



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° 334 Mai / Août 2026

Bonjour !

Après un début de printemps relativement sec et chaud, la pluie est venue raviver la nature en éveil !

Le piégeage printanier des reines de frelons asiatiques va s'arrêter, laissant place à la recherche intensive des nids primaires (pots à mèche, triangulation méthode de Jersey, balises...) et secondaires ainsi qu'à leur neutralisation par des personnes compétentes et habilitées à le faire, afin d'éviter les accidents... Ouvrez donc les yeux : chaque nid consomme en moyenne par saison plus de 11kg d'insectes pollinisateurs (dont 30% d'abeilles mellifères, 30% d'abeilles sauvages et 40% divers insectes pollinisateurs) !

Déclaration à Bruxelles sur <https://tybou.eu/wordpress/fa/capturefa/> ainsi que sur

<https://observations.be/go/vespa-velutina-nigrithorax/>

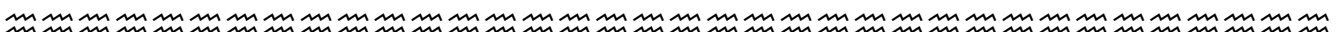
Le jardinier-amateur prend peu de jours de congés, devant surveiller ses plantations, arroser, pailler, tuteurer et récolter au fur et à mesure les productions arrivant à maturité.

Le printemps au naturel, 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 !

Deux excursions, en car, avec visites guidées/conférences, sont organisées en juin et juillet, vous offrant ainsi l'occasion de découvrir d'autres paysages, de manière très conviviale ! Départ et arrivée du car au parking du Brico de Kraainem et au métro Kraainem

Belles promenades printanières et estivales !

Votre comité.



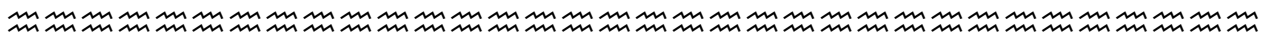
Semaine de la biodiversité

Du 16 au 24 mai 2026, partez à la découverte de la nature près de chez vous ! La Semaine de la Biodiversité vous invite à observer, comprendre et protéger le vivant. Seul, en famille ou entre amis, contribuez à cartographier la biodiversité belge tout en profitant de moments uniques en pleine nature.

Chaque année, la Semaine de la Biodiversité vous plonge au cœur du vivant, avec des activités proposées par les partenaires du LIFE Belgium for Biodiversity, dont Natagora.

Au programme : rencontres avec des volontaires en réserves naturelles, bioblitzs en zones Natura 2000, événements participatifs... Lors de ces activités, vous êtes invité-e à observer la nature et à encoder directement vos découvertes sur observations.be grâce à l'application Obsidentify.

Contribuez à cartographier la biodiversité à nos côtés afin de mieux comprendre et protéger la nature !
<https://www.natagora.be/la-semaine-de-la-biodiversite>



Recettes de saison partagées.

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.

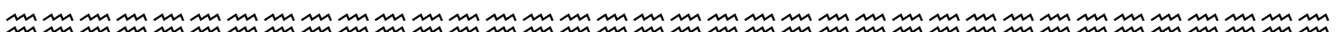
-Servez ou conservez au frigo, sous un filet d'huile d'olive pour éviter l'oxydation.

-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

!!!Le pesto peut se faire aussi avec des orties, de la roquette, des hostas, des fanes de carottes, du basilic, de l'ail des ours, ...

!!!Conservation au frigo, toujours avec couverture d'huile ; attention au botulisme !!!



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 2026. Les **produits** ci-dessous sont disponibles, après

réserveation, 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.

Commandes groupées avec le cercle de Marbehan :

Pour cet automne 2026 : les bordereaux de commande pour les bulbes floraux et potagers seront proposés en août, par courriel.

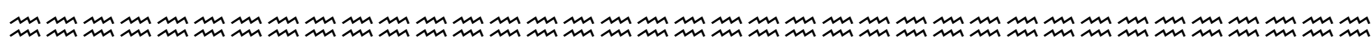
Commandes groupées de sacs de 200 litres de paille de chanvre :

Les membres intéressés sont invités à se faire connaître au secrétariat **au plus vite**, afin de pouvoir concrétiser ces commandes avantageuses : info@cercle-horticole-woluwe.be. Paille chanvre : 200l/21€ si 15 sacs commandés. Actuellement, 9 sacs commandés seulement !

Nous vous remercions de respecter la procédure proposée, et ce, afin de faciliter le travail des bénévoles tant à la comptabilité qu'au secrétariat !

Compte du cercle : IBAN BE73 7310 1037 7860

BIC KREDBEBB



Manifestations horticoles de mai à août 2026

Il est indispensable de s'informer préalablement auprès des organisateurs afin de vérifier les conditions d'organisation et d'accès en vigueur, selon la météo ou le contexte sanitaire : préinscription par internet, nombre maximum de participants, masqués ou non, avec respect des distances, ...

Rosa et moi-même vous informions des manifestations horticoles notamment grâce à notre abonnement à l'agenda 'Au fil des saisons'. Nouveauté pour 2026 :

« ...A partir de janvier **2026**, l'**ACCES** à l'agenda « Au Fil des Saisons » sur le site www.fwhnet.be sera **LIBRE et GRATUIT**. Pour vous connecter à l'agenda, il ne sera plus nécessaire d'utiliser une adresse courriel ni de mot de passe. En 2026, la rédaction continuera à envoyer l'infolettre mensuelle de l'agenda aux personnes qui en font la demande. **Pour vous former ou vous informer**, l'agenda regorge de propositions pour assister à un stage, un atelier, une démonstration ou encore à une conférence ou une visioconférence. N'hésitez pas à « feuilleter » les pages des rendez-vous sur le site internet. Un sujet vous séduira peut-être... »

https://www.fwhnet.be/agenda-des-rendez-vous?combine=&tid=All&field_dates_end_value=&page=1

Quelques événements vous seront cependant encore annoncés

Jusqu'au 20 juin 2026: 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/>

Mai 2026

1er mai : Festival du muguet aux Jardins de Vertumne

Ohéy (5350) Rue de Ciney, 149

1er mai : Liège au jardin : bourse aux plantes et aux graines (29ème édition), entrée gratuite Jardin Botanique de Liège Rue Fusch, 3 (4000) Liège

1er au 3 mai: Fête des plantes et du jardin de l'Abbaye d'Aywiers (34ème édition)

Rue de l'Abbaye, 14(1380) Lasne

Thème de cette édition : un jardin pour tous.

1^{er} au 3 mai : Ecoflora à Halle (1500): weekend portes ouvertes spéciales « plants bio pour le potager et plantes aromatiques » Ninoofsesteenweg 671

Le 2 mai : Foire aux Fleurs de Thuin, 23ème édition

entrée gratuite *avenue de Ragnies, 6530 Thuin*

3 mai : Festival des fleurs et jardin : marché aux plantes à Forest

entrée gratuite, Square Laîné (1190)

Du 8 au 10 mai : Journées des plantes de Beervelde (75ème édition) sur le thème « Epicé ».

Parc du Château Beerveldse Baan, 34 (9080) Lochristi

Le 10 mai : Rhododendrons et Azalées en fleurs à la Feuillerie

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

Le 14 mai : Foire annuelle aux plantes de Blény-Mine (30ème édition)

entrée 2€ *Rue Lambert Marlet, 23 (4670) Blény-Mine*

Du 15 au 17 mai : Zemst in Bloei (Foire de jardin) – 2ème édition Château de Relegem

Hoogstraat, 230 (1980) Zemst

15 et 16 mai : Marché aux plantes au Centre technique horticole de Gembloux

(5030) Chemin de la Sibérie 4

17 mai : Marché fleuri et artisanal annuel de Tubize (1480) entrée gratuite

Plateau de la Gare et Grand place

21 mai : bourse aux orchidées par les orchidophiles de Belgique

de 18 à 21h, salle 'la rotonde', avenue J F Debecker, 54B, 1200 Bxl

30 et 31 mai : 13ème édition des Jardins de Printemps du château de Jehay

Rue du Parc, 1 (4540) Amay

31 mai : 14h à 16h30 : atelier de greffage d'agrumes, serres du Stuyvenberg, avec Etienne Duquenne

Rue des Horticulteurs 89 – 1020 Bruxelles

20 € / personne (Inclut un bon d'achat de 15 € valable le jour même pour vos achats de plantes).

Infos & RESERVATION (obligatoire) : edu@pilifs.be

Juin 2026

Du 5 au 7 juin : Outdoor garden event au château de Hex

Hekslaan, 57 (3870) Heers

6 et 7 juin : Promenade des jardins de Mélin, Gobertrange et Sart- Mélin : 12^{ème} édition

Le 14 juin : Chiny au jardin (15ème édition)

Centre du village 6810 Chiny

Le 21 juin : Fête du solstice d'été aux Jardins de la Grange

Mont, 12 (7890) Ellezelles

Les 27 et 28 juin : visite des jardins du réseau nature de Natagora à Bruxelles

Avec ou sans inscription, horaire fixe ou entrée libre, accès PMR ou non : renseignements sur le site : https://reseau-nature.natagora.be/wjn-bruxelles?fbclid=IwdGRjcAR0IIdjbGNrBHQftWV4dG4DYWVtAjExAHNyDGMGYXBwX2IkDDM1MDY4NTUzMTcyOAAABHv8zpc2qK8sliqBolx5kr9k_K1Y06qljGYJOW_Hb7Fu6L-w1tiXSLmhr-_aem_W7aMSpC-aiAwvktktBUXY5A

Juillet 2026

Le 12 juillet : Hortensias en fête à La Feuillerie

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

Août 2026

Le 15 août : parade vénitienne dans les parcs du Groenenberg et de Gaasbeek et au museumtuin de Gaasbeek

Kasteelstraat 38-40, 1750 Lennik-Gaasbeek

départ à 14h au parc de Groenenberg, de 15 à 16h30 dans le jardin- musée de Gaasbeek, l'occasion de voir l'évolution des cultures

Les 22 et 23 août : HappyLIFE festival ferme Nos Pilifs,

Trassersweg, 347, 1120 Bruxelles

1ère édition, conseils nature et jardins, produits locaux, recyclage, ...gratuit, parking gratuit hôpital militaire

Les stages Environnement & Nature.

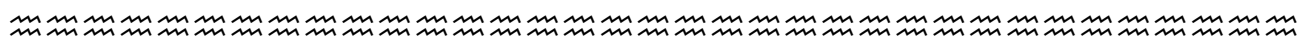
Vous cherchez un stage pour un enfant qui aime la nature et l'environnement ? Le Réseau IDée a mis en ligne un répertoire de stages francophones, spécifiques à la Nature et à l'Environnement, organisés par différents organismes, partout en Belgique, durant les congés scolaires.

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

Le Réseau IDée asbl a mis en place un répertoire web. Il n'organise pas de stages mais vous donne différentes propositions selon les critères encodés. Si un stage vous intéresse, contactez directement l'organisme qui propose le stage, notamment pour connaître les mesures éventuelles à prendre.

<https://www. www.reseau-idee.be/fr/stages-pour-enfants>

Rosa Hetsch et Douceline Kesteloot



Cercle royal horticole et avicole de Woluwe-Stockel

Siège : rue Théodore De Cuyper, 157/53, 1200 Woluwe-Saint-Lambert.

Site internet : <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



Calendrier lunaire de mai et juin 2026.

JOURS	MAI 2026 -----
racines :	1er(<16h)-8(>7h)-9-10(<13h)-16(>19h)-17(<12h)-18-19(<3h)-25(>5h)-26-27-28(<22h)
fleurs :	1er(>16h)- 2-3(<4h)-10(>13h)-11(>12h)-12(<11h)-19(>3h)-20-21(<1h)-28(>22h)-29-30(<10h)
feuilles :	3(>4h)-4-5(<19h)-12(>11h)-13(<12h)-14-15(<4h)-21(>10h)-22(<14h)-30(>10h)-31
fruits :	5(>19h)-6(<12h)-7(<12h)-15(>4h)-16(<19h)-22(>14h)-23(<10h)-24-25(<5h)
JOURS	JUIN 2026-----
racines :	4(>13h)-5(>12h)-6(<20h)-13(>5h)-14 (<17h)- 21(>12h)-22-23-24-25(<4h)
fleurs :	7(>12h)-8(<19h)-15(>14h)- 16(>12h)-17(<11h)-25(>4h)-26(<16h)
feuilles :	1^{er}(<1h)-2(<1h)-8(>19h)-9-10-11(>14h)-17(>11h)-18(<22h)-26(>16h)-27-28-29(<7h)
fruits :	2(>1h)-3-4(<13h)-11 (>14h)-12-13(<5h)-18(>22h)-19(<12h)-20(>11h)-21(<12h)-29(>7h)

En gras les dates plus particulièrement favorables.

Périodes de plantation :

(Lune descendante LD) Jusqu'au 5 mai (13h23), du 18mai (21h26) au 1er juin (18h49) enfin du 15 juin (7h19) au 28 juin(23h59)

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

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

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

MAI : les 1er(PL), 5(A), 17(P) et 31 (PL)

JUIN: les 1^{er}(A), 15(P), 28 (A) et 30 (PL)

L'apogée est donnée à titre informatif, car elle ne parait pas avoir d'influence particulière.

Patrick Hetsch

Agastache

« ...Qu'est-ce que l'agastache ?

L'agastache, de son nom botanique [Agastache foeniculum](#), est une plante herbacée vivace appartenant à la famille des Lamiacées, -de la même famille botanique que la menthe, -, **originaire** d'Amérique du Nord : elle s'épanouit dans les prairies sèches, les clairières, les bords de chemins et de rocailles, soit dans des environnements ensoleillés et bien drainés. Elle résiste bien à la sécheresse. Ses feuilles dégagent un parfum anisé et ses fleurs attirent les abeilles et les papillons, contribuant à la biodiversité. En plus de son nom scientifique, l'agastache est également connue sous plusieurs noms communs tels que "**hysope anisée**", "menthe réglisse", "[agastache fenouil](#)" ou "grande hysope bleue", qui reflètent ses caractéristiques distinctives, comme son parfum anisé, son appartenance à la famille des Lamiacées et la couleur de ses fleurs. Ses fleurs sont généralement de couleur **bleu violacé**, mais il existe également des variétés à fleurs roses, blanches ou lavande. La couleur des fleurs peut varier en fonction de la variété, des conditions de culture et de l'exposition au soleil.

L'agastache peut atteindre une hauteur de 75 à 125 cm et une largeur de 40 cm. Introduite dans d'autres régions du monde, elle s'y est naturalisée et est devenue une plante ornementale appréciée. Résistante à la sécheresse, elle s'adapte à divers types de sols tant qu'ils sont bien drainés. (Plante appréciée des limaces en début de culture...).

Les arômes uniques de l'agastache

Le goût de l'agastache est une symphonie de **saveurs subtiles et rafraîchissantes**. Ses feuilles offrent une douce note anisée, légèrement mentholée, qui persiste en bouche. Infusée, l'Agastache libère des notes fraîches et anisées, évoquant un mélange subtil de réglisse, de fenouil et de menthe douce. Son parfum floral rappelle la lavande et le basilic sacré, tandis qu'une touche sucrée et épicée laisse en bouche une agréable sensation reconfortante. Parfaite seule ou en mélange, elle s'apprécie aussi bien chaude que froide.

La récolte de l'agastache se fait entre juillet et octobre. Les feuilles sont principalement consommées, mais les fleurs peuvent aussi être utilisées. Pour préserver leur qualité, il est recommandé de récolter les feuilles juste avant la floraison, tandis que les fleurs peuvent être cueillies au fur et à mesure, de mai à octobre.

Méthodes de conservation de l'agastache :

- **Séchage :**
 - Faites sécher les feuilles et les fleurs d'agastache.
 - Stockez-les dans un récipient hermétique, à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.
 - (Un pot Masson ou un contenant en verre ou métal avec joint d'étanchéité convient parfaitement).
- **Congélation :**
 - Congelez les feuilles fraîches dans un sac de congélation ou un récipient hermétique.
 - Notez que la texture peut légèrement changer, mais la saveur restera préservée.
- **Infusion dans l'huile ou le vinaigre :**
 - Faites infuser les feuilles d'agastache dans de l'huile d'olive ou du vinaigre.
 - Préparez ainsi des condiments aromatisés.
- **Sirop :**
 - Préparez un sirop d'agastache en infusant les feuilles et fleurs dans de l'eau sucrée.
 - Conservez-le au réfrigérateur.

En suivant les méthodes de conservation mentionnées précédemment, ses feuilles peuvent rester de qualité pendant plusieurs années. Toutefois, nous recommandons de les consommer dans les **36 mois** suivant la récolte pour profiter pleinement de leur saveur et de leurs propriétés.

Au-delà de cette période, l'agastache n'est pas dangereuse à consommer, mais son goût et ses bienfaits s'atténuent progressivement. Alors, pour une infusion aux arômes intenses et aux effets optimaux, mieux vaut savourer cette merveille boréale tant qu'elle est à son apogée !

Les feuilles fraîches congelées peuvent se conserver pendant plusieurs mois également.

L'utilisation religieuse et spirituelle de l'agastache

Dans certaines cultures autochtones, l'agastache était considérée comme une plante **sacrée**, associée à la guérison, à la protection et à la purification. Elle était utilisée lors de cérémonies spirituelles pour favoriser la communication avec les esprits et pour apporter la paix et l'harmonie.

L'importance culturelle de l'agastache

L'agastache occupe toujours une place importante dans la culture des peuples autochtones d'Amérique du Nord. Elle est associée à la santé, à la guérison, à la spiritualité et à la biodiversité. Elle est également considérée comme un symbole de résilience et d'adaptation, en raison de sa capacité à s'épanouir dans des conditions difficiles.

Les bienfaits de l'agastache pour la santé

L'agastache est riche en composés bioactifs, avec propriétés : antioxydantes, anti-inflammatoires, antibactériennes et antivirales, antispasmodiques, apaisantes, digestives et immunostimulantes.

L'agastache se révèle être une plante aux **multiples bienfaits**, idéale pour la santé, la cuisine et le bien-être. Elle soutient le système immunitaire, facilite la digestion, favorise la relaxation et le sommeil, et soulage les douleurs musculaires. Que ce soit en tisane, en cuisine ou dans des produits faits maison, elle se décline sous diverses formes pour enrichir notre quotidien. Il est essentiel de choisir une agastache de qualité, cultivée dans le respect de l'environnement, pour profiter pleinement de ses vertus.

Comment utiliser l'agastache en cuisine ?

L'agastache est un **ingrédient polyvalent** qui sublime de nombreuses créations culinaires. Ses feuilles ajoutent une touche anisée et rafraîchissante aux soupes, sauces et desserts. Ses fleurs, quant à elles, apportent une touche décorative élégante aux plats tout en parfumant délicatement les boissons et les desserts. L'agastache se marie à merveille avec les fruits, les légumes, les viandes blanches et les poissons, offrant ainsi une multitude de possibilités gastronomiques.

- **Salade d'été à l'agastache :**
 - Mélangez des feuilles de laitue, tomates cerises, concombres, fraises et feuilles d'agastache ciselées.
 - Assaisonnez avec une vinaigrette légère à l'huile d'olive et au citron.
- **Soupe froide de concombre et d'agastache :**
 - Mixez des concombres, yaourt nature, ail, jus de citron et feuilles d'agastache.
 - Salez et poivrez. Servez bien frais.
- **Gâteau à l'agastache et aux fruits rouges :**
 - Incorporez des feuilles d'agastache hachées à votre pâte à gâteau.
 - Ajoutez des fruits rouges frais ou surgelés et faites cuire.
- **Desserts floraux :**
 - Utilisez les fleurs d'agastache pour agrémenter vos salades de fruits, crèmes glacées ou gâteaux avec une touche florale et sucrée.
- **Marinades et sauces :**

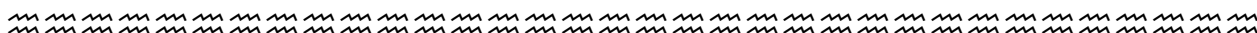
- Aromatisez vos marinades de viandes et poissons ou parfumez vos sauces et soupes avec des feuilles d'agastache.
- **Sirop d'agastache :**
 - Faites infuser les feuilles et fleurs d'agastache dans de l'eau sucrée et utilisez le sirop simple pour parfumer vos cocktails, limonades ou thés glacés.

Mises en garde concernant l'agastache.

Bien que l'agastache soit généralement considérée comme sûre, il existe quelques **mises en garde à prendre en compte**. Elle peut interagir avec certains médicaments, **comme les anticoagulants et les sédatifs**. Il est donc recommandé de consulter un professionnel de la santé avant d'en consommer si vous prenez des **médicaments** ou si vous êtes **enceinte**. De plus, certaines personnes peuvent être sensibles à l'agastache et développer des **réactions allergiques**, telles que des éruptions cutanées, des démangeaisons ou des difficultés respiratoires. De plus, nous déconseillons l'utilisation de cette plante chez **les enfants de moins de 5 ans**, en raison du développement encore en cours de leur système immunitaire.

Il est toujours recommandé de parler avec un professionnel de la santé avant d'utiliser des plantes médicinales.

<https://floem.ca/blogs/blogue/agastache-bienfaits-aromes-plante-boreale#:~:text=Le%20go%C3%BBt%20de%20l'agastache,fenouil%20et%20de%20menthe%20douce>
références transmises par Pierre Wanson.



Bien gérer l'eau pour répondre aux besoins de la culture... par tous les temps !

Comment épargner les arrosages en été ?

Dans notre pays, les précipitations sont généralement bien réparties à l'échelle annuelle. Mais il n'est pas rare qu'une période sèche se prolonge plusieurs semaines. Dans ce cas, il convient de réaliser les apports en eau répondant aux besoins spécifiques des cultures potagères, mais il est aussi possible d'intervenir en amont en adoptant des techniques permettant de réaliser des économies en eau.

La structure du sol.

Une bonne structure du sol est la base d'un développement puissant du globe racinaire des plantes. En explorant un plus grand volume du sol, la plante peut y trouver davantage d'eau et de nutriments. Les apports réguliers de matières organiques au sol sont donc à favoriser !

Le paillage permet d'économiser ce précieux liquide qu'est l'eau ! Son effet désherbant permet également d'économiser les besoins en main-d'œuvre pour le désherbage. Un voile non thermique peut aussi se révéler efficace. Le but est de limiter l'évaporation d'eau du sol et l'évapotranspiration des plantes, en limitant l'effet asséchant du vent, tout en évitant une élévation trop importante de la température en milieu de printemps.

Le binage reste bien utile dans la gestion de l'eau : à utiliser dès que possible car en rompant la capillarité, l'eau s'infiltré mieux. Il permet l'aération du sol et permet d'éliminer les adventices. Son intérêt est surtout marqué après une battance du sol en surface, comme après un orage ou une aspersion trop violente.

Lorsque le déficit hydrique est marqué, il faut prévoir des arrosages pendant la culture. Les apports se font sur base d'un calcul qui tient compte de la nature du sol et des besoins de cette culture. En première approche, nous retenons des apports de 1mm par cm de sol à irriguer pour l'aspersion, soit 1 litre par m2. Pour l'irrigation en goutte-à-goutte, ce chiffre est à multiplier par 0,5 à 0,9, selon que les rangs sont écartés les uns des autres ou pas.

Choisir le bon moment de la journée.

Pour l'aspersion, le moment idéal est tôt le matin ou la nuit, lorsque les plantes sont encore couvertes de rosée. L'objectif est de ne pas prolonger la période d'humidification du feuillage suite à la rosée par une seconde période liée à l'irrigation sous pression en fines gouttelettes (arrosage en aspersion). C'est donc une mesure préventive contre les maladies cryptogamiques du feuillage.

Opter pour la température adéquate.

Lorsque la configuration des lieux le permet, ne pas hésiter à aménager un bassin d'attente dans lequel l'eau acquiert une température similaire à celle observée les jours précédents. Ce bassin sera souvent à l'air libre, mais les accès en seront protégés pour éviter les risques de noyades de jeunes visiteurs. (!!Moustiques !!)

Le goutte-à-goutte est utilisé pour :

- les cultures paillées puisque le binage n'y est pas envisagé ;
- économiser l'eau lorsque la pression disponible est limitée ;
- les cultures sous abris de concombres, courgettes, haricots, melons, piments, tomates.

Par ailleurs, la présence d'un pluviomètre sur la parcelle cultivée est souhaitable afin de pouvoir estimer la quantité d'eau apportée par les précipitations à tout moment.

L'irrigation et le goût des légumes. L'eau est indispensable à la croissance, à la photosynthèse et par conséquent à l'obtention d'une saveur et d'un parfum typique du légume. Pour les laitues et chicorées, les besoins sont de 100% par rapport à la norme.

Les semis en conditions sèches.

Il est important que le contact entre la graine et le sol soit franc mais également que le sol soit suffisamment humide pour permettre l'hydratation des graines, pendant toute la période de germination ! Pour des chicorées qui lèvent en cinq jours, ce sera plus facile que pour des carottes qui lèvent en trois semaines...

Texte transmis par Michel Parissis.

... ~~~~~

Le réveil des graines oubliées

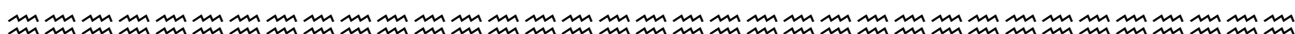
« ...Les inondations de 2021 dans la vallée de la Vesdre ont provoqué un phénomène inattendu : le brassage des sédiments a exhumé des graines « dures » enfouies depuis plus d'un siècle. En 2022, près de 180 espèces non indigènes, principalement issues de l'hémisphère sud, ont germé sur les

berges de Goffontaine. Parmi elles, les chercheurs du Jardin botanique de Meise ont identifié une plante du genre *Medicago* totalement inédite. L'énigme de sa présence réside dans le passé industriel de la région, ancien centre mondial du traitement de la laine. Les graines voyageaient incognito dans les toisons brutes importées, avant d'être rejetées dans la rivière lors du lavage.

Grâce à l'analyse de l'ADN et à la microscopie électronique, les scientifiques ont confirmé qu'il s'agissait d'une espèce nouvelle pour la science. Baptisée *Medicago peregrina*, elle se distingue par ses poils papilleux et ses fruits noirs à maturité. Originnaire des steppes du Moyen-Orient (probablement d'Iran), elle n'a jamais été observée à l'état sauvage dans sa région d'origine, où elle pourrait être aujourd'hui éteinte à cause du surpâturage. Une découverte remarquable, chargée d'une profonde signification tant historique qu'écologique ! ... »

Franck Hidvégi, revue MUSA 2026, "Jardin botanique de Meise", . www.jardinbotaniquemeise.be

Article transmis par Marie-Hélène Famerée.

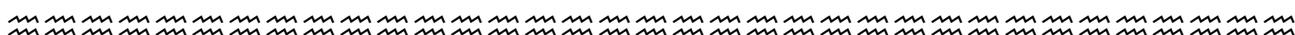


Solidarité.

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...Je souhaite **déléguer la rédaction du bulletin** à d'autres membres...Qui serait intéressé ? Je continuerais l'impression et l'envoi papier et numérique.

Dates limites souhaitées pour l'envoi d'informations de saison pour les prochains bulletins : 12 août 2026, 12 octobre 2026, 12 décembre 2026...A vos plumes donc !

Douceline.



À vos marques, prêts, calculez !

La commune de Woluwe-Saint-Pierre lance une campagne citoyenne autour du Plan Climat 2.0. ... et **nous avons besoin de vous** pour la faire vivre. La campagne « **Et vous, c'est plus ou c'est moins ?** » se déroule du 1er avril au 30 juin 2026 et vise à encourager un maximum d'habitant·e·s à calculer leur empreinte carbone.

La campagne en quelques mots :

Calculer son empreinte carbone permet de comprendre où agir vraiment (chauffage, déplacements, alimentation...). En 10 minutes, chacun peut obtenir une estimation simple, gratuite et anonyme de ses émissions de gaz à effet de serre. Ce n'est ni un score, ni une compétition, mais un point de départ pour agir. Les réponses permettront également à la commune de mieux comprendre les habitudes des habitants afin de développer des conseils et des projets locaux adaptés pour améliorer la qualité de vie de tous. Déjà plus de 200 citoyens ont franchi le pas et calculé leur empreinte : un excellent début ! Il nous reste encore deux mois pour amplifier le mouvement, et nos stands devraient donner un vrai coup d'accélérateur.

Fête Avenue de Tervuren	11-mai	11h-19h
Hall de la Population – Hôtel communal	07-mai	16h - 19h

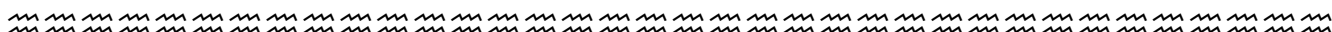
Sport city – Hall d’entrée	27-mai	13h -16h
Marché Chant d’Oiseau	04-juin	15h - 20h
Marché Sainte-Alix	10-juin	08h - 13h
Guinguette au Parc Metro	12-juin	17h-20h

Et vous, c’est plus ou c’est moins ?

En quelques clics sur <https://neoenea.be/fr/wsp/>, calculez votre impact

Anonyme, il ne s’agit ni d’un score, ni d’une comparaison, mais seulement d’un point de départ pour connaître vos vrais leviers et orienter les actions prioritaires à prendre à votre échelle.

Ce calcul s’inscrit dans la mise en œuvre du Plan Climat 2.0., un pas concret vers un futur plus durable !



Cotisation 2026 : minimum 20 € /personne*

à régler par virement bancaire dès décembre 2025 sur notre compte **

BE73 7310 1037 7860 – KREDBEBB

du Cercle royal horticole et avicole de Woluwe-Stockel

En n’oubliant pas de mentionner en communication « *Cotisation 2026 + nom, prénom et adresse complète* »

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

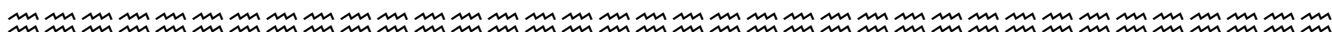
** Afin de vous éviter de longues files d’attente à l’entrée des conférences et de faciliter le travail de notre trésorière, veuillez donner la préférence à un paiement par virement bancaire. Il reste toutefois la possibilité éventuellement de payer directement au secrétariat ou en début de conférence. Dans ce cas, merci de vous présenter suffisamment à l’avance afin de ne pas perturber le début de la conférence, par respect pour les bénévoles de l’entrée et pour le conférencier.

Pour rappel, ouverture des portes : 9h45 ; début de la conférence à 10h00 précises. Votre carte de membre vous sera remise à partir de janvier 2026 : au moment du paiement, agrafée dans votre bulletin ou remise à la rencontre suivante.

Cette cotisation annuelle, valable du **1^{er} janvier au 31 décembre 2026**, 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.



Rapports : *Mouche asiatique- Drosophile suzukii* *Punaise asiatique, diabolique, marbrée- Halyomorpha halys*

Deux insectes parasites du jardin ont fait leur apparition en Europe ces dernières années.
Voici quelques informations sur ces insectes : la mouche asiatique et la punaise diabolique.

Mouche asiatique - *Drosophila suzukii*

Observée la 1^{ère} fois en Belgique en 2011. Elle est présente dans tout le pays depuis 2013.

Devenue le problème n°1 des producteurs de fruits rouges (fraises, cerises, framboises...).

Il n'existe pas de moyen de lutte efficace contre cette mouche.

La lutte repose donc sur un ensemble de méthodes (prophylaxie, pièges ...).

Description : la mouche est un petit diptère semblable à la mouche du vinaigre.

Insecte jaune-brunâtre à bandes noires sur l'abdomen ; teinte plus foncée en hiver ; yeux rouges.

Les mâles mesurent 2 à 3 mm ; les ailes portent à leur extrémité une tache noire.

Les femelles mesurent 3,2 à 3,4 mm, l'extrémité de l'abdomen comporte un ovipositeur qui permet d'introduire les œufs sous l'épiderme des fruits, dans la chair.

Les œufs sont blanchâtres, ils mesurent 0,6 x 0,2 mm ; les larves sont fusiformes, de teinte blanche, de 2 à 3 mm de long ; les pupes sont brun-rougeâtre, portant deux stigmates.

Cycle : les femelles sont fécondées à l'arrière-saison. Elles reprennent leur activité en mars.

Après 3 à 9 semaines (mi-avril), elles pondent 7 à 16 œufs par jour, qu'elles introduisent par 1 à 3 sous l'épiderme, dans la chair de fruits sains presque mûrs ou en sur-maturité, sur les plantes ou même après la cueillette, pendant la commercialisation.

Il y a plusieurs pontes dans un même fruit. Une femelle pond au total, 300 à 400 œufs.

La population est la plus élevée en septembre.

Selon la température, les œufs éclosent 12 à 72 heures après la ponte ; le stade larvaire dure 3 à 13 jours et les pupes 3 à 15 jours ; ensuite apparaissent les adultes. Au total, le cycle dure de 8 à 28 jours. Il y a 6 à 10 générations par an, jusqu'en septembre ou octobre en fonction de la température.

Environnement : la drosophile asiatique est bien adaptée à notre climat : elle est active entre 10 et 30°C ; elle aime un air humide (serres) et son activité ralentit par temps très chaud et sec.

Le froid hivernal semble avoir peu d'effet sur les femelles si elles sont au stade adulte et ont été fécondées ; les larves et les mâles y sont beaucoup plus sensibles.

Elle n'apprécie pas les endroits exposés au vent. Le rayon d'action de son vol peut atteindre 2 km.

Les **plantes-hôtes** sauvages ou cultivées sont très nombreuses : jusqu'à 84 espèces sont citées

– fruits à noyau : cerises, prunes, pêches, nectarines, abricots ;

– petits fruits : fraises, framboises, mûres, myrtilles, raisins, groseilles ;

– fruits à pépins : pommes, poires, nashis ;

– tomates, kakis, kiwis, cornouilles, asiminiers, rosiers, aucubas, sureaux... La liste n'est pas close !

Mesures préventives et prophylaxie

La lutte doit débuter en hiver, avant que la drosophile ait commencé à se reproduire, et à circuler.

Les abords des cultures doivent être propres : herbe fauchée rase, taille des brise-vent et des plantes-hôtes, bonne ventilation des serres et abris, placement de filets à mailles de 1,1 à 1,3 mm sur les ouvertures si la drosophile est encore absente.

Une taille sévère des arbres permet une meilleure ventilation du centre de leur ramure et un meilleur éclairage, que la drosophile asiatique n'apprécie pas.

Pendant la culture, l'enlèvement des fruits attaqués ou trop mûrs et leur destruction est obligatoire ; il faut éviter de les mettre au compost, mais plutôt soit les enterrer à au moins 30 cm de profondeur, soit les placer dans un sac en plastique translucide exposé au plein soleil (= solarisation) pendant au moins deux semaines, ou encore dans un surgélateur. Les fruits écartés lors du triage doivent aussi être détruits de la même manière. Les fruits tombés au sol peuvent être détruits par des poules.

Si l'espèce cultivée le permet, récolter toute la parcelle en une seule fois, y compris les fruits gâtés.

Lutte biologique

Au début de l'infestation, l'absence d'ennemis naturels, le cycle de reproduction exponentiel et notre climat ont permis à la drosophile asiatique d'être très rapidement omniprésente. La recherche d'ennemis naturels indigènes ou exotiques et la technique de l'insecte stérile permettent d'espérer un meilleur contrôle de ce diptère.

Des animaux insectivores peuvent contribuer à diminuer les populations de drosophile asiatique ; c'est notamment le cas des chauves-souris. Dans notre pays, la plus commune est la pipistrelle. Dans une parcelle plantée d'arbres à pépins et à noyau, l'analyse du contenu de leur estomac a indiqué que leur dernier repas contenait 30 % de drosophiles. Ceci démontre, s'il le fallait encore, l'intérêt des nichoirs à chauves-souris dans les cultures fruitières. En bordure de parcelles cultivées, on peut recommander la présence de cerisiers à grappes (*Prunus padus*). Avant maturité, leurs fruits sont particulièrement attractifs comme lieux de ponte pour la drosophile asiatique, mais leur rôle comme plantes-pièges est insuffisant. Il en est de même pour les sureaux (*Sambucus nigra*).

Réaliser un piégeage massif en plein air et sous abris

Plusieurs modèles de pièges existent dans le commerce. Vu le grand nombre de pièges à utiliser (200 à 250 par hectare !), il est possible de bricoler des pièges « artisanaux ».

Pour ce faire, il convient de prendre des bouteilles d'eau gazeuse en plastique, d'une contenance de 0,5 à 1 l (hauteur : 25 cm, diamètre : 8 cm), et percées à mi-hauteur de la partie cylindrique de 3 trous de 12 mm ou 5 à 6 trous de 5 mm. Un liquide attractif est ensuite réalisé : 150 ml de vinaigre de cidre de pommes à 5 %, ou idem + 50 ml de vinaigre de vin rouge + 4 g de sucre roux de canne (plusieurs variantes sont proposées, basées sur l'expérience de leur efficacité).

Les pièges sont ensuite disposés dans les parcelles cultivées, un tous les 10 à 15 m et en bordure, tous les 2 à 3 m, à 1,5 m du sol. Il faut éviter de placer les pièges en plein soleil.

Ils seront relevés toutes les semaines de mars à septembre, et deux fois par mois d'octobre à février. En automne et en hiver, les captures permettent aussi d'évaluer la population de drosophiles hivernantes. Au printemps, la pose de pièges doit se faire au moins un mois à un mois et demi avant le début de la récolte.

Des recherches en cours visent à augmenter l'attractivité des pièges ; en effet, lorsque les fruits cultivés sont mûrs, ils peuvent parfois être plus attractifs que les pièges ! Il semble que la drosophile asiatique soit davantage attirée par l'odeur du feuillage des plantes que par celle des fruits, ce qui pourrait expliquer qu'à la différence avec les mouches des fruits européennes, les pontes débutent sur des fruits non encore mûrs et non sur des fruits pourris.

Lutte chimique

Plusieurs insecticides ont été agréés lors de l'apparition chez nous de la mouche asiatique.

Depuis lors, leur liste a subi des modifications et il importe d'en vérifier l'autorisation et le délai avant récolte et consommation (voir Phytoweb) surtout quand on s'approche de la cueillette. On a observé que l'addition de sucre à la bouillie améliore son efficacité, parce qu'elle rend les fruits plus attractifs. D'autres substances attractives sont à l'étude.

Des pulvérisations répétées toutes les semaines de chaux (1,8 g/l d'eau ; 400-600 l/ha) à partir du rougissement des fruits ont donné en Suisse, sur framboisiers remontants, une diminution significative des dégâts de drosophile.

Des essais de pulvérisation de répulsifs sont en cours, sans avoir à ce jour montré une efficacité.

La punaise diabolique = punaise marbrée - *Halyomorpha halys*

Cette punaise se rencontre tant en ville qu'à la campagne. Elle se nourrit de la sève d'au moins 170 espèces, dont des arbres fruitiers, des légumes et des plantes ornementales.

Ses attaques donnent des fruits difformes, parsemés de taches et de creux.

En septembre, elles se réunissent en masse dans les bâtiments pour passer l'hiver.

Distribution géographique : Originaires de Chine, du Japon, de Taiwan et de la Corée.

Signalée en 1996 aux Etats Unis puis en Europe (Suisse) en 2007. L'Italie, la Grèce et la Hongrie ont des populations établies. Elle a occasionné 350 millions d'euros de dégâts pour les fruiticulteurs italiens en 2018. L'Allemagne a signalé une observation en 2011. Observée la 1ère fois en Belgique en 2017.

Description : appartient à la famille des *Pentatomidae* comme la punaise verte *Nezara viridula*. Adulte de grande taille : 12 à 17 mm. Coloration brun jaunâtre avec des ponctuations noires.

5 stades larvaires avant l'imago. Œufs et larves de premier stade sur la face inférieure d'une feuille.

Cycle : les adultes hivernent à l'automne dans des sites protégés (écorces, crevasses, habitations ...). La sortie d'hivernation a lieu au printemps mais les pontes ne commencent qu'un juin. Elles peuvent durer jusqu'en septembre. Si le premier stade larvaire est immobile et ne se nourrit pas, les larves des 4 autres stades et les adultes se dispersent. En Suisse, 1 seul cycle a été observé, mais dans son aire d'origine, il peut y en avoir 4 ou plus.

Plantes hôtes : la punaise diabolique est extrêmement polyphage. Les larves et les adultes peuvent changer de plantes hôtes en cours de développement.

Principales plantes hôtes d'intérêt économique :

Arbres fruitiers et vignes : pommier, poirier, prunier, cerisier, abricotier, pêcher, vigne...

Légumes : haricot, pois, asperge, concombre, poivron...

Grandes cultures : maïs, soja, tournesol...

Plantes et arbustes ornementales : paulownia, rosiers, hibiscus, laurier rose, magnolia ...

Arbres : érable, saule, noisetier, frêne, platane ...

Symptômes : les larves de stades 2 à 5 et les adultes se nourrissent en piquant les feuilles, les tiges, les fruits et les semences. Les dégâts sont provoqués par des piqûres de nutrition sur les bourgeons floraux (avortements), sur les jeunes fruits (chutes) et sur les fruits, les gousses ou les graines en provoquant des décolorations, des changements de consistance en surface et des tâches dans la chair.

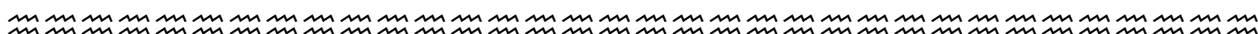
Lutte : À l'heure actuelle, il est très difficile de combattre la punaise asiatique avec des pesticides, même considérés comme respectueux de l'environnement. Dans la culture de poires, par exemple, les maraîchers font tout pour préserver les prédateurs naturels.

Les techniques de piégeage et la lutte biologique sont en cours de recherche.

Transmis par P. Wanson - Sources : "CTIFL Sciences et innovation" et "Le Sillon Belge".

Parution dans bull 319 mai-août 2023, bull 323 mars- avril 2024, bull 328 mars-avril 2025, bull 333 mars-avril 2026 du cercle royal horticole et avicole de Woluwe-Stockel

Toujours d'actualité et de saison, ce qui explique cette reparation de l'article !

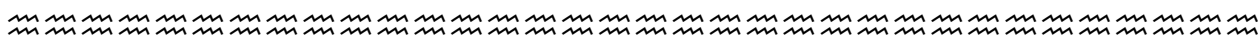


La permaculture dans mon jardin

En 2021, l'asbl Pleine Terre a rédigé un guide pratique pour le service environnement/alimentation durable/transition écologique de la ville de Namur, après une formation pour les citoyens souhaitant créer un potager personnel.

Ce guide est en téléchargement libre à l'adresse suivante :

<https://www.namur.be/fr/je-trouve/publications/la-permaculture-dans-mon-jardin>





Venez nombreux à nos conférences et invitez vos amis et connaissances à venir découvrir notre cercle horticole, habituellement le dimanche matin, de 10 h précises à 12 h, à l'école communale de Stockel, rue Vandermaelen, 61 à 1150 Woluwe-Saint-Pierre. (Ouverture des portes à 9 h45). La cotisation 2026 est fixée à 20 € ou 8 € par conférence, avec tombola horticole.

Depuis 1926, nous vous proposons des conférenciers professionnels, des sujets d'actualité, conseils et astuces, ainsi que des achats horticoles groupés et des sorties « culthorticoles », dans une ambiance familiale. La conférence est suivie d'une tombola horticole, gratuite pour les membres.

Vous pouvez également être informés via notre site internet <https://www.cercle-horticole-woluwe.be>, la newsletter ou via facebook : <https://www.facebook.com/CercleHorticoleWoluwe>.

100^{ème} CYCLE DE CONFÉRENCES – mai à décembre 2026

31 mai 2026 :	Bourrache et consoude, utilité au jardin. M. Wasterlain
Samedi 20 juin 2026 :	Découverte jardins : Couleurs et structures au jardin. M. Vico, domaine du Ooievaar, Bellegem et Collections de Lens roses, Oudenburg. Sur inscription. Trajets en car.
Samedi 11 juillet 2026 :	Découverte jardins : La culture de la vigne. M. Hautier. Domaine du chapitre, Baulers et Histoire des jardins d'Enghien. Mme Mathys. Trajets en car. Sur inscription
16 août 2026, de 10 à 12h :	Taille estivale ou en vert des arbres fruitiers. M. Matei. (Serres du Stuyvenberg.) Sur inscription
13 septembre 2026 :	La vie dans le sol. M. Paquet + abonnements revues/agendas horticoles, commandes groupées racines de chicon, ballots paille de chanvre, ...
4 octobre 2026 :	Questions réponses horticoles et bilan frelon asiatique. MM. Veys et Philippart de Foy - Vespa Hunter 1150
Mercredi 7 octobre 2026, de 14 à 16h :	L'intérêt des arbres en ville. Mme Denet. Participation au cycle 2026 des « rendez-vous durables, La Terre notre jardin » de 1200 Bxl. Sur inscription
18 octobre 2026 :	L'intelligence des plantes. Mme Mathys
22 novembre 2026 :	La taille des arbres fruitiers. M. Matei (salle PAX)
Samedi 28 novembre 2026, de 14 à 17h :	conférence/atelier bouturage à bois sec. MM Parissis et Veys. Sur inscription
13 décembre 2026 :	Décorations naturelles pour Noël. Mme Denet

Suite à la présence des virus saisonniers, 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 !