

F'aimons-nous



SOMMAIRE

1. Vœux de l'équipe de rédaction
2. Sommaire – Equipe de rédaction – Internet – Cartes de soutien
3. Novembre – décembre à Faimes
4. Voyage en Israël-Palestine
5. Voyage en Israël suite – Ouverture d'une friterie «Au Tabou» à Faimes – Une friterie ambulante à Les Waleffes
6. Janvier, le temps des vœux...
7. Evénements au fils ...
8. Calendrier des messes – Stage de karaté au profit de CAP 48
9. Intentions de messe - Préparation aux baptêmes
10. Nouvelles des Scouts – D'Une main à l'Autre
11. Le hibou grand duc d'Europe – Opération 11.11.11
12. Le nourrissage des oiseaux en hiver - Illuminer l'extérieur avec des lanternes de glace
13. Recettes du mois
14. Les petits de l'école de Celles découvrent les géants - Des nouvelles de la petite école de Viemme – Au fil des pages
15. La culture du framboisier – Etoile de Faimes
14. Petit calendrier du mois

EQUIPE DE REDACTION

Freddy ANCION, rue St Roch, 6, à CELLES 019 – 32.23.26
Marie BIESWAL, rue de Les Waleffes, 27, CELLES 019 – 33.15.23 marie.bieswal@faimonsnous.be
Marianne BOXUS, rue Boca de Waremme, 5, LES WALEFFES 019 – 56.69.62
France COLLIN, rue de Borlez, 13, LES WALEFFES 019 – 56.74.36 france.collin@faimonsnous.be
Robert COUNE, rue E. Vandervelde, 69, BORLEZ 019 – 56 61 64
Sabrina CROUFER, rue de l'Eglise, 17, CELLES 019 – 67 66 25 croufersabrina@gmail.com
Editeur responsable : Henri DERROITTE, rue de Fallais, 30, VIEUX-WALEFFE
Jean-Louis GEORGE, rue St Georges, 8, VIEMME 019 – 32.85.15 jean-louis.george@faimonsnous.be
Trésorier : Freddy GROMMEN, rue des Bada, 27, LES WALEFFES 019 – 56.61.59 freddy.grommen@gmail.com
Delphine LALLEMAND, rue Mignolet, 27, VIEMME 0473 – 84.78.18 del_lallemmand@hotmail.com
Philippe LEGLISE, rue Ste Anne, 5, CELLES 019 – 33.24.18 philippe.leglise@faimonsnous.be
Franco SLAVIERO, rue des champs, 5, CELLES 019 – 32.89.19 franco.slaviero@skynet.be

INTERNET - INTERNET - INTERNET

Ne manquez pas de visiter notre site : www.faimonsnous.be
Vous y découvrirez notre journal ainsi que les photos du mois

N° de compte IBAN du F'Aimons-Nous BE53 0000 4408 2153

Tarif des annonces et publicités : 100 euros la page

(les annonces d'amplitude réduite qui répondent aux critères du « Petit calendrier du mois » sont insérées gratuitement)

"F'aimons-Nous", journal gratuit de TOUS les Faimois!

Comme les années précédentes, nous reformulons notre appel à l'aide financière. Vous serez sollicités pour prendre une carte de soutien au journal.

C'est vrai que le bulletin coûte cher. Pourquoi? Non parce que nous sommes des paniers percés. Mais parce que nous voulons garder le principe d'un JOURNAL GRATUIT offert chaque mois à TOUS les habitants de Faimes. Nous continuerons à le déposer dans chaque boîte aux lettres.

Pour cela, nous sollicitons toutes les Faimoises et tous les Faimois qui le peuvent à prendre une carte de soutien de 5 euros. Mais, comme les années antérieures, nous espérons aussi que tous ceux qui peuvent donner davantage verseront sur le compte du journal. Ce n'est que de cette manière-là que nous donnerons toutes les garanties au F'aimons-Nous d'un bel et long avenir. Merci.

**Gardez vos cartes de soutien ; elles participeront au tirage d'un lot de valeur.
Ce tirage aura lieu au cours de notre dîner annuel le 26 février 2012.**

Novembre - décembre à Faimes



L'asbl l'Etable, rue de la Centenaire, nous a invités à sa table.



Sous la houlette de Laure Delchambre, chacun met en pratique la décoration du sapin.



350 enfants et parents accueillent St Nicolas en visite à l'Etoile de Faimes même les «grands» ont leur cadeau.

Autres photos disponibles sur le site www.faimonsnous.be

Voyage en Israël-Palestine

Onze jours au Proche-Orient, devenu dix-huit, par la grâce d'un volcan islandais.

Déjà à l'aéroport de Bierset, nous côtoyons une autre culture. Ce sont les vacances, et des familles, tout habillées de noir, les hommes en chapeau et les femmes emballées de sombre, des pieds à la tête, accompagnées de nombreux enfants, embarquent avec nous. Même les petits garçons en bas âge ont déjà la kippa sur la tête. Ce sont les juifs orthodoxes. Nous voilà partis entre deux continents et, sur place, entre deux réalités, la juive et la palestinienne. Vers un pays unique en son genre : jeune état depuis 60 ans, mais civilisation ancienne de 4000 ans! Je vais essayer de relater quelques images imprimées dans ma boîte noire durant trois semaines passées ensemble. Nous sommes 51, différents au niveau religieux, croyants ou agnostiques, mais tous je crois animés par un besoin de spiritualité. Le voyage s'appelant d'ailleurs «Pèlerinage en Israël-Palestine». Et ce fut une belle aventure humaine, forte de rencontres et entre nous et avec des Israéliens et des Palestiniens.

Nous, observateurs européens, nous avons mitraillé de photos ce pays balafré par les murs; nous avons participé à de nombreux débats en voulant comprendre ces

peuples partagés. Notre chef de groupe était politiquement pro-palestinien : d'ailleurs nous logions dans des hôtels palestiniens et notre guide, Henryet, était palestinienne.

Mais il s'agissait de nuancer nos jugements et de jouer avec les couleurs, pas seulement blanche et noire, mais aussi grise.

Premier soir, vers minuit, venant de l'aéroport de Tel-Aviv, pour entrer à Bethléem où nous résidions, nous sommes contrôlés dans le car par deux jeunes soldats israéliens de 18-20 ans, mitrailleuse autour de la taille. Les touristes passent sans problème, surtout en groupe. Mais au check point de ces frontières artificielles, nous savons que ces jeunes gens sont là pour contrôler leurs frères palestiniens et que les brimades morales et physiques sont monnaie courante.

Par contre, comme ce pays est coloré! Le ciel au-dessus de l'oasis de Jéricho, la plus vieille ville du monde, est toujours bleu, la mer à Tel-Aviv est turquoise, le beige-rosé des montagnes du désert de Juda est d'une beauté qui vous serre la gorge, sans parler des voiles des Palestiniennes qui sont toutes les couleurs de l'arc-en-ciel...

Mais quelle tristesse de voir toutes ces colonies israéliennes, terminées ou en construction; elles coiffent les sommets des collines de Cisjordanie, à la

manière des forteresses des croisés, passés par là il y a des siècles. Arrogantes et craintives à la fois, elles s'entourent de murailles pour empêcher le terrorisme toujours latent.

Comment ce peuple qui a tant souffert dans des ghettos ou ailleurs, poursuit-il une ère de colonisation maintenant révolue?

Est-ce dû à une peur atavique que l'histoire a construite?

Israël, le mur fait-il à jamais partie de ton histoire? On pense à ces murs dans lesquels tu as toujours été enfermé. Ce mur historique, vestige du temps de Salomon, appelé «mur des Lamentations», devant lequel tu pries, en glissant entre ses fentes de petits papiers avec tes vœux! Mais on se demande si ce mur ne fait pas partie de ta culture ou de ta religion.

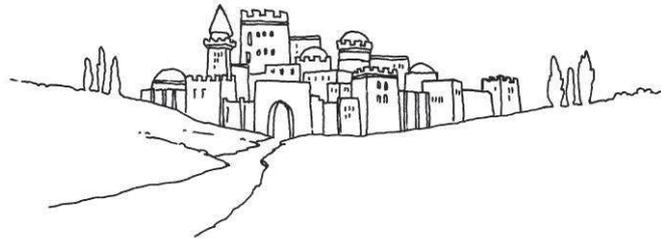
A la frontière du Liban et de la Syrie, j'ai vu des barbelés. Un médecin syrien druze rencontré nous a montré cette frontière, où les mères syriennes, si elles ont plus de septante ans, ont le droit de venir une fois

l'an, embrasser les leurs à travers les barrières de fer. A Hébron, ville sinistrée, les Palestiniens harcelés ne sont plus qu'une poignée dans la vieille ville : ils possèdent les

boutiques au rez-de-chaussée des souks et aux étages habitent les juifs; ils se protègent, par un filet dressé en travers de la rue, des débris (langes, vieilles bouteilles et autre) que les Juifs leur lancent.

Là aussi, une rue longée par un muret qui la sépare en deux à droite pour les Palestiniens, à gauche pour les touristes et les Juifs.

Marquée par le traumatisme de la Shoah, malheureusement toujours ressassé et ravivé, une partie des Juifs, dont la droite conservatrice qui dirige, semble souffrir de la paranoïa de la persécution (avec le Hezbollah au Nord et le Hamas au Sud) et donc agresse de crainte d'être agressée. Mais à côté de cela, que de témoignages et de rencontres d'hommes et de femmes qui luttent merveilleusement. La colombe de la paix trône sur la façade du centre culturel de Bethléem où nous avons rencontré Myriam Peeters. Liégeoise d'une quarantaine d'années, elle a quitté son poste envié, aux relations humaines dans une banque bruxelloise, pour aller s'occuper d'un camp de réfugiés et de l'alphabétisation et de l'éducation des femmes et des enfants. A dix kilomètres de Jérusalem, la majorité des habitants de Bethléem n'ont jamais vu la capitale, prisonniers dans leur propre pays.



Autre initiative magnifique d'un médecin de Beit Sholla, s'occupant d'un centre médical de revalidation. Il a créé dans les villages palestiniens des ères de jeux pour les enfants handicapés. Et dès que cela marche, ces handicapés invitent les enfants valides à partager leurs loisirs. D'habitude, c'est le contraire qui a lieu.

Sur les collines douces et fleuries de Galilée, il y a un village, Neve Shalom, village de la paix, animé par une française, amoureuse d'Israël : des Juifs, des chrétiens et des musulmans y vivent ensemble; ils ont construit un bâtiment, la bulle de silence. Là, ils se retrouvent et communient dans le silence. Les 50 Belges, nous avons fait de même; moment fort et émouvant.

Car si la parole est libératrice – nous l'avons constaté dans le groupe «Ages et transmissions» - elle peut aussi séparer et accentuer les différences.

Sous les figuiers du village de Wadi-Fukin, nous avons rencontré trois représentants des «Amis de la terre». En même temps que la mise en valeur écologique des champs, ils essayent de créer des liens entre les deux cultures; parfois cela marche...

Que dire des Lieux Saints : Bethléem, Nazareth, Jérusalem? Fouler cette terre où un homme, Jésus, a proposé un chemin et une voie à suivre, est interpellant. Là nous avons rencontré des pèlerins venus de partout, étonnamment beaucoup d'Indiens. Mais ce ne sont pas ces hauts lieux, très fréquentés, qui sont les plus favorables au recueillement. On sent, chez beaucoup de pèlerins, un grand besoin de hanter ces lieux, de vénérer des reliques, vraies ou fausses, qui sans doute les aident à vivre.

J'y ai croisé la diversité des Eglises leur concurrence aussi dans ces lieux saints, quitte à la démultiplier pour combler la foule de pèlerins.

La visite au mémorial de Shoah à Yad Vashem reste un moment inoubliable; surtout le mémorial des enfants exterminés : dans un couloir sombre, on défile devant 1000 petites lumières, mille vies d'enfants fauchés, en entendant la mélodie des prénoms : David, Sarah, Samuel, Esther...

Que retenir de ce voyage? Tant de choses. La beauté des paysages et des sites : la plage de Tel-Aviv m'a rappelé un des endroits les plus extraordinaires au monde, celle de Copacabana à Rio.

Décrypter Israël, c'est peut-être essayer de décrypter le monde car c'est l'histoire de l'homme, des bons et des méchants, des deux faces d'une même médaille, de la difficulté à vivre ensemble; où nous voyons qu'un lien existe entre un passé douloureux et un présent psychotique.

Et enfin ce partage avec les gens du groupe. Nous avons chanté le Cantique des Créatures dans le désert de Juda; sur le mont des Béatitudes, assis sous un jubier, nous nous sommes demandé si les paroles prononcées, dans ce pays, il y a deux mille ans, «heureux les doux», n'était pas encore d'une brûlante actualité...

Malheureusement, les doux sont souvent la masse silencieuse et les durs, les actifs qui prennent les décisions. Là, j'ai pensé à l'actualité politique de la Belgique, mon pays.

Marie- Louise Lheureux

Ouverture d'une friterie «Au Tabou» à Faimés



Ce dimanche 20 novembre répondant à l'invitation de Fernand Etienne, plusieurs habitants du quartier de Faimés, se sont retrouvés devant une excellente et copieuse assiette de frites avec tous les accompagnements adéquats, le tout précédé par un apéritif offert par les nouveaux patrons monsieur et madame Clerinx-Caprassé. Inutile de vous préciser que connaissant l'ami Fernand, l'ambiance festive était au rendez-vous. Ce dîner entre voisins (trop rare malheureusement) aura aussi permis de retrouver d'anciens Faimois qui furent de retour pour la circonstance. Ah qu'il est loin le temps où tout le monde se retrouvait pour la fameuse «fête à Faimés». Nostalgie ..nostalgie quand tu nous tiens!

Franco Slaviero

Une friterie ambulante à Les Waleffes



Une friterie ambulante s'arrête chaque jeudi soir sur la place de Les Waleffes. Avis aux amateurs de bonnes frites et de rencontre avec M. Champagne ancien animateur de la RTBF.

Freddy Grommen

Janvier, le temps des vœux mais aussi le temps des bilans et des résolutions...



Notre curé, Daniel NSABIMANA nous rencontre.

D'abord, il nous présente ses vœux les plus fervents de Nouvel An et de joyeux Noël à vivre en famille, première cellule et véritable source d'épanouissement...

Le Rwanda, son pays de naissance, la région d'Oupeye où il a exercé son apostolat et enfin, troisième étape, la Hesbaye et les Hesbignons.

Il est parmi nous, heureux.

Il nous livre son message de grande satisfaction rencontrée en milieu rural dans l'Unité Pastorale, Notre-Dame des Blés d'Or, qui s'étend de Faimies (Viemme) à Geer (Boëlhe).

Il découvre notre réalité profonde, émaillée d'une grande fraternité. Elle est vécue avec chaleur, par tout l'éventail de la population au moment des funérailles.

Lorsqu'il a été victime d'un accident de circulation, le même encouragement, la même ferveur, l'a entouré.

Ce mouvement vient de la base. Il n'est pas imposé mais naturellement proposé par notre esprit de communauté.

Mettre en place l'organisation, la structure pour VIVRE ENSEMBLE est vraiment son souhait, sa préoccupation, tel est l'esprit qui a présidé à son installation. Cet esprit l'amène à s'investir à 100% pour chacun de nous. Il est prêt à beaucoup donner. A nous de répondre à son attente.

Cet espoir enchanteur est retrouvé dans le vécu de l'équipe des «Catés». Elle fonctionne depuis longtemps, fait découvrir le message chrétien. Nous rappellerons la journée à Jupille, une visite-découverte à la rencontre d'autres fonctionnements de communautés non pour copier mais trouver l'inspiration qui guidera les prochaines préparations des jeunes.

Une nouvelle équipe pour le deuil. Elle soutient les proches, les aide à prier en ces moments difficiles.

Les chorales travaillent ensemble, elles se réunissent sous la direction de M. Gillet. Sa compétence dans l'animation par les chants est reconnue, proposée dans la rigueur. Une discipline que l'on partage librement.

L'équipe de préparation aux baptêmes, très active au cours de l'année, invite les enfants, leurs familles et l'ensemble des paroissiens à une célébration, conte de Noël, suivie d'un petit goûter.

Il croit en nous et nous fait confiance. C'est ainsi qu'il rejette la bureaucratie, qu'il nous propose des projets (déjà sur chantier). Partir de la vie des personnes, devenir chercheur, que les portes s'ouvrent.

Accordons du crédit à sa toute bonne volonté, ainsi nous l'aiderons à jouer son rôle, un rôle important : le défi de mettre ensemble, d'écouter, de s'écouter devient une performance tellement précieuse.

Acceptons son invitation et reconnaissons que nous sommes ici pour recevoir et pour donner la vraie joie, elle nous vient de Dieu.

Soyons avec lui le jardin qui fait germer les semences.



Marie Bieswal et Freddy Grommen

Événements, au fil des jours... ***pour lesquels nous attendons vos renseignements***

Décès

Ayons une pensée pour nos défunts :

Madame **Jeannine Delcommune** (rue Joseph Mignolet, 39 à Viemme), épouse de Monsieur **Albert Lacroix**, décédée à l'âge de 77 ans et inhumée au cimetière de Viemme. Ses funérailles ont été célébrées en l'église de Viemme.

Monsieur **Joseph Delhalle** (rue Félix Delchambre, 49 à Borlez), veuf de Madame **Monique Marchal**, décédé à l'âge de 81 ans et inhumé au cimetière de Borlez. Ses funérailles ont été célébrées en l'église de Borlez.

Nous les recommandons à vos prières

- Chanteurs à l'étoile



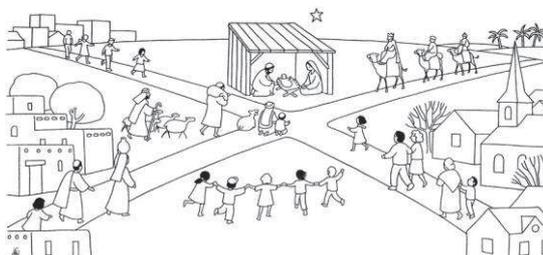
Le **dimanche 8 janvier**, les petits chanteurs à l'étoile parcourront les rues de nos villages. Ce sont les enfants du catéchisme qui prendront le rôle des Rois Mages. Ils veulent apporter, ici et là, la joie et la chaleur de Noël aux personnes âgées.

Cette activité débutera par une célébration à 9h30, en l'église de Borlez.

- Invitation à tous les petits enfants et à leurs familles

Le dimanche 8 janvier à 15 heures en l'église de Celles.

Comme chaque année, l'équipe de préparation au baptême organise une célébration à votre intention. Un conte de Noël est mis en scène. Il y a des chants, des prières, les enfants s'avancent vers la Crèche et sont bénis.



Un petit goûter vous est offert pour terminer.

De 1912 à 2012



L'église de Borlez fêtera son centenaire en 2012. Afin d'organiser ce jubilé, la fabrique d'église de Borlez-Aineffe lance un appel aux bénévoles et d'autre part, aux personnes qui ont participé à des cérémonies religieuses (baptême, communion, mariage, etc...) dans cette église.

Peut-être ces personnes ont-elles gardé des photos, des souvenirs, des émotions, etc..., préservés au fil des années. Seraient-elles d'accord de les partager, soit lors d'une cérémonie ou lors d'une exposition ?

La première réunion d'information se déroulera le **mercredi 11 janvier** 2012 à partir de 19h30 au local de la petite école de Borlez, rue Albert I^{er} n°5, 4317 Borlez (Faimés).

Bienvenue à toutes et à tous.

Nous vous souhaitons une bonne et heureuse année 2012.

L'équipe paroissiale de Borlez

Calendrier de l'Unité pastorale en janvier

| | | Berloz | Faimes | Geer | |
|----|----|---------------------------------------|----------------|---|-----------------------------------|
| Sa | 31 | Sainte Marie, Mère de Dieu | 17h Rosoux | 18h30 Les Waleffes | 18h30 Hollogne |
| Di | 1 | | 9h30 Berloz | 11 h Celles | 9h30 Geer - 11h Omal |
| Ma | 3 | | 9h30 Rosoux | | |
| Me | 4 | | | 17h Les Waleffes (MR) | |
| Je | 5 | | | 17h Geer | |
| Ve | 6 | | | 9h30 Borlez | |
| Sa | 7 | Epiphanie du Seigneur | 17h Corswarem | 18h30 Viemme | 18h30 Darion |
| Di | 8 | | 9h30 Crenwick | 9h30 Borlez <i>Messe des familles et Chanteurs à l'étoile</i> 15h Celles <i>Bénédiction des petits enfants</i> | 9h30 Boëlhe - 11h Lens St Servais |
| Ma | 10 | | 9h30 Corswarem | | |
| Me | 11 | | | 9h30 Viemme 17h Les Waleffes (MR) | |
| Je | 12 | | 17h Berloz | | |
| Ve | 13 | | 17h Crenwick | | |
| Sa | 14 | 2 ^e dimanche ds l'année | 17h Rosoux | 18h30 Celles | 18h30 Hollogne |
| Di | 15 | | 9h30 Berloz | 11h Les Waleffes | 9h30 Geer - 11h Omal |
| Me | 18 | | | 17h Les Waleffes (MR) | |
| Sa | 21 | 3 ^e dimanche ds l'année | 17h Corswarem | 18h30 Borlez | 18h30 Darion |
| Di | 22 | | 9h30 Crenwick | 11 h Viemme | 9h30 Boëlhe - 11h Lens St Servais |
| Me | 25 | | | 17h Les Waleffes (MR) | |
| Sa | 28 | 4 ^e dimanche ds l'année | 17h Rosoux | 18h30 Les Waleffes | 18h30 Hollogne |
| Di | 29 | | 9h30 Berloz | 11 h Celles | 9h30 Geer - 11h Omal |

Pour tous renseignements paroissiaux : 0489 52 69 39

Le secrétariat de l'Unité Pastorale : Place Cyrille Jacquemin, 3 à 4250 GEER Tél. : 019 58 80 27
Courriel : notredame.blesdor@skynet.be

Permanences :

Lundi, jeudi et samedi de 10 à 12h.

Mercredi et vendredi de 17 à 19h.

Monsieur le Curé Daniel Nsabimana, rue du Centre, 17, 4257 Berloz : 019 32 22 87 a_dansa@yahoo.fr

Stage de karaté au profit de CAP 48



Ce samedi 26 novembre et à l'initiative de monsieur Benakli habitant notre commune, a eu lieu, en la salle «La Forge», un stage de karaté au profit de l'opération CAP 48.

Celui-ci s'est déroulé sous la direction de Jean-Pierre Fischer (mondialement connu) avec la participation du club de Geer et son entraîneur Michel Lelièvre qui est de plus, président de la WUKF. Ce stage a réuni de nombreux pratiquants toutes fédérations confondues ainsi que plusieurs karatékas étrangers. L'intégralité des bénéfices engrangés lors de cette journée, seront versés à l'opération CAP 48.

Franco Slaviero

INTENTIONS DE MESSE – JANVIER 2012

AINEFFE & BORLEZ

| | | | |
|----------|---|-----------|---|
| 6 | MF Marie PAPY MF Fondations anciennes | <u>21</u> | Paul et Germaine CHARLIER , Emile et Nicole BONHIVER , Jean-Pierre WILLEE et prts déf. |
| <u>8</u> | René LEMAIRE , la fam. et les prts déf. Jojo SMOLDERS et les déf. de la fam. Fam. DELCHAMBRE-DELORY Alphonse PIRON En l'honneur de la Sainte Vierge | | Yvonne LAMBORELLE , fam. DE RICK - STRAUVEN - HUMBLET Fam. JACQUES-ROLANS-MESTREZ-CHARLIER et leurs enf., Laure BERTRAND |

CELLES

| | | | |
|-----------------------|---|-----------|--|
| <u>1</u> <u>14</u> | Elisabeth TIHON et son époux Willy PERSAIN MF Renier ZANDRE MF époux Henri DELARBRE-DUCHENE | <u>29</u> | Epx Georges DOYEN et Virginie JAMOULLE et prts déf. Juliette VANDEREYKEN |
|-----------------------|---|-----------|--|

LES WALEFFES

| | | | |
|-----------|--|-----------|--|
| <u>31</u> | Fam. GILMANT-WERY Arthur WAUTERS (ann.) et prts déf. | 18 | Joseph PASQUE et son épouse Joséphine MATERNE et Sœur Colette de Jésus |
| 4 | Epx Joseph COLLIENNE , Marie MEUGENS et déf. de la maison de repos | 25 | MF Abbé Gustave MOTTET , fam. JEROME et BRABANT-BEAURAING |
| 11 | MF fam. Léon WILIQUET-BOURGUIGNON | <u>28</u> | Edgar CESAR , fam. CESAR-MOTTET , CHARLIER-JEROME , abbé MOTTET , Renilde FLABA |
| <u>15</u> | Fam. KEPPENNE-GASPARD et HANLET-HOGE et Gaëtane | | |

VIEMME

| | | | |
|----|--|-----------|---|
| 7 | Joseph KRUPA Les âmes oubliées du purgatoire Joseph, Alice et Flora MOUREAU , Marie-Thérèse NOSENT et Marcel MARCHAL MF Anne de BRABANT MF Jean de BRABANT de LIMONT | 11 | Epx GASPARD-JACQUES , leurs enf., beaux-enf. et déf. fam. GASPARD-MARNEFFE et JACQUES-FONTAINE MF Jean de BRABANT de LIMONT Vincent JONET Fam. RIGOT-JACQUEMIN prts et amis déf. Gaston DELVAUX , Hubertine BADA et Claire DELVAUX MF Henri JAMART et Elisabeth DALEM |
| 11 | Anne et Emmanuelle LHEUREUX , Alix MASUY et fam. LHEUREUX et MASUY Charles HOUGARDY , Alice DELCHAMBRE , Ernest PIETTE , JAFE et fam. | <u>22</u> | |

Dernier délai pour les intentions de messe : le 10 du mois précédent

| | |
|---|----------------|
| Borlez : chez Mme Mimie PIRON , rue Berotte, 16 | ☎ 019 56 63 65 |
| Les Waleffes : chez M. Freddy GROMMEN , rue des Bada, 27 | ☎ 019 56 61 59 |
| Celles : chez Mme Marie Josée NEUTELERS-RASQUIN , rue du Fays, 3 | ☎ 019 32.31.94 |
| Viemme : chez Mme Anne-Catherine MATHY , rue A. Jamouille, 16 | ☎ 019 32 43 68 |

Préparation aux baptêmes

L'équipe de préparation aux baptêmes mentionnée ci-dessous se tient à votre disposition :

| | |
|--|--------------|
| Marie-Paule et Yves HERCK-de GOEIJ , rue Basse l'Adresse, 8, à Les Waleffes | 019/56.65.54 |
| Michèle HEYEN-DELPLANCQ , rue de l'Eglise, 7, à Celles | 019/33.07.56 |
| Bénédicte et Michel MOULIGNEAUX-RIGO , rue de Celles, 1, à Les Waleffes | 019/56.63.21 |
| Josiane FABRY-SOLTYS , rue de Geer, 48, à Geer | 019/58.90.86 |
| Monsieur le Curé Daniel NSABIMANA , rue du Centre, 17, 4257 à Berloz | 019/32.22.87 |

Les familles qui souhaitent un baptême, voudront bien avertir Madame Marie-Paule Herck dès que possible.

Nouvelles des Scouts



Tout d'abord, j'aimerais remercier, de la part de tout le staff Baladins et Louveteaux, tous les parents qui ont généreusement participé à notre dîner le dimanche 27 novembre dernier. Après un début d'année rempli de surprises et d'amusements, c'est avec plaisir que les **baladins** ont accueilli, le samedi suivant, un grand invité qui n'est autre que Saint Nicolas. Etant donné que, cette année, tout le monde a été sage, nous avons tous eu droit à un énorme sachet de bonbons. Un grand merci à Saint Nicolas! Le week-end suivant, les baladins ont fabriqué une boîte à trésors où ils pourront garder tous les souvenirs de leurs années passées avec nous.

Pour le staff baladin Sloughi

Bonjour à tous! Tout va bien chez nous, les louveteaux nous ont bien aidé à notre dîner et ensemble on voulait remercier tous ceux qui ont participé.

Pour féliciter les loups de leur courage, Saint Nicolas est venu leur apporter un paquet de bonbons qui n'aura pas duré longtemps.

Malheureusement, notre cher Akéla va partir au Canada pour un échange Erasmus. On ne l'oublie pas pour autant et on attend déjà le mois de juillet pour le revoir. Bon voyage vieil Akéla et GOOD LUCK. Merci encore pour ton temps, ton talent et ton cœur. On se revoit en juillet pour de nouvelles aventures. Maintenant, place à Eryx, Ferao et Canyon qui vont tout déchirer pour le reste de l'année!

Ferao pour le staff loup



Lors de ces mois d'automne, beaucoup d'activités ont eu lieu. En effet, les scouts ont eu l'occasion de démanteler le trafic des mandarines de St-Nicolas, de réaliser leur badge alpha et d'éviter qu'un programme secret de la NASA tourne à la catastrophe!

Dans un même temps, un système de "parrain-marraine" s'est mis en place. Les plus anciens de la troupe ont désormais un filleul parmi les plus jeunes. Ces derniers sont donc accompagnés dans la vie scout afin de s'y illustrer au mieux. Les animateurs ont également chacun une patrouille à chaperonner.

D'autre part, nous voulions vous remercier pour l'accueil que vous avez réservé à nos chemises bleues venues vous solliciter lors de la campagne calendriers. Les bénéfices de cette campagne serviront à diminuer le prix du camp ainsi qu'à financer une partie du matériel.

Enfin pour terminer ce petit mot, nous avons eu récemment le plaisir d'accueillir une nouvelle animatrice : Fanny. Un tout grand merci à elle d'être venue nous prêter main forte.

Et comme l'époque s'y prête, le staff éclairer souhaite une bonne année à tous les Faimois!
Guanaco



"D'une main à l'Autre" asbl



Que de mauvaises nouvelles.....Je m'en voudrais d'être défaitiste mais il faut reconnaître que les problèmes se succèdent ici au Mali et semblent ne pas avoir de fin et surtout nous ne voyons pas comment y remédier. Je vous explique : Comme annoncé dans le message précédent, la récolte de mil, de sorgho et même de riz s'est avérée de piètre qualité. La pluviométrie insuffisante en est la cause principale. Cela engendre une augmentation du prix de ces aliments de base pour la population. Le sac de 50 kg de mil est passé dans certaines régions à 25.000 fcfa au lieu de 12.500 f habituellement. Et ce n'est pas les derniers événements dans le nord du Mali qui vont arranger la situation. Il faut savoir que le Mali vit essentiellement du tourisme et de l'aide au développement apportée par des partenaires divers. Certains très importants et en place depuis des années, je pense en particulier à un organisme allemand très présent ici à Bandiagara ou alors des collaborations plus petites avec des associations comme la nôtre. Cela va depuis l'hôtel et son personnel jusqu'au petit artisan qui fabrique au fond de sa case les bijoux et les objets que les touristes achètent en souvenir et que vous avez l'occasion de voir ou d'acheter lors de nos journées Couleurs d'Afrique. A ces différents acteurs sur le terrain, il faut ajouter le maraîcher qui vend ses légumes, le couturier qui va réaliser la robe ou le pantalon dans le tissu imprimé qui vous a bien plu, le petit gars qui lave le véhicule qui va emmener le touriste ou le coopérant en visite, le loueur de pinasse (pirogue) qui vous emmène pour un voyage reposant au fil de l'eau, les villageois qui vous font découvrir leur mode de vie et tant d'autres encore qui dans l'ombre profitent des retombées amenées par ces visiteurs. Hélas, après les enlèvements de 5 personnes et l'assassinat d'une sixième, la semaine passée dans le nord du Mali, les touristes se font rares et les coopérations réfléchissent pour

voir les mesures à adopter. Il faut savoir que le nord du Mali est une région à problème depuis des années car les habitants, les Touaregs voudraient leur indépendance. L'année passée le gouvernement malien avait négocié et était parvenu à un accord qui semblait avoir ramené le calme mais depuis la chute de Kadhafi en Lybie, (la Lybie et le Mali ont une frontière commune) des individus ayant perdu tout là-bas rentrent au Mali avec des armes et des véhicules que l'ancien leader lybien leur avait fourni pour combattre à ses côtés. Donc, depuis, c'est un peu l'incertitude et pour certains tout est bon pour se faire de l'argent, y compris prendre des otages pour espérer une rançon. Ici, à Bandiagara même, la sécurité en ville est renforcée, des patrouilles de police sont régulières jours et nuits et les identités sont étroitement contrôlées.

C'est dans ce climat un peu particulier que nous évoluons pour le moment. Nous avons un rendez-vous cette après-midi avec les responsables de l'enseignement concernant notre petite école. En effet, depuis notre arrivée, nous n'avons pas encore eu l'occasion de rencontrer le directeur qui a participé cette année au grand pèlerinage annuel à La Mecque que tout Musulman qui en a les moyens se doit d'effectuer au moins une fois dans sa vie.

Nous avons eu une agréable surprise les jours passés en découvrant que le Père Yves Pauwels, un père blanc, Belge d'origine, que nous connaissons depuis nos débuts ici au Mali en 2004, est revenu définitivement à la paroisse de Bandiagara après avoir été muté 4 ans à Bamako. Yves a près de cinquante ans de vie au Mali et toute conversation avec lui est un enrichissement. Nous l'avons rencontré ce mardi et avons passé 2 h bien sympathiques autour d'une bonne bière, en tant que belges! Même ici, les traditions sont respectées!!!

Marcel et Marie Rose Dodion

Le hibou grand duc d'Europe (Bubo bubo)



Si j'ai choisi de vous parler du hibou grand duc, c'est parce que, pratiquement disparu de nos régions d'Europe, il semble faire timidement son retour. Il faut savoir que par le passé, il a longtemps été pourchassé comme oiseau de malheur et certains individus n'hésitaient pas alors pour se

protéger d'un soi-disant «mauvais sort», à le clouer soit sur la porte de la maison ou celle d'une grange. Une autre cause, bien plus réelle, est la dégradation ou la fragmentation écologique de son habitat. Les pesticides agricoles et autres poisons pour lutter contre les rongeurs ont fait le reste. Ce n'est que vers le début des années 1960, que nos décideurs politiques bien conscients de son utilité tant écologique qu'agronomique, ont pris la sage décision de le protéger. Mais le mal était profond et la remontée excessivement lente. Heureusement les nouvelles normes concernant certains produits utilisés en agriculture beaucoup plus strictes et rigoureuses, commencent à produire leur effet, mais il était temps.

Le grand duc avec ses 70 cm de haut, est le plus grand des rapaces nocturnes d'Europe : il est pratiquement le double de son cousin et congénère le moyen duc. Il est vrai qu'avec son allure d'aristocrate et son énorme tête piquée de deux grands yeux rouge orangé et surmontée de ses deux aigrettes légendaires, l'allure massive de cet oiseau a de quoi inspirer «crainte et respect». Avec un poids qui varie selon le sexe, il est de 2 à 2,5 kg pour le mâle et de 2,2 à 3,3 kg pour la femelle et une envergure de 160 à 190 cm, il peut vivre en liberté une vingtaine d'années voire plus. Le vol de son excellence est très agile et silencieux malgré son imposante «carrure», car comme la plupart des oiseaux nocturnes il est doté d'un plumage duveteux, très flexible, qui lui permet de voler sans bruit. Quant à sa voix, on peut l'entendre l'hiver dans les bois, c'est un son traînant et assourdi mais quand même bien audible, un «hououhou» bien caractéristique. Car c'est avec ce cri que le «seigneur des lieux» annonce son droit de posséder l'aire qu'il a choisie. Il m'est arrivé souvent de quitter en solitaire le bois à la nuit tombée et cheminant dans un sentier sylvestre entendre certains de ses sons, qui je l'avoue ont de quoi vous donner la chair de poule.

Son alimentation est des plus variées : rongeurs de toutes sortes (d'où son utilité dans l'agriculture), lapins, lièvres, hérissons, tous les petits oiseaux y compris (pigeons, perdrix, faisans, corneilles) et même certains de ses congénères plus petits en taille. Il n'hésite pas pour ce faire à parcourir des grandes distances dès la nuit tombée. La reproduction a lieu fin mars, début avril, il construit son nid avec des plumes ou des poils qu'il arrache à ses proies, mais souvent, il préfère occuper le nid d'un autre, tel que celui du héron ou autre échassier. La femelle pond de 2 à 4 œufs d'un blanc pur et de forme sphérique qu'elle couvera seule pendant 35 jours. Pendant ce laps de temps, le mâle en bon père de famille, pourvoit à tous ses besoins et n'hésite pas pour cela à s'éloigner, je le répète, sur des longues distances. Les petits éclosent couverts d'un duvet blanchâtre et ne sont pas très jolis à voir.

Il est rare de le rencontrer car il est non seulement nocturne mais aussi d'une grande discrétion. La seule et unique occasion que j'ai eue de le voir en liberté, c'était pendant le dur hiver de 1978-1979. Cet hiver-là, avait, je me souviens, commencé le 31 décembre 1978, il avait plu toute la journée et ce n'est que fin de l'après-midi qu'il commença à faire très froid et la pluie se transforma en neige. La température chuta dans le courant de la nuit à -22°C sous zéro. Beaucoup d'embarras de circulation vu l'épaisseur de neige et bien des soucis de toutes sortes, furent notre quotidien pendant de longs mois encore (la neige recouvrit le sol jusqu'au mois d'avril). Une nuit, je fus réveillé par un grand bruit, comme si quelqu'un voulait s'introduire dans le garage en brisant la vitre de la fenêtre. Je me suis levé et me rendis sur les lieux, c'est alors que je vis sa grande silhouette qui se ruait sur la vitre pour capturer le tarin de mon père qui se trouvait de l'autre côté posé sur l'appui de la fenêtre et ses grands yeux me fixèrent un court instant. Ensuite il s'envola majestueusement parmi les flocons de neige qui tombaient et s'éloigna dans la nuit. Jamais je ne devais oublier ce moment à la fois de surprise et d'étonnement, car c'est probablement le froid et la faim qui l'avaient poussé à quitter son bois et son territoire de chasse pour s'approcher près des habitations en perdant ainsi toute notion de prudence. Sachez aussi que si par bonheur il retrouvait la place qui lui est due dans notre paysage, il sera bien évidemment interdit de le chasser, de le capturer ou le détenir, jouissant ainsi d'une totale protection, c'est tout ce qu'on lui souhaite.

Franco Slaviero

OPERATION 11-11-11

Cette année encore notre commune de Faimles sera mise à l'honneur pour sa générosité dans l'aide apportée aux pays du sud et Dieu sait qu'elle sera appréciée à sa juste valeur car ce seront réellement les plus démunis qui en profiteront. Pour rappel, l'opération 11-11-11, n'envoie pas d'argent, mais finance des projets qui visent à aider ces pays dans le besoin à prendre leur destinée en mains en préservant ainsi leur dignité. La somme récoltée cette année, atteint le montant de 2.835,50 Euros. Encore merci à tous les Faimois d'avoir une fois de plus répondu à l'appel et ce malgré la période de crise que l'on nous promet. Un grand merci aussi et surtout à tous ces bénévoles qui donnent ainsi de leur temps et bravent parfois le mauvais temps pour qu'une aussi noble cause puisse se concrétiser.

Franco Slaviero

Le nourrissage des oiseaux en hiver



Voilà une activité très utile et ludique. Utile, car en hiver, la nourriture est difficile à trouver pour nos petits amis à plumes. Ludique, car cela nous permet de savoir qui vient se sustenter à notre mangeoire.

Quelle est la meilleure période de nourrissage?

En raison de la présence éventuelle de neige ou de glace, il est souhaitable d'aider les oiseaux à s'alimenter de fin novembre à mi-mars environ.

Recette pour des boules de graisses :

Pour préparer vous-même de la nourriture pour oiseaux, mélangez des graines naturelles pour oiseaux et de la graisse végétale, par ex. de la margarine végétale, de la graisse à frites ou éventuellement de la graisse animale, par ex. du saindoux.

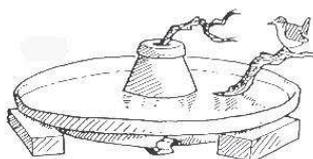
Défigez au préalable la matière grasse en la réchauffant légèrement dans une casserole.

Versez la préparation dans un moule (par ex. un pot de yaourt), en tassant bien. Laissez refroidir le mélange et démoulez le gâteau de graines. Ou attendez que le mélange graisse-graines se solidifie un peu pour façonner des boules. Laissez refroidir au réfrigérateur au moins 12 h et enveloppez-les dans un filet.



Il est possible de tremper une pomme de pin dans le mélange, de la mettre au réfrigérateur pour que la graisse se solidifie, de présenter la pomme de pin garnie de graines aux oiseaux.

La nourriture est importante, mais il faut penser aussi à mettre de l'eau propre à leur disposition, pour qu'ils puissent s'abreuver et s'y baigner pour entretenir leur plumage. L'eau doit être changée régulièrement afin d'éviter qu'elle ne gèle ou stagne trop longtemps.



Quand nourrir tout ce petit monde?

Il est préférable que se soit de bonne heure le matin et si possible une seconde fois le soir pour leur permettre de lutter contre le froid en profitant d'une nourriture abondante et calorique.

N'oubliez pas de veiller à ce que la nourriture reste propre et sèche.

Comme on dit, il n'y a plus qu'à...

Sabrina Croufer

Illuminer l'extérieur avec des lanternes de glace

Envie d'une activité ludique à moindre coût? Ceci est fait pour vous!

Le principe est très simple, pour réaliser ce bricolage il faudra faire la chasse aux plantes de saison : sapin, houx, lierre, baies d'aubépine, etc...

Comment faire?

Placer un petit bol dans un bol de taille supérieure le fixer avec du ruban adhésif de telle sorte qu'il ne touche ni le fond, ni les parois du grand bol. Remplir l'espace entre les deux bols de branches, de baies et d'eau. Mettre le tout au congélateur.

Si le petit bol a tendance à remonter, lestez-le de quelques cailloux. Pour avoir une plus grande lanterne, on peut aussi réaliser ce bricolage avec une bouteille coupée en deux et un gobelet à l'intérieur.

Astuce :

Pour séparer les deux bols, il faudra peut être tremper le tout dans de l'eau chaude ou verser un peu d'eau chaude dans le petit bol.

Garnissez la partie centrale d'un petit photophore et vous avez votre lanterne de glace.

Sabrina Croufer

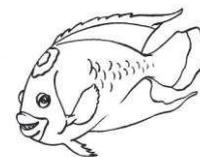


Un super calendrier reprenant les plus belles photos de la nature vous est proposé par Sabrina. Contactez-la voir équipe de rédaction en page 2.

Recettes du mois

Soupe de poissons

Une recette appréciée de la balade gastronomique de l'été, avec la complicité d'Etienne Cartuyvels, nous vous la présentons. A vos fourneaux.



Ingrédients : 2 kg de poissons mélangés : cabillaud, saumon, perche du Nil, ...
2 poireaux, 2 oignons, 4 tomates, 4 gousses d'ail, ½ dl d'huile d'olive, 2 feuilles de laurier, l'écorce d'1/4 d'orange, 3 tiges de fenouil sec ou quelques graines, 4 tiges de persil, 1 cuillère à café de concentré de tomate, 80 g de vermicelle (facultatif), 0,5 g de safran, sel et poivre.

Ecailler, vider et laver les poissons (ou le faire faire par le poissonnier) puis couper-les en gros morceaux.
Peler et laver les poireaux et les oignons et les couper en rondelles. Monder les tomates, les épépiner et les couper en morceaux. Eplucher l'ail.
Faire chauffer l'huile d'olive dans une marmite et faire blondir oignons et poireaux pendant 2 à 3 min. Ajouter les poissons, les tomates, l'ail, le laurier, l'écorce d'orange, le fenouil, le persil et le concentré de tomate. Mélanger et cuire doucement jusqu'à ce que les poissons soient en charpie.
Pendant ce temps, faire bouillir 2,5 litres d'eau. La verser quand les poissons sont bien cuits et maintenir la cuisson pendant encore 20 min à feu doux. Saler et poivrer.
Retirer toutes les aromates. Passer la soupe au mixeur et ensuite dans une passoire.
Remettre la soupe sur le feu et y jeter, l'ébullition revenue, les vermicelles.
Faire cuire de 10 à 15 min. Goûter et rectifier d'assaisonnement.
Dans une louche, verser le safran, le délayer avec 1 cuillère de soupe et reverser en mélangeant bien.

Cette soupe peut être servie avec des croûtons grillés et du gruyère râpé, des gambas, langoustines, crevettes, etc...

Rouille : pour 2,5 dl environ

Ingrédients : 3 gousses d'ail, 1 pincée de gros sel, 2 pincées de poivre blanc, 1 pointe de safran, 2 pointes de poivre de Cayenne, 2 jaunes d'œufs, 2,5 dl d'huile d'olive, sel et poivre.

Cette sauce se prépare comme la mayonnaise. Il faut donc sortir les œufs du réfrigérateur à l'avance pour qu'ils soient à température ambiante.

Piler ou hacher l'ail. Dans un mortier ou un bol, le mélanger avec sel, poivre, safran, Cayenne et jaunes d'œufs.
Verser l'huile peu à peu en fouettant.

Millefeuille de pain d'épices (pour 6 personnes)

Ingrédients : 4 oranges , 6 cuillères à café de marmelade d'oranges, 6 cuillères à café de beurre, 6 tranches de pain d'épices ou 12 relativement fines, 12 boules de glace à la vanille.



- 1- Préchauffez le four à 240°C, lavez une orange. Prélevez le zeste et réservez-le. Epluchez et séparez les quartiers des oranges, pelez-les à vif. Mettez-les dans un saladier en récupérant le jus. Ajoutez la marmelade d'oranges et bien mélanger. Réservez au frais.
- 2- Faites fondre le beurre avec le zeste d'orange au four à micro-ondes (environ ½ min).
- 3- Coupez chaque tranche de pain d'épices en deux dans le sens de l'épaisseur pour obtenir des tranches plus fines. Recouvrir d'une feuille de papier cuisson sur la plaque du four. Déposez les tranches de pain d'épices à l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les avec le beurre à l'orange. Faites-les dorer au four pendant 6-8 min en les retournant à mi-cuisson. Les sortir et laissez-les refroidir.
- 4- Sortez la glace vanille pour quelle ramollisse. Montez les millefeuilles en alternant, tranche de pain d'épices et glace vanille. Déposez sur les assiettes de service et entourez-les de la salade d'oranges.

Anne Marie

Les petits de l'école de Celles découvrent des géants



Une belle journée au Musée des Sciences à Bruxelles pour les petits de l'école de Celles. Les enfants ont pu se rendre compte de la taille réelle des dinosaures, de leur milieu de vie. Sans oublier la découverte de l'évolution du monde animal jusqu'à nos jours.

Mais aussi, les enfants ont eu la joie de découvrir le palais Royal et quelques monuments Bruxellois.

Le corps enseignant remercie le Comité des Parents d'être intervenu permettant la location d'un car pour effectuer le voyage.

Merci à Madame Véronique pour son résumé d'excursion!

Sabrina Croufer

Des nouvelles de la petite école de Viemme

A l'aube de l'an 2012, les petits bouts et leurs instits en profitent pour vous souhaiter mille choses merveilleuses durant cette nouvelle année.

Voici un petit souvenir du passage d'un Grand Saint « ma foi bien dévoué » au sein de notre école.

Saint Nicolas nous a apporté un camion de pompiers, des friandises, de délicieux speculoos et une place de cinéma.

L'après-midi, nous sommes allés voir « un monstre à Paris ».

Nous tenons également à remercier le comité Saint Nicolas de Faimles.

En décembre, nous étions aussi de sortie au cirque européen de Liège.

Et puis le 16 décembre, c'était le souper spectacle de Noël.

Nous avons ainsi terminé l'année en beauté dans une ambiance festive et chaleureuse.

A bientôt pour d'autres nouvelles.

Edith et les petits bouts



Au fil des pages....



SEPULVEDA, *Le vieux qui lisait des romans d'amour*

La forêt amazonienne est une terre hostile pour qui ne la connaît pas. La faune et la flore peuvent se liguer contre les imprudents qui transgressent les règles ancestrales du poumon de la planète. Un gringo en a payé le prix. Des indigènes, des Shuars, ont retrouvé son corps méchamment amoché et l'ont amené au « village » d'El Idilio, qui n'a d'idyllique que le nom. Le gringo a été tué par une femelle jaguar dont il a décimé la portée et rien n'est plus dangereux qu'une femelle désespérée. Ça, Antonio José Bolívar le sait. Comme beaucoup d'autres choses d'ailleurs. Lui que le maire d'El Idilio va déranger en pleine lecture d'un des ces romans d'amour qu'il affectionne particulièrement afin de partir chasser la bête. Mais rien n'est simple dans la forêt profonde, surtout en période de pluies.

Petit roman d'une centaine de pages, *Le vieux qui lisait des romans d'amour* est une de ces perles qu'il faut avoir lues. Ouvrage plébiscité aussi bien par la critique littéraire que par le lecteur lambda, la richesse de ses métaphores et la simplicité de son récit charment tout un chacun.

Delphine Lallemand

La CULTURE du FRAMBOISIER

(résumé de la conférence «Petits fruits» donnée par André Sandrap le 09-01-2011)



Le prix élevé et le peu de qualité des framboises du commerce -souvent cueillies trop tôt- font du framboisier un arbuste intéressant qui produit durant une dizaine d'années. S'il s'accommode de la mi-ombre, c'est exposé au soleil qu'il donne les fruits les plus sucrés et les plus nombreux. De culture facile, ses rameaux légèrement épineux demandent peu de soin et peu de place.

Sol, plantation et entretien : la plantation avec racines nues et la division des touffes s'effectuent de novembre à mars-avril en distançant de 40 cm. Le prix d'un plant varie de 1,50 à 2 €, mais n'hésitez pas à solliciter un jardinier voisin! Avant de planter, évitez la concurrence des graminées par un désherbage, de préférence manuel, mais si vous optez pour le chimique, opérez en mars en excluant l'usage du glyphosate. Peu exigeant sur la nature du sol (pH 6,5 – 7), le framboisier aime une terre propre, bien fumée, légère, drainée, sèche en hiver et humide en été... d'où arrosages éventuels. Dans les sols lourds, assurez la percolation par un amendement au sable de rivière et en terrain trop humide cultivez sur buttes. Couvrez d'une couverture organique de 3 ou 4 cm d'épaisseur (tontes, écorces, épines de sapin) qui favorisera la rhizosphère et facilitera l'enfouissement d'un engrais nutritif composé (NPK).

Fumure à l'are : 500 g à 1 kg de phosphore + 1 à 2 kg de potasse en hiver et 500 g à 1 kg d'azote au mois de mars.

Framboisier d'été et framboisier d'automne : la variété d'été, dite «*non-remontante*» ou «unifère», fructifie sur les pousses de l'année précédente, une seule fois vers juin-juillet. La variété d'automne, dite «*remontante*» ou «bifère» fructifie deux fois. Une première fois en septembre sur le sommet des cannes issues de l'année et une seconde fois sur la partie inférieure de ces mêmes cannes vers le milieu de l'année suivante.

La taille : la taille des non-remontants est aisée. Pratiquée en août pour favoriser la croissance des jeunes pousses, elle se réduit à supprimer entièrement les cannes ayant fructifié. Sur les remontants, après la récolte de septembre, on ne supprime que la partie supérieure. La partie inférieure fructifiera l'année suivante. C'est alors que les cannes seront entièrement rasées.

Remarques : - ne laissez que 7 nouvelles pousses bien constituées par mètre de ligne, et supprimez les rejets malingres ou mal placés.

Pour obtenir de plus beaux fruits sur bifères, les professionnels n'opèrent que la récolte de septembre, puis ils rasent les cannes entièrement. C'est un choix!

Maladies et parasites : maladies à virus (vecteurs pucerons et cicadelles) – insectes : anthonome = coupe-boutons (Malathion), byturus tomentosus = ver des framboises (Rothénone) – champignons : botrytis (Teldor, Euparen), dydimella applanata = taches mauves (Thirame).

Petit conseil : plantez des myosotis entre les framboisiers pour éviter l'attaque du ver des framboises.

Conduite : des pieux hors sol de 1,50 m, espacés de 4 à 6 m et deux fils de fer tendus à hauteur de 70 cm et 1m20, permettent un palissage qui facilite la culture. Mais qu'il soit vertical, en éventail ou à la hollandaise (entre 2 rangs de fils), le palissage se prévoit et s'installe avant la plantation!

Variétés : elles sont nombreuses et selon l'époque de maturité, le goût, la grosseur ou la couleur du fruit, vous n'aurez que l'embarras du choix. Renseignez-vous!

Non-remontantes : Golden Queen - Magnific Delbar – Malling Promise – Meeker – Violette.

Remontantes : Baron de Wavre – Fall Gold - Héritage – September – Surprise d'Automne – Zeva.

Robert Coune

Etoile de Faimés (3^e et 4^e provinciale) - Saison : 2011 - 2012 - Janvier

| | | | | | |
|------------|---------------|---|-----------|-----------------|-----------------|
| 15 janvier | Faimés | - | Wanze | Faimés B | Yvoz B |
| 22 janvier | Faimés | - | Milanello | Faimés B | Jehay B |
| 29 janvier | | | | Waremmes B | Faimés B |

*Petit calendrier du mois...
pour lequel nous attendons vos propositions et vos suggestions !*

*Calendrier des fêtes oblige...
Il entraîne une **modification**
des heures d'ouverture
de la bibliothèque de Viemme.*



*Notez le seul jour de fonctionnement,
le mercredi 28 décembre de 14 à 16h.*

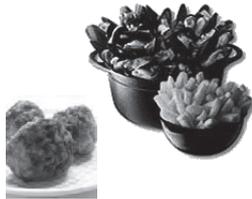
*Samedi 21 janvier à partir de 18 h. 30
en la salle La Forge à Celles*

*En préparation de la
30^{ème} rencontre à Ambierle*

SOUPER AUX MOULES et Boulets Maison

Merci de réserver pour le 14 janvier
auprès de Jacqueline Mathy
en téléphonant au 019.33 22 09
ou 0472 92 22 78

Nous portons à domicile !!!



*Vendredi 3 février à 20 h.
au Cortil à Bortez*

conférence du Cercle Horticole de Faimies
Les légumes anciens et nouveaux
par M. Sandrap



*Dimanche 26 février
à 12 heures*

en la salle La Forge à Celles

Dîner du F'AIMONS-NOUS

**Un repas qui aura
toute son importance**

**Dîner annuel de rencontre,
de soutien à notre journal.**

**A vos agendas !
Nous vous attendons
nombreux.**



BONNE ET HEUREUSE ANNÉE 2012

