

## Editorial

### Harcèlement et qu'en dira-t-on

Cela n'a hélas rien de très exceptionnel. Le mois dernier, en avril, les journaux ont parlé – mais cela n'a duré que quelques jours avant qu'un autre fait divers ne vienne les mobiliser sur un autre drame – de cette jeune fille de 11 ans, en France, qui s'est suicidée après avoir été harcelée par des élèves de sa classe. Et on avait appris avec effroi la semaine précédente qu'une autre jeune fille avait été tabassée par des jeunes à la sortie de son école secondaire parce que des condisciples l'auraient trouvée vulgaire et mécréante du fait qu'elle avait osé teindre une mèche de ses cheveux en rouge.

À l'heure des réseaux sociaux, le harcèlement fait courir d'énormes risques à bien des jeunes et à leurs familles. La violence que des rumeurs, des intolérances, des mesquineries provoquent semble être sans limite. Certain(e)s agresseurs/agresseuses ne semblent même pas se rendre compte de la perversité absolue de leur comportement.

À une autre époque, certain(e)s de nos prédécesseur(e)s dans nos petits villages hesbignons avaient souffert du «qu'en dira-t-on». Quelle pression sociale existait dans certaines rues. On raconte encore aujourd'hui avec une forme de répulsion que bien des vieilles commères passaient leur journée à épier derrière les rideaux de leur cuisine ce qui se passait chez leurs voisins et qu'au café du village bien des vieux pensionnés passaient l'essentiel de leur temps à colporter des ragots et des médisances. Dans ces univers clos qu'étaient nos villages à la campagne, tout semblait pétrifié et réglé selon des lois immuables : faire comme tout le monde, ne pas avoir d'originalité,

ne pas avoir d'ambition, ne pas vouloir vivre autrement que les autres...

Et parfois aussi, il y avait des formes de violence. Un prêtre âgé, né dans les années 1930, m'a raconté un jour cette anecdote qui se passe dans deux villages du plateau de Herve. Le dimanche après-midi, les gamins du premier village avaient une habitude qui les réjouissait : ils partaient en vélo jusqu'au deuxième village. Arrivés là, ils prenaient des pierres et ils les lançaient sur la façade de la maison de «la divorcée». Eh oui, il n'y avait qu'une seule divorcée et elle paraissait être une femme scandaleuse. Elle devait être mise au ban de la société et on lui jetait des pierres!

Ces petites histoires, parfois dramatiques, doivent nous aider à une prise de conscience. Hier, il a fallu du temps pour que le respect de la différence soit admis, pour que chacun-e puisse décider de sa vie en toute tranquillité. Nous ne sommes pas obligés de penser toutes et tous la même chose. Certains peuvent aimer avoir des cheveux rouges et d'autres pas, certains peuvent être croyants et d'autres athées, certains peuvent vivre seuls et d'autres en couple, certains peuvent ...

C'est là une des clés pour stopper le harcèlement : le respect et le dialogue. Respect des différences, dialogue qui croit en la valeur de la complémentarité et de l'enrichissement à partir de nos différences. Une autre clé en démocratie est celle de permettre aux minorités d'exister, sans vivre dans la peur, sans devoir se taire et trembler face au dictat des plus puissants. C'est ce qu'enseignent les philosophies et les sagesses spirituelles les plus anciennes et les plus hautes, c'est à cela que nous sommes tous et toutes conviés.

Henri Derroitte



Aineffe



Borlez



Celles



Les Walleffes



Vicme

## SOMMAIRE

1. Editorial : Harcèlement et qu'en dira-t'on
2. Sommaire – Equipe de Rédaction – Relais sacré
3. La vie à Faimés : Un nouveau garage mécanique à Viemme – Atelier théâtre
4. La vie à Faimés : Nouveau au domaine pédagogique «Le Boca» à Les Waleffes
5. Bricolage : Fête des mères
6. Événements au fil... – Informations paroissiales
7. Informations paroissiales
8. Calendrier des messes
9. Intentions de messes – Préparation aux baptêmes
10. Des nouvelles de la petite école de Viemme
11. Des nouvelles des scouts – Crowdfunding
12. Regard sur l'apiculture
13. Avril à Faimés
14. Eteignons la TV
15. Rubrique nature – Recette du mois
16. Petit calendrier du mois

## EQUIPE DE RÉDACTION

Trésorière : France COLLIN, rue de Borlez, 13, LES WALEFFES 019 – 56.74.36 [franceschoenaers@gmail.com](mailto:franceschoenaers@gmail.com)  
Secrétaire : Marie GOELFF-DELCHAMBRE, rue E. Vandervelde, 41, BORLEZ 0476 – 92.47.21 [goelff.delchambre@gmail.com](mailto:goelff.delchambre@gmail.com)  
Angélique DERCLAYE, Rue de Huy 248, VIEMME – 019 - 58.76.80 [angelique.derclaye@gmail.com](mailto:angelique.derclaye@gmail.com)  
Editeur responsable : Henri DERROITTE, rue Lambert Delava, 11D VAUX-et-BORSET  
Jean-Louis GEORGE, rue St Georges, 8, VIEMME 0476 26 17 09 – [jeanlouis.george@gmail.com](mailto:jeanlouis.george@gmail.com)  
Delphine LALLEMAND, rue Caquin, 9, HANEFFE 0473 – 84.78.18 [del\\_lallemand@hotmail.com](mailto:del_lallemand@hotmail.com)  
Philippe LEGLISE, rue Ste Anne, 5, CELLES 019 – 33.24.18 [zachleg@skynet.be](mailto: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  
Franco SLAVIERO, rue des Champs, 5, CELLES 019 – 32.89.19 [franco.slaviero@skynet](mailto:franco.slaviero@skynet)

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

**INTERNET - INTERNET - INTERNET**  
**[www.faimonsnous.be](http://www.faimonsnous.be)**



## Relais sacré lundi 13 mai



En collaboration avec les Responsables Communaux et la participation des écoles de toutes les entités, le Groupement Régional de Hesbaye de la Fédération Nationale des Combattants et les dirigeants des Associations Patriotiques sont heureux de vous convier à la cérémonie commémorant **la journée de la Victoire 1940-1945, la libération des camps et le Relais Sacré 1914-1918.**

**La population et les commerçants sont invités à pavoiser**

Viemme 10h - Aineffe 10h30 - Borlez 10h40 - Les Waleffes 11h -  
Celles 11h20 suivi du verre de l'amitié à l'Administration communale.

## Avril à Faimés



M. Beaujeau et son équipe ont organisé une très belle exposition d'artistes internationaux au château de Les Waleffes

## Un nouveau garage mécanique à Viemme



Le week-end du 2 et 3 mars 2024, Yves JOUAN et Sandrine MERENNE ont inauguré leur garage...VENERIA CARS venait s'installer à Viemme. Yves et Sandrine habite Waremme, lui à 36 ans et papa de 6 enfants, 5 avec son ex-compagne et la petite dernière avec Sandrine.

Voilà 2 ans CD design avait été repris pour devenir Sisteysm'car. Ayant décidé de déménager et laissant le garage vide, cela a été l'occasion pour Yves et Sandrine de pouvoir bénéficier d'une plus grande surface pour exercer la mécanique. Les anciens clients l'ont suivi et beaucoup de nouveaux de proximité l'ont adopté.

Avant, Yves faisait la mécanique dans un petit garage situé à Waremme rue du Fond d'Or. L'espace étant restreint et l'occasion étant là, il décide avec sa compagne de louer le garage libre situé à Viemme (Rond point à côté du ND).

Yves qui avait fait des études de cuisine, est un passionné de la mécanique depuis plus de 10 ans et s'est formé seul pour aller ensuite passer les brevets nécessaires à l'exercice de son métier. La passion lui est venue un peu grâce à son ex beau-père. Celui-ci avait tenu un garage pendant plus de 30ans et un jour alors que Yves avait un problème de frein, n'a rien fait pour l'aider dans la réparation si ce n'est juste que de le guider. Yves ayant eu beaucoup de difficultés dans cette première expérience mécanique a décidé d'approfondir et est devenu amoureux de tout ce qui concernait les voitures. Depuis,

la mécanique n'a plus beaucoup de secret pour lui. Il peut travailler sur tout. Bien secondé par Sandrine qui s'occupe de la réception des clients au comptoir, du secrétariat, des prises de rendez-vous, de la commande des pièces et de la comptabilité. Il est aussi accompagné dans ces travaux par un ouvrier mécanicien et par son fils qui est en apprentissage à l'IFAPME et qu'il forme.



Dans son garage les prix sont affichés et ceux-ci ne sont vraiment pas exorbitants. Réparations sur devis, dépannage d'urgence, sortie de fourrière, contrôle technique, entretien, réparation de mobylette et de tondeuses et encore beaucoup d'autres prestations peuvent y être faites.

Bientôt dans son petit magasin vous pourrez trouver tous les produits d'entretien, d'esthétique tel que tapis, enjoliveur, protège ceinture mais aussi de nettoyage. Il vous est possible, si vous voulez faire votre entretien vous-même, de commander les pièces chez lui.

Le garage est ouvert de 09h à 19h mais, Yves ne compte plus ses heures

supplémentaires.

Vous pourrez contacter le garage au 0476349012 ou [www.veneriacars.be](http://www.veneriacars.be) ou [info@veneriacars.be](mailto:info@veneriacars.be) ou en vous rendant directement chez eux Rue de Huy, 257 à Viemme

Nous souhaitons beaucoup de succès dans son entreprise

TARIF:	
Réglage phare:	12€50 TVAC
Pneus: Montage	12€50 TVAC
Jante ALU	15€ HTVA
Diagnostic:	A partir de 20€ HTVA
Petit entretien:	A partir de 60€ HTVA
Gros entretien:	A partir de 120€ HTVA

Jean-Louis George

## Atelier théâtre

Savez-vous qu'il existe un atelier théâtre pour les adultes à Faimés depuis septembre dernier? Mais si! Tous les lundis, de 19h30 à 22h, un animateur professionnel nous partage sa pratique du théâtre sous forme d'exercices techniques, de jeux, d'improvisations...

Cette première année de création fut déjà très riche et c'est avec un immense plaisir que nous vous préparons une représentation digne de nos apprentissages! Alors rendez-vous le dimanche 2 juin à la salle La Forge pour déguster un délicieux barbecue et passer un moment de détente avec nous! Ce sera l'occasion de prendre de plus amples renseignements pour nous rejoindre dès septembre prochain, toi qui as si souvent rêvé de fouler les planches sans jamais oser franchir le pas dans une

troupe 😊

Besoin d'un renseignement? Contacte Annick au 0472/326337



## Nouveauté au domaine pédagogique «Le Boca» à Les Waleffes!

En mars 2015, «Le Boca» ouvrait ses portes et proposait des services diversifiés tels la location d'une salle de réception de 150m<sup>2</sup>, d'un gîte, de 2 chambres d'hôtes et l'accueil en ferme pédagogique. Depuis, Murielle Rigo, la gestionnaire, n'a cessé de développer ses activités, notamment en terme de logement : plusieurs gîtes (*Coq au matin, les Belles Cocottes, les Canetons et la Timahouse*) sont venus compléter l'offre, tous classés «3 épis».



Du côté de la ferme pédagogique, un projet murissait de longue date dans l'esprit de Murielle : disposer d'une infrastructure tout confort pour ses visiteurs et ses animaux! Fin 2023 se concrétisait enfin ce rêve avec la construction d'un hangar à l'arrière de la salle de réception. Situé dans un espace entièrement clôturé, le bâtiment dispose d'enclos pour les chèvres, moutons, cochons, lapins,... et de nombreuses pièces pour accueillir les classes d'enfants et de personnes en situation de handicap : un réfectoire, une salle de jeux équipée, un atelier cuisine, un local dédié aux bricolages et un autre à la sieste des plus petits. À l'extérieur, on retrouve les aires de jeux, bac à sable et piste pour go-karts.

Murielle et son équipe vous invitent à venir visiter ces nouveaux locaux de la ferme lors des journées portes ouvertes organisées les 18,19 et 20 mai, à partir de 11h. Restauration à midi et le soir sans réservation. Activités gratuites (balades en tracteur et en poney, château gonflable et soins aux animaux).

«Le Boca» reste plus que jamais un espace consacré à la découverte de la vie à la ferme, du monde agricole et de l'élevage, le tout dans un esprit didactique. Et il est certain que les idées de Murielle ne s'arrêteront pas là!

Plus d'infos? Vous pouvez contacter Murielle Rigo au 0479/51.61.10 ou via le site [www.leboca.be](http://www.leboca.be)



Marie Delchambre

Tous à la fer' Meeuuuhh Fêtons l'élevage!

BLANC BLEU BELGE  
FERME LARUELLE  
- LES WALEFFES -



Rue de Borlez, 47 - Les Waleffes

PORTES OUVERTES  
11 MAI 2024 dès 11h

À partir de 11h Julien Lapraille  
Démonstration culinaire et dégustation de viande

Toute la journée de nombreuses activités pour toute la famille.



Visite de la ferme, découverte de produits locaux, exposition, promenades, balades en charriot, grimage château gonflable, et bien d'autres...

Rendez-vous sur la page Facebook pour ne rien manquer

[www.facebook.be/fermelaruelle](https://www.facebook.be/fermelaruelle)



Repas de 12h à 15h et de 18h à 20h

Steak, gratin, crudités : 20 € • Hamburger : 6 €

Réservation par tél. et SMS au 0476 33 94 81

## Bricolage Fête des mamans : Pots à bijoux ou à clés

### Matériel

De la pâte Fimo  
Un rouleau à pâtisserie ou une bouteille en verre  
Du papier cuisson  
De la peinture dorée  
Des bols allant au four



### Réalisation

Commencez par bien travailler la pâte pour la ramollir (c'est finalement la partie la plus difficile de ce bricolage !). Aplatissez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou à défaut d'une bouteille en verre, sur le côté lisse du papier sulfurisé (ce sera plus facile pour décoller la pâte après). Essayez d'obtenir une forme ronde. Sinon vous pouvez aussi poser un petit bol à l'envers et tracer le contour au couteau pour un rond parfait. Mais cette étape est plus délicate pour les enfants et puis ce sont aussi les petites imperfections qui rendront la création unique !



Découpez délicatement votre rond de pâte Fimo et déposez-le sur un bol retourné (attention le bol doit pouvoir passer au four). Nous avons aussi utilisé une louche en métal. Mettre au four 25-30 minutes à 110°C.

Lorsque la cuisson est terminée, laissez refroidir un peu avant de décoller. Il ne vous reste plus qu'à peindre et dessiner les bols avec du doré ou n'importe quelle autre couleur d'ailleurs ! Nous avons marqué les contours et dessiné un motif différent par pot (fleur, cœur, étoile, etc.).



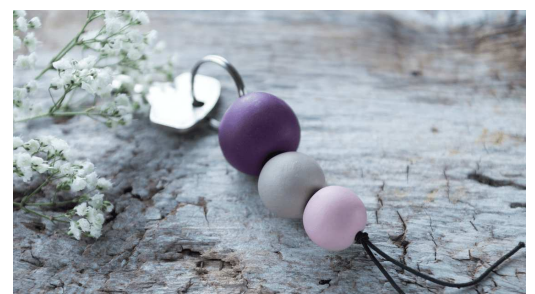
Et tant que vous y êtes, pourquoi ne pas réaliser un bracelet et le porte-clés assortis en plus.



Pour le bracelet : Coupez des bandes de pâte Fimo dans chaque couleur. Malaxez la pâte, formez des boudins de même diamètre et coupez des morceaux que vous allez transformer en perles en les roulant (si vous avez une machine à perles c'est encore mieux). Ensuite enfoncez une aiguille dans les perles que vous avez réalisées et cuisez les perles au four pendant 20 à 30 minutes à 110 °C.

Laissez refroidir puis enfilez les perles sur un fil élastique jusqu'à obtenir la bonne taille de bracelet. Ajoutez un petit pompon pour finir et faites un nœud.

Pour le porte-clés, lorsque vous faites les perles du bracelet, faites 3 perles de tailles et de couleurs différentes et cuisez les en même temps. Après refroidissement, les enfilez sur un fil élastique. Pour cela, doublez le fil et fixez à l'extrémité un anneau porte-clés. Enfilez les boules de pâte Fimo sur le fil doublé et les fixez avec un nœud une fois la dernière perle enfilée.



Angélique Derclaye Source Internet

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

### **Décès**

#### **Ayons une pensée pour nos défunts :**

Madame **Marie-Claire DELCOMMUNE** (anciennement de Borlez), veuve de Monsieur **Roger ROBERT**, décédée à l'âge de 84 ans et inhumée au cimetière de Borlez. Ses funérailles ont été célébrées en l'église St Pierre de Borlez.

Madame **Rose KEMPLAIRE** (anciennement de Borlez), veuve de Monsieur **Lucien MESTREZ** et compagne de Monsieur **Freddy DELCHAMBRE**. Elle a été inhumée au cimetière de Borlez. Ses funérailles ont été célébrées en l'église St Pierre de Borlez.

Madame **Anne ROEMEN** (rue de la Gare à Les Waleffes), compagne de Monsieur **Freddy GALAND**, décédée à l'âge de 72 ans. La prière du dernier adieu a eu lieu au funérarium de Waremme. La dispersion des cendres a eu lieu au cimetière de Les Waleffes.

**Nous les recommandons à vos prières.**

### *Informations paroissiales*

## **Messe reportage**

Le dimanche 17 mars en l'église Notre Dame de Viemme a été célébrée le 5<sup>e</sup> dimanche de Carême. Parmi les paroissiens se trouvaient les enfants se préparant à la Première communion. Ceux-ci ont pris des photos, ont interrogé plusieurs personnes encadrés par leur papa ou maman caté.



## **Retraite à la préparation de la Profession de Foi**

La retraite d'un jour a eu lieu le dimanche 7 avril à Berloz. Les 15 jeunes ont écouté et se sont vivement intéressés aux témoignages de deux jeunes chrétiens, Marie et Gabriel. Ils ont également partagé le sacrement de réconciliation. Une journée conviviale, invitant à la réflexion afin de préparer leur CREDO.

*Marie Delchambre*



**Semaine Sainte dans notre Unité pastorale  
Notre Dame des Blés d'Or**



Jeudi Saint à Celles



Vénération de la croix à Geer



Vigile Pascale à Rosoux



Dimanche de Pâques à Les Waleffes

*Philippe Légise*

**Souper Rugamba**



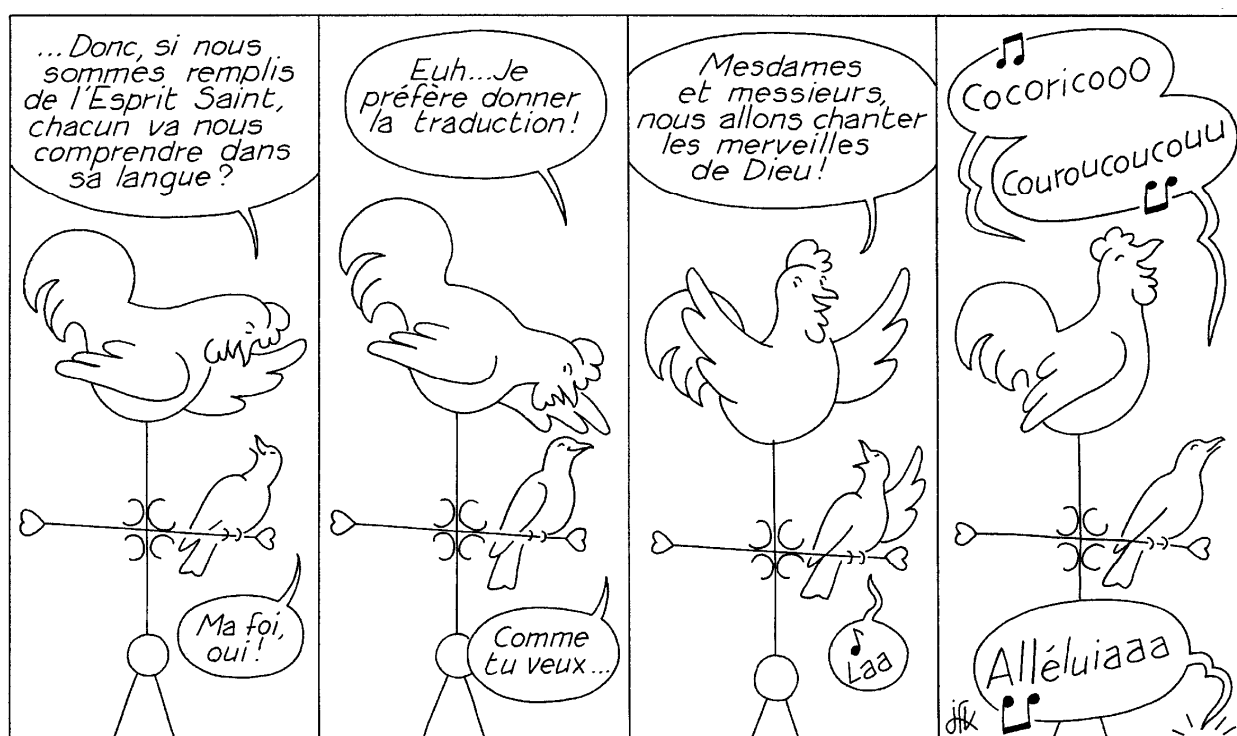
Un souper Rugamba plein de bonne humeur

## Calendrier de l'Unité pastorale en mai

		Berloz	Faimes	Geer
Sa	4	6 <sup>e</sup> dimanche de Pâques		18h Geer
Di	5		9h30 Crenwick	11h Les Waleffes
Me	8		14h30 Les Waleffes (MR)	
Je	9	Ascension	11h Celles	
Sa	11	7 <sup>e</sup> dimanche de Pâques		
Di	12		9h30 Rosoux	11h Borlez
<i>Collecte au profit des médias</i>				
Sa	18	Pentecôte	14h Berloz Profession de Foi	18h Boëlhe
Di	19		10h30 Berloz Premières communions	11h Viemme <i>Sainte Rita</i>
Me	22		14h30 Les Waleffes (MR)	
Sa	25	La Sainte Trinité		18h Darion
Di	26		9h30 Corswarem	11h Borlez <i>Premières communions</i>

Adresse du curé, l'abbé Faustin Mansiara, ruelle du Presbytère, 1, 4257 Berloz :  
Tél. 019 32 22 87 ou GSM 0476 87 44 77

Vous voulez contacter l'Unité pastorale Tél. 019 58 80 27 ou 0477 74 64 76 ou par courriel :  
[notredameblesdor@gmail.com](mailto:notredameblesdor@gmail.com)  
Pour tous renseignements paroissiaux : 0489 52 69 39





## Intentions de messe – Mai

### AINEFFE & BORLEZ

- 12** Denise **KEUTIENS-GERARD**  
Anniv. de Jojo **SMOLDERS**  
Jean et Monique **FRERART-GUILMOT**, Jeannine  
**LENGLOIS**, Lambert **FRERART**, Constantin  
**GUILMOT** et def. fam.  
MF Marie **PAPY**
- 26** Fam. **DELCHAMBRE-DELORY-CLAASSEN** et  
Dora **VANLANGENVELD**
- 26** En l'honneur de Ste Rita  
Alexis **DELCOMMUNE**, Roger **ROBERT** son épse  
Marie-Claire **DELCOMMUNE**, fam. **DELCOMMUNE-  
RENARD**, Régis et Pol **DETHIER**, fam. **DETHIER-  
RENARD**  
MF fam. **BERTRAND, CHARLIER** et **MORTIER**

### CELLES

- 9** Epx Albert **RIGOT** et Claire **HUMBLET**  
Fam. **GALET-DODION** et Marie-Ange  
Christian et Joseph **NEUTELERS** et prts déf.
- 9** Joseph **DESTEXHE**  
MF fam. **DELPierre, HELLA, CHABOT, TONGLET,  
THYS, PIRSON, SIMONET, PORTA**

### LES WALEFFES

- 5** Joseph **KEPPENNE**, sa fille Gaétane, fam. **KEPPENNE-  
GASPARD, HANLET-HOGE**  
Jozef **DUCHAMPS**, fam. **GIET-JUVENS**,  
**DUCHAMPS-FABRY** et prts déf.  
Robert **JACOB**, prts et amis déf.  
René **WERY**, José **FIASSE**, Germaine **CHARLIER**
- 5** Victorine **DIEU**, prts et amis déf. fam. **COLLIN-  
SCHOENAERS**
- 8** Francis **NELIS**, épx Joseph **COLLIENNE**, Marie  
**MEUGENS** et les déf. de la maison de repos
- 22** MF épx **TOMBEUR-CREMERS**  
MF épx **LAMBERT-DONCELLE**

### VIEMME

- 19** Fam. **RIGOT-JACQUEMIN** prts et amis déf.  
Fam. **MATHY-ROBERT** et **CORNET-  
BOURGUIGNON**, prts et amis déf.  
MF les Curés M. **DAMSEAUX** et A. **ETIENNE**, fam.  
**GUILLAUME** et **CHARLIER**
- 19** MF épx Ferdinand **BOURGUIGNON-SALMON**  
MF Fulvie **BOURDOUXHE** et fam.  
MF Désiré et Joseph **BOURDOUXHE** et fam.  
MF Jean de **BRABANT de LIMONT**  
MF épx **STREEL-de LANTREMANGE** et Archidiacre  
Michel **NAVEAU**

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

- Borlez : chez Mme **Mimie PIRON-GILSOUL**, rue Berotte, 16 ☎ 019 56 63 65  
Les Waleffes : chez Mme **Bernadette JACOB**, rue de Borlez, 40 ☎ 019 56 67 56  
Celles : chez Mme **Mylène NEVEN**, place J. Wauters, 3 ☎ 0477 22 87 43  
Viemme : chez Mme Anne-Catherine **MATHY**, rue A. Jamouille, 16 ☎ 019 32 43 68

## Préparation aux baptêmes

L'équipe de préparation au baptême mentionnée ci-dessous se tient à votre disposition :

- Marie-Paule et Yves **HERCK-de GOEIJ**, rue Basse l'Adresse, 8, à Les Waleffes 0476 66 30 31  
Claudine et Vincent **BRICHEUX-REYNAERTS**, rue A. Braas, 16 à Celles 019 33 00 53  
Carine et Louis **EVARD-HOUGARDY**, rue de Waremme, 72 à Berloz 0495 87 80 06  
Monsieur le Curé Faustin **MANSIARA**, ruelle du Presbytère, 1, 4257 à Berloz 0476 87 44 77

## Des nouvelles de la petite école de Viemme

Bienvenue à Raphaël à la Petite Ecole.

Le printemps est bien installé et les Petits Bouts ont repris le chemin du potager intergénérationnel. Les enfants ont planté les pommes-de-terre et nettoyé les fraisiers avec Monsieur Arnaud. Ils ont réalisé des semis de tomates, de courgettes, de maïs, de zinnias et de tournesols avec Madame Audrey. Caroline, notre tortue, est sortie d'hibernation. Elle est en pleine forme et mange beaucoup de feuilles de pissenlits.

Dans nos villages, nous avons vu d'intrigants panneaux «attention batraciens». Cela a été l'occasion pour Madame Aurélie et les enfants de parler des grenouilles. Les Petits Bouts ont ainsi appris le cycle de la grenouille et ont réalisé sa carte d'identité.

Les grands vont aussi bientôt écrire en cursive! Pour cela, une première étape : s'entraîner à faire des boucles, d'abord avec le corps et les rubans, ensuite les tracer en grand sur le tableau et enfin sur feuille.



Chez les petits, ce sont les ateliers Montessori qui sont mis à l'honneur.

Le 20 avril, nous avons organisé une journée Portes Ouvertes. Les Petits Bouts ont présenté leur école aux nouveaux copains. Pour l'occasion, ils ont exposé leurs découvertes sur les petits animaux rencontrés cette année : la grenouille, la tortue, le phasme, l'escargot, la poule et le coq. Ils ont également dévoilé leurs peintures sur les animaux dans l'art selon Folon, Braque, Gérard et Klee.



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 **nouveau site internet**

**<http://mapetitecoledeviemme.be>**

Nous sommes également sur facebook : mapetitecoledeviemme.

*Edith, Vincianne, Aurélie et les Petits Bouts*

## Des nouvelles des Scouts...

Ce mois-ci ont eu lieu deux événements importants chez les **Baladins**: notre souper ainsi que le week-end bala-loups.

Tout d'abord, notre souper boulets-frites s'est très bien déroulé. Tout le monde s'est régalé et les petits comme les plus grands ont pu participer à de chouettes animations et ainsi gagner quelques petits cadeaux. Merci à tous pour votre participation qui permettra quelques surprises supplémentaires lors du grand camp des enfants.

En ce qui concerne le légendaire "Week-end Bala-Loups", nos Balas ont pu faire plus ample connaissance avec les **Louveteaux**, qu'ils côtoieront tous très vite à leur prochaine Montée. Sous un temps quelque peu mitigé, les valeureux Louveteaux accompagnés des Baladins ont participé aux Jeux Olympiques aux côtés des grands dieux grecs. Des histoires et des épreuves palpitantes les ont tous fait vibrer. Une expérience inoubliable où la réalité a flirté avec la mythologie, laissant à chacun des souvenirs gravés à jamais. L'amusement et le partage étaient au rendez-vous tout le long du week-end.

Les dernières semaines ont été riches en événements pour les **Éclaireurs** de Faimies : Entre un souper burger qui a remporté un franc succès, visant à collecter des fonds pour financer un camp mémorable (un immense merci à tous pour votre participation et votre soutien) et une opération de collecte de vivres au profit de l'association Hesby Cœur, basée à Waremme, leur engagement a été remarquable. Ils ont également participé à une animation pour mieux comprendre les grèves actuelles des agriculteurs. Enfin, ils ont déjà entamé la préparation du matériel indispensable pour leur camp de juillet, démontrant ainsi leur engagement et leur anticipation.



*Les animateurs*



*Les aventures de Timousse sur l'île des Carottes Sauvages*

Un livre pour vos enfants de 4 à 7 ans

**Participez à la publication du livre, soutenez-nous via la plateforme de financement participatif, via [Crowdin.be](https://www.crowdin.be)**

Sur l'île des Carottes Sauvages, Timousse baigne dans les histoires de pirates que lui raconte son Papy Mousse. Il n'en faut pas plus pour que ce petit lapin décide de se lancer à la recherche du trésor de Jack Carotte. Inexpérimenté, il n'est jamais à court d'idées pour trouver des solutions !

Une histoire captivante, richement illustrée qui baignera les petits et grands lecteurs dans un univers paradisiaque. Les dessins sont réalisés à l'encre de chine et colorés à l'écoline.

Illustrateur: Samsam -  
Autrice: Delou (D. Lallemand)



*Delphine Lallemand*

**Le POLLEN** est la fine poussière impalpable, que libèrent les anthères des étamines des fleurs pour féconder l'organe femelle d'une fleur de même espèce. En éclatant, les anthères libèrent une infinité de grains de pollen aux formes diverses. Sa coloration variée va du blanc (bleuet) au noir (coquelicot) en passant par le jaune (rosier), l'orange (crocus), brun rougeâtre (trèfle), le vert (véronique des champs) ou le gris (romarin), etc.

Les abeilles récoltent le pollen sous forme de pelote (poids : 15 mg). Elles le rendent collant et façonnable en l'humidifiant avec du nectar et des sécrétions salivaires. Ce qui l'enrichit. Elles le transportent dans la cuillère de leurs pattes postérieures jusqu'à la ruche. Entreposé dans les cellules, il servira de nourrissage sous forme de bouillie laiteuse pour les larves de plus de 3 jours (pollen + eau = miel + gelée royale). Bon an mal an, une ruche a besoin de 30 à 40 kg de pollen.

Aliment naturel "exceptionnel", l'apiculteur récolte le pollen en plaçant au trou de vol des trappes grillagées avec tiroir, qui retiennent les pelotes accrochées aux pattes des ouvrières. Le pollen doit impérativement se récolter tous les jours. S'il se consomme frais (en petites portions) ou congelé "immédiatement" par l'apiculteur, il se commercialise séché (système infra-rouge).

Composition du pollen : lipide 5 % - protéines 15 à 30 % - acides aminés - glucide 25 à 48 % - oligo-éléments (potassium, magnésium, calcium, phosphore, silicium, manganèse, cuivre, fer, chlore) - vitamines (B1 - B2 - B3 - B6 - B8 - B12 - C - D - E) - carotène - glucoside - rutine - substances antibiotiques actives - facteur de croissance - enzymes.

Remarques : un miel « local » toutes fleurs (de printemps ou d'été) contient un peu de pollen des fleurs environnantes, aussi possède-t-il un léger pouvoir « désallergisant » pour qui en consomme régulièrement. Cependant, il faut savoir choisir « son » apiculteur ! Être certain que son miel n'est pas chauffé ... auquel cas il perd beaucoup de ses propriétés ! Dans certains pays, les miels commercialisés doivent être pasteurisés.

### **Le LANGAGE des abeilles** (Karl Von Frisch 1886-1982 - prix Nobel 1973)

Découverte par Von Frisch, la communication entre abeilles pour situer une source de nourriture "rentable", ou un lieu géographique, s'effectue dans l'obscurité sur les gâteaux par une sorte de danse sur un espace grand comme une pièce de 2 €. Cette danse vibratoire est doublée d'informations chimiques (Thom, 2007) et sonores (Michelsen, 1986). Cette danse est particulièrement visible lorsqu'on s'approche d'un essaim. A la recherche d'un nouvel abri, les éclaireuses posées sur la grappe, communiquent les résultats de leurs prospections.

La "**danse en rond**" ou "**danse circulaire**" signale un butin proche situé à moins de 100 m de la ruche. De leurs antennes, les voisines tâtent la danseuse et reconnaissent le parfum des fleurs qui imprègne les poils de sa fourrure. Après un ou deux ronds dans un sens puis dans l'autre, la butineuse s'éloigne et répète son manège à d'autres congénères. Ainsi informées les butineuses sortent et grâce à l'odeur, ne tardent pas à repérer la zone recommandée.

La "**danse en 8**" ou la "**danse frétilante**" s'applique pour les fleurs éloignées de plus de 100 m. L'abeille parcourt un "8" formé de deux demis cercles traversés par une ligne droite - le diamètre - dont l'inclinaison par rapport à un axe vertical indique la position angulaire du soleil et donne la direction de la zone à butiner. La danseuse débute au centre de la circonférence, parcourt un rayon, vertical, horizontal ou oblique selon la direction à prendre, décrit une demi-circonférence et revient à son point de départ par le plus court chemin, formant ainsi complètement le diamètre. Puis elle repart former la deuxième demi-circonférence, dans l'autre sens, et parcourt à nouveau le diamètre dans le même sens que précédemment. En résumé, si le diamètre est vertical et parcouru en montant, le butin se trouve dans la direction du soleil. Parcouru en descendant, il faut tourner le dos au soleil. Le diamètre incliné à gauche ou à droite de l'axe vertical donne l'angle selon lequel il faut s'écarter du soleil.

Durant le trajet rectiligne (diamètre) l'abeille frétille de l'abdomen pour que la direction soit mieux perçue. La rapidité du frétillement et la durée du parcours du diamètre indiquent l'éloignement du butin. Plus la danse est lente, plus le butin est éloigné. Pour des fleurs situées à 100 m le diamètre est parcouru 10 fois en 15 secondes (6 fois pour 500 m - 3,5 fois pour 2 km - 2 fois pour 5 km).

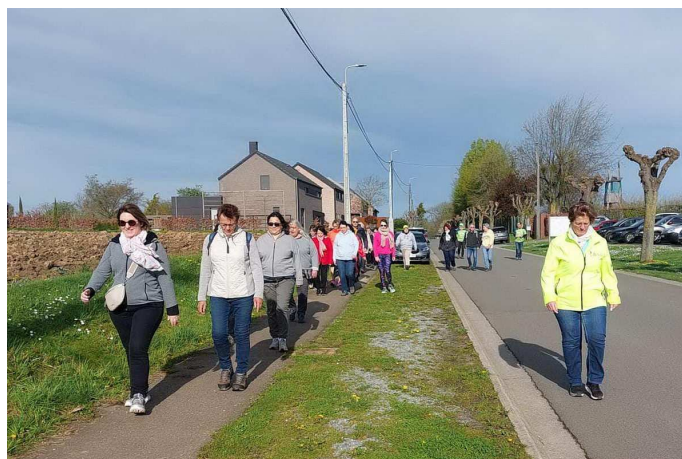
En plus de la direction et de la distance de l'emplacement de la nourriture indiqué par les frétillements, le résultat de certaines études indique que les abeilles modifient le mouvement en fonction de la quantité de nourriture disponible, l'abondance d'autres sources alimentaires, le flux entrant de nectar dans la colonie, la météo et l'heure de la journée (Seely, 1995). En résumé, elles dansent moins lorsque la nourriture abonde. Elles sont aussi capables de renseigner la présence de prédateurs et d'éviter d'éventuels dangers liés à une source de nourriture (Abbott et Dukas, 2009).

*Robert Coune (à suivre)*

## Avril à Faimés



Cette année, la brocante de Viemme a eu le soleil. Le succès était au rendez vous

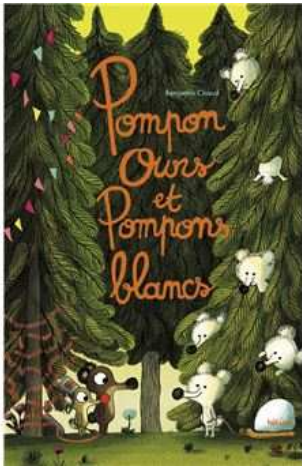


Beaucoup de marcheurs – marcheuses pour cette première édition de « Je marche pour ma forme » (JMPMF)



Le spectacle des élèves des écoles communales de Faimés a de nouveau fait un carton plein

*D'autres photos disponibles sur le site [faimonsnous.be](http://faimonsnous.be)*



*Pompon ours et Pompons blancs, Benjamin Chaud*

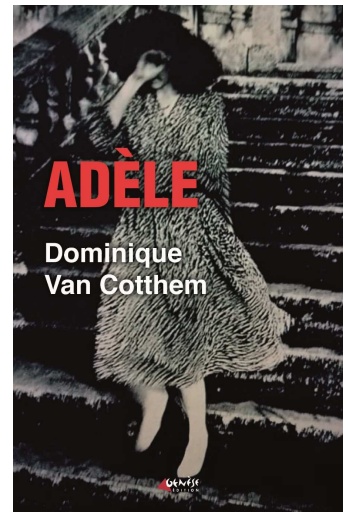
Papa et maman ours sont occupés à mettre de l'ordre dans leur tanière, alors les deux enfants sont priés d'aller jouer ailleurs. Mais Tout petit ours n'en est pas à une bêtise près. Alors, il part à travers la forêt, mettant de la peinture partout ! heureusement, son frère arrive à le suivre à la trace jusqu'à ce qu'ils atteignent une clairière dans laquelle débarquent des ours blancs.

Une histoire qui aborde le thème climatique et les réfugiés sans y toucher. Les dessins sont très riches et plein d'allusions et de clins d'œil pour les parents et les enfants avertis.

*Adèle, Dominique Van Cotthem*

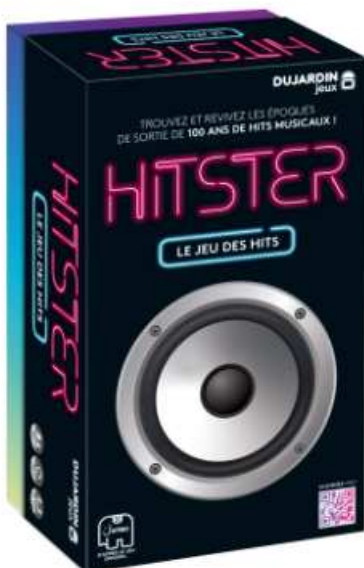
En 1937, à 18 ans, Adèle, jeune villageoise, épouse Jean-Mathieu de Brizan du Puy. Mariage d'amour mais contraire aux usages... L'idylle est de courte durée et Adèle se retrouve vite aux prises avec un mari violent qu'un rien contrarie. Pour essayer de survivre, entre sa belle-mère et son mari, elle va se lancer dans la culture de la vigne, restaurant un vignoble abandonné sur la terre de son mari.

Dominique Van Cotthem est une auteure liégeoise à découvrir absolument ! Son roman est à la fois sombre et lumineux, elle décrit le destin d'une femme forte et libre, son écriture est puissante et juste.



*Delphine Lallemand*

Jeu de société



HITSTER permet de (re)découvrir 100 ans de tubes musicaux. Le but est de classer correctement par ordre chronologique 10 cartes.

Le jeu contient 308 cartes, 308 chansons célèbres à positionner à chaque tour dans sa ligne du temps. On peut corser le défi en ajoutant comme difficulté supplémentaire de donner le nom de l'artiste et de la chanson (mode pro).

À jouer individuellement ou en équipes. Ambiance assurée !

Un prérequis à ce jeu est d'avoir une connexion Internet qui fonctionne et un compte Spotify (payant ou gratuit)

Durée : +/- 45 min

Existe également en version 100% Chanson française et Summer Party

*Marie Delchambre*

## Le hérisson (*Erinaceus europaeus*)

Mon ami le hérisson, c'est sous ce titre qu'en juin 2007, j'ai écrit un article sur cet animal apparu au cours de la préhistoire. Il est présent sur les continents européen, asiatique et africain.

Les premiers fossiles connus du hérisson européen datent de 5 à 10 millions d'années. Cette espèce a donc traversé les temps et a su s'adapter aux nombreux bouleversements climatiques qui ont jalonné l'histoire de notre planète; c'est vous dire qu'il s'agit là, d'un animal particulièrement résistant qui, grâce à son armure de piquants, décourage plus d'un éventuel prédateur excepté le grand-duc et le blaireau. Et pourtant! Force est de constater que ce sympathique animal est en déclin un peu partout en Europe. Il est devenu rare en Angleterre et en Suisse, voire complètement disparu dans certaines régions.

Les raisons sont multiples, il y a en premier lieu l'avancée de l'urbanisation qui a contribué à fragmenter son territoire. L'intensification de l'agriculture et la destruction des haies seraient les causes principales de sa raréfaction, alors que le hérisson qui est entièrement insectivore est l'un des principaux alliés des cultures et par conséquent de notre écosystème. Il est très apprécié des jardiniers dont je suis. Mais que sait-on au juste sur ce petit mammifère qui vit comme un ermite dans les prairies et nos parcs et jardins ?

Si j'ai choisi en ce mois d'avril de vous parler de ce petit et curieux animal si sympathique c'est que le dimanche 24 mars dernier, le groupe nature de Faimles a organisé «la journée du hérisson» à la salle la Forge pour les petits et les grands et a réuni une centaine de participants. En même temps, Nathalie Vanroy, qui est guide nature, organisait également une marche à travers notre belle commune et à laquelle ont participé de nombreuses personnes (mais hélas je n'ai pu participer parce qu'absent ce jour là).

Ce qu'il a de plus curieux, c'est sa robe de couleur ocre, et surtout qu'elle est munie d'environ 15000 à 16000

piquants de quelques cm de long à l'âge adulte, et qu'en général il attend la tombée du jour pour partir en quête de nourriture et il se trahit dans ses expéditions par son piétinement et le bruit des objets qu'il frôle de son souffle bruyant. Pour ce faire, ses yeux ne lui sont pas d'un grand secours, car il utilise davantage son ouïe fine et son odorat très subtil. Sa nourriture est assez variée, il consomme en priorité les vers, les mollusques et il a une prédilection pour les œufs qu'il pille sans vergogne dans les poulaillers et hélas aussi dans les nids, ce qui lui donne une mauvaise réputation auprès des gardes chasse qui le considèrent comme un redoutable prédateur.



La femelle peut parfois avoir 2 portées par an, et donner naissance de 3 à 7 petits qui naissent aveugles pendant 2 semaines environ. Sa longévité est de 8-10 ans. Dès les premières gelées, et jusqu'à la fin du mois de mars, il dort d'un sommeil ininterrompu. Roulé en boule, il s'emmitoufle. Sa température normale (39°C) peut alors descendre jusqu'à 7-8°C. Il entre dès lors en hibernation. On le croit assez peureux à l'égard de l'homme, mais il lui arrive de s'approcher sans manifester la moindre crainte, au point de se montrer parfois familier pour peu que l'on lui témoigne de l'amitié, exemple : notre fille était alors âgée de 3-4 ans, et un jour elle a aperçu un hérisson dans l'allée de notre jardin, et elle s'empressa d'aller lui déposer une assiette contenant un peu de lait près de lui, le premier jour l'animal s'en approcha timidement et vint doucement en laper le contenu, par la suite il est venu régulièrement sans manifester la moindre crainte, et « surprise », un jour il est revenu, non plus seul, mais accompagné de ses petits. La moralité de cette petite, mais vraie anecdote «c'est que même les hérissons savent vous témoigner de la gratitude et de la reconnaissance lorsque l'on est gentil avec eux! Préférez tout de même l'eau au lait qui n'est pas bon pour lui.

Franco Slaviero

### Recette du mois

## Gratin de fraises (4 personnes)

**Ingrédients :** 500 g de fraises, 40 g de sucre semoule, 2 jaunes d'œufs, 1 cuillère à soupe de beurre, 20 cl de vin blanc sec, sucre impalpable à volonté,

**Préparation :**

- 1- Préchauffez le gril du four.
- 2- Beurrez 4 ramequins à gratin
- 3- Nettoyez les fraises, coupez-les en 2 ou en 4 (selon la taille).
- 4- Placez un récipient au bain marie sur le feu, versez-y le jaune d'œuf, le sucre semoule et le vin blanc et faites épaissir sans cesser de fouetter jusqu'à l'obtention d'un sabayon bien ferme.
- 5- Nappez les fraises de cette préparation, saupoudrez de sucre impalpable et faites gratiner sous le gril du four pendant quelques secondes. Bien surveiller et servez aussitôt dès la sortie du four.



Anne Marie

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

Tous les mardis à 13h30 à la salle La Forge

## Cours de gymnastique

dans une excellente ambiance

Pour tous renseignements auprès du moniteur  
Boris 0472 17 12 03

Mercredi 1er mai de 8 à 18h au départ  
du château de Les Waleffes,  
rue de Borlez à Les Waleffes

## Point Vert ADEPS

Marches de 5, 10, 15 et 20 km

Petite restauration,  
Boulets-Frites, Pâtisseries, Bar, ...  
Invitation cordiale même aux non-mar-  
cheurs! Inscription sur place gratuite  
et obligatoire.

Mercredi 1er mai

## Car wash des Scouts

renseignements et prise de rendez-vous au-  
près de Lionceau 0471/85 15 00

Samedi 4 mai de 9 à 15h  
au Cortil à Borlez

## Foire aux plantes

organisée par le Cercle horticole  
de Faimés

Entrée gratuite  
Tout le monde est le bienvenu.

Samedi 11 mai dès 11h à la ferme Laruelle  
à Les Waleffes

## Portes ouvertes

Voir détails en page 4

Dimanche 12 mai entre 8 et 10h à l'école  
communale de Celles

## Box petit déjeuner à l'occasion de la fête des mères

Box larges (2 pers) 25€, box small (1 pers)  
17.5€ et box enfant 10€

Plus d'infos et réservation auprès de Mme  
Sprumont 0472 45 09 71 jusqu'au 5 mai

Vendredi 17 mai de 16 à 20h  
place Joseph Wauters à Celles

## Marché local

Vendredi 17 mai à 20h  
au Cortil à Borlez

## Conférence du Cercle horticole

«Création et entretien d'une  
prairie fleurie»

Invitation cordiale à toutes et à tous.  
Entrée gratuite

Les 18-19-20 mai à partir de 11h Ferme  
pédagogique Le Boca

## Portes ouvertes

Voir infos pratiques page 4

Dimanche 2 juin

## Tournoi de pétanque des Scouts

Renseignements et prise de rendez-vous  
auprès de Lionceau 0471/85 15 00

## 1ère représentation de l'Atelier théâtre

Voir info en page 3

