

Braives - Burdinne - Héron - Wanze

# Le journal du Parc naturel

Semestriel 2/2 - 2018

+ AGENDA



Mares de Hannêche - Arbres remarquables - Ortie

# Éditorial

Savez-vous qu'il existe plus de 900 Parcs naturels en Europe et qu'ils couvrent au total 350.000 Km<sup>2</sup> ? La Fédération des Parcs naturels allemands, en collaboration avec Europarc, a réalisé un ouvrage présentant l'ensemble des Parcs naturels européens. Il est rassurant de constater la multitude de taches vertes sur cette carte d'Europe et de se dire que tous ces Parcs naturels oeuvrent à la protection et à la valorisation du patrimoine naturel, historique, architectural et culturel, en harmonie avec les aspirations de la population et de son développement économique et social.



Un petit point vert de 110 Km<sup>2</sup> trône au milieu de cette carte et surtout au milieu de la Belgique : c'est le Parc naturel Burdinale-Mehaigne. Au quotidien, nous oeuvrons afin que cette petite tache fasse «tache d'huile»... En effet, face à l'évolution inquiétante de l'état de notre environnement, les Parcs naturels sont devenus des outils indispensables, au service des communes et de la région. Notre Parc naturel n'est pas en reste et par l'excellent travail qu'il fournit, la notoriété de son équipe est grandissante. Aujourd'hui, celle-ci s'étoffe en accueillant une nouvelle chargée de mission «Aménagement du territoire et charte paysagère», Pascaline Auriol. Au mois de septembre, une nouvelle direction prendra ses fonctions et nous permettra de renforcer encore la dynamique positive actuelle de notre structure.



*Frédéric Bertrand*  
Président du Parc naturel



**Parc naturel**  
**BURDINALE**  
**MEHAIGNE** asbl

rue de la Burdinale 6  
4210 Burdinne  
Tél : 085/71 28 92  
Fax : 085/71 01 47

admin.parcnaturelburdinne@skynet.be

Ouvert du lundi au vendredi  
de 9h à 12h et de 13h à 15h30

[www.burdinale-mehaigne.be](http://www.burdinale-mehaigne.be)  
[www.facebook.com/burdinale](https://www.facebook.com/burdinale)

Comité de rédaction : Frédéric Bertrand, Eric Boon, Donatien Daujeumont, Amandine Degen, Dominique Delatte, Hadrien Gullet, Thomas Genty, Sébastien Leunen, Corentin Poisson, Samuel Vander Linden.

Crédits photographiques : Sébastien Leunen (photo de couverture + ©SL), Hadrien Gullet (©HG), Samuel Vander Linden (©SVD), Corentin Poisson (©CP), Rik Clique BY NC DD (©RC), Thomas Genty (©TG)

Editeur responsable : M. Frédéric Bertrand, Président de la Commission de Gestion, Rue Neuve, 24 - 4210 Burdinne.

Le journal du Parc naturel est distribué dans toutes les boîtes aux lettres des communes de Braives, Burdinne, Héron et Wanze. Il est également disponible sur simple demande à la Maison du Parc naturel ou téléchargeable sur notre site internet [www.burdinale-mehaigne.be](http://www.burdinale-mehaigne.be).

## SOMMAIRE

Nos dernières actions.....	p. 3
Actualités du territoire.....	p. 4
Épuration.....	p. 5
Les vétérans du règne végétal, omniprésents dans le Parc.....	p. 6
La réserve communale de Hannêche, une zone humide d'intérêt majeur au milieu du plateau agricole.....	p. 8
Le purin d'ortie ou l'extrait fermenté d'ortie.....	p. 11
La ferme Schiepers : agriculture bio, maraîchage et circuit court.....	p. 13
Agenda 2018.....	p. 14

## «Rapport d'activités 2017» et «Programme d'actions 2018»

Ces deux documents, qui vous permettront d'en savoir plus sur nos actions passées et à venir, sont téléchargeables sur le site du Parc naturel.

+ d'infos : [www.burdinale-mehaigne.be](http://www.burdinale-mehaigne.be)



## Bienvenue à Pascaline, notre nouvelle chargée de mission «Aménagement du territoire»

Début juin, nous avons eu le plaisir d'accueillir notre nouvelle collègue Pascaline Auriol qui complète notre équipe en s'occupant de la mission «Aménagement du territoire et paysage». Engagée à mi-temps, elle aura pour mission de réaliser, suivre et animer la charte paysagère du Parc naturel.

Spécialisée en aménagement du territoire et paysage, Pascaline sera aussi chargée, en partenariat avec l'équipe, de répondre aux avis d'urbanisme transmis par les communes, d'accompagner les procédures d'aménagements de l'espace et valoriser le patrimoine paysager et bâti.

Pascaline Auriol

E-mail : [paysage.parcnaturelburdinne@proximus.be](mailto:paysage.parcnaturelburdinne@proximus.be)

Tél : 085/71 28 92

## Les suivis des oiseaux hivernants

Cet hiver, le Parc naturel, grâce à la collaboration de bénévoles passionnés d'ornithologie que nous remercions, a mis en place des suivis sur différentes «bandes aménagées» (Mesures Agro-Environnementales et Climatiques et céréales laissées sur pieds). Celles-ci ont été installées dans le cadre du projet GAL «Agriculture et Biodiversité» en vue, notamment, de fournir des ressources alimentaires à l'avifaune des plaines agricoles.

Sur les 11 bandes suivies, un total de 36 espèces a été recensé. Les Linottes mélodieuses dominent le classement avec presque 600 individus observés. Bruants jaunes, Verdiers d'Europe, Chardonnerets élégants et d'autres espèces ont également été observées. Le Bruant proyer, qui est au centre des attentions à l'heure actuelle pour son déclin continu des populations, a été recensé avec un total d'environ 90 individus dont un rassemblement de 58 dans une des bandes situées à Ville-en-Hesbaye.



## Verger du Moulin de Ferrières



Le verger du Moulin de Ferrières est un vieux verger composé de 35 arbres fruitiers, dont 25 pommiers, 4 poiriers, 2 pruniers, 3 noyers et 1 cerisier. L'année passée, le Parc naturel a proposé à la Commune de Héron de prendre en charge la gestion du verger. En cette fin d'hiver, grâce à un subside de la Semaine de l'Arbre, six arbres hautes tiges, d'anciennes variétés (Prune de Prince, Légipont, Saint Louis...) ont été plantés pour remplacer les arbres disparus dans le verger. En complément, cinq fruitiers palissés (Beurré Hardy, Reine des Reinettes...) ont aussi été plantés dans l'espace jardin du site.

La plantation de nouveaux arbres fruitiers est une action importante car, très souvent, les vieux arbres meurent et ne sont pas remplacés. La relève n'est donc pas assurée et si rien n'est fait, ces vieux vergers disparaîtront progressivement entraînant avec eux une perte de biodiversité, de production, de variétés...

Dans le cadre de l'exposition  
**« L'énergie dans l'entreprise :  
 les bonnes pratiques »**  
 qui sera inaugurée en novembre 2018

Le GAL Burdinale Mehaigne  
**RECHERCHE DES PROFESSIONNELS  
 « ÉCO-ACTIFS »**  
**AFIN DE RÉALISER INTERVIEWS  
 & REPORTAGES PHOTOS EN ENTREPRISES**

Vous êtes indépendant, chef d'entreprise ou agriculteur ?  
 Vous exercez sur Braives, Burdinne, Héron ou Wanze ?  
 Vous agissez pour diminuer votre consommation d'énergie ?

Alors contactez-nous...  
 Infos et inscriptions : Caroline Deleigne,  
 Chargée de mission «Energie»,  
 c.deleigne@mch-economie.be  
 (085/84.97.86 ou 085/29.05.25)



## TERRES DE MEUSE

Résultat de la fusion des Maisons de Tourisme du Pays de Huy, Burdinale-Mehaigne et Hesbaye-Meuse, la nouvelle Maison du Tourisme «Terres-de-Meuse» assure aujourd'hui la promotion touristique de 27 communes de l'Arrondissement de Huy-Waremme.  
[www.terres-de-meuse.be](http://www.terres-de-meuse.be)

## RAVEL' EXPO Braives 2018

**Du 29 mai au 30 sept.**

**Denis Delangh Sébastien Leunen**

Pour la quatrième année, la commune de Braives organise une fabuleuse exposition alliant l'art de la photographie, la nature et la balade.

Pour cette édition, la Commune de Braives invite deux photographes passionnés, et impliqués sur le territoire du Parc naturel : Denis Delangh, animateur nature à la Maison de la Mehaigne et de l'Environnement Rural (MMER), et Sébastien Leunen, chargé de mission au sein de l'équipe du Parc naturel.

+ d'infos : [www.braives.be](http://www.braives.be)

## Des légumes hors-normes à glaner !

Glaner au champ est une pratique qui remonte à la nuit des temps et qui sera remise à l'honneur cet automne. À l'initiative des projets «Up'citoyen» et «Agriculture & Biodiversité» du Groupe d'Action Locale Burdinale-Mehaigne, vous serez invités à venir récolter les surplus de production des agriculteurs. Une occasion de valoriser gratuitement des légumes hors-normes et de partager un moment de convivialité. Mais aussi de se confronter à la réalité des producteurs agricoles de notre territoire. Les dates et lieux de glanage seront définis en fonction de l'avancée des récoltes et de la saison. Pour être tenus informés, inscrivez-vous via : [camille@chateaumoha.be](mailto:camille@chateaumoha.be)

Par ailleurs, le 28 octobre, la Rencontre des initiatives citoyennes sera proposée pour sa seconde édition. Zéro déchet, mobilité douce, produits locaux, transition... tous les acteurs qui se bougent pour faire changer notre mode de consommation seront rassemblés pour vous partager leurs projets.

+ d'infos : <https://www.facebook.com/upcitoyen>



**25 & 26  
 AOÛT 2018**

Samedi de 14 à 19h  
 Dimanche de 10 à 19h

THÈME :  
**ÉLÉMENT-TERRRE**



**BALADES 10<sup>ÈME</sup> ÉDITION  
 BRAIVOISES &  
 BURDINNOISES**

Plan du circuit disponible dans chaque village : 5 €. Découvrez les artistes : [www.baladesbraivoises.org](http://www.baladesbraivoises.org) © 019 54 92 58



## MonEpuraton.be : le Contrat de Rivière Meuse Aval et affluents vous informe sur vos droits et devoirs en matière de traitement des eaux usées

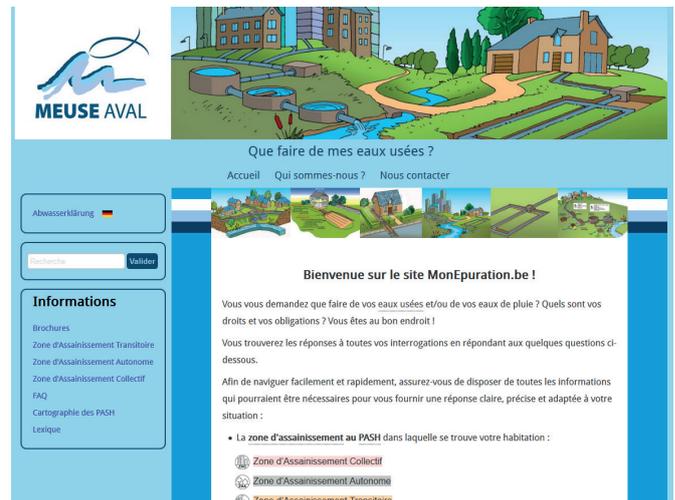
Dans le cadre de ses missions d'information et de sensibilisation, le Contrat de Rivière Meuse Aval et affluents (CRMA) s'est penché sur la problématique de l'assainissement des eaux usées au travers de l'action «épuration» de son programme d'actions 2017-2019.

Le sous-bassin hydrographique de la Meuse Aval est un territoire à fort caractère rural. Ce qui est également le cas du territoire du Parc naturel Burdinale-Mehaigne. De ce fait, une partie importante de cette zone géographique est soumise au régime d'assainissement autonome qui impose aux particuliers d'assurer eux-mêmes le traitement de leurs eaux usées (à l'exception des habitations anciennes ne faisant pas l'objet de rénovations ayant pour conséquence l'augmentation de la charge polluante). Ce qui se traduit par un déficit important en matière de traitement des eaux usées et par la non atteinte des objectifs de qualité des eaux de surfaces (3 des 4 masses d'eau du Parc naturel n'atteignent pas le bon état écologique et physico-chimique en partie à cause des rejets domestiques). Dans le cadre de sa mission d'inventaire des atteintes aux cours d'eau, le CRMA a également mis en évidence que les rejets d'eaux usées non épurées constituent l'une des principales atteintes aux cours d'eau à l'échelle de son territoire : 25 % des points noirs inventoriés sont des rejets d'eaux usées (soit 1.127 rejets observés, dont 184 au sein du territoire du Parc naturel, sur 5.191 points noirs inventoriés à l'échelle de son sous-bassin hydrographique).



L'information relative à l'assainissement des eaux usées est toutefois difficilement accessible et relativement technique, tant pour les pouvoirs locaux devant se prononcer sur les mesures qu'il convient de mettre en place dans le cadre de la délivrance des permis que pour les porteurs de projets désireux de connaître leurs droits et devoirs en la matière.

Afin de remédier à cette situation, le CRMA a élaboré une farde de référence à destination des pouvoirs locaux, une brochure générale à destination des particuliers et un site internet. La première est consultable au Service Urbanisme de votre administration communale. La seconde est disponible gratuitement sur demande. Le site est accessible à l'adresse [www.MonEpuraton.be](http://www.MonEpuraton.be).



Ces outils visent à répondre aisément et rapidement aux interrogations des candidats acheteurs, bâtisseurs, rénovateurs, architectes et entrepreneurs. Mais également à fournir une aide à la décision aux pouvoirs locaux. Le site, régulièrement mis à jour et enrichi d'une rubrique Question Fréquentes (FAQ), permet en outre à toute personne de connaître ses droits et obligations en matière d'assainissement des eaux usées en fonction de sa situation en répondant, à une série de 5 questions maximum. Il reprend également tous les documents administratifs nécessaires. Il a été réalisé grâce à un soutien financier de 6000 € accordé par la Province de Liège.

Le CRMA s'est également doté d'une maquette de station d'épuration permettant de présenter les différentes étapes de l'épuration des eaux usées. Cette animation permet de faire prendre conscience de l'impact des gestes quotidiens sur la rivière et ses habitants et de présenter des gestes faciles à mettre en œuvre pour contribuer activement à la rendre plus propre. Adaptée à un public jeune, elle est proposée gratuitement aux écoles sur simple demande.

L'ensemble a été réalisé avec le soutien du Service Public de Wallonie, de la Province de Liège, de la Province de Namur et des Communes et Villes partenaires du CRMA. Son contenu a été validé par les Organismes d'Assainissement Agréés des Provinces de Liège et de Namur (AIDE et INASEP) et la Société Publique de Gestion de l'Eau (SPGE).

Contrat de Rivière Meuse Aval et affluents (CRMA)  
Place Faniel, 8 - 4520 Wanze  
Tél : 085/71.26.55  
[info@meuseaval.be](mailto:info@meuseaval.be) - [www.meuseaval.be](http://www.meuseaval.be)

# Les vétérans du règne végétal, omniprésents dans le Parc



Les arbres et les haies font partie intégrante du paysage et de la nature qui nous entoure. Que les arbres soient vivants et vigoureux, ou morts sur pied, ils sont essentiels pour la biodiversité. Leurs usages sont innombrables et l'Homme a toujours eu besoin des arbres. En effet, que ce soit pour construire, se chauffer, manger ou fabriquer toutes sortes de matériaux nécessaires à son évolution, les arbres ont toujours été utiles pour l'Homme. Les animaux et les plantes ont également besoin des arbres. À titre d'exemple, on considère que le chêne peut abriter jusqu'à 1000 espèces différentes !

Bien que l'utilité des arbres ne soit plus à prouver, il arrive trop souvent que l'Homme n'en tienne pas compte. Il est fréquent et même usuel de voir des arbres dépourvus de branches car elles gênaient le passage des véhicules, de voir des travaux faits aux pieds des arbres et des haies entraînant la destruction d'une partie des racines. Leur survie s'en trouve impactée et bien souvent les années qui suivent ils dépérissent fortement voire meurent. Pour finir, ils terminent abattus car devenus trop dangereux.

C'est une réelle atteinte au patrimoine paysager et naturel que d'endommager un arbre ou une haie d'une quelconque manière.

## La Région Wallonne sauvegarde le patrimoine arbustif et arboré

La Région Wallonne a créé une cellule "Arbres remarquables" en 2008 au sein du Département de la Nature et des Forêts (DNF). Deux fonctionnaires ont été missionnés pour sillonner la région à la recherche de ces arbres et haies exceptionnels, afin de les recenser et de les protéger. Ils sont exceptionnels par leurs âges (ils peuvent être multi-centenaires), leurs essences peu communes (Chêne pubescent par exemple), leurs formes et caractéristiques dendrométriques hors du commun, leurs localisations dans le paysage en tant que repère, voire une combinaison de plusieurs de ces critères.

De 1992 à nos jours, environ 25.000 arbres et 1.500 haies ont été classés remarquables à travers la Wallonie.

Ce classement offre un statut autant patrimonial que juridique aux végétaux, il est donc interdit d'y apporter un changement sans introduire au préalable une demande de permis d'urbanisme qui doit être approuvée par le Collège communal. Toute atteinte à un de ces arbres ou à une de ces haies est une infraction sujette à procès-verbal et amende.

Pour aider à la protection de ce patrimoine arboré et arbustif, une brochure a été éditée par la Région

©CP

Wallonne. Elle est téléchargeable via ce lien : [http://environnement.wallonie.be/dnf/arbres\\_remarquables/Preserver\\_les\\_arbres\\_FR\\_br.pdf](http://environnement.wallonie.be/dnf/arbres_remarquables/Preserver_les_arbres_FR_br.pdf).

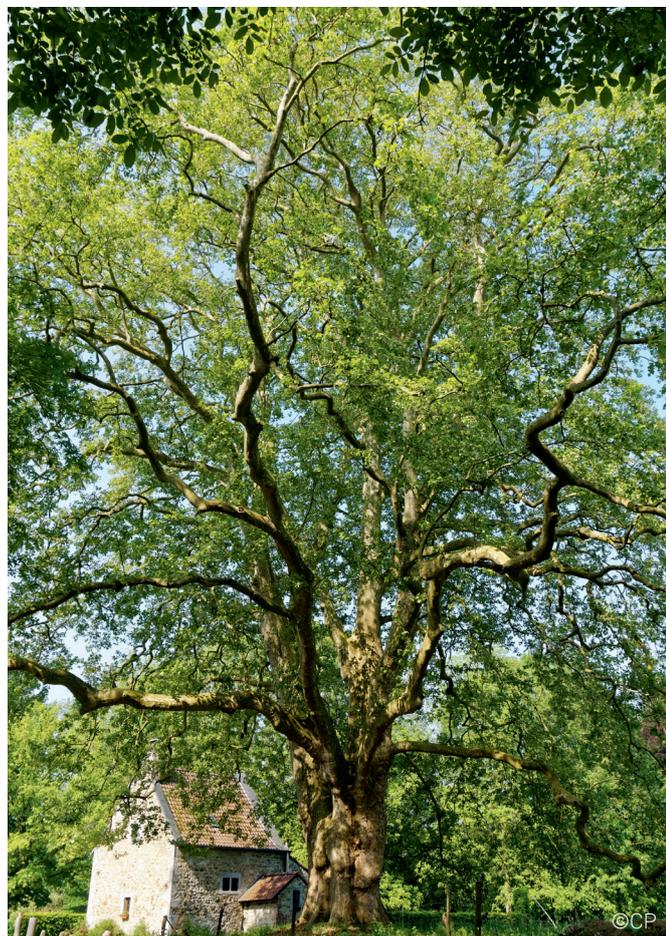
### Participez aussi à ce recensement

Il peut arriver, lors d'une promenade, que l'on se retrouve face à un «géant vert», avec une architecture végétale naturelle hors du commun, un arbre qui arbore fièrement des branches majestueuses, un tronc dont on ne saurait faire le tour avec les bras... Il en va de même pour certaines haies.

Si l'on veut protéger un arbre ou une haie juridiquement ou tenter de les sauver, il est possible de les soumettre à un classement en tant qu'arbre ou haie remarquable. Le plus simple est de contacter le Parc naturel qui pourra vous informer de la marche à suivre.

### Les arbres et haies remarquables du Parc naturel

*Le Platane commun du Château-Ferme de Pitet*



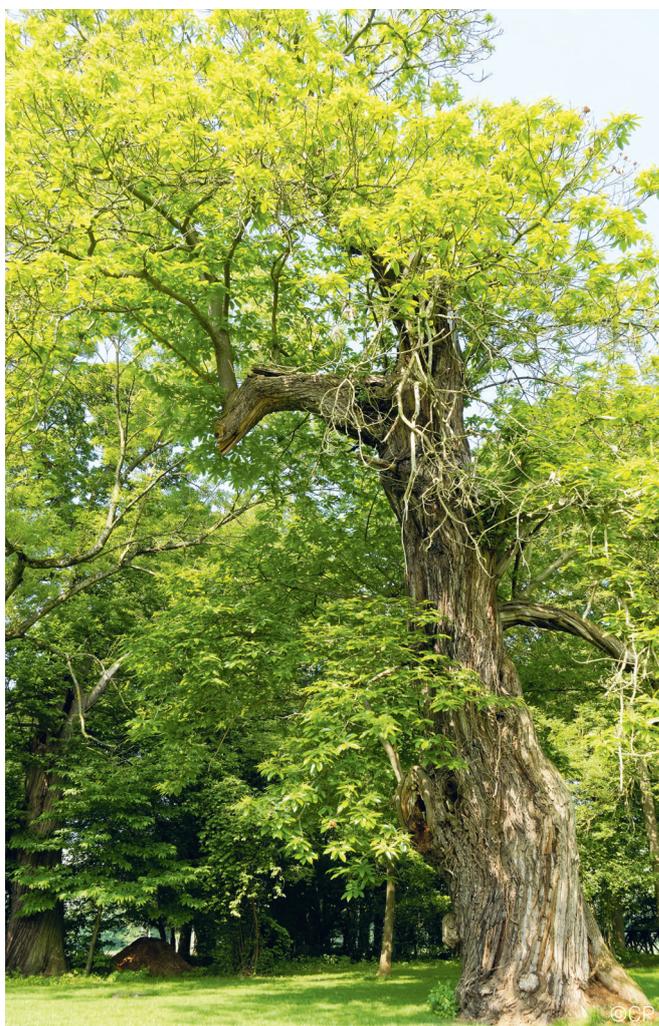
Cet arbre est un très bel exemple de ce que recèle le territoire du Parc. Au cœur du territoire de la commune de Braives, ce *Platanus x acerifolia* se trouve au Château-Ferme de Pitet, chez Monsieur de Pret. Du haut de ses 41 mètres pour une circonférence de 732 centimètres, cet arbre colossal a été recensé en 1989 et a été officiellement classé remarquable en 1999. Outre sa taille, ce qui est aussi impressionnant chez cet arbre est qu'il ne cesse de grandir malgré son âge. Sa circonférence était de 645 centimètres en 1989, de 668 centimètres en 1996 et, comme dit précédemment, de 732 centimètres en 2016.

*Le Chêne pédonculé de la Rue du Moinil à Burdinne*



Ce chêne a été classé, non pas pour sa taille ou son ancienneté mais par son aspect paysager, le relief qu'il apporte sur le plateau agricole et sa vigueur. Il a été officiellement classé en 2013, sa hauteur est de 19 mètres et sa circonférence de 279 centimètres.

De nombreux arbres et haies remarquables se trouvent sur notre territoire. On y compte actuellement 453 arbres et 11 haies. Pour les localiser et aller les contempler, il faut se rendre sur le géoportail de la Wallonie, et activer l'onglet «Arbres et haies remarquables (AHREM)» dans le catalogue du géoportail <http://geoportail.wallonie.be/walonmap>



# La réserve communale de Hannêche, une zone humide d'intérêt majeur au milieu du plateau agricole



Propriété de la commune de Burdinne depuis 2015, la zone humide inscrite en Site de Grand Intérêt Biologique, est située dans le vallon d'une des sources du ruisseau d'Acosse en plein plateau agricole hesbignon. Historiquement, la zone était connue du Parc naturel qui gère sa partie amont (propriété privée) depuis plusieurs dizaines d'années. La partie rachetée par la commune était autrefois propriété d'un maraîcher. L'une des caractéristiques du site est son côté très linéaire (400m d'est en ouest) évoluant autour des sources du ruisseau d'Acosse. On est donc sur la zone d'aléas d'inondation forte des sources du ruisseau d'Acosse, ce qui en fait toutes les particularités biologique et paysagère de la zone.

## Les biotopes observables

On y découvre des milieux herbacés et des fourrés arbustifs et arborés dominés par des niveaux d'eau importants et fluctuants. Les végétations à hautes herbes des zones humides (mégaphorbiaie) à Reine des prés, Laïche des marais, Laïche aigue, Scirpe des bois et Iris des marais dominant sur le site. Cette végétation particulièrement haute (parfois plus d'un mètre) est accompagnée d'autres végétations caractérisant des zones humides avec des niveaux d'eau plus profonds comme les gazons aquatiques inondés de manière temporaire. Dans ces milieux longtemps noyés d'eau, renoncules aquatiques (deux espèces sont présentes sur le site), Vulpin genouillé, Véronique

à écusson, Menthe aquatique, Lysimaque nummulaire, Plantain aquatique et divers joncs (Jonc épars, Jonc glauque) prospèrent. Parmi la faune, on peut observer de nombreuses espèces de batraciens (Triton alpestre, Triton ponctué, Grenouille rousse, Crapaud commun), d'oiseaux, d'insectes dont les odonates.... La Bécassine des marais est aussi observable.



Cet oiseau est une des espèces faisant référence pour la détermination des sites Natura 2000. Il s'agit d'un limicole migrateur qui affectionne les prairies humides et les zones temporairement inondées. Les limicoles ont la particularité d'enfoncer leur long bec dans la vase pour y trouver leur nourriture. La rareté des milieux humides réduit l'habitat de l'oiseau qui devient

de plus en plus rare. En Wallonie, la Bécassine des marais ne niche plus et on ne l'observe plus que pendant les périodes de migrations et en hiver.

À l'extrémité sud-ouest du site, on arrive sur l'une des sources du ruisseau d'Acosse. La zone est plus refermée. On peut y observer des fourrés âgés de saules, un alignement de saules taillés en têtards, des alignements d'aulnes entourant une mare ombragée, une mégaphorbiaie à Laîche noire, Populage des marais et Reine des prés et une phragmitaie. Cette dernière est un milieu atypique sur le territoire, mais commun dans d'autres grandes plaines alluviales (vallée de l'Escaut). On y retrouve une espèce végétale qui domine toutes les autres le Phragmite (appelé aussi roseau) qui peut atteindre plus de deux mètres de hauteur.

Le Phragmite se développe facilement grâce à ses rhizomes. Sur le site, il a tendance à s'étendre au détriment des autres végétations. La phragmitaie est une zone de nidification pour de nombreux passereaux comme la Rousserolle effarvatte, le Bruant des roseaux, le Râle d'eau, le Busard des roseaux, la Gorgebleue à miroir... Toutes ne sont pas observées à Hannêche, seuls la Rousserolle effarvatte et le Bruant des roseaux ont été observés. Étonnamment, à l'inverse d'une grande diversité d'oiseaux que l'on peut observer dans la phragmitaie, celle-ci ne présente que peu d'espèces végétales. À Hannêche, en accompagnement du Phragmite, on note la Véronique à écusson, la Véronique scutellaire, la Morelle douce-amère, le Gaillet des marais. Pour les deux dernières, il s'agit de plantes assez volubiles, capables de s'enrouler autour d'un support pour atteindre la lumière.



Il existe quelques raretés végétales sur le site dont l'Oenanthe fistuleuse, plante protégée en Région wallonne et bien installée sur le site.

Le reste de la zone humide est assez bien drainé, un tiers du site est géré par un agriculteur qui y fait des foins annuellement tout en respectant certaines contraintes environnementales.

Pour marquer les limites du site, une haie d'aubépines a été plantée et est entretenue par les services communaux.

## Des travaux lourds pour améliorer la mosaïque de milieux sur le site



Suite à une série d'inventaires de la faune et de la flore, le Parc naturel en concertation avec la commune, l'ASBL Natagriwal et la Direction de la Nature et de la Forêt, a décidé de monter un dossier de subventionnement pour y faire creuser deux mares et y restaurer deux bas-marais. Ces subventions sont octroyées par la Région wallonne via le programme Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER). Il est nécessaire d'introduire une demande auprès du Plan Wallon de Développement Rural (PWDR).

C'est pour offrir de nouveaux sites de reproduction et de chasse pour de nombreuses espèces animales comme celles citées au-dessus mais aussi l'entomofaune comme les libellules, les coléoptères aquatiques..., et des mammifères comme les chauves-souris qu'il a été choisi d'y faire ces travaux.

Le creusement de ces deux mares est d'autant plus important que sur le plateau hesbignion, les zones dédiées à la nature sont de plus en plus rares et isolées les unes des autres. Les populations animales et végétales se retrouvent alors séparées et deviennent donc plus sensibles aux risques de disparition. La conservation des dernières enclaves naturelles est une priorité de même que la mise en place d'actions et d'aménagements visant à raccorder ces enclaves et à reconnecter les populations animales et végétales.

Les travaux ont eu lieu au début du mois de mars 2018, suite aux accords octroyés par les différents services publics. Deux mares de 120m<sup>2</sup> ont été creusées l'une à 30m de la rue de la Râperie et l'autre à 150m à l'intérieur des terres. Pour accompagner celles-ci, un étrépage (retrait des premiers centimètres des couches du sol) et un dessouchage de jeunes saules sur deux surfaces équivalentes ont permis la restauration de surfaces de bas-marais qui seront propices à la Bécassine des marais mais aussi à des végétaux comme l'Oenanthe fistuleuse.



Le site est tout particulièrement propice à la restauration des milieux humides à inondés. Le sous-sol, rapidement atteint, est une couche épaisse d'argile gorgée en permanence d'eau. Les mares créées se sont naturellement remplies d'eau sur la journée. Mais pour que ces milieux soient le plus fonctionnels possibles pour la faune sauvage, plusieurs principes ont été appliqués comme une orientation générale des mares favorisant un ensoleillement long, un grand côté orienté au sud, des berges en pentes douces avec des paliers à différentes profondeurs jusqu'à atteindre une fosse centrale de 1,5 m de profondeur... Creuser à cette profondeur est nécessaire pour éviter que toute la mare ne gèle en hiver et que la faune aquatique soit prisonnière de la glace et ne meure. Même sur de petites surfaces d'eau, il est important d'avoir un point bas profond d'au moins 120cm. En matière de végétation aquatique, le site présente déjà une végétation adaptée pour croître les pieds dans l'eau, voire même sur ou sous l'eau (Callitriche, Renoncule aquatique, Plantain aquatique, Vulpin genouillé, Cératophylle épineux...). Dans un an, la végétation aura sans doute colonisé les deux mares. Les premiers inventaires qui sont prévus cette année via le Groupe Action Nature permettront de mettre en évidence les nouveaux arrivants, animaux comme végétaux.



### La dynamique naturelle et la gestion du site

Comme beaucoup de milieux naturels et semi-naturels, les zones humides sont soumises à une évolution naturelle. Dans nos régions, cette évolution se caractérise par un boisement spontané. Sur le site, ce sont les saules qui arrivent les premiers. Puis, progressivement en grandissant, ils referment le site et réduisent petit à petit les niveaux d'eau, entraînant une banalisation du site et une perte de la biodiversité. Pour cela, en période hivernale, la commune, le Parc naturel et le Groupe Action Nature (GAN) gèrent les recrus ligneux en coupant et arrachant les semis et jeunes saules. D'autres actions devront être menées pour maintenir les milieux, la faune et la flore présents dans un bon état biologique. Ces actions seront proposées en période hivernale pour réduire leurs impacts. Il s'agira de fauches des milieux humides herbacés avec ratissage des foins, d'entretiens des arbres traités en têtards, de coupes de ligneux envahissants les mares...

Ce travail sur l'amélioration du maillage écologique pour reconnecter les sites naturels entre eux, ne peut s'arrêter aux sites naturels publics. Il est important de l'étendre sur les sites privés. L'équipe du Parc naturel travaille ainsi avec un propriétaire privé sur Braives pour creuser 3 mares pour le Triton crêté en zone Natura 2000 ou à proximité de celle-ci. Que le site soit public ou privé le subventionnement total est possible pour des actions de restauration ou de sauvegarde de la biodiversité en zone Natura 2000. N'hésitez pas à nous contacter à ce sujet.





© SL

## — Le purin d'ortie ou l'extrait fermenté d'ortie —

L'ortie est rarement appréciée au jardin car elle est envahissante et, qui plus est, urticante ! Pourtant, il s'agit d'une plante très utile, que ce soit pour nous, pour les plantes ou encore pour la petite faune. Le jardinier qui apprend à la connaître ne manquera pas de l'accueillir au jardin.

Pour cette rubrique, nous avons choisi de vous présenter une des utilisations possibles de l'ortie, à savoir la recette du « purin d'ortie ». Connue et utilisée depuis de très nombreuses années, elle est de plus en plus au goût du jour, mais il convient de préciser certains points.

Même si le terme « purin » est le plus utilisé, il serait plus approprié de parler d'extrait fermenté. Non pas pour le style, mais car le terme « purin » sous-entend une putréfaction. C'est effectivement ce que la plupart d'entre nous fait, mais en réalité il s'agit de mener une fermentation contrôlée et non une putréfaction qui ne donnera pas les effets souhaités. C'est pourquoi, le terme « extrait fermenté » serait plus approprié. Les extraits fermentés résultent de la fermentation, spontanée et contrôlée de fragments végétaux dans de l'eau.

Les extraits fermentés méritent une place d'honneur car, à eux seuls, ils représentent la catégorie de préparations à base de plantes probablement la plus intéressante. Ils font intervenir non seulement les plantes et leurs composants, mais également, l'action des bactéries et leurs nombreuses enzymes. Seuls les extraits fermentés combinent la stimulation, le renforcement des défenses et une action directe, souvent répulsive.

### Préparation de base

Cette recette peut s'adapter également pour d'autres plantes :

- utiliser un récipient surdimensionné pour que les plantes baignent bien (au moins 15l de capacité pour un volume de 10l) ;
- récolter les plantes de préférence avant floraison et les couper finement. La fragmentation des végétaux favorise ainsi l'extraction des substances actives ;
- mélanger : pour 10l d'eau (idéalement de l'eau de pluie), compter 1kg de plantes fraîches.

Une fois la préparation de base réalisée, même si la fermentation va commencer de façon spontanée, il faudra contrôler le processus et bien suivre son évolution. Un brassage quotidien est nécessaire pour suivre la fermentation. Après quelques jours, lorsque les bulles remontent et qu'il y a formation d'une fine écume lors du brassage (différentes des bulles liées au brassage en tant que tel), cela signifie que la fermentation est en cours. Au bout de quelques jours, lorsqu'il n'y a plus de bulles, c'est que la fermentation est terminée. Le moment est alors venu de procéder à la filtration du liquide. Plus la température est élevée, plus la fermentation se passera vite. En moyenne, à 18-20°C, un extrait d'ortie est prêt en moins de 15 jours.

L'idéal est de mener la fermentation en milieu fermé (sauf le trou de dégazage) : couvercle flottant sur le liquide avec un trou au milieu, couvercle sur le récipient mais pas étanche à l'air, et à défaut une étamine ou un vieux sac de jute.

Pour la filtration plusieurs possibilités existent : une simple passoire de cuisine, la superposition de deux tamis, un vieux drap tendu sur un cadre... Il est important que la filtration soit réalisée finement afin qu'il ne reste plus de fragments de plantes. Une fois filtré, l'extrait peut se conserver dans un récipient fermé en plastique ou en inox, à l'abri de la lumière et à une température de 12°C environ.

Si tout s'est bien déroulé, vous constaterez que, certes, l'extrait fermenté sent fort mais il n'aura plus cette odeur nauséabonde que vous aviez peut-être eue auparavant !



**Les causes d'échec :** Plusieurs facteurs peuvent causer l'échec de votre fermentation : utiliser une eau trop froide ou trop chaude ou à pH trop élevé, oublier de contrôler l'écume et ne pas filtrer à temps, réaliser l'extrait dans une pièce où la température varie fort... La putréfaction peut démarrer vite et dénaturer vos bons soins !

### Comment l'utiliser et à quel rythme ?

L'extrait fermenté d'orties a une action stimulante sur la croissance des plantes. Il renforce les défenses immunitaires des plantes et stimule la flore microbienne du sol. C'est aussi un bon activateur de compost en favorisant la décomposition de matières organiques.

L'extrait fermenté s'utilise généralement dilué et le taux de dilution dépendra de son application. Vous pouvez soit utiliser l'extrait fermenté en le pulvérisant sur les feuilles, dans ce cas, diluez à 5%, soit l'utiliser en arrosage des plantes (ou du compost), dilution à 10%.

La fréquence d'utilisation dépendra de l'effet souhaité. Au printemps, par exemple, apportez l'extrait stimulant d'ortie une fois tous les 15 jours jusqu'en juillet par pulvérisation foliaire, le matin de préférence.

Pour arroser les légumes gourmands, et favoriser l'enracinement, on procède dès la reprise des feuilles (feuillage redressé, nouvelles feuilles) et on arrose au pied.

### Bref aperçu des autres méthodes

Il existe aussi d'autres méthodes de préparation, comme la macération, l'infusion, etc., mais dans

ce cas, l'ortie aura une action différente. En cas de macération ou d'infusion par exemple, elle aura une action répulsive sur différents insectes et parasites et parfois même insecticides (certains pucerons).

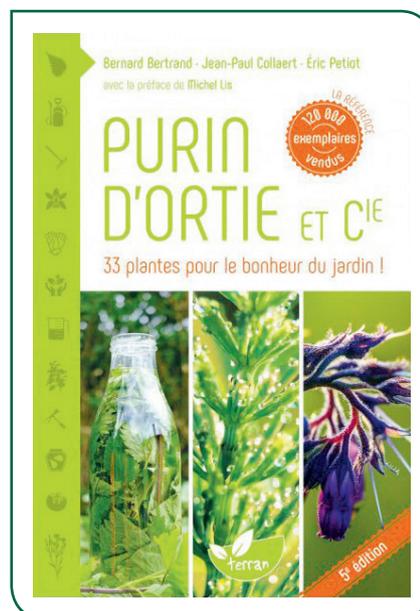
La macération consiste simplement à laisser tremper les fragments de plantes dans l'eau à température ambiante entre 12 et 24h seulement (généralement 1kg dans 10 l). Ensuite, la préparation est filtrée et utilisée directement, elle ne se conserve pas comme l'extrait fermenté. Une macération de 12h d'ortie une fois filtrée, s'utilisera pure, pour repousser les pucerons, acariens et vers de pomme.

La décoction est obtenue en faisant bouillir les plantes 20 à 30 min, après les avoir fait macérer durant 24h dans l'eau (les quantités d'eau et de plantes varient au cas par cas). La préparation, une fois refroidie est filtrée finement. Facile et rapide à utiliser mais à employer le jour même ou le lendemain ! C'est un remède puissant qui permet d'extraire certains composants actifs contre les maladies et ravageurs, à titre préventif ou curatif. Les plantes auxquelles conviennent le mieux la décoction sont coriaces : prêle, racines d'ortie, consoude, absinthe et sauge officinale.

Pour les infusions, à la différence de la décoction, les plantes sont plongées dans l'eau froide et le mélange est amené à ébullition et arrêté dès que l'eau frémit. On met alors le couvercle et on laisse refroidir, puis le mélange est filtré. Les infusions peuvent se conserver en embouteillant à chaud dans une bouteille en verre à l'abri de la lumière. Les infusions sont surtout utilisées pour les préparations insecticides.

Les 4 principales plantes les plus couramment utilisées au jardin pour les préparations sont : la Consoude, la Prêle, l'Ortie et la Fougère aigle. Ce sont des valeurs sûres et les plantes de premiers secours. Mais bien d'autres plantes peuvent être utilisées.

Si vous souhaitez en savoir plus, nous vous conseillons la lecture du livre «Purin d'Ortie et Cie» de Bernard Bertrand aux éditions de Terran.



# La ferme Schiepers : agriculture bio, maraîchage et circuit court



La ferme Schiepers est située dans le village d'Antheit (commune de Wanze). Cette ferme familiale, dont les activités se sont diversifiées au fil des ans et des générations, est tenue par la famille Schiepers depuis 1890. Actuellement, Christian Schiepers et sa fille Hélène se répartissent les différentes activités.

Au départ, Christian pratiquait une agriculture conventionnelle avant d'être l'un des premiers agriculteurs de la région à évoluer vers l'agriculture biologique. Les raisons de cette évolution sont multiples : impacts sur la santé, réappropriation de principes agronomiques oubliés avec les pesticides, ou encore la conversion de certains collègues vers l'agriculture biologique.

La ferme Schiepers, bien connue dans la région pour ses pommes de terre, produit également des céréales, comme l'orge brassicole, l'épeautre et le froment, mais aussi des pois, des haricots et beaucoup d'autres choses. L'une des spécialités agricoles de Christian Schiepers est de pratiquer l'association de cultures sur une même parcelle, comme par exemple l'association lentille et caméline.



Christian cultive couramment deux plantes sur une même parcelle afin de valoriser les interactions entre les plantes pour, par exemple, couvrir le sol et empê-

cher le développement d'adventices concurrentielles. Ces associations et les haies entourant les parcelles favorisent aussi l'apparition naturelle d'auxiliaires comme les coccinelles qui réguleront les pucerons dommageables pour les cultures.

L'autre activité majeure de la ferme est la production en maraîchage biologique et la vente directe des productions à la ferme. Cette activité est pilotée par Hélène, la fille de Christian, également agronome et qui est aidée par sa maman. Nos deux agriculteurs louent les vertus du circuit court comme par exemple celle de la proximité entre producteurs et consommateurs. C'est cependant une tâche laborieuse qui demande un suivi constant des productions, depuis la culture jusqu'à la vente. Ainsi, tout ce qui est vendu à la ferme est issu de la production familiale. Le magasin situé à la ferme est approvisionné toute l'année en fruits et légumes de saisons : salades, choux-fleurs, fenouils, oignons, carottes, poireaux, chicons, pommes de terre et même des champignons de Paris. Hélène produit également des asperges et des tomates de différentes variétés.



Les asperges sont cultivées sur 47 ares et vendues entre mai et mi-juin. Hélène fournit même plusieurs restaurants locaux. Les tomates sont elles, cultivées en serre. Au magasin, vous pourrez trouver des tomates traditionnelles, des tomates-cerises mais aussi et surtout, les fameuses tomates cœur de bœuf. La production est entièrement biologique et les travaux d'entretiens sont réalisés à la main. Vous pourrez trouver les produits de la famille Schiepers tout au long de l'année dans leur magasin. N'hésitez surtout pas à vous y rendre.

**Ferme Schiepers,**  
12 Rue Reine Astrid  
4520 Wanze.  
085.21.42.00  
[www.facebook.com/FermeSchiepers/](http://www.facebook.com/FermeSchiepers/)

# Agenda 2018

Il se peut que d'autres activités viennent s'ajouter à celles proposées ici. N'hésitez donc pas à visiter l'agenda de notre site Internet pour découvrir si d'autres activités sont prévues. Nous communiquerons également via notre page Facebook.

Nous vous invitons également à prendre connaissance de l'agenda du Groupe Action Nature du territoire du Parc naturel [www.pnbm.be/gan](http://www.pnbm.be/gan).

Sauf mention contraire, l'inscription aux activités se fait au 085/71 28 92 ou [admin.parcnaturelburdinne@skynet.be](mailto:admin.parcnaturelburdinne@skynet.be)

## JUILLET

### VENDREDI 6 JUILLET MARCHÉ DU TERROIR ET DE LA NATURE

À la Maison du Parc naturel, de 16 à 21h.

### DIMANCHE 15 JUILLET BALADE PATRIMOINE ET PAYSAGE : VINALMONT ET WANZOUL

Les deux villages, de Vinalmont et de Wanzoul, ont eu un destin paroissial commun. De par leur position à la limite du plateau hesbignon et des vallées de la Meuse et de la Meuse, ils présentent un paysage très diversifié. L'habitat, généré notamment par une exploitation précoce de la pierre, donne à ces deux villages leur identité architecturale.

**Rdv** à 14h, à l'église de Vinalmont, rue de Wanzoul à 4520 Wanze.

**Guide** : Jacques Verstraeten.

En collaboration avec le Patrimoine du Pays Mosan.

*Inscription souhaitée.*

## AOÛT

### VENDREDI 3 AOÛT MARCHÉ DU TERROIR ET DE LA NATURE

À la Maison du Parc naturel, de 16 à 21h.

### SAMEDI 18 ET DIMANCHE 19 AOÛT WEEK-END PAIN BIÈRE FROMAGE

Week-end axé sur la dégustation de produits du terroir. Boulangers, brasseurs, fromagers seront présents pour mettre en valeur leurs produits. Animations pour les enfants.

**Rdv** : Samedi de 15h à 22h et dimanche de 11h à 20h, à la Maison du Parc naturel, rue de la Burdinale 6 à Burdinne.

### VENDREDI 24 AOÛT NUIT DES CHAUVES-SOURIS

Venez découvrir ces étonnants mammifères volants au travers d'une présentation en salle et d'une sortie nocturne à la rencontre des chauves-souris.

**Rdv** à 19h30 au Château d'Envoz, Drève d'Envoz 1 à 4218 Couthuin.

**Guides** : Frédéric Bertrand, Jérémie Guyon, Didier Goethals et Yves Latinne.

En collaboration avec la Régionale Natagora Hesbaye Médiane.

*Inscription obligatoire.*



## SEPTEMBRE

### VENDREDI 7 SEPTEMBRE MARCHÉ DU TERROIR ET DE LA NATURE

À la Maison du Parc naturel, de 16 à 21h.

### DIMANCHE 23 SEPTEMBRE BALADE PATRIMOINE ET PAYSAGE : HOSDENT ET SES ENVIRONS

En s'attachant particulièrement au patrimoine rural (Cour de justice, moulin, fermes...) de cette ancienne seigneurie médiévale transformée aujourd'hui en village du Saule, la promenade permettra de s'attarder sur le site mais aussi le finage de ce petit hameau singulier du Parc naturel.

**Rdv** à 14h, au Moulin de Hosdent, 48 rue du Moulin à 4261 Latinne.

**Guide** : Jacques Verstraeten.

En collaboration avec le Patrimoine du Pays Mosan.

*Inscription souhaitée.*

## OCTOBRE

### VENDREDI 5 OCTOBRE MARCHÉ DU TERROIR ET DE LA NATURE

À la Maison du Parc naturel, de 16 à 21h.

### SAMEDI 6 OCTOBRE BALADE CHAMPIGNONS

Une promenade dans les bois pour observer, toucher, sentir les champignons afin de mieux les reconnaître.

**Rdv** à 9h30 à l'école communale, le long de la route de l'Etat à 4520 Huccorgne.

**Guides** : Francis Dechany et René Budo.

*Inscription obligatoire.*



### DIMANCHE 7 OCTOBRE JOURNÉE DES POMMES & POIRES

Exposition et identification de fruits. Conseils sur les variétés, la plantation, les haies et les ligneux champêtres. Conférences et animations. Vente de fruits d'anciennes variétés, jus, cidre, sirop de pommes et poires, etc.

**Rdv** de 13h30 à 18h à l'Abbaye du Val Notre-Dame, rue du Val Notre-Dame 396 à 4520 Wanze

Activité organisée en collaboration avec la Commune de Wanze.

### SAMEDI 13 OCTOBRE CYCLE DU FRUITIER : IMPLANTATION D'UN VERGER, PLANTATION, CHOIX DES VARIÉTÉS

Conseils pour la création et la conduite d'un verger familial, découverte et dégustation de variétés, au travers de la visite du verger conservatoire de Burdinne.

**Rdv** à 9h30 à 12h30 à la Maison du Parc naturel, rue de la Burdinale 6 à 4210 Burdinne.

**Guides** : Henri Wégria et Thomas Genty.

*Inscription obligatoire (groupe limité à 20 personnes).*

## **DIMANCHE 28 OCTOBRE** **LA CUEILLETTE D'AUTOMNE**

À travers cette journée, nous irons à la découverte des plantes et fruits de l'automne ! Églantiers, orties, aubépines, noisetiers, et châtaigniers n'auront plus de secrets pour vous !

Au programme : promenade découverte-cueillette et atelier cuisine.

**Rdv** à 9h30 (fin prévue à 16h), le rendez-vous vous sera communiqué après inscription.

**Guides** : Marc Clignez et Amandine Degen.

En collaboration avec la Maison de la Nature et des Sciences de Huy.

*Inscription obligatoire (groupe limité à 10 personnes).*



## **NOVEMBRE**

### **VENDREDI 9 NOVEMBRE** **MARCHÉ DU TERROIR ET DE LA NATURE**

À la Maison du Parc naturel, de 16 à 21h.

### **DIMANCHE 25 NOVEMBRE** **ATELIER LACTO-FERMENTATION**

Venez découvrir les principes de la lacto-fermentation, une méthode ancestrale de conservation, simple et bénéfique pour la santé. Vous apprendrez les principes de base de cette méthode et repartirez avec quelques idées et recettes.

**Rdv** à 13h30 (fin prévue à 17h), à la Maison du Parc naturel, rue de la Burdinale 6 à 4210 Burdinne.

**Animatrices** : Géraldine Melis et Amandine Degen.

*Inscription obligatoire (groupe limité à 10 personnes).*

*Une participation sera demandée pour les ingrédients et le matériel nécessaire. Plus de renseignements vous seront communiqués après inscription.*

### **DATE ET LIEU À PRECISER** **JOURNÉE DE L'ARBRE**

Journée d'information, animation et distribution de plants. Programme et rendez-vous à définir.

*Informations ultérieures à la Maison du Parc naturel.*

## **DÉCEMBRE**

### **VENDREDI 7 DÉCEMBRE** **MARCHÉ DU TERROIR ET DE LA NATURE ET MARCHÉ DE NOËL**

À la Maison du Parc naturel, de 16h à minuit.

## *Infos haies indigènes et arbres fruitiers*

### **RECHERCHE VERGERS POUR RÉCOLTER DES FRUITS**

Comme chaque année, nous allons récolter des pommes et poires dans des vergers d'anciennes variétés hautes tiges situés sur le territoire des communes de Braives, Burdinne, Héron et Wanze. Si vous ne savez que faire de vos fruits, nous sommes demandeurs pour pouvoir venir les récolter. Ces fruits serviront pour produire le jus de pomme du Parc naturel ainsi que le sirop.

### **SUBVENTION PLANTATION DE HAIES**

Particuliers, agriculteurs, communes..., vous pouvez bénéficier de subventions à la plantation de haies indigènes. Cette subvention est réellement très intéressante et nous vous invitons à nous contacter pour en savoir plus car en plantant une haie indigène, vous participez à la conservation de la nature sur notre territoire.

### **HAIES, ARBRES FRUITIERS ET FORESTIERS : COMMANDE GROUPÉE ET PLANTATIONS**

Si vous souhaitez planter une haie indigène, des arbres fruitiers et/ou forestiers, l'équipe du Parc naturel est disponible pour vous conseiller et vous orienter dans vos choix. Nous organisons également une commande groupée et réalisons des devis pour les plantations.

N'hésitez donc pas à nous contacter si vous souhaitez commander des arbres ou que nous passions réaliser gratuitement un devis (plantation de haies et d'arbres fruitiers, taille d'arbres fruitiers et d'arbres têtards). La commande groupée et les devis pour les plantations seront clôturés le 20 octobre 2018.



Pour en savoir plus, merci de nous contacter au 085/71 28 92 ou [admin.parcnaturelburdinne@skynet.be](mailto:admin.parcnaturelburdinne@skynet.be)

## WEEK-END PAIN BIÈRE FROMAGE 18 et 19 août 2018



Boulangers, brasseurs, fromagers seront présents pour mettre en valeur leurs produits. Animations pour les enfants. Rdv : Samedi de 15h à 22h et dimanche de 11h à 20h à la Maison du Parc naturel, rue de la Burdinale 6 à 4210 Burdinne.

## JOURNÉE DES POMMES & POIRES 7 octobre 2018 à Wanze



Exposition et identification de fruits. Conseils sur les variétés, la plantation, les haies et les ligneux champêtres. Conférences et animations. Vente de fruits d'anciennes variétés, jus, cidre, sirop de pommes et poires...

Rdv de 13h30 à 18h à l'Abbaye du Val Notre-Dame,  
Rue du Val Notre-Dame 396 à 4520 Wanze

Activité organisée en collaboration avec la Commune de Wanze.

## LES MARCHÉS LOCAUX

**Le marché du terroir de Burdinne** : les vendredis 6 juillet, 3 août, 7 septembre, 5 octobre et 9 novembre de 16h à 21h à la Maison du Parc naturel, rue de la Burdinale 6 - 4210 Burdinne. Le marché de Noël se déroulera le vendredi 7 décembre de 16h à minuit.

**Le marché local de Braives** : tous les mercredis après-midi de 15h à 19h à l'ancienne gare de Braives.

**Le Petit Marché de Couthuin** : tous les mercredis matin de 9h à 13h sur la Place communale de Couthuin.

**Le marché de Wanze** : tous les vendredis de 14h à 19h sur la Place Faniel.

### DEVENEZ MEMBRE

Vous bénéficierez de réductions sur certaines manifestations du Parc naturel, de l'accès aux formations, d'un prix modéré pour la plantation de haies indigènes et de fruitiers...

Versez votre cotisation annuelle par virement au compte BE82 0682 0910 7068 de la Maison du Parc naturel rue de la Burdinale, 6 - 4210 Burdinne  
Communication : vos coordonnées complètes.

Membre adhérent : 10 euros / Étudiant ou pensionné : 5 euros

### DEVENIR BÉNÉVOLE AU PARC NATUREL

Si le territoire du Parc naturel Burdinale-Mehaigne et les projets que nous menons à bien vous intéressent, nous vous invitons à nous rejoindre et devenir bénévole. Ainsi, vous participerez à la vie de votre territoire et vous jouerez un rôle important dans la bonne réalisation de différents projets du Parc. Contactez-nous pour en savoir plus sur les possibilités de bénévolat.

