

LA SIBÉRIE...

Les 4 saisons près de chez vous

MAGAZINE TRIMESTRIEL DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBOUX - NUMÉRO 56 - SEPTEMBRE 2016
Chemin de Sibérie, 4 - 5030 Gembloux - Tél: 081 / 62 52 30 - Fax: 081 / 61 00 47



sommaire

- Quelques fruits offerts par la nature (2)
- Le Cercis silicatum
- Voyage pédagogique des 4 TQ Horticulture en Bretagne
- Les formations horticoles du centre technique horticole de Gembloux



Envie de recevoir ce magazine **EN PRIMEUR** par voie électronique ?
Envoyez un mail à cthsecretariat@skynet.be avec le code
« INSCRIPTION ELECTRONIQUE CTH »

NOM _____ PRENOM _____
RUE _____ N° _____
CODE POSTAL _____ LOCALITE _____
E-MAIL _____

Date et signature

EN GUISE D'ÉDITORIAL

Rentrée au Centre Technique Horticole de Gembloux

Le 18 septembre, nous renouons avec notre traditionnel « Parcours des Saveurs ».

A cette occasion, vous pourrez déguster des mises en bouche, préparées par le CEFOR (établissement de promotion sociale de Namur), avec les légumes cultivés sur nos terres. Parmi les légumes cultivés, vous pourrez admirer quelques bizarreries et raretés issues des collections et essais.

En outre, une visite guidée du Panier de la Ménagère et du Jardin des Hommes vous sera proposée. Cette année, les plantes aromatiques et condimentaires y seront les invitées d'honneur.

Un atelier d'évaluation organoleptique vous sera proposé. Il vous permettra de vous initier aux rudiments des techniques permettant de décrire de manière objective les qualités gustatives de diverses variétés de tomates.

Je remercie vivement tous ceux qui ont publié des articles dans notre revue.

L'équipe vous attends nombreux le 18 septembre de 13 h à 17 h dans nos installations.

Léon PAULUS,
Directeur du Centre Technique Horticole

DATE À RÉSERVER :

**La 21^{ème} journée de
l'arboriculture aura lieu :
Le samedi 26 novembre 2016
De 9h00 à 17h00
Centre Technique Horticole
de Gembloux
4, Chemin de la Sibérie
5030 Gembloux
081/62.52.30
www.cthgx.be**

Quelques fruits offerts par

André SANSDRAP, Chargé de cours honoraire, Haute école Charlemagne, GEMBLOUX

Dans cette suite de l'article paru en juin 2016 (« La Sibérie » n° 55), nous évoquerons quelques fruits comestibles qu'il est possible de récolter en automne au cours de nos promenades. Il s'agit de fruits secs : châtaignes, faïnes et noisettes, ou de fruits charnus : nèfles, viornes ainsi que les fruits de plusieurs sorbiers.

Les CHATAIGNES



Le châtaignier (*Castanea sativa* – famille des Fagacées) est un grand arbre à cime large qui peut atteindre 30 m de haut. Il est originaire du Moyen-Orient d'où il a été diffusé dès l'Antiquité dans le Sud de l'Europe. En Belgique, il n'est pas spontané ; on le rencontre occasionnellement, planté ou subspontané, sur des sols non calcaires, profonds et frais, parfois sur sols sableux assez secs. Il est sensible au froid hivernal et aux gelées tardives printanières. C'est une essence de lumière qui se comportera le mieux s'il est isolé. Sa croissance dans le jeune âge est rapide et sa longévité est très grande.

Il est décoratif par ses grandes feuilles (jusqu'à 20 cm de long) fortement dentées, par sa floraison mâle spectaculaire au mois de juin, puis par sa fructification. Le châtaignier est une plante monoïque, ce qui signifie que chaque arbre porte des inflorescences distinctes pour les deux sexes : fleurs mâles en longs chatons jaunes qui attirent les insectes butineurs, et fleurs femelles groupées par trois dans une enveloppe épineuse. Elles évolueront chacune en un akène comestible qui se récolte en octobre.

La distinction entre « châtaignes » et « marrons » se base sur la structure interne des fruits : la châtaigne comporte plusieurs cloisons membraneuses tandis que chez le marron, il n'y a pas de cloison interne. Ce caractère dépend de la variété : on parle de marron si moins de 12% des fruits présentent une cloison interne, et de châtaigne dans le cas inverse. Il ne faut pas confondre les marrons produits par des châtaigniers avec les marrons d'Inde, non comestibles, produits par une autre espèce : le marronnier d'Inde (*Aesculus hippocastanum*).

La distinction entre « châtaignes » et « marrons » se base sur la structure interne des fruits : la châtaigne comporte plusieurs cloisons membraneuses tandis que chez le marron, il n'y a pas de cloison interne. Ce caractère dépend de la variété : on parle de marron si moins de 12% des fruits présentent une cloison interne, et de châtaigne dans le cas inverse. Il ne faut pas confondre les marrons produits par des châtaigniers avec les marrons d'Inde, non comestibles, produits par une autre espèce : le marronnier d'Inde (*Aesculus hippocastanum*).

Les châtaignes contiennent environ 50% d'eau et 40% de glucides : principalement de l'amidon et du saccharose,

ainsi que 4 à 5% de protéines, 2,5% de lipides, des minéraux (principalement du potassium), et des vitamines : B1, B2 et C. Par la teneur élevée en glucide, la châtaigne a une valeur calorifique élevée : 200 cal/100 g.

La conservation des châtaignes fraîches est de courte durée ; il est conseillé de les placer au réfrigérateur, dans le bac à légumes, emballées dans un sachet en plastique. On peut aussi les conserver plusieurs mois au congélateur après épluchage, rinçage à l'eau froide et égouttage.

Les châtaignes se prêtent à une grande diversité d'usages : fruits frais ou grillés, farine et purée, cuisson à la vapeur, stérilisation, marrons glacés au sucre. Elles sont un bon accompagnement pour des plats de viande.

Les FAINES

Ce sont les fruits du hêtre commun (*Fagus sylvatica* – famille des Fagacées), une essence forestière majeure de nos forêts à condition que le sol soit frais, mais bien drainé. Cet arbre spontané en Belgique n'apprécie pas les fortes chaleurs ni les sécheresses prolongées ; la tendance de notre climat à un réchauffement pourrait le menacer là où le dessèchement du sol se confirmerait.

La couronne ovoïde du hêtre peut dépasser 30 (40) m de haut. Sa croissance est lente au départ puis elle s'accélère. La longévité dépasse 200 à 250 ans.



Les feuilles ovales, de 4 à 10 cm de long, ont un bord ondulé entier ou faiblement denté. Comme le châtaignier, le hêtre est une plante monoïque ; les inflorescences mâles apparaissent en mai : ce sont des chatons globuleux pendants, à long pédoncule, tandis que les fleurs femelles sont groupées par deux (parfois par trois) dans une cupule épineuse qui s'ouvre en quatre valves. Elles évoluent en octobre en un akène, la faïne, qui a la forme d'une pyramide triangulaire. Des floraisons et des fructifications abondantes ne s'observent que tous les cinq à dix ans, et à partir d'un âge de cinquante ans.

Les faïnes contiennent environ 40-45% de lipides, 35-40% d'amidon et 15-20% de protéines. L'huile est récoltée par pressage à froid. Lors de celui-ci, des substances toxiques comme la fagine et l'acide oxalique restent dans la fraction solide. Cette huile est comestible ou utilisée pour l'éclairage. On peut consommer les faïnes crues ou grillées, les

la nature (2)

torréfier pour produire un ersatz de café, ou les transformer en farine destinée aux pâtisseries. Les jeunes feuilles se mangent en salade.

Il existe chez le hêtre de nombreux cultivars horticoles qui se différencient par la forme de la cime (fastigiée ou pleureuse) ou par la coloration du feuillage (pourpre plus ou moins foncé, jaune doré, à bord rose...)

Les NOISETTES

Le coudrier ou noisetier commun (*Corylus avellana*-famille des Bétulacées) est indigène en Belgique ; il se rencontre dans tout le pays dans des bois, des fourrés, des haies bordant les chemins, pour autant que le sol soit fertile et frais. C'est une plante arbustive haute de 7 m, qui émet de multiples tiges à partir de la souche. Les feuilles sont ovales larges, à bord denté, velues à la face inférieure.



Comme les deux plantes précédentes, le noisetier est monoïque ; il fleurit très tôt, dès février, bien avant la feuillaison. Les fleurs

mâles sont groupées en chatons pendants ; les fleurs femelles ont la forme globuleuse de bourgeons d'où saillent des stigmates filamenteux rouge vif. Elles évoluent en septembre en un fruit contenu dans un involucre à bord frangé. Souvent, sur un même noisetier, les floraisons des deux sexes ne sont pas simultanées, ce qui implique la fécondation par le pollen d'un autre noisetier.

La noisette sèche contient 55 à 70% d'huile (en très grande majorité de l'acide oléique), 7 à 9% de sucres et 10 à 22% de protéines. Au stade « vert », elle contient 25% d'eau, tandis qu'au stade « sec » la teneur en eau ne dépasse pas 6 à 8%. Dans leur coque, les noisettes peuvent se conserver plus d'un an, à condition de les ventiler régulièrement. Décortiquées, il faut les entreposer à une température de l'ordre de 5 à 10° au maximum.

Les noisettes fraîches ou sèches peuvent être consommées telles quelles. On les utilise entières, râpées ou moulues dans de très nombreuses préparations.

Les noisetiers sont appréciés comme facteurs de biodiversité dans les milieux naturels où ils contribuent au maintien d'une riche faune : insectes, oiseaux et mammifères.

Le genre *Corylus* compte aussi une dizaine d'autres espèces, ainsi que des hybrides interspécifiques ; toutes

donnent des fruits comestibles. Citons notamment : *Corylus maxima*, dont les fruits sont cachés dans un long involucre rétréci ; il comporte un cultivar à feuillage pourpre ; *Corylus columnata*, qui est un arbre de 20 m de haut, à tronc unique et cime conique ; il est souvent planté en milieu urbain.

Corylus avellana compte aussi plusieurs cultivars ornementaux : 'contorta' (à rameaux tortueux), 'quercifolia' (à feuilles de chêne) et 'atropurpurea' (à feuillage rouge pourpre).

Les NEFLES

Le néflier commun (*Mespilus germanica*-famille des Malacées) est un arbuste épineux de 3 à 5 m de haut à cime globuleuse. Il n'est pas originaire d'Allemagne comme le laisserait supposer son nom, mais bien du Caucase et du Nord de l'Iran. Il se serait naturalisé chez nous après y avoir été introduit par les Romains. On le rencontre en sous-étage dans certaines forêts de feuillus, sur sols légèrement acides.

Les rameaux tortueux portent des feuilles oblongues vert brillant, duveteuses à la face inférieure. Les fleurs sont solitaires, à l'extrémité d'une courte pousse feuillée ; elles sont hermaphrodites, à cinq grands pétales blancs. Elles évoluent en un fruit charnu sphérique, gris-brun, qui contient deux à cinq grosses graines appelées « osselets ». Le calice très large a valu aux nèfles le surnom de « cul-de-chien ». La chair, très acide et astringente, ne devient comestible qu'après bletissement. On récolte les nèfles fin octobre ou en novembre après les premières gelées, puis on les étale en couche mince dans un local frais pendant au-moins un mois. Le coup de froid peut être remplacé par un court passage au congélateur.



Les nèfles blettées ont une saveur douce-acide et aromatique ; on les consomme crues, ou cuites en compote, parfois en mélange avec d'autres fruits. Elles peuvent aussi être transformées en vin, liqueur ou alcool. Elles ont plusieurs indications médicinales.

Il existe plusieurs cultivars diffusés par les pépiniéristes ; ils ont généralement des fruits plus gros que le type sauvage ; certains ont aussi un feuillage décoratif panaché de jaune ou de blanc. Le cultivar 'sans osselets' produit des fruits dépourvus de graines.

Quelques fruits offerts par la nature ⁽²⁾

Les SORBES



Le genre *Sorbus* (famille des Malacées) compte selon les botanistes 80 à 200 espèces et hybrides interspécifiques ; il est présent dans tout l'Hémisphère Nord. En Belgique, le plus commun dans la nature est le Sorbier des oiseleurs (*Sorbus aucuparia*) que l'on peut rencontrer sous forme d'arbres atteignant 15 à 20 m de haut, ou sous forme de buissons à troncs multiples nettement plus petits.

Les feuilles sont composées de 9 à 19 folioles elliptiques, toutes approximativement de mêmes dimensions, à bords dentés.

La floraison se situe en mai-juin. Les fleurs blanches, odorantes, ont 8 à 10 mm de large ; elles sont groupées en corymbes. Les fruits globuleux ou ovales, rouge vif ont 6 à 10 mm de diamètre ; ils mûrissent fin septembre ou début octobre. Avant maturité, ils ont un goût acerbe ; ensuite ils deviennent sucrés-acidulés. On les utilise après cuisson en gelées, confitures ou marmelades, seuls ou en association avec d'autres baies. Après une période de gel ou un passage au congélateur, on peut en extraire du jus et les transformer en vin ou en liqueur. Les sorbes sont riches en vitamine C ainsi qu'en acide sorbique, une substance qui a des propriétés antiseptiques.

Le sorbier des oiseleurs est rustique et peu exigeant quant à la qualité du sol, pour autant qu'il soit suffisamment humide, mais sans excès. Il ne se développe en hauteur que dans des situations bien éclairées.

Dans les parcs et jardins, on plante différentes selections à fruits plus gros et dont le goût est moins acerbe.

La VIORNE OBIER

Viburnum opulus est une plante spontanée en Belgique ; elle appartient à la famille des Caprifoliacées (ou Viburnacées). Le genre compte plus de cent espèces en Europe, en Asie et en Amérique du Nord. Plusieurs d'entre elles sont uniquement ornementales, par leur feuillage, leur floraison ou leurs fruits. La viorne obier est un arbuste de 3 m de haut, à cime globuleuse, à feuilles palmées à 3-5 lobes

aigus, dont le pétiole comporte plusieurs grosses glandes. Les grandes inflorescences présentent au centre des fleurs fertiles et en périphérie des fleurs stériles plus larges, à pétales blancs. La floraison intervient en mai-juin. Les fleurs fertiles évoluent en fruits sphériques rouge vif et brillants, qui

mûrissent en septembre-octobre.



La plante présente différentes indications médicinales. Mais en raison de sa toxicité, elle est à utiliser

avec prudence, et à des doses strictement contrôlées. La consommation des fruits crus est déconseillée : ils peuvent provoquer des nausées et des vomissements. Par contre, ils peuvent être consommés cuits, ou transformés en gelées.

La viorne obier demande un sol frais et une exposition mi-ombragée ou en pleine lumière.

Les horticulteurs proposent un cultivar 'compacta' de 1 m de haut et à fruits plus gros, ainsi qu'un cultivar 'xanthocarpa=fructu luteo' de 1,5 m de haut à fruits jaune-doré. Le cultivar 'roseum=sterile' est la viorne « Boule-de-neige » bien connue, haute de 2 à 3 m, et dont toutes les fleurs sont stériles.

Une autre espèce, la viorne mancienne (*Viburnum lantana*) se rencontre sur quelques coteaux bien exposés, à sol sec et calcaire. Le feuillage ovale est très velu. Après floraison en mai-juin, les fleurs évoluent en fruits rouges puis noirs à maturité, comestibles à ce stade.



Le Cercis silic astrum



C'est une plante coup de cœur, dans un jardin cet arbre se fait remarquer par sa splendide floraison, qui apparaît sur le bois âgé et même sur le tronc.

En français on l'appelle l'Arbre de Judée, l'origine du nom vernaculaire semble venir du fait que l'arbre était autrefois très commun dans les collines de Judée. On peut l'appeler également gainier à cause de la forme de ses fruits. Les anglais l'appellent « Judas tree » car selon la Bible Judas se serait pendu à cet arbre après sa trahison, ses fleurs sont les larmes du Christ, et la couleur pourpre est la couleur de la honte du traître.



Ses fruits, des gousses aplaties, ressemblent à la navette du tisserand, en grec 'Kerkis', qui donnera Cercis. Ils sont appelés également « silique douce » d'où silic astrum, attention en termes botaniques il ne s'agit pas de véritables siliques, mais bien des gousses.

Originaire du sud de l'Europe et de l'ouest de l'Asie, il est facile à entretenir, il est résistant à la sécheresse et se développe sur la plupart des sols même calcaire. Il faut éviter les sols gorgés d'eau en hiver. Les trois à quatre premières années, il convient de le protéger des fortes gelées ensuite il devient rustique. Si la température descend en dessous de - 15 °c, des dégâts peuvent apparaître, il vous suffira de couper les parties mortes.

Il supporte bien la taille et peut être facilement formé soit en cépée (plusieurs branches partant du sol) ou avec un tronc unique. Dans nos régions, il peut atteindre 8m.

Pour une plus belle floraison, il vaut mieux le placer en plein soleil. Les fleurs sont réunies en grappes rose foncé et sont mellifères.

Les feuilles arrondies en forme de cœur apparaissent peu après les premières fleurs, elles sont bronze en début de saison et elles deviennent jaune en automne.

Les cultivars sont Cercis s. 'Bodnant' qui a une floraison plus foncée, plus rare le Cercis s. 'Alba' à fleurs blanches. Plantez-le au printemps après les risques de gelées. Attention, choisissez bien son emplacement, car il ne supporte pas la transplantation.

Jean-Luc WANZOUL
Chef de culture CTH
Professeur à l'ITH Gembloux



Voyage pédagogique des 4 TQ Horticulture en Bretagne

Cette année encore, dans le courant du mois de mai, les élèves de 4^{ème} Technique de Qualification en Horticulture de l'Institut Technique Horticole de Gembloux ont participé à un voyage pédagogique en Bretagne sur l'île de Batz, au large de Roscoff. Le centre d'hébergement et de classes de mer « Rêves de Mer » nous a permis de nous plonger dans la vie insulaire.

Ce voyage a permis à nos étudiants :

- de découvrir une région exceptionnelle, la mer, ses plages, ses habitants chaleureux, son histoire mouvementée, son architecture et la douceur de vivre sous son climat caractéristique.
- de révéler la diversité des cultures locales : cette région jouit d'un microclimat particulier permettant la culture de plantes exotiques et plantes maraîchères spécifiques : oignon de Roscoff AOC/AOP, échalote, chou-fleur, artichaut, pomme de terre hâtive ainsi que d'algues, qui une fois transformées, sont destinées à l'alimentation et aux cosmétiques (entreprise Algoplus).
- de comprendre les spécificités d'une pépinière recentrée sur la culture en gros conteneurs, Camellia et fougères arborescentes (pépinières Mickael Mercier pour Kerisnel).
- de faire une croisière dans la Baie de Morlaix qui laissera un souvenir impérissable avec son château du Taureau (point défensif de la baie au 16^{ème} siècle) rénové par Vauban ainsi que le phare de l'île noire qui inspira Hergé dans l'album de Tintin bien connu de tous.
- outre les découvertes horticoles et historiques, les élèves ont pu s'essayer à la pratique de la voile à bord de catamaran, goûter aux produits locaux (huîtres, artichauts, tourteaux, moules de bouchots), vivre en collectivité dans un environnement géographique et humain différent du milieu que nos élèves fréquentent habituellement, renforcer l'ouverture vers l'autre et appréhender le rapport humain entre le patron d'entreprise et son personnel.
- Enfin de parcourir la cité corsaire de Roscoff avec ses vieilles ruelles et demeures en granit qui nous ont transportés dans un autre temps, et son magnifique jardin botanique exotique.

Swinnen S., Vanderwauwen E., Warnau J.



Les formations horticoles du centre technique horticole de Gembloux

Agenda complet de septembre à décembre 2016 et modalités d'inscriptions sur le site www.cthgx.be

QUI SOMMES-NOUS ?

Le Centre Technique Horticole est un interface entre l'enseignement horticole et le monde professionnel. Il se développe sur 24 hectares et ses principales activités sont organisées autour de quatre axes : la floriculture, l'arboriculture ornementale et les espaces verts, l'arboriculture fruitière et la culture maraîchère.

LES FORMATIONS PROPOSEES

Comme chaque année, le Centre Technique Horticole de Gembloux propose des formations modulaires destinées à toute personne désireuse d'acquérir des compétences spécifiques dans les domaines proposés. Elles ont lieu les samedis de 9h00' à 12h00' et de 13h00' à 16h00' dans les locaux, sur les terrains d'application et dans les collections du Centre Technique Horticole de Gembloux. Ces journées sont animées par des professeurs possédant une expérience confirmée dans le domaine. Des travaux pratiques et visites alternent avec les cours théoriques. Des syllabus sont remis aux participants. Ces modules peuvent se suivre indépendamment les uns des autres.

COMMENT S'INSCRIRE ?

- 1) En renvoyant le **BULLETIN de participation** (téléchargeable sur www.cthgx.be ou disponible au 081/62 52 30) au Centre Technique Horticole, Chemin de Sibérie 4 à B 5030 GEMBOUX ou par mail cthsecretariat@skynet.be ou par fax au 081/61 00 47
- 2) En confirmant cette inscription par **PAIEMENT BANCAIRE** sur le compte BE31 1030 1431 5955 de « Formations & Recherches asbl » avec le **CODE de la (des) formation(s) choisie(s) et le nom du participant**

FORMATION HORTICOLE DE BASE (CODE : FB) Très recommandé !

17/09/16 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 32,00 €

Connaissance botanique des plantes. Nomenclature de base des plantes horticoles légumes et herbacées. Les travaux de sol. Les principes de base de la multiplication des plantes. Les facteurs de croissance des plantes. Engrais, amendement et gestion des déchets verts

ARBORICULTURE ET ESPACES VERTS (CODE : AEV) (y compris Formation de base)

17/09/16 – 01/10/16 – 26/11/16 – 03/12/16 – 10/12/16 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 135,00 €

Nomenclature de base des plantes horticoles ligneuses. Engrais, amendement et gestion des déchets verts. Principes de luttés chimique et intégrée. Physiologie de l'arbre. Principes de multiplication (bouturages divers). Techniques de plantation. Formes diverses et tailles de formation. Techniques de tailles et d'élagage des arbres fruitiers et ornementaux. Principes généraux d'aménagement du territoire. Contraintes urbaines et techniques légales

CRÉATION ET ENTRETIEN D'UNE PIÈCE D'EAU (CODE : CEPI)

01/10/16 – 22/10/16 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 55,00 €

Petit historique. Les différents types de jardin d'eau. Les zones humides. Réflexions sur un projet spécifique et chronologie des travaux à réaliser. Organisation pratique. Appréhender les différentes méthodes d'étanchéification. Systèmes de filtration et les pompes à eau. L'entretien saisonnier

CONNAITRE LES SERRES ET ABRIS (CODE : SA)

08/10/16 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 32,00 €

Principes de fonctionnement et choix appropriés. Chauffage, aération, irrigation. Planning d'occupation rationnel pour les besoins en fleurs et légumes d'un ménage

FABRIQUEZ VOTRE VIN DE FRUITS ! (CODE : FVF)

08/10/16 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 32,00 €

Principes généraux de fabrication de jus et vinification. Techniques de pressage et soutirage et travaux pratiques. Questions – réponses. Prévoir des vêtements de travail

PLANTER ET ENTREtenir SES ARBRES A FRUITS A PEPINS ET A NOYAU (CODE : PEPN)

29/10/16 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 32,00 €

Connaissances de base concernant les fruits à pépins et à noyau (espèces, variétés, exigences sol-climat). Techniques de plantation. Systèmes de conduite. Entretien. Maladies et ravageurs

PLANTER ET ENTREtenir SES ARBRES A PETITS FRUITS (CODE : PEPF)

05/11/16 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 32,00 €

Connaissances de base concernant les petits fruits (espèces, variétés, exigences sol-climat). Techniques de plantation. Systèmes de conduite. Entretien. Maladies et ravageurs

PLANTER ET ENTREtenir SA VIGNE (CODE : PEVI)

12/11/16 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 32,00 €

Connaissances de base concernant la vigne (espèces, variétés, exigences sol-climat). Techniques de plantation. Systèmes de conduite. Entretien. Maladies et ravageurs

Centre Technique Horticole de gembloux

Chemin de Sibérie 4 – B 5030 GEMBOUX

081/62 52 30 – cthsecretariat@skynet.be

DOMAINE VITICOLE du

Chenoy





Un domaine de 10 ha produisant des vins de qualité dans une approche écologique à côté de chez vous

Rue du Chenoy, 1b - 5080 Émines
 Tél : +32 (0)81/74 67 42
 Gsm : +32 (0)495/54 57 44
www.domaine-du-chenoy.com

Regifo

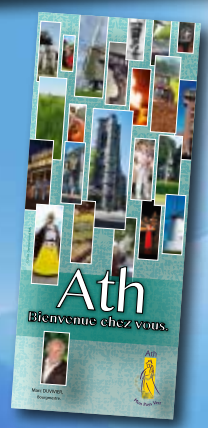
Edition

Notre société édite depuis plus de 30 ans en partenariat avec les Administrations communales :

- des bulletins communaux
- des brochures d'accueil pour les communes, les hôpitaux...
- des brochures touristiques
- des brochures de l'enseignement
- des plans de communes, de zones touristiques
- ou toutes autres brochures à vocation communale







Vous souhaitez annoncer dans la brochure de votre commune, vous désirez un renseignement sur nos services ? Contactez-nous, nous sommes à votre écoute : via Tél. 071 / 74 01 37 ou via mail : info@regifo.be

- www.regifo.be -



Ce bulletin est réalisé par la sprl REGIFO Edition
 rue St-Roch 59 à Fosses-la-Ville

Tél.: 071/ 740 137 - Fax: 071/ 711 576
www.regifo.be

Nous remercions les annonceurs pour leur collaboration à la parution de ce trimestriel. Nous nous excusons auprès de ceux qui n'auraient pas été contactés. Si vous souhaitez paraître dans le prochain numéro, contactez-nous !

Votre conseiller en communication,
Monsieur Michel COGNIAUX
GSM : 0496 / 308 363



CARPENTIER JARDINS

Rue de Boignée, 1
5140 Tongrinne

Création et entretien, plantation, taille, élagage, abattage, tonte, pavage, pose de clôture...

071/88.96.38
 0496/48.39.60

carpentierjardins@hotmail.com



- www.regifo.be -

Vous avez du punch, vous êtes motivé, positif et dynamique ...

Rejoignez-nous

Nous recherchons des délégué(e)s indépendant(e)s pour la vente d'espaces publicitaires pour supports communaux

info@regifo.be
 Rue Saint-Roch, 59 – 5070 Fosses-la-Ville
 Contact : 071 / 74 01 37 de 08h30 à 17h30