



Aineffe



Borlez



Celles



Les Waleffes



Viemme

## Editorial

### Cela m'a fait du bien

Diriez-vous que vous avez des envies ou des besoins de spiritualité? Une vaste enquête en France vient d'être réalisée sur les «nouveaux chercheurs de spiritualité». En lisant les résultats et les commentaires, je me demandais si les conclusions auraient été différentes si l'on avait interrogé les Faimoises et les Faimois.

### Qu'apprend-on dans cette enquête<sup>1</sup>?

- Qu'un tiers des Français déclarent accorder de l'importance à la dimension spirituelle de leur vie;
- que parmi ceux-ci, 76% de ces nouveaux aventuriers sont des femmes;
- que leur âge moyen est de 55 ans;
- que 62 % d'entre eux se disent chrétiens;
- qu'il s'agit d'une population plus cultivée et plus diplômée que la moyenne nationale française...

Mais les deux grandes leçons de ce livre sont surtout : que les chercheurs de spiritualité avancent en restant indépendants des autorités religieuses : chacun veut décider lui-même de ses croyances. Deuxième grande découverte : qu'ils n'attendent pas du spirituel une vérité absolue, mais bien un épanouissement. Ce qui fait qu'une chose est bien ou bonne n'est pas qu'un chef, un responsable, une autorité l'ait décrété, mais c'est que je l'ai éprouvée moi-même et qu'elle m'a fait du bien.

### Dans la paroisse de Faimes

Pour la paroisse de Faimes et pour celles des villages aux alentours, il y a sans doute à prendre et à laisser dans ces domaines, et il y a peut-être aussi à entendre sans récupérer ces nouvelles tendances.

Les personnes interrogées déclarent avoir envie de revenir aux sources, aux grands textes, à commencer par la Bible.

Ils disent avoir besoin de silence, de méditation, de vivre l'instant présent, ne pas vouloir tout contrôler, de grandir dans la confiance, dans le détachement, dans la sérénité,...

Ils disent que leur quête, leur réflexion va vers l'épanouissement, qu'elle est un chemin de transformation qui commence en eux-mêmes.

Ils disent que la religion chrétienne pourrait être un moyen de véhiculer plus de spiritualité.

N'est-ce pas une belle base pour approfondir le but de notre paroisse : permettre à n'importe quel âge de vivre une conversion, parler de la foi comme une source de bonheur et d'épanouissement et non comme une contrainte ou une litanie d'obligations, retrouver le goût de la méditation et de la paix intérieure au lieu de tout mentaliser et tout justifier, ...

### Une citation pour finir

Chez les aventuriers du spirituel, les deux auteurs les plus lus sont, paraît-il, un Canadien, Eckhart Tolle et un Vietnamien, Thich Nhat Hanh. De ce dernier, une citation : «Je me souris par bienveillance envers moi-même, pour bien prendre soin de moi, pour me donner de l'amour. Je sais que si je ne prends pas soin de moi, je ne pourrai pas prendre soin d'autrui.»

*Henri Derroitte*

<sup>1</sup>Jean-François BARBIER-BOUVET, *Les nouveaux aventuriers de la spiritualité*, Mediaspaul, 2015

## SOMMAIRE

1. Cela m'a fait du bien
2. Sommaire – Equipe de Rédaction – Carte de soutien
3. Une année à la campagne : un élevage diversifié
4. Avril à Faimes
5. Ce jour-là, il y avait tellement de neige que rien ne circulait en ville
6. Evénements au fil des jours... - Informations paroissiales
7. Profession de Foi le 1<sup>er</sup> mai à Viemme
8. Calendrier des messes
9. Intentions de messe – Préparation aux baptêmes
10. Nouvelles des Scouts – Nouvelles de la petite école de Viemme
11. Mai à Faimes
12. Le tiroir aux souvenirs
13. D'une main à l'Autre
14. Waleffe en fête – Recette du mois
15. Les conseils du jardinier
16. Petit calendrier du mois

## EQUIPE DE REDACTION

Marianne BOXUS, rue Boca de Waremme, 5, LES WALEFFES 019 – 56.69.62 mfrancois1806@gmail.com  
Trésorière : France COLLIN, rue de Borlez, 13, LES WALEFFES 019 – 56.74.36 franceschoenaers@gmail.com  
Robert COUNE, rue E. Vandervelde, 69, BORLEZ 019 – 56 61 64  
Secrétaire : Marie GOELFF-DELCHAMBRE, rue E. Vandervelde, 41, BORLEZ 0476 – 924721 goelff.delchambre@gmail.com  
Angélique DERCLAYE, Rue de Huy 248, VIEMME – 019 - 58.76.80 - angelique.derclaye@skynet.be  
Editeur responsable : Henri DERROITTE, rue de Fallais, 30, VIEUX-WALEFFE  
Jean-Louis GEORGE, rue St Georges, 8, VIEMME 019 – 32.85.15 – jeanlouis.george@faimonsnous.be  
Freddy GROMMEN, rue des Bada, 27, LES WALEFFES 019 – 56.61.59 freddy.grommen@gmail.com  
Delphine LALLEMAND, rue Harduémont, 42/2, HANEFFE 0473 – 84.78.18 del\_lallemand@hotmail.com  
Philippe LEGLISE, rue Ste Anne, 5, CELLES 019 – 33.24.18 zachleg@skynet.be  
Claire LIENART, rue Georges Berotte, 24, BORLEZ 019 – 32.70.58  
Koenraad NIJSSEN, rue Cortil Jonet, 19, BORLEZ 019 – 54.56.03  
Olivier SIMONON, rue de la Centenaire, 23, CELLES 0496 41.74.19 olisim611@yahoo.fr  
Franco SLAVIERO, rue des Champs, 5, CELLES 019 – 32.89.19 franco.slaviero@skynet

## INTERNET - INTERNET - INTERNET

Ne manquez pas de visiter notre site «**New look**» : [www.faimonsnous.be](http://www.faimonsnous.be)  
*Vous y découvrirez notre journal en couleur ainsi que les photos du mois*

**N° de compte IBAN du F'aimons-nous BE34 7512 0638 2290**  
**BIC AXABBE22**

## Carte de soutien



*Mme et M. Viatour sont les heureux gagnants du lot, un bon d'achat de 125€ à négocier auprès des établissements Corswarem à Waremme.  
Félicitation à nos habitants de Celles, ils sont ravis.*



## Une année à la campagne : Un élevage diversifié



Moins visibles que les vaches et plus nombreux que les habitants sont les porcs et poulets élevés à Faimles. Les bâtiments sont clos, un peu à l'écart des villages. Rien de secret pourtant : j'ai été invitée à visiter une de ces exploitations à Les Waleffes. Seule condition : enfile une salopette et désinfecter mes bottes dans un pédiluve.

Premier coup d'oeil au hangar des **volailles** : sur une litière de paille, dans un calme qui m'a étonnée, 39.000 poulets environ sont répartis dans deux bâtiments. Était-ce l'heure de leur sieste ? J'ai aperçu une mer blanche car ils sont tous de la même race; il s'agit d'une qualité standard à la chair tendre, bénéficiant du label Belplume, label dont les objectifs sont : sécurité, bien-être des animaux et traçabilité.

Arrivés dès leur naissance dans un couvoir situé dans le nord de la France, ils ont été transportés dans un camion chauffé à 36°. Leur menu consiste en farines produites en Wallonie auxquelles s'ajoute du froment venant de l'exploitation même. Les vaccins obligatoires sont administrés via l'abreuvoir mais les farines alimentaires ne contiennent aucun antibiotique; le seul produit phyto présent dans l'alimentation est un anticoccidien (la coccidiose est une maladie parasitaire).

Dans cette qualité, petit poussin devient poulet en 6 semaines. Après 32 et 35 jours, on réalise ce qu'on appelle un desserrage pour respecter la norme européenne de 42 kg/m<sup>2</sup> au maximum (soit tout de même 18/20 poulets au m<sup>2</sup>).

Les **cochons** eux sont environ 1600 en 3 sections, dans des loges de 24 qui permettent une surveillance efficace. Ils évoluent sur des caillebotis destinés à l'évacuation directe des déjections dans une fosse car contrairement à la réputation qui lui est faite le porc aime la propreté. Entre chaque arrivage, le bâtiment est entièrement rincé, savonné et désinfecté : cela prend plusieurs jours.

Les porcelets vifs et curieux sont issus d'un croisement entre le Landrace et le Piétrain (race belge). Ils sont arrivés la veille de chez un naisseur belge, ont 10 semaines et pèsent déjà 24 kg. Les loges sont équipées d'une trémie de nourrissage et d'un abreuvoir qu'ils ont directement repérés, et de jouets sous forme de chaînes suspendues ou de tuyaux de plastique.

Quelques individus plus frêles sont installés dans un box "infirmerie" où ils peuvent bénéficier d'une surveillance rapprochée. Le menu alimentaire du cheptel varie en fonction de son développement; il provient d'une firme wallonne qui applique les standards d'hygiène GMP (Good Manufacturing Practices).

L'élevage bénéficie du label *qualité différenciée* contrôlé par des organismes certificateurs indépendants. Les normes sanitaires belges sont très exigeantes et la traçabilité "au top". L'Afsca est vigilante, à juste titre et, de toute façon, l'éleveur est conscient du fait que le bien-être et la santé de ses animaux sont essentiels au maintien de son activité économique.

Pour les porcs comme pour les poulets, les installations sont ventilées et climatisées à une température qui varie en fonction de la croissance; un tableau de bord indique les degrés relevés aux quatre coins des bâtiments et à l'extérieur, le taux d'ammoniac dans l'air de la porcherie, le poids de nourriture consommée... toutes mesures que l'éleveur va consigner dans ses registres pour avoir une vue d'ensemble au fil du temps. Mais la technique n'est pas tout et il faut faire plusieurs fois par jour le tour des boxes.

Abordons maintenant un aspect des élevages industriels qui suscite la polémique : le lisier à l'odeur si caractéristique. Il faut savoir que l'azote qu'il contient est indispensable aux cultures et réduit l'utilisation d'engrais chimiques. Par ailleurs, le matériel d'épandage a été perfectionné et permet la dispersion au plus près du sol et non plus en gerbe. Les exploitants agricoles obtiennent gratuitement les conseils de l'asbl Nitrawal afin de répondre aux normes édictées par l'Europe dans sa *Directive Nitrate* transposées par la Région Wallonne dans le *Programme de Gestion Durable de l'Azote* : stockage, quantités maximales épandables en fonction de l'affectation des terres agricoles (prairies ou terres arables), périodes autorisées... Pour chaque journée d'épandage, l'exploitant est tenu d'envoyer à la R.W. une pré-notification qui spécifie la quantité et l'endroit exact; le travail effectué ou non (en cas de changement météo par exemple) il doit également faire une post-notification. La R.W. effectue évidemment des contrôles.

Troisième élevage présent : dans une bergerie garnie de paille vivent les **moutons** de 3 races différentes (Texel, Ile de France et Inra), identifiables par leur tête et leur laine. Il y a là une septantaine de bêtes, nourries de produits de l'exploitation (herbe de prés fanés et céréales) et de tourteaux venant d'une ferme de Borlez (rappelez-vous : les tourteaux sont des résidus secs de végétaux oléagineux). Cet élevage saisonnier permet une diversification des sources de revenus bien nécessaire pour traverser les différentes crises frappant le monde agricole (ici aussi l'embargo russe et la concurrence mondiale sévissent).

J'ai été accueillie une nouvelle fois par un exploitant agricole qui pratique une économie de proximité, aime son métier et lui consacre beaucoup de temps. Heureusement il sait qu'il peut bénéficier de l'aide de son épouse, de son père et de ses deux petites filles toujours prêtes à donner le biberon quand un agneau est rejeté par sa mère.



Claire Liénart, aidée par Gaétan et Thérèse, Alexander, Elise et Alix Régimont.

## Avril à Faimes



*Récital au profit du Centre Rugamba Kigali en l'église de Les Waleffes*



*4<sup>e</sup> Marché des Artisans du Terroir à Viemme*



*Week-end friterie organisé par l'asbl D'une main à l'Autre*

*Autres photos disponibles sur le site [www.faimonsnous.be](http://www.faimonsnous.be)*

## "Ce jour-là il y avait tellement de neige que rien ne circulait en ville"

*Dans cette série nous voudrions que les jeunes générations et les nouveaux habitants de Faimies fassent la connaissance de nos villages dans le temps. Les histoires du passé nous livrent des tas de renseignements sur aujourd'hui comme sur demain...*

### Jean d'Otreppe (1)



"Ah ha! Vous êtes pile à l'heure! Très bien, mon grand-père de Melotte de Lavaux nous envoyait directement dans notre chambre si nous osions arriver une demi-minute trop tard à table." Le Baron Jean d'Otreppe de Bouvette (96 ans) nous accueille en portant directement un regard sur sa vie bien remplie. Il a grandi à une époque où les familles nobles vivaient encore dans une version locale de la série 'Au plaisir de Dieu', avec ses nombreux domestiques. Une vie de respect pour la tradition, mais aussi pleine de passion pour la technique et la vitesse. Une vie avec ses beaux moments et ses événements tragiques, emplie de poésie et de foi profonde.

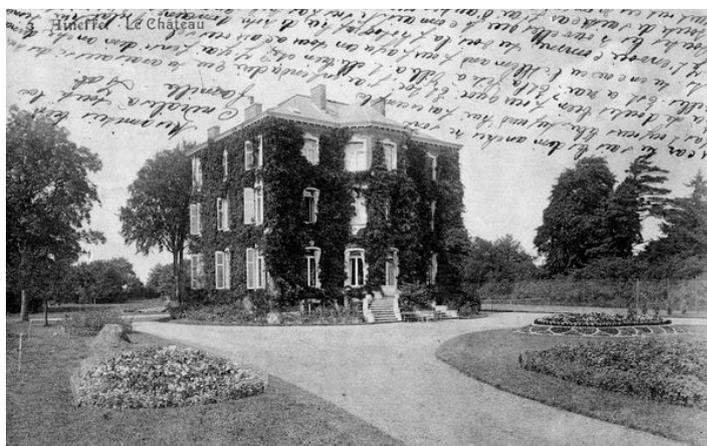
"Je suis né le 16 février 1920 à Liège, le cinquième d'une famille de dix enfants de Gustave d'Otreppe de Bouvette et de Marie de Melotte de Lavaux. On raconte que ce jour-là il y avait tellement de neige que rien ne circulait en ville. En hiver pratiquement depuis la Saint-Nicolas jusqu'à Pâques, mes parents et leurs enfants habitaient chez mes grands-parents, les de Melotte. Ils possédaient à Liège, boulevard d'Avroy une grande maison avec des écuries, elle a été revendue plus tard et aujourd'hui, on y trouve un immeuble à appartements. Le reste de l'année, ils habitaient à l'époque chez mes autres grands-parents au château d'Aineffe. Après la mort de ma grand-mère Delphine du Fontbaré de Fumal en 1922 et de mon grand-père Frédéric d'Otreppe de Bouvette en 1925, mes parents ont repris le château d'Aineffe. C'était une tout autre époque où les familles nobles liégeoises souvent apparentées faisaient encore la navette entre leur résidence dans la Cité Ardente et leur château à la campagne. Mes grands-parents de Melotte habitaient en été au château de Brialmont à Tilff. L'organisation de la maisonnée se faisait sous la direction de Lucien, le domestique. Il travaillait depuis 1895 pour mes beaux-parents. Lui-même était marié, mais la majeure partie de la semaine il ne séjournait pas dans sa famille mais chez ma grand-mère. Aujourd'hui, on ne peut plus s'imaginer une situation pareille."

### *M. Leruth*

Au château d'Aineffe, à l'époque, il y avait encore beaucoup de personnel au service de la famille. Il résume : "Deux jardiniers pour le potager et les fleurs, un homme qui s'occupait du parc, le garde-chasse, une dame qui trayait les vaches et chaque semaine faisait le beurre (on avait deux vaches, comme ça on fabriquait notre lait, le beurre, la crème etc.), la cuisinière, une petite bonne qui faisait les chambres et quand j'étais jeune, encore un chauffeur et un domestique."

Et où un jeune baron allait-il à l'école jadis? "Pour moi et mes frères aînés un précepteur, M. Leruth d'Aineffe venait le soir à domicile. Mes jeunes frères Jacques et Guy allaient simplement à l'école des garçons à Aineffe. Mes cinq sœurs étaient en internat au Val Notre-Dame à Antheit. À 10 ans, j'ai dû aussi aller à l'internat. En ce temps-là on ne pouvait rentrer à la maison que pour les grands congés."

Le père d'Otreppe gérait les terres familiales et, tout comme son père l'avait été, il était bourgmestre d'Aineffe. "Tous ses vendredis, il les passait à la maison communale, c'était suffisant pour une petite commune comme Aineffe. Si, malgré tout, il y avait des affaires urgentes, les gens venaient au château. Et ça a continué comme ça jusqu'après la deuxième guerre mondiale."



*François Dejasse & Koenraad Nijssen*

À suivre

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

*Naissance*

Elisabeth DAENEN-RIGGI, fille d'Emy RIGGI et Joseph DAENEN et petite-fille de Salvatore et Maria-Louisa est née le 20 mai à Rocourt. Félicitations aux heureux parents et grands-parents.

*Baptêmes*

*Accueillons dans notre communauté chrétienne :*

Elsa ZINZEN, fille de Jean-Christophe et Cindy (rue de Vaux, 26 à Les Waleffes) sera baptisée le 11 juin en l'église de Les Waleffes à 11h30.

Valentine LOOS, fille de Sébastien et Wendy (rue du Bosquet, 4 à Les Waleffes) sera baptisée le 11 juin en l'église de Les Waleffes à 11h30.

Celia FOSSION, fille de Julien et Magali (place J. Wauters, 1 à Celles) sera baptisée le 11 juin à 14h30 en l'église de Celles.

Sasha COSENTINO, fils de Sébastien et Jennifer (rue des Fermes, 4, à Viemme) sera baptisé le 26 juin à 14h en l'église de Viemme.

*Mariage*

Astrid DEPAYE et Alexandre BARTHELEMY (rue Barbe d'Or, 6A à Aineffe) se sont donnés le sacrement de mariage en l'église Saint-Pierre de Borlez le 23 avril.

*Félicitations et vœux de bonheur.*

*Décès*

*Ayons une pensée pour nos défunts :*

Monsieur Eugène (Arthur) GOFFIN (rue E. Vandervelde, 16 à Borlez), décédé à l'âge de 83 ans. Ses cendres ont été dispersées au cimetière de Borlez. Ses funérailles ont été célébrées en l'église Saint Pierre de Borlez.

Madame Marthe CLAES (autrefois de Borlez), décédée à l'âge de 89 ans et inhumée au cimetière de Borlez. Ses funérailles ont été célébrées en l'église Saint Pierre de Borlez

*Nous les recommandons à vos prières*

***Informations paroissiales***

**INVITATION**

Les gestionnaires des bâtiments de la paroisse de Celles, les membres du conseil de Fabrique d'Église et le Comité de la salle des «  » font sonner le carillon afin de vous inviter à leur diner annuel.

**Rendez-vous le dimanche 26 juin à partir de 12h**

Lieu : la salle des «3 cloches» rue de l'Église, 15 à Celles.

<b>MENU</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Assiette ardennaise</li><li>• Boulets sauce chasseur ou sauce tomate</li><li>• Pommes noisettes</li><li>• Glace + Fraises</li></ul>	<p>Possibilité d'emporter le menu (se munir du nécessaire)</p> <p>Prix = Adultes : 14€- Enfants : 6€</p>

Réservation souhaitée **avant le mercredi 22 juin** auprès de :

Mme Isabelle Gerard – 0495/43.65.32

Mme Pauline Galet – 019/32.29.62

M. Guy Humblet – 019/33.22.15

Mme M-Alice Lahaye – 019/33.21.96

M. Michel Rigo – 0473/49.26.38 (019/32.75.76)

Mme Thérèse Leszczenko – 019/32.56.35

M. Philippe Léglise – 019/33.24.18

Œuvres paroissiales de Celles : **compte BE71 8002 2561 1469** – MERCI

## Profession de Foi le 1<sup>er</sup> mai à Viemme



Félicitations à tous ces jeunes et à leurs mamans-catéchistes.

de gauche à droite:

1<sup>er</sup> rang :

*Adrien GILLOT, Aurélien MINETTE, Emilie BERNARD, Charlotte MASQUELIER, Jean CARTUYVELS*

2<sup>e</sup> rang :

*Brice BOULY, Maxime LARUELLE, Adrien BERTRAND, Chiara HEINE, Ilona VANHERCK*

3<sup>e</sup> rang :

*Diego MARTINES, Martin BOSCHIC, Pauline OGER, Imaan NYSSSEN, Pauline CARTUYVELS,  
Lucie HEINE, Sarah DEVALLEE*

*Camille RIGOT, le diacre Robert RENIER, l'abbé Daniel NSABIMANA,  
Marie-Alice LAHAYE et Claudine MATHY*

### **Les Premières Communions des 22 et 29 mai**

Etant donné les délais d'impression, vous trouverez les photos et les noms de ces Premières communions dans le prochain F'aimons-nous.

## Calendrier de l'Unité pastorale en juin

		<b>Berloz</b>	<b>Faimes</b>	<b>Geer</b>
Me	1	St Justin		14h30 Les Waleffes(MR)
<b>Sa</b>	<b>4</b>	<b>10<sup>e</sup> dimanche ds l'année</b>		<b>18h Hollogne</b>
<b>Di</b>	<b>5</b>		<b>9h30 Berloz</b>	<b>11h Viemme</b> <b>10h Darion</b>
Me	8	St Médard		9h30 Viemme 14h30 Les Waleffes (MR)
<b>Sa</b>	<b>11</b>	<b>11<sup>e</sup> dimanche ds l'année</b>		<b>18h Hollogne</b>
<b>Di</b>	<b>12</b>		<b>9h30 Rosoux</b>	<b>11h Celles</b> <b>10h Boëlhe</b>
Me	15			14h30 Les Waleffes (MR)
<b>Sa</b>	<b>18</b>	<b>Nativité de St Jean Baptiste</b>		<b>18h Hollogne</b>
<b>Di</b>	<b>19</b>		<b>9h30 Crenwick</b>	<b>11h Borlez</b> <b>10h Geer</b>
Ma	21	St Louis de Gonzague	9h30 Corswarem	
Me	22			9h30 Viemme 14h30 Les Waleffes (MR)
Je	23			17h Geer
Ve	24		17h Crenwick	
<b>Sa</b>	<b>25</b>	<b>13<sup>e</sup> dimanche ds l'année</b>		<b>18h Hollogne</b>
<b>Di</b>	<b>26</b>		<b>9h30 Corswarem</b>	<b>11h Les Waleffes</b> <b>10h Darion</b>
Ma	28	Ste Irénée	9h30 Rosoux	
Me	29	Sts Pierre et Paul		14h30 Les Waleffes(MR)
Je	30		17h Berloz	

### 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 : jeudi et samedi de 10 à 12h. Mardi et Mercredi de 17 à 18h.

Monsieur le Curé Daniel Nsabimana, ruelle du Presbytère, 1, 4257 Berloz : 019 32 22 87a \_dansa@yahoo.f

### Un petit moment de méditation proposé par Olivier

"Seigneur aide-moi à te remercier car jamais auparavant on ne m'avait volé.

Même si l'on prit mon argent, on me laissa la vie. Même si l'on me prit tout ce que j'avais, c'était peu.

Je fus celui qui fut volé et non le voleur."

*Matthew Henry (1662-1714)*

## Intentions de messe – Juin

### AINEFFE & BORLEZ

- 19** Annick, Yvonne et Ernest **HELLAS-MAZY**, Laure et Yvon **MAZY**  
Alix **MESTREZ**, fam. **JACQUES-ROLANS** et **MESTREZ-CHARLIER**  
Monique **GUILMOT**, Jean **FRERART**, Constantin **GUILMOT** et prts déf.
- 19** Alphonse **PIRON**, Anna **GILSOUL** et leurs enf., l'abbé Adolphe **PIRON**  
MF fam. **BERTRAND**, **CHARLIER** et **MORTIER**

### CELLES

- 12** Lucie **HUMBLET**, époux **COLON-DUBOIS** et **DUBOIS-HOGGE**  
Céline **ROEBBEN** et fam. **HUMBLET-LHOEST**, **ROEBBEN-GODET** et **MENCIAER-HUMBLET**
- MF Georgette **LAMBRECHT**  
MF fam. Nestor **FOSSION-BOURGUIGNON**

### LES WALEFFES

- 1** Epx Joseph **COLLIENNE**, Marie **MEUGENS** et déf. de la maison de repos
- 8** Robert **JACOB** et prts déf.
- 15** MF fam. de **POTESTA de WALEFFE**
- 22** MF abbé Victor **DUBOIS**  
MF Gaston **WILQUET**
- 26** Bernadette, Fernand et Marcelle **CLAJOT**, fam. **CLAJOT**, **FRESON**, prts et amis déf.  
Fam. **KEPPENNE-GASPART**, **HANLET-HOGE** et Gaëtane
- 29** Joseph **PASQUE**, son épouse Josephine **MATERNE** et sœur Colette de Jésus

### VIEMME

- 5** Willy **RIHON** et fam. **RIHON-HANNOSSET**  
Fam. **HANNOSSET-VANDERMEIR**, Marie, Céline et Suzanne **HANNOSSET**  
Paul **MOUREAUX** et Esther **CHABOT**  
Fam. **RIGOT-JACQUEMIN**, prts et amis déf.  
Epx Jean **PAULUS** et Jacqueline **KREFELD**  
Messe pour les âmes oubliées du purgatoire  
MF Jean de **BRABANT de LIMONT**
- 8** Charles **HOUGARDY**, Alice **DELCHAMBRE**, Ernest **PIETTE**, José et fam.  
MF fam. **DELCROIX** et **DUMONT**, abbés **LIBIN** et **COLLARD**  
MF Jean de **BRABANT de LIMONT**
- 22** Marie-Rose **CORSWAREM**  
MF Fulvie **BOURDOUXHE** et fam.  
MF Jean de **BRABANT de LIMONT**

### 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. Jamoulle, 16 ☎ 019 32 43 68

## Préparation aux baptêmes

La prochaine préparation aux baptêmes, à laquelle sont invités parents, parrains et marraines, aura lieu le vendredi 3 juin à 20 h. Merci de prendre contact avec Madame Marie-Paule Herck au 019/56 65 54.  
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  
Monsieur le Curé Daniel **NSABIMANA**, ruelle du Presbytère, 1, 4257 à Berloz 019/32.22.87

### Nouvelles des Scouts

Et oui, chers amis lecteurs du Faimons-nous, l'année pionnière arrive tout doucement à sa fin. Mais rassurez-vous, l'aventure est loin d'être terminée. Le programme de cette fin d'année fut plutôt très chargé pour nos **Pionniers**. Nous remercions d'ores et déjà tous ceux qui ont contribué à notre réussite et à notre préparation pour le camp à l'étranger qui se déroulera du 7 au 21 juillet prochain.

Après un week-end d'exception à X-pirience, une grosse organisation de la Fédération, les Pionniers se sont remis au travail pour clôturer l'année en beauté.



Encore cette année, le souper couscous «Retrouvailles» s'est déroulé dans une ambiance plus que festive et conviviale. Nous avons pu y revoir nos anciens chefs adorés et aussi y rencontrer leurs petits bouts et partager ce merveilleux moment avec eux. Evidemment notre souper n'aurait pas pu se faire sans notre chef de cuisine Sam qui nous a guidés à la baguette pour le bon déroulement de la soirée.



Nous avons pu ensuite remettre le couvert pour la Fête d'Unité aux couleurs de l'Espagne où nous avons préparé une excellente paëlla selon une recette de notre ami Castor et sous les ordres de nos chefs d'Unité Caberu et Araucana.

La semaine qui a suivi nous avons laissé place au jeu, la Belote. Notre grand tournoi pionnier s'est déroulé à merveille dans une ambiance familiale. Les grands gagnants de cette année ont été notre ancien chef d'unité Jean-Louis George et Tony Fontana qui se sont démarqués des autres équipes participantes.



Nous avons temporairement clôturé l'année par un petit week-end à Bouillon, et ici, juste entre nous cette fois-ci.

Nous avons prévu un grand Barbecue le samedi 25 juin prochain pour fêter ensemble la fin de l'année et les examens de chacun. Nous organiserons certainement un grand Car Wash à la commune de Faimes dans le courant du mois de juin.

Nous vous rappelons également le jogging des Louveteaux le dimanche 26 juin et le grand Beach Volley des scouts le 2 juillet.

À très bientôt, *Serval*

### Des nouvelles de la petite école de Viemme



Bienvenue à Ethan à la petite école :

Le printemps est là et nous faisons le plein de vitamines. Tous les vendredis les enfants confectionnent des recettes avec des fruits. Ils se régaleront avec la salade de fruits, le milkshake aux fraises, les brochettes de fruits, la glace aux fraises,... tout cela est bon pour la santé.

Nous avons reçu nos 5 chenilles de chez Adalia et avons observé notre élevage de papillons. Elles sont arrivées dans un petit récipient avec toute la nourriture nécessaire. Quand elles se sont transformées en chrysalides, nous les avons placées dans le filet à papillons. Ensuite, nous avons libéré les papillons dans le jardin de la petite école. Que du bonheur!!!

Fin mai, nous sommes partis en excursion à la Cabriole à Forville. Nous avons vécu une superbe journée en immersion chez les Indiens. Nous avons appris leurs coutumes, leur environnement,...et surtout leurs valeurs (respect de la nature, des autres et de soi-même). Par le jeu et les animations, nos petits bouts ont acquis toutes les compétences pour devenir de vrais indiens.

Nous vous invitons à notre fancy-fair du 26 juin dès 15h. Spectacle, jeux, BBQ sont au programme.

Si vous désirez plus de renseignements sur «ma petite école» ou effectuer une visite, n'hésitez pas à nous contacter au 019/32.86.58. Vous pouvez aussi nous retrouver sur notre site <http://lapetitecoledeviemme.webs.com> Nous sommes aussi sur facebook.



*Edith, Vincianne, Valentine et Isabelle*

## Mai à Faimés



*1<sup>er</sup> mai Marche ADEPS à Les Waleffes*



*Foire aux plantes organisée par le Cercle horticole de Faimés*



*Jogging à Faimés*

*Autres photos disponibles sur le site [www.faimonsnous.be](http://www.faimonsnous.be)*

## Le tiroir aux souvenirs



L'autre jour, j'ai lu dans une revue, que l'on allait fêter dans le courant du mois de juin, les 70 ans du traité d'immigration entre la Belgique et l'Italie. Ce

traité a permis l'arrivée de dizaine de milliers d'ouvriers transalpins pour travailler dans nos mines. Cet événement important a marqué non seulement l'histoire de ma famille, mais aussi celle de milliers d'autres, comme je l'avais fait remarquer dans l'éditorial d'octobre 2015 intitulé «La longue marche». La Belgique, à la sortie de la deuxième guerre mondiale, avec Achille Van Acker à la tête du pays comme premier ministre, lança «la bataille du charbon et de l'acier». Il fallait à tout prix affirmait-il «augmenter la production du charbon pour chauffer les habitations, mais aussi et surtout faire tourner les entreprises à plein rendement». Malheureusement beaucoup de mineurs belges, de retour au pays après une longue période de captivité, n'étaient plus en état de descendre dans les entrailles de la terre dans les conditions pénibles qu'exigeait le travail de mineur. C'est alors que l'appel à la main-d'œuvre étrangère a été lancé. L'Italie, quant à elle, sortait «exsangue» d'une guerre qu'elle n'avait pas voulu et une économie réduite à néant. L'accord «charbon contre main-d'œuvre» était alors signé entre les deux pays. C'était en 1946, et je venais tout juste d'avoir un an.

Mes deux frères, beaucoup plus âgés que moi, vinrent alors en 1948 travailler dans les mines du bassin liégeois avec l'espoir d'une vie meilleure. Ils ignoraient alors qu'ils allaient « perdre leur vie en essayant de la gagner » car souffrant de la silicose ils sont décédés « bien trop jeunes » après une courte retraite. Lorsque je les ai rejoints dans la périphérie liégeoise en compagnie de mes parents vers le milieu des années cinquante, j'avais 9 ans et je venais de quitter mes belles montagnes et ses paysages de carte postale pour arriver dans la région des « charbonnages » où tout était gris et triste (nous étions en hiver). J'étais à la fois triste de quitter mon pays et mes amis, mais aussi heureux et impatient de retrouver mes frères que je n'avais plus vus depuis plusieurs années. Le changement était important pour moi car le paysage et le climat étaient tout à fait différents, mais aussi et surtout je me voyais confronté à deux langues qui m'étaient totalement étrangères. Le français et le wallon. Il faut savoir, qu'à l'époque le wallon était couramment employé par tout le monde. Notre intégration fut facilitée par la gentillesse des habitants de l'endroit qui nous accueillirent avec beaucoup d'amitié. Je fréquentais l'école communale toute proche et très vite je commençais à baragouiner non seulement le français mais

aussi et surtout le wallon. Ce qui fit dire à mon instituteur «c'est bien Franco d'apprendre le wallon, mais d'abord tu dois maîtriser le français». Ce fut difficile pour moi de retenir la leçon, alors qu'autour de moi on parlait un dialecte si agréable et doux à entendre. Maintenant, après autant d'années passées dans mon pays d'accueil, bien des souvenirs resurgissent en évoquant ces moments qui marquent un adolescent. En ouvrant alors «mon tiroir aux souvenirs», j'ai retrouvé un poème que j'avais écrit (je l'ai quelque peu modifié) et lu sur la scène de l'école à la fin de mes études primaires pour témoigner de mon attachement à ce «parler» wallon qui m'est si cher et qui m'a tant apporté.

### Parler Wallon

Tu ne dois jamais être gêné de parler ton dialecte, car il est le moyen le plus parfait et le plus noble pour dire d'où tu viens. Il est l'odeur de ta terre et le jus de tes racines, il indique aussi la région d'où tu proviens. Ta façon de le dire est comme une musique et un chant qui console. Il est le fruit que t'ont donné tes aînés. Parle-le, donc aussi souvent que tu le peux à la maison et autour de toi, parce que ton dialecte est beau pour qui sait l'écouter. Jamais tu ne dois laisser tomber dans l'oubli, les histoires liées à ta région, car tout comme ses traditions, elles font partie de ton héritage. C'est dans ton berceau et sur le sein de ta mère que tu l'as tout d'abord appris. Cette façon de t'exprimer, te rappelle la chaleur de ton foyer, car ce sont des paroles douces qui réchauffent le cœur et qui rassurent. Tu peux apprendre toutes les langues étrangères que tu veux, mais le wallon, jamais tu ne dois l'oublier!

Ci-dessous, la traduction wallonne par monsieur Yvan Petitjean, membre de «Li copinereye Walone» de Waremme.

### Djazer walon!

*Vos n' divez mây-t-esse djinné dè djâzer vosse patwès, pace qui c'èst lu qui dîrè l' mî, èt dèl pus bèle dès manîres di wice qui vos m'nez ; il èst l' sinteûr di vosse tête èt l' djus d' vos rècènes. Dèl façon qu' vos l' dihez, c'èst l' tchant qui rapâftêye, èt l' muzike dèl cwène la qui v's-avez vèyou l' djoû ; il èst l' frûtêdje qui vos tâyes vis-ont d'né. Djâzez-l' pôr ossi sovint qu' vos polez : è vosse mohone, âtoû d' vos, tant vosse patwès èst bê po l' ci qu' sèt l' hoûter. Jamây, vos n' divez lèyî toumer èl roûviance lès-istwères di vosse payis, cåse qui parèy a sès-ûzêdjes, èle sont-st-ine pârt di voste èritêdje. C'è-st-è vosse banse èt so l' hô d' vosse mame, qui vos l'avez-st-âpris po k'mincî. Cisse manîre di v's-èspliquer, vi fèt r'sov'ni dèl tcholeûr di vosse djîse', la qu' cès doûcès paroles rèhandihèt vosse coûr tot v' rafrankihant. Vos polez-st-âprinde tos lès pârlers ètrindjîrs qui vos volez, mins l' walon, mây, vos n'èl divez roûvî.*

Franco Slaviero

*François Biscardi chez vous*  
*Parce que vous le voulez bien !*  
*Coupe dames et enfants*  
*Coiffeur hommes*



dans votre région  
à partir de 10 euros



0498 211 474  
biscardifrancois@yahoo.fr

1 coupe = 1 blague offerte!

## D'une main à l'Autre

Elle restera dans les souvenirs, la friterie 2016 de l'asbl "D'une main à l'Autre". Vous avez été très nombreux à partager ce moment convivial. Faimois, parrains et marraines d'enfants de Bandiagara, amis motards, et amis plus lointains...tous vous avez répondu à l'invitation. Et la trentaine de bénévoles ont assumé un travail super pour que ces soirées se déroulent dans une ambiance très agréable. Encore merci à tous. Les bénéfices récoltés vont permettre aux projets de l'asbl d'avancer à grands pas.... Forage, équipement d'un forage de panneaux solaires, éducation scolaire, nous vous tiendrons informés de ceux-ci par le biais de ce journal...

Et pour ceux qui ont raté la friterie, pas de regret, vous pourrez nous rejoindre lors de la journée Couleurs d'Afrique le 25 septembre. On vous en reparlera d'ici là!

Autre bonne nouvelle depuis le Mali, Ambaga, notre dernière petite fille de cœur, vient d'être officiellement adoptée par notre amie Fatoum. Cette dernière est une maman formidable et on espère que nous pourrions l'accompagner pour amener cette demoiselle à l'âge adulte dans ce monde un peu fou ....mais n'abordons pas cet aspect négatif des choses aujourd'hui alors que nous sommes si contents!

Demain sera un autre jour...Profitons de l'instant présent!





## WEEKEND D'ART ET FAMILIAL au Château de Waleffe

### ACTIVITÉS POUR ENFANTS

grimage, table Arts & Crafts, concours de dessin...

### PETITE RESTAURATION ET BAR

burgers, gauffres, tartes, bière CURTIUS...

### EXPO DE TALENTS LOCAUX

réalisations d'artistes,  
vente de produits alimentaires

### SPECTACLE ET DIVERTISSEMENTS

Orchestre surprise Dimanche de 16-19h  
Spectacle de clown Samedi 16h  
Tombola: gagnez un weekend au Chateau!  
Visite Guidée du Château: réservation sur place, 10€

adresse du jour: Château de Waleffe, Rue de Borlez, 45, 4317 Faimas  
Entrée: €1, gratuite pour les enfants (moins de 14 ans)  
Plus d'infos: [facebook.com/chateauwaleffe](https://facebook.com/chateauwaleffe) 

## Recette du mois

### Tarte frangipane au citron

**Ingrédients :** 1 rouleau de pâte feuilletée, 200 g de margarine, 300 g de sucre, 3 œufs + 1 jaune, 175 g d'amande en poudre, 2 cuillerées à café d'essence d'amande, 2 cuillères à soupe de maïzena, 200 g de confiture d'abricot et 2 citrons.

- 1- Dans un saladier, mélangez les 200 g de margarine avec 175 g de sucre, battez le tout avec une cuillère en bois afin d'obtenir un mélange léger.
- 2- Tout en battant, ajouter les 3 œufs entiers et le jaune.
- 3- Ajoutez la poudre d'amande et la maïzena.
- 4- Préchauffez le four à 200°C.
- 5- Etalez la pâte feuilletée dans la forme à tarte (flexible). Piquez le fond avec une fourchette.
- 6- Tartinez le fond de confiture d'abricot, et versez-y le mélange d'amande. Mettez au four pendant 40 minutes.
- 7- Retirez du four, et laissez refroidir.
- 8- Lavez les citrons sous l'eau tiède, découpez-les en tranches d'un demi cm (environ 8 tranches).
- 9- Dans un poêlon, laissez fondre les 125 g restants de sucre avec 2 cuillerées à soupe d'eau. Faites bouillir, et ajoutez-y les tranches de citron. Laissez cuire 5 min.
- 10- Retirez les tranches de citron du sirop et répartissez-les sur la tarte. Laissez épaissir encore le sirop pendant quelques minutes et versez-le sur les tranches de citron.

Anne Marie

## Trois types de plantes, trois types de pollinisation

Les plantes monoïques produisent sur le même pied des fleurs mâles et des fleurs femelles séparées ce qui est le cas des cucurbitacées (courges, melons, concombre, pastèques,...) ou du maïs.

Les plantes dioïques sont des plantes qui portent les fleurs mâles et les fleurs femelles sur des pieds différents (épinards, asperges, certains fraisiers,...).

Les plantes à fleurs hermaphrodites, qui représentent la grande majorité des plantes, portent les organes mâles et femelles sur la même fleur (poireaux, tomates, panais, laitues,...).

### **Fleurs autogames et allogames : comprendre les phénomènes d'hybridations**

L'hybridation consiste à déposer le pollen (gamètes mâles) d'une variété sur l'organe femelle (stigmate) d'une autre. Cela permet d'obtenir une plante qui possède un patrimoine génétique unique issu des deux parents et donc des caractères morphologiques particuliers (qualité gustative du «père» et résistance à une maladie de la «mère» par exemple).

Les professionnels des semences possèdent des techniques et des équipements particuliers pour maîtriser des croisements qui deviennent aléatoires dans la nature. En effet sans le contrôle de la main de l'homme on obtient des pollinisations croisées (fleurs allogames). Pour les fleurs allogames la pollinisation d'une fleur est assurée par le pollen d'une autre fleur de la même espèce mais d'une variété qui peut être différente.

D'autres fleurs sont autogames ce qui concerne surtout les plantes dites hermaphrodites : elles se fécondent elles même et se croisent rarement sauf accident. C'est le cas des tomates et des haricots.

### **Par qui est assurée la pollinisation?**

La plupart des agents pollinisateurs sont les insectes butineurs (pollinisation entomophile - abeilles, bourdon,...). Cependant certaines plantes bénéficient d'une pollinisation anémophile (par le vent). C'est le cas des graminées (maïs), des polygonacées (oseille, rhubarbe,...), des chénopodiacées (betterave, épinard,...). A noter que le vent peut favoriser la pollinisation des plantes à fleurs autogames comme la tomate.

### **Maîtriser les croisements au jardin : exemple pour les plantes monoïques (méthode pour les cucurbitacées)**

Vous l'aurez compris, pour récolter des graines qui donneront des plantes homogènes de la variété la plus pure possible, il faut maîtriser la pollinisation. Mais comme il n'est pas possible de mettre un panneau pour informer les insectes de ne pas passer d'une plante à l'autre sans prendre une douche Il va vous falloir intervenir.

### **Première solution : la ruche et le filet anti-insecte**

Même si le titre de ce paragraphe vous fait penser à une fable de La Fontaine, il n'en est rien. La technique consiste à placer votre culture sous un filet anti-insecte comme ceux utilisés pour lutter biologiquement contre certains ravageurs (mouche mineuse du poireau). De cette façon les abeilles et autres bourdons venus de l'extérieur et chargés de pollen indésirable ne pourront pas avoir accès à vos plantes potagères.

Placez ensuite une ruche de bourdons sous le filet (avant le lever du soleil) pendant une journée par semaine pendant quatre semaines. Après la dernière journée de pollinisation attendre trois à quatre jours puis retirez le filet. Éliminez toutes les fleurs mâles, marquez toutes les fleurs fécondées (avec un lien de couleur placé sur le pédoncule) puis taillez la tige à une feuille derrière chaque fleur fécondée.

### **Seconde solution : la ligature et pollinisation manuelle**

Plus adaptée au jardinier amateur cette technique nécessite de la délicatesse. Il s'agit de ligaturer le haut des fleurs mâles et femelles juste avant leur ouverture avec un lien (lien à tomate ou à sac de congélation). Si les fleurs sont trop petites (melons) pour être ligaturées directement fabriquez des petits sachets avec du voile de forçage dans lesquels placer les fleurs. Cette étape sert à éviter l'introduction de pollen indésirable.

Il est évident que les fleurs mâles sélectionnées devront être issues de la même variété que la fleur femelle, mais pas forcément du même pied pour éviter la consanguinité.



Le jour de l'ouverture de la fleur femelle protégée (il faut être très attentif et précis) prenez une des fleurs mâles protégées (débarrassée de sa protection et de sa corolle) et frotter délicatement les étamines (mâle) contre le pistil de la première (femelle). Cette étape devra être effectuée le matin après disparition de la rosée mais avant que la température ne soit trop élevée.

Une fois l'opération terminée remettre sa protection à la fleur femelle et surveiller le développement du fruit. Si la fleur tombe sans donner de fruit cela est le signe de l'échec de la pollinisation. Les raisons peuvent être diverses (chaleur, pollen pas mûr,...).

### **La récolte et conservation des graines**

Pour que les graines soient viables pour un futur semis, le fruit doit être récolté à maturité. Otez les graines du fruit puis les faire sécher quelques jours à plat sur une feuille de papier absorbant.

Placez-les ensuite dans de petites enveloppes en papier en indiquant le nom de la variété et la date de conditionnement. Stockez dans un endroit frais, à l'abri de l'humidité et de la lumière.

Robert Coune

# Petit calendrier du mois...

pour lequel nous attendons vos propositions et vos suggestions !

Vendredi 3 juin à 20h au Cortil à Borlez  
conférence du Cercle horticole de Faimés  
**«UNE FRAISIÈRE PRODUCTIVE»**  
par M. Sandrap

Dimanche 26 juin dès 12h à la salle  
«Les Trois Cloches» à Celles  
**DÎNER PAROISSIAL**

(voir détails en page 6)

Samedi 4 juin à partir de 14h à la salle La Forge  
**FÊTE DES ÉCOLES**  
Spectacle maternel de 14h à 17h - Triathlon  
Barbecue - animations diverses pour petits et grands  
renseignements: école de Faimés 019/325445

Mercredi 29 juin de 17h30 à 20h  
à la salle La Forge à Celles

 **DON DE SANG**   
organisé par la Croix-Rouge

**DIMANCHE 5 JUIN À 14H AU CORTIL  
À BORLEZ CONFÉRENCE  
DU COMITÉ APICOLE**

**13, 18 ET 22 JUIN DIFFUSION  
DES MATCHS DES  
DIABLES ROUGES À BORLEZ**

Dimanche 12 juin à partir de 12h  
à la salle La Forge

**4<sup>e</sup> BBQ ORGANISÉ PAR LE COMITÉ DE  
JUMELAGE FAIMÉS – AMBIERLE**

**BBQ : 13€ OU PAIN SAUCISSE : 3€**

Inscription avant le 8 juin auprès de : Fabienne Oger  
019.33 07 14 - 0476.24 41 79 ou

Jacqueline Mathy 019.33 22 09 - 0472.92 22 78  
ou Marie-Léonie Colpin 019.56 69 20 - 0479.76 16 20  
ou Michel Rigo 019.32 75 76 - 0473.49 26 38  
ou Christ. Van den Broeck 019.32 23 83 - 0478.54 76 18

Chapiteau  
en cas de pluie

Site sécurisé

Petite  
restauration



Vendredi 17 juin à 20h au Cortil à Borlez  
**Initiation à l'astronomie**

Dimanche 3 juillet dès 8h00 à la salle La Forge  
**CELLES EN FÊTE**

**BALADE D'ORIENTATION EN VOITURE**

(Rens. et réservations: Sylvie Masy 0495/62.13.51)

Concentration de vieux tracteurs, château gonflable - Messe en Wallon à l'église  
Apéritif offert à la salle par le comité entre 12h et 12h30 - Barbecue le midi et pains saucisses toute la journée -  
Dès 14h, animation musicale  
Crêpes et glaces originales l'après-midi

Dimanche 26 juin départ 9h30  
**JOGGING DES LOUVETEAUX**

Parcours de 3, 7 et 15 km  
Départ du local Louveteaux  
Pour tous renseignements :  
Okapi au 0494/252352



Dimanche 26 juin dès 15h  
à la petite école de Viemme

**FANCY FAIR**

Spectacle - jeux - goûter et BBQ  
Voir renseignements en page 10



Dimanche 21 août le comité des parents des  
écoles de Faimés et Étienne Cartuyvels  
vous invitent à leur  
**12<sup>e</sup> RALLYE GASTRONOMIQUE ET  
TOURISTIQUE SUR LE THÈME  
DE LA BIÈRE.**



Les invitations reprenant les modalités pratiques seront distribuées dans vos boîtes aux lettres dans le courant du mois de juin.