter des dernières fleurs. Ensuite, les feuilles gèleront, deviendront noires et il sera préférable de couper les tiges.

L'idéal est d'attendre que le feuillage subisse une première gelée. Les tubercules ne doivent donc pas encore être arrachés. Ils sont encore protégés car les petites gelées nocturnes n'affectent pas encore le sous-sol.

Arrachez ensuite les tubercules de préférence par une journée sèche et sans gel, et laissez-les sécher un peu avant de les stocker pour l'hiver. Il est préférable de les conserver dans un endroit frais et sans gel (6 à 8°C). Ameublissez le sol autour du tubercule bien avant de les sortir de terre. Ainsi, on abîme moins la plante. L'expérience montre que pour ce travail, une bêche convient mieux qu'une fourche. Tapotez la tige de sorte que la plus grande partie de la terre se détache et retombe sur le sol.

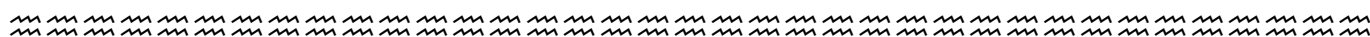
Laissez les tubercules sécher quelques heures sur le sol, à l'envers pour que l'eau puisse sortir des tiges. Coupez les tiges aussi courtes que possible, quelques cm suffiront. Des tiges trop longues seront, par conditions défavorables, les premières parties attaquées par les champignons. Ne laissez pas les tubercules sécher trop longtemps dans le vent. L'espace de stockage ne devra pas être trop humide.

Et ... attention à votre dos lors de l'arrachage.

On peut aussi laisser les tubercules en place tout l'hiver, mais il faut alors bien les protéger du froid, en les isolant, par exemple, par l'apport de feuilles sèches. L'hiver ne doit alors ne pas être trop humide. Même si un tubercule n'est pas touché par le gel, il pourrira s'il est dans la boue.

Jef Weyts dans *Tuinhier magazine* – année 93 – n° 10 – Octobre 2022

Transmis par Pierre Wanson



Manifestations horticoles de novembre et décembre 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, ...et selon le contexte énergétique !

En raison de l'épidémie de coronavirus et du contexte énergétique, la liste de ces manifestations est donnée à titre indicatif.

Dernières minutes/actualités d'événements horticoles sur le site de la revue « au fil des saisons » : <https://aphw60.wixsite.com/afds/infos-de-dernieres-minutes>.

Novembre 2022

Le 3 novembre, Accueillir les insectes utiles : atelier à Uccle

Vieille rue du Moulin, 93, 1180 Ferme d'Uccle

Aménager son jardin pour accueillir la faune sauvage et y créer des îlots de biodiversité.

De 9h30 à 12h30. Inscription obligatoire par formulaire en ligne sur www.tournesol-zonnebloem.be

Cout de l'atelier : 12 €

Le 6 novembre, Bourse aux plantes à Glimes

Maison du village, rue de la Tombe Romaine, 1315 Glimes

Bourse basée sur l'échange de plantes, bulbes, arbustes, semences etc. La vente à petit prix est autorisée mais l'échange reste privilégié.

Brocante jardinière et conseils divers par des amateurs expérimentés.

Entrée gratuite de 8 à 12h. Info au 010 88 96 28

Du 14 au 20 novembre, Semaine de l'arbre à Bruxelles

<https://www.bruxelles.be/semaine-arbre>

Inscriptions obligatoires : semainedelarbre@brucity.be. Avec confirmation au service des espaces verts pour confirmation des heures, dates et lieux de rendez-vous avant de vous déplacer : 0800 14 477 (appel gratuit)

Le 17 novembre, Démonstration d'art floral pour les fêtes de fin d'année à Anderlecht

Drève Olympique, 60 Salle Java, 1070 Anderlecht, en bordure du ring.

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

La Royal Belgian Flower Arrangement Society organise un grand show floral sur le thème principal de Noël et des fêtes de fin d'année. Deux présentations vous sont proposées à 10h15 et 14h15. 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 Intéressé(e) ? inscrivez vous en téléphonant au secrétariat de la RBFAS tel 09/222 77 07 ou par mail : 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 !

Le 19 novembre, Bourse aux plantes sauvages

Rue Picard, 7, Gare maritime de Tour&Taxi, 1000 Bruxelles

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

De 10h à 16h, entrée gratuite. Munissez-vous d'un panier pour vos achats (pas de sacs jetables disponibles). Infos : reseanature.brussels@natagora.be

www.natagora.be/reseaunature

Le 26 novembre, Journée de l'arboriculture à Gembloux

Centre technique horticole, Chemin de Sibérie, 4, 5030 Gembloux

Différents spécialistes seront à votre disposition pour vous guider dans vos plantations, tailles et choix des variétés. Vous pourrez aussi parcourir le marché aux plantes.

Entrée gratuite de 9 à 17h. Accès : suivre le fléchage « Journée Arbo ».

Info au 081 62 52 30 ou www.cthgx.be avec le programme détaillé de la journée.

Décembre 2022

3-4, 10-11 et 17-18 décembre, Hivernales au jardin de curé : 25ème édition

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

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

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

3-4, 10-11 et 17-18 décembre, Marché de Noël chez Philippe et Anne-Laurence Lhoas

Rue Rigaud de Corbine, 12, Leignon dans l'entité de Ciney 5590

Authentique marché de Noël avec un grand choix d'idées de cadeaux pour l'intérieur et l'extérieur.

De 9h à 18h. Info au 0495 24 45 08 ou www.philippe.lhoas@skynet.be

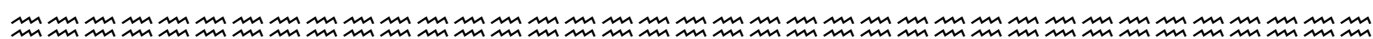
Les stages Environnement & Nature.

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](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; page Facebook

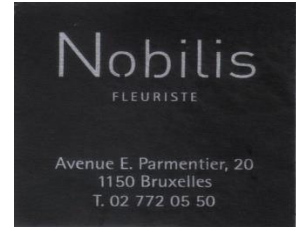
[cercle horticole woluwe stockel : résultats de la recherche | Facebook](#)

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

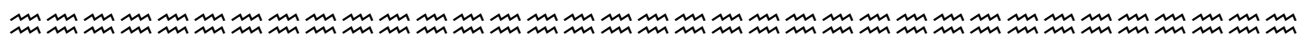
Avec le soutien de la commission communautaire française.



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 !



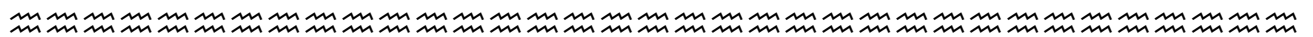
Solidarité.

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 décembre 2022...

A vos plumes donc...!

Douceline.



Je suis un moineau lanceur d'alerte !

Je suis un moineau domestique parisien ou bruxellois et on ne me voit presque plus ici ou là-bas. Dans les villes européennes, environ 3 moineaux sur 4 ont disparu au cours de ces vingt dernières années (1). Mes congénères disparaissent à des rythmes effrénés également dans les autres grandes villes de Londres jusqu'en Inde. Précisons qu'il demeure des zones où les colonies locales de moineaux se portent bien mais pour combien de temps encore ? Voyez en Suisse où les populations semblent stables (2) (3)



Pourquoi sommes-nous amenés à disparaître dans certains lieux où nous étions si présents autrefois ? Vous nous avez donné ce nom (moineau domestique) car nous avons décidé, il y a 2.000 ans, de vivre proche de vous. Si nous avons co-évolué auprès de vous ce n'est pas que nous sommes « domesticables » mais bien qu'on a su profiter de votre présence pour obtenir le gîte et le couvert facilement, et ce pendant des siècles. Une fabuleuse histoire de cohabitation mais qui est devenue particulièrement houleuse depuis une cinquantaine d'années ... En effet, vous aménagez "votre" environnement (vos villes, vos campagnes, et même vos jardins) sans penser, ni à nous, ni au reste de la faune sauvage. Nous ne trouvons plus d'endroit pour nous reproduire en sécurité, plus de ressources alimentaires suffisantes pour subsister à

l'hiver. Les trous dans vos bâtisses qu'on utilisait pendant des siècles pour nicher sont rebouchés, les façades et la toiture sont rénovées, isolées ne nous laissant aucun abri ...

L'agriculture intensive de son côté participe à grande échelle à la raréfaction des bocages, des prairies fleuries, des zones en jachère, des insectes, et de la diversité des plantes sauvages qui nous sont propices. Les jardins où la tondeuse est l'outil principal font disparaître les graines sauvages diversifiées qu'on a besoin pour passer l'hiver, cette même tondeuse part à la guerre contre les hautes herbes au printemps et l'été ce qui empêche les sauterelles, les chenilles, larves et araignées de se développer. C'est pourtant ces mêmes insectes dont nous avons besoin pour nourrir nos oisillons...

Les haies monospécifiques (thuyas, lauriers, bambous,...) et de plantes exotiques sont une catastrophe pour nous, alors que dans la haie diversifiée d'essences locales nous trouvons une quantité incroyable d'insectes, de lieux refuge anti prédateurs (prunelier, houx, aubépines, ronciers,..) et de lieux pour passer l'hiver (lieries et autres persistants).

En plus de la dégradation des lieux de nourrissage nous devons faire face à la malbouffe croissante dans vos villes, vos gares, vos fast food, dont nous récupérons les miettes qui nous empoisonnent à petit feu. Dans vos champs ce sont les biocides (pesticides, insecticides, fongicides, herbicides) qui nous contaminent et accélèrent notre déclin. La pollution de l'air et de l'eau de vos grandes villes n'arrange pas les choses, et la méconnaissance de nos besoins transforment même vos bonnes intentions en piège pour nous ou nos oisillons (alimentation au pain, boules de graisse de mauvaise qualité, mangeoires remplies à l'année, tentatives de sauvetage d'oisillon sans précaution et connaissances, nichoirs non adaptés, mal orientés etc.)

Alors comment nous aider efficacement, facilement, et gratuitement ? Avant tout en changeant votre regard sur nous : en faisant preuve de tolérance et d'un peu d'intérêt à notre égard. A croire que parce que nous étions si communs nous sommes devenus sans intérêt, sans valeur. Et pourtant nous avons tant de choses en commun avec vos modes de vie et vos préoccupations actuelles !

Aidez-nous en nous proposant des lieux de nidification : Faites-nous une place sous votre toiture (il existe des tuiles adaptées à l'isolation), dans votre grange, car-port, et si nos fientes vous dérangent comme celles des hirondelles, placez simplement une planchette en bois sous notre nid et le tour est joué, ou placez-nous un nichoir ! On utilise très volontiers les nichoirs que vous nous proposerez, pour peu qu'ils soient bien conçus et bien installés ! Ils nous permettent d'élever nos petits sans être victimes de prédation et d'intempéries (plans adaptés) : <https://nichoirs.net/page5-2-2.html>

Nous vivons en colonies alors installez plusieurs nichoirs à côté les uns des autres ou installez un "hôtel à moineaux" avec chacun son trou d'envol et sa zone de nidification.

Aidez-nous en proposant des ressources alimentaires naturelles toute l'année : Vous l'avez compris on adore les haies denses et variées, les arbustes, buissons denses pour dormir, se mettre à l'abri des prédateurs, et se nourrir : des haies de pruneliers, aubépines, sureaux, chèvrefeuilles, troènes, houx, fusain d'Europe, rosiers sauvages etc.

Bien que nous vivions jusque dans vos villes, nous sommes dépendants des végétaux comme tout animal sauvage, alors végétalisez votre jardin, votre balcon, votre terrasse, et diversifiez les essences !

Laissez le lierre grimper sur vos arbres, on adore s'y retrouver, l'utiliser comme protection contre les intempéries ! En plus il fournit des fleurs tardives pour les pollinisateurs et des baies l'hiver.

Créez-nous une zone sauvage au jardin, laissez les herbes hautes s'exprimer, une zone de jachère de fleurs sauvages, ça favorisera les insectes nécessaires à nos petits pour grandir. Les papillons et pollinisateurs vous remercieront par leur présence. En plus de laisser les plantes sauvages spontanées dans un coin du jardin, vous pouvez aussi planter des céréales sauvages (graminées) ou cultivées, et des plantes comme le mouron, le séneçon, le plantain. Si vous laissez vos herbes monter en graines, nous aurons en plus un repas

l'hiver, bien plus varié que le tournesol (ce qui ne vous empêche pas d'en planter également, plutôt que d'acheter les graines).

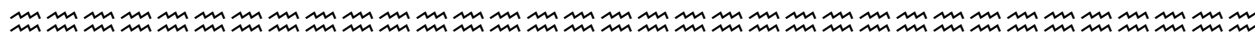
Si on trouve une zone de sable ou de terre à nue dans votre jardin on s'y rendra pour nous aider à nous déparasiter, et si vous nous aménagez un point d'eau, on vous émerveillera par les bains quotidiens dont on a besoin pour s'abreuver et pour entretenir notre plumage. Nous hésiterons, bien sûr, à nous installer si un chat rôde dans votre jardin, même s'il semble sympathique, il reste un de nos plus grands ennemis.

Aidez-nous en discutant autour de vous des bonnes pratiques pour nous accueillir dans vos jardins, vos villes et vos villages !

Un groupe « Moineaux citoyens » s'est créé à Wezembeek et à Kraainem (4) et (5)

- (1) <http://www.vigienature.fr/fr/moineau-domestique-3510>
- (2) <https://www.salamandre.org/.../moineau-domestique.../>
- (3) <https://www.rts.ch/play/tv/nos-amis-sauvages/video/moineau-ce-lanceur-dalertes-episode-66-saison-2021?urn=urn:rts:video:12525589>
- (4) moineaux1950.1970@gmail.com
- (5) Tous les groupes Moineaux Citoyens : <https://moineaux-biodiversite.be/a-propos/les-groupes-moineaux-citoyens/>

Annick Pingaut



Technique pour profiter au maximum du néflier



Cela vaut parfois la peine d'essayer d'en profiter au maximum quand on voit la quantité de nêfles qu'il y a sur un arbre... !



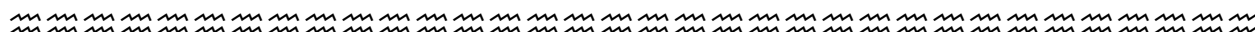
Première étape : il faut observer chaque fruit qui présente un début de mûrissement (devient blet). La nêfle du haut présente une tache brune plus foncée. Cette tache plus foncée est molle, c'est le début pour devenir entièrement blet.

Si vous laissez sur l'arbre les fruits entièrement blets, ils vont tomber ; comme ils sont très mous, ils s'écrasent et sont difficilement consommables. Il faut donc de préférence prélever le fruit qui présente une tache plus foncée, délicatement en coupant la tige avec des ciseaux et le déposer délicatement dans une caissette sur la face plate du fruit. On laisse la caissette remplie au pied de l'arbre. Après environ 10 jours, le murissage se termine et les fruits sont entièrement blets, très mous et très fragiles. A ce stade là, vous pouvez soit les consommer, soit les surgeler.

Surgeler les nêfles blettes

Je dépose délicatement les nêfles blettes, la face plate vers le bas dans des boîtes à oeufs et je dépose ces boîtes 24h dans un surgélateur. Après 24h, les nêfles sont dures comme de la pierre ; comme ces boîtes prennent beaucoup de place dans le surgélateur, je transfère toutes ces nêfles surgelées en vrac dans des sacs en plastique. Pour les consommer, je les remets à décongeler dans des boîtes à oeufs.

Raymond Vandriessche



Déchets alimentaires...Nouvelle réglementation pour les biodéchets en région bruxelloise dès 2023

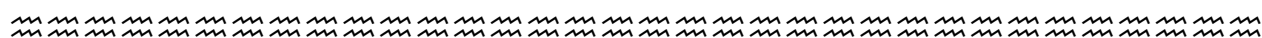
Le tri des biodéchets, verts et alimentaires, sera obligatoire dès le 1^{er} mai 2023 en Région de Bruxelles-Capitale, d'abord pour les professionnels, ensuite pour les particuliers. Le facilitateur biodéchets propose dès à présent un **service gratuit aux professionnels** pour optimiser la gestion de leurs biodéchets, par le biais de séances d'information, de formations ciblées, d'accompagnements personnalisés avec diagnostic des besoins de la structure concernée, fiches techniques explicatives ainsi qu'un helpdesk réactif pour répondre à toutes les questions et guider dans la durée.

Les entreprises doivent donc s'organiser dès maintenant pour traiter ce flux de biodéchets, soit par valorisation sur place (compost d'entreprise) ou par collecte en vue d'une valorisation. Cela impliquera certainement de gros changements pratiques et structurels pour beaucoup de professionnels, qui impacteront donc aussi les travailleurs. De nombreuses entreprises publiques et privées sont déjà parvenues à prévenir, réduire, trier et mieux valoriser leurs déchets organiques. Plusieurs solutions innovantes existent et des services de facilitateurs sont également là pour accompagner dans ces démarches. Au-delà donc de l'obligation législative, cela inscrit l'entreprise dans une démarche durable, pour un avenir plus respectueux de l'environnement.

Tous les professionnels, privés et publics, sont concernés : Horeca, marchés, commerces, bureaux, soins de santé, producteurs alimentation, ASBL, administrations, communes, CPAS, espaces verts, écoles, etc. Et pour les **particuliers**, arrivera bientôt aussi l'obligation de tri des biodéchets, par l'obligation du sac orange, du sac vert, du compost individuel (différentes méthodes : lombricompost, bokashi compost, compost au jardin...) ou collectif...Des habitudes à prendre donc dès maintenant...alléger les poubelles blanches ! biodechetspro@environnement.brussels

<https://environnement.brussels/news/un-service-gratuit-pour-faciliter-la-gestion-des-biodechets-par-les-professionnels>

Un forum professionnel (témoignages inspirants, partages d'expériences, solutions d'accompagnement professionnel, business networking) est organisé par Bruxelles Environnement dans le cadre du Plan régional de Gestion des Ressources et Déchets, en partenariat avec l'ACR+. Il aura lieu à l'occasion de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets et de la Shifting Economy Week, le 22 novembre 2022. <https://environnement.brussels/news/forum-professionnel-quelles-solutions-pour-la-gestion-des-biodechets-en-entreprise>



Semaine européenne de réduction des déchets

Opportunité à ne pas manquer pour mettre en avant vos activités Zéro Déchets ou pour tester une action!

La **Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD)**, du 19 au 27 novembre 2022 est une initiative visant à promouvoir la réalisation d'actions de sensibilisation à la gestion durable des ressources et des déchets durant une même semaine en novembre. La Semaine Européenne de la Réduction des Déchets repose sur la hiérarchie du déchet.

Les actions mises en œuvre pendant la SERD portent sur les "3R" : RÉDUCTION de la consommation, RÉUTILISATION des produits et matériaux et RECYCLAGE des déchets. Outre les 3R, des actions de nettoyage sont aussi proposées pour sensibiliser le public au problème des déchets.

A consulter :

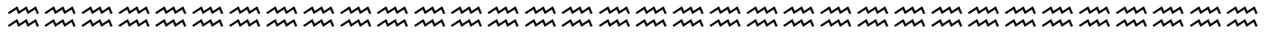
https://drive.google.com/drive/folders/1S_reux809im9ZfSPczJOJCICHkqisZ22 :

Diverses initiatives-boîte à outils

https://drive.google.com/drive/folders/1X_l7woxM8qwSiSwbGKjswPYp08NITQfi : composts

https://drive.google.com/drive/folders/1X_l7woxM8qwSiSwbGKjswPYp08NITQfi : consommation papier

<https://ewwr.eu/fra/>



Seemannia Nematanthodes 'Evita',

une plante peu courante pour fleurir l'arrière-saison, distribuée à la tombola du 25 septembre 2022 !

Les *Seemannia*, originaires d'Argentine, sont un genre proche des *Gloxinia*, de la famille des *Gesnériacées*. Ces plantes sont rustiques jusqu'à -10°C. Leur végétation, d'enracinement superficiel, disparaît en hiver ; elles sont vivaces grâce à leurs minuscules tubercules écailleux, en forme de pomme de pin compressée latéralement, de couleur crème (photo).

Les tubercules se plantent en fin d'hiver (fin février – début mars), idéalement en pots ou jardinières remplis de mélange à parts égales de terre de jardin et de terreau universel ou de terre de bruyère (sol neutre à légèrement acide); ajoutez un petit complément de compost bien décomposé et une bonne dose de sable pour enrichir et alléger le mélange. Les plus gros tubercules (un cm !) peuvent être recouverts de quatre à cinq cm de substrat ; le plus petits, d'un cm seulement. Pour être très dense, une potée de trente cm de diamètre peut recevoir cinq gros tubercules, ou davantage s'ils sont petits. Les très petits (pas plus gros qu'un grain de riz) peuvent être plantés serrés en pépinière de maturation, pour les années suivantes. L'installation en pleine terre n'est envisageable que dans des contrées plus méridionales.

La végétation démarre (idéalement à l'intérieur) en milieu de printemps, avec un feuillage duveteux d'un vert foncé. Les tiges manquent un peu de fermeté, aussi est-il bon de soutenir un peu celles qui s'allongent trop ; une potée un peu touffue (de 3 à 4 pieds serrés) pourra former une boule lâche, avec les extrémités retombantes. Vous pouvez pincer les tiges pour les ramifier.

Quand les pousses apparaissent, vers fin avril, arrosez très modérément ; pendant le reste de la croissance, vous arroserez régulièrement et toujours modérément, en fonction de l'assèchement du substrat ; la plante préférera un arrosage en moins plutôt qu'en trop. Et ne laissez surtout jamais la terre longuement détrempée dans un pot sans évacuation, sous peine de pourriture. Un peu d'engrais équilibré pendant la croissance et la floraison est le bienvenu, mais sans être indispensable si vous rempotez tous les ans.

Vous sortirez les plantes début mai, et les installerez dans un endroit ensoleillé sans excès, à l'abri du soleil de midi en été.

Les boutons se forment en août, et les floraisons surviennent de la fin août presque jusqu'aux gelées. Les fleurs tubulaires sont rouge-orange vif, ponctué de jaune à l'intérieur du tube.(photos). Allez admirer sur Internet leur coloration naturelle !

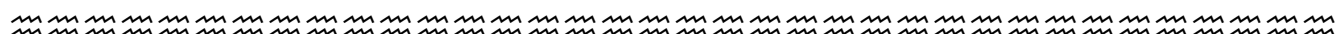
La floraison s'achève et le feuillage se dégrade vers la fin octobre. Rentez la potée, retirez le feuillage au fur et à mesure qu'il sèche, et oubliez la plante : laissez-la au frais, au repos quasi absolu tout l'hiver (aucun arrosage ; au maximum un petit filet d'eau toutes les six semaines). Rempotage et/ou réarrosage très léger reprendront en fin d'hiver.

Vous pouvez rempoter chaque fin d'hiver, ou un an sur deux. Chaque rempotage est l'occasion de récolter les tubercules, en émiettant soigneusement le substrat (desséché par plusieurs mois de repos complet). Ces tubercules se multiplient très abondamment par stolons souterrains. En fin de saison, les quatre ou cinq pieds installés auront tapissé les parois de la jardinière de dizaines –voire de centaines- de petits

tubercules de toute taille, souvent réunis par de fins filaments. Replantez sans trop attendre ; au-delà de deux semaines à l'air, les tubercules risquent de se dessécher.

Une plante sans histoire, qui apporte une vraie luminosité en fin de saison.

François Lejeune 30-08-2022



Calendrier lunaire de novembre et décembre 2022.

JOURS NOVEMBRE-----

racines : 1^{er}-2(<14h)-9 (>12h)-10-11-12(<1h)-19-20-21(<12h)-22(<11h)-27(>21h)-28-29(<20h)
fleurs : 2(>14h)-3-4(<10h)-12(>1h)-13-14(<9h)-23(<18h)-29(>20h)-30(le + favorable avant 12h)
feuilles : 4(>10h)-5-6-7(<6h))-14(>9h)-15-16(<4h)-23(>18h)-24-25(<21h)
fruits : 7(>6h)-16(>4h)-17-18-26(>12h)-27(<21h)

En gras les dates plus particulièrement favorables.

JOURS DECEMBRE-----

racines : 6(>10h)-7-8-9(<8h)-16(>9h)-17-18-19(<21h)-25(>6h)-26-27(<3h)
fleurs : 1er(<15h)-9(>8h)-10-11(<17h)-27(>3h)-28(<22h)
feuilles : 1er(>15h)-2-3-4(<12h)-11(>17h)-12-13(<11h)-21(>4h)-22-23(<7h)-29(>12h)-30-31(<18h)
fruits : 4(le + favorable <20h)-6(<10h)-13(>11h)-14-15(le + favorable <12h)-16(<9h)-23(>7h)-24 (>12h)-25(<6h)-31(>18h)

En gras les dates plus particulièrement favorables.

Périodes de plantation :

(Lune descendante LD) du 12 (15h22) au 26 novembre (9h34)

du 9 (22h27) au 23 décembre (19h23)

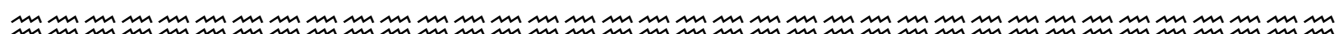
Pendant ces périodes, il est recommandé de procéder à la transplantation ou au repiquage des jeunes plants, les jours « racines » lorsqu'il s'agit de plantes « racines » et ainsi de suite. Elles sont favorables aussi pour le travail du sol, l'épandage de compost et les tailles.

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

IMPORTANT : ne pas travailler la terre ni les plantes lors des A =apogée ; P=périgée ; PL= pleine lune (A-P-PL), soit les 8(PL),14(A) et 26(P) novembre et les 8(PL), 12(A) et 24(P) décembre

Certains préconisent de ne pas tenir compte des apogées lunaires.

Patrick Hetsch



96ème CYCLE DE CONFÉRENCES – deuxième semestre 2022

27 novembre 2022 : Les plantes de terre de bruyère (rhododendrons, camélias, bruyère...).

Mme Denet

+ distribution bordereaux commandes groupées Henrion

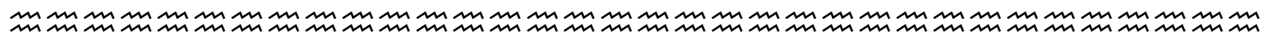
11 décembre 2022 : Lire le jardin : le petit monde des étiquettes. Mme Guerrier-Dubarle

+ 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 ou 0488/416 259 ».

Prochaines dates en 2023, sous réserve de modifications : 29/01, 11/02, 19/02, 18/03, 26/03, 16/04, 22/04, 29/04, 13/05, 21/05, 04/06, 25/06 ? et en juillet/août.



La tétragone cornue et sa production très abondante en été

La tétragone cornue est aussi appelée « épinard de Nouvelle-Zélande ». Ces termes nous rappellent que la plante a des usages culinaires comparables à ceux de l'épinard. La production est disponible et est très abondante en été.

Tetragonia tetragonoide est classée dans la famille des Aizoacées de l'ordre des Caryophyllales.

Les feuilles charnues sont tendres. Dans un endroit frais, elles gardent bien leur croquant plusieurs jours après la cueillette.

La plante démarre lentement tant que les températures de l'air et du sol ne sont pas bien élevées. Quand elle est dans les bonnes conditions, son développement devient alors très rapide, la plante couvre très bien le sol et ne laisse plus d'espace pour les adventices.

Une seule variété est disponible chez les grainetiers.

Une bonne concurrente aux adventices.

Les tiges se développent horizontalement. Elles tendent à produire aussi des pousses verticales qui peuvent monter à graines. Lors des récoltes du feuillage pour nos besoins en cuisine, n'hésitons à cueillir d'abord ces pousses verticales.

Des jardiniers recommandent de la cultiver à raison d'une plante par m² et de pailler le sol pour la maîtrise de l'enherbement. Nous pouvons aussi distancer les plantes de 50 cm entre elles pour avoir rapidement une bonne couverture du sol et une bonne concurrence aux adventices ; le paillage n'est alors plus nécessaire.

Notons que la plante peut concurrencer les cultures voisines si les distances de plantation sont insuffisantes. En année pluvieuse, les plantes voisines peuvent bien se développer. En année sèche en ensoleillée, la tétragone se développera fortement et concurrencera ses voisines.

Une autre solution est de planter la tétragone cornue au milieu d'une culture qui sera récoltée avant la mi-juillet. C'est surtout à cette époque de l'année qu'elle s'étend. Elle occupera ensuite un espace d'au moins 1 m² sur lequel les adventices ne se développeront guère.

La croissance et le développement des tiges en largeur et puis en hauteur se font quand la température de jour comme de nuit dépasse 15°C. Dans nos conditions climatiques, ce sera à partir de mi-juin que la croissance sera très forte.

La plante se développe mieux en site bien ensoleillé qu'à l'ombre. Il est préférable de ne pas lui choisir un endroit ombré plusieurs heures par jour : la plante résistera mais sera nettement moins productive.

La tétragone peut être cultivée en bacs spacieux ; il faudra alors suivre en arrosages en tenant compte des réserves et de la profondeur des bacs.

Une bonne valorisation du compost ou du fumier

La plante est très productive. Elle valorise très bien les forts apports de compost ou de fumier réalisés en automne précédent ou au printemps. Des apports de 4 kg de fumier par m² sont nécessaires.

En absence de fertilisation suffisante, la plante prend une teinte moins foncée, les feuilles sont plus petites et les tiges s'allongent moins.

Préférable de le semer en avril/ mai sous abri

Les graines sont relativement grosses. Elles ont une forme qui a probablement inspiré le nom de l'espèce. Elles sont protégées par un fort tégument lignifié. Pour faciliter la germination, nous pouvons les tremper dans l'eau une journée avant de les semer.

Nous pouvons semer la tétragone en place à partir de juin. Mais pratiquement, ce n'est pas très intéressant chez nous. Il est préférable de la semer en avril ou en mai sous abri, en godet. Nous semons deux ou trois graines par godet de 8 cm de diamètre pour augmenter les chances d'avoir au moins une plante que nous garderons. Pour que la levée se passe bien, nous plaçons le godet dans un emplacement où la température est supérieure à 15°C. Quand elle aura atteint le stade 3 feuilles et surtout qu'il n'y a plus de risque de gelées tardives, nous la plantons à sa place définitive. Nous serons souvent fin-mai ou en juin.

Si nous voulons semer en place, attendons que les risques de gelée soient passés. Nous procédons de la même manière, soit tremper les semences une journée dans l'eau pour faciliter l'humectation des téguments. Nous semons par poquets d'environ 3 graines pour augmenter les chances d'avoir au moins une plante qui émerge. La germination se passe bien mieux entre 20 et 30°C qu'à température plus basse, surtout elle est plus rapide. Si la température du sol est inférieure à 15°C, la germination n'évolue presque pas et les graines restent en attente. La pose d'un châssis permet d'augmenter localement la température du sol.

Bonne résistance aux épisodes de sécheresse

La plante parvient à développer des racines profondes dans le sol. Elle supporte bien les périodes de sécheresse comme nous l'avons connue en 2018, 2019, 2020 et 2022. Nous n'avons à prévoir un arrosage que pour la plantation. Nous noyons le trou de plantation avant de planter et de recouvrir les bords de terre. Il n'est pas indispensable de prévoir des arrosages.

Le développement des racines sera plus performant si le sol a été décompacté avant la plantation. C'est vrai pour tous les végétaux comme pour la tétragone cornue.

Si la plantation se fait sur une parcelle qui a déjà produit un autre légume au printemps, il est possible que les réserves d'eau du profil du sol soient déjà fortement épuisées. Dans ce cas particulier, il est possible que des arrosages puissent augmenter les chances d'une bonne production.

Une récolte de juillet à octobre

Les jeunes pousses peuvent aussi être récoltées pour améliorer les salades. Les tiges plus âgées deviennent plus dures et nous n'en récoltons plus que les feuilles.

Les feuilles sont charnues et sont récoltées une à une pour être cuisinées à la manière des épinards. La saveur des feuilles est plus douce que celle des épinards.

Nous récoltons en priorité les tiges qui se développent verticalement. Elles vont fleurir et produire des graines, ce qui ralentit leur croissance feuillée.

Nous récoltons tout au long de l'été et du début d'automne, au fur et à mesure des besoins. Nous pouvons aussi récolter et congeler la production comme nous pourrions le faire pour l'épinard.

Quand les risques de gel sont annoncés, nous récoltons toutes les feuilles encore présentes et nous pouvons les congeler en vue d'une utilisation ultérieure.

La récolte s'étend de juillet à octobre. Quand les températures baissent, la production diminue. Le feuillage est détruit dès les premières gelées.

Nous pouvons aussi décider de laisser quelques tiges d'août produire des semences pour nos besoins futurs. Les graines sont récoltées à maturité complète, vers mi-septembre. Nous les laissons bien sécher avant de les entreposer. Il est assez fréquent que des graines tombées au sol donnent des plantes venant l'année suivante ou après deux ans. Nous pourrions récupérer ces plantes issues de semis spontanés pour les planter à l'endroit souhaité.

Pas de maladies dans nos conditions écologiques

Les limaces et les escargots peuvent se nourrir de la tétragone cornue. Mais ce n'est pas un grand problème dans la pratique tant la production est abondante. Seuls les premiers jours après l'implantation demandent quelques précautions comme par exemple le dépôt de cendres de feu de bois autour de la jeune plante pour décourager ces visiteurs.

La plante n'est pas atteinte de maladies dans nos conditions écologiques.

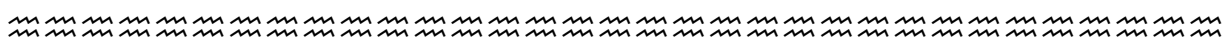
Lors d'été pluvieux, nous risquons d'être déçus de la production. D'une part la plante a besoin de chaleur et de soleil pour bien se développer. D'autre part, les herbes sauvages peuvent la concurrencer fortement notamment au début de son développement.

En bref:

- Semis en mars en godets, à l'abri des fortes gelées
- Plantation en mai, en pleine terre, à 50 cm ou à 1 m de distance
- Surveillons d'éventuelles invasions de limaces
- Feuilles et jeunes pousses sont préparées à la façon des épinards ou en salades
- Belle alternative aux épinards durant l'été

F. Le Sillon Belge publié le 25/08/2022, transmis par Pierre Wanson

A commander, livraison début février ou encore mi- mars, lors de la livraison des pommes de terre. Habituellement, 1 sachet dans la tombola du 1° semestre...



Cotisation 2023 : minimum 20 € /personne*

à régler par virement bancaire dès décembre 2022 sur 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 2023 + nom, prénom et adresse complète »



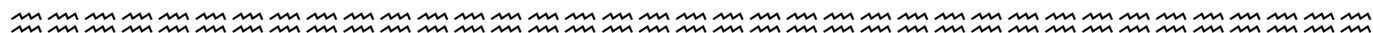
* Il est bien entendu que nous acceptons avec grand plaisir toute libéralité qu'il vous plaira de verser.
** Afin de vous éviter de longues files d'attente à l'entrée des conférences et de faciliter le travail de notre trésorière, **veuillez donner la préférence à un paiement par virement bancaire**. 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, ouverture des portes : 9h45 ; début de la conférence à 10h00 précises. Votre carte de membre vous sera remise à partir de janvier 2023 : au moment du paiement, agrafée dans votre bulletin ou remise à la rencontre suivante.

Cette cotisation annuelle, valable du **1^{er} janvier au 31 décembre 2023**, 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.



Handtekening(en)
Signature(s)
Unterschrift(en)

OVERSCHRIJVINGSOPDRACHT
ORDRE DE VIREMENT
ÜBERWEISUNGS-AUFTRAG 02

Be rekening met de hand: alle HOOFDLETTERS of cijfers in zwart (of blauw) per vakje.
Si comptes à la main, n'inscrire qu'une seule MAJUSCULE ou un seul chiffre noir (ou bleu) par case.
Name: Ausfüllen nur mit einer einzigen HOOFDLETTER oder Zahl in schwarz (oder blau) pro Feld.

Gewenste uitvoeringsdatum in de toekomst / Date d'exécution souhaitée dans le futur / Gewünschtes Ausführungsdatum in der Zukunft

Bedrag / Montant / Betrag EUR CENT

Rekening opdrachtgever (IBAN)
Compte donneur d'ordre (IBAN)
Konto des Auftraggebers (IBAN)

Naam en adres opdrachtgever
Nom et adresse donneur d'ordre
Name und Adresse des Auftraggebers

Rekening begunstigde (IBAN)
Compte bénéficiaire (IBAN)
Konto des Begünstigten (IBAN)

B E 7 3 7 3 1 0 1 0 3 7 7 8 6 0

BIC begunstigde
BIC bénéficiaire
BIC Begünstigten

K R E D B E B B

Naam en adres begunstigde
Nom et adresse bénéficiaire
Name und Adresse des Begünstigten

CERCLE ROYAL HORTICOLE ET AVICOLE DE WOLUWE-STOCKEL
rue Th De Cuyper, 157/53
1200 BRUXELLES

Mededeling
Communication
Mittteilung