

Le journal du Parc naturel

Braives - Burdinne - Héron - Wanze





VOUS VOULEZ PARTICIPER PLUS ACTIVEMENT À LA VIE DU PARC NATUREL ?

AVEC L'ÉQUIPE

> REJOIGNEZ LES BÉNÉVOLES

Nos projets vous intéressent, vous souhaitez nous donner un coup de main lors d'événements, d'animations ou de formations ou même lors de tâches quotidiennes... Contactez-nous au 085 71 28 92 ou sur info@pnbm.be.

CHEZ VOUS

> ADHÉREZ À LA CHARTE « LES APIS JARDINS »

Vous pouvez, chez vous, participer activement à l'amélioration du maillage écologique sur le Parc naturel. Quelques aménagements simples de votre jardin permettent de le rendre plus accueillant pour la biodiversité. Contactez-nous ou visitez www.pnbm.be/apisjardins.

SUR DES ACTIONS CONCRÈTES DE TERRAIN

> REJOIGNEZ LE GAN (Groupe Action Nature)

Vous souhaitez participer à des chantiers de gestion ou des inventaires, venez rejoindre le GAN pour être au courant des différents chantiers nature proposés sur le Parc naturel (www.pnbm.be).

FINANCIÈREMENT

> DEVENEZ MEMBRE OU FAITES UN DON

En devenant membre, vous bénéficiez de réductions, d'un achat groupé de plants de qualité pour des haies indigènes ou de fruitiers.

Cotisation Membre adhérent : 10 €
Pensionné ou étudiant : 5 €
À verser sur le compte BE82 0682 0910 7068.

COMITÉ DE RÉDACTION : Pascaline Auriol, Frédéric Bertrand, Éric Boon, Mélanie Cuvelier, Aurélie De Cooman, Amandine Degen, Hadrien Gullet, Thomas Genty, Delphine Leroy, Sébastien Leunen, Sandrine Pequet, Inès Van Den Broucke.

PHOTOGRAPHIES : Sébastien Leunen

EDITEUR RESPONSABLE : Mr 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.pnbm.be.

Le journal du Parc est édité par la Commission de Gestion du Parc naturel Burdinale-Mehaigne avec l'aide du Service Public de Wallonie, de la Province de Liège et de sa Fédération du Tourisme



Edito

L'été est de retour, avec lui la sortie du second Journal du Parc naturel de l'année... et le temps des vacances! Dans les pages qui suivent, nous vous proposons différentes façons de prendre le temps d'en profiter.

Ainsi, nous vous invitons à redécouvrir de très beaux endroits de notre territoire comme le jardin au naturel à l'arrière de la Ferme de la Grosse Tour ou la balade de la Tour. Cette promenade emblématique a été revisitée de façon ludique autour des cinq sens. Quant au jardin, il est en constante évolution. N'hésitez pas à venir y faire un petit tour, c'est l'endroit idéal pour vous poser un moment et, pourquoi pas, lire ce journal.

Nous avons glissé dans ces pages une foule d'informations sur des sujets aussi divers que l'alimentation durable et la sensibilisation de nos plus jeunes à cette belle thématique, la lutte contre l'érosion, les ruches et les abeilles sauvages, le glanage ... Vous retrouverez donc les nombreux thèmes de prédilection qui sont au cœur de nos projets.

Et si vous cherchez des activités à faire cet été, vous trouverez à la fin de ce numéro un petit florilège des activités proposées par le Parc naturel et ses partenaires. Vous pouvez d'ailleurs déjà réserver votre week-end des 13 et 14 août pour le grand retour de Pain-Bière-Fromage ! Un rendez-vous incontournable pour les habitués et à découvrir pour tous les autres.

Bonne lecture, bonnes balades, bonnes découvertes et bonnes vacances !

Frédéric Bertrand

PRÉSIDENT DU PARC NATUREL



VOUS SOUHAITEZ SOUTENIR NOS PROJETS ?!



Un fonds « amis des Parcs naturels de Wallonie » a été créé grâce à la Fondation Roi Baudoin.

Si vous voulez nous soutenir financièrement et profitez d'une déduction fiscale, scannez directement ce QR code ou allez sur le site www.amisdesparcsnaturels.be et sélectionnez notre projet qui a pour but de sauvegarder le gîte d'hivernation de chauves-souris dans une grotte de Moha !





UN SITE DE GRAND INTÉRÊT BIOLOGIQUE AU MOULIN DE FERRIÈRES

Depuis 2020, le Parc naturel accompagne le projet «Acquisition et aménagement du bois de Ferrières» dans le cadre de l'Opération de Développement Rural de la commune de Héron. Ce bois est à la fois un réservoir de biodiversité et un des rares bois publics de notre territoire. L'enjeu de ce projet passionnant est donc de faire en sorte que le bois soit accessible au public sans nuire à la flore et à la faune.

Grâce à des inventaires de la faune et de la flore, le Parc naturel a pu construire un dossier pour proposer que le bois et quelques parcelles alentours deviennent un Site de Grand Intérêt Biologique (SGIB). Bonne nouvelle, le Département de l'Etude du milieu naturel et agricole (DEMNA) a reconnu le site comme SGIB de Wallonie !

L'étape suivante sera d'effectuer les démarches pour que le site devienne une réserve naturelle tout en restant accessible au public et donc aux habitants de la commune. Un chemin sera créé prochainement et une réflexion sur les aménagements didactiques (panneaux, brochures...) est en cours.

DES ARBRES EN VEUX-TU EN VOILÀ

4810 C'est le nombre d'arbres fournis lors de la commande groupée faite par le Parc naturel au cours de la saison 2021-2022.

Planter des arbres est une bonne façon de soutenir la biodiversité ! Ils sont nécessaires pour de nombreuses espèces animales et végétales. Oiseaux, insectes et petits mammifères y trouvent refuge et nourriture.

Vous souhaitez planter des arbres ou des fruitiers sur votre terrain ?

Nous vous proposons de profiter de nos conseils et de la commande groupée annuelle qui s'organise de septembre à mi-octobre.



FIN DU PROJET GÉNÉRATIONS TERRE

Ce 31 mars 2022 sonnait le clap de fin du projet *Générations Terre* qui visait la réduction d'utilisation de produits phytopharmaceutiques dans l'agriculture traditionnelle.

Après 3 années, le bilan est positif. Une belle dynamique de groupe s'est mise en place et de nombreux essais ont été réalisés chez plusieurs agriculteurs volontaires, permettant ainsi de faire évoluer leurs pratiques culturales. Une collaboration avec le Centre wallon de Recherches Agronomiques (CRA-w) aura aussi permis de développer un indicateur sur l'utilisation des produits phytosanitaires plus fiable que ceux existant dans les autres pays européens.

Malheureusement, le projet s'arrête un peu plus tôt que prévu ne permettant pas d'assurer la continuité de notre suivi précis et personnalisé. Soyons rassurés, les agriculteurs restent motivés et continuent leurs analyses et essais. Nous espérons très vite pouvoir revenir avec un projet similaire pour continuer à les soutenir dans leur démarche vers une agriculture plus durable.



GÉNÉRATIONS TERRE

COULÉES DE BOUES, INONDATIONS, LES COMMUNES SE MOBILISENT !

Les phénomènes pluvieux de 2021 et 2022 n'ont pas épargné nos communes qui se mobilisent donc pour augmenter leur résilience face à de tels événements climatiques. La gestion de l'eau et des sols est complexe et demande une réflexion globale tenant compte de l'urbanisation, des voies d'écoulement de l'eau ou encore de la capacité d'absorption des sols agricoles. À la demande des communes, le Parc naturel et le Contrat de Rivière Meuse-Aval et affluents travaillent avec les différents acteurs de la problématique pour développer des solutions sur les sites sensibles.





LA VIE SE DÉVELOPPE DANS LE JARDIN DE LA MAISON DU PARC NATUREL !

Cela fait déjà quelques années que l'idée de ce jardin naturel a germé. L'énergie du printemps aidant, on y voit pousser de nouveaux aménagements en tout genre ! Voici une petite visite guidée des dernières avancées pour vous donner l'envie de venir les découvrir par vous-même.

UN JARDIN D'OMBRE POUR LES ESPÈCES QUI N'AIMENT PAS LE SOLEIL

Commencez votre visite en parcourant le petit sentier qui traverse le jardin d'ombre qui vous mènera jusqu'au jardin principal. Aux côtés de l'ail des ours récemment planté, nous avons installé quelques primevères, pulmonaires, asperules et autres plantes aussi utiles qu'esthétiques.

LES PARTERRES D'ENTRÉE ET LA COLLECTION BOTANIQUE

En arrivant à l'entrée du jardin principal, vous découvrirez deux parterres constitués d'un mélange de plantes vivaces indigènes et horticoles aux qualités mellifères ou aromatiques. Contrairement aux massifs composés exclusivement de variétés horticoles d'ornement, ces parterres ont l'avantage d'être adaptés à la faune locale dont les insectes !

Ils ouvrent la route vers d'autres parterres qui accueilleront prochainement une petite collection botanique à vocation didactique qui sera développée avec nos bénévoles intéressés par la thématique.

UNE BARRIÈRE EN SAULE VIVANT POUR LA MARE NATURELLE

Au centre du jardin, vous ne pourrez pas manquer la splendide barrière en saule réalisée par *Empreinte nature*. En plus de sécuriser la mare pour les plus jeunes, c'est une œuvre d'art unique à part entière. Les abords de la mare devraient accueillir prochainement une végétation indigène invitant de nouveaux hôtes à s'y installer pour le plus grand plaisir des observateurs et des petits curieux.

UN ABRI AUTOUR DU FOUR À «CO-PAINS»

Tout près de la mare, vous pouvez désormais profiter d'un abri en ossature bois accessible librement. L'abri héberge un four à pain original en terre crue construit par l'asbl *la Cabane en tête*. C'est le four à «Co-pains» !

Le fonctionnement précis de ce bel outil reste encore à définir pour qu'il puisse être mis à votre disposition. De nombreuses idées de formations et d'animations foisonnent déjà dans nos têtes avec l'envie que vous puissiez vous l'approprier pour retrouver les gestes d'antan (faire du pain, cuisiner des pizzas au feu de bois...).



COMMENT S'Y RENDRE ?

Depuis le parking de la Maison du Parc naturel, empruntez le sentier à droite de l'hôtel à insectes. Il vous mènera directement vers le jardin. Derrière le jardin, vous pourrez aussi découvrir le verger conservatoire constitué de nombreuses espèces de fruitiers indigènes.



Si vous souhaitez vous joindre à la réflexion concernant l'utilisation du four à pain, nous serions ravis d'en discuter avec vous. L'inauguration du four aura lieu pendant le wee-kend festif Pain-Bière-fromage, les 13 et 14 août prochains.



Le glanage prend son envol !

Ancré depuis 2018 dans nos campagnes, le glanage encadré a largement dépassé les frontières de nos quatre communes !

UNE PRATIQUE ANCESTRALE REMISE AU GOUT DU JOUR

Glaner, c'est mettre les mains dans la terre pour récolter les légumes oubliés par les machines des agriculteurs. Ainsi, le glaneur peut facilement trouver des quantités appréciables de pommes de terre, carottes, oignons et bien d'autres légumes lorsque la récolte est terminée. À la fin de chaque glanage le don solidaire organisé permet aux glaneurs de distribuer une partie de leur récolte à des associations. Vous l'aurez compris, le glanage est une formidable opportunité de se reconnecter à la terre nourricière, de mettre un visage derrière celui qui produit et de rendre accessible une nourriture locale à tous.



GAL, PARC NATUREL, COMMUNE, ASBL, QUI PORTE LE GLANAGE ?

Depuis 2018 et l'organisation du premier glanage sur notre territoire, nous avons vu la pratique prendre de l'ampleur et s'essaimer au-delà de nos frontières. Elle est désormais organisée par plusieurs partenaires à travers la Wallonie : le Parc naturel des Plaines de l'Escaut, le GAL JeSuisHesbignon.be et la Commune d'Awans.

La Cellule *Manger-demain* a également développé une charte pour l'organisation du glanage solidaire. La pratique du glanage encadré reste pourtant encore peu développée sur l'ensemble de la Wallonie. Le premier frein est probablement la faible visibilité de l'initiative mais aussi la nécessité que le glanage soit organisé par une entité porteuse du projet : association, commune, groupement citoyen ...



MAIS PAR OÙ COMMENCER ? PAR UN GUIDE !

Le glanage est une pratique relativement peu encadrée et les dernières recommandations officielles datent du code rural de 1886 ! Pour actualiser l'état des connaissances et aider les nouvelles initiatives, les partenaires cités plus haut ont créé un guide sur l'organisation du glanage qui fait la synthèse des expériences de glanage de chacun et qui a été présenté et partagé lors d'une conférence en ligne le 8 février dernier. Cette conférence a rencontré un intérêt certain puisque près de 60 participants l'ont suivie, parmi lesquels des Communes, des ceintures alimentaires, des CPAS, d'autres Parcs naturels ou encore des GAL. Ce «guide – mode d'emploi» sera prochainement mis en ligne sur le site du Parc naturel.

**Si vous souhaitez vous aussi venir glaner,
n'hésitez pas à prendre contact
avec les organisateurs par mail :
hadrien.gaullet@pnbm.be
upcitoyen@chateaumoha.be**

À LA (RE) DÉCOUVERTE DE LA BALADE DE LA TOUR : LES SENS EN ÉVEIL !

Vous connaissez peut-être déjà la balade de la Tour... Mais vous êtes-vous déjà laissé guider par vos sens le long de ce parcours ? C'est ce que nous vous proposons cet été grâce à la balade sensorielle du vieux chêne.

REVISITER UNE PARTIE DU PARCOURS EN BALADE SENSORIELLE

La balade de la Tour est la promenade pédestre balisée qui débute de la Ferme de la Grosse Tour de Burdinne. Elle peut donc être combinée avec une visite ou une flânerie dans le jardin au naturel et le verger conservatoire à l'arrière de la Maison du Parc.

Cette très jolie balade permet de découvrir une partie du territoire du Parc naturel ainsi que l'architecture riche des villages de Burdinne, Lamontzée et Hannêche. Elle offre également de magnifiques points de vue variés, tantôt larges et ouverts sur les grands espaces agricoles, tantôt plus intimistes le long de la vallée de la Burdinale...

Cette année, un tronçon de la balade de la Tour (BU01) a été revisité. Une boucle de 6,2 km vous invite à mettre vos sens en éveil et à découvrir la nature qui vous entoure sous un autre angle.

EN FAMILLE, MAIS PAS QUE

Déjà très agréable pour des yeux novices, la balade recèle de trésors cachés et d'une impressionnante diversité d'habitats. La balade sensorielle du vieux chêne tentera de vous les faire découvrir. Au travers d'un jeu de piste, vous serez amenés à appréhender cette nature en mettant vos sens en éveil.

Cette version de la balade est plus ludique et dynamique que la promenade classique.

Si elle est idéale pour les familles, elle ravira également les randonneurs de tous âges. Pour répondre aux différentes questions, ce jeu de piste vous invitera à chercher plantes et arbres, à plonger dans la pénombre d'un chemin creux ou dans la fraîcheur des fonds de vallées humides, à repérer les chants d'oiseaux, à caresser l'écorce des arbres à l'aveugle et même à oser goûter certaines plantes comestibles.

L'AVENTURE EN TOUTE AUTONOMIE

Concrètement, un livret permet de faire cette balade en toute autonomie. Il a été conçu pour être intuitif et simple d'utilisation, il vous fournit une carte décrivant le trajet vous menant aux 15 arrêts du jeu de piste. Chaque énigme fait appel à un ou plusieurs sens représentés par des pictogrammes.

La balade dure environ 2h lorsqu'on prend le temps de faire appel à ses cinq sens. Si la nature est la plus vivante pour titiller tous les sens au printemps et en été, cette balade peut être faite à toutes les saisons, les sensations y seront différentes !



Alors n'hésitez plus, osez l'aventure !

Ce livret est en libre-service dans le panneau informatif du parking ou à la Maison du Parc naturel. Pendant les heures d'ouverture, vous pourrez également venir y emprunter une paire de jumelles pour la balade si vous le souhaitez.



Regard sur l'histoire paysagère de la vallée de la Burdinale.

Si vous vous aventurez sur le parcours sensoriel de la balade de la Tour vous aurez peut-être envie d'en savoir plus sur son paysage et son évolution historique.

VUE SUR LA BURDINALE

À la sortie sud du village de Burdinne, la balade vous emmène à la découverte de la Burdinale. C'est en remontant la rue de Huy que se dévoile une vue remarquable sur le paysage de la vallée. Ce lieu en hauteur offre une belle vue d'ensemble sur les méandres de la Burdinale. Le paysage relativement dégagé permet de percevoir la sinuosité du cours d'eau à travers la prairie humide. Quelques aulnes glutineux poussent dans les berges, les maintiennent et signalent la présence du cours d'eau dans le paysage.

Mais ce paysage ne fut pas toujours dans cet état ! Une rétrospective de cartes et orthophotos historiques permet de suivre son évolution depuis le 18^e siècle.

PLANTATION ET DISPARITION DES PEUPLIERS

Durant la seconde moitié du 20^e siècle, une culture est venue occuper l'espace, la prairie fut plantée de peupliers (cf. vue de 1995). Le paysage est chamboulé, de loin la Burdinale n'est plus visible, et de près, elle serpente au milieu des arbres qui apportent une dimension verticale.

Entre 2001 et 2009, l'intervention humaine façonne à nouveau ce paysage par l'abattage successif des peupliers (cf. vue de 2009). Le paysage s'ouvre à nouveau, tout comme avant la seconde guerre mondiale (cf. vue 18^e).

LA NATURE REPREND SES DROITS

Au fil des ans, la végétation pousse alors spontanément (cf. vue de 2019). Les aulnes se déploient sur les berges de la Burdinale et apportent une dimension verticale plus naturelle. Depuis près de 10 ans, ce fond de vallée humide est reconnu pour son intérêt biologique. Cette prairie, reprise en partie dans le réseau Natura 2000, est une zone humide centrale pour le maillage écologique du Parc naturel.

Protéger ce paysage c'est donc aussi protéger cette zone humide et toute la biodiversité qui émerveille petits et grands !



Carte du Comte de Ferraris du 18^e siècle
Prairie humide



Vue aérienne en 1995
Peupleraie plantée dans le fond de la vallée de la Burdinale



Vue aérienne en 2009
Réouverture du paysage suite aux abattages des peupleraies.



Vue aérienne en 2019
Les aulnes se développent sur les berges de la Burdinale.



VERS UNE ALIMENTATION DURABLE À L'ÉCOLE : ANIMATIONS ET ACTIONS !

Imaginez une après-midi dans les champs à glaner des légumes comme à la vieille époque, une balade à vélo pour découvrir un producteur proche de chez vous, et peut-être même prendre ensuite le temps de cuisiner avec vos enfants. Toutes ces activités permettent de s'impliquer dans une démarche d'alimentation durable tout en passant un bon moment en famille !

QUE REPRÉSENTE L'ALIMENTATION DURABLE ?

De façon schématique, l'alimentation durable a trois objectifs essentiels : améliorer notre santé, préserver l'environnement et soutenir les producteurs locaux.

Concrètement, c'est une habitude à prendre, une façon plus durable de consommer dans votre quotidien et celui de vos enfants. C'est privilégier les circuits courts, les produits locaux et de saison. C'est cuisiner soi-même et éviter le gaspillage alimentaire.

COMMENT IMPLIQUER LES ENFANTS ?

Pour que l'alimentation durable s'ancre petit à petit dans le quotidien des familles, le Parc naturel a développé des projets pour les plus jeunes... les consommateurs de demain. Des actions leur sont donc proposées via l'école avec l'objectif avoué qu'ils puissent les poursuivre à la maison. Deux projets sont actuellement en cours et portés par Inès et Delphine, chargées de mission au Parc naturel.



RÉFLÉCHIR, CUISINER, RENCONTRER

Depuis deux ans grâce à l'appel à projet de l'APAQ-w «Goûts et couleurs d'ici», le Parc naturel propose des animations sur le thème de l'alimentation durable dans les écoles primaires du territoire.

À la rentrée prochaine, Delphine emmènera les petits aventuriers en cuisine pour émerveiller leurs papilles avec des ingrédients locaux et de saison. Les enfants recevront un petit livret avec des recettes de cuisine pour toutes les saisons et des trucs anti-gaspi. Ils pourront aussi y noter leurs propres recettes et celles qu'ils auront créées pendant l'animation ainsi que toutes les astuces anti-gaspi qu'ils pourront trouver.

Lors des animations, ils découvriront également plusieurs producteurs de notre région à travers de petites capsules vidéo. Cela leur permettra de mieux comprendre qui sont les producteurs, comment ils travaillent et ce qu'ils produisent.

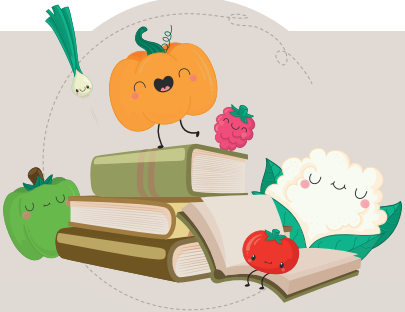
DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON À L'ÉCOLE

Un second projet, financé par LEADER, a débuté ce 1er avril. «Vers une alimentation locale durable à l'école : actions pilotes avec les fruits et légumes de chez nous», a pour objectif d'analyser l'offre des produits du territoire et les besoins des écoles pour les mettre en relation

Toutes les écoles ont déjà été rencontrées une première fois. Ces échanges ont permis d'identifier les besoins de chaque établissement et les projets potentiels qui pourraient être développés. Ces rencontres ont également permis de faire quelques constats. Le territoire du Parc compte un total de 2733 élèves (maternelle et primaire) et en moyenne 1 enfant sur 5 mange un repas chaud le midi. La plupart des écoles ont déjà amorcé une réflexion sur l'alimentation durable de façon plus ou moins poussée. Parmi les 16 écoles rencontrées, 15 participent au projet «un fruit et légume par semaine» de la Région Wallonne et certaines vont bien plus loin dans la démarche. C'est donc un bon début et ce nouveau projet permettra d'aller encore plus loin dans la démarche vers une alimentation durable.



En parallèle des rencontres avec les écoles, Inès contacte les producteurs pour évaluer leur offre et les possibilités de collaboration avec les écoles. Enfin, Inès et Delphine travaillent également sur les prochaines animations qui seront proposées pour donner du sens à toute cette démarche.



Parlez-en autour de vous !

Vous connaissez un producteur de fruits ou de légumes dans la région qui cherche de nouveaux débouchés ? Encouragez-le à nous contacter via l'adresse mail : ines.vandenbroucke@pnbm.be





COMMENT AGIR AU QUOTIDIEN ?

Avec ces deux projets touchant à l'alimentation durable, le Parc naturel souhaite recréer du lien entre les producteurs et les jeunes consommateurs au sein des écoles. Il souhaite également encourager les enfants à repenser leur façon de consommer la nourriture.

Pour ancrer ces nouvelles habitudes durablement, les changements devront se poursuivre à la maison. Pour accompagner ces initiatives, nous pouvons toutes et tous agir à notre échelle en choisissant le contenu de nos assiettes (plus sain, plus local, plus juste et plus durable).

B2B OU COMMENT DÉVELOPPER LE CIRCUIT-COURT !

Notre territoire recèle de véritables pépites culinaires grâce à des producteurs et transformateurs de talents : produits laitiers, légumes, champignons et bien d'autres ! Si les produits sont excellents, force est de constater que faire connaître ses productions n'est pas si simple.

Trois Groupes d'Actions Locales (GAL), dont le GAL Burdinale-Mehaigne, se sont associés pour organiser une journée de réseautage entre professionnels du circuit-court le 23 mai à la ferme Limbort à Braives. Près de 40 producteurs y ont participé et ont pu rencontrer de nombreux clients professionnels !





Installer un rucher, une bonne idée ? Oui, mais pas n'importe où !

Face au déclin des pollinisateurs, des initiatives se sont multipliées, notamment en limitant au maximum l'utilisation de pesticides ou par la mise en place de ruches. Cette dernière initiative, bien qu'en faveur des abeilles, risque dans certains cas de porter préjudice à d'autres pollinisateurs comme les abeilles sauvages. Mieux comprendre les enjeux permet de mettre en place une apiculture responsable.

ABEILLES DOMESTIQUES ET ABEILLES SAUVAGES

Les abeilles représentent un groupe d'insectes très diversifié. Tout le monde connaît l'abeille domestique (*Apis mellifera*), mais saviez-vous qu'il existe environ 400 espèces d'abeilles sauvages en Belgique ? Toutes ces abeilles sauvages ont un mode de vie bien différent de celui de l'abeille que l'on trouve dans les ruches.

Tout d'abord, les abeilles sauvages doivent trouver ou creuser leurs gîtes de reproduction par leurs propres moyens, par exemple dans le

sol ou le bois mort. Chose étonnante, certaines espèces pondent dans des coquilles vides d'escargots. L'abeille domestique occupe quant à elle le plus souvent des ruches mises à sa disposition par l'homme mais il arrive qu'elle occupe des cavités comme le creux d'un arbre.

Les abeilles sauvages ont un régime alimentaire parfois très spécifique. Certaines d'entre elles se nourrissent sur une seule espèce de plante, alors que l'abeille domestique peut se nourrir sur de nombreuses espèces de plantes.

Enfin, si les abeilles domestiques vivent en colonies, les abeilles sauvages sont, elles, plutôt solitaires. Elles peuvent parfois former des petits groupes appelés bourgades mais chaque abeille possède son territoire.

UNE POLLINISATION EFFICACE

Selon certaines observations, les abeilles sauvages seraient plus efficaces que les abeilles domestiques pour la pollinisation. Elles pollinisent la majorité des plantes produisant les légumes et les fruits que nous consommons. Le déclin des abeilles sauvages met donc directement en péril le maintien des écosystèmes ainsi que notre production alimentaire.



L'IMPACT DE L'INTRODUCTION D'ABEILLES DOMESTIQUES DANS UN MILIEU NATUREL

Il existe trois risques liés à l'introduction massive de l'abeille domestique dans un milieu naturel : la compétition alimentaire, la perturbation sur le milieu et la transmission de maladies.

L'introduction massive d'abeilles domestiques dans un milieu engendre une compétition alimentaire avec les abeilles sauvages qui pourraient voir leurs ressources alimentaires fortement diminuer.

La supériorité numérique d'abeilles domestiques pourrait également causer une diminution de la diversité des espèces de plantes. Il semble en effet que plus les espèces de pollinisateurs sont nombreuses, plus les espèces de plantes sauvages sont variées.

D'un point de vue sanitaire, les populations d'abeilles sauvages semblent être plus touchées par certaines maladies, comme le Varroa (maladie transmise par un acarien parasite), en présence de l'abeille domestique dans leur environnement.

FAVORISER UNE APICULTURE RESPONSABLE

Qu'elles soient domestiques ou sauvages, les abeilles sont toutes importantes. Toutefois, vu l'impact que les abeilles domestiques peuvent avoir sur les abeilles sauvages, il est important de pratiquer une apiculture la plus responsable possible. Il est par exemple conseillé de ne pas implanter de ruchers à proximité des réserves naturelles. Limiter le nombre de ruches à un endroit donné est également très important. Si cette thématique vous intéresse, nous vous conseillons de lire le guide «Implantation raisonnée de ruchers en Wallonie».

Placer des ruches dans vos jardins est intéressant si vous souhaitez produire du miel. Si votre souhait est d'aider la biodiversité, il est alors préférable de mettre en place des aménagements favorables aux abeilles sauvages et autres pollinisateurs.



AIDER LES POLLINISATEURS

À votre échelle, vous pouvez agir en faveur des pollinisateurs sauvages en :

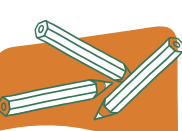
- privilégiant des plantes locales indigènes riches en pollen et nectar (mellifères et nectarifères)
- créant une prairie fleurie de plantes indigènes ou en pratiquant une gestion différenciée (c'est-à-dire en laissant des zones non tondues à chaque tonte) afin de permettre le développement des plantes sauvages de votre jardin
- construisant des abris pour les insectes ;
- construisant un muret en pierre sèche ;
- laissant du bois mort dans votre jardin ;

Si cela vous intéresse, que vous mettez déjà en place des mesures chez vous ou que vous souhaitez le faire, n'hésitez pas à **rejoindre le réseau «Les Apis jardins» du Parc naturel** (www.pnbm.be/apisjardins).



ÇA SE PASSE AU PARC NATUREL

Un rucher collectif et didactique (limité à 5 ruches) est en cours de création dans le verger conservatoire à l'arrière de la Maison du Parc naturel. L'objectif est de sensibiliser différents publics aux enjeux écologiques liés aux abeilles et à l'apiculture. Ce projet a également pour but de permettre d'échanger entre apiculteurs passionnés autour d'un rucher géré collectivement et de façon responsable.



RECETTE ESTIVALE : GALETTE DE COURGETTES (6 GALETES)

La courgette est un légume facile à faire pousser dans nos potagers. L'été est le bon moment pour la cuisiner, et surtout pour la déguster !



Ingrédients

- 2 courgettes moyennes
- 1 gousse d'ail
- 1 tasse de farine (environ 125g)
- 2 œufs
- Poivre/sel
- Herbes au choix (basilic, persil, oignon...)
- Du beurre de ferme ou de l'huile de colza

Matériel :

- Une râpe
- Une passoire
- Un saladier
- Une poêle

Recette :

- Pèle et râpe les courgettes.
- Mets-les dans une passoire, saupoudre de sel et laisse-les tranquille pendant 1 h pour que l'eau en sorte.
- Puis, rince-les bien pour qu'elles ne soient pas trop salées et sèche-les dans un essuie de vaisselle en serrant très fort. Mets-les dans un saladier.
- Ajoute la farine, les œufs, les herbes aromatiques, l'ail haché, le poivre et le sel. Mélange bien.
- Si la consistance est trop liquide, ajoute un peu de farine.
- Avec un adulte, fais chauffer 4 cuillères à soupe d'huile ou du beurre dans une poêle.
- Quand la poêle est bien chaude, disposes-y des petits paquets (une grosse cuillère à soupe) de la préparation.
- Laisse cuire 3 minutes puis retourne-les ensuite régulièrement jusqu'à ce que les galettes soient dorées.
- Sers-les bien chaudes.

LE DEFI DU CONSOM'ACTEUR !

Voilà quelques petits défis à relever quand tu veux... coche la case quand tu l'as réalisé !



Je cherche un maraicher près de chez moi et j'essaie d'aller y faire mes courses



Ce soir, c'est moi qui prépare le souper ! Pour aider papa et maman, je joue le chef cuistot !



Je réalise des préparations pour conserver mes légumes et mes fruits d'été afin de pouvoir les consommer tout l'hiver (jus, soupe, sauce ou encore confiture)



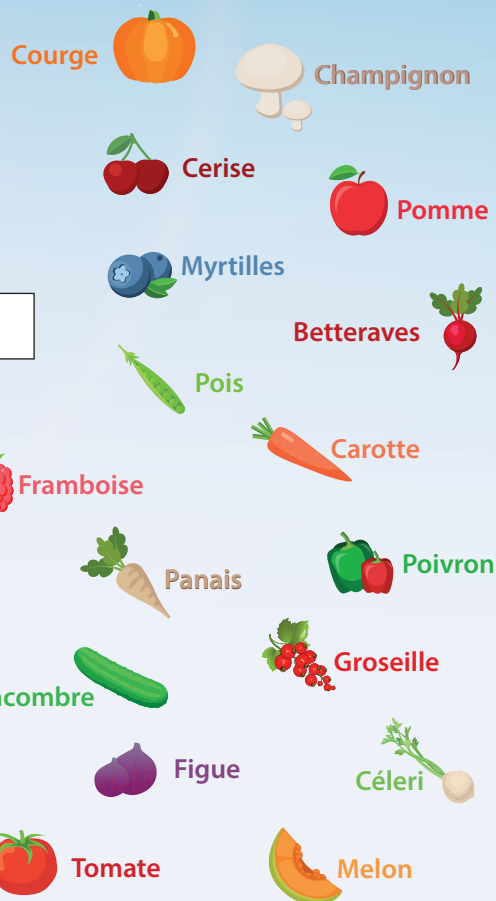
J'essaie pendant une semaine de cuisiner le plus possible maison



Je me fabrique mon petit potager avec de la récup



À CHAQUE SAISON, SON FRUIT ET SON LÉGUME.



Règles du jeu :

1. Entoure les fruits et les légumes intrus qui ne sont pas des aliments d'été
2. Remplace les mots que tu as entouré au bon endroit dans la grille ci-dessous
3. Utilise les lettres des cases colorées et remets-les dans le bon ordre pour trouver la saison à laquelle on récolte ces fruits et légumes intrus

LE SAVAIS-TU ?

En Belgique, on peut gaspiller et jeter dans les poubelles de la maison jusqu'à 20kg de nourriture par an et par personne !

Savais-tu qu'on pouvait réutiliser une grande partie de ce qu'on a l'habitude de jeter ?

Les feuilles des carottes et radis peuvent servir à faire de la soupe ou du pesto. Les épluchures des pommes de terre et des carottes peuvent être transformées en chips. Les épluchures des pommes peuvent servir à faire de la gelée. La peau des citrons peut être utile pour fabriquer des produits ménagers.

N'hésite pas à chercher des idées de recettes pour tout utiliser de tes fruits et légumes préférés. Tu peux déjà commencer par le site d'intradel (www.intradel.be) sur lequel tu trouveras une foule d'informations et notamment le livret « Menus anti-gaspi : N'en perdons pas une miette ! »

Rien ne se perd, tout se transforme !





COUTURE : ABRACADABRA, TOUT SE TRANSFORME !

Impressions textiles, transformations, couture, viens t'amuser à créer tes propres fringues.

Stage pour les 13-17 ans Du lundi 1^{er} au vendredi 5 août 2022 Au Grain d'art à Antheit (Wanze)

Plus d'infos et inscription : www.centreculturelwanze.be – 085 / 21 39 02



Trois petits tours au Château de Moha

ARCHÉOLOGIE : Les fouilles archéologiques ont repris au château, le chantier est ouvert au public durant tout le mois de juillet.

AU CLAIR DE LA LUNE : Le 6 août, vivez une soirée insolite en deux temps : balade contée et bivouac sur la cour haute du château.

CASTLE GAME : Une déclinaison autour du principe d'un Escape Game... en extérieur. Des énigmes à résoudre, des cadenas à débloquer... et un défi à relever.

Retrouvez le programme complet sur : www.chateaumoha.be



VÉEXPLOREURS

Dès le mois de juillet, enfourchez votre vélo électrique pour explorer les Terres-de-Meuse en compagnie d'un guide. Au programme: paysages fabuleux, découverte du patrimoine et de nos richesses naturelles, visites de producteurs. Chaque balade fait entre 25 et 35 km. Réservation obligatoire au 0470/94 04 41. Découvrez les deux balades sur notre territoire.

13/07 : Les Trois vallées et le château de Moha

Halte au château

Départ : Place Faniel à Wanze

17/08 : Le temps des moissons

Visite de la chèvrerie de Vissoul

Départ : ferme de la Grosse Tour

(6 rue de la Burdinale - 4210 Burdinne)

**TERRES
DE MEUSE**

Festival de visites guidées

La Maison du Tourisme Terres-de-Meuse et Patrimoine du Pays Mosan proposent 10 visites guidées pour faire connaître de manière atypique les traces de l'histoire et du patrimoine culturel et paysager autour d'anecdotes inédites.

Deux dates vous feront découvrir des merveilles insoupçonnées sur le territoire du Parc naturel

21/08 - Découverte de Lavoir

Départ à 10h ou à 14h du Moulin de Ferrières

28/08 - Visite - Paysage et Patrimoine du village de Lamontzée

Départ à 10h ou à 14h de la Ferme de la Grosse Tour à Burdinne

Toutes les infos sur

www.terres-de-meuse.be/activites/agenda



TRÈS SAULE & LIENS#2

SENSIBILISER LES CITOYENS AUX DÉCHETS SAUVAGES

Depuis avril 2022, des poissons géants et tableaux en osier créés par de jeunes ambassadeurs pour l'environnement sont installés dans l'espace public Braivois. Ils ont pour but de sensibiliser la population sur les dégâts occasionnés par «les déchets sauvages». Prochainement, ces jeunes ambassadeurs ouvriront leur action à d'autres jeunes en transmettant leurs savoirs acquis sur ces techniques de tressage de saule.

Suivez leurs aventures sur facebook.com/asbIMMER



L'ÉTÉ AU MOULIN DE FERRIÈRES, C'EST DU PUR BONHEUR !

Encore de belles activités cet été au Moulin de Ferrières.

17/07 - Découverte du merveilleux travail des abeilles de nos ruches

21/08 - Séance de yoga dans le Bois de Ferrières

28/08 - Pique-nique en musique, avec le duo acoustique «Bobby and Me»

Et toujours un point de départ idéal pour des promenades à pied ou à vélo ou pour une course effrénée «À la recherche du Trésor des Lathour» et un lieu bucolique pour les pique-niques. Sans oublier la Boulangerie et la Table du Moulin et leurs délices, en boutique, en salle ou en terrasse.

Pour toute information : 085/24 06 83 - info@moulinferrieres.be - www.moulinferrieres.be



À VENIR

RAVEL EXPO 2022



La Commune de Braives a confié le RAVel'Expo 2022 aux artistes Rémy Peeters (photo) et Gaetan Targhetta (vidéo). Ils présentent une partie du savoir-faire braivois, au travers de leurs yeux. Une jolie mise en avant de ceux qui travaillent de leurs mains, avec patience et passion.

Jusque fin septembre, cette exposition de 7 km en plein air est accessible à pied ou à vélo. Départ de l'ancienne gare de Braives (parking aisé)

N'oubliez pas votre smartphone pour scanner les QR codes qui donnent accès aux vidéos.

Plus d'infos : adl@braives.be - www.braives.be/ravelexpo

FÊTES DE WALLONIE À WANZE

(Place Faniel et alentours)

le WE des
3 et 4 septembre
2022.

Devenir bénévole au Parc naturel !

Vous avez du temps et de la motivation à offrir ? Vous souhaitez vous impliquer dans les projets du Parc naturel ? N'hésitez pas à nous contacter !

Que vous souhaitiez vous investir dans les grands événements du Parc, tenir le stand du Parc pour nous aider à le faire connaître, rejoindre le groupe des naturalistes ou guider des balades nature, renforcer l'équipe dans les missions administratives... Toutes les compétences peuvent contribuer à faire avancer les choses !



CRÉATION D'UN VERGER

Dernières séances 2022

03/09/2022 - Conseils pour la création et la conduite d'un verger familial.

(Maison du Parc Naturel, 4210 Burdinne 9h-13h)

19/11/2022 - Bien réussir la plantation d'arbres fruitiers.
(Adresse à préciser)

Renseignements et inscriptions

Tél : 085/ 71 28 92
email : info@pnbm.be
WWW.PNBM.BE

Maximum 15 p. / séance
10€ /séance (5€ pour les membres Apis jardins)



Les marchés locaux hebdomadaires

Braives

Le mercredi de 15h à 19h
à l'ancienne gare de Braives

Wanze

Le vendredi de 14h à 19h
sur la place Faniel de Wanze

Couthuin

Le mercredi de 9h à 13h
sur la place communale de Couthuin

Huccorgne

Les jeudi 14/07, 11/08, 8/09 et 13/10
De 18h à 21 h,
Sur la Place du Village



BRAIVES
COMMUNE DU SAULE

