

P002869

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

Éditeur Responsable : Douceline Kesteloot

Rue P.E. Lessire, 4 1160 Auderghem

 $\hbox{-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0}$

Bulletin bimestriel

ne paraissant pas en juillet ni août

N° 329 Mai/Août 2025

Bonjour!

Après un hiver très doux et pluvieux, le début de ce printemps se révèle particulièrement chaud et sec, avec du vent asséchant les sols également...le moment sans doute de refaire les stocks de paille de chanvre à des offres très avantageuses via l'achat groupé du cercle!

La lutte contre les limaces s'avère cependant particulièrement nécessaire, car l'hiver doux et humide n'a pas permis de détruire les œufs...lutte manuelle ou avec granulés de ferriphosphate!

La lutte contre le frelon asiatique, espèce exotique envahissante, menaçant notre biodiversité (11à 20 kg insectes dévorés par nid par an !) comprend différentes étapes : jusque fin mai, piégeage sélectif sans noyade des reines fécondées et recherche des nids primaires ; jusque fin août, recherche et neutralisation des nids primaires par appât et triangulation et/ou puce électronique ; jusque mi-décembre, recherche et neutralisation des nids secondaires. Afin d'être le plus efficace possible, il est impératif de transmettre photos, dates et lieux (adresse, plante hôte ou local) sur le site observations be ou au secrétariat qui se chargera des encodages!

Le printemps sans pesticides continue à vous offrir en communauté française, 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, ... Merci de vous y inscrire préalablement, pour une meilleure organisation! Vous serez avertis dès que possible de l'excursion organisée à Ecaussines et Mariemont fin juillet/début août...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 2025.

Il est urgent de vous inscrire pour compléter l'achat groupé de ballots de paille de chanvre de 200 litres pour le prix très concurrentiel de 20€ !

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.

Sorbet au cassis

Préparer un sirop de sucre en cuisant jusqu'au perlé. Infusion de 12 feuilles de cassis pour 1 litre d'eau ; mélanger sirop et infusion après refroidissement. Y ajouter un blanc d'œuf battu en neige et mettre au congélateur.

Belle surprise de saveur et couleur!

Recette transmise par madame Mathys lors d'une conférence, avril 2025

Nicecream aux fruits rouges

Mixer 50 g de banane pas trop mûre coupée en rondelle congelée avec 75 g de fruits rouges congelés, 1 à 2 cuil. à café de sirop d'agave et 1 à 2 cuil. à café de lait végétal. Dégustez aussitôt! https://www.passionnutrition.com/ig-bas-cest-quoi/menus-ete-ig-bas/

Wok de poulet aux haricots verts

Ingrédients: 4 Pers. :300 g Blanc(s) de poulet, 250 g haricots verts, 200 g champignon(s) de Paris(facultatif ou tout autre légume), 2 c. à café pâte de curry vert, 1 citron jaune, 1 c. à café citronnelle, 1 c. à café gingembre en poudre, 1 c. à café ail en poudre, 1 c. à soupe sauce soja, 2 c. à soupe huile de sésame, poivre

A la saveur thaïe si parfumée et gourmande, ce plat réalisé au wok, à base de poulet et de haricots verts, va être adoré de tous, même ceux qui sont les plus réticents au légume vert...

Préparation: Préparation15 min. Cuisson20 min

Mélanger le jus de citron fraîchement pressé avec la pâte de curry vert dans un récipient. Ajouter la sauce soja, la citronnelle en poudre, le gingembre en poudre ainsi que l'ail semoule et 1 c. à soupe d'huile de sésame, puis remuer. Ajouter au mélange les blancs de poulet coupés en morceaux. Bien les remuer afin qu'ils soient bien enrobés de sauce, puis couvrir le récipient avec du film alimentaire et laisser mariner les morceaux de poulet pendant 1 heure minimum au frais.

Nettoyer et trancher les champignons de Paris en lamelles (ou couper en morceaux autre légume choisi). Nettoyer et équeuter les haricots verts.

Faire chauffer l'huile de sésame restante dans un wok placé sur feu vif. Verser les morceaux de poulet dans le wok (conserver la marinade). Les faire revenir pendant 5 min, en les remuant bien, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter les haricots verts équeutés et les lamelles de champignons de Paris. Poursuivre la cuisson pendant 5 à 10 min supplémentaires en remuant régulièrement. Verser alors par-dessus la marinade réservée, puis poivrer selon goût. Remuer délicatement et laisser cuire encore quelques minutes. Quand le wok de poulet aux haricots verts est prêt, le servir directement dans les assiettes, accompagné de riz basmati ou de nouilles.

https://www.cuisineaz.com/recettes/wok-de-poulet-aux-haricots-verts-97023.aspx https://www.cuisineaz.com/diaporamas/15-recettes-a-ig-bas-a-deguster-toute-l-annee-3913/interne/1.aspx

Salade figues & crème de fêta IG bas

Ingrédients : Pour 2 personnes : salade (roquette, ...), 2 tomates, 1 avocat, 4 à 6 figues, 4 cs d'amandes effilées, huile d'olive. Crème de fêta : 90g de fromage blanc de brebis, 60g de fêta, 2 cs d'huile d'olive, 1 cs de jus de citron, 1/2 gousse d'ail, 20g d'eau, 50g d'aubergine cuite sans la peau OU d'avocat OU de poivrons cuits (au choix).

Préparation : Mixez tous les ingrédients de la crème de fêta ensemble. Salez et poivrez. Réservez. Faites dorer les amandes effilées à la poêle sans matière grasse en mélangeant de temps en temps. Cela va assez vite. Dans les assiettes, disposez salade, tomates en rondelles, lamelles d'avocat, salez et poivrez. Ajoutez les figues cuites avant 30 secondes au micro-ondes (ou au four quelques minutes). Ajoutez la crème de fêta, parsemez d'amandes et versez un filet d'huile d'olive.

https://zerosucreetigbas.fr/category/recettes-salees/, written by Berengère on 30 août 2022 in Salades

Pesto de fanes de radis

Ingrédients: 2 grosses poignées de fanes de radis fraîches, 30 g de pignons de pin(ou d'autres oléagineux, entiers, en poudre ou en purée, crus ou torréfiés. : amandes, noix de cajou, pistaches, poudre ou purée d'amandes...), 1 gousse d'ail, 1/2 citron bio, 5 c. à soupe d'huile d'olive, 1 c. à soupe de parmesan râpé (ou levure maltée pour végétaliens, ou grana padano,...), 2 g de sel fin

Préparation:

-Lavez les fanes de radis à l'eau, égouttez-les et éliminez les queues. Hachez grossièrement les feuilles. - Zestez le citron. Placez les zestes et tous les autres ingrédients dans le bol d'un mixeur, d'un robot de cuisine ou d'un blender.

Mixez jusqu'à obtenir la consistance voulue, plus ou moins homogène selon vos goûts.

- -Servez ou conservez au frigo, sous un filet d'huile d'olive pour éviter l'oxydation.
- -Utilisez en recettes froides que chaudes : Sur des toasts, tartines ou bruschettas ; en dip, dans des coupelles avec des bâtonnets de crudités ou des gressins ; en garniture de wrap, de feuilleté, de sandwich, de pizza, de viande roulée..., en sauce dans des pâtes, sur des œufs, du poisson ou de la viande ; dans un risotto ou un minestrone en fin de cuisson, à la place du beurre ou de la crème.

https://www.cuisineaz.com/articles/recette-anti-gaspi-voici-comment-realiser-un-pesto-de-fanes-de-radis-14689.aspx transmis par Martine et Bruno

Manifestations horticoles de mai à août 2025.

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

Mai

Du 20 mars au 20 juin, Le printemps au naturel

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

Informations: https://printempsaunaturel.be/

1er mai : Festival du muguet aux Jardins de Vertumne

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

De 9 à 18h. **Entrée gratuite.** Vente du traditionnel brin de muguet 'local' et de muguet blanc ou rose en pot. 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

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

Jardin Botanique de Liège Rue Fusch, 3, 4000 Liège

De 10 à 18h. 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: liegeaujardin@gmail.com, 0496/714 498

2 au 4 mai : Fête des plantes et du jardin de l'Abbaye d'Aywiers

Rue de l'Abbaye,14, 1380 Lasne

Thème de cette édition : l'eau dans tous ses états. Gérer sa pénurie ou ses débordements.

De 10 à 18h : entrée 12€ en prévente via https://www.billetweb.fr/fete-des-plantes-et-du-jardin-mai-2025.

14€ à la caisse. Infos : infos@aywiers.be

Le 3 mai Foire aux Fleurs de Thuin 22ème édition

Avenue de Ragnies, 6530 Thuin

L'événement est organisé chaque année au pied des jardins suspendus, le long de l'avenue de Ragnies.

Entrée gratuite de 8 à 18h. Infos: Foireauxfleursthuin@hotmail.com ou 0477 / 650 799

3 et 4 mai 2025 Bonsaï Festival au Jardin japonais d'Hasselt

Gouverneur Verwilghensingel, 15, 3500 Hasselt

Cet événement vous permettra d'admirer les plus belles créations de Bonsaï du Limbourg, de profiter des démonstrations gratuites et de régaler vos papilles avec de délicieuses spécialités japonaises. Entrée de 10 à 17h, 7 €, 5€ +65 ans. Infos : 011 / 23 52 00 (billetterie du jardin japonais)

https://www.fwhnet.be/japansetuin@hasselt.be

Le **4 mai, foire de jardin de Marke** : 13ème édition

Parc du château de Blommeghem, Van Belleghemdreef, 6, 8510 Marke (Courtrai)
Chaque année, cet événement rassemble, dans un cadre enchanteur, 60 à 70 exposants du monde du jardin. Entrée gratuite, de 9h30 à 17h30. Infos 0473 / 820 201 ou dirktytgat@skynet.be

Le 4 mai, fête de l'avenue de Tervuren

Rendez-vous de 11h à 19h au cœur du « Village du Développement Durable » pour y découvrir associations locales, initiatives citoyennes, outils et acteurs locaux, ...

Du 9 au 11 mai : Journées des plantes de Beervelde sur le thème «Roses are red ».

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

« Le Paradis Vert » évoque un mode de vie durable et respectueux de l'environnement. Entrée 14€ un jour, de 10 à 18h. en ligne uniquement sur https://shop.parkvanbeervelde.be/fr .

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

Le 11 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 Séniors).

Infos: www.lafeuillerie.be/rhododendrons-azalees ou 069455171ou 0499416765

Les 17 mai à Gembloux, Marché aux plantes

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

De 10 à 17h. Entrée gratuite. Infos: 081 62 52 30 et www.cthgx.be

17 et 18 mai Zemst in Bloei (Foire de jardin) - 1ère édition

Château de Relegem, Hoogstraat, 230, 1980 Zemst

Dans les vastes jardins et l'atmosphère sereine du domaine, les amateurs de jardin découvriront une gamme de plantes, graines, bulbes à fleurs, outils de jardin, meubles de jardin, cuisines extérieures et d'articles de jardin. Entrée de 9h30 à 17h30 : 12 €, 9 € en prévente sur https://kasteelvanrelegem.be/tickets-zemst-in-bloei/

Infos: info@kasteelvanrelegem.be

Les 17 et 18 mai, salon du bonsaï, 8°édition

parc du château d'Enghien, Av. Elisabeth, 7850 Enghien

De 10 à 18h. Démonstrations, marché professionnel et artisans. Infos: tourisme.enghien@skynet.be// 02 397 10 20

Les 17 et 18 mai, compost en fête ou compost days

2 journées de sensibilisation et visites aux différentes méthodes de compostage à Bruxelles. Thème de cette année: les nombreux bienfaits du compostage pour vos jardins et vos fleurs!

Infos: https://environnement.brussels/compostdays

Le 18 mai, marché fleuri et artisanal, Tubize

plateau de la gare et grand place, 1480 Tubize

De 8 à 13h, avec le cercle royal horticole deTubize et la commune.

24 et 25 mai Jardins de Printemps du château de Jehay : 13ème 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...Francis Peeters, de l'émission des Jardins et Loisirs de la RTBF, sera présent durant tout le week-end. Entrée de 10 à 18h : 6 € ; Réservation en ligne possible. Infos 04 / 279 44 08 et info@chateaujehay.be

Le 29 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 de 8 à 17h : 2€ (1,50 pour les membres d'une association horticole). Infos : info@ccb.be et 0499 436 221

Du 29 mai au 1er juin : 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 30 mai au 1°juin : Festival des plantes au château de Hex

Château de Hex, Hekslaan, 57, 3870 Heers

Thème de cette édition : « Guardians of climate ».

De 10 à 18h. Entée 12€ en ligne jusqu'au 20 mai, https://www.hex.be/fr/tickets-garden-outdoor-festival-2025/, 14€ à l'entrée (12 € pour les membres des associations de jardin).

Info: www.hex.be; 012 74 73 41.

Juin

Du 20 mars au 20 juin, Le printemps au naturel

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

Infos: https://printempsaunaturel.be/

Les 7 et 8 juin, Rendez-vous au jardin (anciennement : Week-end des parcs et jardins de Wallonie)

De nombreux parcs et jardins privés ouvrent leurs portes au public, dans le cadre de la journée européenne, avec un nouveau nom "Rendez-vous au jardin", pour découvrir le patrimoine vert. **Infos**:jardins.tourismewallonie@gmail.com; 0486/57 85 97 ; gratuit.

https://week-end.parcs-et-jardins-de-wallonie.be/; https://visitwallonia.be/fr-be/content/balades-dans-les-parcs-et-jardins-de-wallonie-rendez-vous-au-jardin

Le 8 juin : Chiny au jardin (14ème édition)

Centre du village 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

10 et 15 juin, la botanique des rues, conférence/visite guidée par asbl CEBE

place du Sacré-Coeur, devant église Saint Lambert, 1200 Bxl

De 10 à 13h, max 3 km. Gratuit mais inscription obligatoire à d.durable@woluwe.1200.be. Cycle 'Rendezvous durables-La Terre notre jardin'. Obsevation et identification des plantes aux pieds des arbres, trottoirs et jardinets de façade. Infos www.cebe.be

18juin, visite du rucher au bassin d'orage 1200 Bxl

croisement rue Dries et chaussée de Roodebeek, 1200 Woluwe-Saint-Lambert De 14 à 16h. Gratuit mais inscription obligatoire à d.durable@woluwe.1200.be. Cycle 'Rendez-vous durables-La Terre notre jardin'

19 juin, fresque du climat, 1200 Bxl

château Malou, salle Lesueur, allée Pierre Levie, 2, 1200 Bxl.

De 17h30 à 21h. Gratuit mais obligatoire à d.durable@woluwe.1200.be. Cycle 'Rendez-vous durables-La Terre notre jardin'. Jeu de cartes collaboratif permettant de comprendre les changements climatiques.

21 juin et 9 août Portes ouvertes aux Jardins Amoena

A cette période de l'année, une multitude de plantes inhabituelles sont au meilleur de leur forme. Prenez de quoi noter car le nombre d'espèces en fleurs dépasse de loin ce que vous pouvez imaginer. Avec plus de 2.000 espèces et cultivars de plantes, ce jardin de 40 ares constitue un véritable laboratoire 'végétal'. Entrée de 10h30 à 16h30 : 6 € (à régler sur place) et **uniquement** <u>sur demande préalable via un courriel en précisant la date. En retour, vous recevrez les coordonnées du jardin.</u> **Autre date** pour visiter les jardins Amoena **en 2025 :** le 11 octobre 2025. Site internet du jardin : https://jardinsamoena.be/

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' ; Le 'Parc de la Feuillerie' à Celles et deux autres jardins : 'Jardin du Tournay-Vous' à Orcq et 'Les Sentes de l'Hydrangée' à Flobecq ouvrent leurs portes afin de découvrir le monde magique des Hortensias (Hydrangea) en pleine floraison.

Infos: www.lafeuillerie.be

Août

Le 15 août, parade vénitienne du château de Groenenberg vers le parc de Gaasbeek et son museumtuin, 6° édition

Kasteelstraat 40, Park Van Gaasbeek, 1750 Gaasbeek

De 14h00 à 16h30 ; 02/531 01 30.

À 14 heures, les personnages se rassembleront au château de Groenenberg pour une photo de groupe. Ensuite, le défilé coloré partira du château de Groenenberg et traversera les parcs de Groenenberg et de Gaasbeek jusqu'au Jardin-Musée. Vous pourrez les admirer sur le bord de la route. De 15 h à 16 h 30, vous pourrez vous faire photographier avec ces mystérieux personnages dans le museumtuin. Munissez-vous d'un billet d'entrée pour le Jardin-Musée.

Le 17 août, culture de la tomate, du semis à la récolte, museumtuin Gaasbeek

Kasteelstraat 40, Park Van Gaasbeek, 1750 Gaasbeek

A 14 et 16h, durée 2h, Fr ou NL. Entrée bâtiment accueil : 7€, 6€ plus 65ans, gratuit : moins de 18 ans, museum pass, présentation carte européenne invalidité et accompagnants. Inscription membres cercle au secrétariat, conférence P.Wanson

Septembre

6 et 7 septembre Festival de la Rose de la Ville du Roeulx

Jardins de l'Ancien Hôpital St-Jacques, Faubourg de Binche, 1, 7070 Le Roeulx 800 variétés de roses et près de 5 000 rosiers vous attendent chaque premier week-end de septembre au Roeulx dans un cadre bucolique et verdoyant. Durant le Festival de la Rose diverses activités culturelles, artistiques et éducatives seront organisées :visites guidées des jardins, vente de rosiers, ateliers d'art floral et de dessin botanique etc... Pour découvrir le programme complet, https://www.rosesleroeulx.be/ Entrée gratuite de 10 à 18h. Infos Office du Tourisme de la Ville du Roeulx : 064 / 31 06 29, roses@leroeulx.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.www.reseau-idee.be/fr/stages-pour-enfants

Rosa Hetsch et Douceline Kesteloot

A propos des tomates...compléments à l'atelier semis du 15 mars 2025

Cultivez les tomates à partir de vos propres graines

En début de saison, la plupart des jardineries vendent des plants de tomates. Ces plants – jusqu'à 50 cm – sont la plupart du temps forcés, si bien qu'une fois repiqués, ils souffrent d'un arrêt de croissance, une reprise grêle, avec pour résultat une première grappe de fleurs assez haute dans la plante. Les graines de nombreuses variétés de tomates sont proposées dans le commerce. Mais le nombre de

graines de nombreuses varietes de tomates sont proposees dans le commerce. Mais le nombre de graines dans les sachets est souvent trop important. Partager les graines avec des amis jardiniers est une option, mais on peut aussi faire autrement, **en récoltant soi-même les graines**.

Une plante de tomate cultivée à partir de votre production de graines est une bonne alternative, pas compliquée, à ces problèmes. Dès juillet/août, lorsque les tomates commencent à mûrir, laissez-en une mûrir plus complètement sur la plante. Récoltez les semences de ce fruit pour les semis de l'année prochaine.

Attention : les tomates sont autogames. Cela veut dire que le pollen d'une fleur peut féconder un ovaire de la même fleur.

Au contraire des graines de piment, potiron ou melon, qui sont directement retirées du fruit, la technique de récolte des graines de tomates demande une certaine technique. Les graines de tomates sont enrobées d'une substance gélatineuse qui les protège contre les champignons et maladies. Cet enrobage de protection a aussi une fonction antigerminative. D'où la nécessité de neutraliser cette protection.

Le retrait de la substance gélatineuse de protection est relativement simple :

- Coupez une tomate bien mûre et saine en deux de manière à voir les graines ;
- Retirez les graines avec leur enveloppe protectrice, et le moins possible de chair ;
- Rassemblez ces graines dans un pot à couvercle et remplir d'un quart avec de l'eau ; si nécessaire, remuez ou secouez un peu pour détacher les graines de la chair qui accompagne ;
- Mettez le pot dans un abri de jardin et après 3 à 5 jours, la protection des graines sera détruite par fermentation;
- Ce processus de fermentation peut développer une mauvaise odeur, d'où le conseil de ne pas laisser ce pot dans une pièce d'habitation;
- Rincez abondamment à travers un tamis fin pour séparer les graines de l'enveloppe protectrice maintenant décomposée;
- Séchez les graines à l'air libre sur du papier journal ou essuie-tout (une semaine de séchage est la plupart du temps suffisante; c'est nécessaire pour éviter le développement de champignons sur les graines entreposées).
- Une fois séchées, conservez les graines dans un sachet papier (le papier est perméable à l'air).

Ensuite, il faut attendre le début du printemps pour **semer** les graines récoltées, les repiquer et les faire pousser jusqu'à la plantation en pleine terre, en serre ou en pots.

Fin mars – début avril, semez à l'intérieur dans un terreau pour semis à une température d'environ 22 °C. Après 2 semaines, les plantules apparaissent. Ils sont repiqués lorsqu'ils atteignent environ 10 cm de haut (le repiquage se fait lorsque la 1ère vraie feuille apparait. Les vraies feuilles ressemblent déjà aux feuilles des plants de tomates).

Plantez les jeunes plants aussi profondément que possible dans un terreau de qualité. Cela permet d'obtenir des racines sur la tige, ce qui assurera plus tard de meilleures récoltes. Plantez à l'extérieur après les saints de glace.

Les tomates bénéficient de beaucoup de lumière et de chaleur (sur un balcon, en pots protégés de la pluie). Dès que la croissance démarre, la **taille** doit commencer. Cette taille consiste à éliminer les gourmands qui se développent à l'aisselle de chaque feuille. Cela permet à la plante d'orienter toute sa force vers la production de bouquets floraux.

Seules les tomates cerises, pour apéritif, très gracieuses, petites, mais particulièrement savoureuses sont autorisées à s'épanouir en même temps que les gourmands, donc sans taille.

Multiplier les tomates à partir de graines fonctionne très bien pour toutes les variétés de tomates à pollinisation libre. Les hybrides F1 se reproduisent moins bien, voire pas du tout correctement, par pollinisation libre.

Les hybrides F1 sont des croisements de 2 souches pures qui rassemblent les avantages des 2 souches. Les graines peuvent être récoltées, mais la chance est grande que les tomates qui en résulteront ne ressembleront pas à la variété F1 initiale.

Malheureusement, les variétés vendues en jardinerie sont le plus souvent des hybrides F1. Recherchez donc une variété de **tomate ancienne reproductible**, cultivez-la, puis récoltez les graines de cette variété, chaque année, grâce à votre propre production de graines.

Texte tiré de **TuinHier Magazine** - Januari-Februari 2025 - Yvo Daniels, transmis par P. Wanson

... et ...

À propos des SEMIS DE TOMATES

Petit préalable

SOLEIL, CHALEUR, EAU, ÉLÉMENTS MINÉRAUX : ce sont les besoins de base de la TOMATE. Si ces besoins sont communs avec ceux de presque tous les légumes, il faut, dans le cas de cette SOLANACÉES, tenir compte de l'origine botanique de la plante, c'est-à-dire des régions tropicales généralement en altitude, offrant un sol volcanique (laves + alluvions), et bénéficiant d'un climat constant et assez chaud.

Les innombrables variétés issues des tomates sauvages primitives dans les ANDES, et cultivées aujourd'hui une peu partout dans le monde, se sont progressivement adaptées à des sols de nature très différente : calcaire, acide, caillouteux ...). Toutefois, leur culture peut être significativement améliorée si les plants sont installés dans un substrat riche en humus, bien drainé et d'un taux d'acidité (pH) proche de 7.

Semer les TOMATES

Dans nos régions, et pour le particulier amateur, les SEMIS de tomates débutent idéalement à la **fin MARS**, en CONTENANTS et SOUS ABRI, et la levée germinative des graines requiert une température comprise entre 18° et 25°C.

Les plantules obtenues pourront ainsi se développer en conditions protégées durant **environ 6 semaines** et devenir des plants susceptibles d'être installés à l'extérieur après les « *Saints de Glace* », c'est-à-dire **vers la mi-mai**, période printanière usuellement considérée comme marquant la fin du risque de gelées nocturnes.

1. Préparer un contenant de substrat

Vous avez le choix : pots, godets, terrines, plaques mini-alvéolées, mottes, tourbe, boîtes à œufs.

Tamisez et tassez le terreau avec un objet plat (plaquette en bois de taille adaptée, pratique et facile à réaliser soit même.)

Dispersez les graines à la surface du substrat et recouvrez- les avec du terrain finement tamis (où enfoncez-le à l'aide d'une allumette à 0,5 cm maximum).

Les espacer de façon régulière, avec un minimum de 2 cm en tous sens.

La levée des tomates est facile ; il n'y pas lieu de semer dense et de gaspiller des graines qui peuvent se conserver en bonne capacité germinative pendant plusieurs années.

Préparez des étiquettes pour identifier les différentes variétés semées. Attention ! Pour le marquage, utilisez un marqueur indélébile, dont l'encre ne s'effacera pas sous l'action des UV émis par le rayonnement du soleil, sinon vous risquer la « grande pagaille » dans le suivi de vos variétés.

2. Couvrir d'un peu du mélange à semis

Etalez de façon homogène pour enterrer les graines à 0,5 cm maximum. Vous pouvez couvrir de 1 mm seulement et rajouter 1 mm de sable par-dessus. Trop enterrées, vos graines lèveraient mal ou trop peu, mais il faut toujours veiller à ce qu'elles soient couvertes.

3. Tassez avec un objet plat

Utilisez par exemple une planchette de bois, adaptée au format du contenant dans lequel vous semez. Il n'est pas utile de tasser fortement : juste assez pour la pression fasse adhérer le substrat de semis aux graines ! (Trop compressé, le substrat forme une couche dure à travers laquelle les plantules auront du mal à lever.)

4. Arroser en pluie, sans déranger les graines

Il s'agit d'une bouteille recyclée, mais un petit arrosoir muni d'une pomme est plus souvent utilisé.

Autre solution, tremper la base du pot dans une soucoupe pleine d'eau **pendant 2 à 3 heures**, le temps que le tout s'inhibe. Un petit arrosage préalable dans un coin fera appel de capillarité.

5. Garder au chaud (25°C maximum) et à la lumière

Un tapis chauffant aide grandement les graines à germer.

Arrosez avant que la terre ne sèche en surface.

Les graines de récoltes récentes germent en 5 à 7 jours environ.

Si les graines sont vieilles, elles mettront **jusqu'à 11 jours**. Passé ce délai, si rien n'a germé, vous pouvez considérer le semis comme fichu, et il faudra recommencer.

Il est encore possible de semer des tomates **jusqu'au début du mois de mai**, surtout en région à climat doux.

La FONTE DES SEMIS : l'ennemi numéro 1 qui menace vos semis

La **FONTE DE SEMIS** peut dévaster une levée en très peu de temps (C'est foudroyant ; quelques heures suffisent !)

Cette maladie est provoquée par des champignons microscopiques dont les spores, sont présentes dans le substrat. Après éclosions, ces cryptogames vont s'attaquer aux racines, aux collets et aux tiges des plantules au cours de la levée, provoquant le ramollissement des jeunes tissus végétaux, qui flétrissent rapidement et s'affaissent. Les plantules s'effondrent alors, comme s'ils « fondaient », et sont irrémédiablement perdus.

Cette « *fonte* » est due à une trop forte humidité, souvent couplée à un manque de lumière, à une chaleur excessive (plus de 28°C), ou aux deux. Aérez l'enceinte de semis dès que des gouttes de condensation se forment sur la paroi, car le risque de FONTE DES SEMIS serait alors exponentiellement accru.

Une astuce préventive efficace consiste à râper en poudre, sur une lime fine, quelques morceaux de CHARBON DE BOIS. **Deux jours après** l'apparition en surface des plantules issues de la germination, on épand cette poudre en fine couche à la surface du substrat (pas besoin de l'incorporer). Sans éliminer complètement le risque de contamination cryptogamique, le **CHARBON DE BOIS** en réduit considérablement l'apparition.

La poudre de prêle des champs, très siliceuse, a le même effet préventif que le charbon de bois.

Des erreurs à éviter absolument

- **SEMER TROP PROFOND**: si les graines sont trop recouvertes, la levée est ralentie et les risques de maladies (e.a. FONTE DES SEMIS) augmentent.
- **SEMER TROP TÔT**: les jeunes plants en développement nécessitent un minimum de chaleur, mais aussi de la lumière naturelle. Il est évidemment inutile de semer **en février** dans les régions climatiques où la mise en place en pleine terre ne peut se faire **qu'à la mi-mai**. Un semis tardif est suivi d'une bonne croissance accélérée qui permet de rattraper le temps que l'on aurait voulu gagner par semis trop précoce.
- **SEMER TROP SERRÉ**: ce serait un gaspillage de graines inutile, qui vous contraindrait à une tâche supplémentaire d'ÉCLAIRCISSAGE.
- **ARROSER TROP ABONDAMMENT**: l'excès d'eau entraîne le pourrissement des graines et favorise l'apparition des maladies cryptogamiques.
- ARROSAGE IRRÉGULIER: trop sèche, la surface du substrat, qui contient la graine plantée comme évoqué ci-avant, ne lui fournit pas assez d'eau pour lui permettre de germer. Il convient de vérifier que la surface du substrat reste humide en permanence.

Documentation transmise par J. Veys/Jardins de Pomone pour l'atelier semis_tomates du 15-03-2025

Calendrier lunaire de mai à août 2025.

JOURS MAI------

racines : **9-10-11(<17h)-18(>5h)-19-20(<9h)-**27-28(<19h)

fleurs : 1er(>9h, le plus favorable >12h)-2-3(<10h)-11(>17h)-12-13(<6h)-20(>9h)-21-22(<4h)-

28(>19h)-29-30(<19h)

feuilles: 3(>10h)-4 (le plus favorable <16h)-5(<1h)-13(>6h)-14-15(<20h, le plus favorable<18h)-

22(>15h)-23-24(<19h)-30(>19h)-31(le plus favorable >12h)

fruits : **5(>1h)-6-7(<21h)-15(>20h)-16-17-18(<5h)-**24(>19h)-25(<20h)

JOURS JUIN------

racines : **5-6-7-14(>11h)-15-16 (<14h)-**23(>12h)-24-25(<5h)

fleurs : **8-9(le plus favorable <10h)-16(>14h)-17-18(<4h)-**25(>12h)-26-27(<4h)

feuilles : 1er(<9h)-9(>12h)-10-11(le plus favorable >12h)-12(<2h)-19-20-21(<3h)-27(>4h, le plus

favorable < 12h)-28(<18h)

fruits : 1er(>9h)-2-3-4(<3h)-12 (>12h)-13-14(<11h)-21(>3h)-22(<19h)-28(>18h)-29-30

JOURS JUILLET------

racines : 1^{er}(>11h)-2-3-4(>12h)-5(<7h)-11(>17h)-12-13(<20h)-20(de 2h à 12h)-21- 22(<14h)-28(>20h)-29-30-31

21(>12h)-22-23(<10h)-29(>13h)-30-31

fleurs : **5(>7h)-6(<19h)-13(>20h)-14-15(<6h**)-23-24(<14h)

feuilles : **6(>19h)-7-8-9(<9h)-15(>16h)-16-17-18(<10h)-**24(>14h)-25-26(<3h)

fruits : 10(le plus favorable <12h)-11(<17h)-18(>10h)-19-20(<2h)-26(>3h)-27-28(de 15 à 20h)

JOURS AOUT------

racines : 1^{er}(<15h)-8(>1h)-9-10(<3h)-16(>8h)-17-18(<21h)-25(>4h)-26-27-28(<23h)

fleurs : 1^{er}(>15h)-**2-3(<3h)-9(>3h)-10 (>3h)-11(<12h)-**18(>21h)-19-**20(<21h)-**28(>23h)-29(<12h)-**30(<11h)**

feuilles: 3(>3h)-4-5(<12h)-11(>23h)-12-13-14(<12h)-20(>21h)-21-22(<11h)-30(>15h)-30(>11h)-31

fruits: 6-7-8(<1h)-15(>8h)-16(<8h)-22(>11h)-23)-24(<12h)

En gras les dates plus particulièrement favorables

Périodes de plantation : (lune descendante)

Du 1^{er} (8h25) au 15mai (20h31)

du 28 mai(18h05) au 12 juin (1h44))

du 25 juin (3h33) au 9 juillet(7h56),

du 22 juillet (11h34) au 5 août (15h32)

du 18 août (17h49) au 1er septembre (23h57)

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 12 (PL) et 26(P) mai les 11(PL) et 23(P) juin

les 10 (PL) et 20 (P) juillet

les 9(PL) et 14(P) août

P=périgée ; PL = pleine lune

Apogée les 11 mai, 7 juin, 5 juillet, 1° et 29 août (ces dates sont données à titre informatif, l'apogée ne paraissant pas avoir d'influence particulière).

Patrick Hetsch

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 2025...

A vos plumes donc! Douceline.

Lectures proposées

- Les 400 plantes que vous ne verrez pas dans le jardin de votre voisin, Aurélien DAVROUX, éd.
 Ulmer, 2025
- Les plantes biofaitrices, Christophe JARRY, éd. Eyrolles, 2025
- Mon potager en pente, Aymeric LAZARIN, éd. Terre Vivante, 2025

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

Purin d'ortie & compagnie, par B. Bertrand, JP. Collaert et E. Petiot, éd de Terran, 2012

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



98ème CYCLE DE CONFÉRENCES – mai à décembre 2025

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 2025 est fixée à 20 € ou 8€ par conférence, en présentiel ou à distance.

11 mai 2025, de 10 à 13h : atelier Repiquage de semis. Théorie, pièges à éviter et pratique. Mme Denet et MM.

Parissis, Veys et Wanson. Sur inscription. Salle PAX, entrée à côté de l'église.

25 mai 2025 : Les plantes qui teintent. Mme Mathys

08 juin 2025: Le patrimoine horticole fruitier de Bruxelles. M. Matei

15 juin 2025 : Culture des bettes et épinards. M. Wasterlain

Samedi 21 juin 2025, de 14 à 17h: Les plantes qui donnent de la couleur : atelier pratique.

Mme Mathys. Sur inscription

? juillet 2025, 10 à 17h : Découverte jardins à Ecaussines et Mariemont : date à

déterminer ; sur inscription

17 août 2025, 14 et 16h: Culture de la tomate. M. Wanson. Gaasbeek sur inscription

07 septembre 2025 : Les corvidés. M. Paquet

+abonnements revues/agendas horticoles

Jeudi 25 septembre 2025, 19h: Le cacao, boisson des dieux. Mme Mathys. Maison

communale 1200 Bxl, salle conférences, 2, avenue Hymans, métro Tomberg. Participation au cycle 2025 des « rendez-vous durables, La

Terre notre jardin ».

12 octobre 2025 : 10 à 13h : Questions-réponses horticoles et bilan frelons asiatiques

MM. Letor et Veys, Jardins de Pomone ; Vespa Hunter 1150 +Commandes groupées racines de chicon, ballots paille, ballots

chanvre -revues; salle PAX(?)

19 octobre 2025 Les jardinières de printemps. Mme Denet ; salle PAX (?)

Samedi 22 novembre 2025, de 14 à 17h : Préparation des jardinières pour le printemps.

Mme Denet, MM. Parissis et Wanson. Sur inscription; salle PAX(?)

30 novembre 2025 : Les haies nourricières. M. Veys

14 décembre 2025 : A déterminer

Suite à la présence des virus saisonniers et des variants de la pandémie COVID-19, il est demandé de respecter les gestes barrières : désinfection des mains, port du masque si nécessaire, distance physique de 1m50, aération du local... Il vous est par ailleurs demandé de vous inscrire auprès du secrétariat et d'y laisser vos noms, téléphone, gsm, adresse et courriel, pour pouvoir vous prévenir en cas de changement de programme.

Merci pour votre compréhension et votre collaboration!