



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° 321 Novembre/Décembre 2023

Bonjour !

L'automne est enfin arrivé, après des semaines d'été indien ayant provoqué le réveil inopportun de la nature...Les pluies tant attendues devraient aider à remplir les nappes phréatiques, même si les jours de conge en pâtissent! Les couleurs automnales de la nature nous annoncent la chute des feuilles, à conserver comme couvre-sol, comme abri pour les auxiliaires du jardin, comme matière brune pour les composts... C'est également la période idéale pour les plantations au jardin, -2023 étant l'année des haies...diversifiées pour favoriser nourriture et habitat pour les auxiliaires du jardin: oiseaux, insectes, petits mammifères.

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

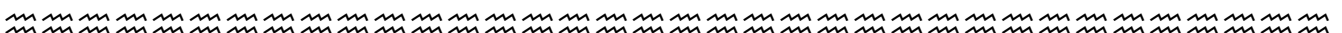
En décembre, présentation de moyens de lutte contre les rongeurs trop « présents » et explication des bordereaux de commandes groupées de graines et fournitures.

Ces bordereaux devraient être à votre disposition fin novembre, afin de pouvoir profiter des longues soirées pour planifier vos aménagements et cultures, en fonction de l'année écoulée.

Les traditionnels virus automnaux et autres étant déjà bien présents, la désinfection des mains au début de chaque activité est demandée. 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.

(source : l'Ami des jardins et de la maison, novembre 2023) transmises par Nicole Denet

Poulet fermier aux coings

Pour 6 personnes :

1 poulet fermier de 1.5 kg, 6 coings, 1 citron, 2càs de sauce soja, 2 càs de vinaigre balsamique, 1 branche de thym, 1 bouquet de sarriette, 1 petit suisse, 2 gousses d'ail, huile d'olive, sel et poivre

Préchauffez le four à 200°C. Laver les coings. Otez le cœur à l'aide d'un vide-pomme. Remplissez une casserole d'eau froide et déposez-y les fruits. Portez à ébullition pendant 5 min. Réservez.

Dans un bol, mélangez le petit suisse et les herbes grossièrement coupées. Ajoutez-y l'ail pelé et haché. Salez, poivrez. Fourrez le poulet de ce mélange et refermez. Installez le poulet dans un plat à four et arrosez-le d'huile d'olive. Enfournez-le pour 1h30.

Dans un bol, mélangez la sauce soja, le jus du citron, et le vinaigre balsamique. Au bout de 20 minutes de cuisson, arrosez-le de la moitié du mélange. Puis renouvelez l'opération 20 minutes plus tard tout en déposant les coings autour de la volaille. Baissez alors la t° à 180°C. Contrôlez la cuisson en piquant les fruits.

Coings farcis au four

Pour 6 personnes :

6 coings, 200g de haché, 1 oignon blanc, 30g de beurre doux, 12 càs de miel de lavande ou de romarin, 2 citrons, 1 branche de romarin.

Préchauffez le four à 150°C. Portez ¼ litre d'eau à ébullition et préparez une tisane de romarin. Lavez les coings. Creusez le cœur des fruits. Versez le jus des citrons dessus. Pelez et émincez 1 oignon. Réservez.

Déposez les fruits dans un volume d'eau froide. Portez à ébullition pendant 5 min. Egouttez-les et déposez-les dans un plat à four. Mélangez le haché, l'oignon et le miel et remplissez le centre des fruits. Refermez l'orifice avec une noisette de beurre. Arrosez avec la tisane.

Enfournez pendant 50 min. Pour contrôler la cuisson, piquez les coings. Laisser tiédir avant de servir.

Accompagnez de riz, boulgour ou épeautre.

Vin de nèfles

Pour 1 litre :

75 cl de vin blanc « liquoreux », 25 cl d'alcool de fruit, 8 nèfles, 40 g de sucre roux.

Dans une bonbonne, mélangez tous les ingrédients. Placez la bonbonne dans une pièce noire et fraîche et attendez 3 mois. Passé ce délai, filtrez le mélange, mettez-le dans une jolie bouteille, servez-le à l'apéritif. A consommer avec modération.

Vous pouvez ensuite mettre les nèfles macérées dans un bocal, les recouvrir d'alcool et les servir comme des cerises à l'eau de vie.

Nicole Denet nous transmet également les références d'un livre de recettes à base de champignons, suite à la conférence de Bruno Verhelpen, le 24 septembre dernier :

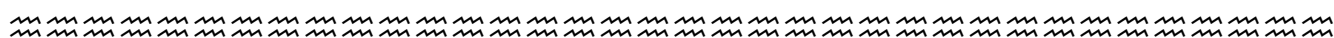
« Suite à la conférence sur les champignons, voici un livre que l'on peut recommander aux membres intéressés par ce sujet :

Champignons sauvages et gourmands (50 recettes originales, 30 espèces des prés et des forêts)

Olivier De Vriendt et Jérôme Degreef. Ed Racine. 224 pages.

Olivier De Vriendt est chef au Restaurant Rizom au Grand Hornu.

Jérôme Degreef est Directeur Scientifique FWB, Département Recherche Etude de la taxonomie des champignons au Jardin botanique de Meise. »



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 2023/2024. 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.

*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, dernière limite ! N'hésitez pas à comparer avec les prix publics...!**

- 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 novembre 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 novembre 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 de nombreuses

manifestations horticoles, à verser sur le compte du cercle pour le **10 novembre 2023** au plus tard, avec communication : « Nom membre/TuinHier 2024 ».

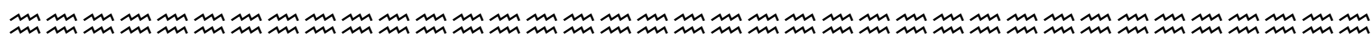
- **Agenda L'Esprit Jardin : arrêt de production !!!**
- **Bordereaux de fournitures horticoles** : à compléter et remettre pour **le 17 décembre 2023** au plus tard **au secrétariat**, avec virement sur le compte du cercle pour **le 20 décembre 2023**, avec en communication : « Nom membre/ Armosa printemps 2024 » ou « Nom membre/ DCM printemps 2024 ».

Vous serez avertis par courriels individuels et lors des conférences des **achats groupés de racines de chicou, de ballots de paille, de sacs de 200 litres de paille 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 : cercle royal horticole et avicole de Woluwe-Stockel
rue Théodore De Cuyper, 157/53
1200 Woluwe-Saint-Lambert.
IBAN BE73 7310 1037 7860 BIC KREDBEBB

Secrétariat : Douceline Kesteloot, Rue P.E. Lessire, 4, 1160 Auderghem – Tél : 02/675.77.70 (répondeur) – GSM : 0488/416 259 --info@cercle-horticole-woluwe.be



Bette, poirée ou blette...

Un légume « convivial », à mettre entre toutes mains... et papilles

La bette est un légume facile à cultiver, productif et permettant des recettes de cuisine très diversifiées. Ses grosses graines permettent aux jeunes jardiniers aux doigts encore un peu maladroits de s'exercer au semis. Notre climat belge lui convient bien.

Beta vulgaris spp vulgaris, la bette, est une chénopodiacée comme l'épinard et la betterave. Nous en consommons la cardé, c'est-à-dire la nervure centrale de la feuille qui est charnue. Le limbe de la feuille peut aussi se consommer, comme les feuilles d'épinards.

On notera que plusieurs villes et villages de chez nous ont forgé leur réputation notamment par des recettes de tartes incluant la bette dans leurs ingrédients.

Nous la consommons en été et en automne. Mais sa bonne tenue à l'hiver permet de poursuivre les cueillettes de feuilles à l'hiver et au début du printemps.

C'est une espèce bisannuelle. La seconde année de son cycle, dès que les températures remontent au printemps, la plante émet une hampe florale et produit ensuite ses graines en fin d'été. Celles-ci sont des akènes soudés par 2 ou par 4 en glomérules. Lors du semis, nous obtenons plusieurs plantules très proches, issues de ces glomérules. En cas de semis très précoce, le froid peut induire une montaison

précoce des plantules dès la première année : respectons les dates de semis recommandées par les sélectionneurs.

Les variétés : risque de confusion

Plusieurs variétés sont disponibles. « Blonde à carde blanche » et « Verte à carde blanche » font partie de la gamme des classiques. « Bette à carde rouge » et « Bette à carde jaune » sont décoratives et très bonnes aussi ; elles ont leur place dans les parterres décoratifs du jardin. La bette se cultive bien également dans des bacs de culture : dans ce cas, n'oublions pas d'arroser.

Ne confondons pas ces variétés avec les types à croissance rapide comme « Verte à couper » et « Blonde à couper », qui sont repris dans les types bette-épinard ou bette à couper. Leurs côtes sont étroites, ce qui limite les usages culinaires.

Fertilisation : au diable l'avarice !

La bette produit de grandes quantités de matières végétales par unité de surface. Elle a besoin d'une forte fumure et valorise très bien les apports de composts de l'automne précédent le semis ou la plantation.

Une culture peu contraignante

Nous pouvons semer la bette en place ou la semer en mottes, en pots ou en pépinière et la planter au jardin au stade 4 à 6 vraies feuilles.

La période de semis s'étire d'avril à mai et même jusque mi-juin.

Nous démarions les plantes au stade "2 vraies feuilles", que ce soit pour les semis en place comme pour les semis en motte ou en pot.

Les soins se résument aux binages pour la maîtrise de l'enherbement et aux arrosages lors des périodes de sécheresse.

La récolte vient rapidement

Deux mois après le semis, nous pouvons commencer les récoltes en prélevant 2 ou 3 feuilles par plante.

Celles-ci sont détachées en écartant la feuille de la plante, elle se casse à la base.

Maladies et ravageurs : aux abonnés absents !

La bette connaît peu de maladies et de ravageurs susceptibles de lui nuire. Le respect d'une bonne rotation, la culture sur un sol drainant, l'emploi de graines saines et une bonne aération des plantes liée à la densité de 6 plants par m² permettent d'éviter bien des problèmes.

Jardinons les mots

La bette est aussi appelée poirée ou blette. D'autres noms sont parfois employés pour désigner ce légume, mais des confusions sont possibles.

Les fruits sont des glomérules constitués de 2 ou de 4 akènes soudés. À la germination et à la levée, plusieurs plantules se touchent. Pour permettre une croissance normale des plantes, nous ne laissons qu'une seule plante en place. Cette séparation des plantules s'appelle le démariage.

Cette opération faisait partie de l'itinéraire cultural des betteraves sucrières jusque dans le milieu des années soixante. Par la suite, des semences de betteraves monogermes ont été mises à la disposition des fermiers, qui ont ainsi été délivrés d'une tâche pénible.

F. – 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...et l'information donnée ce 15 octobre par les responsables du groupe Vespa Hunter 1150 ! « *Nous souhaitons faire de WSP, une commune pilote de l'identification des nids de frelons asiatiques et du contrôle de leur propagation. Cela passera par la constitution d'une communauté d'habitants coordonnés dans*1) l'observation, 2) la capture SÉLECTIVE des fondatrices au printemps issues des nids non neutralisés cette année 2023, 3) la détection des nids primaires au printemps 2024, 4) la détection des nids secondaires en été 2024. Toutes les personnes intéressées seront les bienvenues à nos formations et à la constitution d'équipes de traque. Nous pensons ainsi à tous mais tout particulièrement à nos pensionnés en âge de pouvoir venir jouer avec de nouveaux petits copains. Un RISQUE, l'addiction au plaisir de trouver des nids et de partager des histoires de rencontres tellement sympathiques. »

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, primaires et secondaires, ont déjà été découverts et détruits dans nos communes bruxelloises ces dernières semaines, grâce aux citoyens.

Contrairement au frelon européen qui est rouge et jaune, le **frelon asiatique** est très noir, bandes jaune-orange sur le dos et pattes jaunes. Une autre espèce invasive encore plus virulente et vorace apparemment, le frelon orientalis, est signalée dans le sud de la France depuis quelques semaines...

Si vous-même voyez un frelon asiatique, essayez de retrouver le nid et signalez-le sur

www.observations.be, pour région bruxelloise, ou

http://observatoire.biodiversite.wallonie.be/enquetes/enquete.aspx?e=invasives&tax=Vespa_velutina

pour la wallonie, contacter la Cellule interdépartementale Espèces invasives du SPW :

invasives@spw.wallonie.be, ou

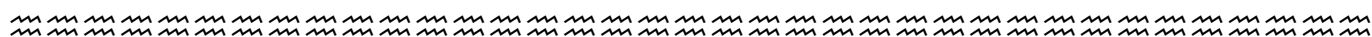
vespawatch.be pour les nids et waarnemingen.be pour les individus en Flandre,

avec une photo et prévenez les **pompiers** au 112, leur intervention est **gratuite** pour la destruction de nids de frelons **asiatiques**, en région bruxelloise et brabant flamand mitoyen. Ne touchez pas au nid !!!

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>.

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 ...).



Renature Brussels...

Le Mois de la Ville-Nature !

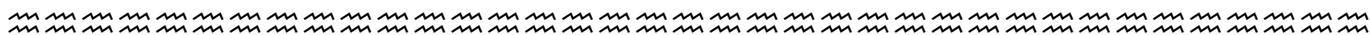
Cette année Bruxelles Environnement vous invite à célébrer l'automne en participant, du 15 octobre au 12 novembre 2023, à « Renature Time ! », tous les lundis, mercredis, samedis et dimanches !

Au programme : des balades guidées à pied ou à vélo, des ateliers participatifs, des projections et expos, et des découvertes insolites...

Explorez les multiples facettes de la Ville-Nature et découvrez les initiatives et actions permettant de la favoriser !

«Renature Time ! » est une invitation à re-découvrir les richesses des espaces verts bruxellois et à encourager la nature sous toutes ses formes dans les parcs, les réserves naturelles mais également dans les jardins, les rues, les murs ou les balcons.

Communes ou organismes publics, associations motivées, entreprises engagées, citoyennes et citoyens passionnés : tout le monde a un rôle à jouer ! Ensemble renaturons Bruxelles. <https://renature.brussels/fr>



Cycle Passerelle Transition :

Avant-première « Bruxelles Sauvage, le retour des corbeaux ».

07.11.2023 Bernard Crutzen, le réalisateur bruxellois, est de retour pour vous proposer en avant-première la découverte de son nouveau documentaire. Les corbeaux freux, revenus à Bruxelles il y a dix ans, doivent se refaire une place parmi les autres corvidés de la capitale... Confrontés à ces nouveaux venus, les citoyens réagissent selon leur sensibilité à la nature sauvage.

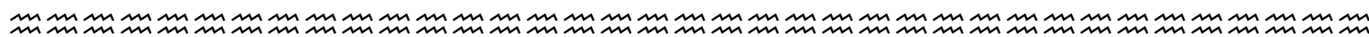
Résumé : Ils sont revenus à Bruxelles, il y a 10 ans, par l'Est et se sont installés près de la Basilique qui domine pieusement la ville. Les corbeaux freux doivent se refaire une place parmi les autres corvidés de la capitale. Confrontés à ces nouveaux-venus, les citoyens réagissent selon leur sensibilité à la nature sauvage. Les uns craignent pour les espèces *de chez nous* et voudraient chasser les intrus. D'autres sont exaspérés par les croisements et les jacassements. Quelques-uns se félicitent que la capitale de l'Europe accueille une biodiversité de plus en plus variée, malgré le survol incessant des avions de ligne.

Réalisateur: Bernard Crutzen. Durée: 52' – FR – Belgique

Adresse : 93 avenue Charles Thielemanslaan - WSP/SPW, 1150 –

Réservations : 027730588 ; www.whall.be

<https://durable.woluwe1150.be/agenda/?id=61711>



Manifestations horticoles en novembre et décembre 2023.

Novembre

5 novembre 2023 Herboristerie : atelier 'plantes et santé' à l'abbaye de Villers-la-Ville

L'hiver et les plantes au secours de notre système immunitaire. Principes et techniques de séchage des plantes. Préparation d'une tisane et d'un sirop « respiration » à base de plantes séchées.

De 10h30 à 13h30. Coût : 35€ (seniors 30€). L'entrée à l'Abbaye est comprise dans le tarif.

Infos et inscription indispensable : <https://villers.be/fr/atelier-plantes-sante>

Jusque mi-novembre 2023 Cycle Farm Fleurs : auto cueillette de fleurs à Linkebeek :

Rue Kerkveld Linkebeek B-1630

Petit champ de fleurs à couper (300 m2) en libre accès, ouvert à tous avec ou sans abonnement. Infos et conditions <https://cyc.odoo.niboo.com/fleurs-a-couper>

18 au 26 au novembre 2023 Semaine de l'arbre dans de nombreuses communes en Wallonie

Thème de cette année : la haie, protectrice des sols. La haie rend 1001 services à nos écosystèmes. Elle rend le paysage plus harmonieux. Elle est aussi un véritable refuge de biodiversité.

Plus de 212 communes distribueront des essences indigènes d'arbres. Pour vous en procurer, n'hésitez pas à contacter votre commune et ainsi contribuer à la préservation de la biodiversité. Infos :

wallonie.be/semaine-arbre/index.html/

23 au 25 novembre 2023 Noël aux Jardins d'Annevoie : ambiance féérique.

Le château et sa cour dans leurs habits de fête vous accueillent pour le marché de Noël (70 exposants) et une illumination féérique des jardins et des jeux d'eau.

Entrée 7€ (-12 ans : gratuit). Vendredi : 17 à 21h. Samedi : 11 à 21h. Dimanche : 11 à 18h.

Infos au +32 82 67 97 97 ou Infos <https://www.annevoie.be/fr/event/noel-aux-jardins-dannevoie-2023/>

23 au 27 novembre 2023 Art floral & Art Déco à la Basilique de Koekelberg

Exposition de 10 à 17h, Thème : "La Basilique nous inspire".

Entrée : 15€ (visite des expositions, de la basilique et l'accès au panorama). Infos 02/527 10 65

25 novembre 2023 à 5030 Coup d'oeil sur les jardins de Wallonie à Gembloux

Avenue Maréchal Juin - Auditoire de Pédologie

Conférence de 15 à 17h par Mme Debruyne. Activité organisée par la Société Royale Horticole de

Gembloux. Entrée gratuite et accessible à tous. Les membres de la société munis de leur carte participent à une tombola gratuite. Infos : 0476/388 498 ou srh.gembloux@uliege.be - www.srhgx.be

Décembre

2-3, 9-10 et 16-17 décembre, Marché de Noël chez Philippe et Anne-Laurence Lhoas

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

Philippe, cucurbitophile et horticulteur passionné, et son épouse Laurence vous invitent à leur authentique marché de Noël. Un plaisir pour les yeux et un grand choix d'idées de cadeaux pour l'intérieur et l'extérieur sans oublier parmi les plantes des poinsettias, ces traditionnelles roses de Noël. Vous serez accueillis avec un bon vin chaud, fait maison. Info au 0495 24 45 08 ou philippe.lhoas@skynet.be

<https://philippelhoas.be/>

Durant toute la saison 2023 Pépinière de Bois de Rode Bos : visite guidée à Rhode-Saint-Genèse

99 Drève de Linkebeek , 1640 Rhode St Genèse

Les vendredis à 10h ou à 13h30. Venez découvrir notamment des végétaux qui produisent des fruits hors du commun. Pour réserver votre place à cette visite guidée, cliquez en bas à droite de la page du site de la pépinière. Infos **et inscription** <https://www.boisderodebos.be/> ou au 00 32 479 47 27 68 ou info@akebiasprl.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.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 celles et 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 2023...

A vos plumes donc!

Douceline.

Calendrier lunaire de novembre et décembre 2023.

JOURS NOVEMBRE 2023 -----

racines : 1^{er}(<22h)-8 (>21h)-9-10-18(>10h)-19-20(<10h)-26(>15h)-27(le plus favorable >12h)-28-29(<7h)

fleurs : 1^{er}(>22h)-2-3-4(<4h)-12(>14h)-13(<23h)-20(>10h)-21(<12h)-29(>7h)-30

feuilles : 4(>4h)-5(<22h)-13(>23h)-14-15-16(<7h)-22(>5h)-23-24(<4h)

fruits : 5(>22h)-6(<12h)-7-8(<21h)-16(>7h)-17-18(<10h)-24(>21h)-25-26(<15h)

JOURS DECEMBRE 2023-----

racines : 6(>5h)-7-8(<12h)-16(<12h)-17(<16h)-23(>22h)-24(<12h)-25-26(<16h)

fleurs : 1^{er}(<13h)-9(>22h)-10-11(<8h)-17(>16h)-18-19(<10h)-26(>16h)-27-28(<21h)

feuilles : 1^{er}(>13h)-2-3(<7h)-12-13(<15h)-19(>10h)-20-21(<10h)-28(>21h)-29-30(<15h)

fruits : 3(>7h)-4-5-6(<5h)-13(>15h)-14-15(<17h)-22 (>3h)-23(<22h)-30(>15h)-31(le + favorable avant midi)

En gras les dates plus particulièrement favorables.

Périodes de plantation :

(lune descendante LD)

du 2(6h16) au 16 novembre(15h46)

du 29 novembre(15h13) au 13 décembre (22h54)

puis à partir du 26 décembre (22h52)

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.

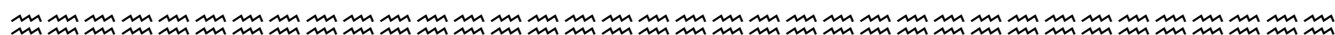
IMPORTANT : ne pas travailler la terre ni les plantes lors de P=périgée ; PL = pleine lune

les 21(P) et 27(PL) novembre

les 16(P) et 27(PL) décembre

Apogée les 6 novembre et 4 décembre (ces dates sont données à titre informatif, l'apogée ne paraissant pas avoir d'influence particulière).

Patrick Hetsch



97^{ème} CYCLE DE CONFÉRENCES – Novembre et décembre 2023

Cercle royal horticole et avicole de Woluwe-Stockel

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**, en extérieur !

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 : désinfection obligatoire des 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 (dimanche matin, samedi après-midi ou jeudi soir) en 2024, sous réserve de modifications : 28/01,10/02,18/02, 16/03, 24/03, 14/04, 28/04, 18/05, 26/05, 08/06, 23/06, ?/07, ?/08 , 08/09, 26/09, 06/10, 24/11, 30/11, 15/12

Cotisation 2024 : minimum 20 € /personne

à régler par virement bancaire dès décembre 2023 sur le compte

BE73 7310 1037 7860 – KREDBEBB

du Cercle royal horticole et avicole de Woluwe-Stockel

En n'oubliant pas de mentionner en communication « *Cotisation 2024 + nom, prénom et adresse complète* »

