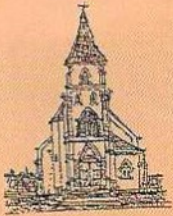


Editorial



Aineffe



Borlez



Celles



Les Waleffes



Viemme

Ne rentre pas trop tard

Avez-vous quelques souvenirs de vos visites chez vos grands-parents ? Vous rappelez-vous les recommandations que votre vieille maman n'a jamais cessé de vous dire, même lorsque vous étiez devenu-e adulte ?

Le chanteur-poète Leo Ferré dans une de ses chansons dit quelque part : «Ne rentre pas trop tard!», «Ne prends pas froid»...

Peut-être chez vous était-ce : «Sois prudent sur la route», «Quand repasseras-tu me voir» ou encore «Ne pars pas comme ça, ferme au moins ton manteau, tu vas finir par être malade».

C'est vrai que nous n'écoutions pas, la plupart des fois, ces recommandations qui nous paraissaient futiles et tannantes à force d'être répétées.

Mais en y repensant, 10, 20 ou ... 40 ans plus tard, on peut être nostalgique et peut-être aussi esquisser un doux sourire. C'était leur façon de nous aimer, c'était l'expression de leur sagesse et de leur logique.

On m'a raconté, il y a déjà quelques années, l'histoire de cette jeune adulte (28 ans) qui a voulu en savoir davantage sur la vie de son grand-père. Elle a commencé à lui envoyer un courriel une fois par semaine, avec deux ou trois questions très simples. Beaucoup de ces questions concernaient des sujets dont on

ne parlait jamais dans leur famille, comme ce qu'il a ressenti quand, avec ses parents à lui, il avait dû «évacuer» pendant la deuxième Guerre mondiale et se retrouver sur les routes dans le Nord de la France. La personne qui me racontait cette anecdote a ajouté que les réponses qu'il envoyait étaient souvent nouvelles pour elle aussi!

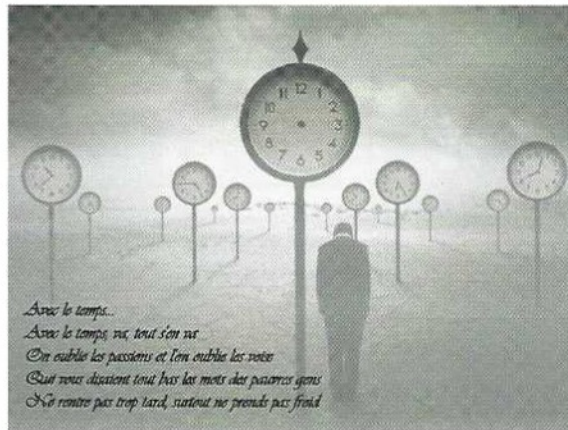
Dans notre époque où l'on est vite déphasé quand on ne suit pas l'actualité,

dans ces temps où de nouvelles technologies nous arrivent sans cesse, dans ces moments où la tête nous tourne quand on se rend compte que des expressions neuves semblent être comprises par tout le monde sauf ... par nous, on

pourrait avoir un mépris ou une douce moquerie pour ces vieux mots venus d'hier ou d'avant-hier, pour ces proverbes, ces recommandations, ces manières de faire décidément bien anciennes.

Mais n'oublions pas que derrière les mots des braves gens, il y a deux choses dont nous avons encore bigrement besoin : le souvenir de l'attention que nous offrent des gens qui nous aiment sans condition; la capacité à nous ramener à des choses essentielles : prendre soin de soi, garder la santé, rester en contact, profiter de la sagesse de nos anciens, recevoir leur héritage, familial, spirituel, humain

Henri Derroitte



SOMMAIRE

1. Editorial : Ne rentre pas trop tard
2. Sommaire – Equipe de Rédaction
3. Dîner du F'aimons-nous
4. Février - mars à Faimes
5. JM Makeup Artist
6. Artists on Tour
7. Evénements au fil... – 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
12. Eteignons la TV – Etoile de Faimes
13. Regard sur l'apiculture
14. Mémoire du passé – Un p'tit geste pour la planète
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
Secrétaire : Marie GOELFF-DELCHAMBRE, rue E. Vandervelde, 41, BORLEZ 0476 – 92.47.21 goelff.delchambre@gmail.com
Angélique DERCLAYE, Rue de Huy 248, VIEMME – 019 - 58.76.80 angelique.derclaye@gmail.com
Editeur responsable : Henri DERROITTE, rue Lambert Delava, 11D VAUX-et-BORSET
Jean-Louis GEORGE, rue St Georges, 8, VIEMME 019 – 32.85.15 – jeanlouis.george@gmail.com
Delphine LALLEMAND, rue Caquin, 9, 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
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
www.faimonsnous.be

Ne manquez pas de visiter notre site : www.faimonsnous.be



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 offertel!

Dîner du F'aimons-nous



Les gagnantes (Sophie et Jeannette) des prix dans la salle



Notre grande gagnante Dominique avec la carte 373 remporte le chèque cadeau de 150€ aux magasins CORWAREM

Toute l'équipe du F'aimons-nous vous remercie toutes et tous pour votre participation au repas et pour votre soutien lors de la vente des cartes.

Sans tout cela votre petit journal ne pourrait plus être distribué dans chaque maison de Faimons-nous.....

Merci, merci, merci.....mille fois

D'autres photos disponibles sur le site faimonsnous.be

Février-Mars à Faimes



Une marche aux flambeaux a amené les spectateurs au grand feu organise par les scouts et le comité de Celles. Énormément de personnes ont pu admiré le spectacle de la macrales hiver se consumer.



C'est reparti pour « Je cours pour ma forme »



La pasta parti du comité des parents des écoles de communales de Celles et Les Waleffes c'est passée en toute convivialité

D'autres photos disponibles sur le site faimonsnous.be

JM Makeup Artist



JM ... Jessica Micelli. Jessica est une maman, une épouse et une institutrice primaire qui déborde d'énergie et de projets.

Beaucoup d'entre vous la connaissent en tant qu'institutrice à l'école de Celles, d'autres comme gérante de la boutique de vêtements la « Folie Douze » qu'elle tenait avec sa collègue Natacha.

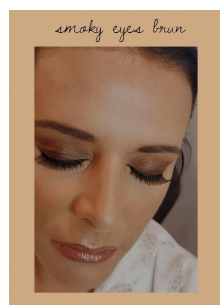
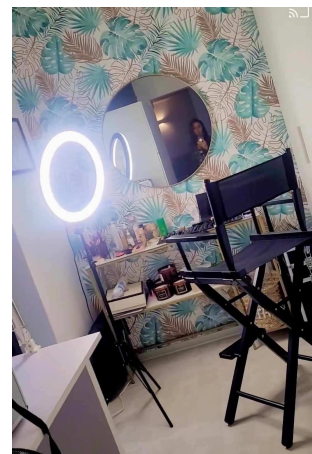
L'aventure de la « Folie Douze » a duré 4 ans. 4 ans de bonheur et de partage avec les clientes. Mais ce travail « complémentaire » devenait très prenant en temps et ne permettait plus à Jessica d'accompagner ses enfants dans leurs activités diverses comme elle l'aurait souhaité. D'un commun accord avec Natacha, elles ont décidé d'arrêter début 2023.

Mais Jessica avait toujours une passion qui sommeillait en elle depuis longtemps : le maquillage. Il y a 15 ans elle avait suivi une formation en maquillage artistique de scène et de théâtre. C'est d'ailleurs elle qui réalisait les maquillages des instituteurs lors des fêtes d'Halloween organisées par l'école. C'était bluffant de réalisme.

Début 2023, elle décide de suivre une nouvelle formation chez Makeup Forever à Bruxelles afin de se former en maquillage de cérémonie (mariage, soirée,...).

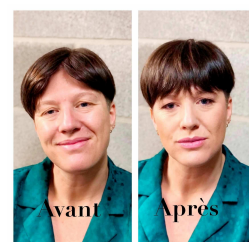
Et octobre 2023, elle se lance et ouvre son institut « JM Makeup Artist ». Jessica pourra vous y maquiller pour une soirée, un mariage ou tout autre évènement pour lequel vous souhaitez un maquillage spécial. Elle se déplace également à domicile.

Le bouche à oreilles prend très vite et son agenda 2024 est déjà bien rempli pour des maquillages de mariage.



En plus des maquillages, Jessica propose divers ateliers en individuel ou en groupe.

En individuel, elle vous apprendra à bien préparer votre peau avant de la maquiller, à choisir les bonnes couleurs et à bien façonner vos yeux. Pour un meilleur résultat, Jessica ne travaille qu'avec des produits haut de gamme de chez Mansard, produits naturels à base de fleurs. Produits qui sont aussi disponibles à la vente chez elle.



Pour les groupes, il y a plusieurs formules : les petites nanas (8-10 ans), les pré-ados (10-14 ans), les ados (14-16 ans) et les adultes. Pour les jeunes filles, elle utilise la gamme de produits naturels Nougatine. Gamme aux saveurs de barbe à papa, de chocolat, de fraises, pomme d'amour.... Les petites nanas adorent.

Jessica estime qu'il est important d'apprendre à prendre soin de sa peau très tôt, c'est pourquoi elle s'intéresse aussi aux plus jeunes. Les ateliers sont adaptés à chaque âge : les petites nanas feront un soin visage et des mains, les pré-ados apprendront à faire un maquillage léger, les ados apprendront à bien se maquiller sans devoir en faire trop et les adultes verront comment préparer leur peau et se maquiller.

Les ateliers se font à date fixe ou sur demande, pour un anniversaire par exemple.



Vous pourrez retrouver les détails complets des ateliers ainsi que tous les services proposés par Jessica sur sa page Facebook « Jess.Mi Makeup » ou la contacter par téléphone au 0475/78.40.42.

Le plus grand plaisir de Jessica est de voir ses clientes sortir de chez elle avec un grand sourire et surtout avec un peu plus de confiance en soi car elles se sentent plus belles.



Angélique Derclaye



ARTISTS ON TOUR VOUS INVITE A SON EXPOSITION AU CHÂTEAU DE WALEFFE

LIEU : CHÂTEAU DE WALEFFE – rue de Borlez – 45 – 4317 LES WALEFFES

PERIODE : du 12 au 14 avril 2024

Vernissage : Vendredi 12 : de 19H à 21H

Samedi 13 : de 11H à 19H

Dimanche 14 : de 11H à 18H

TITRE : Exposition Internationale ARTISTS ON TOUR ET SES INVITES

23 artistes : Peintres (Belgique – Allemagne et France), Sculpteurs, Photographes et Artisans

Une belle brochette d'Artistes pour cette exposition :

Peintres : Farida AFHIM – Irina ASTAFEVA – Karin COUNE – Brigitte DE VOS – Sabine DUBOIS – KASCHO ART (D) – Christie NAMECHE (FR) – Pierre QUERTINMONT – Adeline RHUL (FR) – Christian RZYSKI – Arinka SEMENOVA – Marie-Hélène SIGART – Milosava SIMANIC – Letizia TANTIMONACO – Svetlana TSYKALOVA – Aurore VANHEMELEN

Sculpteur : Jeanine CHOFFRAY

Photographes : Svetlana GRICHINA – Jean-Paul LENOIR

Artisans : Mylène DORISSEN – Christelle MOES – QUIDAN'ART – TIBACX Cécile

Concours de dessins d'enfants de l'entité

Démonstrations diverses tout le week-end

Tatouages éphémères

Jeu énigme

Bar – Petite restauration

Entrée Gratuite

Nous vous y attendons nombreux

Contact : Maurice BEAUJEAN – Artists on Tour – 0496 427001

Page FB : ARTISTS ON TOUR

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

Baptême

Accueillons dans notre communauté chrétienne :

SOFIA fille de Alan Masset et Tiziana Di Luigi (rue Léon Génie, 16/2 à Viemme) sera baptisée le dimanche 14 avril à 14h en l'église de Les Waleffes.

Décès

Ayons une pensée pour nos défunts :

Monsieur **Laurent MULLENS** (rue de l'Eglise à Celles), époux de Madame **Géraldine MASSART**, décédé à l'âge de 46 ans et inhumé au cimetière de Celles. Ses funérailles ont été célébrées en l'église Ste Madelberte à Celles.

Monsieur **Luc DESTRUVAUX** (rue du Fays à Faimés), époux de Madame **Patricia GIANOTTI**, décédé à l'âge de 66 ans. La prière du dernier adieu a eu lieu au crématorium de Robermont.

Nous les recommandons à vos prières.

Informations paroissiales

Retraite

Les enfants qui se préparent à la profession de foi dans notre UP passeront une journée de retraite le 7 avril de 9h à 17h30.

Au programme : la messe rappel du baptême, des témoignages, un débat, des jeux, de la réflexion, le Credo, la réconciliation, la clôture avec les familles.

Portons-les dans notre prière.

Mercredi des Cendres



Fernand Collin

Pour le rentrée en Carême, assemblée fidèle au mercredi des Cendres en l'église de Berloz en UP.

D'autres photos disponibles sur le site faimonsnous.be

Calendrier de l'Unité pastorale en avril

		Berloz	Faimés	Geer
Me	3			14h30 Les Waleffes (MR)
Sa	6	2 ^e dimanche		18h Geer
Di	3	de Pâques	9h30 Berloz	11 h Celles
Sa	13	3 ^e dimanche		18h Darion
Di	14	de Pâques	9h30 Rosoux	11h Les Waleffes
Me	17			14h30 Les Waleffes (MR)
Sa	20	4 ^e dimanche		18h Boëlhe
Di	21	de Pâques	9h30 Crenwick	11h Viemme :
			<i>Collecte au profit des vocations</i>	
Sa	27	5 ^e dimanche		18h Darion
Di	28	de Pâques	9h30 Corswarem	11h Borlez

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

Courriel : notredameblesdor@gmail.com
Pour tous renseignements paroissiaux : 0489 52 69 39

Mariage

Vous souhaitez vous marier ou vous connaissez quelqu'un qui ne sait pas où s'adresser pour réserver la date, l'église,.... Contactez Francis Sondag à l'adresse mail : fsondag.up@gmail.com ou au n° de téléphone : 019 33 11 74

SAMEDI 6 AVRIL 2024

SALLE "LA FORGE"

rue Warnotte, 26 à 4317 Celles

Dès 18h30

SOUPER RUGAMBA

au profit des enfants de la rue de Kigali



**Potage légumes frais
Bouchée à la reine-frites
Dessert**

**Au
choix Potage légumes frais
Boulets sauce tomate-frites
Dessert**

adultes:20€ enfants-12ans:12€

Réservation : www.rugamba.be
0499/154316 0477/669329
vos dons BE45 7320 3641 7689

Intentions de messe – avril

AINEFFE & BORLEZ

- | | |
|---|---|
| <p>28 Alexis DELCOMMUNE, Roger ROBERT, fam.
 DELCOMMUNE-RENARD, Régis et Pol DETHIER,
 fam. DETHIER-RENARD
 Désiré MOUSSET, Marguerite EVARD, fam.
 MOUSSET-STRAUVEN et EVARD-HERMAN,
 Frédéric MOUSSET et Marie-Thérèse MALEMPRE</p> | <p>28 Nicolas LENGLOIS son épouse Alphonsine LOWET,
 Jeanine LENGLOIS, Lambert FRERART
 Alphonse PIRON, Anna GILSOUL et leurs enf., l'abbé
 Adolphe PIRON
 MF époux Armand CHARLIER-FURNEMONT
 MF fam. BERTRAND, CHARLIER et MORTIER
 MF Fondations anciennes</p> |
|---|---|

CELLES

- | | |
|---|--|
| <p>7 Epoux Victor VANDEVENNE-NYS, leur fils Charly et
 prts déf.
 Camille HUMBLET et Marie-Anne LHOEST et leurs
 enf. Hubert, André, Claire, Lucie, Joseph, Freddy,
 Christiane et leur pt-fils Patrick
 Patrick HUMBLET, fam. HUMBLET-LHOEST, fam.
 ROEBBEN-GODET</p> | <p>7 Fam. André NEVEN et prts déf.
 Fam. Georgette WAUTERS et prts déf.
 MF fam. MARTINY, LELIEVRE, GUILLAUME, ST
 GEORGES, GERBEHAYE, BOGAERTS, DOYEN,
 DUBOIS, DEDREE, FOSSION, HALLEUX,
 WATHOUR, DESTEXHE</p> |
|---|--|

LES WALEFFES

- | | |
|---|--|
| <p>3 MF époux CARLIER-MASSET
 MF époux HANSON-TOMBEUR</p> <p>14 Joseph KEPPENNE, sa fille Gaëtane, fam.
 KEPPENNE-GASPARD et HANLET-HOGE
 Fam. HENRARD-GOCHEL, prts et amis déf.
 Jozef DUCHAMPS, Fam. GIET-JUVENS,
 DUCHAMPS-FABRY et prts déf.</p> | <p>14 Robert JACOB, prts et amis déf.
 Fam. FIASSE-FLABA, WERY-CESAR,
 Renelde FLABA, René WERY, José FIASSE et
 Germaine CHARLIER</p> <p>17 Francis NELIS, époux Joseph COLLIENNE, Marie
 MEUGENS et déf. de la maison de repos</p> |
|---|--|

VIEMME

- | | |
|--|---|
| <p>21 Fam. RIGOT-JACQUEMIN, prts et amis déf.
 Léa LEMMENS, Oscar GOFFIN et Adolphe
 LEMMENS
 MF époux STREEL-BODEN, fam. VANDERMEIR,
 DESTEXHE, NIZET et JACQUEMIN
 MF époux BADA-GERARD et COLLIN-BADA, fam.
 TIHON-LAROCK, HICTER et JAMOTTE</p> | <p>21 MF Jean de BRABANT de LIMONT
 MF Fulvie BOURDOUXHE et fam.
 MF Désiré et Joseph BOURDOUXHE et fam.
 MF Jean de BRABANT de LIMONT</p> |
|--|---|

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 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 | 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 Alexandre, Elena et Avril à la petite école.

Voici les nouvelles des Petits Bouts :

En classe, les petits travaillent la reconnaissance de leur prénom. Ils arrivent même à lire certains prénoms de leurs copains.

Les grands et les moyens ont réalisé la maquette et le plan de la classe. Ils s'appliquent ainsi à se situer dans les différentes représentations de l'espace.

Tous les Petits Bouts travaillent aussi l'inhibition. Ils apprennent que nous avons un panneau « stop » dans notre cerveau qui nous permet de gérer notre impulsivité. Les enfants vivent « le stop » par le jeu, dans la vie de classe. Par exemple, ils tentent de ne pas se laisser distraire quand ils sont au travail, ils s'exercent à attendre le bon moment pour s'exprimer,....

Nous sommes allés au centre culturel de Waremme voir le spectacle « Sous la table »

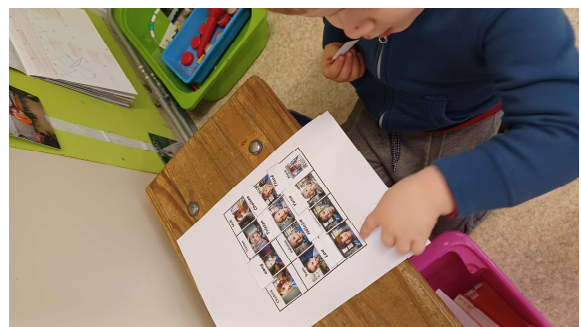
Dans le jardin de notre école, les cloches sont passées ! Encore une fois, elles ont bien gâté les enfants.

Nous vous invitons à notre journée Portes Ouvertes du 20 avril. Les institutrices, les parents et les Petits Bouts vous présenteront l'école de 15h à 18h.

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://mapetiteecoledeviemme.be>
Nous sommes également sur facebook : mapetiteecoledeviemme.



Edith, Vincianne, Aurélie et les Petits Bouts



Des nouvelles des scouts...

Après une longue période sans réunion pour permettre à tout le monde de se reposer, nous nous sommes enfin retrouvés !
Le temps paraissait si long sans nos petits **Balas** !

Durant ce mois de février, nous avons entre autres eu l'occasion de participer à un grand événement: le retour du Grand Feu.

De plus, nous n'avons pas manqué l'occasion de fêter le carnaval. Tout le monde a porté son plus beau déguisement.

Pour le mois de mars, ne manquez surtout pas notre souper boulets frites annuel, qui aura lieu dans la salle du Cortil le 23 mars à 18h30.

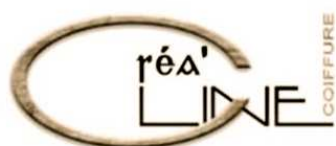
En attendant nous continuons à passer d'excellents moments, et restons toujours dans la joie et la bonne humeur!

Le staff bala

Ce mois de février était synonyme de reprise pour nos **Louveteaux**, une reprise après de longues vacances bien méritées.

Ce mois de février s'est surtout caractérisé par notre grand feu où nos petits scouts n'ont pas manqué à l'appel, sans oublier notre belle réunion carnaval dans laquelle ils ont prouvé leur créativité.

Le staff louveteau



Coiffure visagiste
Conseillère en image
et bien-être intérieur

Rue des Champs 4
4317 Faimés

+32 475 72 63 56

Les dominos de la vie, Laure Manel

Amélie a tout pour être heureuse : un mari aimant, un petit garçon adorable, un métier qu'elle adore, une belle maison. Et surtout elle est guérie ! Guérie après deux ans de peurs, de doutes, de souffrances. Mais dans la vie, ce n'est pas parce qu'on « coche toutes les cases » que l'on est heureux. Il lui manque quelque chose. Elle finira par mettre tout son équilibre en péril pour combler ce vide.

Sans doute le roman le plus personnel de Laure Manel. La narration est rythmée, l'auteur alterne les chapitres sur la vie d'Amélie et des flash-back syncopés. Les thèmes sont sensibles et interpellants.

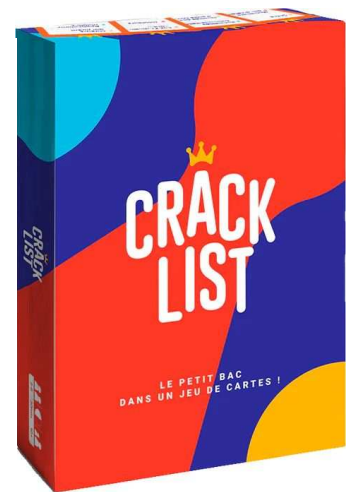
Delphine Lallemand



Jeu de société

Crack List, Pierre et Charlotte Faucon

Crack List est un petit jeu qui mélange habilement le principe du *Petit Bac* et de *Uno*. Chaque joueur dispose de cartes proposant une lettre. Le premier joueur tire une carte liste et choisi parmi les trois propositions de listes. Chacun propose alors un mot en rapport avec la liste et commençant par une lettre présente dans son jeu. Le premier qui a réussi à placer toutes ses cartes remporte la manche. L'originalité du jeu réside dans ses listes parfois farfelues : à l'école je détestais..., métier qui se pratique en plein air, un style de coiffure, une chanson de Johnny Halliday, etc.



Un jeu pour petits et grands, à partir de 10 ans, pour 2 à 8 joueurs. Une partie dure une trentaine de minutes. Rires et amusements garantis !

Delphine Lallemand

Etoile de Faimés : Provinciales 2A et 4B

Le 7 avril	15h	Faimés	-	Templ. Nandrin	Faimés B	-	Modave
Le 14 avril	15 h	Couthuin	-	Faimés	Couthuin B	-	Faimés B
Le 21 avril	15 h	Faimés	-	Waremmes B	Faimés B	-	Racour

Les produits de la ruche (suite)

La PROPOLIS

La propolis est un amalgame de substances résineuses, gommeuses et balsamiques, recueillies par les abeilles sur certaines parties de végétaux, essentiellement bourgeons et écorces d'arbres. Parmi les essences les plus connues, il faut citer les conifères (pin, sapin, épicéa), les différents peupliers, l'aulne, le bouleau, le chêne, le frêne, le marronnier d'Inde, l'orme, le prunier et le saule. De teinte brun verdâtre à rougeâtre, la propolis se présente sous forme d'une petite perle brillante, odorante, visqueuse et collante quand elle tiédit.



L'abeille repère la partie la plus intéressante de la source à l'aide de ses antennes, la recueille l'attaque avec ses mandibules et l'étire en long fils qu'elle prélève et transfère dans la corbeille de ses pattes postérieures via les pattes antérieures et centrales. Tout cela prend de 7 à 60'. Rentrées à la ruche, les ouvrières nettoient les pattes des récolteuses. En grignotant la propolis, elles en modifient les propriétés par l'apport de leurs sécrétions (cire + salivaires)-durée 15' à plusieurs heures. Puis elles l'utilisent immédiatement pour boucher des fissures aux parois, sceller des matériaux entre eux, rétrécir un trou de vol, embaumer des visiteurs indésirables qu'elles ne peuvent déplacer (souris, grenouilles, papillons, etc.). La propolis permet de réguler l'humidité de la ruche, de réduire la charge microbienne et participe ainsi à l'immunité

collective et individuelle de l'abeille. En moyenne une ruche récolte de 100 à 300 g de propolis qui se composent de la façon suivante :

- 50 à 55 % de résines et baumes - 25 à 35 % de cire - 10 % d'huiles essentielles - 5 % de pollen - 5 % de matières diverses organiques et minérales (flavonoïdes, vitamines, oligo-éléments, etc.)

Les vertus antibiotiques de la propolis sont bien connues. Son action anti-microbienne et anti-virale s'utilise en chirurgie, en stomatologie, ORL, dermatologie, pneumologie, gynécologie, ophtalmologie, médecine vétérinaire, etc. Ses propriétés anesthésiques, cicatrisantes et anti-inflammatoires ne sont plus à démontrer.

Usages divers : autrefois la propolis s'employait pour guérir les plaies chez les Assyriens et pour momifier en Egypte. Les Incas l'utilisaient pour combattre la fièvre. En Afrique, elle servait d'encens, et de parfum chez les Grecs ("Polyanthe").

Sous forme de vernis, elle a fait la réputation des luthiers de la vallée du Pô au XVIIIème siècle (Stradivarius), celle des traîneaux de Sibérie (diluée dans l'huile de lin et/ou de l'essence de térébenthine) et des décors à la feuille d'or (diluée dans l'alcool à brûler). En tonnellerie, elle sert à boucher les trous et c'est aussi un excellent anti-rouille. L'apiculteur l'utilise dans l'enfumoir pour apaiser ses abeilles. Enfin, brûlée seule sur du charbon, elle dégage 1.000 parfums secrets et envoûtants.

Personnellement, au moindre soupçon de refroidissement, je n'hésite pas à en mâcher longuement 2 ou 3 grammes par jour. Son efficacité est maximale associée à la prise de teinture de propolis sur un morceau de sucre 3 à 5 gouttes 3 fois par jour ! Mélange d'alcool et de propolis, la teinture se conserve de façon illimitée. Faut-il préciser que je prélève uniquement la propolis des hausses, et surtout pas celle du corps de ruche qui entre en contact avec les traitements contre la varroase !

La CIRE : est issue des glandes cirières des abeilles. Elle ressemble à une plaquette de mica transparent, qui mastiquée et additionnée de miel et de pollen, permet d'élaborer les rayons de la ruche. Une plaquette (+ou- 1 mm) pèse 8/10 de milligramme, il en faut 1.250.000 pour obtenir 1 kg de cire. En surplus, la cire est placée en réserve sur le pourtour des cellules et des cadres. Les abeilles n'oublient pas de recycler ce matériau rare - il leur faut ingurgiter 10 kg de miel pour produire 1 kg de cire - et les ouvrières rongent les parois intérieures des cellules usagées pour les nettoyer et économiser. Aussi les apiculteurs insèrent dans les cadres, des feuilles de cire gaufrées pour économiser la cire, le miel et de nombreuses heures de travail.

Substance "grasse" soluble dans l'alcool, la cire résiste aux acides, aux bases et à l'oxydation. Les sucs digestifs ne l'altèrent pas. On peut manger des rayons de cire sans inconvénient. Dans les pays du Maghreb, il est coutumier de consommer le miel "en rayon".

La cire d'abeille est blanche, mais devient jaune en l'obtenant par fusion et purification. Solide, elle fond à 65° avec une odeur de miel. Cassante à froid, elle devient plastique à chaud. La cire d'opercules est claire et de toute première qualité. Celle des rayons de hausse, sert à l'élaboration des feuilles gaufrées pour cadre, car elles sont indemnes de tout produit chimique. Ce qui n'est pas le cas de la cire du corps de ruche qui subit les altérations de la lutte anti-varroa. Une cire commerciale de qualité est rare !

Robert Coune (à suivre)



Classe de M. Gilles, 5 et 6^e primaire de Les Waleffes (1991 – 1992)

2^{ème} rang, de gauche à droite : Jean-Marc Delchambre, Nicolas Maricq, Hérald Rigot, Benjamin Fontaine, Frédéric Wéra, Geoffrey Malchair, Mary ..., Wendy Burie, Monsieur Gilles, Sylvie Dupont.
1^{er} rang : Corrado Vindigni, Stéphane Hauteclair, David Toussaint, Ismaël Van Geyt, Kim Burie et Michèle Coune.

Un p'tit geste pour la planète



L'appel du potager

Il en va ainsi pour certains «mordus du jardin», alors que pour d'autres, c'est le grand large ou pour certains, la forêt. En ce qui me concerne, il me suffit d'entendre le gazouillis des oiseaux le matin et siffler le merle moqueur pour me décider à empoiner bêche, motoculteur et râteau, enfilez les godasses et prendre la direction du jardin.



Il en est ainsi depuis de longues années, et cela a commencé alors que j'avais à peine une douzaine d'années. J'habitais alors avec mes parents, la commune de Montegnée (à présent Saint-Nicolas) et nous avons la chance d'avoir un grand potager à l'arrière de la maison avec une vue prenante sur l'un des nombreux terrils qui étaient les témoins d'un passé à présent révolu et qui faisait la richesse de notre pays. Le premier ministre de l'époque (Achille Van Acker) avait d'ailleurs mis tout en œuvre afin de gagner selon sa demande «la fameuse bataille du charbon et de l'acier» et qui fut un pari plus que réussi et n'hésitant pas à recruter de la main-d'œuvre étrangère (ce qui expliquait notre présence en Belgique). Papa, après être descendu avec mes frères dans «la

mine» travaillait alors comme maçon, il rentrait souvent fatigué de sa longue journée de travail et voulant lui éviter une fatigue supplémentaire, je bêchais à sa place, mais mon travail ne le satisfaisait qu'à moitié car ce n'était pas toujours fait comme il l'aurait souhaité, mais nous avons lui et moi, la même passion de la terre, et c'est toujours le cas à présent malgré toutes ces années passées et laissées derrière moi.

Chaque année je me pose la même question avant de travailler le sol, fumier ou pas fumier? Finalement, ce sera du fumier car l'année dernière j'avais mis une bonne couche de compost (maison), et j'essaye ainsi d'alterner soit l'un où l'autre. Ce sera cette fois, du crottin de cheval. Nous savons qu'en culture biologique, le fumier apporte des milliards de micro-organismes qui constituent la meilleure usine d'engrais naturels du monde, mais ce qui est surtout important pour avoir un rendement correct, c'est de pratiquer la rotation des cultures car certaines espèces épuisent particulièrement le sol tels le poireau et la carotte pour ne citer que ceux-là. Mais avant toute chose, je dois impérativement remplacer les piquets qui maintiendront la haie de framboisiers sur le pourtour de la parcelle!



Est-il vraiment nécessaire d'énumérer les bienfaits de faire son potager? Car, récolter des légumes que l'on aura fait pousser soi-même et cueillir des fruits, framboises et fraises non traitées, ménager son budget alimentation et surtout être au grand air et y pratiquer un des exercices des plus sains peu coûteux et vivre en harmonie avec notre mère nature, n'est-ce pas là la plus belle des récompenses?

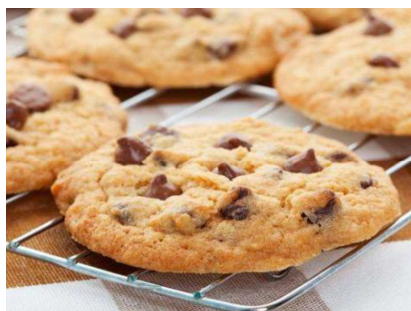
Franco Slaviero

Recette du mois

Biscuits chocolat - Miel

Pour 20 pièces.

Ingrédients : 250 g de farine, 125 g de beurre, 250 g de miel, 175 g de sucre semoule, 1 cuillère à café de bicarbonate de soude, pour le glaçage : 10 cl de crème à fouetter, 200 g de chocolat au lait.



- 1- Préchauffez le four à 180°C, tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé, tamisez la farine.
- 2- À feu doux, faites fondre le beurre avec le miel. Hors du feu, sans cesser de remuer, ajoutez-y le bicarbonate de soude ensuite la farine et le sucre, la masse doit être bien homogène.
- 3- À l'aide d'une cuillère, déposez-en des petits tas espacés de 3 cm sur la plaque.
- 4- Laissez cuire 10 à 12 min à four chaud. Laissez-les refroidir sur une grille à pâtisserie.

NB : l'opération doit être réalisée en deux fournées.

5- Pour le glaçage, portez la crème à ébullition et hors du feu, ajoutez-y le chocolat cassé en morceaux. Remuez et laissez tiédir. Nappez en les biscuits.

Anne-Marie

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

Samedi 6 avril dès 18h30 à la salle
La Forge à Celles

Souper Rugamba

Réservation : 0499 154816 ou 0477 669329
voir infos en page 8

Samedi 6 avril à 9h à la buvette du foot :

Nouveauté "Je Marche Pour Ma Forme" débarque à Faimés

Pour la première session avec présentation
du programme

Infos et inscriptions 0474/301588 ou Face-
book : Je cours pour ma forme
Running team Faimés

Dimanche 7 avril :

Brocante à Viemme, de 8h à 17h

Rue J. Mignolet, rue d'Ambière et
Rue de Loire. Infos 0476/26.17.09

Vendredi 12 avril à 19h30 au Cortil
à Borlez

Conférence du Cercle horticole

«Le béaba du jardin potager au naturel»
par Mme Gaussin de l'Harmony des Jardins.

Invitation cordiale à toutes et à tous.
Entrée gratuite

Du 12 au 14 avril :

Artist On Tour

au château de Waleffe – Infos page 6

Samedi 13 et dimanche 14 avril :

La fête des écoles communales de Faimés

à la salle la Forge à Celles:

Samedi 13 avril : - à 10h: spectacle des
classes maternelles et primaires
de Les Waleffes. Thème «Paris»

- à 14h30 : classes Maternelles de Celles:
Thème «Au fil du Temps»

dimanche 14 avril : à 14h : classes Primaires
de Celles : Thème : «Strass et paillettes»

Bar et une petite restauration.
Prix d'entrée 2.50€

Vendredi 19 avril

Retour du marché local

Place Joseph Wauters à Celles
de 16 à 20h

Samedi 20 avril :

Portes ouvertes à l'école de Viemme

de 15 à 18h (voir page 10)

Samedi 20 avril à la salle la Forge
dès 18h

8^e Souper du Bourgmestre

Infos et inscriptions au 019/339850

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-marcheurs!
Inscription sur place gratuite et obligatoire.

