



Aineffe



Borlez



Celles



Les Waleffes



Viemme

Editorial

La Belgique des gens bien

S'il y a bien un domaine où les choses bougent, vite et bien pour le moment, c'est dans le domaine du bénévolat. Ah je vous devine déjà occupé(e) à sourire : voilà qu'on va une fois de plus nous faire du prêchi-prêcha, qu'on va nous culpabiliser en nous faisant croire qu'on pourrait faire plus de choses pour les autres et que ceci et que cela. Pour certains, le bénévolat évoque d'emblée de braves personnes, souvent pensionnées, qui font des petites tâches ingrates et un peu inutiles : décoller des timbres oblitérés sur des enveloppes, tenir une permanence dans un local défraîchi d'une association, ...

Alors voici les preuves, toutes les preuves qui vont nous faire penser radicalement autrement le bénévolat!

Preuve 1 : le bénévolat n'est pas mort, bien au contraire. Il est même de plus en plus vivant, il est utile, il fait vivre des milliers d'associations. On en compte 1,5 million en Belgique, soit 1 personne sur 6. En France, on estimait il y a deux ans qu'environ 15 millions de personnes font du bénévolat, que ces personnes font ainsi vivre plus d'un million d'associations et que grâce au temps offert par les bénévoles, ce sont près de deux millions de personnes qui ont un travail. Les plus jeunes ont 10 ans et sont délégués de classe, les plus âgés en ont plus de 80 ans. Entre ces deux extrêmes, ils sont 700.000 en Communauté française à se donner, en moyenne, cinq heures par semaine à la collectivité dans le domaine du sport (17 %), de l'action sociale (17 %), de l'éducation et de l'enseignement (10 %).

Preuve 2 : le bénévolat ne fait pas appel qu'à des gens incompetents ou à des vieux râleurs. À nouveau c'est tout le contraire. Par exemple, connaissez-vous le site «Talents et Foi»? On y met en contact des associations de toutes sortes, chrétiennes, et un «bénévolat de compétences» : des juristes pour aider des

associations de défense de sans-abris, des spécialistes en énergie pour des audits de bâtiments paroissiaux, des spécialistes en finances pour lancer une collecte de fonds pour les missions, des conseillers en agencement intérieur et en signalétique pour aider une ASBL proche des personnes handicapées, etc., etc.

Preuve 3 : le bénévolat est le grand créateur de liens fraternels. Si l'humanité existe, si elle a survécu à tant et tant de crises, c'est bien parce que des liens humains existent. À notre époque où l'on nous serine à longueur de temps que c'est le règne de l'individualisme et du chacun pour soi, la solidarité revient en force. Il y a le bénévolat mais il y a plein d'autres signes avant-coureurs : le covoiturage, l'économie de partage, la mise en commun d'un potager, la logique de l'«open source» où l'on laisse à d'autres l'accès à des idées, à des plans de fabrication, à des recettes, la logique du «coworking» où les espaces de travail sont partagés afin de favoriser des relations fertiles entre collègues, etc.

Preuve 4 : le bénévolat est une affaire de tous les âges et de tous les milieux. Voilà 5 ans, lors du premier salon du bénévolat chrétien, on avait fait les comptes. Les «candidats bénévoles» qui s'y étaient présentés en masse avaient entre 22 et 84 ans, 48 % d'entre eux étaient en activité, 48% à la retraite, et 4% étudiants. Ce ne sont pas des masochistes : presque tous disent qu'en faisant du bien aux autres, ils se font du bien, au corps et à l'esprit!

Ce sont vraiment des gens bien!

Henri Derroitte

SOMMAIRE

1. La Belgique des gens bien
2. Sommaire – Equipe de Rédaction – Site Internet
3. Une année à la campagne : la pomme de terre présente sur toutes les tables
4. L'été à Faimés
5. L'épicerie du Terroir – Evénements au fil des jours...
6. Informations paroissiales
7. Informations paroissiales
8. Calendrier des messes
9. Intentions de messe – Préparation aux baptêmes
10. Nouvelles des Scouts – Eteignons la TV
11. L'été à Faimés
12. Les djins d'amon nos ôtes (suite)
13. D'une main à l'Autre – Activités de la CCCA
14. Bienvenue aux nouveaux Faimois - Recette du mois
15. Les conseils du jardinier – Etoile de Faimés – Résultats de la tombola des pensionnés de Viemme
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
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

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

INTERNET - INTERNET - INTERNET

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

Depuis le 27 septembre 2015, jour de changement d'hébergeur et de la forme du site www.faimonsnous.be, celui-ci ne cesse d'évoluer... et on peut dire qu'il ne passe pas inaperçu...
Comme le montre le graphique des statistiques le site aura reçu à la date anniversaire plus de 130000 visites (118000 en 10 mois)
Merci à toutes les personnes qui s'intéressent au F'aimons-nous.

faimonsnous.be

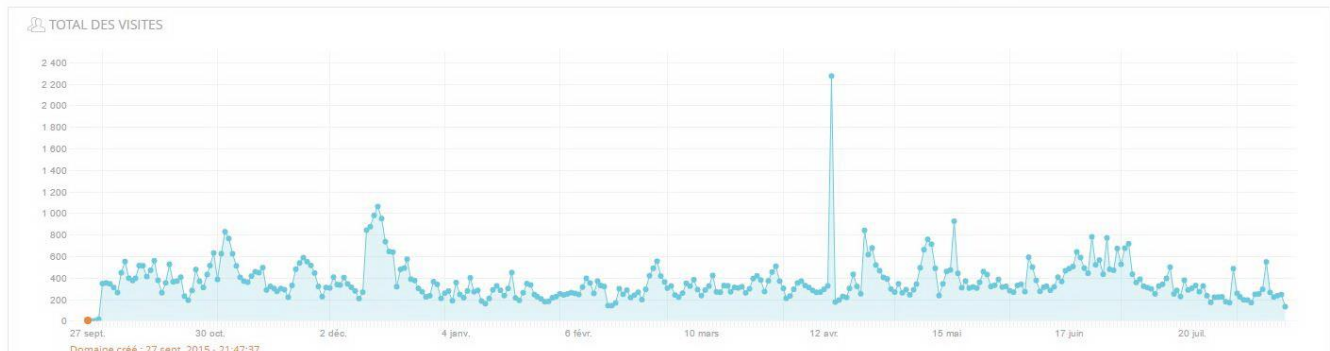
Dernier extrait : 14 août 2016 - 20:29:51

de 27 sept. 2015 à 14 août 2016 Jour Semaine Mois Année

118 783

TOTAL DES VISITES

PRINCIPAL LIEU



Une année à la campagne : la pomme de terre présente sur toutes les tables

Savez-vous qu'il existe des *obteneurs* de pommes de terre? Ils produisent des plants de qualité et créent des nouvelles variétés pour s'adapter aux conditions de demain. Ces obtenteurs sont belges, hollandais, allemands et français. L'agriculteur doit obligatoirement s'adresser à eux pour acheter des plants certifiés (c'est une exigence européenne pour préserver la qualité sanitaire) et conserver les étiquettes des lots pendant 10 ans! Sur l'exploitation où il vient de prendre la succession de ses parents, Laurent Thonon avait déjà fait le pari il y a quelques années de consacrer 5 ha à la culture de pommes de terre pour la vente aux particuliers. Ce sont les hectares qui réclament le plus de travail car ce produit qui nous semble si banal est fragile, sensible aux coups et aux maladies. Les variétés cultivées ici sont celles que les clients réclament : Annabelle (chair ferme), Bintje, Victoria (tardive) et Berber (hâtive) pour les frites. Mais Laurent ne demanderait pas mieux que de nous faire découvrir d'autres variétés si la demande suivait (109 sont disponibles chez le grossiste Laruelle avec qui il est en contact).

Le travail débute avant l'hiver : dans les parcelles où s'effectue une rotation des cultures sur une durée de 7 ans minimum, la pomme de terre suit le froment. Le sol est ensemencé en septembre de phacélies et de radis fourrager puis labouré en décembre pour intégrer ces engrais verts. En mars, il faut passer l'extirpateur pour ouvrir et réchauffer la terre puis trois fois la herse rotative pour émietter très finement le sol. Les plants commandés dès janvier sont réchauffés pour sortir de leur dormance et présenter un germe de quelques mm. Selon le dicton, la PdT se plante à la *Saint-Joseph* (19 mars); idéalement il faut une température de 15° et en tout cas que la terre soit réchauffée en profondeur. Les plants sont mis en place dans les lignes espacées de 75 cm puis l'engrais est dispensé et les buttes sont formées pour éviter le verdissement des tubercules exposés à la lumière. Curieusement, un gros plant donne de nombreuses petites PdT tandis qu'un petit plant fournira moins de tubercules mais plus gros. L'engrais utilisé ici est agréé en culture biologique et a une nette influence sur le goût (en "forçant sur l'azote", on peut obtenir un meilleur rendement mais la saveur du produit serait affectée). Or Laurent, qui a fait le choix de vendre en direct, aime voir ses clients satisfaits! L'autre engrais essentiel est la potasse qui permet de lutter contre les coups bleus.

Pendant la croissance, il faut surveiller les attaques de mildiou (rappelez-vous du joli temps que nous avons eu en juin) de doryphores et autres ravageurs : Laurent a choisi de se faire assister par l'asbl Carah (Centre Agronomique de Recherches Appliquées) qui communique conseils et messages d'alerte résultant d'observations sur le terrain et de la surveillance des conditions météo. Le but est de garder un équilibre entre la sauvegarde de la récolte et la préservation des auxiliaires, ne pulvériser que de manière ponctuelle autant que possible, choisir le produit suffisamment sélectif.

Mais il est indispensable de traiter car si apparaît une maladie reprise sur la liste dite *de quarantaine* - même si elle n'est pas nuisible pour l'homme - l'Afscat peut faire détruire toute la culture pour empêcher la propagation de la contamination.

L'arrachage a commencé en juillet au fur et à mesure des ventes; il se termine en septembre. Un déterreur enlève le plus gros des déchets mais il faut toute une équipe pour retirer les fanes et supprimer les tubercules blessés, verts ou hors calibre au rythme rapide du tapis roulant. Les PdT sont saupoudrées d'un anti germinatif. Les stocks sont conservés dans des frigos à 6° max et triés plusieurs fois par semaine! Les palox sont étiquetés : date de stockage, variété, numéro de lot et date de chaque triage. Une précision importante : c'est pour assurer une meilleure conservation que les PdT sont vendues non lavées. Dans le même temps, il faut entretenir les bâtiments : broser et laver cours et intérieur du hangar, frigos, local de vente. Chaque action doit être scrupuleusement notée.



L'exploitation bénéficie du label GIQF (Gestion Intégrale de la Qualité de la Filière) qui engage tous les maillons de la chaîne alimentaire à assurer *traçabilité, sécurité et qualité* du produit "de la fourche à la fourchette".

Au tout début, Laurent cultivait 1000 m² ramassés à la main et devait en hiver se réveiller toutes les 3 h pour donner un coup de canon à chaleur afin de préserver les stocks ! "Quelle aventure quand même"! Ce sont ses propres mots quand il s'est rappelé le chemin parcouru en m'expliquant son travail. Il y a la satisfaction de maîtriser tous les aléas d'une saison de culture mais ce que Laurent apprécie vraiment, ce qui donne un sens à son travail, c'est d'être en contact direct avec ses clients. Quelle chance nous avons de pouvoir acheter des produits de qualité cultivés tout près de chez nous!

Claire Liénart grâce aux explications de Laurent Thonon et ses parents.

Le magasin est ouvert rue de Termogne, 2 (Celles)
du mardi au samedi, de 8h30 à 12 h et de 13h30 à 18h30
(sauf le samedi : 16 h). Tel 0479/39 81 50

L'été à Faimos



Dîner paroissial à Celles



Fancy Fair à la petite école de Viemme



Porte ouverte chez « Animal sans toi...t »



Celles en fête....

Autres photos disponibles sur le site www.faimonsnous.be

L'épicerie du Terroir



Installée à Faimés, rue de Huy n°5, depuis 16 ans avec Marc, son mari et Emilie, sa fille, Murielle BADA vous accueille dans son «Epicerie du Terroir » depuis mai dernier.

Après avoir travaillé pendant 23 ans dans le secteur administratif et financier, Murielle en a eu assez du stress quotidien et a voulu changer d'orientation en devenant indépendante.

Issue d'une famille où l'on faisait tout soi-même et aimant les bonnes choses, c'est tout naturellement que lui est venue l'idée d'ouvrir une épicerie de produits artisanaux et locaux. Elle accorde une grande importance au circuit court et à la qualité des produits, en gardant des prix abordables.

Elle est alors allée à la rencontre des différents producteurs afin de vous proposer une gamme de produits classiques tels que thé, café, sirop, confiture, bière, plats mijotés, ... mais aussi des produits beaucoup plus originaux comme du jus de pommes au thé vert, du vinaigre de fraises aux baies roses, ...Le choix est vaste et ravira toutes les papilles. De plus vous avez la possibilité de commander des paniers de légumes bio et des pains spéciaux.

Murielle est continuellement à la recherche de nouveaux produits afin de satisfaire ses clients.

Elle vient juste de rentrer une nouvelle gamme d'épices dont de la fleur de sel aux truffes blanches, du curry au lait de coco. Et très prochainement la Curtius viendra rejoindre la bière des Templiers et la «Houpe» sur ses étales.

N'hésitez pas à aller consulter sa page web, www.lepicerieduterroir.be, pour découvrir tous ses produits et ses nouveautés. Et rendez-lui une petite visite pour vous faire plaisir ou pour offrir un joli panier garni à vos proches.

Angélique Derclaye



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

Naissance

Nathan LEBEAU, fils de Grégory LEBEAU et Malorie CORNET est né le 30 juillet à Montegnée.
Félicitations aux heureux parents et grands-parents.

Baptêmes

Accueillons dans notre communauté chrétienne :

Gabrielle FONTANA, fille de Frédéric et Caroline (rue Barbe d'Or, 42, à Aineffe) a été baptisée le 28 août à 14h en l'église de Borlez. .

Charlotte HANSOUL, fille d'Emmanuel et Stéphanie (rue Ribatte, 26, à Haneffe) a été baptisée le 28 août à 14h30 en l'église de Borlez

Adèle MULLENS, fille de Laurent et Géraldine (rue de l'Eglise,35 à Celles) sera baptisée le 10 septembre en l'église de Celles à 14h.

Adèle et Louison NOTELAERS, filles de Simon et Marie-Ange (rue Remikette, 17, à Les Waleffes) seront baptisées le samedi 10 septembre à 16h en l'église de Les Waleffes

Lola DE VILLELONGUE, fille de Nicolas et Emilie (rue des Bada, 23 à Les Waleffes) sera baptisée le 11 septembre en l'église de Les Waleffes à 14h30.

Mariage

Claudine LEROY et **Georges FELIX** (rue de Huy, 183 à Viemme) se donneront le sacrement de mariage en l'église Notre-Dame de Viemme le 1^{er} octobre à 14h.

Félicitations et vœux de bonheur.

Décès

Ayons une pensée pour nos défunts :

Monsieur **Michel BADA** (rue de Liège, 38/003 à Faimés), décédé à l'âge de 62 ans. Ses cendres ont été déposées au cimetière de Celles. Ses funérailles ont été célébrées en l'église Sts Cyr et Julitte de Donceel.

Madame **Maïta DAVREUX** (rue Hubert Krains, 5 à Les Waleffes), veuve de monsieur **Damien GODIN**, décédée à l'âge de 69 ans et inhumé au cimetière de Bricgniot. Ses funérailles ont été célébrées en l'église Saint-Georges de Les Waleffes.

Nous les recommandons à vos prières

Remerciements

Les gestionnaires des bâtiments paroissiaux et les membres de la Fabrique d'Eglise de Celles remercient les personnes qui ont participé au dîner annuel du 26 juin. Tous les services furent assurés dans la bonne humeur par l'équipe habituelle de bénévoles. Merci à notre cuisinière P. Galet ainsi qu'à son assistante I. Gérard, qui une fois de plus, ont préparé un repas apprécié de tous. Merci aussi à Jean-Philippe Mélon qui entretient régulièrement la pelouse du local paroissial.

Au plaisir de vous revoir encore plus nombreux l'année prochaine.

Messe de rentrée du secteur paroissial de Faimés dimanche 25 septembre à 11 h à Viemme

Avec les petits bouts de l'Ecole Maternelle Libre de Viemme, les enfants de nos villages, les enfants des catéchismes, avec nos ados, avec les paroissiens de Faimés, nous voulons placer notre nouvelle année scolaire sous le signe de la Paix.

La paix, ce merveilleux cadeau de Dieu, doit passer par nos mains. Voici une recette facile à réaliser pour faire un délicieux «Gâteau de Paix».

Prends un grand saladier de générosité, mets plusieurs cuillères à soupe d'accueil, casse dessus une demi-douzaine de bonjour, de s'il vous plaît, de merci, d'au revoir...

Mélange le tout avec une spatule de sourire. Ajoute une gentille parole et beaucoup d'écoute. À ce moment, ajoute délicatement quelques grammes du levain d'amour. Laisse reposer un bon moment.

Etends la pâte avec un demi-litre d'aide et un demi-litre de soutien, mélange à nouveau, rajoute ce qu'il faut de tolérance et de pardon. Dépose la pâte avec attention dans une forme à gâteau. Mets au four chaud et surveille avec attention. Quand le gâteau semble cuit, dépose-le sur une assiette de tendresse, remplis-le d'une crème de paix et partage-le avec tes amis, tes voisins, les inconnus dans la rue... Tu verras que les parts du gâteau ne diminueront pas mais qu'elles se multiplieront.

Claudine Mathy



Dimanches en chœur

DIMANCHE 9 OCTOBRE 2016



Institut St Joseph
rue E. Lejeune, 1 à 4250 Geer
de 9h à 13h

RENCONTRE INTER-GENERATIONS

Le 21 février dernier avait lieu une première célébration intitulée "catéchèse intergénérationnelle" qui avec un certain succès, avait regroupé aux "Trois cloches" à Celles enfants et parents autour d'une réflexion commune.

Six mois ont passé. Une deuxième célébration est envisagée mais, cette fois, **avec toutes les forces vives de notre communauté.**

Chaque croyant est donc invité à participer à cette nouvelle demi-journée de "dimanche en chœur" le **dimanche 9 octobre** à l'Institut Saint-Joseph de Geer. Dès 8h45, tout commencera par un joyeux petit déjeuner et se clôturera par la célébration eucharistique dominicale à 11h30.

Profession de Foi – Inscription

M. le Curé et les catéchistes invitent les enfants nés en 2006 (désireux de faire leur Profession de Foi) et leurs parents à assister à une réunion d'information qui se tiendra **le jeudi 8 septembre à 20h** au local des 3 Cloches rue de l'Eglise 15 à Celles.

Les précisions et explications quant au déroulement des deux années de catéchisme y seront données.

Sur base des inscriptions, les équipes pourront éventuellement être formées ce jour-là et l'agenda des activités sera communiqué (année de catéchisme 2015-2016).

En cas d'empêchement, vous pouvez contacter M. le Curé Daniel Nsabimana au 019/32.22.87 ou Marie-Alice Lahaye au 019/33.21.96.

Il vous sera demandé une participation de 5€ pour couvrir une partie des frais de l'année.

Marie-Alice Lahaye

Sacrement de Confirmation

Tu es né en 2003 ou 2004, tu as fait ta profession de foi en 2015 ou avant et tu désires être confirmé. Alors cette invitation s'adresse à toi et à tes parents.

Venez nous rejoindre le vendredi **16 septembre**, nous vous attendons au local des «Trois cloches» rue de l'église, 15 à Celles dès 20h.

En ce qui concerne les réunions ultérieures de préparation, elles se tiendront à raison d'une tous les mois à un jour différent suivant les animateurs.

Voici nos adresses et numéro de téléphone :

Le curé Daniel NSABIMANA	ruelle du presbytère, 1 Berloz	019 32 22 87
Bruno BERNARD	rue de Waremme, 8 Berloz	0497 84 81 86
Loup-Venant DUBOIS	rue Auguste Lambert, 3B Ligny	019 58 81 96
Isabelle GERARD	rue de Huy, 68 Faimés	0495 43 65 32
Elodie LACKOWSKI	rue des clercs, 1/2 Bergilers	0477 97 92 38
Dominique LANGLOIS	rue Joseph Lepage, 31 Geer	019 67 78 88
Laurence MINOT	rue de Waremme, 8 Berloz	019 54 68 54
Mireille RIGO	rue A. Heptia, 26 Faimés	019 33 21 40
Wendy ROBERT	ruelle Mestrez, 1 Ligny	0478 81 71 58

Tu prends aujourd'hui un nouveau départ. Ta vie avec l'Esprit Saint est l'aventure d'une amitié profonde avec Dieu
Pour vivre à fond cette expérience n'hésite pas à venir nous rejoindre.
Nous t'attendons à très bientôt

Monsieur le curé et l'équipe d'animation.

RUGUMBA

L'ASBL Centre Rugamba Kigali organise au profit des enfants des rues de Kigali une soirée Rwandaise le 17 septembre à la salle «Li Vi Qwarem» dès 18h30 repas rwandais suivi de chants et danses.

Réservation avant le 10 septembre au 019 33 15 40 ou 019 56 65 54 ou 0475 59 87 42 ou info@rugamba.be.

Nous vous y attendons très nombreux!

Y. Herck

SAMEDI 17 SEPTEMBRE 2016



SALLE "Li Vi Qwarem"
Rue de l'église, 4 4257 CORSWAREM

SOIREE RWANDAISE
Dès 18h 30 REPAS RWANDAIS
Chants et Danses

Avec la participation de Joseph MUPENZI
Aidez-nous à construire une salle
pour les enfants des rues du Rwanda

Adultes 15 € Enfants 8 € Dessert 2,5 €
Réservations avant le 10/09/2016
www.rugamba.be | 019/33 15 40
019/56 65 54 | 0475/59 87 42
ou info@rugamba.be



La Fondation Roi Baudouin apporte sa collaboration au projet.
Les dons faits à la Fondation donnent droit à une attestation fiscale à partir de C40

Calendrier de l'Unité pastorale en septembre

		Berloz	Faimés	Geer
Je	1			17h Geer
Ve	2		17h Crenwick	
Sa	3	23^e dimanche ds l'année		18h Hollogne
Di	4		9h30 Berloz	11h Celles 15h Waremmé : Messe d'action de grâce pour le Doyen Nicolas Peters.
Ma	6		9h30 Rosoux	
Me	7			14h30 Les Waleffes (MR)
Je	8	Nativité de la Vierge Marie	17 h Berloz	
Ve	9			9h30 Borlez
Sa	10	24^e dimanche ds l'année		18h Hollogne
Di	11		9h30 Rosoux	11h Borlez
Ma	13	St Jean Chrysostome	9h30 Corswarem	
Me	14	La Croix Glorieuse		9h30 Viemme 14h30 Les Waleffes (MR)
Je	15	N-D des Douleurs		17h Geer
Ve	16	Sts Corneille et Cyprien	17h Crenwick	
Sa	17	25^e dimanche ds l'année		18h Hollogne
Di	18		9h30 Crenwick	11h Les Waleffes
Ma	20		9h30 Rosoux	
Me	21	St Matthieu		14h30 Les Waleffes (MR)
Je	22		17h Berloz	
Ve	23	St Pio de Pietrelcina		9h30 Borlez
Sa	24	26^e dimanche ds l'année	17h Waremmé : Messe d'installation du nouveau Doyen Bruno Villers, présidée par notre Evêque Jean-Pierre Delville	
Di	25		9h30 Corswarem	11h Viemme Messe de rentrée
			<i>Collecte au profit des Médias catholiques</i>	
Ma	27	St Vincent de Paul	9h30 Corswarem	
Me	28			9h30 Viemme 14h30 Les Waleffes (MR)
Je	29	Sts Michel, Gabriel et Raphaël		17h Geer
Ve	30	St Jérôme	17h Crenwick	
Sa	1	27^e dimanche ds l'année		18h Hollogne
Di	2		9h30 Berloz	11h Celles

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 87 a_dansa@yahoo.fr

Intentions de messe – septembre

AINEFFE & BORLEZ

9	MF Armand CHARLIER et Germaine FURNEMONT MF Marie PAPY	11	Gaston GOFFIN , fam. PIRON-MYSTER et GOFFIN-PIRON
11	Robert JACOB Alix MESTREZ , fam. JACQUES-ROLANS et MESTREZ-CHARLIER Maurice et Jean-Claude NIHOTTE et leurs prts	23	37 ^e anniv. Monique MARCHAL et Joseph DELHALLE , Fernand DELHALLE , Juliette BOLLINNE et prts déf. MF fam. CAPRASSE , SOTTIAUX et MOUSSET MF fam. BERTRAND , CHARLIER et MORTIER

CELLES

4	Epx Georges DOYEN-JAMOULLE et prts déf. Alain DESTEXHE , Jean-Louis DESTEXHE et son fils Olivier, Maude et son fils Nathan	4	André NEVEN et Juliette VANDEREYKEN Messe de grâce à la Vierge Marie MF Yvonne DUBOIS et fam.
----------	---	----------	--

LES WALEFFES

7	Epx Joseph COLLIENNE , Marie MEUGENS et déf. de la maison de repos	21	Joseph PASQUE , son épouse Josephine MATERNE et sœur Colette de Jésus
14	Abbés BLITZ et GERARD	28	fam. KEPPENNE-GASPARD et HANLET-HOGE et Gaëtane
18	3 ^e anniv. Robert JACOB et prts déf. Fam. BLAVIER-MARECHAL et Pierrot HENRARD		

VIEMME

14	Charles HOUGARDY , Alice DELCHAMBRE , Ernest PIETTE , José et fam. Messe d'action de grâce MF époux Ferdinand BOURGUIGNON-SALMON MF Jean de BRABANT de LIMONT	25	Fam. RIGOT-JACQUEMIN , prts et amis déf. MF Jean de BRABANT de LIMONT MF TOUSSAINT-DEVISE MF THIRY-DELCROIX
25	Willy RIHON Joseph KRUPA Marie-Rose CORSWAREM Fam. HANNOSSET-VANDERMEIR , prts et amis déf. Fam. MATHY-ROBERT et CORNET-BOURGUIGNON , prts et amis déf.	28	Epx CORSWAREM-SCHALENBURG , leurs enf. et pts-enf. MF Désiré et Joseph BOURDOUXHE et fam. MF Jean de BRABANT de LIMONT MF fam ; JOANNES-BOURGUIGNON , JOANNES-FOSSION et JOANNES-DOYEN

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 Mme Bernadette JACOB , rue de Borlez, 40	☎ 019 56 67 56
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

La prochaine préparation aux baptêmes, à laquelle sont invités parents, parrains et marraines, a lieu le vendredi 2 septembre 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

Cette année les **Louveteaux** ont passé 10 jours de camp dans les environs de Bastogne! La météo était plutôt de notre côté et nous a permis de profiter des grands espaces extérieurs de l'endroit de camp!



Durant ces 10 jours les Louveteaux ont dû accomplir différentes missions. En effet, leur but était de retourner en 1946 grâce à une machine à remonter le temps pour pouvoir désamorcer une bombe programmée pour exploser en juillet 2016. Cependant, cette machine avait quelques failles et nous emmenait à des époques non souhaitées. C'est ainsi que les loups ont pu faire la connaissance des indiens et construire pour eux des tanières, Baden Powell leur a demandé de lui montrer tout leur savoir-faire et être dans le mouvement du scoutisme. Un autre jour, nous avons rencontré l'homme de Cro-Magnon et nous nous sommes adaptés à son mode de vie (journée cracra), nous avons également pu montrer, grâce à différents stands, notre savoir-faire tels que les premiers soins, la cuisine, nos talents musicaux,... à ce fameux Einstein.

Lors de notre périple, nous avons aussi rencontré Jules César. Celui-ci était inquiet car il n'avait pas assez de participants pour organiser les JO ! Nous lui sommes donc venus en aide ! Nous avons aussi eu une journée de répit où nous nous sommes rendus à la piscine. Enfin, les loups sont arrivés à leur destination souhaitée et ont pu désamorcer la bombe et fêter cela le soir lors de la traditionnelle boum du camp !

Bien entendu, lors du camp les loups ont pu partir en hike, de chouettes promenades sur le Ravel (entre 10 et 18 km) nous ont emmenés vers le centre de Bastogne et le Luxembourg.

Les loups et les chefs félicitent encore tous les nouveaux totémisés. Maintenant, Etincelle, Fleur de Lys, Myosotis, Zonda, Farou, Hégoa, Argan, Kalmia, Nez au vent, Herbe folle, Fuego, Museau rieur, Vega, Petite griffe, Clair de Lune, Patte discrète, Petit Croc, Etna, Courouai et Phao font partie de la Meute!

Les 4^e années quant à eux ont réussi leur «parachutage» et sont maintenant prêts à découvrir la section des Éclaireurs!

Nous nous retrouvons en septembre pour partager encore plein de bons moments (même si on sait déjà que quelques larmes vont couler...).

*Le staff loup
Eteignons la TV*

Jeu de société



Compétition et coopération vont se mélanger gaiement dans ce jeu (chacun pour soi, mais il faudra s'allier par moments). Avec deux plateaux différents (débutant/confirmé), le jeu se veut rassembleur et pourra être joué par les joueurs experts comme par les amateurs de jeux de société tactiques familiaux.

Nebula est une vallée envahie par les brumes. Pendant plusieurs siècles, des créatures monstrueuses sorties de la brume ont dévasté la région. Aujourd'hui, Nebula veut retrouver paix et prospérité.

Pour les rebâtir, les joueurs ouvrent des exploitations, développent des réseaux de transport pour convoier les ressources vers leurs chantiers et finalement construire des bâtiments. Chacun de ces édifices offre points

de victoire et gratifications diverses à son constructeur.

Il vous faudra parfois vous associer pour ouvrir des chemins ou des exploitations et partager des denrées mais ne perdez pas de vue vos objectifs.

Via Nebula est un jeu aux règles évidentes et très fluides. C'est un plaisir d'y jouer, plaisir comparable à une référence comme les *Aventuriers du rail*.

Angélique Derclaye

L'été à Faimés



Jogging des Louveteaux



*120 jeunes et Alexis de Sart, joueur de D1
au stage de l'Etoile de Faimés*



Borlez en fête avec sa belle balade de tracteurs



Les pirates ont envahi Viemme pour le 9^e BBQ de Viemme et Vous



Autres photos disponibles sur le site www.faimonsnous.be

Dans cette série nous voudrions que les jeunes générations et les nouveaux habitants de Faimes 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...



Des pièces d'or sur la route de l'Espagne

En 1943, la guerre prend une tournure dramatique pour Jean d'Otreppe. Il est convoqué par l'occupant pour le service du travail obligatoire (STO). "Mes deux frères et moi, nous en avons été dispensés en tant qu'exploitants forestiers des bois de nos familles et belles-familles. Mais ça commençait à sentir le roussi pour moi et j'ai décidé de fuir en Grande-Bretagne, sans filière organisée. Je rêvais de devenir pilote à la R.A.F."

Après son retour de France, le baron Jean entame des études d'ingénieur technicien à l'Institut Gramme à Liège. Les activités du groupe de résistance ont été mises en veilleuse après la collecte des armes. "L'armée Secrète n'existait pas encore, nous étions des débutants. Nous avons fait quelques sabotages çà et là, mais ça ne représentait pas grand-chose. Il y avait bien eu vers 1942 un certain monsieur Georges qui était venu habiter chez nous au château. C'était un des professeurs de mon frère Jacques qui, entretemps, avait commencé des études d'ingénieur agronome. Après l'instauration du travail obligatoire Jacques n'osait plus aller à Liège parce que les Allemands organisaient de plus en plus de rafles. M. Georges lui donnait des leçons particulières à la maison."

"Au bout de quelques jours, ce M. Georges m'a avoué que, en fait, il était l'abbé Reyntjens, professeur prêtre de la région de Nivelles et qu'il était recherché par les Allemands. «Je suis le chef de la résistance pour la région de Waremme», m'a-t-il confié. Au cours d'un bombardement, il avait trouvé les papiers d'un certain monsieur Georges, il avait changé la photo et il était venu se planquer chez nous. Il a mis en contact mon frère André et mes cousins avec l'Armée Secrète, mais moi je voulais rejoindre la RAF en Angleterre."

Cachés sous l'escalier

"Comme je n'avais aucun contact avec des passeurs clandestins, j'ai dit à mon père : «Je ne trouve rien, je vais partir sans filière.» Un cordonnier a alors caché dans les talons de mes bottines des petites pièces d'or que j'avais reçues de mon père. L'abbé Reyntjens m'a fourni une série de numéros de téléphone et d'adresses en France et en Espagne que j'ai dû apprendre par cœur. Accompagné d'une connaissance, je suis parti à la fin de l'automne." Ce fut le début d'une véritable odyssée.

D'abord, nous sommes partis vers le château d'Orval où habitait mon parrain Albert avec sa famille. Il nous a fourni des papiers pour la France, ensuite nous avons franchi la frontière à pied. À Montmédy, nous avons pris le train dans la direction du sud. C'était un voyage mouvementé par Nancy, Dijon, Lyon et Toulouse. Finalement, nous sommes arrivés à Pau, où j'avais l'adresse d'un Verviétois que j'avais reçue de la belle-mère de mon frère. Quand nous avons sonné chez cet homme, il faisait déjà nuit, on était en novembre, après tout. Il était évidemment méfiant et il nous a posé des questions pendant une demi-heure. On a pu rentrer alors, mais nous sommes restés cachés six jours enfermés dans un cagibi en-dessous de l'escalier. Nous ne pouvions jamais ouvrir les rideaux ou allumer la lumière. Il y avait un bureau de la Gestapo dans la rue d'à côté..."

Contrebandiers

"Ensuite, nous avons été mis en contact avec des contrebandiers qui traversaient les Pyrénées vers l'Espagne toutes les semaines pour frauder du tabac et du café. Avec deux autres Belges et deux contrebandiers qui nous servaient de guides que nous payions, nous avons commencé la traversée de nuit. Dans un bois, chacun de nous s'est coupé un long bâton de deux mètres pour entamer la descente dans les montagnes. Après, il fallait marcher dans la neige qui nous arrivait aux mollets. Dans un petit alpage, nous avons reçu un peu de lait et nous avons pu dormir dans le foin jusqu'à la nuit suivante."

"Le voyage s'est poursuivi pendant la journée mais, quand on a vu dans le ciel un Fieseler-Storch, un avion de reconnaissance allemand, pris de peur, on s'est enterrés dans la neige. Heureusement, on n'a pas été découverts et après deux jours et demi nous étions enfin en Espagne, où les guides nous ont logés dans une maison en ruines. C'était une nouvelle étape de notre voyage qui commençait..."

François Dejasse & Koenraad Nijssen
À suivre...

Le 9 septembre le baron Jean d'Otreppe va être décoré Chevalier de la Légion d'Honneur à Bruxelles. Le Président de la République française l'a nommé comme ancien combattant du débarquement de Normandie.

D'une main à l'Autre



Nous sommes de retour à Bandiagara pour quelques semaines. Après un voyage mouvementé, d'abord un retard de 24 heures dû à un malaise du pilote de l'avion, ensuite un voyage de 700 km en bus avec un chauffeur qui a raté sa vocation en F1, nous avons retrouvé nos amis et surtout Ambaga qui nous a fait patienter presque 3 jours avant de nous accorder un vrai sourire.

"ils vont, ils viennent, comment leur faire confiance?" Pas facile d'expliquer à un enfant de moins de deux ans que vous devez partir...

Il fait très chaud, pas loin de 40°C et jusque maintenant pas encore beaucoup de pluies. Et pourtant, il en faudrait...les premiers semis attendent avec impatience cette eau qui doit garantir

l'approvisionnement alimentaire de l'année à venir.

Les maraîchers ont réalisé un très beau travail en construisant un petit barrage dans le Yamé, cours d'eau qui traverse Bandiagara et qui est le "réservoir" des puits de la ville. L'asbl "D'une main à l'Autre" a payé les 7 tonnes de ciment nécessaires à la réalisation de ce projet. En attendant l'eau, les digues servent de plan de travail pour la lessive, la toilette, la vaisselle et même de plongeoir... Que tout se passe bien pour vous. Sur l'espace de temps où j'ai écrit ce texte et le moment de l'envoi, mon espoir de pluie a été entendu et nous avons eu finalement une journée pluvieuse et du coup la température est descendue de 10°C. Que vouloir de plus?

Marie Rose



Les membres du C.C.C.A. (Conseil Communal Consultatif des Aînés) de Faimés vous invitent aux activités suivantes :

Le 1^{er} octobre : rendez-vous à 9h45 – départ à 10h du parking du tennis du Cortil de Borlez pour une balade de 3,5 km vers Les Waleffes. Retour au Cortil où une collation vous sera offerte. Possibilité de déguster un sandwich au prix de 3€ (sur réservation préalable avant le 25/09 auprès d'un membre du Comité); pique-nique admis.

À partir de 14h, balade de +/- 3 km du Cortil vers Aineffe puis retour prévu vers 15h30.

Le 22 octobre :

9h : départ en car du parking de l'école de Faimés, rue Braas. Visite du centre historique de Liège, côté Hors-Château, d'une durée de +/- 1h30. Lunch sur réservation auprès d'un membre à «L'ŒUF AU PLAT» - plat à partir de 9 €.

14h : visite de la Brasserie CURTIUS avec dégustation de bières au choix.

16h : retour en car vers Faimés

Participation aux frais (transport plus visite) : 19 € à verser sur le compte n° BE84091000420159 avant le 10/10. Le paiement constituant la réservation.

Le 26 novembre : en la salle La Forge à Faimés, dès 14h, goûter-spectacle de magie. Réservation obligatoire avant le 20/11. Participation aux frais : 5 € (à payer sur place).

En espérant vous voir nombreux parmi nous à ces occasions.

Nicole DANS, Présidente, au 0477/386839 ou 019/58 74 81

Bernadette LEONARD, Vice-Présidente, au 0475/954072 ou 019/56 65 68

René RENARD, Secrétaire, au 0473/617872 ou 019/33 05 85

Bienvenue aux nouveaux Faimois



C'est par une famille bien sympathique et dynamique que j'ai été accueilli les jours derniers route de Liège. Le couple, Cedric Desmet et Caroline Nihoul, s'est installé chez nous il y a tout juste un an. Ils sont tous deux originaires d'Andenne, et s'ils sont venus habiter notre commune de Faimois, c'est qu'ils étaient déjà tombés sous le charme de notre belle région il y a quatre ans lorsqu'ils ont loué une maison à Jeneffe, mais toujours avec l'idée d'acheter une habitation dans la région.

Le mari, Cédric 37 ans, et Caroline, son épouse, 35 ans, ont quatre enfants. Ils se sont rencontrés il y a 18 ans et depuis lors ne se sont plus quittés. L'aîné des enfants s'appelle Alex, 15 ans, ensuite, il y a Mya 14, Yael 8 et la dernière Ana 7. Les parents travaillent tous les deux, et la spécialité de Cédric est le pavage, le carrelage et le cimentage. Mais en ayant pu voir et admirer l'intérieur de l'habitation qu'il vient entièrement de rénover, je le crois

capable d'exercer tous les métiers du bâtiment avec le même talent. Il exerce ce beau métier depuis une petite vingtaine d'années, mais vole de ses propres ailes comme indépendant seulement depuis cinq ans.

Rappelons pour la petite histoire, que l'origine du carrelage nous vient des pays musulmans et que cette technique était surtout répandue et particulièrement utilisée dans les lieux de culte tels que les mosquées. Les mosaïques à «carreaux» couvraient alors les sols et les parois de leurs beaux dessins. Ce n'est que vers le 13^e siècle que cette pratique se répand (probablement suite aux croisades?) en Europe. Mais c'est vraiment au 19^e siècle et dans les maisons de notables que le carrelage entre en concurrence avec le parquet alors très populaire à l'époque.

Cédric a, on le devine, souvent de longues journées bien chargées, mais dès que son emploi du temps le lui permet, il s'adonne au football qu'il aime particulièrement, il joue dans le club d'Evelette et occupe la place de milieux défensif. Son épouse quant à elle, en plus de son activité professionnelle, de son ménage, et l'éducation des enfants, trouve encore, quand cela s'avère nécessaire, le temps pour réparer les vélos de sa petite famille. Comme vous pourrez le constater, on ne doit pas avoir beaucoup le temps de s'ennuyer chez les Desmet et Nihoul.

Franco Slaviero

Recette de cuisine

Madeleines au comté et à la sauge (18 pces)

Ingrédients : 80 g de farine, ½ sachet de levure chimique, 60 g de fromage comté, 2 œufs, 1 bouquet de sauge fraîche, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de lait, sel et poivre.

- 1- Préchauffez le four à 220°C.
- 2- Séparez les blancs d'œufs des jaunes, nettoyez la sauge et ciselez-la finement pour obtenir 2 cuillères à soupe, râpez le fromage.
- 3- Dans un saladier, mélangez la farine et la levure, puis incorporez les jaunes d'œufs. Fouettez légèrement les blancs d'œufs, ajoutez-les à la pâte, ensuite l'huile, le comté, la sauge ciselée, le poivre et le sel.
- 4- Répartissez la pâte dans des moules à Madeleine en silicone, décorez de petites feuilles de sauge et faites cuire 4 minutes au four.
- 5- Baissez la température du four à 180° c et prolongez la cuisson de 6 min jusqu'à ce que les Madeleines soient bien dorées et gonflées.
- 6- Démoulez et laissez refroidir.

Servi en apéritif.



Anne Marie

Hivernage des légumes

Résumé de la conférence donnée par M. Michel Brasseur le 11 septembre 2015

Avant de parler hivernage, le bon sens nous aura fait consommer les légumes blessés ou tachés, car ils ne supporteraient pas le stockage. Les méthodes d'hivernage sont nombreuses, aussi elles doivent être adaptées aux exigences des légumes. Passons ces méthodes en revue!

Hivernage en place : il ne réclame guère de travail, mais il peut être source de déboires. Ainsi, les gelées ne facilitent pas l'extraction des légumes en place. Un buttage, un lit de feuilles mortes ou de paille entre les lignes, voire un voile d'hivernage sont parfois les bienvenus (artichaud). Mais attention aux limaces et autres nuisibles qui se nourrissent aussi l'hiver ! Peuvent hiverner en place : carotte, chicorée sauvage, chou pommé d'hiver, chou vert frisé, chou de Bruxelles (variétés tardives), cresson de jardin, laitue d'hiver, mâche, navet (blanc dur d'hiver), panais, poireau d'hiver, salsifis, scorsonère, topinambour.

Hivernage en jauge ou en silo : une bonne façon consiste à creuser un simple trou dans la terre et à le tapisser de planches pour le protéger des rates. Ou encore, enterrer un vieux tambour d'essoreuse, de lessiveuse ou un tonneau percé de trous. Les légumes racines (betterave, carotte, céleri-rave, navet, panais, chou-rave, rutabaga, radis d'hiver) s'y conservent facilement, avec pour certains la possibilité de procéder par couches successives. Ex. : sur un lit de paille, poser les raves tête au Nord, couvrir de terre, puis recommencer paille, raves, terre, etc.

Hivernage en couche : une mâche semée en couche ne craint pas le froid, mais bien la pluie vectrice d'oïdium. De même l'endive-scarole, liée pour blanchir sous un pot, pourrit faute d'aération si on n'a pas pris la précaution d'y introduire un peu de paille. De plus, elle attire les limaces ! Des racines de chicons recoupées à 3 ou 4 cm du collet et accolées s'y développent sans problèmes. Mais dans tous les cas, il convient de surveiller l'aération!

Hivernage en abri : des jardinières peuvent recevoir 3 ou 4 couches de carottes sans feuilles déposées sur lit de sable de Rhin, et se rentrer dans une remise ou un garage. Attention, hebdomadairement, il faut vérifier et éventuellement humidifier légèrement. Un trou profond de 50/60 cm dans une serre peut aussi recevoir des raves avec encore quelques feuilles, mais sans qu'elles se touchent. Et surtout, gare à la chaleur dans la serre les jours ensoleillés!

Hivernage en cave : avant d'être placés dans des récipients contenant de la tourbe ou du sable presque sec, les légumes racines (carottes, navets ou betteraves rouges) retirés du sol, doivent sécher quelques heures au soleil. Puis être délicatement débarrassés des restes de terre par brossage. Ainsi traités, ils se conserveront aussi longtemps qu'en silo si la température n'est pas trop élevée (8-12°C maximum), et avec une humidité suffisante. Choux ou scaroles récoltés avec leur motte s'y gardent quelques semaines.

Hivernage au grenier : tabatière ouverte, l'ail, l'oignon et l'échalote se plaisent au grenier, à condition d'y surveiller l'humidité. Une mauvaise conservation est souvent due à une mauvaise culture. (N.B. : le fumier leur est nocif). On y hivernera aussi les plantes aromatiques, liées en bouquet, suspendues la tête en bas et protégées de la poussière par un papier journal. Les fruits secs ou les haricots secs dans des paniers en rotin y trouvent aussi leur place, mais gare aux souris!

Hivernage dans la maison : il ne convient qu'au potiron et à la courge musquée, car ils craignent plus le gel que la chaleur.

Robert Coune

Etoile de Faimés

Le 4 septembre	15h	Anthisnes	-	Faimés	Horion B	-	Faimés B
Le 11 septembre	15h	Faimés	-	Verlaine B	Faimés B	-	Momalle B
Le 18 septembre	15h	Haneffe	-	Faimés	Limont B	-	Faimés B
Le 25 septembre	15h	Faimés	-	Limont	Faimés B	-	Haneffe B

Résultats de la tombola des pensionnés de Viemme

Les numéros gagnants

1037-1059-1367-1643-1765-1823-1883-1907-1952-1983-2000-2168-2248-2343-2562

Les lots sont chez madame Georgette Vinamont, 9 rue Joseph Mignolet à Viemme.

Le comité des pensionnés

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

Tous les mardis de 14 à 15h

COURS DE GYM (GYMSANA)

adaptés pour les personnes de 60 ans et plus ou pour toute personne fragilisée. Pour tous renseignements : CPAS de Faimés, rue A. Braas, 11 tél. 019 33 97 70

UN CLUB DE GYMNASTIQUE FÉMININE.

Intéressées? Contactez Myriam DETIEGE

Tél: 019 32 83 17 - (en soirée)

Les cours reprendront le mardi 13 septembre à 20h, dans la salle de gym de l'école à Celles.



Dimanche 4 septembre à 14h30 à la salle La Forge

**GOÛTER DES
PENSIONNÉS DE VIEMME**

Renseignements auprès de Georgette Vinamont
019 32 76 93 ou 0472 33 10 86

**VENDREDI 9 SEPTEMBRE À 20H
AU CORTIL À BORLEZ
CONFÉRENCE DU CERCLE
HORTICOLE DE FAIMÉS**

«UNE HAIE INDIGÈNE»

par M. Kaisin



Dimanche 11 septembre à 14h au Cortil à Borlez

**CONFÉRENCE ORGANISÉE PAR
LE COMITÉ APICOLE**



**VENDREDI 16 SEPTEMBRE :
UN TOURNOI DE PÉTANQUE
SUR LA PLACE DU VILLAGE
DE LES WALEFFES**

dès 19h + petite restauration

**SAMEDI 17 SEPTEMBRE :
9^e BBQ DE LES WALEFFES
SUR LA PLACE DU VILLAGE
dès 18h30 + soirée dansante.**

**SAMEDI 17 SEPTEMBRE
DÈS 18H30 SOIRÉE RWANDAISE**

(voir info en page 7)

Les vendredi 23 et samedi 24 septembre
**LA CHORALE «À QUELQUES
NOTES PRÈS...»**

**Vous interprétera, au profit
de la ligue Belge de la sclérose
en plaque, leur répertoire de chansons
françaises et anglaises.**

Église de Vaux-Borset, place Grangagnage

Prix : prévente 10€ sur place 12€

Réservations plus que souhaitées
au 0478 40 77 06



Dimanche 25 septembre de 8h30 à 22h à la salle
La Forge à Celles

JOURNÉE COULEUR D'AFRIQUE

organisée par l'asbl D'une main à l'Autre :
expo photos, explications des projets, repas,
bar et pâtisseries.

Renseignements et inscription au 019 32 66 13
ou 0477 21 26 36



Mercredi 28 septembre de 17h30 à 20h
à la salle La Forge à Celles



**collecte de sang par le Centre
de transfusion sanguine de Liège**

Samedi 1er octobre départ 9h45
**BALADE ORGANISÉE
PAR LA CCCA**

voir détails en page 13