

Le Courrier du Parc

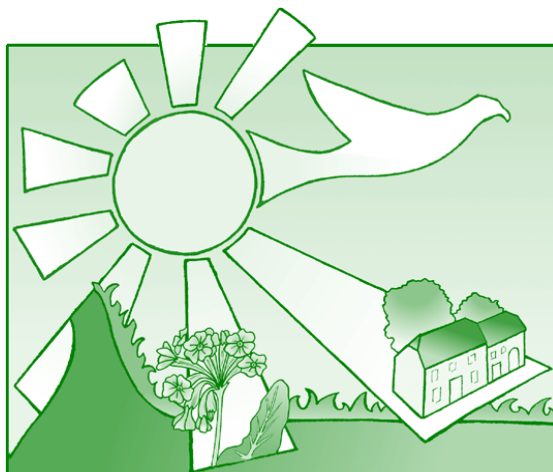
Bulletin d'information trimestriel sur les activités du
Parc Naturel de la Vallée de l'Attert

1700 exemplaires

N°21

(mars - avril - mai 2003)

P 202053 - Bureau de dépôt Arlon 1



**PARC NATUREL
DE LA VALLÉE DE L'ATCERT**

Activités Nature du mercredi



L'hiver s'achève et bientôt les activités nature du mercredi après-midi du Parc Naturel de la Vallée de l'Attert vont reprendre. Ce semestre, nous

serons sur le terrain pour aborder les sujets suivants :

- 9 avril : analyse des pelotes de réjection
- 30 avril : petites bêtes de nos mares, utilisation du binoculaire
- 14 mai : balade en âne
- 28 mai : rallye découverte en vélo
- 11 juin : les céréales

Les activités se déroulent, sauf indications contraires, le **mercredi de 14h à 16h30**. Elles sont réservées aux enfants de **8 à 12 ans**. Nous souhaitons que les enfants inscrits participent aux 5 activités proposées.

Le montant de l'inscription est fixé à **6,50 €** et couvre les frais d'assurance. Dès réception de votre inscription, nous vous transmettrons toutes les informations pratiques et le détail des activités.

Vu le nombre croissant de demandes, les inscriptions se feront uniquement par téléphone (063/22 78 55), par ordre d'arrivée et seront limitées à 15 enfants.

Date limite d'inscription : 7 mars 2003



Bilan 2002 plus que positif pour les actions menées dans le cadre du Parc Naturel de la Vallée de l'Attert

Le mois de janvier est souvent synonyme de bilan et de rapport d'activités. La première réunion 2003 de la Commission de Gestion a donc été l'occasion, pour l'asbl "Au Pays de l'Attert" qui assure le secrétariat et l'animation du Parc Naturel et de la collaboration transfrontalière, de faire le point sur les principaux projets menés en 2002.

Parmi les projets de **sensibilisation à l'environnement**, les activités "nature" du mercredi après-midi rencontrent un vif succès auprès des enfants. Notons également la participation à l'action « Place aux enfants » et l'organisation d'une soirée sur la cigogne noire.

Lors de la fête du Parc Naturel, vous avez certainement tous apprécié la qualité du centre de découverte "**Voyage au cœur de l'Attert**". Cet outil pédagogique a nécessité tout un travail de mise en place d'une structure d'exploitation.

La **conservation de la nature** n'est pas en reste avec la poursuite de la convention "Combles et Clochers", du contrat de rivière Attert et la distribution de 200 pruniers haute tige et 50 noisetiers lors de la Journée de l'Arbre.

Les trois demandes de subsides introduites en 1999 au **Petit Patrimoine Populaire Wallon** ont permis la réalisation des travaux de restauration de la chapelle Müller à Lotttert et du calvaire de Tatttert. 2003 devrait voir la restauration du calvaire de Tontelange.

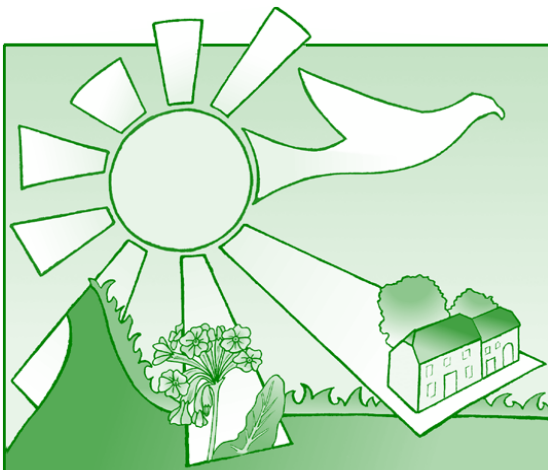
La **fête du Parc Naturel** n'est plus à présenter. Elle est devenue un événement annuel important dans l'animation de la vallée. Après Attert en 2002, annonçons dès à présent qu'elle aura lieu à Heinstert début juillet 2003 et à Metzert en 2004. Avis aux amateurs pour les éditions suivantes.

Un des points forts du **développement culturel** est sans conteste le festival transfrontalier "Musique dans la Vallée". 2002 a également vu la mise en place d'une soirée musicale animée par les chorales de la Vallée de l'Attert belgo-luxembourgeoise.

Organisé trimestriellement, le **marché gourmand et artisanal** est une vitrine des productions locales mais également extérieures à la vallée. Il a permis en 2002 de mettre à l'honneur de nouveaux producteurs et artisans comme l'épicerie fine de Nobressart "Le Canard d'O" et la brasserie artisanale de Redange.

Au niveau européen, un projet a été introduit dans le cadre de **Leader+** et deux autres dans le cadre de **Interreg III** (voir Courrier du Parc n°20). L'équipe du Parc Naturel joue également un **rôle de conseils, d'informations et de relais** auprès des habitants, des écoles, des agriculteurs et des mouvements associatifs.

Pour terminer, n'oublions pas les quatre numéros du **Courrier du Parc** dont vous avez la 21^{ème} édition entre les mains.



PARC NATUREL DE LA VALLÉE DE L'ATTEERT

Echos de la Commission de Gestion (décembre et janvier)

- Présentation du bilan d'application du RGBSR et propositions de pistes d'action par Danièle Antoine.
- Présentation de Natura 2000 par André Culot
- Approbation par la CG du rapport d'activités présenté par Nathalie Druart, Sylvie Hubert et Dominique Scheepers. Ce rapport reprend par thème l'ensemble des projets 2002 : gestion administrative, sensibilisation à l'environnement, conservation de la nature, gestion du centre de visite, diffusion et information, amélioration du cadre de vie, valorisation des produits locaux, développement culturel, projets européens, développement touristique et échanges transfrontaliers (quelques projets sont présentés en première page).
- Approbation par la CG des comptes 2002 présentés par Sylvie Hubert
- Confirmation de l'avis négatif de la CG sur la construction de l'immeuble à appartements le long de l'Attert
- Présentation des projets 2003
- Etat d'avancement du renouvellement des membres de la CG

Gourmand et artisanal, le marché !

Le marché attertois est, vous le savez, le grand rendez-vous trimestriel des personnes soucieuses de dénicher de bons produits pour une bonne cuisine et une belle assiette, ... en conséquence, on y croise gourmets et gourmands. Pains, fromages, bières, salaisons, quiches, escargots, moutarde, voilà quelques exemples de bonnes choses à découvrir lors de cette 29^{ème} édition qui aura lieu **le samedi 1^{er} mars de 16 à 20 heures à la salle du Cothurne à Attert.**

Ceux qui ont décidé de faire régime et de ne pas se laisser tenter par les odeurs alléchantes trouveront certainement leur bonheur parmi les stands de cadeaux et décorations : fleurs séchées, bijoux en perles de cristal, patchworks, bricolages et autres décorations en bois, papier, carton ou tissu.

Ils seront une trentaine de producteurs et artisans à vous présenter leurs excellents produits du terroir et leurs dernières créations.

Parmi les nouveautés, des bonbons à l'ancienne seront proposés à notre gourmandise par un fabricant liégeois. Notons également la présence de la confrérie des Moutardiers jambois. Initiative des commerçants de Jambes, elle se donne pour objectif la promotion d'un maximum de moutardes différentes et souhaite diffuser l'art d'accommoder la moutarde en gastronomie. La confrérie veut également faire découvrir la culture de la graine de moutarde. Un champ de démonstration permet en effet de suivre tout le processus menant à l'obtention de graines de moutarde. Une bière artisanale brassée aux graines de moutarde a également été mise au point.

Notez dès à présent les quatre rendez-vous 2003 : 1^{er} mars, 10 mai, 06 septembre et 06 décembre.

Céréales à Heinstert pour les écoles de la Vallée



avoine

Un **champ** de démonstration de **céréales (froment, épeautre et avoine)** a été semé à Heinstert.

Les enfants participant aux **activités pédagogiques** du mercredi après-midi seront les premiers à découvrir tous les secrets de ces céréales qu'ils consomment quotidiennement.

Plus tard, lors de la **fête du Parc Naturel** à Heinstert, petits et grands pourront gambader à la recherche des petites graines.

Par ailleurs, les enseignants désireux de faire connaître ces céréales à leurs élèves sont invités à prendre contact avec l'asbl. Sur le champ à Heinstert, une animation gratuite d'une demi-journée est proposée pour **5 classes de la vallée** à partir de la **3^{ème} primaire** et ce durant la seconde quinzaine du mois de juin (date tardive pour pouvoir observer l'épi).

Le compost : une valorisation des matières décomposables

Le compostage, comment ça marche ?

Le **compostage** (de fumiers ou autres matières) consiste à **aérer** des matières organiques (fumier ou autres matières décomposables) en vue de déclencher un processus de **décomposition** de type **aérobie** (= nécessité d'air, d'oxygène).

Le compostage se déroule en deux étapes :

1. Les **bactéries psychrophiles** (qui sont actives à basse température) entament la digestion des matières. Ensuite, les **vers**, **insectes** et **bactéries mésophiles** (actives à une moyenne température) consomment et réduisent les déchets. La température du tas s'élève car la décomposition s'accompagne d'un dégagement de chaleur, c'est la **phase de dégradation active**. L'apogée de cette phase est atteinte quand les **bactéries thermophiles** (actives à température élevée), les **champignons**, **vers** et **protozoaires** décomposent la matière. La température peut alors monter jusqu'à 65-70°C. Durant cette phase de dégradation active, le tas de déchets se réduit de ± 50% par dégagement de CO₂ et de vapeur d'eau. Au terme de la phase de dégradation active, on obtient un **compost jeune**.
2. C'est au tour des **vers** et **insectes** (fourmis, mouches, larves), qui habitent le tas de compost jeune, de travailler. Durant cette **phase de maturation**, ces organismes transforment les composés chimiques afin qu'ils soient facilement absorbables par les plantes. Le **compost mûr** obtenu est un autre produit que les déchets de départ, tant par son aspect (structure grumeleuse) que par ses caractéristiques (stabilisé et homogène). Le compost a une odeur de terreau et est friable. En agriculture, un compost de fumiers est déjà disponible dans les 2 à 3 mois après la vidange de l'étable.

Une composteuse pour le compost de fumier

La transformation des déchets en compost se fait par des **organismes décomposeurs** qui ont besoin d'**oxygène**. C'est pourquoi un tas de compost doit être aéré. En agriculture, l'aération du fumier fraîchement sorti de l'étable se fait grâce à une composteuse (= retourneur d'andains). Le deuxième élément important pour une bonne décomposition est l'**humidité**, nécessaire à la vie des organismes décomposeurs. Idéalement, l'humidité est de 50%, car trop importante, elle entraîne un manque d'oxygène.



Parmi les avantages du compost et plus spécialement du compost de fumier, on peut citer :

- **Assainissement** des matières fertilisantes lors de l'élévation de température (destruction des germes pathogènes et inactivation des graines des mauvaises herbes)
- Suppression des **mauvaises odeurs** et donc applicable sur prairie pâturée par le bétail et à proximité des habitats (donc sur toutes les terres de l'exploitation agricole)
- **Homogénéisation** du fumier et donc meilleure répartition lors de l'épandage
- **Réduction de la masse** à épandre, gain de temps
- Augmentation de la **quantité d'humus** stable de 50% : les terres traitées au compost retiennent mieux l'eau lors des périodes plus sèches et fixent mieux les éléments fertilisants (calcium, potassium, ...)
- Aucune dégradation de la **flore** observée (ex : trèfle...), même avec de fortes doses de compost...

Quelques contraintes sont à noter :

- Equipement spécifique: **composteuse, épandeur à plateaux**, toutefois, sur la Vallée le Groupement des Producteurs a acquis ce matériel.
- Quantité de **paille** suffisante afin d'éviter des pertes en potassium
- **Espace** pour les andains de fumier
- **Temps** pour la mise en place des andains...

Le compostage des fumiers est **économiquement intéressant**, la diminution des volumes à épandre et les intérêts phytotechniques compensent le coût de la technique. L'apport de compost sur prairie peut se réaliser **à tout moment** (même en présence du bétail) à des doses de **10-15 t/ha**, sans apport complémentaire d'engrais phospho-potassiques. Tout agriculteur désireux de rejoindre le Groupement des Producteurs est le bienvenu.

Pour tous ceux qui seraient intéressés ou curieux de voir cette machine à l'œuvre, rendez-vous le jeudi 10 avril pour une après-midi compost à Almeroth chez Messieurs Debilde (renseignements à l'asbl).

Agenda des activités

Février

- **Mercredi 26 à 20h à Attert** : soirée info "Natura 2000 en zone agricole sur la Vallée", salle R Schuman (asbl "Au Pays de l'Attert")

Mars

- **Samedi 1er de 16 à 20h à Attert** : marché gourmand et artisanal, salle du Cothurne (asbl "Au Pays de l'Attert" - 063/22 78 55)
- **Lundi 10 de 14h30 à 20h et mardi 11 de 17 à 20h à Attert** : collecte de sang, salle du Cothurne (Croix-Rouge - Maria Meyer 063/22 76 72)
- **Samedi 15 à 11h à Schockville** : démonstration de taille de formation des jeunes arbres fruitiers, verger communal (asbl "Au Pays de l'Attert")
- **Dimanche 23 à Heinstert** : goûter des aînés (Royale Concordia - H Thiry 063/21 70 58)
- **Samedi 29 dès 20h à Attert** : 4^{ème} édition de la nuit celtique, salle du Cothurne ("Le Cothurne" - C Muller 063/23 56 43)

Avril

- **Samedi 5 à Heinstert** : bal du carnaval (Royale Concordia - H Thiry 063/21 70 58)
- **Dimanche 6 à Heinstert** : 14^{ème} cortège carnavalesque (Royale Concordia - H Thiry 063/21 70 58)
- **Jeudi 10 à 14h à Almeroth** : après-midi de démonstration de la composteuse (asbl "Au Pays de l'Attert")
- **Dimanche 20 et lundi 21 à Heinstert** : bourse aux bois de cerf (Royale Concordia - H Thiry 063/21 70 58)
- **Dimanche 20 à Attert** : circuits VTT et cyclo, salle du Cothurne

Mai

- **Samedi 10 de 16 à 20h à Attert** : marché gourmand et artisanal, salle du Cothurne (asbl "Au Pays de l'Attert")

Les mouvements associatifs attertois peuvent utiliser gratuitement cet espace pour annoncer leurs manifestations. Date de clôture des prochaines annonces : 4 avril 2003

Bulletin d'information trimestriel sur les activités du Parc Naturel de la Vallée de l'Attert

Secrétariat : asbl "Au Pays de l'Attert"
107 Voie de la Liberté, 6717 Attert
☎ 063/22.78.55 Fax 063/22.16.98
e-mail : pnv.attert@swing.be

Equipe de rédaction : Nathalie Druart, Hélène Hanus, Sylvie Hubert et Dominique Scheepers

Editeur responsable : Sylvie Hubert

Avec le soutien de la Région wallonne

Imprimé sur papier recyclé, ne pas jeter sur la voie publique

Soirée d'information : "Natura 2000 en zone agricole sur la Vallée"

Le 26 septembre 2002, 4% du territoire agricole wallon a été désigné en zones Natura 2000. Sur la commune d'Attert, deux zones principales sont délimitées : le **bassin de l'Attert** (1330 ha sur la commune) et le **marais de la Haute-Semois et bois de Heinsch** (245 ha sur la commune).



Ces zones, maintenant représentées par le **lutin Natura vert** aux bottillons et bonnet rouges, continueront à être cultivées, fauchées, bref, entretenues. Mais que peut-on dire jusqu'à présent à propos des **contraintes et retombées**

économiques ? Quelle est la **délimitation** des ces zones ? Qui déterminera le **type de gestion** sur ces zones agricoles ? ...

Pour répondre à ces questions, l'asbl "Au Pays de l'Attert" a invité le centre Natura 2000 d'Etalle. Cette soirée d'information "**Natura 2000 en zone agricole sur la Vallée**" aura lieu **le mercredi 26 février 2003 dès 20h dans la salle Robert Schuman de la maison communale d'Attert**. Agriculteur ou citoyen soucieux de l'avenir de son agriculture, tout le monde est bienvenu.

Entrée gratuite. Information à l'asbl.

Plantons un arbre fruitier qu'ils disaient, et puis ?

Depuis quelques années, le Parc Naturel de la Vallée de l'Attert a lancé de nombreuses campagnes de plantation de fruitiers. Rappelons notamment les 200 pruniers distribués à l'occasion de la dernière Journée de l'Arbre. A l'approche du printemps, voici venu le temps de penser à leur entretien.

Si vous voulez que votre fruitier soit équilibré et qu'il puisse porter des fruits, une **taille de formation** est nécessaire. Celle-ci a pour but de former un **tronc droit et vertical**.

La taille de formation d'un arbre est nécessaire **dès la plantation** afin de défourcher les têtes doubles, d'éliminer les rameaux dont les bourgeons ont été détruits, les branches superflues, les branches fortes redressées, ... Les tailles de formation se poursuivent ensuite **d'année en année** tout au



long de la croissance et de la formation du tronc de l'arbre. Les défauts de forme seront corrigés : cimes défectueuses, rejets à la base, branches plongeantes, branches les plus grosses, ...

Vu qu'un petit dessin vaut mieux qu'un long discours, les personnes intéressées sont invitées à une **démonstration de taille de formation de jeunes fruitiers haute tige**. Rendez-vous au verger communal à côté de l'église de **Schockville le samedi 15 mars dès 11h**.

Cette démonstration a lieu dans le cadre des mesures agri-environnementales et avec le soutien de la Région wallonne.

Participation gratuite.