



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° 324 Mai/Août 2024

Bonjour !

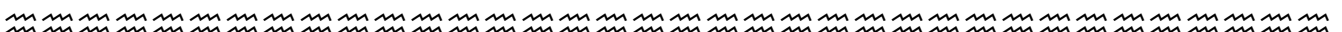
Le début de ce printemps s'est révélé plus chaud que les années précédentes, tout en étant fort humide jusqu'à présent : de nombreuses plaintes sont émises pour les dégâts occasionnés soit par les limaces, soit par la pourriture des bulbes et jeunes plantules repiquées, ...

Le printemps sans pesticides continue à vous offrir jusque fin juin une panoplie d'ateliers, visites... Selon les conditions climatiques, certaines activités pourraient être modifiées, d'où l'utilité de vérifier préalablement auprès des organisateurs !

Les conférences, ateliers pratiques et visites en extérieur rythmeront nos rencontres jusque fin août, l'occasion d'échanger nos productions, nos expériences, nos recettes de lutte contre les ravageurs comme celles à partir des productions des jardins ! N'hésitez pas à transmettre vos questions/observations au secrétariat qui fera suivre aux personnes concernées !

Profitez de la nature et du moment présent !

Votre comité.

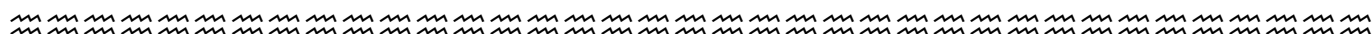


Les commandes groupées.

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 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.



Recettes de saison partagées.

Confiture de rhubarbe

Ingrédients : 500 g de rhubarbe, 10 cl de vinaigre de cidre, 180 g de cassonade, 1 cuillerée à café de 4 épices, 100 g de raisins, 1 feuille de laurier, 2 oignons rouges, 1 cuillerée à thé de gingembre frais râpé et 1 gousse de vanille.

Préparation : éplucher et découper la rhubarbe en tronçons, émincer les oignons. Dans une cocotte, déposer la rhubarbe, l'oignon, ajouter les épices et laisser mijoter à feu doux environ 30 minutes jusqu'à obtenir la consistance désirée. Verser dans des pots à confiture ébouillantés et conserver au réfrigérateur. Délicieux sur un toast grillé tartiné de fromage de chèvre.

Gâteau yaourt à la rhubarbe

Ingrédients : 2 yaourts nature (garder un pot comme mesure), 1,5 pot de sucre fin, 3/4 de pot de beurre ramolli, 3 pots de farine, 1 pot de lait demi-écrémé, 1 cuillerée à café de poudre à lever, 1 cuillerée à thé de cannelle en poudre, 1 cuillerée à thé d'extrait de vanille, 350 g de cubes de rhubarbe, 1 œuf et du sel.

Préparation : mélanger le beurre et le sucre. Faire un ruban. Ajouter l'œuf, la farine, la poudre à lever, le sel. Incorporer le lait et l'extrait de vanille. Fariner les tronçons de rhubarbe et les incorporer également. Tapisser un moule à gâteau de papier sulfurisé. Saupoudrer le fond de sucre cassonade et cannelle. Verser la pâte. Enfourner dans un four préchauffé à 180°C environ 40 minutes. Vérifier la cuisson avant de défourner.

Glace à la rhubarbe

Ingrédients : 400 g rhubarbe, 1 dl eau, 4 jaunes d'œufs frais, 70 g + 120 g sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillerée à soupe de kirsch, 2 dl crème ; 300 g de fraises, 1 cuillerée à soupe de sucre glace, 1 demi-jus d'orange.

Préparation : laver, peler et tailler la rhubarbe en tronçons. Ajouter l'eau et 70 g de sucre, laisser cuire 5 minutes avant de mixer. Laisser refroidir, incorporer les autres ingrédients et mixer à nouveau afin d'obtenir un mélange onctueux. Verser en sorbetière. Placer ensuite au congélateur.

Servir cette glace arrosée d'un coulis de fraises, préparé en mixant les fraises, le sucre glace et le jus d'orange.

Eau de rhubarbe

Ingrédients : 500 g de rhubarbe, 150 g de sucre, 1,5 l d'eau et le jus d'un citron.

Préparation : laver les tiges de rhubarbe, les découper en tronçons, ajouter le sucre et l'eau. Porter à ébullition tout en mélangeant. Baisser le feu et laisser mijoter 10 minutes. Filtrer, ajouter le jus de citron et mettre en bouteille. Laisser refroidir. Fermer et conserver au frais. Servir avec des glaçons. Se consomme de préférence dans les deux ou trois jours.

Mandoline - Le Sillon Belge du 18 avril 2024—transmis par P. Wanson

Cramique

Ingrédients : 500 g de farine, 30 g de levure fraîche, 175 g de lait, 2 cuillerées à soupe de sucre fin, 1 jaune d'œuf, 75 g de beurre, 125 g de sucre perlé, 75 g de raisins secs et deux pincées de sel.

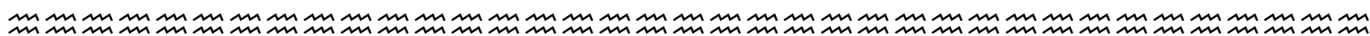
Préparation : diluer la levure dans le lait tiède. Mettre la farine dans un saladier et creuser une fontaine. Y déposer le lait et la levure, le sucre fin, le jaune d'œuf légèrement battu et le beurre en pommade. Pétrir la pâte une dizaine de minutes et ajouter ensuite deux pincées de sel. Travailler la pâte sur un plan de travail fariné. L'écraser quelques fois et la rassembler en boule. Couvrir d'un linge et laisser lever une demi-heure. Incorporer délicatement et uniformément à la pâte le sucre perlé et les raisins secs. Replacer dans le saladier. Saupoudrer de farine. Couvrir. Laisser la pâte doubler de volume.

Graisser et fariner un moule rond à haut bord. Y déposer la pâte. La couvrir et la laisser à nouveau doubler de volume à température ambiante. Dorer au pinceau avec un mélange de jaune d'œuf, de lait et d'une pincée de sucre. Enfourner à four préchauffé à 200°C pour une trentaine de minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau. Laisser refroidir le cramique sur une grille.

PS : Mettre la pâte au frigo 1 heure puis directement au four.

Les raisins seront plus ou moins uniformes répartis dans la pâte.

Michel Parissis



Manifestations horticoles de mai à août 2024.

Il est indispensable de s'informer préalablement auprès des organisateurs afin de vérifier les conditions d'organisation et d'accès en vigueur, pouvant évoluer selon les conditions climatiques

Mai

Du 20 mars au 20 juin, Le printemps au naturel

Multiplés activités proposées en Wallonie et à Bruxelles dans le cadre du respect de la nature, biodiversité et environnement

Informations: <https://printempsaunaturel.be/>

1^{er} mai : Festival du muguet aux Jardins de Vertumne

Les Jardins de Vertumne Rue de Ciney, 149, 5350 Ohey

De 9 à 18h. Vente du traditionnel brin de muguet 'local' et de muguet blanc ou rose en pot. Visite des parcelles de productions légumières et ornementales. Expo-vente de plantes vivaces, légumes perpétuels, plantes aromatiques, graminées, fougères... Articles de décoration de jardin et d'intérieur.

Infos : 0473/93 97 70 et pierre.lhoas@lesjardinsdevertumne.be

1^{er} mai : Liège au jardin : bourse aux plantes et aux graines

Jardin Botanique de Liège Rue Fusch, 3, 4000 Liège

Entrée gratuite. Dans le parc du Jardin Botanique de Liège, venez chercher de nouvelles plantes ou vendre et échanger vos propres plantations. Des jardiniers amateurs ou confirmés seront à votre écoute pour vous

conseiller en vue de bien soigner vos plantes et vos fleurs.

Infos : serresbotaliege@gmail.com; liegeaujardin@gmail.com , 0496/714 498,04/25 09 58

3 au 6 mai : Fête des plantes et du jardin de l'Abbaye d'Aywiers

Rue de l'Abbaye,14, 1380 Lasne

De 10 à 18h : entrée 12€ en prévente via <https://www.billetweb.fr/fete-des-plantes-et-du-jardin-mai-2024>.
14€ à la caisse. **Infos :** infos@aywiers.be

Le 5 mai, fête de l'avenue de Tervuren

Rendez-vous de 10h à 18h au cœur du « Village du Développement Durable » pour y découvrir associations locales, initiatives citoyennes, outils et acteurs locaux, ...

Le 9 mai : Foire annuelle aux plantes de Blény-Mine

Rue Lambert Marlet,23, 4670 Blény-Mine

Des exposants des 4 coins de Belgique et notamment des stand consacrés à la permaculture et au jardinage urbain.

Entrée 2€ (1,50 pour les membres d'une association horticole). **Infos :** info@ccb.be et 0499 436 221

Du 10 au 12 mai : Journées des plantes de Beervelde sur le thème « Le Paradis Vert ».

Parc du Château à Beervelde, Beerveldse Baan, 34, 9080 Lochristi

« **Le Paradis Vert** » évoque un mode de vie durable et respectueux de l'environnement.

De 10 à 18h. Billets en ligne uniquement. Entrée 14€ un jour, 24€ pour les 3 jours.

Info : info@parkvanbeervelde.be et www.parkvanbeervelde.be

Le 12 mai : Rhododendrons et Azalées en fleurs à la Feuillerie à Celles

Rue de la Feuillerie 1, 7760 Celles, (Accès E42, sortie 33 direction Renaix/Celles)

Une journée exclusivement consacrée aux superbes plantes que sont les Rhododendrons et Azalées présentés par des pépiniéristes spécialisés et passionnés.

De 10 à 18 h. Entrée 6€ (5€ pour les membres d'une association 'Jardin – Horticole' et Seniors).

Infos : www.lafeuillerie.be/rhododendrons-azalees ou 069/455171ou 0499/416765

Les 17 et 18 mai à Gembloux, Marché aux plantes

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

Le 17 de 13 à 17h et le 18 de 10 à 17h. Entrée gratuite.

Infos : 081 62 52 30 et www.cthgx.be

Du 17 au 20 mai : Exposition d'orchidées au Moulin Banal

Moulin Banal, Rue des Comtes de Robiano, 4, 1440 Braine-le-Château

Gérard Schmidt présente une sélection parmi **1500 espèces et variétés** cultivées et créées dans ses serres. Certaines créations sont exclusives et uniques en Belgique. Venez découvrir l'exposition qu'il a agencée et partager sa passion. Vous pourrez lui poser toutes vos questions relatives aux orchidées (genres, espèces, culture...). Vente de plantes et accessoires (substrat, engrais...).

De 10 à 18h. Entrée 3€. **Infos** 02/366 93 49, tourisme@braine-le-chateau.be, www.braine-le-chateau.be/tourisme

Du 24 au 26 mai : Les Journées du jardin d'Heihuyzen : 4ème édition

Domaine du château d'Heihuyzen, Heihuyzen, 3 (pour les GPS), 2390 Malle

Les belles avenues, le jardin reposant ... tout contribue à un ensemble attractif où le visiteur se sent immédiatement chez lui.

Le vendredi de 12 à 19h, les autres jours de 10 à 18h. Entrée 7,50€ (14,50€ pour deux personnes)
uniquement en ligne **Infos** info@events-in-style.be et www.events-in-style.be

Les 25 et 26 mai : Jardins de Printemps du château de Jehay (12ème édition)

Château de Jehay, Rue du Parc, 1, 4540 Amay

Lors de cette fête des plantes et des métiers du jardin, venez (re)découvrir ce magnifique lieu pétri d'histoire, son domaine, son parc, ses jardins labellisés « jardins remarquables », son potager...**Entrée** 6 € Réservation en ligne possible **Infos** : 04/279 44 08 , info@chateaujehay.be

Le 26 mai : Chiny au jardin (13ème édition)

6810 Chiny

Venez découvrir le village en visitant des jardins privés dans le petit et grand Chiny. Un plan vous sera proposé à l'entrée de la foire aux plantes.

Visite des jardins dès 10h contre une participation de 4€/pers (Forfait pour visiter **TOUS** les jardins, la somme ainsi réunie permet au Syndicat de pérenniser des activités tout au long de l'année). Une foire aux plantes, pépiniéristes et artisans complètera la visite des jardins, entrée gratuite. **Un parcours d'artistes** vous attend également au sein des jardins **Infos** : info@chiny-tourisme.be, <https://chiny-tourisme.be/agenda-animations/chiny-au-jardin>

Juin

Du 20 mars au 20 juin, Le printemps au naturel

Multiplés activités proposées en Wallonie et à Bruxelles dans le cadre du respect de la nature, biodiversité et environnement

Informations: <https://printempsaunaturel.be/>

Du 31 mai au 2 juin : Festival des jardins au château de Hex

Château de Hex (GPS : Meerstraat), 3870 Heers

Visite des jardins dès 10h. Entée 11€ en ligne jusqu'au 20 mai, 13€ à l'entrée (11€ pour les membres des associations de jardin).

Info : www.hex.be

Le 2 juin, Fête des plantes de Jardins en Pays de Liège (13ème édition)

Château d'Englebermont, 4120 Rotheux (Neupré)

Cette expo-vente rassemble dans une ambiance de fête près de 50 exposants , qui outre le goût avec lequel ils présentent leurs plantes, répondront aussi avec bonheur à toutes vos questions : comment planter, entretenir, arroser, associer différentes plantes...**Entrée** 7€. **Infos** :0477/61 57 85, infos@jardinsenpaysdeliege.be, *asbl Jardins en Pays de Liège*

Accès au rond-point des '7 Fawes' à Neupré (N63 / N639) prendre en direction de Rotheux et suivre le fléchage 'Jardins en Pays de Liège / fête des plantes'

Le 2 juin, fête de l'environnement au parc Tour et Taxis Bruxelles,

rue Picard

Journée gratuite, de 11 à 19h, centrée sur nature, initiatives inspirantes (Biodiversité, Good Food, Zéro Déchets, Inspirons le quartier, Energie, Mobilité, Bien-être animal...) , interactives et ludiques

Le 2 juin, ouverture de 15 jardins privés uclois.

Dans le cadre de la journée européenne des jardins, le CIVA propose ses « **Garden Tales** » dans le cadre de

la biennale « Rendez-vous au jardin », une collaboration initiée depuis 2020. Cette année, pour la 3e édition de Rendez-vous au jardin à Uccle **15 jardins privés vous ouvrent leurs portes**, de 10 à 18h ; gratuit mais inscription !

<https://www.rdvaujardin.be/jardins-privés/> <https://www.rdvaujardin.be/dimanche/>
infos : Service Culture – Commune d’Uccle, Rue de Stalle 77 – 1180 Uccle
02/605.15.30 ; culture@uccle.brussels ; www.uccle.be

Les 1^{er} et 2 juin, Week-end des parcs et jardins de Wallonie

36 parcs et jardins privés ouvrent leurs portes au public, dans le cadre de la journée européenne, avec un nouveau nom "Rendez-vous au jardin". Le thème 2024 : les 5 sens au jardin.

La liste est publiée sur le site www.jardins.tourismewallonie.be ; 0486/57 85 97 ; gratuit.
<https://week-end.parcs-et-jardins-de-wallonie.be/>

Les 29-30 juin, fête à la Roseraie et à la Pépinière ‘Les Roses de Daniel’

Chemin du Menuier 6, 4960 Belleaux-Malmedy

30eme édition ; infos : 080 33 75 34 ; info@lesrosesdedaniel.be

Le 30 juin, ouverture de jardins privés de femmes engagées à Bruxelles

Par Garden Tales/CIVA, gratuit mais inscription ! *“...Les femmes ont de tout temps été associées aux jardins. Peu représentées dans les sphères professionnelles avant la seconde moitié du XIX^e siècle, elles ont toutefois toujours su y exprimer leur personnalité, passion ou ambitions personnelles... ».*

<https://www.civa.brussels/fr/expos-events/garden-tales>

Juillet

Le 14 juillet : Hortensias en fête à La Feuillerie à Celles

Rue de la Feuillerie, 1, 7760 Celles

(Près de Tournai Accès E42, sortie 33 direction Renaix/Celles)

De 10h à 18h. Entrée 6€ profit de 'Aide à Madagascar'

Infos : www.lafeuillerie.be

Août

Le 18 août, parade vénitienne du château de Groenenberg vers le parc de Gaasbeek et son museumtuin.

Kasteelstraat 40, Park Van Gaasbeek, 1750 Gaasbeek

De 14h00 à 16h30 ; 02/531 01 30.

Les 24 et 25 août, fête de la tomate à la ferme Nos Pilifs

Trassersweg, 347, 1120 Bruxelles

02/262 11 06 ; info@pilifs.be

Les stages Environnement & Nature.

Vous cherchez un stage pour un enfant/un adolescent qui aime la nature et l’environnement ? Le Réseau IDée a mis en place un répertoire des stages francophones, spécifiques à la Nature et à l’Environnement, organisés par différents organismes, partout en Belgique, durant les différentes périodes de congés scolaires.

Le Réseau IDée asbl n'organise pas de stages mais vous donne, via son répertoire sur le web, différentes propositions selon les critères encodés de dates, localités ou provinces, prix, âge, internat ou externat. Si un stage vous intéresse, contactez directement l'organisme qui propose le stage.
<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](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 août 2024...

Et comme transmis par un participant à un atelier :

« Si tu as une pomme et que j'ai une pomme, nous aurons chacun une pomme. Mais si tu as une idée, que j'ai une idée, nous aurons chacun deux idées. » George Bernard Shaw

A vos plumes donc !

Douceline.

A propos de la santé des végétaux.

Après l'année internationale de la santé des végétaux en 2020, la campagne #PlantHealth4Life est organisée pour la deuxième année en Europe cette année. Dans ce cadre, un symposium « Santé des plantes sans frontières » sera organisé à Bruxelles par la présidence belge du Conseil de l'UE en mai 2024. « La santé des végétaux est une priorité pour la Commission européenne dans le cadre de l'approche "Une seule santé". En informant les citoyens sur l'importance de ne pas importer d'organismes nuisibles dans l'Union européenne et en leur donnant les connaissances nécessaires pour prendre des mesures appropriées, nous pouvons faire la différence. La santé des plantes a une incidence non seulement sur l'environnement, l'économie et la chaîne alimentaire européenne, mais aussi sur notre présent et sur notre avenir. En préservant la santé des végétaux, nous protégeons la vie. »

Cette campagne pluriannuelle et multinationale est conçue à la demande de la Commission européenne et est fondée sur une analyse approfondie des perceptions et des comportements liés à la santé des végétaux dans toute l'Union européenne. Elle vise à sensibiliser les citoyens aux liens fondamentaux entre la santé des plantes et notre vie quotidienne, en stimulant l'action citoyenne pour protéger la santé des plantes et

par là même, la biodiversité et l'économie.

« ... Les plantes constituent 80 % des aliments que nous mangeons et purifient l'air que nous respirons. Mais ce n'est pas tout : des plantes en bonne santé sont synonymes de bons rendements agricoles qui se répercutent à leur tour sur la disponibilité et le prix des denrées alimentaires pour les consommateurs. Le changement climatique et les activités humaines telles que le commerce et les voyages exercent une forte pression sur les plantes ; la propagation des parasites et des maladies des plantes peut entraîner des conséquences économiques et environnementales dévastatrices. La campagne #PlantHealth4Life vise à favoriser une prise de conscience collective des risques qui pèsent sur la santé des végétaux et du rôle que chacun d'entre nous peut jouer pour protéger les plantes... »

Cette deuxième campagne s'adresse à 3 publics spécifiques :

- les voyageurs curieux et proches de la nature, 'préservation des écosystèmes, voyages et achats responsables' ;
- les jardiniers amateurs ou hobbyistes, 'responsables', et les agriculteurs amateurs, 'certificats et/ou passeports phytosanitaires' des diverses fournitures ;
- les parents soucieux de la qualité de l'alimentation pour leurs enfants, de la protection de l'environnement et de la biodiversité pour le futur.

En collaboration avec

- l'autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), agence de l'Union européenne fondée en 2002 dans le but de servir de source impartiale d'avis scientifiques pour les gestionnaires des risques et de communiquer sur les risques associés à la chaîne alimentaire ;
- la Commission européenne (CE) ;
- 22 pays européens., dont la Belgique, à travers le Service Public Fédéral de Santé Publique, Sécurité de la Chaîne Alimentaire et Environnement (SPF SPSCAE).

Cette année offrira de nombreuses occasions de participer à la campagne, qui fera le tour des salons, des expositions et des écoles dans les pays participants. Consultez la page nationale du site web de la campagne pour voir ce qui se passe dans votre pays et restez à l'affût pour plus d'informations dès qu'elles seront disponibles !

Belgique francophone : <https://www.efsa.europa.eu/beFR/plh4l>



Les vers de terre plats, espèces exotiques envahissantes, invasives

Appel à la collaboration des citoyens !!!

« ...Les vers plats constituent un groupe d'animaux très diversifié du groupe des Plathelminthes. Bien que la plupart des espèces de vers plats soient aquatiques, il existe aussi un certain nombre d'espèces qui vivent sur terre, mais dans des habitats humides. Ces vers plats terrestres sont très diversifiés dans les régions tropicales, telles que l'Afrique, l'Australie, l'Amérique du Sud et l'Asie du Sud-Est. Cependant, avec la mondialisation, les **marchandises susceptibles d'être infestées par des vers plats** - comme les **plantes en pot** - sont transportées dans le monde entier. Par conséquent, on les trouve désormais partout dans le monde.

Les vers plats, comme leur nom l'indique, ressemblent à des **vers aplatis**. Ils n'ont **pas de pattes** et leur corps est enveloppé d'une couche de mucus qui leur donne un aspect **lisse et glissant**. Le mucus les empêche de se dessécher et facilite leur déplacement sur le sol. Bien qu'ils ressemblent un peu aux limaces et aux vers de terre, ils s'en distinguent par quelques caractéristiques simples. Par exemple, contrairement aux limaces, ils n'ont **pas de tentacules/antennes sur la tête** et leur corps est complètement lisse et aplati.

En outre, leur corps n'est **pas divisé en segments**, contrairement aux vers de terre et aux sangsues. Ils ont également un mode de locomotion particulier, ce qui permet de les distinguer des sangsues. La forme du corps des différentes espèces de vers plats terrestres est très variée : **certains ne mesurent que quelques millimètres de long, tandis que d'autres peuvent atteindre 50 cm**. Certains vers plats sont très minces et ont une tête en forme de marteau, tandis que d'autres sont plus épais au milieu et ont des extrémités plutôt pointues. On les trouve surtout dans des **endroits sombres, frais et humides** (tels que les bords des lacs, des rivières, des ruisseaux, des canaux et des fossés) sous des pierres, des planches, des troncs d'arbres tombés, du bois et des feuilles en décomposition, des rondins, des gravats, des buissons et des morceaux de plastique. Dans les jardins, ils se trouvent souvent sous les pots de fleurs et les morceaux de plastique, sous les planches en bois et les pierres, dans le tas de compost ou près des gamelles des animaux domestiques. ...

Certaines espèces de vers plats terrestres exotiques présentent le risque d'être **invasives**. Les vers plats terrestres sont des **prédateurs généralistes** qui mangent d'autres petits invertébrés : les **vers de terre, les escargots et les larves d'insectes...** Outre l'effet négatif direct de cette prédation sur les populations de ces animaux du sol, il existe également des effets indirects sur la qualité du sol - dans la nature mais aussi dans les champs agricoles. Les vers de terre jouent en effet un rôle très important dans le cycle des nutriments et la fertilité du sol. Une forte réduction de la biomasse des vers de terre peut donc réduire considérablement la fertilité du sol. Et bien que l'ampleur de l'impact sur l'environnement et la faune locale ne soit pas encore très bien connue, un certain nombre de vers plats mangent surtout des vers de terre.

Une fois qu'une population de vers plats terrestres est présente dans le jardin et dans ses environs, **l'éradication est très difficile, voire impossible**. Si vous voulez agir, il est important de **ne pas découper les vers plats**, car de nouveaux individus peuvent émerger de ces morceaux. Si **l'infestation est localisée à une plante en pot, il est préférable de l'immerger complètement dans l'eau pendant une période prolongée...** La **prévention pour empêcher la propagation** est l'arme la plus importante contre ce groupe de vers non indigènes : Veillez à **vérifier soigneusement** la présence de vers plats dans la **terre et le pot des nouvelles plantes, le plus souvent exotiques. Ne ramenez jamais des plantes de l'étranger en Belgique. Nettoyez soigneusement les outils et machines... Peu de prédateurs connus, même les poules n'en veulent pas !** Pour l'instant, seules trois espèces de vers plats exotiques se sont déjà avérées capables de survivre en dehors des serres en Belgique : **Caenoplana variegata, Marionfyfea adventor et Obama nungara** (à Ixelles en 2017).

Le *projet de science participative citoyenne, FlatwormWatch*, est un projet mené par le Secrétariat scientifique national des espèces exotiques envahissantes, en collaboration avec l'Institut des sciences naturelles, le Jardin botanique de Meise, l'Institut de recherche sur la nature et la forêt (INBO) et l'Université d'Hasselt.

FlatwormWatch vise à découvrir, avec l'aide des citoyens, quelles espèces de **vers plats terrestres exotiques** sont présentes en Belgique. Les vers plats non indigènes peuvent avoir un **impact négatif majeur sur les vers de terre** et autres invertébrés dans votre jardin. En tant que participant au projet, vous allez chercher activement ces vers méconnus dans différents endroits tels que votre jardin ou votre serre. Nous vous remercions d'avance de nous aider à mieux connaître ces animaux mystérieux et à protéger la faune du sol. Newsletter et formation en ligne (jeudi 6 juin 2024 18h30, via teams, pour francophones) possibles sur inscription :

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe8BAm8Tb9c5NJGUKOsckiBr5NWBtNkRRBSREy7Lyp8K-RGTQ/viewform>

Des documents informatifs sont téléchargeables sur le site [iasregulation.be](https://www.iasregulation.be)

Guide des FlatwormWatchers <https://www.iasregulation.be/fr/856/download>

Clé d'identification <https://www.iasregulation.be/fr/858/download>

Si vous observez un ver de terre plat, prenez-en une photo et **encodez vos observations** (lieu, date, comportement, description, ...) sur <https://observations.be/events/geoplanidae>

Si une observation est faite d'un **ver plat exotique présent sur la** liste des EEE (Espèces exotiques envahissantes) préoccupantes pour l'Union Européenne - actuellement, il s'agit uniquement d'*Arthurdendyus triangulatus* - une réponse rapide des autorités compétentes est obligatoire (ANB, Bruxelles Environnement ou SPW - en fonction du territoire où la notification a eu lieu). L'autorité compétente proposera alors une solution pour gérer l'espèce en tenant compte du contexte local. ... »
<https://www.iasregulation.be>

Arnaud Jacobs et Jane Reniers, Institut des sciences naturelles, secrétariat scientifique national des espèces exotiques envahissantes, rue Vautier, 29, 1000 Bruxelles +32 (0)2 627 45 32 / +32 (0)2 627 45 25
secretariat@iasregulation.be



Les lichens, amis ou ennemis ?

De nombreux jardiniers s'interrogent au sujet des lichens : pourquoi se développent-ils sur les arbres ? ou sur les pierres ? Faut-il les laisser se développer ou les éliminer : faut-il tailler les branches sur lesquelles ils se développent ? Faut-il nettoyer les pierres sur lesquelles ils poussent ? Ce sont des questions qui sont régulièrement posées.

Les lichens sont constitués de deux organismes qui vivent en symbiose étroite : un champignon et une algue (ou dans certains cas une cyanobactérie). Il en existerait 20.000 espèces dans le monde. Ils se développent surtout dans des conditions extrêmes, dans des endroits où peu d'organismes peuvent se développer et sont souvent considérés comme des pionniers. Ils peuvent se développer sur les arbres (espèces corticales), sur les rochers (espèces saxicoles) ou sur les sols (espèces terricoles).

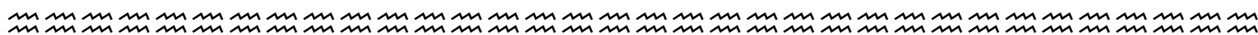
Dans nos régions, la plupart des lichens se développent sur les arbres, - on parle de lichens corticaux, - ou sur des pierres : certains sur un support plutôt acide, d'autres sur un support plutôt calcaire. Ils ne sont pas nocifs pour les arbres.

Ils sont plutôt utiles dans la mesure où ils peuvent offrir un abri à certains insectes ou servir de matériau pour la construction des nids de certains oiseaux. Ils sont des bio indicateurs et sont donc utiles à l'homme. En effet, ils sont sensibles à la pollution de l'air et la présence ou l'absence de certaines espèces peut nous donner des informations sur la qualité de l'air. Ils se développent en toute saison, en présence d'humidité et peuvent donc s'observer en toute saison.

Un recensement effectué à Bruxelles en 2011 indiquait la présence de 130 espèces. Aujourd'hui, un nouveau recensement est en cours par le biais du projet LICHENS GO auquel vous pouvez participer.

Vous souhaitez en savoir plus sur les lichens, apprendre à les connaître et les déterminer et, éventuellement, apporter votre contribution à un projet de participation citoyenne à la connaissance de l'environnement ? Alors venez nous rejoindre pour un atelier de formation, théorique et pratique, à l'observation et reconnaissance des lichens que le cercle organise le samedi 6 juillet 2024 après-midi. Les personnes **inscrites** (info@cercle-horticole-woluwe.be ou 0488/416 259) pour le **16 juin** recevront les modalités pratiques. Nombre limité à 25 participant.e.s !

Nicole Denet



Le melon : une touche parfumée dans le potager.

Le melon se cultive en serre ou en couche, tandis qu'en plein air, les résultats dépendent de la météo... C'est pourquoi les jardins protégés des vents et du nord sont mieux adaptés que ceux en plein-vent. L'avantage de produire ses propres melons est que le délai entre la récolte et la consommation est réduit. La cueillette, en outre, peut se faire à la maturité idéale, lorsque le fruit dégage un agréable parfum. Sur le marché, il existe de nombreuses variétés de melons, traditionnelles et améliorées. Les progrès constatés dans les quarante dernières années sont remarquables. Dérivées des types Cantaloup, Charentais, brodés ou des sucrons (dont le Petit-Gris de Rennes qui s'adapte bien chez nous) ou bien d'autres types aux formes, couleurs et saveurs particulières, nous devons choisir pour notre région des variétés rustiques et plutôt précoces. Les variétés modernes sont à loge centrale réduite.

Les hybrides récents présentent une certaine tolérance à l'oïdium et aux fusarioses. Nous pouvons comparer les variétés, les tester. L'avantage de l'élevage personnel des plantules est le large choix variétal. En jardinerie, nous pouvons acheter des plantes déjà élevées, avec un choix variétal un peu plus limité. Il existe également des plants greffés, mais leur intérêt est surtout important pour les professionnels ayant des difficultés à respecter une rotation suffisamment longue dans leurs serres tunnels.

En Belgique, préférons les variétés hâtives.

Le semis, de fin février à début mai

Le melon est semé de fin février à fin mars pour être planté en serre en mai. Il peut aussi être semé jusqu'à début avril pour être planté sous tunnel chenille ou sous couche début juin. Nous semons les fruits destinés à la culture en plein air en avril et jusqu'au tout début mai.

Les melons sont d'abord semés en terrine à chaud. La germination se passe au mieux à 25°C. L'opération se fait donc dans la maison ou sur tablette chauffante.

Quand les plantes ont levé et commencent à former leur première vraie feuille, nous les transplantons dans des godets de 7 ou 8 cm, de diamètre. Lorsque les racines des plantes commencent à sortir sous les godets, nous les transplanterons à nouveau dans des pots d'environ 15 cm de diamètre. L'objectif de ces opérations est de réduire la surface occupée au moment où l'élevage occupe de la place dans un endroit chaud.

Les derniers semis sont réalisés directement en godets de 7 ou 8 cm de diamètre. Les plantes seront placées directement sur le site de culture. À moins que la météo ne soit capricieuse et qu'il faille aussi transplanter provisoirement dans un pot plus grand.

La taille, une spécificité du melon

Une des particularités de la culture de melons est la taille des plantes. Chaque horticulteur a sa technique. En voici une qui convient bien pour nos jardins de Wallonie, une autre pour ceux qui disposent d'une serre et une troisième, simplifiée, pour les variétés modernes.

Rappelons tout d'abord que le melon est une cucurbitacée et qu'il développe des tiges qui s'allongent rapidement (on les appelle tiges coureuses). Après avoir germé et épanoui ses deux feuilles cotylédonaire, la tige produira, en s'allongeant, les vraies feuilles une à une.

Ce sont les fleurs mâles qui se forment en premier sur la tige. Par la taille, nous essayons de favoriser la formation un peu plus rapide des fleurs femelles. Les variétés ne réagissant pas toutes de la même

manière, leur taille peut être différente. En général, les anciennes variétés sont taillées en trois phases. Les variétés hybrides le sont en deux phases. Mais ce n'est pas une règle absolue.

La première taille est décidée lorsque le melon forme sa 4^{ème} vraie feuille.

Pour les variétés anciennes, au stade d'apparition de la 4^{ème} feuille, le melon est taillé pour ne laisser que deux feuilles. Les feuilles cotylédonaire sont enlevées. A l'aisselle de ces deux feuilles se développeront deux tiges de second ordre.

Les variétés anciennes

Pour les variétés anciennes, la taille se fait en trois moments. Lorsque la plante a 4 vraies feuilles, on l'étête en ne laissant que deux vraies feuilles. Nous profitons de cette manipulation pour enlever aussi les feuilles cotylédonaire, désormais peu utiles.

La plante ne tardera pas à développer les tiges de second ordre, au départ de bourgeons situés à la base de ses deux vraies feuilles restantes. Lorsque lesdites tiges auront produit chacune cinq vraies feuilles, nous les étêtons à leur tour pour ne laisser que trois vraies feuilles sur chacune des deux tiges.

Lors des jours suivants, la plante produira des tiges de troisième ordre. Celles-ci conviennent bien, physiologiquement parlant, pour porter des fleurs femelles en plus des fleurs mâles. Lorsque la fécondation aura eu lieu, lorsqu'un fruit sera bien présent et en début de grossissement (3 à 4 cm de diamètre), nous allons à nouveau étêter chacune des six tiges en ne laissant à chacune qu'un à deux fruits et deux feuilles au-delà du dernier fruit.

La taille se résume donc à des étêtages réalisés à trois moments du début de la croissance des plantes.

La taille pour les variétés modernes

La taille est plus facile : nous étêtons les plantes au stade quatre feuilles pour obtenir le développement de deux tiges de second ordre. Nous laissons celles-ci se développer jusqu'à la limite de la couche, de la chenille ou le sommet de la serre en cas de palissage vertical.

Les fleurs femelles apparaissent assez vite sur les tiges de second ordre. L'étage des tiges se fera en laissant deux feuilles au-delà du dernier fruit.

La taille en culture palissée, en serre

La plante sera taillée à quatre vraies feuilles pour n'en laisser que deux. Les deux tiges de second ordre qui se développeront seront guidées le long de deux bambous ou de deux fils verticaux suspendus dans la serre. Elles seront arrêtées dans leur développement lorsqu'elles atteindront le toit de la serre. On peut supprimer les fruits sur les 50 cm de la base des tiges.

Favoriser les lieux bien exposés

Nous choisirons un endroit bien exposé du jardin. Les températures de 18 à 22°C conviennent bien à la culture du melon. Par exemple près d'un mur protégeant les plants des vents du Nord. Un châssis réchauffera un peu les plantes au moins durant les premières semaines. Un abri de type chenille maraîchère convient parfaitement aussi, afin de gagner les quelques degrés que nous n'avons pas encore au début de l'année. Les melons en serre peuvent aussi être cultivés à plat ou palissés (un peu comme les tomates). Nous prévoyons une densité d'un plant qui donnera deux tiges par m².

Le sol doit être bien drainé pour éviter les pourritures de racines. Les arrosages seront réguliers, en évitant de saturer la terre, ce serait néfaste en favorisant les maladies liées au sol. Sous chenilles ou sous serre, nous arrosons deux fois par semaine, à raison d'environ une dizaine de litres par m² depuis le début de la fructification et durant le grossissement des fruits. Les arrosages seront trois fois moins importants de la plantation à la fructification (pour prévenir l'apparition de maladies du pied) et de la maturation à la récolte (les fruits seront plus savoureux).

La culture peut être menée verticalement en *serre*. Mais la culture à plat se justifie aussi, notamment en bordure, près de la bâche de couverture. Le melon peut alors suivre une production hâtive de fraises, par exemple.

On arrose au pied, en évitant absolument de mouiller le feuillage. Le paillage du sol (paille, tontes de pelouse...) permet des économies d'eau et limite le contact des tiges et des fruits avec l'humidité du sol.

Pour les cultures *en plein air*, n'hésitons pas à cultiver le melon plusieurs semaines dans de larges pots sous abris. Nous ne plantons à l'extérieur que lorsque la température nocturne dépasse les 12°C.

On garde 3 à 6 fruits par tige de second ordre, soit 6 (culture à plat). En culture palissée, nous en laissons 3 à 4 à la fois par tige. Un pied est développé sur deux tiges. Après les premières récoltes, nous pouvons laisser venir un ou deux nouveaux fruits.

Récolter à pleine maturité

Les récoltes sont possibles en août et septembre.

Chacun a une opinion sur la maturité idéale du melon en vue de sa récolte. Comme nous cueillons juste avant de le consommer, nous attendrons que le pédoncule tende à se détacher de la tige (le pédoncule est entouré d'un léger éclatement plus ou moins circulaire) et que le fruit commence à être moins ferme du côté opposé au pédoncule. Le fruit va bientôt être pleinement parfumé.

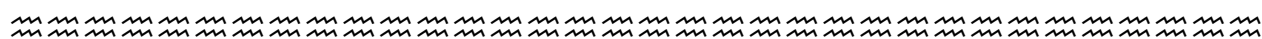
Prévenir le développement des maladies

Les maladies du melon les plus fréquentes chez nous sont celles qui s'attaquent au feuillage et aux fruits : le mildiou des cucurbitacées et l'oïdium. Pour prévenir leur développement, il faut éviter absolument de mouiller le feuillage. Nous apportons donc l'eau au pied des plantes sans mouiller le feuillage. Pour la même raison, nous aérons les abris pour éviter la condensation et la rosée sur le feuillage.

L'excès d'eau dans le sol favorise les maladies des racines et du collet (fusariose...).

Les limaces peuvent faire des ravages du stade plantules à la maturation des fruits. Les pucerons sont le plus souvent maîtrisés par les auxiliaires naturels.

F. Le Sillon Belge le 25 août 2023 -transmis par P. Wanson



Calendrier lunaire de mai à août 2024.

JOURS MAI-----

racines : **1er(le plus favorable < 12h)-2(<15h)-8(>15h)-9 (<16h)-10(>12h)-18-19(<12h)-20-21(<19h)-27(>21h)-28-29(<21h)**
fleurs : **2(>15h)-3-4(<9h)-11(>5h)-12-13(<8h)-21(>19h)-22-23(<6h)-29(>21h)-30(<12h)-31(<16h)**
feuilles : **4(>9h)-5(<12h)-6(de 12 à 23h)-13(>8h)-14-15(<2h)-23(>6h)-24(<18h)-25(<16h)-31(>16h)**
fruits : **6(>23h)-7-8(<15h)-15(>2h)-16-17-25(>16h)-26-27(+ favorable de 12à 21h)**

JOURS JUIN-----

racines : **5-6(>20h)-7(<14h)-14(>8h)-15(<20h)-16 (>2h)-17-18(<3h)-24(>3h)-25-26(<3h)**
fleurs : **7(>14h)-8(<20h)-9(de10 à17h)-18(>3h)-19(<14h)-26(>3h)**
feuilles : **1^{er}-3(<7h)-9(>17h)-10-11(<10h)-19(>14h)-20-21(de 12 à 23h)-27(>21h)-28-29(>12h)-30(<14h)**
fruits : **3(>7h)-4-11(>10h)-12-13-14(<8h)-21(>23h)-22-23-24(<3h)-30(>14h)**

JOURS JUILLET-----

racines : **2(>7h)-3-4(<22h)-11(>16h)-12(jusqu'à 10h, le plus favorable <10h)-13(>10h)-14- 15(<12h)-21(>12h)-22-23(<10h)-29(>13h)-30-31(>12h)**
fleurs : 4(>22h)-5-6-7(<2h)-**15(>12h)-16(<23h)**-23(>10h)-24(>8h)-25(<4h)
feuilles : 7(>2h)-8(<18h)-17(>12h)-18(<12h)-**25(>4h)-26(>12h)-27(19h)**
fruits : **1^{er}-2(<7h)-8(>18h)-9-10-11(<16h)-19(>8h)-20-21(<12h)-27(>19h)-28-29(<13h)**

JOURS AOUT-----

racines : **7(>23h)-8-9(>10h)-10-11(<20h)-17(>22h)-18-19(<20h)-25(>19h)-26-27(>12h)-28(<10h)**
fleurs : **1^{er} (>5h)-2-3(<9h)-11(>20h)-12(le plus favorable <12h)-13(<7h)-19(>20h)-20-28(>10h)-29-30(<15h)**
feuilles : 3(>9h)-4-5(<2h)-13(>7h)-14-**15(<18h)-21(>14h)-22(>12h)-23-24(<2h)-30(>15h)-31**
fruits : **5(>2h)-6-7 (le + favorable 20h à 23h)-15(>18h)-16-17(<22h)-24 (>2h)-25(<19h)**

En gras les dates plus particulièrement favorables

Périodes de plantation : (lune descendante)

du 11 mai (9h42) au 25mai (21h51)

du 7 juin(18h36) au 22 juin (4h39)

du 5 juillet(2h04) au 19 juillet (12h59)

du 1^{er} août (7h53) au 15 août (22h07)

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 pour les tailles.

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

IMPORTANT : ne pas travailler la terre ni les plantes (P-PL)

les 6(P) et 23 (PL) mai

les 2(P) et 22(PL) juin

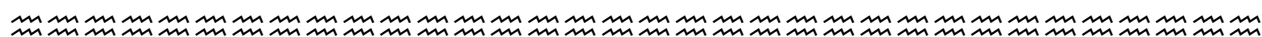
les 21 (PL) et 24 (P) juillet

les 19(PL) et 21(P) août

P=périgée ; PL = pleine lune

Apogée les 17 mai, 14 juin, 12 juillet et 9 août (*ces dates sont données à titre informatif, l'apogée ne paraissant pas avoir d'influence particulière*).

Patrick Hetsch



98ème CYCLE DE CONFÉRENCES – premier semestre 2024

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 2024 est fixée à 20 € ou 8€ par conférence, en présentiel ou à distance.

Samedi 18 mai 2024 : de 13 à 17h : atelier repotage plantes intérieur. Mme Denet et MM. Parissis et Wanson ; **sur inscription.**

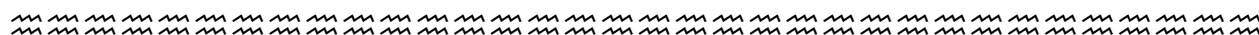
26 mai 2024 : Les plantes aromatiques. M. Veys, jardin de Pomone

- 16 juin 2024 :** Les bienfaits des mycorhizes et comment les cultiver soi-même. M. Vanbelle
- Samedi 6 juillet 2024, de 14h30 à 17h30 :** Les lichens, amis ou ennemis ? Les reconnaître pour découvrir leur utilité. Mmes Boueiz et Denet. Théorie et pratique. **Sur inscription**
- Juillet-août 2024 :** Découverte jardins : lieu et modalités à déterminer ; **sur inscription après newsletter**
- 25 août 2024 :** **14 et 16h :** Potirons et courgettes au potager : une profusion de tailles, de formes, de couleurs et de saveurs. P. Wanson, museumtuin de Gaasbeek, **sur inscription** au secrétariat

98ème CYCLE DE CONFÉRENCES – deuxième semestre 2024

Sous réserve de modifications !!!

- 08 septembre 2024 :** Fouines, belettes, ... : auxiliaires ou nuisibles ? M. Paquet
+ abonnements revues horticoles
- Jeudi 26 septembre 2024, 19h :** Hivernage des chrysanthèmes et autres vivaces frileuses. Mme Hendrickx.
Maison communale 1200 Bxl, salle des conférences, 2, avenue Hymans, métro Tomberg. Participation au cycle 2024 des « rendez-vous durables, La Terre notre jardin »
- 06 octobre 2024 : 10 à 13h :** Questions-réponses horticoles et bilan frelons asiatiques
M. Letor et M.Veys, Jardins de Pomone ; Vespa Hunter 1150
+ distribution commandes groupées
+ Commandes groupées racines de chicon, ballots paille, ballots chanvre -revues
- 20 octobre 2024 :** conférencier à confirmer
- 24 novembre 2024 :** Un jardin parfumé. Mme Denet
+ distribution bordereaux commandes groupées
- Samedi 30 novembre 2024, 14 h à 17h :** Atelier modalités à définir. Sur inscription.
- 15 décembre 2024 :** Plantes fleuries en hiver à l'intérieur. M. Wasterlain
+ reprise bordereaux complétés commandes groupées



Rappel : cotisation 2024 : minimum 20 € /personne*

à régler par virement bancaire à notre compte **

BE73 7310 1037 7860 – KREDBEBB

du Cercle royal horticole et avicole de Woluwe-Stockel

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



* Il est bien entendu que nous acceptons avec grand plaisir toute libéralité qu'il vous plaira de verser.

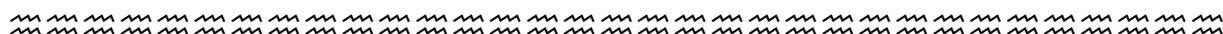
** Afin de vous éviter de longues files d'attente à l'entrée des conférences et de faciliter le travail de notre trésorière, **veuillez donner la préférence à un paiement par virement bancaire**. Il reste toutefois la possibilité éventuellement de payer directement au secrétariat ou en début de conférence. 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 au moment du paiement, sera agrafée dans votre bulletin ou remise à la rencontre suivante.

Cette cotisation annuelle, valable du **1^{er} janvier au 31 décembre 2024**, 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.



Lectures proposées

-Guide des plantes mellifères...pour favoriser les insectes pollinisateurs. Jacques PIQUEE, éd CLERC, 2012

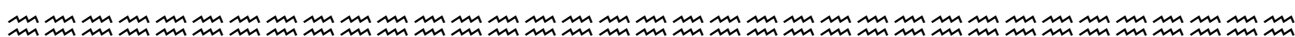
-Les plantes mellifères mois par mois. Jacques PIQUEE, éd ULMER, 2014

-Cultiver des plantes mellifères en ville. Jacques PIQUEE, éd ULMER, 2016

3 livres très intéressants,

-Via Séverine d'Ans, lors d'un séminaire Jardin Ressources/Intradel :

****Purin d'ortie & compagnie,*** par B. Bertrand, JP. Collaert et E. Petiot, éd de Terran



A propos des haricots

Haricots ... verts, grains nains, grains à rames ...

Au semis, le sol devrait être au moins à 15°C et idéalement à 18°C pour que la levée soit rapide et homogène. "*Haricots semés à la Saint-Didier – le 23 mai –, des haricots pleins le panier*", dit le dicton français. "*Sème tes haricots à la Sainte-Pétronille – le 31 mai*", entend-on de la bouche des jardiniers chevronnés en Belgique.

Une rotation longue

Le respect d'une rotation d'au moins 6 années est important dans le cas du haricot. Une rotation d'au moins 4 années est requise avec d'autres cultures de légumineuses (fève, pois...). La raison est de nature sanitaire : ce délai permet de limiter les risques de transmission de maladies.

Un sol bien décompacté

Le sol doit être décompacté pour permettre une évacuation rapide de l'eau en cas de période pluvieuse importante peu après le semis. La période entre le semis et la levée est en effet délicate et si le sol est gorgé d'eau, les graines risquent fort de pourrir.

La fumure... à titre exceptionnel

En général, nous n'apportons pas de fumure avant une culture de haricots. Nous nous contentons des arrière-fumures des cultures antérieures. Exceptionnellement en situation de sols pauvres, un apport de potassium et de magnésium peut se justifier à raison de 30 g par m² de patenkali ou d'un engrais équivalent ou d'un apport de 500 g de compost mixte de jardin par m².

Au semis, adapter le peuplement selon la variété

Certaines variétés de haricots peuvent montrer un développement important. Les variétés à gros grains se développent largement et celles à petits grains ont un développement plus modeste.

L'objectif est d'assurer la bonne aération des plantes jusqu'aux moments du grossissement des gousses et de la récolte. Nous pouvons nous y prendre en respectant un écart entre les lignes de 40 ou de 50 cm et en semant les graines dans la ligne pour atteindre une densité de 25 à 30 graines par m² pour les variétés naines et 13 à 15 graines par m² pour les variétés à rames.

Semer en poquets ?

Une technique ancienne consistant à semer en poquet permet d'obtenir une bonne aération des plantes également. Un poquet est un petit groupe de 3 à 5 graines placées à une distance de 40 à 50 cm du poquet suivant dans la ligne. La densité globale en nombre de graines par m² reste semblable, seule la disposition des graines est modifiée. Notons que ce semis en poquet peut aussi être réalisé dans des godets, sous serre ou sous couche ; le contenu du pot sera placé en pleine terre dès que les racines apparaissent sous le pot.

Prenons un exemple : "Je souhaite semer une variété de haricots à la densité de 30 graines par m². Je peux écarter les lignes de 0,5 m et semer une graine tous les 6 à 7 cm. Je sèmerai 15 graines par mètre courant de ligne et aurai 2 lignes par largeur de 1 m, soit 30 graines par m². Je peux aussi semer dans chacune de mes lignes 5 poquets de 3 graines écartés l'un de l'autre de 0,2 m."

Les rames

Les variétés "à rames" seront semées au pied de rames ou perches sur lesquelles les longues tiges s'enrouleront. Ces rames sont reliées entre elles pour constituer une armature résistante au vent. Ces supports mesureront au moins deux mètres. De fines tiges de bambous conviennent.

Adventices et forte pluie : on bine ... et on butte

La levée devrait être rapide, si la température du sol est suffisante et que l'humidité du sol permette la germination. C'est généralement le cas, mais en année sèche, un arrosage dans la ligne est parfois nécessaire, juste avant de recouvrir les graines de terre.

Comme les espaces entre les lignes sont importants, il sera nécessaire de biner une ou deux fois avant que les haricots n'aient une hauteur d'une douzaine de cm. Il sera alors souhaitable de **butter** les haricots. Par cette opération, nous poursuivons deux objectifs :

- le buttage permet de former un creux dans les interlignes, qui favorisera un certain drainage local en situation de fortes précipitations. Le haricot est très sensible à la pourriture de la graine et du pied en cas d'engorgement du sol en eau ;
- il assure aussi une meilleure tenue des tiges des plantes en cas de vent. En évitant que celles-ci ne se couchent au sol, nous limitons les risques de pourritures des gousses.

La récolte des gousses tendres...

Nous pouvons espérer une récolte de gousses tendres d'une douzaine de kg pour 10 m² avec une variété naine et une vingtaine de kg pour les variétés à rames. Les gousses seront récoltées au fur et à mesure de leur grossissement, en deux ou trois passages.

Les semis étalés de mai sous abris et ensuite de fin-mai à début juillet en plein air permettront d'étaler la récolte de juillet jusqu'à début octobre.

... ou des grains secs

Les semis de début à mi-juin conviennent bien pour la production de grains secs. Nous laissons les plantes en place jusqu'au dessèchement complet du feuillage. Nous arrachons les plantes et les suspendons dans un endroit bien aéré pour parfaire le séchage. Cet endroit peut subir le gel hivernal.

Les haricots verts ou beurre nains

Ils sont cultivés pour la production des gousses cueillies jeunes. Les anciens types filets nains sont intéressants pour une récolte étalée en passant une ou deux fois par semaine pour cueillir les gousses déjà développées mais encore fines. Si les gousses dépassent le calibre extra fin, elles produisent un fil qu'il faudra enlever à la préparation pour la cuisine. Les gousses tendent à produire un parchemin en vieillissant. "Roi des Belges" est une des variétés traditionnelles de grande qualité de ce groupe. Les variétés anciennes devaient être cuites avec une grande attention pour attendrir suffisamment l'épiderme sans ramollir la chair. Les catalogues proposent des améliorations. Les haricots mangetout ne produisent pas de fil ni de parchemin. Nous pouvons cueillir les gousses jeunes ou au début du développement des grains. Les variétés actuelles sont très différentes avec un large choix de longueur et de finesse de gousses. La récolte est plutôt groupée et peut même se faire à une date unique. La tenue à la cuisson et la congélation s'est bien améliorée.

Les haricots grains nains

Les types **Coco** peuvent être récoltés avant maturité, pour être consommés en grains tendres ou à maturité en grains secs. Nous trouvons des variétés de différentes couleurs.

Les types **flageolet** proposent de nombreuses variétés, aux grains fins et en forme de reins récoltés en demi-sec pour être consommés frais ou après congélation. Des variétés nouvelles sont proposées en graineteries, issues des améliorations des flageolets pour la conserverie.

Les haricots grains à rames

La plupart des variétés naines ont leurs correspondantes pour la culture sur rames ou perches. Certaines variétés produisent de très gros grains (Orteils de Prêcheurs, Soissons).

En bref

- **Période de semis** : dernière semaine de mai – mi-juillet ;
- **Période de récolte** : août – septembre ;
- **Exigences quant à la température** : minimum 15°C dans le sol lors du semis ;
- **Exigence pour l'arrosage** : arroser entre les lignes dès la floraison ;
- **Point crucial de l'itinéraire technique** : rotation d'au moins 6 ans ;
- **Insecte ou maladie à surveiller** : semer clair pour avoir des plantes bien aérées, environ 25 à 35 plantes par m², cette méthode retarde l'arrivée des maladies.

F. Le Sillon Belge le 18 juillet 2022. Article transmis par P. Wanson

