

# **Assemblée Générale Statutaire 2025**

## **CONVOCATION**

Chers membres du Cercle royal horticole et avicole de Woluwe-Stockel,

comme le veulent les statuts de notre association de fait, nous vous convoquons pour l'Assemblée Générale statutaire 2025, prévue pour ce **26 janvier, à 10h.**

Cette Assemblée Générale définit d'année en année la marche à suivre du cercle et donne pouvoirs aux mandataires élus ou réélus par vous.

Votre participation est toujours des plus importantes ! Comme chaque année, nous attendons vos propositions, remarques ou suggestions avec beaucoup d'intérêt ! Comme chaque année aussi, le comité fait appel aux candidatures pour une participation plus active dans la gestion administrative et logistique. Vos propositions, remarques, procurations et candidatures doivent être transmises **par écrit sous enveloppe** à l'attention de la secrétaire : Douceline Kesteloot, rue Lessire, 4, à 1160 Auderghem ou **par courriel** : info@cercle-horticole-woluwe.be, **avant le 22 janvier 2025.**

### **ORDRE DU JOUR de l'Assemblée Générale statutaire 2025.**

- **Introduction.**
- **État du cercle par Madame Kesteloot, secrétaire.**
- **État des finances par Madame Muller, trésorière.**
- **Les vérificateurs aux comptes : le rapport d'exercice 2024.**
- **Les propositions du comité pour 2025.**
- **Les propositions de l'Assemblée pour 2025.**
- **Les candidatures à renouveler et à accepter.**

Vous pourrez ensuite suivre la conférence préparée par madame Denet : Les clôtures végétales.

**Chers membres,**

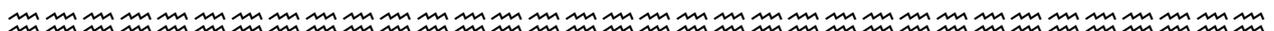
***Cette assemblée générale est importante !***

***Y participer, c'est nous donner décharge pour notre action en 2024, mais surtout nous encourager, nous les bénévoles que nous sommes, à continuer en 2025 avec le même enthousiasme, afin que 'votre' cercle, -quasi centenaire,- vive activement !***

***Répondez donc, comme chaque année, « présent » car le cercle, c'est vous et il faut que vous le marquez massivement avant ce 22 janvier 2025, par vos remarques, suggestions, candidatures ou procurations et le 26 janvier, par votre présence effective, en ordre de cotisation 2025.***

***Déjà cela nous réjouit le cœur. Merci.***

**Le comité**



## ***Recettes de saison partagées.***

### **Soupe de carottes, patate douce et gingembre au lait de coco**

**Ingrédients :** 1 belle patate douce (1 ou 2 selon la taille), 5 carottes moyennes, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 1 morceau de gingembre de 1 cm, 20 cl de lait de coco, 40 cl de bouillon de légumes, huile d'olive.

#### **Préparation :**

Epluchez la patate douce, les carottes et le morceau de gingembre. Coupez les légumes en dés et hachez le gingembre. Ciselez l'oignon. Epluchez les gousses d'ail et hachez-les. Dans une grande casserole faire suer l'oignon dans un filet d'huile d'olive pendant 3 à 4 minutes. Ajoutez l'ail, le gingembre et les morceaux de légumes. Faire dorer pendant quelques minutes en remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Salez.

Versez le lait de coco et le bouillon de légumes. Réduire le feu et laissez cuire à feu doux pendant 35 à 40 minutes. A la fin de la cuisson les légumes doivent être tendres. Mixez la soupe.

Servez avec un filet d'huile d'olive et quelques noisettes concassées. Bonne dégustation !

*groupe facebook : recette de tous les goûts, Bon À Savoir · 22 novembre 2024 ·*

*[https://www.facebook.com/groups/684417202263328/?hoisted\\_section\\_header\\_type=recently\\_seen&multi\\_permalink=1539289390109434](https://www.facebook.com/groups/684417202263328/?hoisted_section_header_type=recently_seen&multi_permalink=1539289390109434)*

*Lors de l'atelier « Bien récolter ses semences », Michel nous présentait l'art de récolter les graines du cardon. Une personne faisait la moue en disant : Je n'aime pas les cardons. Que quoi Michel a répondu : « Ah, les cardons à la crème ! » ...*

*Voici donc deux recettes que j'apprécie mais qui sont très différentes l'une de l'autre. Ann Radcliff.*

La première, que je fais chaque hiver (les cardons étant un légume d'hiver) et que j'ai découverte aux magnifiques Halles de Lyon, est un incontournable à Noël. Je la recommande vraiment même si elle paraît un peu laborieuse. Mais vous ne serez pas déçus, au contraire.

Il est possible d'acheter ses cardons au marché de Stockel et les os à moelle peuvent se trouver au Carrefour de Kraainem. S'ils ne se trouvent pas en rayon, les bouchers vous en prépareront sans problèmes. Donc la voici :

### **Le gratin de cardons à la moelle d'après Paul Bocuse**

**Pour 4 personnes, il vous faudra :** 1 kg à 1.5 kg de cardon environ (Préférer 2 petits cardons, plus tendres, à un gros), 2 à 4 os à moelle, environ 1/2 litre d'eau, 1 grosse cuiller à soupe de farine débordante, env. 2 cuillers à soupe de beurre ou un mélange huile beurre pour faire un roux, du gruyère râpé pour gratiner sel, poivre .

#### **Préparation :**

*Commencer par préparer le cardon.*

Les feuilles ne se mangent pas, seules les côtes et le coeur. Ça se prépare comme du céleri, en tirant les fils, petits bouts par petits bouts, un coup dessus, un coup dessous... Jeter les branches creuses. Mettre au fur et à mesure les morceaux de cardons à tremper dans de l'eau citronnée ou vinaigrée au vinaigre blanc. Quant au coeur du cardon, c'est un peu comme une queue d'artichaut, il faut éliminer tout ce qui est fibreux autour pour révéler le coeur lisse et blanc qu'on coupera en rondelles très très fines. C'est le trésor du cardon...

Cuire les cardons à l'eau salée (Bocuse dit de cuire dans moitié eau, moitié lait) jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Quand c'est cuit, la pointe d'un couteau s'enfonce facilement.

Egoutter le cardon, beurrer le fond d'un plat à gratin, verser les cardons dans le plat, mettre le four à préchauffer à 180°. Parsemer de gruyère râpé à volonté.

Dans une petite casserole, mettre vos os à moelle et couvrir avec de l'eau froide. Saler légèrement. Porter à ébullition. Cuire tranquillement à couvert environ 10 minutes. Laisser refroidir un peu. Sortir les os, réserver leur eau de cuisson pour la sauce. Passer la lame d'un couteau tout autour de la moelle pour la décoller de l'os, pousser délicatement avec un doigt, la moelle doit sortir intacte.

Couper la moelle en rondelles fines et les répartir à la surface du gratin.

*Préparation de la sauce :*

Dans une casserole, faire chauffer le beurre ou le mélange beurre/huile. Ajouter la très très grosse cuiller à soupe de farine, mélanger, comme pour un roux. D'ailleurs, c'est un roux blond que l'on va faire. Laisser colorer légèrement. A partir de là, on procède comme pour une sauce blanche – également nommée béchamel – avec le jus de cuisson de la moelle. On verse petit à petit environ 1/2 litre de ce jus de cuisson en mélangeant bien pour éviter ou désagréger les grumeaux. On doit obtenir une sauce relativement liquide, surtout pas épaisse !

Rectifier l'assaisonnement. Verser sur les cardons et la moelle. Enfournier environ 45 minutes à 180°C ou 35 minutes, mode gratin 210°. Verser la sauce sur les cardons et enfourner dans un four préchauffé à 200° pour 1h30, prolonger la cuisson si vous voyez que la sauce est trop liquide. Le cardon va être littéralement confit.

La seconde recette, tirée du **Grand Livre de la Cuisine provençale de Guy Gedda** « ... sans doute l'une des plus vieilles recettes de légumes de la Provence intérieure. Elle est très primaire avec sa béchamel d'huile d'olive, de farine et de lait. Je suis assez opposé à ce genre de précepte culinaire car la farine alourdit une préparation, mais ici c'est compensé par une absence de matière grasse. De plus, le cardon a une valeur calorique très basse (20 cal. pour 100 g)... »

### **Cardons aux anchois**

#### **Préparation et cuisson des cardons :**

Supprimez les branches jaunies et les parties vertes. Les feuilles de cardons ne se mangent pas.

Nettoyez les côtes une à une en éliminant les filaments. Effectuez ce travail consciencieusement et coupez les cardes en morceaux de 5 à 6 cm.

Réservez-les dans une eau vinaigrée pour éviter leur noircissement.

Ne jetez pas le pied du cardon ; épluchez-le et faites-le cuire avec ses cardes.

Il est préférable d'utiliser des cardons de 600 à 700 g pièce que des cardons trop gros.

La cuisson s'effectue en 45 mn environ dans une eau salée et citronnée ou dans un blanc de légumes bouillant.

3 litres d'eau et 2 cuillerées à café de gros sel pour 2 kg de cardon.

#### **Cardons aux anchois - recette pour 4 personnes**

Préparation : 45 mn, cuisson : 1 h 20

**Ingrédients :** 1 kg de cardons, 1 cuillerée à soupe de gros sel, 8 anchois au sel, 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive plus 1 pour la béchamel, 1 cuillerée à café bombée de farine, 1 demi-litre de lait, quelques tours de moulin à poivre, 100 g de gruyère râpé, noix de muscade râpée.

#### **Préparation :**

*La veille du repas*, vous pouvez cuire les cardons.

Nettoyez-les et cuisez-les comme nous indiqué ci-dessus. Ils cuiront en 50 mn. Égouttez-les, exprimez l'excès d'eau le lendemain ou le jour même.

*La deuxième phase va aller très vite :*

Dessalez les anchois et mettez-les en filets.

Mettez les 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans un faitout et sur le feu avec les cardes ; faites dessécher

les cardes 5 mn.

Pendant ce temps, faites la béchamel avec la cuillerée d'huile d'olive qui reste et la cuillerée à café de farine. Remuez avec un petit fouet en versant peu à peu la moitié du lait. Dès que la béchamel a la consistance voulue, ajoutez les filets d'anchois qui se désagrègeront au contact de la chaleur. Versez la béchamel dans le faitout, remuez. Mélangez, ajoutez la noix muscade et le lait qui reste. Laissez mijoter 5 petites minutes à température douce. Poivrez.

Retirez du feu ; ajoutez la moitié du fromage. Etalez la préparation dans un plat à gratin ovale de 26 cm sur 18 cm légèrement huilé.

Parsemez le fromage qui reste. Enfourez à 220°C 30 à 40 mn.

*Suggestions : on peut actualiser cette recette en employant de la crème fleurette à la place de la béchamel.*

*On peut aussi confectionner ce gratin la veille.*

*Recettes transmises par Ann Radcliff, le 03-12-2024*

### **Pâte à crêpes de Cyril Lignac facile et rapide**

**Ingrédients :** 250 g de farine, 3 cuil. à soupe de sucre en poudre, 3 œufs, 500 ml de lait, 1 pincée de sel, 2 cuil. à soupe d'huile végétale neutre. Vous pouvez aromatiser votre pâte à crêpes avec de l'extrait de vanille, de la fleur d'oranger ou un peu de rhum.

#### **Préparation :**

1. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et la pincée de sel. 2. Ajoutez les œufs un par un, prenez le soin de bien mélanger au fouet entre chaque. 3. Versez ensuite progressivement l'huile puis le lait.

Mélangez le tout. 4. Aromatisez la pâte à crêpes en fonction de vos envies, avec le parfum de votre choix.

5. Laissez reposer au moins 1 heure. Cette étape n'est pas indispensable, il est tout à fait possible de faire cuire la pâte sans repos. 6. Faites cuire les crêpes, environ 10 secondes par face.

*Groupe facebook : recettes de tous les goûts, Ali Oufer, 03 septembre 2021*

### **Scones classiques avec confiture et crème fraîche épaisse**

*préparation: 5 min ; cuisson: 10 min, environ 8 scones, recette parfaite pour les invités inattendus*

**Ingrédients :** 350 g farine fermentante, ( plus prévoir pour le plan de travail), 1 cuillère à soupe levure sèche, 85 g beurre découpé en cubes, 3 cuillères à soupe de sucre en poudre, (glace), lait 175 ml, 1 cuillère à café d'extrait de vanille, jus de citron, 1 pincée sel, 1 œuf battu pour dorer, crème fraîche épaisse et confiture pour servir.

#### **Préparation :**

Préchauffer four chaleur 200°C (gaz7).

Mélanger farine, levure, sel puis ajouter dés de beurre et frotter le mélange entre les doigts jusqu'à ce qu'il soit sableux (on obtient des miettes qui ressemblent à de la chapelure), ajouter sucre glace et mélanger.

Chauffer le lait au micro-ondes pendant environ 30 secondes pour le tiédir, mais pas trop chaud. Ajouter l'extrait de vanille et un filet de jus de citron, puis laisser reposer un moment. *(L'ajout d'un filet de jus de citron au lait le rend légèrement aigre, imitant le goût acidulé du babeurre ou petit-lait au goût acidulé, souvent utilisé dans les scones mais parfois délicat à trouver. Le mélange légèrement acide stimule l'action de montée des agents levant dans la farine fermentante et la levure en poudre ce qui donne des scones légers, bien montés.)*

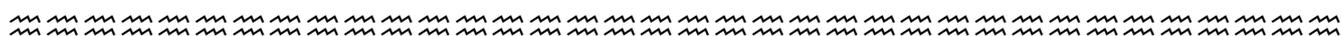
Placer une plaque à cuisson dans le four. *(Commencer la montée des scones avec un plateau de cuisson chaud favorise la réussite !)*

Faire un puits dans le mélange sec, y verser le liquide tiède et mélanger à l'aide d'une fourchette pour obtenir une pâte souple ni trop collante ni trop sèche (cela semblera assez humide au début ; si besoin ajouter un peu de farine ou de lait pour rectifier).

Déposer cette pâte sur une planche farinée puis avec mains enfarinées, replier la pâte maximum 2-3 fois, (*sans pétrir, sinon scones deviennent trop durs après cuisson*), pour l'abaisser sur 3-4 cm d'épaisseur. Avec des emporte-pièces ronds de 5 cm de diamètre, avec côté lisse coupant proprement, nettement, (*pour une meilleure 'montée' à la cuisson*), prélever des morceaux et les disposer rapidement sur une feuille de papier cuisson sur la plaque chaude du four ; badigeonner le dessus des scones avec l'œuf battu (éventuellement allongé d'un peu d'eau).

Enfourner 10 à 15 min à 200°C jusqu'à ce que les scones soient bien gonflés et dorés sur le dessus. Déguster chauds, tièdes ou froids accompagnés de Clotted cream (ou de crème fraîche épaisse) et de confiture. En cas de congélation, congeler une fois froids. Dégivrer, puis mettre dans le bas du four (environ 160C/140C ventilateur/gaz 3) pendant quelques minutes pour les rafraîchir.

<https://www.bbcgoodfood.com/recipes/classic-scones-jam-clotted-cream> ; Recette du magazine Good Food, Août 2007, Jane Hornby.



## ***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. 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.

### ***Commandes groupées avec le cercle de Rixensart, à la firme Semailles :***

Pour ce printemps 2025 : graines de légumes et fleurs, ails, échalotes, oignons et pommes de terre, ... **avec 10% de réduction sur le prix catalogue 2025.**

#### **Procédure à suivre :**

- \*un fichier Excel a été envoyé par courriel à tous les membres, à télécharger et à enregistrer sur votre ordinateur ;**
- \*à rouvrir, puis cliquer sur la fenêtre 'activer la modification' afin de pouvoir compléter le fichier avec vos coordonnées ainsi que, dans la colonne QTT, la quantité désirée, le total à payer se faisant automatiquement ;**
- \*à ré- enregistrer sur votre PC, quand commande terminée, si possible en en modifiant le nom : y ajouter votre nom ;**
- \* renvoyer le fichier complété en pièce jointe au courriel, à l'adresse du secrétariat : info@cercle-horticole-woluwe.be ou à imprimer et remettre au secrétariat, chez Douceline Kesteloot, 4, rue Lessire, 1160 Bruxelles, au plus tard pour le 12 janvier 2025 !**
- \*un document word et pdf simplifié a également été envoyé, à compléter mais en faisant le calcul du**

total soi-même, et à renvoyer au secrétariat (idem supra) .

\* effectuer le paiement sur le compte du cercle IBAN BE73 7310 1037 7860 BIC KREDBEBB, pour le 14 janvier 2025 au plus tard, reprenant en communication : « Nom membre/2025/Semailles »

La distribution des commandes est prévue au secrétariat, à Auderghem, début février et mi-février 2025.

### ***Commandes groupées avec le cercle de Marbehan :***

Comme à l'automne 2024, pour ce printemps 2025, possibilité de commandes de bulbes potagers et floraux, graines de légumes et fleurs, à des prix 'groupés' mais livraison début avril 2025 !

#### **Procédure à suivre :**

\*plusieurs fichiers Excel ont été ou seront envoyés par courriel à tous les membres, à télécharger et à enregistrer sur votre ordinateur ;

\*à ouvrir, puis cliquer sur la fenêtre 'activer la modification' afin de pouvoir compléter le fichier avec vos coordonnées ainsi que, dans la colonne QTT, la quantité désirée, le total à payer se faisant automatiquement ;

\*à ré- enregistrer sur votre PC, quand commande terminée, si possible en en modifiant le nom : y ajouter votre nom ;

\* renvoyer les fichiers complétés en pièce jointe au courriel, à l'adresse du secrétariat : info@cercle-horticole-woluwe.be ou à imprimer et remettre au secrétariat, chez Douceline Kesteloot, 4, rue Lessire, 1160 Bruxelles, au plus tard pour le 26 janvier 2025 !

\* effectuer le paiement sur le compte du cercle IBAN : BE73 7310 1037 7860 ; BIC : KREDBEBB, pour le 15 février 2025 au plus tard, reprenant en communication : « Nom membre/2025/Luxembourg »  
La distribution des commandes est prévue au secrétariat, à Auderghem, début avril 2025.

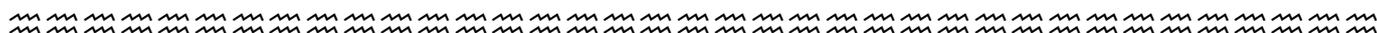
### ***Commandes groupées de paille, de sacs de 200 litres de paille de chanvre :***

Les membres intéressés sont invités à se faire connaître au secrétariat au plus vite, afin de pouvoir concrétiser ces commandes avantageuses : [info@cercle-horticole-woluwe.be](mailto:info@cercle-horticole-woluwe.be). Paille chanvre : 200l/20€ si 21 sacs commandés.

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**



## ***Quelle rotation pour notre potager ?***

Pour assurer les meilleures chances de réussite dans le potager, respecter une rotation est nécessaire : sur un même endroit du potager, des cultures différentes se succèdent. Ce principe de ne semer ou planter une espèce de légume au même endroit qu'après plusieurs années est important. Il permet de prévenir des maladies et d'explorer le sol à différentes profondeurs en améliorant ainsi la qualité et le rendement des productions.

En hiver, nous pouvons préparer notre plan de production de l'an prochain. Plus nos cultures seront diversifiées, plus la rotation pourra être longue.

## Prévenir les maladies et ravageurs

Quand la rotation est courte, les maladies et ravageurs qui résident dans le sol peuvent se propager rapidement sur les nouvelles cultures. Les plantes botaniquement proches (tableau 1) sont particulièrement vulnérables à cette transmission des nuisibles. C'est pourquoi, il est important d'opter pour une rotation la plus longue possible.

<b>Famille</b>	<b>Espèces</b>
Aizoacées	Tétragone
Alliacées	Ail, asperge, ciboulette, échalotte, oignon, poireau
Amaranthacées	Arroche, bette, betterave, épinard
Apiacées	Carotte, céleri, cerfeuil, fenouil, panais, persil
Astéracées	Artichaut, cardon, chicorée, estragon, laitue, salsifis, scorsonère, topinambour
Brassicacées	Choux, cresson, moutarde, navet, radis, roquette
Convolvulacées	Patate douce
Cucurbitacées	Concombre, courge, courgette, melon, potiron
Fabacées	Fève, haricot, pois
Lamiacées	Basilic, marjolaine, menthe, romarin
Polygonacées	Oseille, rhubarbe
Portulacacées	Pourpier
Rosacées	Fraise
Solanacées	Aubergine, piment, poivron, pomme de terre, tomate
Valérianacées	Mâche

Respecter cette rotation permet de freiner le développement de nématodes, d'altises, de la fusariose, de l'alternariose, du mildiou, de la sclérotiniose, du rhizoctone brun, de la hernie du chou, de la verticilliose, du pythium, etc.

Une rotation de 3 à 6 ans est une bonne base pour le potager en général (tableau 2).

<b>Durée recommandée de la rotation</b>	<b>Légumes</b>
6 ans	Ail, échalotte, oignon

5 ans	Carotte, céleri, fenouil, haricot, panais, poireau
4 ans	Aubergine, bette, betterave, chicorée, choux, concombre, courge, épinard, laitue, melon, pois, piment, poivron, pomme de terre, tomate
3 ans	Navet

Attention. Les maladies et ravageurs polyphages - taupins, limaces, ... - peuvent s'installer sur une large gamme d'espèces de légumes et se propagent même avec une rotation longue.

De plus, les nuisibles ayant une transmission par voie aérienne ou par déplacement sur de grandes distances ne sont pas contrôlés par le seul respect de la rotation. Sont dans le cas : noctuelles, mouches mineuses, mildiou, ...

Si une bonne rotation est une des bases du jardinage, elle ne résout donc pas toutes les difficultés.

D'autres mesures la complètent, notamment le travail du sol.

### Des besoins en nutriments adaptés à la culture

Les légumes ont des besoins en minéraux proportionnels aux quantités de matière sèche produites.

Prenons deux exemples :

- une culture de tomate produit plus de masse végétale qu'une culture d'oignon ;
- un excès de fertilisation n'aura pas de conséquence grave pour la tomate, alors que l'oignon ne se conservera pas aussi bien s'il est cultivé sur un sol trop fertilisé.

Le jardinier devra apporter des fertilisants organiques ou minéraux en tenant compte des besoins de chaque espèce cultivée (tableau 3).

Tableau 3 - Les légumes et leurs besoins en fertilisants		
Exigeants	Moyennement exigeants	Peu exigeants
Aubergine, céleri, chou, concombre, cornichon, courge, épinard, fenouil, maïs, melon, physalis, poireaux, poivron, pomme de terre, potiron, tomate	Arroche, bette, betterave, carotte, chicorée, laitue, oignon, pissenlit, panais, salsifis, scorsonère, topinambour	Ail, cresson, échalote, fève, haricot, mâche, n'aurait, radis, roquette

### Tenir compte de la profondeur d'enracinement

La profondeur d'enracinement de chaque espèce cultivée est aussi un critère de choix de la rotation.

L'objectif est de permettre la meilleure exploration possible du sol pour en capter l'eau et les éléments minéraux. À un endroit précis, une année nous cultiverons des plantes à racines pivotantes et profondes, l'année suivante nous cultiverons des plantes à racines fasciculées. De plus, les radicelles qui resteront en terre après la culture apporteront de la matière organique au sol.

Cette règle est surtout importante pour les cultures établies sur de grandes surfaces. Dans un potager, les plantes voisines d'espèces différentes développent des racines qui explorent différents niveaux du sol et se complètent.

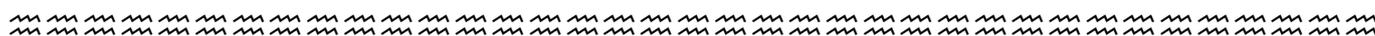
### Et en pratique ? Bien déterminer les différentes zones

Pour produire tous les légumes de l'année, avec mise en conserve ou congélation pour l'hiver, comptons

sur 0,7 are par personne. Si nous produisons les pommes de terre en plus, tablons sur 1 are (100 m<sup>2</sup>) par personne.

Pour avoir de la souplesse de travail, dessinons un grand nombre de zones. Selon notre souhait et la forme générale du potager, celles-ci seront des bandes de 1,2 à 1,5 m de largeur, sentiers compris. Essayons d'en avoir au moins 8. Nous distinguerons les cultures qui occuperont le sol la moitié de l'année culturale seulement (deux cultures ou plus s'y succéderont dans l'année) et celles qui y resteront toute l'année. Ces endroits seront séparés d'un passage pour permettre l'accès sans devoir piétiner les zones voisines. Si nous réservons des espaces pour des plantes pérennes (aromates, rhubarbe, artichaut, raifort), ils s'ajoutent au nombre de zones en rotation. N'hésitons à les numéroter ou à les nommer. Cela sera utile, plus tard, pour consulter les plans du potager des années antérieures.

*Pierre Wanson. Texte adapté d'un article de F. publié dans Le Sillon Belge le 9/11/2024.*



## ***Manifestations horticoles de janvier et février 2025***

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

### **Janvier 2025**

#### **Du 4 janvier au 28 février : Fête des Hamamélis à l'Arboretum de Kalmthout,**

*Heuvel 8, 2920 Kalmthout*

Pour admirer la collection d'hamamélis la plus importante en Europe, dont les plus vieux et plus grands exemplaires connus.

Entrée de 10 à 17h du lundi au dimanche inclus ; 9,50€ (8,50€ pour les plus de 65 ans). En prévente sur le site : -1,50€. Gratuit pour les détenteurs de Museum pass.

Tel 03/666 67 41 ou via [www.arboretumkalmthout.be/fr](http://www.arboretumkalmthout.be/fr)

#### **24 janvier, bourse aux livres 'nature' de seconde main,**

*MundoB Matonge, salle Fair trade sous-sol, rue d'Edimbourg, 26, 1050 Ixelles*

Entrée gratuite, de 17h à 20h; infos: 0498/85 44 31

### **Février 2025**

#### **Du 1<sup>er</sup> février 7h au 2 février 18h, grand recensement des oiseaux de jardin en Belgique**

*Dans votre jardin, sur votre balcon ou votre terrasse :pendant 1h, observation, en extérieur ou depuis l'intérieur, des oiseaux du jardin. Sur <https://oiseaux.natagora.be>, guide d'observation et espace d'encodage des observations.*

#### **Le 2 février 2025, bourse aux semences à Bruxelles Environnement,**

*site de Tour & Taxis, Avenue du Port 86C / 3000 à 1000 Bruxelles.*

De 14 à 17h, entrée libre ;

<https://passeursdesemences.wordpress.com/2025/01/07/bourses-aux-semences-hiver-2025/#more-1597>

## **Les 1-2, 8-9 et 22-23 février Weekends Perce-neige à la Pépinière de Plantes alpines Cathy Portier**

*Alpenplantenkwekerij Cathy Portier, Pépinière de plantes alpines Cathy Portier,  
Margareta Van Vlaanderenstraat, 27, 8310 St-Kruis (Brugge/Bruges)*

Promenades guidées dans le jardin d'hiver et découverte de la collection de perce-neige (**±400 variétés**). Vente de perce-neige et d'autres bulbes particuliers ainsi que des hellébores et des plantes de rocaille à floraison hivernale.

Entrée de 9 à 17h. **Infos** : 050/37 00 03, [info@alpenplanten.be](mailto:info@alpenplanten.be) ou *site internet de la pépinière*

## **8 février : Journée des collectionneurs de perce-neige à l'arboretum de Kalmthout**

*Heuvel 8, 2920 Kalmthout*

Durant cette journée organisée à l'attention des passionnés de perce-neige, la crème de la crème des vendeurs de perce-neige proposeront leurs plus beaux *Galanthus*.

Programme : **de 10 à 17h** : visite du jardin **de l'arboretum avec un** itinéraire fléché qui vous emmènera près des perce-neige en fleurs ; de 11 à 16 h 30 : **expo-vente** de perce-neige par des cultivateurs et des collectionneurs spécialisés ; de 14 à 15h30 : **conférence** en néerlandais sur les '**Plantes compagnes des perce-neige**' par l'expert Wim Boens (BE).

Entrée : accès au jardin de l'arboretum, au parcours des perce-neige et à l'expo : adulte : 9,50 € (+65 ans : 8,50 €) . **En prévente** : -1,50 € sur le prix demandé à la caisse.

Le ticket pour la **conférence** (7,5 €) doit, quant à lui, être acheté séparément via la [billetterie en ligne](#) ou au guichet à partir de janvier 2025. Attention : le nombre de places est limité à 75 personnes.

Pensez à prendre du **cash** car tous les exposants n'offrent pas la possibilité de payer par voie électronique et à apporter de quoi emporter vos achats (**sacs**, caisses...).

**Infos** : 03 / 666 67 41 ou [info@arboretumkalmthout.be](mailto:info@arboretumkalmthout.be)

## **13 février 2025 : portes ouvertes Saint Valentin institut Redouté-Peiffer, serre tropicale**

*site Marius Renard : avenue Marius Renard, 1, 1070 Anderlecht*

Infos : [+32 2 526 75 00](tel:+3225267500) ou [sec.redoute-peiffer@spfb.edu.brussels](mailto:sec.redoute-peiffer@spfb.edu.brussels)

Exposition et vente de plantes, compositions, dégustations

## **15-17 & 21-23 février : Déco Jardin : salon du jardin et des aménagements extérieurs**

*Ciney Expo, Rue du Marché Couvert, 3, 5590 Ciney*

Présentation des nouvelles tendances du monde de jardin.

Entrée 9€ sur place, 8€ en prévente. De 10 à 19h les week-ends et le lundi 17/02 de 13 à 20h le vendredi 21/02.

**Infos au** 083 / 61 53 84 ou [marie@cineyexpo.be](mailto:marie@cineyexpo.be).

## **Le 16 février 2024 : Initiation à la production de semences au CRIE de Boitsfort**

*Centre régional d'Initiation à l'Écologie (CRIE), Parc Tournay-Solvay, Chaussée de La Hulpe, 199, 1170 Boitsfort (Bruxelles)*

Introduction : pourquoi produire ses semences au sein d'un réseau citoyen ? Présentation de la dynamique des jardins semenciers. Bases de la reproduction des plantes à fleurs, spécificités propres aux plantes cultivées et grandes lignes de la culture des variétés choisies pour l'année à venir, du semis à la récolte des graines. **Espèces envisagées pour 2025** : piments (Claire Bawin et Pierre Wanson), pois, haricots, fèves, tomates, laitues, courges et diverses fleurs. Formation des différents groupes, rencontre avec les coordinateurs, premiers conseils de culture et distribution des semences à reproduire.

De 14 à 17h : Participation **gratuite mais inscription obligatoire en ligne**.

Infos : [inscription@tournesol-zonnebloem.be](mailto:inscription@tournesol-zonnebloem.be) ou 02/675 37 30.

<https://passeursdesemences.wordpress.com/2025/01/07/demarrage-de-la-saison-2025/#more-1604>

## **20, 21, 22, 28 février et 1er mars Initiation à la taille des rosiers chez Lens Roses**

*Lens Roses, Redinnestraat, 11, 8460 Oudenburg*

**Démonstrations pratiques et instructives dans la pépinière** (toutes catégories de rosiers). Vous y apprendrez des trucs et astuces de passionnés et de professionnels du monde de la rose que vous pourrez ensuite mettre en œuvre chez vous.

Entrée à 10h ou à 14h en NL, en FR le 1er mars 2025 à 14h. 12 € (café et mignardise inclus).

Sur inscription préalable) via [info@lens-roses.com](mailto:info@lens-roses.com) ou au 059 / 267 830

### **Les stages Environnement & Nature.**

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

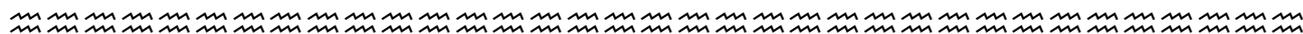
*Un répertoire de stages francophones, spécifiques à la Nature et à l'Environnement, organisés par différents organismes, partout en Belgique, durant les congés scolaires : « Carnaval, Pâques, Juillet-Août, Toussaint, Noël ».*

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

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

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

*Rosa Hetsch et Douceline Kesteloot*



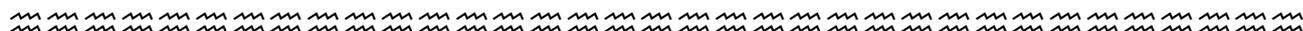
## **Solidarité.**

*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 souhaitée pour l'envoi d'informations pour le prochain bulletin : 12 février 2025...**

*A vos plumes donc !*

*Douceline.*



## **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](mailto: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

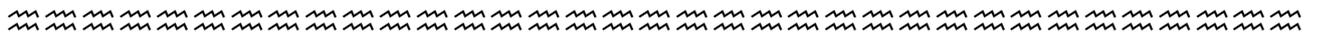
Banque IBAN : BE73 7310 1037 7860 BIC : KREDBEBB

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*



## ***Je suis un moineau et un lanceur d'alerte !***

### ***Rappel du bulletin 316, octobre 2022, proposé par Annick Pingaut***

Je suis un moineau domestique parisien ou bruxellois et on ne me voit presque plus ici ou là-bas. Dans les villes européennes, environ 3 moineaux sur 4 ont disparu au cours de ces vingt dernières années (1). Mes congénères disparaissent à des rythmes effrénés également dans les autres grandes villes, de Londres jusqu'en Inde. Précisons que des zones où les colonies locales de moineaux se portent bien existent encore ! A l'image de la Suisse où les populations semblent stables (2) (3)

### **Pourquoi sommes-nous amenés à disparaître dans certains lieux alors que nous étions si présents ?**

Vous nous avez donné ce nom (moineau domestique) car nous avons décidé de vivre proche de vous. Si nous avons co-évolué auprès de vous, ce n'est pas que nous sommes « domesticables » mais bien qu'on a su profiter de votre présence pour obtenir **le gîte et le couvert** facilement, et ce pendant des siècles. Une fabuleuse histoire de cohabitation, avec des hauts et des bas (cf. l'origine des pots à moineaux...), mais qui est devenue particulièrement houleuse depuis une cinquantaine d'années ... En effet, vous aménagez "votre" environnement (vos villes, vos campagnes, et même vos jardins) sans penser, ni à nous, ni au reste de la faune sauvage. On ne trouve alors plus d'endroit pour se reproduire en sécurité et plus de ressources alimentaires suffisantes. Les trous dans vos bâtisses qu'on utilisait pendant des siècles pour nicher sont rebouchés, voire toute la façade ou la toiture rénovée et on se fait chasser parfois même très explicitement à l'aide de "stop piaf", obturateur de tuiles et autres stratagèmes pour isoler vos habitations.

L'agriculture intensive de son côté participe à grande échelle à la raréfaction des bocages, des prairies fleuries, des zones en jachère, des insectes et de la diversité des plantes sauvages qui nous sont propices. Les jardins où la tondeuse est l'outil principal font disparaître les graines sauvages diversifiées dont on a besoin pour passer l'hiver ; cette même tondeuse part à la guerre contre les hautes herbes au printemps et l'été, ce qui empêche les sauterelles, les chenilles, larves et araignées de se développer. Ce sont pourtant ces mêmes insectes dont nous avons besoin pour nourrir nos oisillons...

Les haies monospécifiques (thuyas, lauriers, bambous, ...) et de plantes exotiques sont une catastrophe pour nous, alors que dans la haie diversifiée d'essences locales, nous trouvons une quantité incroyable d'insectes, de lieux refuge anti prédateurs (prunelier, houx, aubépines, ronciers, ...) et de lieux pour passer l'hiver (lieries et autres persistants).

En plus de la dégradation des lieux de nourrissage, nous devons faire face à la malbouffe croissante dans vos villes, vos gares, vos fast food, dont nous récupérons les miettes qui nous empoisonnent à petit feu. Dans vos champs, ce sont les biocides (pesticides, insecticides, fongicides, herbicides) qui nous contaminent et accélèrent notre déclin. La pollution de l'air et de l'eau de vos grandes villes n'arrange pas

les choses et la méconnaissance de nos besoins transforme même vos bonnes intentions en piège pour nous ou nos oisillons (alimentation au pain, boules de graisse de mauvaise qualité, mangeoires remplies à l'année, tentatives de sauvetage d'oisillon sans précaution et connaissances, nichoirs non adaptés, etc.)

**Alors comment nous aider efficacement, facilement, et gratuitement ?** Avant tout en changeant votre regard sur nous : en faisant preuve de tolérance et d'un peu d'intérêt à notre égard. A croire que, parce que nous étions si communs, nous sommes devenus sans intérêt, sans valeur.

**Aidez-nous en nous proposant des lieux de nidification :**

Faites-nous une place sous votre toiture, dans votre grange, hangar, et si nos fientes vous dérangent comme celles des hirondelles, placez simplement une planchette en bois sous notre nid et le tour est joué, ou placez-nous un nichoir ! On utilise très volontiers les nichoirs que vous nous proposerez, pour peu qu'ils soient bien conçus et bien installés ! Ils nous permettent d'élever nos petits sans être victimes de prédation et d'intempéries (plans adaptés : <https://nichoirs.net/page5-2-2.html>.) Comme on vit en colonie, installez plusieurs nichoirs à côté les uns des autres ou installez un "hôtel à moineaux" : un nichoir où 3 à 5 nichoirs sont intégrés/accolés avec chacun son trou d'envol et sa zone de nidification.

**Aidez-nous en proposant des ressources alimentaires naturelles toute l'année :**

Vous l'avez compris on adore les haies denses et variées, les arbustes, buissons denses pour dormir, se mettre à l'abri des prédateurs et se nourrir : des haies de pruneliers, aubépines, sureaux, chèvrefeuilles, troènes, houx, fusain d'Europe, rosiers sauvages, etc.

Bien que l'on vive jusque dans vos villes, nous sommes dépendants des végétaux comme tout animal sauvage : alors végétalisez votre jardin, votre balcon, votre terrasse et diversifiez les essences !

Laissez le lierre grimper sur vos arbres : on adore s'y retrouver, l'utiliser comme protection contre les intempéries ! En plus il fournit des fleurs tardives pour les pollinisateurs et des baies l'hiver. Créez-nous une zone sauvage au jardin, laissez les herbes hautes s'exprimer, une zone de jachère de fleurs sauvages : cela favorisera les insectes nécessaires à nos petits pour grandir. Les papillons et pollinisateurs vous remercieront par leur présence. En plus de laisser les plantes sauvages spontanées dans un coin du jardin, vous pouvez aussi planter des céréales sauvages (graminées) ou cultivées et des plantes comme le mouron, le séneçon, le plantain. Si vous laissez vos herbes monter en graines, nous aurons en plus un repas l'hiver, bien plus varié que le tournesol (ce qui ne vous empêche pas d'en planter également, plutôt que d'acheter les graines.)

Si on trouve une zone de sable ou de terre à nue dans votre jardin, on s'y rendra pour nous aider à nous déparasiter et si vous nous aménagez un point d'eau, on vous émerveillera par les bains quotidiens dont on a besoin pour s'abreuver et pour entretenir notre plumage. Nous hésiterons, bien sûr, à nous installer si un chat rôde dans votre jardin, même s'il semble sympathique : il reste un de nos plus grands ennemis.

**Aidez-nous en discutant autour de vous des bonnes pratiques** pour nous accueillir dans vos jardins, vos villes et vos villages !

Merci pour votre lecture et pour votre aide !

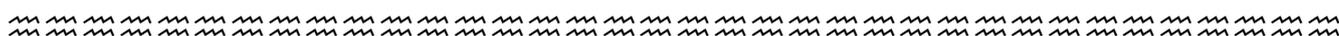
(1) <http://www.vigienature.fr/fr/moineau-domestique-3510>

(2) <https://www.salamandre.org/.../moineau-domestique.../>

(3) <https://www.rts.ch/play/tv/nos-amis-sauvages/video/moineau-ce-lanceur-dalertes-episode-66-saison-2021?urn=urn:rts:video:12525589>

(4) [moineaux1950.1970@gmail.com](mailto:moineaux1950.1970@gmail.com)

(5) Tous les groupes Moineaux Citoyens : <https://moineaux-biodiversite.be/a-propos/les-groupes-moineaux-citoyens/>



## Calendrier lunaire de janvier et février 2025.

**JOURS JANVIER 2025** -----

racines : 1er(>10h)-2-3(<11h)-9(>16h)-10-11-12(<5h)-18(de 16 à 0h)-19(>5h)-20-21-22 (<13h)-28(>18h)-29-30(<18h)

fleurs : 3(>11h)-4-5(<6h)-12(>5h)-13-14(<6h)-22(>13h)-23-24(<1h)

feuilles : 5(de 6 à 18h)-6(>3h)-7(<12h)-14(>6h)-15(<21h)-24(>1h)-25(<12h)-26(<13h)

fruits : 1<sup>er</sup>(<10h)-8( de 8 à 12h)-9(<16h)-15(>21h)-16(<12h)-17(le plus favorable<12)-18(<16h)-26(>13h)-27- 28(<18h)

**JOURS FEVRIER 2025**-----

racines : 5(>21h)-6-7(>20h) -8(<12h)-15(>16h)-16-17-18(<21h)-24(>4h)-25-26-27(<4h)

fleurs : 8(>12h)-9-10(<14h)-18(>21h)-19-20(<9h)-27(favorable de 4 à 10h)

feuilles : 2(>12h)-3(>12h)-4(<4h)-10(>14h)-11-12(<5h)-20(>9h)-21-22(de 12 à 22h)

fruits : 4(>4h)-5(le plus favorable de 12 à 21h)-12(>5h)-13-14-15(>12h)-22 (>22h)-23-24-25 (<4h)

*En gras les dates plus particulièrement favorables.*

### Périodes de plantation :

(Lune descendante LD) du 12 janvier (5h25) au 26 janvier (14h22)  
du 8 février (11h31) au 22 février (23h25)

*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.

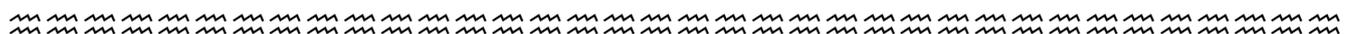
**IMPORTANT** : ne pas travailler la terre ni les plantes lors de P=périgée ; PL = pleine lune ; A= apogée.

Janvier : 8(P), 13(PL) et 21(A)

Février : 2(P),12(PL) et 18(A)

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

Patrick Hetsch



## **Fin des pesticides dangereux en région bruxelloise en 2025 !**

### Limiter l'utilisation des pesticides et encadrer leur vente

Depuis 10 ans, la politique 'zéro pesticide' de produits phytopharmaceutiques au niveau des voiries, parcs et jardins publics, cimetières, hôpitaux, écoles, etc. a permis d'assainir l'ensemble des espaces publics. A partir de 2025, les espaces privés (jardins de particuliers ou de copropriétés, espaces verts d'entreprises, etc.) sont également concernés, pour préserver la biodiversité et la santé des citoyens. A cette fin, **trois**

**arrêtés ont été pris en 2024 afin de limiter encore plus l'utilisation des produits phytopharmaceutiques et encadrer leur vente, tant pour les professionnels que pour les particuliers, en région bruxelloise.**

### **Seuls les produits à faible risque seront encore autorisés**

Le **premier arrêté** vise à interdire l'utilisation des pesticides dangereux dès la mi-2025. À partir du 1er août 2025, seuls les produits reconnus comme étant « à faible risque » pourront encore être autorisés. Un produit rentre dans cette catégorie s'il a été prouvé que les risques qu'il présente pour la santé humaine, animale et l'environnement sont faibles.

Le particulier n'aura donc plus à sa disposition que les produits anti-limaces à base de phosphate de fer ainsi que certains produits qui stimulent les mécanismes naturels de défense des plantes. Les professionnels, avec phytolice, auront plus de possibilités. Des conseils et des pratiques de jardinage respectueuses de la santé et de l'environnement sont disponibles sur le site internet

<https://renature.brussels/fr>.

C'est le Service Public Fédéral qui décide si un produit rentre dans cette catégorie ou non, en Belgique et qui actualise cette liste sur le site internet <https://fytoweb.be/fr>.

<https://environnement.brussels/media/17270/download?inline> : Liste des produits à faible risque autorisés en Belgique après le 17 juillet 2025, mise à jour en septembre 2024.

La liste des produits à faible risque autorisés en Belgique devrait cependant augmenter, l'objectif étant de développer des solutions toujours moins néfastes pour l'homme et l'environnement.

<https://fytoweb.be/fr/produits-phytopharmaceutiques/consulter-autorisations-de-produits-phytopharmaceutiques>, en cochant la catégorie « *Produit à faible risque (art. 47)* » dans l'outil de recherche !

Des dérogations sont cependant possibles :

° Il sera possible de passer par un professionnel pour l'utilisation de produits phytopharmaceutiques qui ne sont pas « à faible risque », en dernier recours, pour certains motifs (santé, sécurité publique, conservation de la nature...) et contre certaines espèces, comme les espèces exotiques envahissantes.

° Un régime spécifique est prévu pour les agriculteurs, agricultrices soumis à de fortes contraintes technico-économiques : ils bénéficient d'une période transitoire jusqu'en 2030, et pourront encore utiliser des produits autorisés en agriculture biologique après cette période.

### **La vente de produits phytopharmaceutiques sera encadrée**

Le **deuxième arrêté** précise les mesures à respecter pour la vente des produits phytopharmaceutiques. À partir du 1<sup>er</sup> juillet 2025, seuls les pesticides de jardin dits « à faible risque » pour la santé et l'environnement resteront accessibles en libre-service dans les magasins de jardinage ou de bricolage. Sans en interdire la vente (compétence fédérale), les produits plus dangereux pourront toujours être vendus par l'intermédiaire de vendeurs habilités, mais devront être maintenus dans des armoires fermées, derrière des comptoirs ou en réserve. Ces vendeurs habilités, possédant une phytolice NP, devront procurer des conseils sur les risques des pesticides, les bonnes pratiques d'utilisation mais aussi les méthodes alternatives disponibles en magasin.

### **La transition vers des bonnes pratiques stimulée**

Le **troisième arrêté** vise à stimuler la lutte intégrée par culture ou par secteur, notamment en encadrant les pratiques professionnelles de l'agriculture et de la gestion des parcs et jardins, selon le respect des principes d'une gestion écologique qui privilégie les bonnes pratiques culturales, le renforcement des infrastructures agroécologiques favorables aux insectes auxiliaires (coccinelles, syrphes, abeilles...), les

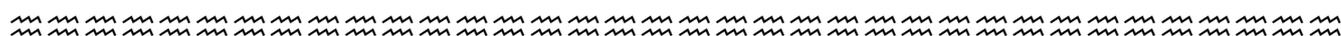
méthodes alternatives aux pesticides et en limitant le recours aux produits chimiques en cas de dernier recours.

Cet arrêté prévoit également de collecter, dès 2027, les données d'utilisation de pesticides par les professionnels. Ces données permettront de monitorer l'usage de pesticides en Région bruxelloise, de guider les actions du programme régional de réduction des pesticides, et serviront d'indicateurs de risques qui seront intégrés dans le rapport sur l'état de l'environnement.

### Contact

Toute question sur ces nouvelles obligations peut être envoyée par courriel à 'pesticide@environnement.brussels'.

<https://environnement.brussels/citoyen/news/2024/en-2025-les-pesticides-dangereux-cest-fini-bruxelles>



## Cotisation 2025 : minimum 20 € /personne\*

à régler par virement bancaire dès décembre 2022 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 2025 + nom, prénom et adresse complète* »



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

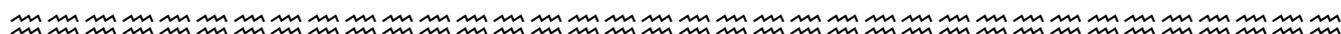
\*\* Afin de vous éviter de longues files d'attente à l'entrée des conférences et de faciliter le travail de notre trésorière, veuillez donner la préférence à un paiement par virement bancaire. Il reste toutefois la possibilité éventuellement de payer directement au secrétariat ou en début de conférence. 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 2025 : au moment du paiement, agrafée dans votre bulletin ou remise à la rencontre suivante.

Cette cotisation annuelle, valable du **1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2025**, 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.



## 99<sup>ème</sup> CYCLE DE CONFÉRENCES – premier semestre 2025

- 26 janvier 2025 :** 10h : Assemblée Générale statutaire.  
Conférence de 11 à 13h : Les clôtures végétales. Mme Denet
- 02 février 2025 :** Initiation à la reconnaissance des oiseaux. M. Verhelpen.
- 16 février 2025 :** Les semis. Mme Defays  
+ distribution commandes groupées
- Samedi 08 mars 2025, de 14 à 17h :** Greffage à l'anglaise. M. Duquenne. Aux serres du Stuyvenberg. Théorie et pratique, **sur inscription. 'Si hiver trop rigoureux, reporté au samedi 29 mars.'**
- Samedi 15 mars 2025, de 14 à 18h :** atelier semis : Mme Denet et MM. Parissis, Veys et Wanson. Rappel théorie, pièges à éviter et pratique. **Sur inscription.**
- 23 mars 2025 :** Conseils pour l'élevage de poules par le particulier. M.Letor.
- Samedi 29 mars 2025, de 14 à 17h, si hiver rigoureux :** Greffage à l'anglaise. M. Duquenne. Aux serres du Stuyvenberg. Théorie et pratique, **sur inscription.**
- 13 avril 2025 :** Intégrer les fleurs indigènes au jardin. Mme d'Ans/ Apiflora.  
+ distribution commandes groupées.
- Samedi 26 avril 2025 : de 14 à 16 h :** en extérieur, parc du Centre Crousse, rue au bois, 11, 1150 Bxl, bourse aux plantes, entrée gratuite
- 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 : pratique. Mme Mathys. **Sur inscription**
- ? juillet 2025 :** Découverte jardins : à déterminer ; **sur inscription**
- ? août 2025 :** Découverte jardins : à déterminer ; **sur inscription**

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.

Les membres et personnes inscrites reçoivent un rappel par courriel quelques jours avant l'activité. Les gestes barrière sont toujours d'actualité : lavage mains, distance 1m, masque si nécessaire, aération des locaux, ...afin de se préserver des diverses épidémies...

**A vos agendas !** Voici les dates du programme jusque fin 2025, sous réserve de modifications : 07-09/ 25-09/ 12-10/ 22-11/ 30-11 et 14-12-2025.

