



Revue du Cercle Horticole « La Renaissance »

Num. 2019/04 – Septembre - Octobre

Le mot du comité

Les années passent et se ressemblent ... en tout cas au niveau du climat. Voilà deux années consécutives que la « canicule » pour les français et les « grandes chaleurs » pour les belges nous ont accablés. Si ces chaleurs ont fait le bonheur des vacanciers et des cafés / restaurants, nos chères plantes ont encore souffert. S'il continue, le changement climatique va bouleverser nos ancestrales habitudes de jardinier amateur. Il faudra trouver des solutions pour pallier au manque d'eau et pour combattre les nouveaux insectes venus des zones chaudes.

Les solutions existent : sélection des plantes résistantes à la sécheresse, sélection de nouveaux légumes « méditerranéens », paillages des sols pour conserver l'humidité, remèdes bio pour les nouveaux insectes, etc. Mais est-ce la solution ? A terme le changement climatique qui s'emballe plus vite que prévu va complètement bouleverser la physiologie du monde actuel et ce seront nos petits-enfants qui vont en payer le prix.

Alors en tant que jardinier amateur mettons notre goutte d'eau dans l'océan des bonnes habitudes pour tenter de réduire le réchauffement climatique

Avec le soutien de
la



Wallonie



Le comité de votre Cercle Horticole

- **Président : José Faniel** Rue du Marais 51 7070 Ville sur Haine
Tél.: 065/87 10 81 - 0474/92 62 65 - Email :
retjfaniel@skynet.be
- **Vice-président : Jules Malvaux** Rue de la Station, 129 7070
Le Roeulx - Tél : 064/66 36 33 - 0485/16 79 59 - Email :
malvauxjules@hotmail.fr
- **Secrétaire : Jean Pellichero** Rue de la Platinerie 29 7100
Houdeng-Aimeries Tél. : 064/84 75 81 - 0477/86 26 69 -
Email : jeanpellichero@gmail.com
- **Trésorier : Robert Pellichero** Faubourg de Binche 3 7070 Le
Roeulx
Tél. : 064/65 01 06 - 0498/53 16 40 - Email :
robPELLI@yahoo.fr
- **Tombola : Raymonde Leriche** Rue du Marais 51 7070 Ville-
sur-Haine
Tél. : 065/87 10 81 - Email : rayfa51@outlook.com

Editeur responsable : Jean et Robert Pellichero
Notre site web : www.cerclehorticoleleroeulx.be
Notre adresse email : larenaissanceleroeulx@gmail.com

Nos conférences en 2019

13/09	Le potager en carré	Meeus
11/10	Maladies et parasites des plantes d'appartement	Wasterlain
25/10	Assemblée générale	
08/11	Tailler les formes palissées	Daniaux
13/12	Vinaigres artisanaux	Hanotier

**A 18h30 dans le local situé au Faubourg de Binche 1, 7070 Le
Roeulx (ancien hôpital St-Jacques)**



L'espace du jardinier amateur

Quand semer du gazon ?

Il y a 2 périodes particulièrement recommandées pour semer :

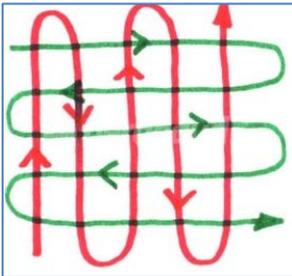
- au printemps, quand les températures remontent. Le sol se réchauffe ; il a logiquement bénéficié de quelques bonnes pluies et il fait beau quelques jours de suite.
- à l'automne, car le semis automnal présente quelques avantages.

Un semis en 3 étapes

1 - Préparer le terrain

Il est préférable d'ameublir la terre sur 10 à 15 cm de profondeur à l'aide d'un motoculteur pour les grandes surfaces ou un simple coup de bêche suivi d'un passage au croc pour émietter la terre. Retirez du sol les cailloux, racines et autres débris végétaux. Plus la terre sera fine et meuble, plus la levée du gazon sera facile.

2. Semer les graines



Préparez la quantité de gazon nécessaire : on compte environ 30 g de semences par m².

Divisez-la en 2 tas.

Semez à la volée une première moitié dans un sens, puis la seconde moitié dans le sens perpendiculaire. Réaliser ces 2 passes croisées assure une répartition des graines plus homogène. Avant de semer, vous pouvez mélanger les semences à du terreau humide

pour que les semences soient bien en contact avec le substrat.

3. Tasser et arroser

Passez le rouleau à gazon pour plaquer les graines contre le sol.

Le savez-vous ?

Pourquoi les oiseaux ne tombent-ils pas quand ils dorment ?



Les pattes des oiseaux sont munies d'un dispositif spécial. Le tendon fléchisseur du muscle de la cuisse passe devant le genou, autour de la cheville et s'attache sous les phalanges. Il assure qu'au repos le poids du corps de l'oiseau provoque la flexion du genou, l'extension du tendon et la fermeture des griffes.

À méditer

La vie c'est comme une bicyclette, il faut avancer pour ne pas perdre l'équilibre (Albert Einstein)

Vis comme si tu devais mourir demain. Apprends comme si tu devais vivre toujours (Gandhi)

Etre normal c'est aimer et travailler (Sigmund Freud)



Tout pour la fête, vente en gros et au détail



207 Rue de Houdeng
B-7070 Roeux Belgium
Tel: +32 (0)64 67 51 10
Fax: +32 (0)64 66 46 10

www.facebook.com/Festival.Center
contact@festival-center.be
www.deguisement-costume.be
TVA: 0828.815.609 Bank: BE95 1030 2463 7058

Déguisements adultes et enfants, art de la table, farces et attrapes, ballons, chapeaux, perruques, pinatas, accessoires, etc.

Vous trouverez votre bonheur chez **Festival Center**.

N'hésitez plus et venez nous rendre visite
207 rue d'Houdeng 7070 Le Roeux



Le saviez-vous ?

Les fleurs d'artichaut font cailler le lait.

Ses feuilles coupées et bouillies donnent aux tissus trempés dans leur eau de cuisson une couleur de vigogne dorée.

Les artichauts cuits se conservent très mal et deviennent la proie de divers microbes.

Les jeunes artichauts, consommés crus avec de l'huile d'olive et du sel, sont un hors-d'œuvre de choix.

Le coin du jardinier écolo

Une zone du jardin en friche



Laisser se développer une zone de friche dans son jardin permettra le développement d'une zone naturelle (ni engrais, ni débroussaillage, ni plantation). Cette zone permettra d'accueillir un grand nombre d'espèces animales qui pourront, en outre, vous aider dans la lutte biologique contre les ravageurs. De nombreuses espèces

(insectes, oiseaux, grenouilles, hérissons, petits mammifères) pourront se servir de ce secteur pour se nourrir ou se reproduire. Vous favorisez ainsi la biodiversité dans votre jardin et permettez à des espèces communes de rester ou à des espèces plus rares de survivre !

Vous pouvez laisser cette zone de friche en périphérie de votre jardin, près du grillage, dans un coin inoccupé ou dans un secteur où vous avez des difficultés à maintenir vos plantes. Quelles que soient la localisation et la superficie de la friche, celle-ci sera bénéfique à la biodiversité. Vous pouvez effectuer une coupe tous les 3 à 5 ans si elle vous semble prendre trop d'ampleur, mais cela n'est nullement obligatoire. Il est recommandé de laisser la nature évoluer sans intervention humaine.

La lune rousse ne l'est pas vraiment !



Non, ce n'est pas la lune qui dévoile une couleur rousse. Cette expression désigne en fait une période de lunaison qui suit la date de Pâques, c'est-à-dire en avril, et se termine à la fin du même mois, ou en mai. Son appellation provient de l'aspect pris par les jeunes pousses des végétaux qui, à cette période de l'année, sont

souvent brûlées par une gelée dévastatrice au cours de la nuit ou au lever du soleil. Les feuilles et les tiges présentent alors un aspect roussi.

La lumière que nous renvoie la lune n'est pour rien dans ce phénomène saisonnier, remarqué par plusieurs générations de jardiniers et d'agriculteurs.

Au début du printemps, on peut observer que le ciel se dégage souvent la nuit, rendant la lune visible - d'où les croyances sur les effets de sa lumière. La chaleur emmagasinée par le sol dans la journée rayonne et se diffuse alors très rapidement dans cette atmosphère dégagée, faisant chuter brusquement les températures.

Précautions à prendre !

Tout au long de cette lunaison, dès que la nuit s'annonce claire et en l'absence de couverture nuageuse, les risques de gel deviennent plus importants. Ils le sont encore plus quand, comme on le constate, le fond de l'air est frais.

Dans les régions où il gèle, la prudence conseille de ne pas installer les plantes frileuses (géraniums, pétunias, impatiens, tomates, poivrons, pommes de terre, etc.) tant que cette lunaison n'est pas terminée.

Si la douceur de la météo vous a quand même incité à tout semer et planter, posez alors un voile d'hivernage, une cloche ou un tunnel en plastique sur les plantes gélives afin de les protéger sous abri pendant la nuit.

Le marc de café

Le marc de café est un engrais naturel qui possède bien des atouts pour votre jardin et votre potager, il permet d'éviter les engrais chimiques.

Le marc de café contient du magnésium, du potassium et de l'azote.

Le potassium et le magnésium sont assimilés immédiatement par les plantes, l'azote est libéré plus progressivement. Le marc de café est riche en éléments nutritifs et représente également un apport en termes de matière organique.



Utilisation

⊗N'ayez toutefois pas la main trop lourde lors de l'utilisation.

- Pour vos plantes en pot au balcon ou sur votre terrasse, mêlez-en un peu à la terre de rempotage avec comme proportion 2 cuillères à café rases pour un pot de 20 centimètres de diamètre.

En arrosage.

- Videz le contenu du filtre dans un arrosoir, ajoutez l'équivalent d'un bol d'eau froide et arrosez vos potées.

En surfaçage.

- Vous pouvez étaler le marc de café en surface et l'incorporer à la terre en griffant le sol

Répulsif contre les fourmis

- Recouvrez la fourmilière de marc de café
- Versez un peu d'eau pour diluer, recouvrez d'une pierre pour éviter le lessivage par la pluie.
- Si les fourmis reviennent, recommencez l'opération

Dans le compost.

Le marc de café excellent pour l'élevage des lombrics et favorise l'activité biologique dans votre compost.

Attention ! Il semble qu'une présence supérieure à 12% dans votre compost soit nuisible (à vérifier).

Réaliser un purin de lierre



Le lierre (*Hedera helix*) grimpant ou commun est fréquemment considéré à tort comme une plante grimpante exubérante. Persistant, très rustique, il croît jusqu'à 40 cm par an et habille un mur inesthétique rapidement, même lisse comme du béton.

Il est riche en saponine, le lierre peut être employé comme insectifuge pour repousser les pucerons, les aleurodes et les acariens. Il sera également adopté dans tout le jardin en pulvérisation.

Réaliser le purin et le conserver pur le temps de la saison dans des bidons opaques et à l'abri de la chaleur.

Il est raisonnable de faire des petites quantités et de l'utiliser frais. Diluer à 5 % lors de la pulvérisation.

Marche à suivre

- Couper des tiges souples et écraser au rouleau à pâtisserie les branchages, ainsi que les feuilles de lierre.
- Plonger les feuilles ainsi que les morceaux dans un seau. Un kilo pour 10 litres d'eau.
- Laisser macérer 3 à 5 jours au soleil.
- Filtrer la préparation grossièrement.
- Pulvériser sur et sous les feuilles, comme répulsif contre les insectes.

Adages d'Afrique

- Le chien parti, le chat mange l'os.
- Si tu ne sais pas où tu vas alors retourne d'où tu viens.
- Ce sont les yeux qui regardent mais c'est l'esprit qui voit.
- Un piège qui prend le rat n'attrape pas l'éléphant (Gabon)
- Le monde a beau changer, le chat ne pondra jamais (Gambie)

Quelles plantes pour attirer les abeilles ??



On sait aujourd'hui à quel point la surmortalité des abeilles domestiques et sauvages représente une grave menace pour la biodiversité.

Les abeilles contribuent à la pollinisation de 80% des espèces de plantes à fleurs et de plantes cultivées : elles transfèrent le pollen mâle produit sur une plante vers une autre plante ayant des organes femelles, afin que la fécondation ait lieu. Donc sans pollinisation, une grande partie de notre alimentation risquerait de disparaître : fruits et légumes, oléagineux, semences, etc.

Les paysans, notamment en bio, l'ont bien compris, c'est pourquoi ils n'utilisent pas de pesticides, plantent à nouveau des haies, développent l'agroforesterie et diversifient les cultures au lieu de s'engager dans la monoculture intensive.

Les particuliers peuvent adopter une démarche similaire en aménageant un jardin-refuge, même sur une petite surface, où les abeilles sauvages, les bourdons et autres insectes, trouveront un espace accueillant en termes de diversité de végétaux et de calendrier de floraisons !

Comme nous, les abeilles ont leurs préférences alimentaires. Pour attirer bourdons et abeilles, créez un "carré" d'aromatiques, qui trouvera sa place même dans le plus petit jardin : privilégiez l'origan, la sauge officinale, le thym...

Parmi les grimpantes, les fleurs du lierre intéresseront les pollinisateurs, tout comme le pois vivace, la glycine de Chine, le chèvrefeuille des bois... Pour simplement fleurir vos massifs, plates-bandes, jardinières ou potées, le choix est vaste : la lavande, la rose trémière, le coquelicot, le fuchsia de Magellan, l'orpin le pavot jaune, la monarde, le bleuet vivace, le géranium nouveau... et bien d'autres fleurs, arbustes et arbres particulièrement prisés par ces insectes indispensables à notre survie !

Avis de recherche

Vous souhaitez participer plus activement à la vie de votre cercle horticole. Alors rejoignez le comité d'organisation ! Vous pourrez y apporter vos idées, vos suggestions, votre expérience. N'hésitez plus et contactez un membre du comité d'organisation.

Les travaux de jardin en septembre

Semez mâche, cerfeuil, oignons, poireaux

Enlevez les feuilles empêchant les dernières tomates et aubergines de profiter du soleil pour arriver à maturation. Ne les arrosez plus, l'humidité nocturne leur suffira.

Récoltez : tous les légumes racines, les pommes de terre (en continuant de les laisser sécher sur place avant de les rentrer), les pétioles de rhubarbe, et les dernières tomates que vous pourrez laisser mûrir au soleil.

Continuez d'isoler tous les nouveaux potirons du sol pour leur éviter un trop plein d'humidité en glissant une tuile ou une planche en-dessous.

Plantez : les fraisiers ! Petit rayon de soleil de ce mois de septembre, les fraisiers adorent le sol à la fois chaud et humide de cette fin de saison

Nettoyez les fraisiers et retirez les stolons

Supprimez régulièrement les fleurs fanées



Les travaux de jardin en octobre

Les parcelles se vident peu à peu.

Récoltez et stockez les légumes au sec.

Plantez l'ail et l'échalote.

Liez les céleris pour les faire blanchir.

Préparez le terrain pour l'année suivante, étalez et incorporez le compost, n'oubliez pas de pailler le sol.

Récoltez les derniers fruits.

Rentrez les plantes trop frileuses.

Plantez les bulbes de printemps en les recouvrant d'une couche protectrice.

Ramassez et broyez les feuilles mortes, elles serviront de paillage et de matière brune pour votre compost.

Lexique « jardinez avec la lune »

 **Pleine lune** : la face éclairée du disque lunaire nous apparaît entière.

 **Dernier quartier** : la partie éclairée de la Lune diminue jusqu'à ne représenter que la moitié de sa face.

 **Nouvelle lune** : le disque lunaire n'est plus visible depuis la Terre.

 **Premier quartier** : la face éclairée de la Lune s'agrandit et forme un croissant qui occupe la moitié du disque lunaire.

Premier - dernier quartier ?? comment les reconnaître ??

Tracez une barre verticale du côté creux du croissant.

- Si on peut lire un **P**, comme **Premier**, c'est le premier quartier, période de la lune croissante.
- Si on peut lire un **D**, comme **Dernier**, c'est le dernier quartier, période de la lune décroissante.

Éclipse : Quand la pleine lune correspond au passage d'un nœud, il y a éclipse de Lune. Quand la nouvelle lune se produit au voisinage d'un nœud, il y a éclipse de Soleil.

Apogée : En décrivant une orbite elliptique dont la Terre est un des foyers, la Lune passe par ce point où sa distance à la Terre est minimale (356 000 km) et sa vitesse maximale (15 °par jour).

Périgée : c'est le point de l'orbite elliptique effectuée par la Lune qui correspond à la plus grande distance d'avec la Terre (406 700 km) et à sa vitesse minimale (12 ° par jour).

	Jours fruits et graines, occupez-vous de vos arbres fruitiers et légumes à graines (courges, haricots, pois, tomates,....).
	La lune est favorable aux tiges et feuilles (choux, épinards, endives, laitue, poirée, roquette, ...).
	Concentrez-vous sur vos fleurs
	Soins apportés aux bulbes, légumes à racines, carottes, panais,....
	Ne jardinez pas, profitez de votre travail.

Septembre 2019

Lune jour	Types	Travaux
 Di 01		Surveillez l'apparition du mildiou
 Lu 02		Semez des radis.
 Ma 03		En pépinière, semez des navets, oignons blanc
 Me 04		
 Je 05		Terminez les semis des vivaces
 Ve 06		
 Sa 07		Taillez les haies. Divisez la rhubarbe.
 Di 08		Plantez des arbustes à petits fruits.
 Lu 09		Taillez les nêchers
 Ma 10		Récoltez les pommes de terre, laissez-les sécher avant de les rentrer en cave.
 Me 11		
 Je 12		
 Ve 13		Repiquez les vivaces à floraison printanière.
 Sa 14		Plantez des brocolis.
 Di 15		Faites un semis de mâche, de chicorées.
 Lu 16		Binez, sarcliez et éclaircissez les salades.
 Ma 17		Récoltez les fruits et légumes-fruits.
 Me 18		Commencez à préparer le sol, répandez du compost, celui-ci se décomposera pour le printemps.
 Je 19		
 Ve 20		 Le 20 ne jardinez pas avant 16h30.
 Sa 21		Semez des radis
 Di 22		
 Lu 23		Semez des annuelles peu frileuses (pavot de Californie)
 Ma 24		
 Me 25		Semez de la mâche, roquettes, épinards
 Je 26		
 Ve 27		
 Sa 28		Récoltez les fruits.
 Di 29		Semez des radis, des carottes primeurs.
 Lu 30		

Octobre 2019

Lune jour	Types	Travaux
☞ Ma 01		Semez des radis, des carottes primeurs.
☞ Me 02		Semez des pois de senteurs vivaces.
☞ Je 03		Récoltez les choux fleurs.
☞ Ve 04		 Ne jardinez pas avant 10h10
☞ Sa 05		Terminez la plantation des fraisiers.
☞ Di 06		Plantez des arbustes à petits fruits (framboisiers, groseilliers, cassissier, myrtilliers, ...)
☞ Lu 07		
☞ Ma 08		Récoltez les légumes-racines.
☞ Me 09		
☞ Je 10		
☞ Ve 11		Repiquez les bisannuelles et vivaces.
☞ Sa 12		Plantez des choux fleurs.
☞ Di 13		Repiquez laitues, scaroles, ciboulette.
☞ Lu 14		Récoltez les épinards.
☞ Ma 15		Ramassez les fruits momifiés. Traitez les fruitiers à la bouillie bordelaise.
☞ Me 16		
☞ Je 17		Tamisez le compost et répandez-le dans le potager en n'oubliant pas de l'incorporer dans le sol et de couvrir le sol avec du paillage.
☞ Ve 18		
☞ Sa 19		
☞ Di 20		Semez des pois de senteur.
☞ Lu 21		Semez de la mâche. Sous abri, semez les laitues d'hiver.
☞ Ma 22		
☞ Me 23		
☞ Je 24		
☞ Ve 25		
☞ Sa 26		 Ne jardinez pas aujourd'hui.
☞ Di 27		Sous châssis ou en serre, semez des radis, carottes
☞ Lu 28		
☞ Ma 29		
☞ Me 30		Traitez les rosiers à la bouillie bordelaise.
☞ Je 31		Eclaircissez les épinards.

Récolter et conserver le basilic



Retrouvez la saveur du basilic dans vos plats d'hiver en récoltant les feuilles de cette plante condimentaire dès le mois de juillet. Pour qu'elles conservent longtemps tout leur parfum, placez-les au bon endroit.

Marche à suivre

Choisir dans la touffe les tiges porteuses de feuilles saines, sans trace de maladie ou de dégradation apparentes. Eviter celles qui portent des boutons floraux ou qui sont trop anciennes.

Avec une paire de petits ciseaux, couper une à une les tiges sur lesquelles prélever les feuilles.

Faire des petites bottes avec ces rameaux et les attacher à l'aide d'un lien, en formant une rosette, de façon à les suspendre, la tête en bas.

Placer les bottes de basilic dans un endroit sec et aéré, en évitant le plein soleil, pour que la dessiccation se fasse lentement.

Vous pouvez également faire sécher les feuilles de basilic dans le four de votre cuisinière, sur une feuille de papier aluminium, sans dépasser une température de 50 °C et en laissant la porte légèrement entrouverte.

Lorsque les tiges sont bien sèches, effeuiller et mettre les parties aromatiques dans des bocaux en verre, fermés hermétiquement.

Pour congeler le basilic : ne pas le faire sécher, mais, après un lavage et un séchage des rameaux, enlever les feuilles et les placer dans un sac à congélation. Les utiliser ensuite encore congelées pour parfumer vos plats.

Conseil :

Les feuilles de basilic ne doivent jamais être conservées dans des sachets en plastique. L'humidité intérieure les ferait vite moisir.

Légume du mois.

Chou de Bruxelles

Non latin : *Brassica oleracea* var. *gemmifera*

Famille : Brassicaceae

Origine : Belgique

Maladies : hernie du chou mildiou.

Hauteur : 1,20 m

Type végétation : bisannuel



Histoire

D'origine incertaine, le chou de Bruxelles est parent de la variété sauvage du chou. Autrefois appelé "chou aux mille têtes". Il proviendrait d'une mutation du chou de Milan.

Cependant, le nom «choux de Bruxelles» date du XVIIe siècle, époque à laquelle les habitants de Saint Gilles, créaient et cultivaient un nouvel hybride de chou. Ce dernier présente l'avantage de pousser en hauteur et donc d'être très rentable.

Culture

Semer dès le mois de mars-avril pour une récolte à l'automne et en avril-mai pour une récolte d'hiver et de printemps.

Après la levée, lorsque les plants comptent 2 ou 3 feuilles, éclaircir à 8-10 cm. Mettre en place à 50 cm d'intervalle.

Binage et paillage assurent un sol frais et exempt d'adventices.

Les choux de Bruxelles se récoltent au fur et à mesure de la montée de la tige principale. Attendez que les pommes aient atteint au moins 2 ou 3 cm de diamètre.

Voisinage néfaste : ail, brocoli, ciboulette, échalote, fraisier, navet, oignon, tomate, vigne, ...

Voisinage bénéfique : Aneth, bette, betterave, camomille, capucine, carotte, céleri, concombre, épinard, haricot, laitue, mâche, menthe, œillet d'Inde, origan, pois, pomme de terre, romarin, sarriette, sauge, thym, ...

Anecdote.

Sa haute teneur en glucosinolate et en phénylthiocarbamide fait du chou de Bruxelles un aliment très peu digeste, provoquant ballonnements et flatulences nauséabondes.

Horticulture HAUTENAIVE sprl

Géraniums - Plantes de parterre
Chicons - Fruits et légumes
Pommes de terre - Primevères et pensées
Chrysanthèmes - Terreau - Tourbe - Engrais
Chée de Mons, 177
7070 VILLE-SUR-HAINE

Dictons

- Quand il pleut à la Saint-Matthieu, fais coucher tes vaches et tes bœufs.
- S'il tonne encore en septembre, la neige sera haute à Noël. (Mais avec le réchauffement climatique cela devient problématique)
- Octobre le vaillant, surmène le paysan.
- Octobre glacé, fait vermine trépasser.
- Quand octobre prend sa fin, dans la cave est le raisin.

Adages d'Afrique

- Celui qui a été mordu par un serpent se méfie d'une chenille (Algérie)
- Quelle que soit la maigreur d'un éléphant, ses couilles remplissent une marmite (Ethiopie)
- Dans les yeux d'une maman scarabée, son petit est une gazelle.

Jargon du jardinier

Ameublir Consiste à casser les mottes après avoir aéré la terre avec une **grelinette**. Cela rendra la terre plus fine, ce qui permettra aux différents amendements de pénétrer plus facilement dans le sol.

Godet Récipient en terre cuite, en plastique ou en tourbe.

Habiller Tailler légèrement les racines d'une plante avant de la mettre en place, afin d'en supprimer les parties cassées ou abîmées.

Pincer Sectionner l'extrémité de certains rameaux afin de faciliter la croissance et le développement de certaines autres branches. En ce qui concerne les tomates par exemple, il faut pincer les gourmands qui se situent à l'aisselle des tiges portant les feuilles.

Heureux anniversaire :

Septembre

**Gauchie Bernadette, Faniel José, Gousset Ghislaine,
Ruelle François**

Octobre

**Eloy Gabrielle, poulet Christine, Van Helleputte
Josette,**

**Decamps Armand, Delporte Jacques, Lagniau
Hector, Malvaux Simon, Moulin Joël.**

**Nous vous souhaitons une longue vie dans notre
cercle, une récolte abondante au potager mais
surtout une bonne santé.**

Pour certain(e)s, il n'y a pas assez de bougies☺

Attention seuls les membres présents recevront leur cadeau.



Mano Verde

Une fleur...

Nouveau sur Le Roeux

Un peu...

Beaucoup...

Passionnément...

Faubourg de Binche 14 - 7070 Le Roeux

064 74 22 66

0478 31 47 81

ateliermanoverde@gmail.com

Horaires :

Lundi et Mardi : sur commande

Mercredi : jour de repos

Jeudi, Vendredi et Samedi : 10 h. à 18 h.
et le Dimanche de 10 h. à 12 h.

Mano Verde c'est...

*un endroit chaleureux où vous pouvez découvrir
la décoration artisanale et diverses
compositions florales pour tous les événements.*

Possibilité de participer à des ateliers
de décoration florale



Fermé le lundi et le mardi

Nos spécialités

Le fabuleux « Délice de Roeux », tartes au sucre, gâteaux au chocolat.

Pralines diverses et les fameuses Gayettes du pays Noir

Produits sans sucre confectionnés par « CEVAL healthfood »

Cuisine

Oui je sais, dès qu'on parle de Choux de Bruxelles, cela me rappelle de mauvais souvenir de jeunesse mais cette recette vous fera peut-être changer d'avis.

Poêlée de choux de Bruxelles aux lardons et oignons

Ingrédients:

Ingrédients	Quantité
Choux de Bxl	300gr
Oignon doux	1
Beurre	20 gr
Sel - paprika	1 pincée
Poivre aux 5 baies	1 pincée



Préparation:

- Couper la base des choux, retirer les feuilles abîmées.
- Les laver à l'eau.
- Faire chauffer une première casserole d'eau salée, quand l'eau bout, plonger les choux et les laisser 5min.
- Les égoutter, si vous voulez en congeler une partie, c'est le moment !
- Les plonger dans une autre casserole d'eau bouillante, laisser encore entre 3 à 5minutes en fonction de la taille de vos choux, ils sont cuits lorsque la pointe d'un couteau rentre facilement dedans.
- Les égoutter et les réserver.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre et y faire revenir les rondelles d'oignons et les lardons, attendre qu'ils se caramélisent un petit peu, et que les oignons soient fondants.
- Ajouter les choux dans la poêle, et les faire dorer.
- Assaisonner de poivre, de paprika
- Servez avec du riz ou des pommes de terre.

Bon appétit !



Une entreprise familiale qui prend en charge avec soin l'amélioration et l'entretien de votre espace vert.

- **Location de matériel** : broyeurs, essoucheuse, fendeuses de bûches, motoculteurs, scarificateurs, etc.
- **Aménagement et création de votre jardin** : abattage et élagage d'arbres, création d'espaces vert, entretien de pelouses, plantation, etc.
- **Pose de clôture et palissage en béton**
- **Terrassement**
- **Contrat d'entretien à l'année**
- **Vente de bois de chauffage.**

Contact

Hameau de l'Enfer 9 7070 Le Roeulx
Email : entreprisehayez@gmail.com (de préférence)
Tél : +32 (0)496 39 61 28
Visitez notre site web : <http://entreprisehayez.be/>



Pour les enfants et petits enfants

Retrouve chaque mot lié à sa définition ci-dessous et écris-le dans la grille au numéro correspondant

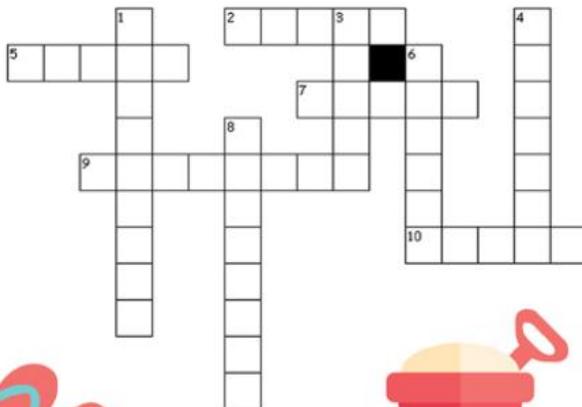
Horizontalement :

2. Large étendue qui borde la mer
5. Grand filet pour se reposer
7. Bonheur des surfeurs
9. Terrain de jeux des marmottes
10. Matière première pour fabriquer des châteaux



Verticalement :

1. Activité préférée des marcheurs
3. Gourmandise qui rafraîchit
4. Grand cousin du parapluie
6. Stars du 14 juillet
8. Maison qui roule



Spécialiste Citroën - Peugeot - Land Rover
Entretien - réparation

Ouvert du lundi au jeudi de 08h30 à 12h et de 13h à 18h

Vendredi de 08h30 à 12h et de 13h à 17h

N'hésitez pas à nous contacter

Tél 064/66 25 25 - Fax 064/67 77 55

Email : garagefabmotor@gmail.com

Site web www.fabmotor.be



**POUR SÉCURISEZ VOS BIENS,
UNE SEULE ADRESSE ...**



**LE SPÉCIALISTE DES SYSTÈMES DE SÉCURITÉ
ET DE SURVEILLANCE DANS VOTRE RÉGION
RUE DE SAVOIE 3 7070 LE ROEULX
CONTACT : CONTACT@GSE.BE**

**L'ART DE LA SÉCURITÉ ADAPTÉE
À VOS BESOINS**

**VENTE, INSTALLATION, ENTRETIEN, DÉPANNAGE
TOUTES MARQUES**

DEVIS PERSONNALISÉ GRATUIT

Agrément ministère : 20 2002 12



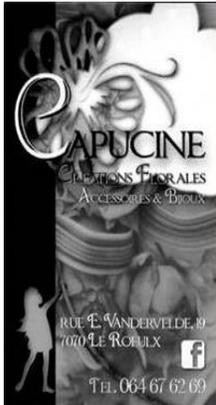
Atelier des couleurs



L'art à la portée de tous :
Aquarelle, huile, acrylique, fusain, icône, etc.

Réunion tous les mercredis de 15h à 18h
Rue d'Houdeng 21 7070 Le Roeulx (Centre Culturel Joseph Faucon)

***Vous voulez vous lancer ? N'hésitez pas le premier mois
d'abonnement est gratuit !***



Créations florales sur mesure Accessoires – Bijoux

Heures d'ouverture

Du mardi au samedi de 9h à 18h - Le dimanche de 9h à 13h
Fermé le lundi.

Livraison à domicile gratuite

E-mail : capucine123@live.be - Tél 064 67 62 69



0474/88.99.92

Bass7immo@hotmail.com
TVA: BE 0899 621 748

Place de Gottignies, 1
7070 Gottignies

UN EXPERT POUR VOTRE TOITURE,
VOTRE ISOLATION OU VOTRE
RÉNOVATION ... NE CHERCHEZ PLUS
ET CONTACTEZ **BASS7IMMO**

0474/88 99 92 - bass7immo@hotmail.com

Devis gratuit

Travail impeccable et soigné



NAMUR, RUE SAINT MARTIN

ZestRED



PONT-À-CELLES, RUE JOSEPH WAUTERS

ZestRED



ZestRED

AUTHENTIC ESTATE DEVELOPMENT

Un projet, un investissement, un conseil... ZestRED votre partenaire en immobilier!

www.zestred.be