

L'R NA JOIE

N° 311 du 3 janvier 2004

Ce petit journal est le vôtre.

Son contenu dépend de vos articles qui, pour le prochain numéro, doivent nous parvenir avant le 20 du mois courant.

Paraît le premier samedi du mois, sauf au mois d'août.

Feuillet d'info mensuel
publié pour les Ernageois
avec l'aide de l'a.s.b.l.
Ernage Animation.

Site internet
www.ernage.be.tf
Courriel
ernage@be.tf



DANS CE NUMERO :

1. - 2004.
2. - JOIE BONHEUR AMOUR.
3. - COMITE DES 3x20.
4. - INFOS SERVICES.
5. - BIBLIOBUS A ERNAGE.
6. - RUBRIQUE SANTE.
7. - PRENDS LE TEMPS.
8. - PAROISSE SAINT BARTHELEMY
9. - 10 ANS DEJA.

Editrice responsable

José JACOBS

drève de Linoy, 6 - 5030 Ernage.

Mise en page et impression

Roland VANHAUWAERT

Distribution

Eugène DEHOX,

José & Jean LACROIX

Colette & Serge JORIS

Georgette & Robert NOEL

Freddy DEHOX

Raymond DECELLE

Marie-Christine SCHÜMMER

Marie-Thérèse & Roland THOMAS

1

2004.



Si nous faisons un petit tour d'horizon sur l'année 2003, outre notre monde bousculé, déchiré, assassiné, il y a des images qui résument une époque. Il suffisait de voir pleurer les «élèves de la Star Ac» lors des finales qui virent propulser au sommet Elodie, Michal, Sofia, Patxi et les autres... pour se dire qu'on a jamais autant promu de vedettes express. Signe d'un temps où le zapping est devenu un style de vie. Mais, bien que le culte du «tout nouveau tout beau» compte de plus en plus de fidèles, un regard sur les personnes qui ont vraiment marqué l'année réhabilite celles qui sont porteuses de vraies valeurs. Nos yeux peuvent être fascinés par les paillettes de Jenifer, mais notre cœur place au premier rang Muriel Robin et son combat pour les enfants du bout du monde ou bien Sœur Emmanuelle qui, à 95 printemps, ne parle que d'amour pour les autres.

C'est ainsi qu'au moment où l'on fabrique des stars que Johnny, Renaud, Charles Aznavour, Henry Salvador font les meilleures ventes de leur carrière. Comme quoi, il faut se méfier des nostalgiques pour qui tout fout le camp. Comme quoi, une année qui vient n'efface jamais vraiment le temps qui passe.

Confions à cette nouvelle année quelques rêves, quelques envies, quelques folies, quelques indignations, quelques résolutions. A chacune et chacun les siennes et les siens. Pourvu que nos vies et notre planète s'en trouvent plus belles !

Alors, Happy New Year à tous les lecteurs et internautes de l'R NA JOIE, à leur famille et à leurs amis !

Au nom de toute l'équipe, José JACOBS.

2

L'R NA JOIE L'R NA JOIE L'R NA JOIE L'R NA JO
IE L'R NA JOIE L'R NA JOIE L'R NA JOIE L'R NA
JOIE L'R NA JOIE L'R NA JOIE L'R NA JOIE L'R
NA JOIE L'R NA JOIE L'R NA JOIE L'R NA JOIE L'

JOIE BONHEUR AMOUR.



Dieu me visite un matin
Dans l'espace clos du poème

Un enfant va naître

Un ruisseau d'amour va naître

Tant de nuits à guetter
Tant d'espoir à trouver

Les étoiles du soir
Hantent le sommeil

Tant de tristesse à oublier
Mais Tant de bonheur à partager

Au secret de l'horizon,
Les grands déserts se taisent
Et regardent cette aurore de corail
Dans nos ciels déchiquetés

Ciels des grands de ce monde
Ciels si dévastés

Naissance attendue,
Naissance d'une étoile
Etoile d'amour

La rosée du matin l'attend
La rosée du soir la souhaite

l'autre,
Le ciel fait son ménage,
Époussette un trop plein
De mots vides,
De rancœurs inutiles

Le temps est venu pour lui
De naître et renaître dans nos vies

Bientôt l'enfant Bientôt l'ami

Enfant de la terre,
Enfant dans nos cœurs

Sur les trottoirs trop gris
Du macadam de nos cités
Ils sont tous venus, éméchés
D'une ivresse de soleil,
Pour l'accueillir
Pour le retrouver

JOIE, BONHEUR, AMOUR

Oui, il va naître l'enfant de la paix,
Avec ce cœur immensément grand.

Par un soir bleu d'hiver, ou peut-être gris,
Nous sommes allés dans les sentiers,
Ouvrir nos cœurs

Marcher encor et encore
Picotés par le froid en foulant la terre gelée
Pour nous rassembler

Un enfant, UN ENFANT
Messager de la paix, va naître
Il est temps de rallumer les étoiles

Coudre, bord à bord les déserts de la vie,
Un mot tendre pour l'un, un mot doux pour

Le début d'un grand feu de joie

Nous irons loin, loin, bien loin avec Lui
Il va naître, il est né, il est là, il renaît

Ensemble Voici Noël, NOEL d'amour,
de paix et de respect.

3**COMITE DES 3 X 20
D'ERNAGE**

A toutes les familles d'Ernage, le Comité du Groupement des 3x20 présente ses meilleurs vœux de bonne santé, bonheur familial et jours paisibles en 2004. Que la santé de ses membres leur permette d'être assidus à ses réunions, la prochaine étant fixée au 13 janvier (Fête des Rois) à partir de 13h30, à la salle «La Sapinière» à Gembloux.

Dès à présent, nous adressons amicalement un petit mot aux personnes âgées de 60 ans et davantage : venez nous rejoindre. Croyez-nous, chers amis, vous ne le regretterez pas ! Nous sommes à la disposition des intéressés pour leur fournir tout renseignement désiré.

Au nom du Comité, je vous salue très cordialement.

Raymond DECELLE. Tél. : 081/61.20.71.

4**INFOS SERVICES.
(réservées aux Ernageois)**

Merci aux nombreuses personnes qui ont répondu présentes lors des «Portes ouvertes» du 29 novembre dernier et grâce à qui cette journée fut, une fois encore, une belle réussite !

La gagnante de la tombola est Mme France GODFROID de Fosses-La-Ville. L'année se termine, les fêtes approchent à grands pas... Avec beaucoup de cœur, je vous les souhaite joyeuses, merveilleuses, peut-être «gourmandes», mais tout simplement réussies.

Vous cherchez un cadeau à la fois original et utile ? Alors, contactez-moi au 081/61.37.53 ou 0497/873121.

Dominique VANDENACK.

5**BIBLIOBUS A ERNAGE.**

Près de l'église, de 17h15 à 17h45.
Les 7 et 21 janvier et les 4 et 18 février 2004.



La revue «Valériane» de novembre, décembre nous présente des artisans wallons qui se sont impliqués à 200 % dans la filière bio.

Un boucher charcutier bio, un boulanger et des fermiers sont les têtes pensantes et les chevilles ouvrières de la coopérative «Agribio».

Après la lecture de ces articles, on comprend que, si on compare un saucisson ou un pain de fabrication industrielle avec les mêmes articles fabriqués par des petits indépendants amoureux de leur métier et avec des matières issues de la culture biologique, on compare des navets avec des pommes.

Au travers de cet article, je ne souhaite pas dénigrer les méthodes courantes au profit du bio. Je veux juste démontrer que les produits finaux sont, avec le même nom, tout à fait différents. Il ne faut donc pas comparer leurs prix.

Tout comme je pense qu'un pain industriel ne peut pas être comparé au pain fabriqué par un artisan boulanger.

Je vous présente d'abord la coopérative «Agribio» :

Agribio est né en 2000, lancée par trois fermiers. Ils voulaient proposer aux agriculteurs de cultiver des céréales panifiables, plutôt que destinées à l'alimentation animale. Ils se proposaient d'acheter leurs céréales à un bon prix et de fabriquer la farine eux-mêmes, voire même fabriquer le pain.

Ils se sont vite rendu compte qu'il était impossible de tout connaître et de tout maîtriser. C'est pourquoi, ils ont choisi de travailler dans une filière courte, avec des spécialistes qui sont entrés dans la coopérative ou qui collaborent de l'extérieur.

La collaboration très étroite qui existe entre les membres permet des échanges permanents, en vue d'améliorer le produit et de répondre au besoin du boulanger. On constate que la qualité des froments est une chose très subjective. Des froments qui seraient déclassés selon les normes du conventionnel peuvent parfaitement convenir à un boulanger bio. Des tests de panification réalisés avec des boulangeries industrielles ont démontré qu'elles n'étaient pas en mesure d'utiliser certaines de nos farines, alors que les boulangers artisanaux s'en sortaient très bien avec les mêmes farines.

Le problème en Belgique, c'est que le taux de protéines des blés n'est pas très élevé. C'est donc tout le savoir-faire du boulanger bio qui va utiliser ces farines, qui va faire naître avec un même produit, des pains différents.

Ils travaillent en collaboration avec d'autres fermiers étrangers pour améliorer les céréales cultivées.

Ils recherchent les vieilles variétés d'épeautres non croisées avec du froment. Des variétés les plus rustiques possibles qui ne sont pas issues du conventionnel. Pour répondre aux problèmes d'intolérance au gluten, ils développent le «tricale»,

un hybride entre le blé et le seigle. Ils veulent développer le «météil», c'est-à-dire du froment et seigle cultivés conjointement sur le champ. Ils ont des contacts avec des entreprises françaises pour utiliser le chanvre ou le sarrasin.

Henri Pâques de Lantin vient de rejoindre la coopérative pour y commercialiser ses œufs bio.

Pour transformer les céréales en farine, la coopérative travaille en collaboration avec le moulin de Ferrières à Lavoir. C'est un des derniers moulins à encore travailler la mouture sur meules de pierre. Ce moulin est une pièce majeure du patrimoine wallon. Les archives de l'Evêché, attestent de l'existence d'un moulin en 904. Il aurait été détruit en 1400, mais des documents prouvent que le moulin actuel était déjà en fonction en 1560.

Dans ce moulin, on n'extraît pas le germe du blé, ce qui pose de gros problèmes de conservation de la farine. Comme l'huile de germe de blé s'oxyde très vite après la mouture, il faut la fabriquer au jour le jour, surtout quand il fait très chaud. En hiver, on peut la conserver plus longtemps.

Le germe donne à la farine une teinte jaunâtre, ce qui ne plaît pas aux amateurs de pain blanc. Cependant l'huile de germe de blé contient la fameuse vitamine E, si précieuse à notre bien-être.

L'élimination du germe de blé date de 1947. Après la guerre, il fallait reconstituer des stocks stratégiques et conserver la farine longtemps.

Le grain de blé est composé d'un noyau d'amidon, du germe et d'une enveloppe nommée péricarpe. Cette enveloppe est composée de six couches.

En mouture bio, on n'enlève que la première couche qui est trop dure. Plus on souhaite avoir de la farine blanche, plus on enlève de couche. C'est le nombre de couches éliminées qui déterminent le pourcentage d'une farine. Plus de 78 % pour une farine complète à 65% pour les farines blanches. Donc, on consomme surtout de l'amidon avec une telle farine. Pour former un bovin ou un porc, on lui donne des protéines pour arriver au gabarit voulu et pour développer l'organisme et la musculature. Ensuite, le fermier diminue les protéines pour augmenter le sucre et l'amidon, afin que les bêtes gonflent et que la viande s'attendrisse. C'est pareil pour la farine blanche, qu'elle soit bio ou non. Manger du pain blanc bio n'a d'ailleurs aucun sens. Sauf si on a de gros problèmes d'assimilation des fibres. Ce qui est vrai pour une minorité d'entre nous.

Dans beaucoup de farines industrielles, on rajoute du son dans la farine blanche. Ce qui donne une farine très différente de celle qui a été moulue avec ses couches pour des raisons chimiques.

Un boulanger bio peut rendre sa pâte plus blanche en l'oxygénant d'avantage, ce qui augmente le temps de pétrissage. Alors que pour produire un pain bon marché, il faut réduire ce temps et compenser avec des additifs. On passe même la farine aux rayons ultra violets pour la blanchir.

La mouture sur pierre est une trituration de silice. L'infime usure de la pierre équivaut à une préparation homéopathique. Or, la silice est le remède contre la tuberculose. On a constaté une recrudescence de la tuberculose entre 1904 et

1911, moment où on a introduit les premières meules à cylindres au détriment de la pierre. Coïncidence ?

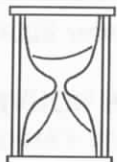
Voilà un premier aperçu de notre pain bio. Le mois prochain, nous parlerons de notre boulanger.

Je vous souhaite une bonne santé pour 2004. Avec un minimum de pilules et un maximum d'aliments sains et naturels.

Gérard.

7

PRENDS LE TEMPS.



Prends le temps d'aimer...

C'est le secret de l'éternelle jeunesse !

Prends le temps de lire...

C'est la source du savoir !

Prends le temps d'écouter...

C'est la force de l'intelligence !

Prends le temps de penser...

C'est la clef de la réussite !

Prends le temps de jouer...

C'est la fraîcheur de l'enfance !

Prends le temps de rêver...

C'est un souffle de bonheur !

Prends le temps de rire...

C'est la musique de l'âme !

Prends le temps de pleurer...

C'est l'émotion d'un grand cœur !

Prends le temps de vivre...

Car le temps passe vite

Et ne revient jamais !

<http://www.ernage.be.tf>



HORAIRE DES OFFICES ET INTENTIONS DES MESSES DOMINICALES

Janvier 2004

L'AN NOUVEAU NOUS INVITE

On ne s'étonne plus de rien,
Souvent même, on ne s'émerveille plus.
Pourtant quoi de plus émouvant
Que le regard d'un enfant ;
Image d'une vie qui commence,
Signe discret d'une année en devenir
Qui s'ouvre sous nos pas
Pour nous inviter à construire
Un monde au rythme de Dieu.

Dimanche 4 janvier (Epiphanie) à 10h45

Emile et Eric MARY - Défunts de la famille BRABANT-HERMAND - Défunts des familles DELESCAILLE-DESTAIN-GOOSSENS - Les défunts, parents et amis des familles GUINAND-DE CONINCK - Défunts de la fondation DEPIERREUX-MABILLE.

Dimanche 11 janvier (Fête du Baptême du Seigneur) à 10h45

Mathilde DUJARDIN, Juliette DUJARDIN et Gérard STOQUART - Juliette HANQUET, Louis HANQUET et Francis WATTEAU - Bernard LARDINOIS - Défunts de la fondation Marie LENOM - Défunts de la fondation GOOSSENS-LOZE-LAUWERS-ROMAIN.

Dimanche 18 janvier (2^{ème} dimanche du temps ordinaire) à 10h45

Joseph BIELANDE et Hortense MARCHAL - Gertrude FELTZ, Kein FELTZ et Elise KLEIN - Georges REGNIER et Emilie DUPAIX - Pour une intention particulière - Défunts de la fondation NICOLAY-LOZE-ROMAIN.

Dimanche 25 janvier (3^{ème} dimanche du temps ordinaire - Conversion de St Paul) à 10h45

Jean-Luc ARNOULD - Léona MABILLE - Willy MATHY - Défunts des familles LENOM-MATHIEU-HENRY-LORENT-STACHE - Défunts des familles BASSINNE-MANDELAIRE-GRANDHENRY-PIREAU.

FEVRIER 2004

Dimanche 1^{er} février (4^{ème} dimanche du temps ordinaire) à 10h45

Christian BRISACK - Pierre JACOBS, Joséphine DAUSSOGNE et les défunts des familles DELMARCELLE-DUMONT - Défunts de la famille BRABANT-HERMAND - Défunts de la famille VAN MELLAERT-SERVOTTE - Défunts de la fondation GERREBOS-BLONDELLE.

Dimanche 8 février (5^{ème} dimanche du temps ordinaire) à 10h45

Ida AGENOR et Constant MAUIENT - Mathilde DUJARDIN, Juliette DUJARDIN et Gérard STOQUART - Défunts des familles DEPIERREUX-THONON-RAYMAKERS-DESMET - Défunts de la fondation DEPIERREUX-MABILLE - Défunts de la fondation GILLAIN-CHATELAIN-LEPAGE.

* * *

Toute modification sera annoncée au cours de l'office précédent.

Pour rappel, il y a toujours une animation pour les enfants à la messe de 10h45 et une garderie pour les tout petits. Elles ont lieu au presbytère, dans le local attenant au garage.

Le prêtre responsable de la paroisse est Monsieur Jean-Luc DEPAIVE, Administrateur. Son n° d'appel est le 081/60.15.65.

Les coordonnées de Monsieur l'Abbé FERARD, Doyen de Gembloux, sont : rue du Presbytère 12 à 5032 CORROY-le-Château. Tél. : 081/63.32.35 - Fax 081/63.47.47.

Eugène DEHOUX.

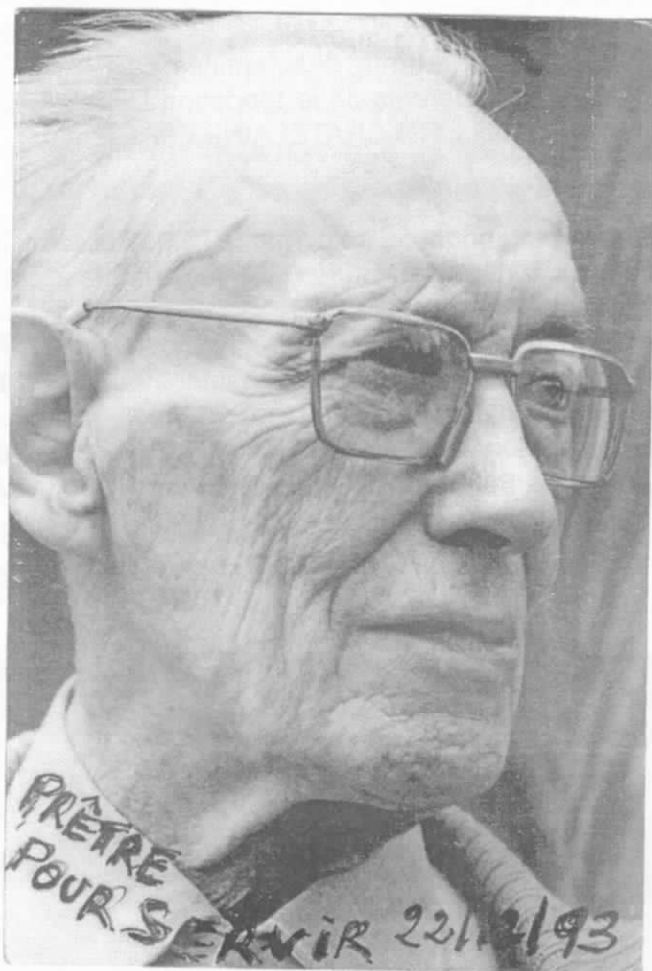


9

10 ans déjà...

L'R NA JOIE L'R NA JOIE L'R NA JOIE L'R NA JO
IE L'R NA JOIE L'R NA JOIE L'R NA JOIE L'R NA
JOIE L'R NA JOIE L'R NA JOIE L'R NA JOIE L'R N
A JOIE L'R NA JOIE L'R NA JOIE L'R NA JOIE L'R
NA JOIE L'R NA JOIE L'R NA JOIE L'R NA JOIE L'

Il y a 10 ans que l'abbé Albert HALLEUX nous quittait après plus de 42 années passées au service de toute la communauté ernageoise.



P.S. :

Voir allocutions faites par Eugène DEHOUX et José MAUIENT dans les R NA JOIE numéros 201 de janvier 1994 et 216 de mai 1995 (si vous les avez conservés).

Ces deux articles sont publiés dans L'R Na Joie de janvier 2004 sur le site www.ernage.be.tf