



PB-PP1B-14215
BELGIE(N)-BELGIQUE

P002869

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

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

-0

Bulletin bimestriel

ne paraissant pas en juillet ni août

N° 320 Septembre/Octobre 2023

Bonjour !

Contrairement à l'année passée, les semaines estivales n'ont guère été stables, passant de canicule et sécheresse à pluviosité semblant anormale, -mais remplissant les nappes phréatiques, - avec températures automnales... bref, de quoi favoriser maladies et parasites dans nos plantations... Les membres ayant participé aux activités proposées pendant ces semaines ont eu des coups de soleil ou les pieds boueux... Les températures plus clémentes annoncées pour début septembre permettront peut-être de mener à maturité certaines productions, mais il est nécessaire de déjà supprimer les plantes malades ! L'automne se profile ainsi que ses couleurs, ses feuilles mortes... qui 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 !

En cette rentrée, les commandes groupées de bulbes floraux, bulbes potagers, revues L'Esprit jardin, Tuinhier et Au fil des saisons sont à concrétiser : les bordereaux complétés pour les bulbes doivent être rentrés pour le 9 septembre, les listes à compléter seront disponibles lors de nos rencontres.

Après la conférence du 10 septembre à propos de l'utilité de certains rongeurs au jardin, sera abordé le thème des champignons de la forêt de Soignes et de nos jardins... Chaleur et humidité du mois d'août ont déjà fait apparaître ces champignons avec près de 2 mois d'avance ! Une balade guidée vous est proposée sur le même thème, selon les conditions climatiques, quelques jours plus tard. Le conférencier vous en précisera les modalités.

Merci d'envoyer dès à présent au secrétariat vos questions/photos pour préparer la séance de mi-octobre : questions-réponses horticoles, commandes groupées diverses...

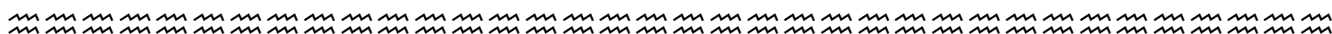
Le lendemain de l'atelier pratique boutures à bois sec et préparation du potager, l'utilité des toilettes sèches au jardin sera démontrée aux plus sceptiques...

En décembre, présentation de moyens de lutte contre les rongeurs trop « présents » et explication des bordereaux de commandes groupées de graines et fournitures.

Les traditionnels virus automnaux et autres étant déjà bien présents, la désinfection des mains au début de chaque activité sera appliquée. Le port du masque est conseillé aux personnes à risque, de même que la distanciation physique.

Profitez de la nature et du moment présent!

Votre comité.



Recettes de saison partagées.

Purée onctueuse carotte/courgette, crème légère savoureuse, œuf coulant – IG bas

L'IG de la carotte augmente à la cuisson mais il reste correct et quand on l'associe à un autre légume à IG très bas, c'est parfait et même meilleur je trouve. Bérengère, 13-02-2023.

Ingrédients : pour 4 personnes : 440g de carottes, 900g de courgettes (surgelées ou pas ou courge spaghetti), 2 cs d'huile d'olive, 1 gousse d'ail, 2 cc de cumin, 4 grosses cs de fromage blanc de brebis, 2 cc de moutarde à l'ancienne, 1 cc de curcuma, 4 œufs, coriandre (facultatif).

Préparation : * pour la purée : Faites cuire carottes et courgettes coupées en rondelles à la vapeur. Mettez-les dans un blender/mixeur, ajoutez huile d'olive, cumin, ail, sel et poivre. Mixez.

* Pour la crème en 1 min : Mélangez le fromage blanc avec la moutarde et le curcuma, sel, poivre.

* Faites cuire les œufs mollets (5 min dans l'eau bouillante).

* Servez la purée, ajoutez la crème et déposez l'œuf mollet puis coupez-le pour faire couler le jaune. Parsemez de coriandre.

<https://zerosucreetigbas.fr/puree-onctueuse-creme-legere-savoureuse-oeuf-coulant-ig-bas/>

Tarte à la tétragone

Ingrédients : pour 4 personnes : 250 g de farine tamisée, 125 g de beurre, 1/2 c à c de sel, 1 c à s de sauge fraîche, 1/2 verre d'eau, 1 œuf, 800 g de tétragone, 200 ml de crème fraîche, 6 œufs, 1 gousse d'ail, 1 pincée de noix de muscade, huile d'olive, sel, poivre du moulin.

Préparation : *Préparer la pâte : Dans un grand plat, mettre la farine et le beurre en petits morceaux. Faire un creux au centre ; ajouter le sel et la sauge hachée grossièrement. Verser peu à peu l'eau en mélangeant à la spatule. Former une boule avec les mains. La pâte doit être collante mais pas trop molle. Rouler la boule dans la farine. Laisser reposer ½ h. Etaler la pâte avec un rouleau fariné. Graisser et fariner le moule, ôter l'excédent de farine. Etaler la pâte sur le moule et piquez la pâte avec une fourchette. Dans un plat battre l'œuf en omelette. Au pinceau enduire les bords de la tarte avec de l'œuf battu. Préchauffer le four à 180° C.

*Préparer la farce : Laver la tétragone et l'essorer. Mettre de l'huile d'olive dans une poêle et chauffer l'huile. Ajouter la tétragone et la cuire jusqu'à ce qu'elle ramollisse. Assaisonner de sel, poivre. Dans un plat, faire une omelette avec les 6 œufs, ajouter la crème fraîche, le sel, le poivre, la pincée de noix de muscade. Ajouter la tétragone et garnir la tarte de la farce.

*Cuisson : Enfourner durant 20 à 30 minutes. Lorsque la pâte est dorée et la farce gonflée

et cuite, la tarte est prête. Servir de suite.

Chantal Pioge. <https://recettes4saisons.brussels/recettes/tarte-a-la-tetragone>

Strudel à la compote de navets et cardamome

Ingrédients : pour 6 personnes : 1 sachet de thé vert, 30 g de raisins secs, 400 g de navets, 100 g de cassonade blonde, 1/2 c à c de cannelle moulue, 1/2 c à c de cardamome moulue, 1 citron vert bio, 100 g de chapelure, 3 c à s de poudre d'amandes, 5 grandes feuilles de pâte filo, 50 g de beurre, sucre impalpable pour le service.

Préparation : *Faire infuser le sachet de thé dans 30 cl d'eau et laisser macérer les raisins secs 30 minutes, puis égoutter. Eplucher les navets, les couper en dés et les faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Les mixer en une fine purée avec la cassonade, ajouter la cannelle, la cardamome, le zeste et le jus du citron vert. Verser dans une casserole et faire sécher la compote sur feu doux en tournant. Ajouter les raisins secs et mélanger. Mélanger la chapelure et la poudre d'amandes.

*Préchauffer le four à 200 °C. Faire fondre le beurre. Passer généreusement du beurre fondu au pinceau à pâtisserie sur chaque feuille de pâte filo et les poser l'une sur l'autre. Déposer sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.

*Verser le mélange de chapelure et de poudre d'amandes au centre du rectangle de pâte, dans le sens de la longueur. Ajouter la compote de navets sur la pâte et rouler les feuilles en un long boudin large. Rabattre les bords afin de bien fermer le strudel et beurrer le dessus. Enfourner 15 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré. Servir chaud, tiède ou à température ambiante.

Chef :Malika Hamza. <https://recettes4saisons.brussels/recettes/strudel-a-la-compote-de-navets-et-cardamome>

Banana bread vegan très moelleux

léger et très moelleux avec une saveur douce sans être trop sucrée, il se prépare en moins de 10 minutes avec juste quelques ingrédients de base.

Ingrédients : pour 8 personnes : 3 bananes moyennes bien mûres*, écrasées à la fourchette, 100g de sucre, 60 ml d'huile végétale, neutre en goût**, 60 ml de lait d'amande ou autre lait végétal au choix, 50g de poudre d'amande, 150g de farine, ¾ cuil. à café de levure chimique, ¾ cuil. à café de bicarbonate de soude, 1 pincée de sel, ½ cuil. à café de cannelle (optionnel), 40g de noix, hâchées grossièrement.

Préparation : Préchauffer le four à 180°C et huiler un moule à cake de 23x13 cm environ. Dans un saladier, mélanger les bananes préalablement écrasées à la fourchette avec le sucre, l'huile végétale, le lait d'amande et la poudre d'amande. Dans un autre saladier, mélanger la farine avec la levure, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle si utilisation. Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients humides, sans trop mélanger. Ajouter les noix et remuer rapidement pour répartir dans la pâte de manière homogène. Verser la préparation dans le moule à cake et enfourner pendant 50-60 minutes, ou jusqu'à ce qu'une lame de couteau insérée au centre du banana bread ressorte propre. Laisser refroidir 10 minutes dans le moule puis transférer sur une grille pour laisser refroidir complètement avant de le déguster.

* Si vos bananes sont très larges, 2 suffiront au lieu de 3. ** Huile de colza, de tournesol...

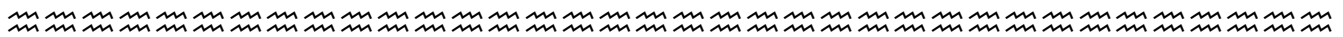
<https://www.delscookingtwist.com/fr/banana-bread-vegan-tres-moelleux/>

cookies banane chocolat flocons d'avoine

Ingrédients, pour 10 cookies environ: 2 bananes très mûres(100g pluchée par banane), 100 g de flocons d'avoine(ou son d'avoine), 50 g de chocolat 70%, selon goûts : noix de coco râpée et de la cannelle, raisins secs et des cerneaux de noix..., poudre amandes, huile coco éventuellement.

Préparation : *Préchauffez* votre four à 180°C. Cassez votre chocolat en grossières pépites. Epluchez vos bananes, coupez-les en morceaux que vous disposerez dans un saladier. Ecrasez les en purée la plus lisse possible à l'aide d'une fourchette. Ajoutez les flocons d'avoine ainsi que les pépites de chocolat et autres, selon goût. Mélangez pour que la pâte soit homogène. Recouvrez votre plaque de cuisson de papier sulfurisé , puis disposez de petits tas de pâte que vous aplatirez pour avoir à peu près la forme d'un cookie. Enfournez à four chaud pendant 30-35 minutes, chaleur tournante,, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Adaptez la cuisson à la texture que vous aimez : plus longtemps si vous voulez que tout soit craquant, moins longtemps si vous voulez du moelleux. Laissez tiédir vos cookies banane chocolat pour qu'ils durcissent puis...dévorez !

<http://rappeltoidesmets.fr/cookies-banane-chocolat-flocons-davoine/>



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 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 bulbes floraux et bulbes potagers arriveront fin septembre, au secrétariat. 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 2023 et 2024 ! 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 2024 !

- Revue-agenda **Au fil des saisons 2024** : (compilation unique d'activités et visites...) : revue digitale, avec prix spécial abonnements groupés : pour 2024, prix de **13,50€** (prix public 15,00€), à verser sur le compte du cercle pour le **10 octobre 2023** au plus tard, avec

communication : « Nom membre/Au fil des saisons 2024 ». L'adresse courriel devra être transmise pour l'abonnement.

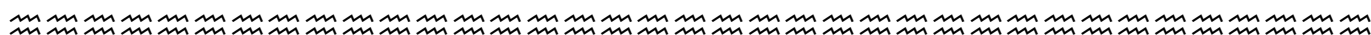
- Revue **L'Esprit Jardin 2024**: La revue est envoyée au domicile du membre, 6 x par an : moyenne de 110 pages, au prix avantageux et inchangé pour cercle de **50€** pour 2024, (prix public : 60€) , à verser sur le compte du cercle pour le **10 octobre 2023** au plus tard, avec communication : « Nom membre/L'Esprit Jardin 2024 » .
- Revue néerlandophone **TuinHier 2024** : **24,00€** pour 1 an, (au lieu de 28€), 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 2023** au plus tard, avec communication : « Nom membre/TuinHier 2024 ».
- **Agenda L'Esprit Jardin : arrêt de production.**

**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 rouleaux 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*

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



Petits fruits....

Groseilliers épineux, casseilles, framboisiers, ronces, mûroisiers

Un peu d'espace, quelques soins et beaucoup de plaisir.

Les groseilliers épineux

Appelé aussi « groseilliers à maquereaux » puisque les Anglais en consomment les fruits avec ce poisson, cet arbuste porte des fruits de gros calibre sur les pousses de l'année précédente, et des fruits plus petits sur le bois plus âgé.

Les modes de conduite les plus appropriés sont le fuseau et l'espalier à deux ou trois branches, où la cueillette sera beaucoup plus aisée que sur les buissons traditionnels. On plantera à 2 m x 0,4 m pour les fuseaux, 2 m x 0,6 m pour les espaliers à 2 branches et 2 x 0,9 m pour les espaliers à 3 branches. Comme le groseillier épineux se bouture plus difficilement que les autres, on achètera des plantes produites en pépinière. Le palissage se fera sur un réseau de piquets et de quatre fils placés à 50, 80, 110 et 140 cm du sol.

La taille hivernale consistera à supprimer les rameaux trop âgés, faibles, mal situés ou nécrosés par l'oïdium. Si on souhaite des gros fruits, on conservera uniquement le bois d'un an de bonne vigueur, et si on désire des fruits plus petits, on conservera du bois plus âgé. Cela dépend de l'usage auquel les fruits sont destinés.

L'oïdium américain est la maladie la plus grave, puisqu'elle affecte à la fois les jeunes rameaux et les fruits ; il détruit les fruits de l'année-même et il compromet la fructification de l'année suivante ; les quatre ou cinq traitements fongicides nécessaires en mai-juin par temps chaud et humide ne sont pas à envisager

dans un jardin d'amateur ; il est préférable de ne planter que des variétés nouvelles réputées résistantes ou tolérantes, mais depuis deux ans, au vu d'infections inattendues chez certaines de ces variétés, on peut se demander si cet oïdium n'a pas muté en devenant plus agressif ?

À maturité, les fruits peuvent présenter 3 teintes différentes : blanc verdâtre, jaune ou rouge brun.

Les casseilles

Ce néologisme désigne les hybrides entre groseilliers épineux et cassissiers, généralement d'origine allemande. Ils ont une grande vigueur et portent sur bois jeune de grosses baies violacées ou noirâtres à goût de cassis acidulé, disposées en petits groupes de 2 à 4 fruits. La variété la plus connue est Josta, mais il en existe d'autres comme Jocheline, Jochina, Jogranda, et même une variété à fruits rouges : Jonova. Ces fruits font d'excellentes confitures.

Comme ces plantes sont très vigoureuses, il faut leur réserver beaucoup d'espace : au moins 4 m² par plante, et tenir compte du fait qu'elles peuvent atteindre 2 m de haut ! On les conduira en buisson, sur lesquels on pratique un élagage sévère en privilégiant le bois d'un an de vigueur moyenne. Le bois d'un an trop vigoureux que l'on élimine se bouture très facilement.

Les framboisiers, les ronces et les mûroisiers

Ces plantes qui appartiennent toutes au genre botanique Rubus sont vivaces par leur partie souterraine : des rhizomes pour les framboisiers et une souche ramifiée pour les ronces et les mûroisiers (ce néologisme désigne les différents hybrides entre ronces et framboisiers). Les bourgeons portés sur les rhizomes ou les souches donnent naissance à des rameaux qui vivent deux ans, puis dépérissent.

Chez les framboisiers d'été, les ronces et les mûroisiers, les tiges se développent la première année sans se ramifier, ou en se ramifiant faiblement chez certaines ronces très vigoureuses. Leur longueur totale, en fin de saison sera de 1,5 à 2 m chez les framboisiers et plusieurs mètres chez les deux autres groupes. La seconde année, les bourgeons axillaires portés par ces tiges émettent chacun une pousse feuillée qui se termine par une inflorescence en cime. Ensuite, les tiges dépérissent.

À côté de cela, il existe des framboisiers à production automnale, que l'on qualifie aussi de « remontants » ou « bifères » parce qu'ils donnent deux récoltes. En effet, il apparaît en fin d'été, à l'extrémité des pousses nouvelles, une inflorescence terminale qui donne des fruits en début d'automne. Ensuite cette portion des rameaux dépérit et la partie sous-jacente fructifie l'année suivante comme chez les framboisiers d'été.

Exigences de sol et au climat

Contrairement aux groseilliers, généralement peu exigeants, le framboisier est très sensible à la bonne qualité du sol. Il demande impérativement un terrain filtrant, car il craint la forte humidité hivernale qui provoquera des dépérissements, mais en été, il lui faut un sol frais afin de favoriser la croissance des nouvelles tiges et le développement des fruits. Les ronces et les hybrides sont moins exigeants à cet égard. Dès lors, avant la plantation, on améliorera le sol en y incorporant du compost et du sable de rivière ; on peut aussi planter sur un ados d'une dizaine de centimètres de haut ; une irrigation sera nécessaire pendant les périodes sèches de la belle saison.

Les framboisiers sont parfaitement adaptés au climat de nos régions ; cependant, les tiges de certaines ronces et des hybrides peuvent parfois être endommagées par le froid hivernal : on remarque des lésions grises allongées et des dépérissements.

Plantation

Les Rubus devront être palissés, généralement en haie verticale, sur deux fils horizontaux placés à 0,8 et 1,5 m du sol pour les framboisiers d'été, et sur trois fils horizontaux placés à 0,8, 1,5 et 2 m du sol pour les ronces et hybrides. Pour les framboisiers d'automne, une traverse en T de 0,5m de large soutiendra deux fils horizontaux à 0,8 m du sol.

Prévoir une fumure de fond par un engrais composé N+P+K.

La plantation se fera de préférence en fin d'hiver, avec des plants en motte et non à racines nues ; dans ces conditions, la reprise sera la meilleure.

Les framboisiers se plantent en ligne à 0,4 ou 0,5 m, et les ronces et hybrides à 3 ou 4 m. Prévoir un interligne de 2,5 m afin d'assurer un bon éclaircissement de la base des plantes.

Après plantation, arroser si nécessaire, épandre un paillis au pied des plantes et palisser les tiges.

Soins d'entretien

Dans une parcelle établie, les soins d'entretien sont similaires pour les trois groupes, à l'exception de la taille. La fumure d'entretien de type N + P + K s'épandra en mars, et au même moment, il faudra désherber le sol sur une largeur de 50 cm ; ensuite on épand un mulch de compost puis en été d'herbe de tonte en fine couche afin de maintenir la fraîcheur du sol et de l'enrichir en humus. Arroser selon nécessité.

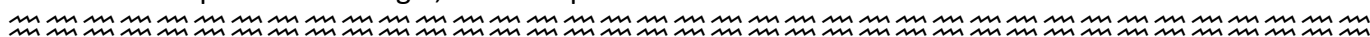
La taille des framboisiers d'été se fait juste après la fin de la récolte : on élimine les pousses qui on produit et qui vont dépérir, puis on palisse sur les deux fils 6 à 8 nouvelles tiges qui produiront l'année suivante.

Les framboisiers d'automne se taillent en mars, en rabattant toutes les tiges à quelques cm du sol ; ainsi l'émission de nombreuses nouvelles tiges sera favorisée.

Les ronces et les mûroisiers se taillent après la fin de la récolte, c'est-à-dire au début de l'hiver pour les premières et en août pour les seconds. On élimine les rameaux ayant porté et on palisse les rameaux sur les trois fils en les disposant en éventail.

Les variétés de framboises donnent des fruits rouges ou des fruits blancs jaunes ; les ronces portent à partir d'août des fruits noir brillant, leurs tiges peuvent être soit (très épineuses) soit inermes (= sans épines) ce qui facilite la cueillette et les manipulations lors de la taille ; les mûroisiers donnent en début d'été des fruits allongés (2 à 3 cm de long) de teinte rouge et de goût plus acidulé que celui des framboises.

Ir. André Sansdrap - Le Sillon Belge ; transmis par Pierre Wanson



Le frelon asiatique

Le frelon asiatique est une espèce invasive qui menace nos abeilles locales et de nombreux autres insectes utiles. Il n'a pas de prédateur et gagne du terrain chaque année. Sa progression doit être limitée, notamment en détruisant les nids primaires, avant l'essaimage et la formation de nids secondaires à la cime des arbres, en automne. Ils construisent leurs nids de préférence en hauteur. Rappelez-vous la conférence de Madame Keppens, en juin 2021...

Il est important d'observer attentivement les mouvements d'insectes au sommet des arbres, dans les greniers, sous les toitures, dans les abris de jardin. De nombreux nids ont déjà été découverts et détruits dans nos communes bruxelloises ces dernières semaines.

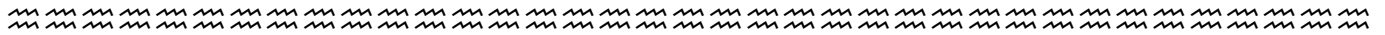
Contrairement au frelon européen qui est rouge et jaune, le frelon asiatique est très noir, bandes jaune-orange sur le dos et pattes jaunes.

Si vous-même voyez un frelon asiatique, signalez-le sur www.observations.be, avec une photo et prévenez les **pompier**s au 112, leur intervention est **gratuite** pour la destruction de nids de frelons **asiatiques**. Ne touchez pas au nid !!!

Pour les nids de frelons européens, il faut faire appel à une personne extérieure, habilitée et expérimentée, coût +/- 60 à 200€ € avec garantie d'une seconde intervention gratuite si destruction incomplète (ex :allo guêpes, extermination guêpes et frelons 0486/23.32.43, 0456 567 407 chez un membre à Duisburg à la mi-août 2023, sosnidsdeguêpes.be 0477/99.89.11 ...).

Une personne de référence pour les groupes locaux de lutte contre les frelons asiatiques, 'Vespa Hunter', notamment à 1150 Bruxelles, est Arthur Van Peene, GSM:0495/380340, qui peut vous donner encore plus d'informations selon votre localité ! Pour la Wallonie, des opérateurs ont été formés pour détruire les nids

de frelons asiatiques. Une carte interactive : <https://www.cra.wallonie.be/fr/carte-des-operateurs-frelon-asiatique>.



Natura Woluwe et « We Are Nature.Brussels »

Madame,
Monsieur,

L'association Natura Woluwe a pour objectif de promouvoir la nature et spécialement sur le territoire de Woluwe-Saint-Pierre.

Faire connaître notre nature environnante, c'est aussi inviter tout un chacun à la respecter.

Certes, beaucoup d'initiatives sont prises pour la défense de notre environnement à grand renfort de publicité dans les médias.

Planter quelques dizaines d'arbres attire plus l'intérêt des journalistes que l'abattage d'une centaine d'autres dans un but d'implanter tel ou tel projet immobilier que l'on tente souvent de camoufler ...

Au niveau de Bruxelles, notre association aimerait soutenir et surtout faire connaître le projet "We are nature.Brussels".

Ce dernier se veut actif auprès des pouvoirs publics afin que notre nature urbaine soit préservée.

Mettre fin à la destruction progressive des espaces verts bruxellois (de tous types), voilà son but.

Adhérant à ce projet, nous vous invitons à prendre connaissance de cette initiative via le lien ci-dessous : <https://wearenature.brussels/nos-actions/>

Le comité de Natura Woluwe, 18-08-2023



Les engrais verts

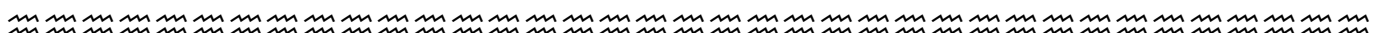
Lors de la conférence sur les engrais verts, par monsieur Wasterlain, en juin dernier, vous avez eu l'occasion d'acquérir à petit prix, de 4 à 17€ cash, divers engrais verts. Il vous sera possible de vous en procurer à nouveau lors de la conférence du 10 septembre : phacélie, vesce, trèfles, mélanges, sarrasin, luzerne, colza, lupin...

Le choix dépend évidemment de la nature de votre sol et des cultures envisagées, (relisez la synthèse donnée par le conférencier...), afin de bénéficier de leurs atouts :

stimulation de la vie microbienne du sol, de la minéralisation de l'humus, de la production de substances stimulantes pour les plantes, apport en azote, protection du sol contre l'érosion, le lessivage, ...

Quelques spécificités : *ré-équilibrage des sols acides* : Sarrasin, Lupin ; *décompactation des sols* : Lin, Phacélie, Seigle, Radis fourrager ; *apport d'azote* : Fèverole, Vesce, Luzerne, les Trèfles (toutes les légumineuses) ; *désinfection du sol des nématodes*: Phacélie, Moutarde, Radis fourrager ; *apport important de matières organiques* : Moutarde, Phacélie, Seigle, Radis fourrager ; *jachère pour une saison complète, voire plusieurs années pour laisser reposer le sol* : Luzerne, Trèfle blanc, Trèfle incarnat, Sarrasin ; *lutte contre pousse mauvaises herbes*: Radis fourrager, trèfles...

(source : Semailles)



Cartographions ensemble les arbres bruxellois

À ce jour, la Région bruxelloise ne propose aucun inventaire cartographié localisant et identifiant les arbres existants, malades, abattus, plantés - plantation en cours et projetées - sur son territoire. Des données publiques existent, mais sont dispersées entre différentes administrations. Une cartographie commune et détaillée permettrait de mieux connaître les arbres qui nous entourent, engagerait les différents gestionnaires à mieux se concerter et à mieux communiquer avec le grand public. Par ailleurs, des arbres sont régulièrement menacés d'abattage, leur existence sur une carte pourrait les protéger davantage. En attendant que les pouvoirs publics parviennent à enfin l'éditer, IEB, en partenariat avec Tactic asbl propose à qui le souhaite d'utiliser son outil de cartographie collaborative en ligne : arbres.cartobru.be.

Nous organisons ateliers d'initiation à l'encodage. Nous nous adressons prioritairement à des groupes de personnes riveraines d'une petite zone à explorer. Donc, si vous et quelques voisins, voisines avez envie de tenter l'aventure, contactez-nous dès à présent ! Les ateliers peuvent se dérouler jusqu'à la mi-novembre et reprendront à la poussée des feuilles aux environs de la mi-avril. Ils sont entièrement gratuits.

Envie d'en savoir plus ?

<https://ieb.be/-Arbres->

<https://www.rtbef.be/article/quand-aura-t-on-un-vrai-cadastre-des-arbres-en-region-bruxelloise-11244440> du 23/08/2023

Cataline.senechal@ieb.be

iebnewsletter@lists.ieb.be Mer 30-08-23



Commandes d'arbres fruitiers.

Lors des 2 visites/conférences à la ferme Nos Pilifs, en avril et août, sur le thème de la forêt comestible et des arbres fruitiers, le conférencier a présenté une gamme étendue de fruitiers classiques et rares, adaptés à nos régions. La liste des fruitiers disponibles à la jardinerie Nos Pilifs a été transmise aux participants de la conférence début août. De nombreuses explications ont été données, tant dans le parc que dans le verger, la pépinière et la jardinerie : suite aux nombreuses demandes, un listing actualisé des fruitiers de producteurs externes et de la pépinière sera envoyé aux membres, dès réception, mais il y a possibilité de commander toutes les variétés RGF.

Voici déjà le lien vers le catalogue du fournisseur de fruitiers rares : <http://www.kwekerijdezoetewei.be> (« Vous pouvez y sélectionner les plantes qui vous intéressent et nous vous confirmerons prix + disponibilité. Elles seront disponibles en mars 2024 »). Les membres intéressés peuvent contacter le conférencier, monsieur Duquenne, à la ferme Nos Pilifs, pour plus de renseignements. En cas de commande groupée, une ristourne sera accordée. Il est donc souhaitable de prévenir le secrétariat si vous souhaitez effectuer une commande groupée à la ferme Nos Pilifs, entreprise de travail adapté.

Par ailleurs, pour la quatrième année, l'association Velt organise, avec le soutien de Bruxelles - Environnement, dans le cadre de la campagne 'verger partagé', un achat collectif d'arbres et arbustes fruitiers, ouvert à tous les bruxellois, avec livraison dans 6 communes bruxelloises, fin novembre.

Catalogue et modalités : <https://veltsamenaankoop.be/?lang=fr>



Manifestations horticoles de septembre et octobre 2023

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 du risque de retour 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 2023

9 et 10 septembre, Hex Garden Festival

Château d'Hex, 3870 Heers,

Dans le parc du Château expo vente de 10h à 18h00. Réservation en ligne 11€ à partir de mi-août ou paiement sur place 13€.

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

Tel 012/74 73 41 ou secretariaat@hex.be Site web : www.hex.be

10 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 ! (ou après la conférence sur les rongeurs...)
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, 10h15, 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.

16 et 17 septembre, Fête des plantes à La Feuillerie à Celles

Rue de la Feuillerie,1, 7760 Celles

Le thème de cette édition d'automne est 'PLANTES D'AVENIR :il nous permettra de découvrir des plantes les plus adaptées aux nouvelles conditions climatiques.

De 10 à 18h. Entrée 9€ (7€ pour les membres d'une association horticole et seniors).

Site web : www.lafeuillerie.be

Info au 0499 41 67 65 ou contact@lefeuillerie.be.

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

16 et 17 septembre, portes ouvertes chez Apiflora, pépinière plantes sauvages indigènes

rue de Wawehaye, 13 A, 4500 Solières (Huy)

De 10 à 17h, vente en libre-service de plantes sauvages indigènes d'origine locale
+32486506712; apiflora.be(at)gmail.com; Séverine d'Ans ; <https://www.apiflora.net>

17 septembre 2023, Crea Flora : Portes ouvertes automnales à Tongres

Weilgenstraat, 21, 3700 Tongres

Petite pépinière dédiée aux plantes vivaces particulières, rares et nouvelles mais aussi aux eucalyptus qui supportent raisonnablement les gelées (+40 variétés). *Agastache, Echinacea* et *Penstemon* font également partie des spécialités de l'entreprise. Il est possible de visiter le jardin d'ornement qui jouxte la pépinière. Accès de 10 à 17h. Prochaines portes ouvertes : 24 septembre. Infos au 0474/58 25 33 ou info#creaflora.be
Site web : <https://www.creaflora.be/fr/contact>

Du 22 au 24 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

Du 29 septembre au 1er octobre, Fête des plantes et des jardins aux jardins d'Aywiers

Abbaye d'Aywiers

Thème de cette édition automnale : la pluie et le beau temps au jardin.
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

Octobre 2023

Le 1er octobre, Journée des plantes automnales à Kalmthout

Arboretum Heuvel 8, 2920 Kalmthout

De 10 à 17h, entrée : en ligne 12€, sur place 14€.
Info : www.arboretumkalmthout.be ou au 03/666 67 41

Du 6 au 8 octobre, Journée des plantes de Beervelde

Parc du Château Beervelde, près de Lochristi (9080)

Sur le thème : l'Ecosse, vaste choix de plantes, de décoration et d'antiquités.
Entrée de 10 à 17h uniquement sur réservation en ligne (12€) www.parkvanbeervelde.be.

14 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)

**15 octobre 2023, Jardin ouvert au Jardin de la Ruelle rose, Avenue Lambermont, 57,
1342 Limelette**

Le jardin de la Ruelle rose sera ouvert de 10 à 18h. De plus de 1ha, ce jardin surplombe un vieux verger et une magnifique vallée. Il a été progressivement aménagé par ses propriétaires (Godelieve et Robert Taelman). Entrée : 4€ au profit de l'asbl « Au Fil de l'Eau ». Infos : 0475/32 36 50 – roberttaelman@gmail.com

15 octobre, journée de la forêt de Soignes, de 10h à 17h
gratuit ; nombreuses activités aux différentes entrées ; <https://www.foret-de-soignes.be/agenda/?facets%5B1%5D%5Bcustom%5D%5B1%5D%5B0%5D=true>
Agenda – La Forêt de Soignes (foret-de-soignes.be)

22 octobre 2023, Jardin d'Evasion à Saintes -

146 rue Julien Marseille 1480 Saintes

En évolution depuis près de 30 ans, ce jardin regorge de plantes vivaces et d'arbustes originaux ainsi que des idées d'associations de plantes.

Entrée : 3€ au profit de l'asbl « make a wish » : visite de 10 à 17h. Infos : 023557761 ou photodom7@gmail.com

Les stages Environnement & Nature.

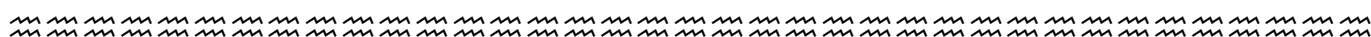
Vous cherchez un stage pour un enfant qui aime la nature et l'environnement ? Le Réseau IDée a mis en place un répertoire des stages Environnement & Nature.

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

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

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

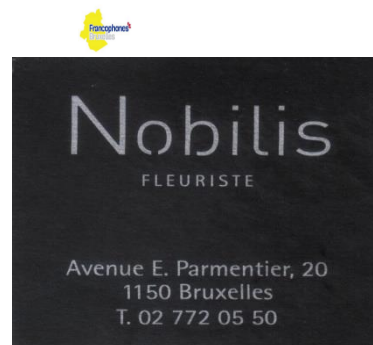
Secrétariat/Contact : Rue P.E. Lessire, 4 – 1160 Bruxelles – Tél : 02/675.77.70 (répondeur) – GSM : 0488/416 259

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*



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 2023...

A vos plumes donc!

Douceline.

Calendrier lunaire de septembre et octobre 2023.

JOURS SEPTEMBRE 2023 -----

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

JOURS OCTOBRE 2023-----

racines : 3-4-5(<14h)-12(>14h)-13-14-22(>6h)-23-24(<5h)-30(de 5h à 12h)-31
fleurs : 5(>14h)-6(**le + favorable avant 12h**)-7(<21h, **le + favorable avant 12h**)-16(>7h)-17(<17h)-24(>5h)
feuilles : 7(>21h)-8-9(<15h)-17(>17h)-18-19-20(<2h)-26(>12h)
fruits : 1^{er}(>3h)-2(<21h)-9(>15h)-10(**le plus favorable avant 12h**)-11-12(<14h)-20 (>2h)-21-22(<6h)-28(>13h)-29-30(<5h)

En gras les dates plus particulièrement favorables.

Périodes de plantation :

(lune descendante LD) du 8 (15h14) au 23 septembre (5h37), du 5 (22h31) au 20 octobre (11h15)

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 de P=périgée ; PL = pleine lune

Les 28 (P) et 29 (PL) septembre

Les 26 (P) et 28(PL) octobre

Apogée le 12 septembre et le 10 octobre (ces dates sont données à titre informatif, l'apogée ne paraissant pas avoir d'influence particulière).

Patrick Hetsch

97^{ème} CYCLE DE CONFÉRENCES – Septembre à décembre 2023

Cercle royal horticole et avicole de Woluwe-Stockel

- 10 septembre 2023 :** Les rongeurs (mulots, musaraignes, souris, campagnols, rats bruns) au jardin, auxiliaires ou nuisibles ?. M. Paquet
+ abonnements revues/agendas horticoles
- 24 septembre 2023 :** Les champignons de la forêt de Soignes et de nos jardins.
M. Delahaye. **Sur inscription**
+ distribution commandes groupées ?
- 15 octobre 2023 : de 10 à 13h :** Questions-réponses horticoles.
M. Letor et M.Veys, Jardins de Pomone
+commandes groupées racines de chicon, ballots paille et chanvre
+ distribution commandes groupées
- Samedi 25 novembre 2023, de 14 à 17h :** Atelier boutures à bois sec et préparation du potager pour hiver.
MM.Parissis et Wanson. **Sur inscription**
- 26 novembre 2023 :** Les toilettes sèches au jardin. M. Vanbelle
+ distribution bordereaux commandes groupées fournitures horticoles
- 03 décembre 2023 :** Moyens de lutte contre les rongeurs pour le particulier et
présentation semences et fournitures horticoles. M.Pierart

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 **2023** est fixée à 20 € ou 8€ 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 ».

