

Agir pour la Diversité & la Nature asbl

bulletin ~ janvier 2024

Jevoumont 2G <http://www.adnature.be> 0494/98.35.36
4910 Theux info@adnature.be 0499/35.88.42



AVEC LE SOUTIEN
DE LA COMMUNE
DE THEUX

Theux depuis le Thier du Gibet (Photo Jean-Claude Debroux)





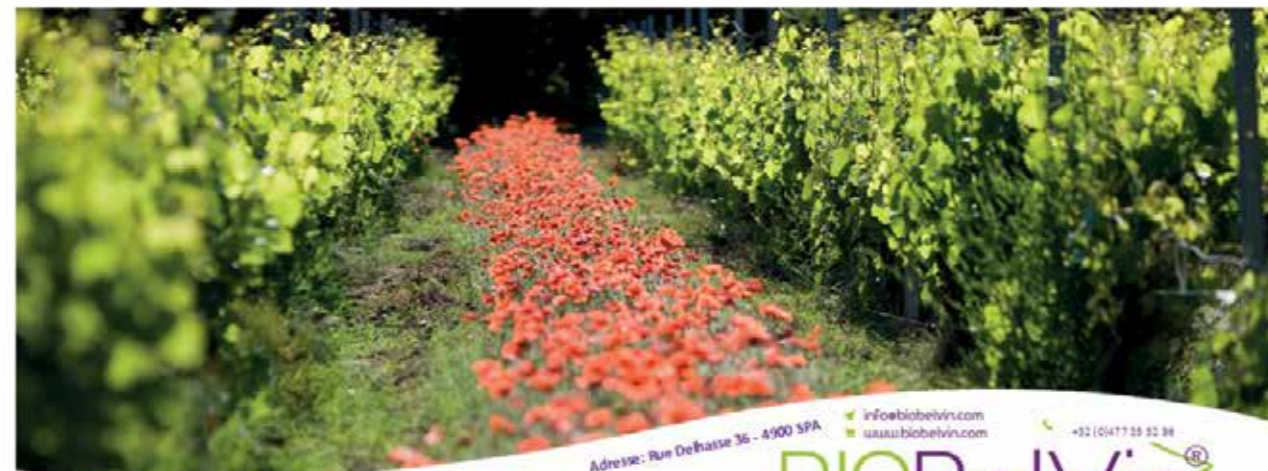
BRICOLEZ GARSOU

LES DIGUES 5
THEUX

S.A.
TÉL. 087-541626

TOITURE
SANTAIRE

BOIS
BRICOLAGE



🕒 Ouverture: **Mar** 10:00-14:00 **Mer, Jeu, Ven & Sam** 10:00-18:30 **Dim** 15:00-18:30

Adresse: Rue Dehasse 36 - 4900 SPA

info@biobelvin.com
www.biobelvin.com

+32 (0)47 39 92 98

BIOBelVin
Le spécialiste du vin bio



Boucherie - Charcuterie

Rue Hovémont 107
4910 Theux

Tel : 087/54 11 37

Pascal
Lejeune



Artisan passionné depuis plus de 20 ans,
je réalise vos meubles, portes, cloisons,
escaliers et bien d'autres choses encore !

GSM: 0476 30 84 20
Tél/Fax: 087 37 69 79
E-mail: menuiserie.pascaljeune@gmail.com

Aide au graphisme et à la mise en page de la revue = Jérémy MANSET
Mise en page = Anne-Catherine MARTIN

SOMMAIRE

Sommaire	6
Editorial & Invitation	7
Nous l'avons fait en 2023	8
Quoi de neuf dans la nouvelle extension au Thier du Gibet	18
Les oiseaux du Wayot	20
« De la performance à la robustesse », retour sur la conférence de Olivier Hamant	26
A vos agendas	30
Quand le conte raconte ...	33
Les murs en pierres sèches	38
Les coups d'oeur d'Odile	47
Une petite cure de printemps ?	50
Les recettes buissonnières de Jean-Claude	56
Merci	59
Devenir membre	
	Verso

CONTACTS

Agir pour la Diversité & la Nature asbl

Jevoumont 2G - 4910 Theux
info@adnature.be - <http://www.adnature.be>
0494/98.35.36 - 0499/35.88.42
BCE 0442.264.372
Compte bancaire : BE38 0682 5112 7872

EDITO

Vous l'attendiez avec impatience, la voici !

La revue AD&N 2024 !!!

Une cinquantaine de pages pour vous relater l'année écoulée, vous raconter les derniers événements dans nos belles réserves theutoises, vous inviter à cueillir des plantes sauvages, vous donner envie de parcourir le Wayot à la recherche des passereaux ou de regarder un bon film, ...

Ajoutez à cela un agenda bien rempli pour nous rejoindre cette année encore au cours d'une promenade thématiques, d'une gestion ou d'une formation.

L'aventure continue, avec toujours le même enthousiasme. Vous avez envie de partager le vôtre pour un nouveau projet ? Et si vous veniez en parler avec nous ?

Bonne lecture !



DOTHEE
Michaël



DEBROUX
Jean-Claude



LEJEUNE
Fabian



LOOZEN
Odile



LOUIS
Olivier



MARTIN
Anne-Catherine



MARTINEZ-PEREZ
Treacy



MIGNOT
Nelly



PIROTTE
Sébastien

Le STAFF AD&N

INVITATION

À NOTRE ASSEMBLÉE GÉNÉRALE LE LUNDI 19 FÉVRIER 2024

Notre Assemblée Générale annuelle se tiendra le lundi 19 février à 20h au Centre Culturel de Theux (Place Taskin, 1 – 4910 Theux). Pour nous aider à organiser au mieux ce moment de rencontre, vous pouvez **vous y inscrire via l'adresse info@adnature.be**.

Tout membre y est cordialement invité. Est membre toute personne en ordre de cotisation. Vous souhaitez devenir membre ? Rien de plus simple, voyez la marche à suivre au dos de cette revue.

Cette AG sera l'occasion de vous présenter le bilan comptable de l'année 2023 ainsi qu'un compte-rendu de nos activités réalisées. Mais c'est surtout le moment idéal pour établir avec vous les projets de cette nouvelle année. Vous avez une idée et l'envie de la concrétiser avec nous ? Venez nous rencontrer et nous en faire part. Nous pourrions ainsi envisager sa réalisation en collaboration avec AD&N asbl.

NOUS L'AVONS FAIT EN 2023

Il y a maintenant 15 ans que l'asbl AD&N mène ses actions au fil des saisons. Les gestions, formations, balades et conférences s'enchaînent ; la convivialité et l'enthousiasme au sein du staff sont toujours présents mais les aventures familiales et professionnelles rythment aussi notre quotidien. Nous espérons que ces quelques pages, qui vous feront vivre ou revivre les activités de cette année 2023, donneront le goût à des lectrices et lecteurs de rejoindre le staff pour mener tous les projets que nous avons en tête. Les actions ne manquent pas... on vous attend !

→ FÉVRIER

4 février : Initiation à la vannerie sauvage

Notre ami José Morsain nous a partagé sa passion pour cette technique. Les baguettes de noisetier, la clématite ou encore la ronce ont été à l'honneur. Une première approche en ce début d'année, qui s'est poursuivie, 10 mois plus tard, par de jolies réalisations...

12 février : 25^e matinée du fruitier - Comment tailler les fruitiers ?

Nouvelle édition de cette matinée de formation qui fait partie de nos actions incontournables ! Comme chaque année, la matinée de l'hiver s'est centrée sur la taille des arbres fruitiers et ses multiples questions : pourquoi, quand, comment et avec quels outils tailler ? Ensuite... on ne change pas une formule qui roule : une mise en pratique sur le terrain a suivi l'exposé théorique et la matinée s'est terminée autour d'un verre de l'amitié. Merci à la Ferme Pédagogique de Fancheumont ainsi qu'aux Vins & Elixirs de Franchimont, toujours fidèles !

20 février : Assemblée Générale & apéritif festif

Lors de l'Assemblée Générale, nous présentons le bilan comptable de l'année écoulée ainsi qu'un compte-rendu des activités réalisées. L'AG est également pour celui ou celle qui veut s'impliquer dans l'association de nous faire part de ses idées ou d'un projet qui lui tient à cœur afin d'envisager la possibilité de le réaliser en collaboration avec AD&N. Cette année, la composition du CA de l'association est restée identique.

SI AD&N EN 2023 DEVAIT SE RÉSUMER EN QUELQUES CHIFFRES, CELA DONNERAIT :

- 502 membres ;
- 2 assemblées générales ;
- 2 matinées du fruitier ;
- 5 journées de gestion des réserves naturelles theutoises, un nombre incalculable de gestions en semaine par les aînés, et 1 journée de découverte des réserves pour le grand public ;
- 3 journées de plantation d'arbres fruitiers ;
- 5 balades, 3 activités de vannerie, 1 conférence pour les curieux et curieuses de nature ;
- 1 construction d'un mur en pierres sèches dans la réserve du Thier du Gibet digne d'un roman avec ses nombreux rebondissements et Jean-Claude, le héros, qui ne baisse jamais les bras ;
- 10 newsletters pour informer de nos activités, 1 journée pour faire connaître AD&N à la foire de la St-Hubert et 1 travail de fin d'étude sur notre asbl ;
- 1 analyse de l'état des cours d'eau de la commune ;
- 1 test au Thier du Gibet d'une machine qui récolte les graines ;
- 60 pages qui constituent la revue 2024 ;
- 6 réunions du staff agrémentées d'une dégustation de bières locales ou d'une joute verbale pour la dernière part de la bombe au chocolat de Nelle !



Notre plus jeune membre !



Fidèles au rendez-vous !

→ MARS

25 mars : Balade « Mauvaises herbes ?! Et si on y prenait goût ? »

C'est toujours un plaisir de retrouver Jean-Claude et ses fameuses balades de cuisine sauvage. A chaque sortie, il nous partage de nouvelles recettes qui font toujours le plaisir des participants. Cette fois-ci, nous sommes partis à la découverte des premières plantes sauvages comestibles que nous prépare le printemps. Partage de connaissances et de recettes, et petites dégustations en chemin.

29 mars : Placement des derniers niochirs à l'école de La Reid (subvention BiodiverCité)

Dans votre revue de l'année dernière, Jean-Claude vous a expliqué les actions menées dans le cadre de la subvention BiodiverCité. Les derniers niochirs ont été posés cette année 2023 !



30 mars : Conférence « Les mammifères sauvages de wallonie »

De la musaraigne au cerf, partons à la découverte des espèces singulières qui entretiennent des relations étroites avec Homo sapiens. Cette conférence a été assurée par Yvan Mahaux d'Education Environnement, dans l'auditorium de la Haute Ecole agronomique de La Reid, et a rassemblé environ 80 personnes dont de jeunes enfants qui étaient incollables sur certaines espèces. La relève est assurée...

→ AVRIL

20 avril : Balade ornithologique

Cette balade ornithologique était guidée par Christian Lange, Michel Monville et Francis Leloup, et suivait un itinéraire d'environ 4,5 km. Elle a permis de faire découvrir, à une dizaine de participants, 28 espèces d'oiseaux dans une zone comprise entre le château de Franchimont, Marché, la colline de Chawieumont, Sasseur et Sasserotte. Certaines espèces présentes lors des reconnaissances n'ont pas été détectées le jour de la



promenade, les conditions météorologiques nous gratifiant de températures basses et de périodes pluvieuses. Les espèces les plus rares de la matinée ont été le grand-duc d'Europe, la chouette chevêche et le grand corbeau.

22 avril : Balade «Intelligent, les végétaux»

Incapables de se déplacer, dépourvus de système nerveux, silencieux... et pourtant bien vivants : les végétaux perçoivent leur environnement et s'y adaptent. Merci à Christine Dhondt qui nous organise des balades variées et toujours aussi riches en découverte !



→ MAI

20 mai : Journée « portes ouvertes » des réserves naturelles de Natagora

A tous points de vue (au propre comme au figuré), la réserve naturelle du Thier du Gibet mérite une (re)découverte. Cette très jolie réserve, qui offre également des vues imprenables sur la vallée, a été mise à l'honneur avec conviction par Marie Stephany, de Natagora.

→ JUIN

Un travail de fin d'étude sur notre association.

Dans le cadre d'un bachelier de conseiller en environnement, Raphaël a consacré son travail de fin d'année à une initiative citoyenne dans le domaine de la protection de l'environnement : AD&N ! Merci aux membres qui ont complété son questionnaire qui lui (et nous) a permis de comprendre les motivations, l'implication et le profil des membres de l'asbl.

11 juin : Balade contée

Dans la campagne surplombant le village d'Hodbomont, nous avons suivi plusieurs petites bêtes : une coccinelle cherchant un mari, une grenouille à grande bouche trop curieuse, une limace pleine de malice, un prince ami des fourmis, abeilles et canards, ... six enfants dont la toute petite Oxalie (notre plus jeune membre, née ce printemps dans le petit nid de Fabian et Odile) et sept adultes ont suivi le chemin avec nous.

17 juin : Gestion de l'extension du Thier du Gibet

La nouvelle extension de la réserve du Thier du Gibet a été clôturée. Une intervention sur ce terrain était ensuite nécessaire. Merci aux bénévoles du jour !

→ JUILLET

1 juillet : Gestion de la réserve du Wayot

Le travail ne manque pas dans les réserves, à chacune sa ou ses gestions. En ce début juillet, c'est au tour des réserves situées dans le vallon du Wayot d'être entretenues par AD&N et ses volontaires.

6 juillet : Test d'une machine permettant la récolte de graines

Une activité hors du commun était organisée dans la réserve du Thier du Gibet : une démonstration d'une machine de brosse à graines ! Pourquoi ? Savoir comment elle fonctionne et dans quelle mesure elle pourrait être utile sur nos réserves. Pour faciliter la réinstallation de prairies ou de pelouses, il peut être intéressant de réaliser un semis. Mais trouver des semis composés de plantes 100% indigènes et adaptées aux milieux qu'on vise avec ces restaurations, n'est pas chose aisée. L'idéal serait de prélever des graines dans des zones toutes proches avec des espèces cibles pour la zone à restaurer. L'intérêt de la machine qui a été testée le 6 juillet est qu'elle ne coupe pas la végétation qui est juste broyée (ce qui limite fortement l'impact sur les insectes) et qu'elle laisse une grande partie des graines encore sur pied (on récolte environ 60% environ selon les habitats récoltés). Elle ne met ainsi pas en péril la station « donneuse » ! L'expérience a été encourageante avec une machine simple d'usage, qui gère les pentes, et le tri des graines se fait en quelques minutes. La suite est entre les mains de Natagora pour trouver le budget nécessaire à l'achat et l'exploiter pour l'ensemble de la wallonie...



→ AOUT

5 août : Gestion du Thier du Gibet



Ratissage et mise en andains de la végétation fauchée par des hommes de Natagora. Au total, 17 personnes ont répondu à l'appel : génial ! Encore merci à toutes et tous, petits et grands... Et la météo, en « pause pluie », nous a bien aidés à assurer l'équivalent de 72h de travail.

Un t-shirt à l'occasion de nos 15 ans

Un tel anniversaire, cela se marque... par un nouveau t-shirt. Après de nombreux débats, nous avons opté cette fois-ci pour le bleu roi et veillé à privilégier des t-shirts de qualité pour qu'ils puissent servir à la myriade d'activités qui seront encore organisées par AD&N !

→ SEPTEMBRE

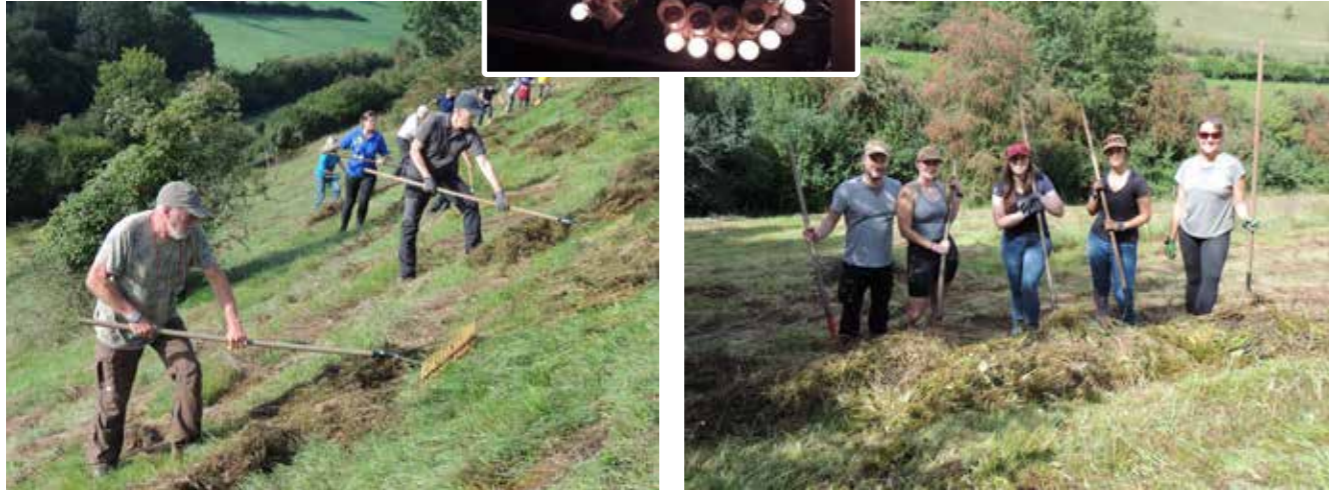
2 et 3 septembre : Le traditionnel week-end de gestion

AD&N et Natagora entretiennent les 4 réserves sur Theux, totalisant près de 15 ha. Ce serait toutefois impossible sans l'aide de bénévoles. Lors du week-end du 2 et 3 septembre, c'est une trentaine de bénévoles qui sont venus pour l'entièreté du we, une journée ou même une partie de journée ! MERCI pour le sacré coup de main avec le sourire, malgré la « lourdeur » du foin à ratisser (suite aux pluies intenses des jours qui ont précédé l'évènement) ! Merci à ceux qui sont venus pour la première fois sans connaître personne, à la régionale de Natagora pour le barbecue, à Un jour à la Campagne pour les fromages de l'apéritif, à ceux qui nous ont prêté du matériel, à celles qui ont préparé de délicieux plats et un dessert spécial, et à toutes les personnes qui nous soutiennent à leur façon ... Rendez-vous dans un an !

30 septembre & 25 novembre : Initiation à la vannerie sauvage (partie 2)

José Morsain, notre animateur, a partagé ses connaissances et sa passion tout au long de ces journées pour que nous puissions réaliser un petit panier à emporter et à... finir à la maison. Pour cette confection, nous avons utilisé du noisetier, saule, houblon, lierre grimpant, cornouiller et de la clématite. Quelle belle découverte ! Merci à José et à Bénédicte.





Râteaux et fourches étaient de sortie ce premier WE de septembre, sous le soleil exactement !

→ OCTOBRE

7 octobre : Balade « Le monde fascinant des champignons »

Avec cette sécheresse, qu'allons-nous trouver ? Mais très rapidement après notre mise en route, les premiers champignons étaient repérés. Trois heures de découvertes, explications passionnées de Jean-Léon et finalement de belles rencontres : pieds de mouton (le jaune pâle et l'oranger), la vraie et la fausse girole, la chanterelle en tube, meuniers, russules cortinaires, divers cèpes, amanites, ... Les participants sont partis heureux et comblés par cette matinée riche en partages et informations. Un grand merci, Jean-Léon !

22 octobre : 26^e matinée du fruitier – Comment bien planter un fruitier ?

Au cours de la matinée, les participants ont notamment obtenu des réponses aux questions suivantes : Quelle variété planter ? Est-il plus pertinent d'opter pour un fruitier basse, moyenne, haute tige ? Comment prendre en compte la vigueur du porte-greffe pour faire son choix ? Comment planter son fruitier pour lui donner toutes les chances de grandir sainement ? Après des explications dans la salle de la ferme de Fancheumont, les participants ont pu observer les techniques de plantation. Une dégustation de nombreuses variétés traditionnelles de pommes a clôturé la matinée, ainsi que le traditionnel verre apéritif offert par les Vins et Elixirs de Franchimont.

30 octobre : AG extraordinaire

Le nouveau Code des sociétés et associations (CSA) est entré en vigueur en 2019 et la période de transition pour mettre à jour nos statuts arrive à sa fin. Le staff a passé quelques soirées à modifier ce texte, quel plaisir 😊 ! La dernière étape était la validation de ces nouveaux statuts lors d'une AG extraordinaire.

→ NOVEMBRE

4 novembre : Fidèle au rendez-vous de la Foire de la St-Hubert

Lors de la foire de la St-Hubert, AD&N a installé un stand pour faire connaître ses activités, inspirer de nouveaux volontaires à venir nous rejoindre lors d'une gestion, ou discuter tout simplement avec les membres ! Merci aux membres qui sont venus tenir le stand avec notre staff : votre présence était précieuse et motivante... surtout que la météo était plutôt capricieuse.



25 novembre : Plantation de fruitiers à Mont Theux

Il y a plusieurs années, avec l'aide de nombreux bénévoles, nous avons planté plus d'une centaine de fruitiers à Mont Theux. Sébastien a réalisé un travail incroyable pour obtenir de nombreuses variétés dont quelques variétés devenues rares, et nous avons ainsi créé un verger conservatoire ! Une dizaine d'arbres n'a toutefois pas survécu et a dû être remplacée. La météo ne nous a pas épargné et l'effort a été au rendez-vous : bravo aux courageux et courageuses qui sont venus pour la première fois, bravo aux enfants qui n'ont pas non plus ménagé leurs efforts.

Plantés le jour-même de la Sainte Catherine, nous ne doutons pas un instant qu'ils prendront racine !

Semaine du 27 novembre : Gestion dans le vallon du Wayot

Une coupe et l'évacuation de divers végétaux (ronces, rosiers, clématites, prunelliers, aubépines, noisetiers) a été nécessaire le long du chemin qui traverse le vallon du Wayot, le long des parcelles boisées de la réserve naturelle. Deux ouvriers de l'équipe professionnelle de l'asbl Natagora ont travaillé sur place pendant trois jours et ils ont toujours été assistés de plusieurs membres d'AD&N pendant toute la semaine. Quelle chance de pouvoir compter sur vous.

→ DÉCEMBRE

5 décembre : et 6 de plus !

Jean-Claude et Florent Vilvorder ont participé, le 5 décembre, à la plantation d'arbres, pour laquelle la Commune avait sollicité AD&N, tout au bout de l'avenue Reine Elisabeth (Juslenville-Petite). Six arbres ont été plantés : quelle motivation !

→ TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

Les gestions des aînés

D'avril à juillet, le groupe des aînés est intervenu plusieurs fois au Thier du Gibet pour préparer le sentier qui longe dorénavant la nouvelle extension de la réserve, et pour déplacer et trier deux gros tas de pierres livrées par le service des travaux de la commune de Theux et qui seront utilisées pour la construction d'un muret en pierre sèche. Le 17 août, le groupe des aînés est allé



couper de nombreux plants de bardane sur cette nouvelle extension pour éviter que les fleurons s'accrochent dans la laine des moutons. Lors de cette même journée, la coupe des « gourmands » le long des troncs des arbres fruitiers à Mont Theux a également été réalisée. Au total, c'est l'équivalent d'environ 62h de travail cumulées qui a été réalisé !

Je termine en vous partageant ces quelques phrases qu'un membre fidèle, qui se reconnaîtra, nous a envoyé il y a quelques mois : *Hommage à tous ceux et celles qui pourraient avoir une vie tranquille et se la compliquent. Cette phrase de Churchill décrit si justement le fondement de leur générosité : « On vit de ce que l'on obtient, on construit sa vie de ce que l'on donne. »*

MERCI ...

PHOTOS : le staff AD&N

ARTICLE DE
Trecy Martinez Perez

Les Vins & Elixirs de Franchimont SCRL



rue Charles Rittwéger 2 - 4910 Theux
0478/53.09.92

Garage Jaminon Ford

Carrosserie

toutes marques agréée



Chaussée de Verviers 94 • 4910 Theux

Tel : 087 / 54 13 52

www.garagejaminon.be

QUOI DE NEUF

DANS LA NOUVELLE EXTENSION DE LA RÉSERVE AU THIER DU GIBET ?

- Après les gros travaux de déboisement et d'évacuation des épicéas scolytés
- Après le dessouchage et la mise en tas des déchets de bois
- Après l'installation d'une clôture par les agents de Natagora
- Après l'aménagement d'un sentier par quelques bénévoles d'ADN et du club des Aînés de Theux ...



Nous allons aménager un cordon de petits habitats liés à la haie et complémentaires par leur spécificité. Cela pour favoriser la biodiversité !

La haie libre, côté est et nord est composée de sureaux noirs, fusains d'Europe, noisetiers, petits frênes, prunelliers, au-bépines, troènes, clématite ...

Nous pensons l'enrichir de cornouiller mâle, nerprun purgatif, alisier torminal ... pour multiplier et varier les essences. Cela permettra d'avoir une haie riche et diversifiée qui reliera la parcelle « croix » au sentier qui mène à Oneux. Nous y intégrerons un petit mur en pierres sèches et, par-ci par là des petits pierriers, tas de bois mort, branchages, sable.



Pierres prêtes pour la construction

Cela facilitera et sécurisera les déplacements de la petite faune qui, liée aux milieux secs, chauds, ensoleillés et caillouteux, s'installera un jour sur le site.

Pensons aux papillons, abeilles sauvages, fourmis, orvets, escargots, campagnols, musaraignes, lézards des murailles ...

Lors de la construction du mur en pierres sèches, on pourrait y cacher des petits tas de sable, terre ou foin qui seraient des amorces, des invitations à occuper l'endroit.

De gros tas de souches sont aussi présents, en pleine lumière et donc constituent également une belle opportunité pour de nombreux petits animaux.

Les petites parois rocheuses, maintenant remises à la lumière et bénéficiant du soleil de midi retrouveront une nouvelle vie, prêtes à accueillir une végétation bien adaptée à ces conditions.

Cette nouvelle extension se couvrira d'une végétation spontanée et progressivement, les moutons pourront venir y pâturer.

ON PLANTE DES HAIES POUR TOUT CE QU'ELLES ONT À OFFRIR

SUPER !

POURQUOI PAS REMETTRE ÉGALEMENT LES MURS EN PIERRES SÈCHES À L'HONNEUR ?

ARTICLE ET PHOTOS DE
Jean-Claude Debroux

LES OISEAUX DU WAYOT

A l'aube, bien installés sur le coteau sud, pour ne pas être éblouis par le soleil levant, nous contemplons les huit hectares de la réserve naturelle du vallon du Wayot.

Ce site de grand intérêt biologique est inclus dans la zone Natura 2000 dénommée « Coteaux calcaires de Theux et le Rocheux ». On y voit, sur le versant exposé au sud, des pelouses calcicoles mésophiles, riches en espèces végétales, avec de nombreuses aubépines isolées, des fourrés, un alignement de jeunes fruitiers ainsi que deux anciennes pessières exploitées quelques années avant l'achat pour la mise en réserve ; en amont, les frênes, issus d'un semis naturel, avaient recolonisé la parcelle mais ont déperissé à cause de la chalarose du frêne. Sur celle en aval, les noisetiers prédominent aujourd'hui. Le flanc orienté vers le nord, plus frais, est occupé par des prairies maigres, surmonté d'une haie comptant quelques vénérables frênes, entrecoupé de trois larges haies d'essences variées, comptant de rares arbres isolés et des aubépines. Plus en amont et hors réserve, le site s'avère davantage forestier tandis que

les parcelles non boisées sont des herbages exploités intensivement et des champs de maïs.

Ce patchwork de milieux attire un grand nombre d'oiseaux qu'ils soient sédentaires ou migrateurs. En effet, la vallée du Wayot axée ouest-est, en contrebas des villages de Mont d'une part et de Jevoumont d'autre part, est un vaste couloir emprunté par des milliers d'oiseaux en automne comme au printemps. Si l'emblématique **Grue cendrée** ou encore la **Grande Aigrette** ne font



Merle noir (*Turdus merula*)



Accenteur mouchet (*Prunella modularis*)



Pouillot véloce (*Phylloscopus collybita*)

que passer, bon nombre s'y arrêtent pour se ravitailler en fruits de la haie et profiter des insectes et autres invertébrés.

En ce matin du mois de mai, les premiers chants résonnent déjà avec le **Merle noir** comme chef d'orchestre, le lève-tôt de la bande. Dans les bosquets, l'**Accenteur mouchet** répète discrètement son babil aigu précipité et le **Pouillot véloce** égrène sans relâche son « tchip tchap » monotone. Plus le temps passe, plus le concert accueille de nouveaux solistes : **Grimpereaux des jardins**, **Rougegorges familiaux**, **Fauvettes à tête noire**, **Roitelets huppés** et **Troglodytes mignons**, sans compter les quatre espèces de **mésanges** bien présentes sur le site.



Bruant jaune (*Emberiza citrinella*)



Rouge-gorge familier (*Erithacus rubecula*)

Dès que les premiers rayons réchauffent le coteau sud, nous balayons avec nos longues-vues les belles pelouses calcaires de la réserve et nous arrêtons sur une petite boule jaune bien en évidence au sommet d'une aubépine. Le **Bruant jaune** gonfle sa poitrine, lève la tête et ouvre un large bec d'où sort son simple couplet que l'on peut entendre jusqu'à la fin du mois d'août. Quelques mètres plus loin, sur le grand tilleul, trône la **Buse variable**, immobile, semblant prolonger sa grasse matinée. Elle est en fait à l'affût pour son petit déjeuner mais ce ne sera que partie remise car surgit une horde de blousons noirs prête à en découdre pour la déloger, j'ai nommé : les **Corbeaux freux**, les **Corneilles noires** et les **Choucas des tours**.



Corneille noire (*Corvus corone*)

De son perchoir, le **Rougequeue à front blanc** chasse à la manière des gobemouches tandis que la **Fauvette grisette** s'élève à quelques mètres au-dessus des broussailles en jetant quelques strophes hâtives sur un fil aérien. Plus bas, au ras du ruisseau, retentit le cri strident du **Martin-pêcheur**, en route vers les étangs d'Hodbomont tandis qu'un **Epervier d'Europe** passe furtivement d'une haie à une autre.



Martin-pêcheur d'Europe (*Alcedo atthis*)

Avant de repartir rassasiés, nous admirons une fois de plus, le vol chaloupé du **Milan royal**, le ballet des **hirondelles** et **martinets** ainsi que les couleurs chatoyantes des **Chardonnerets élégants**.

Chaque saison, la réserve du vallon du Wayot, offre tant de spectacles de la nature à qui veut bien s'accorder une pause bienfaitrice. Considérées à tort comme derniers sanctuaires de la vie sauvage, îlots surprotégés inaccessibles, les réserves sont ouvertes à tous à condition d'y entrer avec l'humilité et le respect nécessaires. Les réserves de Theux, gérée par l'Asbl Natagora, sont régulièrement entretenues par les valeureux bénévoles d'AD&N tout au long de l'année. Faucher, ratisser, créer des refuges, planter des arbres et des haies, permettre aux espèces fragiles d'occuper un territoire adéquat en toute quiétude font partie de nos missions, de même que la sensibilisation aux enjeux de conservation de la nature. C'est avec ce fil conducteur que nous nous levons, parfois tôt le matin, pour nous émerveiller des fruits de notre travail et avec cette envie de le reproduire au-delà des réserves, dans nos jardins, partout autour de nous.

Rappelons que vous êtes les bienvenus lors de nos balades ornithologiques et/ou pour nous aider lors de nos prochaines gestions à découvrir dans notre agenda ou notre newsletter.



Buse variable (*Buteo buteo*)

PHOTOS :
Vue de la réserve du Wayot - Sébastien Pirotte
Oiseaux - Antoine Jaumain



Hirondelle des fenêtres (*Delichon urbicum*)

ARTICLE DE
Francis Leloup &
Olivier Louis

Co-conservateurs de la réserve naturelle du vallon du Wayot



Chardonneret élégant (*Carduelis carduelis*)



Ci-après un tableau d'environ 70 espèces d'oiseaux vues et entendues dans la réserve du vallon du Wayot

N= nicheur probable/certain, V = visiteur, R = rare

Nom français	Nom latin	
Accenteur mouchet	<i>Prunella modularis</i>	N
Alouette des champs	<i>Alauda arvensis</i>	V
Autour des palombes	<i>Accipiter gentilis</i>	V
Bécasse des bois	<i>Scolopax rusticola</i>	V R
Bergeronnette des ruisseaux	<i>Motacilla cinerea</i>	V
Bergeronnette grise	<i>Motacilla alba</i>	V
Bondrée apivore	<i>Pernis apivorus</i>	V R
Bouvreuil pivoine	<i>Pyrrhula pyrrhula</i>	N R
Bruant jaune	<i>Emberiza citrinella</i>	N R
Busard Saint-Martin	<i>Circus cyaneus</i>	V R
Buse variable	<i>Buteo buteo</i>	N
Canard colvert	<i>Anas platyrhynchos</i>	N
Chardonneret élégant	<i>Carduelis carduelis</i>	V R
Chevêche d'Athéna	<i>Athene noctua</i>	V R
Choucas des tours	<i>Coloeus monedula</i>	V
Chouette hulotte	<i>Strix aluco</i>	V R
Cigogne blanche	<i>Ciconia ciconia</i>	V R
Cigogne noire	<i>Ciconia nigra</i>	V R
Corbeau freux	<i>Corvus frugilegus</i>	V
Corneille noire	<i>Corvus corone</i>	V
Épervier d'Europe	<i>Accipiter nisus</i>	V
Étourneau sansonnet	<i>Sturnus vulgaris</i>	N
Faisan de Colchide	<i>Phasianus colchicus</i>	V R
Faucon crécerelle	<i>Falco tinnunculus</i>	N
Faucon hobereau	<i>Falco subbuteo</i>	V R
Fauvette à tête noire	<i>Sylvia atricapilla</i>	N
Fauvette babillarde	<i>Sylvia curruca</i>	V
Fauvette des jardins	<i>Sylvia borin</i>	V
Fauvette grisette	<i>Sylvia communis</i>	N
Geai des chênes	<i>Garrulus glandarius</i>	N
Grand corbeau	<i>Corvus corax</i>	V
Grand cormoran	<i>Phalacrocorax carbo</i>	V
Grande Aigrette	<i>Casmerodius albus</i>	V
Grimpereau des jardins	<i>Certhia brachydactyla</i>	N
Grive draine	<i>Turdus viscivorus</i>	N
Grive litorne	<i>Turdus pilaris</i>	V
Grive mauvis	<i>Turdus iliacus</i>	V

Nom français	Nom latin	
Grive musicienne	<i>Turdus philomelos</i>	N
Grosbec casse-noyaux	<i>Coccothraustes coccothraustes</i>	V
Grue cendrée	<i>Grus grus</i>	V
Héron cendré	<i>Ardea cinerea</i>	V
Hirondelle des fenêtres	<i>Delichon urbicum</i>	V
Hirondelle rustique	<i>Hirundo rustica</i>	V
Hypolaïs polyglotte	<i>Hippolais polyglotta</i>	V R
Linotte mélodieuse	<i>Linaria cannabina</i>	V
Martinet noir	<i>Apus apus</i>	V
Martin-pêcheur d'Europe	<i>Alcedo atthis</i>	V R
Merle noir	<i>Turdus merula</i>	N
Mésange bleue	<i>Cyanistes caeruleus</i>	N
Mésange charbonnière	<i>Parus major</i>	N
Mésange nonnette	<i>Poecile palustris</i>	N
Milan royal	<i>Milvus milvus</i>	V
Moineau domestique	<i>Passer domesticus</i>	N
Orite à longue queue	<i>Aegithalos caudatus</i>	N
Pic épeiche	<i>Dendrocopos major</i>	N
Pic noir	<i>Dryocopus martius</i>	V R
Pic vert	<i>Picus viridis</i>	V
Pie bavarde	<i>Pica pica</i>	V
Pie-grièche écorcheur	<i>Lanius collurio</i>	V R
Pigeon colombin	<i>Columba oenas</i>	V
Pigeon ramier	<i>Columba palumbus</i>	N
Pinson des arbres	<i>Fringilla coelebs</i>	N
Pipit farlouse	<i>Anthus pratensis</i>	V R
Pouillot véloce	<i>Phylloscopus collybita</i>	N
Roitelet à triple bandeau	<i>Regulus ignicapilla</i>	N
Roitelet huppé	<i>Regulus regulus</i>	N
Rougegorge familier	<i>Erithacus rubecula</i>	N
Rougequeue à front blanc	<i>Phoenicurus phoenicurus</i>	V
Rougequeue noir	<i>Phoenicurus ochruros</i>	V
Rousserolle verderolle	<i>Acrocephalus palustris</i>	V R
Sittelle torchepot	<i>Sitta europaea</i>	N
Tarier pâtre	<i>Saxicola rubicola</i>	V
Troglodyte mignon	<i>Troglodytes troglodytes</i>	N
Vanneau huppé	<i>Vanellus vanellus</i>	V R
Verdier d'Europe	<i>Chloris chloris</i>	V



Mardi :
Theux

Mercredi :
Sart

Jeudi :
La Reid

Vendredi :
Petit Rechain

Samedi :
Theux

Dimanche :
Heusy

Passez vos commandes au :
0495/12.09.73

Freymann
Rando, jardinage, animaux

Rue hovémont 9, 4910 Theux
087/ 54 13 68
www.freymann.be



Qualité et conseils !

Les Dignes 7 à Theux
087 / 53 07 47
mullemaite@hotmail.com

Côté Cour Côté Jardin

Parc & jardins

- Aménagements et entretiens
- Terrasses, étangs,...
- Jardins naturels "nature admise"

Ce terrain est labellisé
Réseau Nature
plus d'infos sur
www.reseau-nature.be

0494 20 00 90

HAVET Benjamin
Rue Léon Crismer, 2 - B-4970 STAVELOT

« DE LA PERFORMANCE À LA ROBUSTESSE »

RETOUR SUR LA CONFÉRENCE D'OLIVIER HAMANT ORGANISÉE PAR LE COLLECTIF « SEMER LE FUTUR »

Le vendredi 10 novembre 2023, Olivier Hamant est venu au centre culturel de Verviers pour présenter sa conférence « De la performance à la robustesse ».

Olivier Hamant est un biologiste français. Il est directeur de recherche à l'INRAE (Institut National de la recherche en Agriculture et Environnement) et directeur de l'Institut Michel Serres en France. Il vient de publier un ouvrage intitulé « La Troisième voie du Vivant » où il propose de tourner le dos à la performance et de choisir... « la robustesse » comme nouvel axe du progrès humain.

Olivier Hamant définit la robustesse comme : « La somme de l'efficacité (atteindre un objectif) et de l'efficience (avec le moins de moyens possible) ».

Il critique la performance qui est, selon lui, un dogme de notre société capitaliste. Il évoque quatre raisons :

« Premièrement, la performance est réductionniste :



pour viser l'efficacité et l'efficience, on découpe les problèmes en plein de petits problèmes, on se concentre sur un problème en particulier, qu'on essaie de résoudre... et, ce faisant, on fragilise tout le reste. La Mondialisation typiquement est remplie de pensée réductionniste, on optimise mais du coup, on fragilise.

Deuxièmement, la performance génère des effets rebonds : quand on augmente par exemple l'efficacité des frigos, ils coûtent moins cher, ils sont plus attractifs et du coup on achète plus de frigos, on les remplace plus souvent... Résultat: on consomme plus de ressources.

Troisièmement, c'est la loi de Goodhart qui dit que quand une mesure devient un objectif, elle cesse d'être une bonne mesure. L'exemple typique c'est le sport de compétition, le but n'est plus le sport en soi mais d'arriver tout en haut du podium... Cela génère du dopage, de la triche qui n'a plus rien avoir avec du sport mais tout avoir avec la compétition.

Et quatrièmement, notre quête humaine de performance a un coût social et un coût écologique énorme. On est en train de provoquer un burn-out humain et un burn-out des écosystèmes. » (extrait du podcast « Dé clic-Le Tournant » sur RTBF).

Durant sa conférence, il évoque les enjeux climatiques actuels. Notre monde devient de plus en plus instable aux niveaux écologique, économique et social. La robustesse, par sa définition, c'est-à-dire, « maintenir le système stable malgré les fluctuations », serait une réponse à ces enjeux. Donc, selon Olivier Hamant, si on veut faire face au monde de demain, qui sera plus fluctuant qu'aujourd'hui, la robustesse est la seule voie possible.

C'est d'ailleurs le mode de fonctionnement des êtres vivants. À plusieurs reprises durant sa conférence, il a pu démontrer que la nature a fait le choix de la robustesse. Pendant des millions d'années, l'évolution a créé des êtres résilients, capables de s'adapter aux fluctuations environnementales.

Il cite, à titre d'exemple, la chlorophylle. Elle absorbe la lumière dans les régions rouge (longue longueur d'onde) et bleue (courte longueur d'onde) du spectre de la lumière visible. Pour un rendement maximal, elle

devrait absorber dans l'entièreté du spectre lumineux. Les feuilles apparaîtraient dès lors de la couleur noire. Cependant, l'évolution a choisi une autre voie : un rendement plus faible qui oscille entre 0,3% à 0,8% pour qu'elle puisse s'adapter à toutes les fluctuations de l'environnement.

MODÈLE D'ORGANISATION PERFORMANTE,
MAIS FRAGILE
MODÈLE D'ORGANISATION ROBUSTE,
CAR MOINS PERFORMANTE

C'est dans cette même idée que notre association « AD&N » existe depuis plus de 15 ans maintenant. En effet, nous agissons pour la diversité de la nature dans la commune de Theux dans l'idée de rendre les milieux naturels « robustes » et non performants. Nous savons aujourd'hui qu'un environnement complexe et diversifié est plus résilient. Nous souhaitons dès lors que notre territoire soit riche en diversité et en espèces indigènes, c'est-à-dire adaptées à notre environnement.

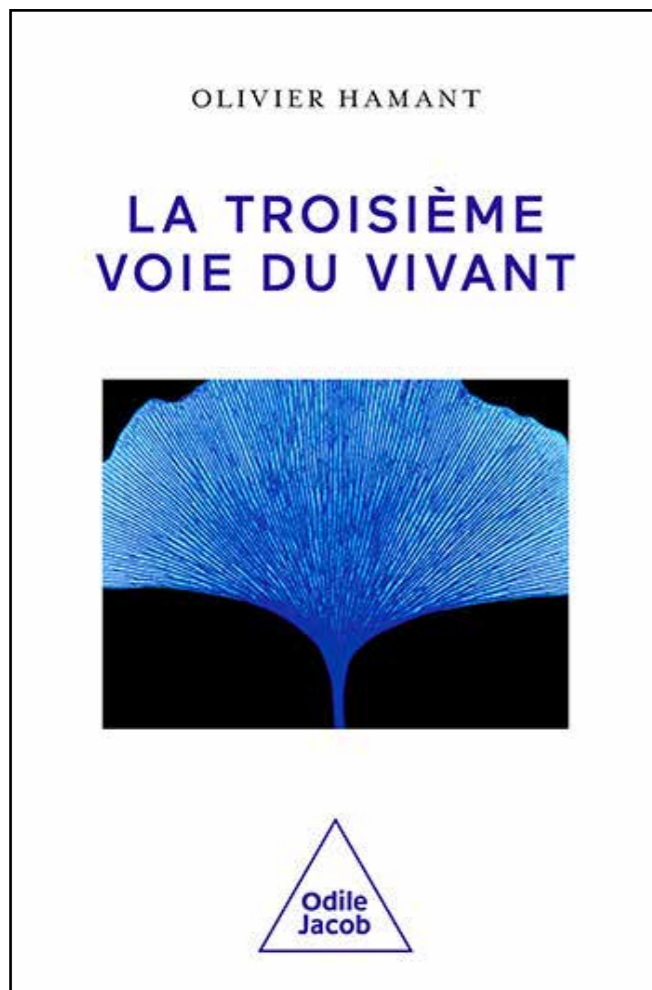
Les milieux fragilisés par l'action humaine ne sont ni efficaces (la problématique des arbres scolytés en est un exemple) ni efficaces (ils demandent souvent de nombreuses interventions humaines) et pourtant forment la trame principale de nos environnements.

Notre société est baignée dans ce paradigme qui vise la performance notamment dans l'agriculture intensive et la gestion forestière... mais aussi dans tous les secteurs de notre vie. Pour changer ce paradigme, c'est une révolution culturelle totale qu'il faut mettre en route.

Pour ce faire, l'orateur a apporté quelques pistes structurelles à adopter telles que le salaire à vie, la voiture partagée, les habitats groupés... et surtout remettre les milieux naturels au centre de nos décisions, comme fondement de notre société et régulateur de notre économie.

Son livre :

Lien vers la conférence « La troisième voie du vivant » :



ARTICLE DE
Odile Loozen &
Fabian Lejeune



**Mont 1C
4910 Theux**

Tel. : 0476 38 31 95

unjournalacampagne@hotmail.com



À VOS AGENDAS !

Comme chaque année, AD&N vous invite à vivre de nombreuses activités Nature. Encore une fois, la diversité est au rendez-vous. Nous ne doutons pas que vous trouverez votre bonheur dans cet agenda !

Attention ! La météo pourraient nous amener à modifier ce programme, soyez donc bien attentifs à vous inscrire au préalable pour pouvoir être avertis de toute modification éventuelle.

FÉVRIER

DIM 11 27^{ÈME} MATINÉE DU FRUITIER – LA TAILLE DES FRUITIERS
En salle et sur le terrain.
RDV : à la ferme de Fanchéumont**, à 9h00
Durée : matinée / Gratuit

Organisateurs : AD&N, les Vins et Elixirs de Franchimont et la Ferme de Fanchéumont
Inscr. : 0476/33.58.48

LUN 19 ASSEMBLÉE GÉNÉRALE D'AD&N ASBL
RDV : au Centre Culturel de Theux (Place Taskin), à 20h.
Envie de nous raconter, de proposer des idées, d'échanger sur les prochains chantiers, de nous soutenir tout simplement ? C'est le bon moment ! Inscription souhaitée

MARS

LUN 18 CONFÉRENCE «QU'EST-CE QU'ILS SE RACONTENT ?»
Paul Gailly, ornithologue et ethnologue passionné, nous livre quelques clés pour comprendre le langage des oiseaux.
RDV : HEPL de La Reid, Rue Haftay 21 à La Reid, à 19h30
PAF : membre = 2 €, non-membre = 4 €
Orateur : Paul Gailly
Inscr. : Nelle Mignot - 0475/96.05.30

SAM 23 GÉOLOGIE ET PAYSAGE
De haut en bas et de bas en haut, découvrons les paysages et la géologie de la vallée du Tûron.
RDV : à l'église de La Reid, à 9h00 / Durée : jusqu'à 13h PAF*
Guide : Jean-Marc Marion
Inscr. : jcdebroux.0251@gmail.com ou 0497/82.39.97

SAM 30 LES OISEAUX DU PRINTEMPS
Le printemps est de retour. Oli et Seb vous proposent d'aller tendre l'oreille aux premiers chanteurs de la saison.

RDV : Communiqué à l'inscription, à 9h00 / Durée : matinée
Prévoir jumelles/ou longue-vue et chaussures de marche. PAF*

Guides : Olivier Louis et Sébastien Pirotte
Inscr. : sebastien.pirotte@yahoo.fr ou 0494/98.35.36

AVRIL

SAM 13 BALADE ORNITHOLOGIQUE
Partons à l'écoute et à l'observation des oiseaux chanteurs et nicheurs de notre région.

RDV : Route de Remouchamps 6 à 4910 Theux, à 9h00 / Durée : 3h
Prévoir jumelles/ou longue-vue et chaussures de marche. PAF*

Guide : François Hardy
Inscr. : hardyfrancois@icloud.com (attention, max 15 personnes)

SAM 20 APPROCHE FINE ET SENSORIELLE DE LA NATURE
*Toucher les plantes, sentir j'humus, entrer dans l'observation des détails, ...
Ecouter nos ressentis et nous relier à notre intuition.*

RDV : communiqué à l'inscription, à 9h30 / Durée : matinée PAF*

Guide : Christine Dhondt (herboriste naturopathe)
Inscr. : nature-en-soi@lilo.org ou 0494/68.16.38

MAI

SAM 04 LE CHARME DU GRIGNOTAGE SAUVAGE
Partons à la découverte des plantes sauvages comestibles qui garnissent nos talus.

RDV : à l'église d'Oneux, à 9h30 / Durée : matinée / PAF*

Guide : Jean-Claude Debroux
Inscr. : jcdebroux.0251@gmail.com ou 0497/82.39.97

SAM 25 BALADE ORNITHOLOGIQUE
Partons à l'écoute et à l'observation des oiseaux des coupes à blanc, tourbières, plateaux.

RDV : à Bronromme, à 9h00 / Durée : jusqu'à 13h
Prévoir jumelles/ou longue-vue et chaussures de marche. PAF*

Guide : François Hardy
Inscr. : hardyfrancois@icloud.com (attention, max 15 personnes)

* : libre ou se faire membre de l'association

** : Ferme pédagogique de Fanchéumont, rue Fanchéumont, 674 à 4910 La Reid

JUIN

SAM 01 AUPRÈS DE MON ARBRE ...
Theux compte des arbres remarquables par leur stature et même quelques arbres classés.

Partons à leur découverte, détermination et légendes.

RDV : à l'église de La Reid, à 9h00 / Durée : matinée / PAF*

Guide : Marie-Andrée Delvaux
Inscr. : marieandree.delvaux@skynet.be ou 0479/86.71.94

SAM 15 BALADE GÉNÉRALISTE
Nous aborderons la géologie locale, le bocage, les traces et la vie animale, la gestion forestière, ...

RDV : à l'église de Creppe, à 9h00 / Durée : matinée / PAF*

Guide : Franklin Crettels
Inscr. : jcdebroux.0251@gmail.com ou 0497/82.39.97

SAM 29 GESTION DE MILIEUX NATURELS
Plusieurs sites nécessitent un passage régulier. Nous déterminerons les travaux à réaliser ce jour en fonction des besoins et de la météo.

RDV : au cimetière de Theux, à 9h / Durée : A définir
A emporter : gants de travail, pique-nique. Apéro offert.

Infos et inscr. : sebastien.pirotte@yahoo.fr ou 0494/98.35.36

AOÛT

SAM 03 GESTION DE MILIEUX NATURELS
Comme pour la gestion de fin juin, les travaux à effectuer seront déterminés peu de temps avant.

RDV : au cimetière de Theux, à 9h / Durée : A définir
A emporter : gants de travail, pique-nique. Apéro offert.

Infos et inscr. : sebastien.pirotte@yahoo.fr ou 0494/98.35.36

SEPTEMBRE

SAM 07 + DIM 08 DÉCOUVERTE ET GESTION DES PELOUSES CALCAIRES DE THEUX (RÉSERVES NATURELLES)

Le traditionnel WE de gestion d'AD&N est l'occasion de découvrir nos travaux et rencontrer notre équipe dans une ambiance conviviale. Quelques heures, une journée, tout le week-end, ... rejoignez-nous ! Possibilité de loger + feu de camp.

RDV : au cimetière de Theux, à 8h30 (samedi et dimanche)
A emporter : gants de travail, pique-nique. Apéro offert. Plus d'informations et possibilité de réserver le barbecue du samedi soir via la newsletter et le site Internet.

SAM 21 A LA DÉCOUVERTE DU CHAFOUR
Ce site semble empli de mystères. Venez percer ceux de son histoire, de ses particularités géologiques et notamment de son réseau de cavités souterraines, en compagnie de Nelle.

RDV : Communiqué à l'inscription, à 14h00 / Durée : 3h / PAF*

Guide : Nelle Mignot
Inscr. : 0475/96.05.30

OCTOBRE

SAM 05 VANERIE SAUVAGE, LIANES, ...
Parcourons les sentiers bordés de haies champêtres à la découverte de végétaux qui conviennent pour la vannerie sauvage.

RDV : parking face à l'église de Theux, à 9h00 / Durée : matinée PAF*

Animateurs : José Morsain et Bénédicte Kreutz
Inscr. : josemorsain52@gmail.com ou 0460/94.24.27

DIM 27 DÉCOUVERTE DU BAGAGE DES OISEAUX
Le temps d'une matinée, Sébastien vous invite à partager sa passion de bagueur d'oiseaux. Cet atelier vous proposera de mieux comprendre cette technique qui permet d'étudier les mouvements des populations et divers aspects de leur vie en milieu naturel.

RDV : communiqué à l'inscription, à 9h00 / Durée : jusqu'à 12h PAF*

Guide : Sébastien Finck
Inscr. : info@adnature.be (attention, max 15 personnes)

« LE MONDE FASCINANT DES CHAMPIGNONS »
Partons à leur découverte ... mais attention : pas de récolte prévue pour cette activité ! Pas besoin d'emporter votre panier.

RDV : communiqué à l'inscription / Durée : matinée / PAF*

Guide : Jean-Léon Vandebrouck
Inscr. : jcdebroux.0251@gmail.com ou 0497/82.39.97

OCTOBRE/NOVEMBRE

DATE À DÉFINIR 28^{ÈME} MATINÉE DU FRUITIER – CHOIX DES VARIÉTÉS ET TECHNIQUES DE PLANTATION
En salle et sur le terrain. Une dégustation de nos variétés traditionnelles est prévue.

RDV : à la ferme de Fanchéumont**, à 9h00 / Durée : matinée Gratuit

Organisateurs : AD&N, les Vins et Elixirs de Franchimont et la Ferme de Fanchéumont
Inscr. : 0476/33.58.48

CÉDRIC

COMBUSTIBLES

19 ans d'expérience

- Spécialiste en poêles à pellets et à bois
- Département cheminées bois et fumisterie
 - Vente et livraison de Mazout Extra
- Vente de Pellets en livraison ou à notre station service

CÉDRIC

PNEUS

Et pour encore mieux vous servir :

Vente , montage et gardiennage de vos pneus
Entretien , réparation et géométrie de véhicules

CHEMINÉES
WAÜENER

NORDICA
Extraflame

Gulf

Chaussée de Spa 45 4910 Theux • Tel : 087 377 100
www.cedriccombustibles.be • info@cedriccombustibles.be



QUAND LE CONTE RACONTE...

LE CORBEAU ET LE GRAND DUC

A une époque très lointaine, les oiseaux étaient gris, tous du même gris terne et uniforme. Imaginez comme nos campagnes avaient l'air triste !

Le hibou Grand Duc, observant la morosité de ses amis, décide de tenter une expérience. Il faut dire qu'il était un peu savant, un peu sorcier, un peu artiste... Une nuit, plutôt que de quitter son nid, il s'enferme dans son laboratoire, mélange des pigments variés et se peint soigneusement chaque plume jusqu'à avoir les couleurs que vous lui connaissez actuellement. Au petit matin, quittant son atelier, il put s'admirer à la lumière du soleil levant. Une réussite, vraiment !

Tous les oiseaux du voisinage s'émerveillent de ce plumage. Aussitôt, plusieurs d'entre eux vinrent supplier Grand Duc de leur donner également de belles couleurs.

« D'accord » accepte Grand Duc « mais une famille à la fois, et sachez à l'avance ce que vous souhaitez comme couleurs ! »

Dès le lendemain soir, les pies se présentaient au laboratoire. Du blanc, du noir avec des

reflets bleus ou verts... magnifique ! Puis vinrent les canards colvert qui se disputaient. Monsieur voulait de belles couleurs, mais madame assuraient que des teintes plus discrètes étaient idéales pour se cacher des prédateurs. Grand Duc contenta le couple en leur faisant à chacun un plumage différent, sauf un joli miroir sur l'aile que tous deux arboraient fièrement. Le martin-pêcheur voulait des couleurs clinquantes, le résultat fut à la hauteur de ses espérances, Les goélands et les mouettes misaient sur les détails pour se différencier les uns des autres, tandis que les mésanges jouaient les coquettes avec des couleurs variées et tranchées.

Vint le tour du corbeau. Il voulait du vert, du rouge et du jaune. Mais une fois sorti de l'atelier, il s'écrie : « Oh non, on dirait un clown. Je ne peux pas me montrer ainsi. S'il-te-plait Grand Duc, puis-je changer ? ». Pas très content, le hibou accepte cependant. « Je voudrais du bleu et de l'orange alors ». Après de longues heures de travail, le corbeau n'est pas satisfait. « En fait, je ressemble trop au martin-pêcheur, c'était une mauvaise idée. Il faut changer ! ». Grand Duc grogne : « Tu m'énerves corbeau... Quelles couleurs veux-tu alors ? ». « Essayons plus discret : du gris, du brun, du beige, ... »

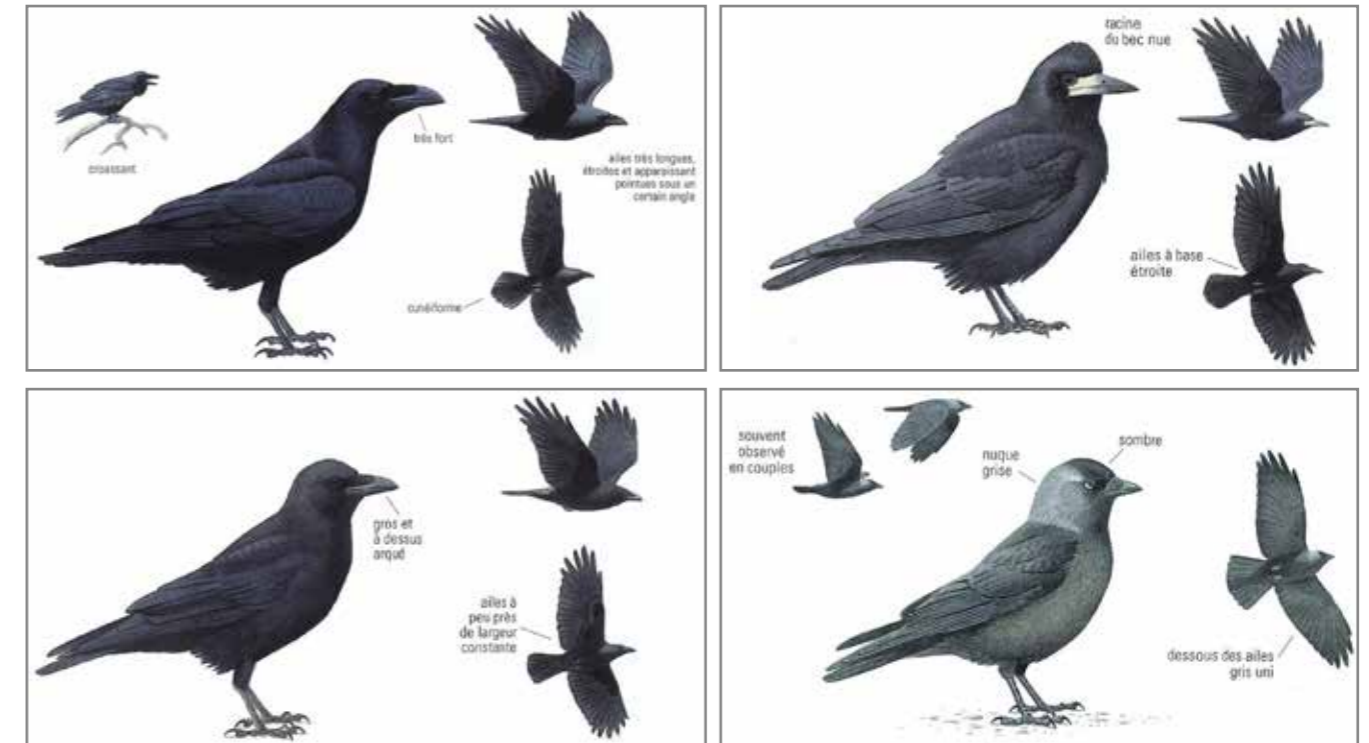
Bien évidemment, ces teintes ne convenaient pas non plus au corbeau. A bout de patience, Grand Duc s'exclame avec colère : « Je fais une dernière tentative, mais cette fois, c'est moi qui choisis les couleurs. Tu voulais du vert, du rouge, du jaune, du bleu, etc. ? Tu auras tout cela ! ». Et il saisit alors tous ses pots de peinture et les mélange dans un grand chaudron, obtenant un noir d'encre. Sans laisser à corbeau le temps de réagir, il l'attrape et le plonge tout entier dans la casserole.

Depuis ce jour, les corbeaux sont noirs, du bout du bec jusqu'au bout de la queue.

Un conte étiologique est un récit court, destiné à donner une explication imag(in)ée à un fait ou un phénomène naturel. Ce récit me donne l'occasion de vous présenter un oiseau mal-aimé et pourtant fascinant : le Grand Corbeau.

C'est le plus grand des passereaux avec son envergure comparable à celle d'une Buse Variable (aux alentours de 120 cm). Entièrement noir, il se distingue de sa cousine Corneille par sa plus grande taille et un bec imposant pouvant mesurer 7 ou 8 cm de long. Il peut hérissier les plumes de son cou, ce qui lui donne une allure assez étrange, destinée à séduire une femelle autant qu'à impressionner un adversaire. En vol, il est capable de planer comme un rapace, et de réaliser des acrobaties aériennes comme des plongés en piqué, vrilles, chandelles, loopings et

demi-tours sur lui-même l'amenant à voler un instant sur le dos, les ailes ouvertes, une figure tout à fait étonnante pour un oiseau.



De gauche à droite et de haut en bas : Grand corbeau, Corbeau freux, Corneille noire, Choucas des tours
Source : Le guide ornitho (cf. bibliographie)

Le couple est uni pour vie (comme beaucoup d'autres corvidés) et très sédentaire. Une fois établi, il quitte rarement son territoire. La distance à respecter entre deux nids est de 2 à 4 km, sinon les disputes de voisinage sont fréquentes.

La construction du nid est entamée en janvier. Le mâle apporte les matériaux et la femelle les agence. Les constituants principaux sont des branches, de la terre et de la mousse. Pour rendre le centre douillet, le Grand Corbeau utilise des poils, du lichen, des herbes, ... Chaque année, il semble rafistoler et améliorer la construction, ce qui peut au final donner un nid aux dimensions assez impressionnantes. S'il vit dans une zone plus montagnaise, il arrive au couple d'avoir plusieurs nids qu'ils occupent « en tournante ».

La ponte est très précoce puisqu'elle peut déjà commencer en février. Les œufs sont en forme de poire de teinte vert-bleu tachetés de sombre, mesurant entre 3 et 5 cm environ. Pendant 3 semaines, la femelle couve 4 à 6 œufs, sous l'œil attentif de son mâle qui lui apporte de quoi se nourrir et fait le guet. Une fois les œufs éclos, les jeunes mettent 5 à 6



semaines avant de pouvoir voler. Généralement, le couple arrive à en élever 3 ou 4, il n'est donc pas rare que des jeunes décèdent avant de quitter le nid. Toujours chaperonnés par leurs parents, ils vont apprendre à se débrouiller seuls jusqu'à quitter le cocon familial dans le courant de l'automne. Il leur faudra attendre l'âge de 3 ans avant de pouvoir se reproduire, période pendant laquelle ils vagabondent en petits groupes jusqu'à trouver le lieu de vie idéal et l'âme sœur.

CARTE D'IDENTITÉ

Nom latin : *Corvus corax*

Nom vernaculaire : Grand Corbeau

Famille : corvidés

Taille : entre 54 et 67 cm de long, pour une envergure de 115 à 130 cm.

Poids : env. 1 à 1,3 kg

Régime alimentaire : Omnivore, charognard

Dimorphisme sexuel : non

Reproduction : Ponte de 4 à 6 oeufs de fin février à début avril ; éclosion après 18 à 21 jours ; envol de fin-avril à juin.

Habitat : Il s'installe préférentiellement dans des forêts reculées, en montagne ou sur des falaises côtières, où il pourra bâtir un nid en hauteur, très difficile d'accès. ce nid est une fait de branchages assemblés sommairement, à l'image des nids de pies ou de corneilles (ses cousines).



Image par Светлана de Pixabay

Son régime alimentaire est omnivore, avec une préférence pour la viande cependant. Il ne dédaigne pas une carcasse, au contraire... et c'est notamment une des raisons qui lui a valu sa sinistre réputation, en plus de son manteau noir. Les champs de bataille et les potences étaient en effet pour lui un somptueux festin d'où il n'hésitait pas à chasser tout autre oiseau intrus qui tenterait de profiter du repas.

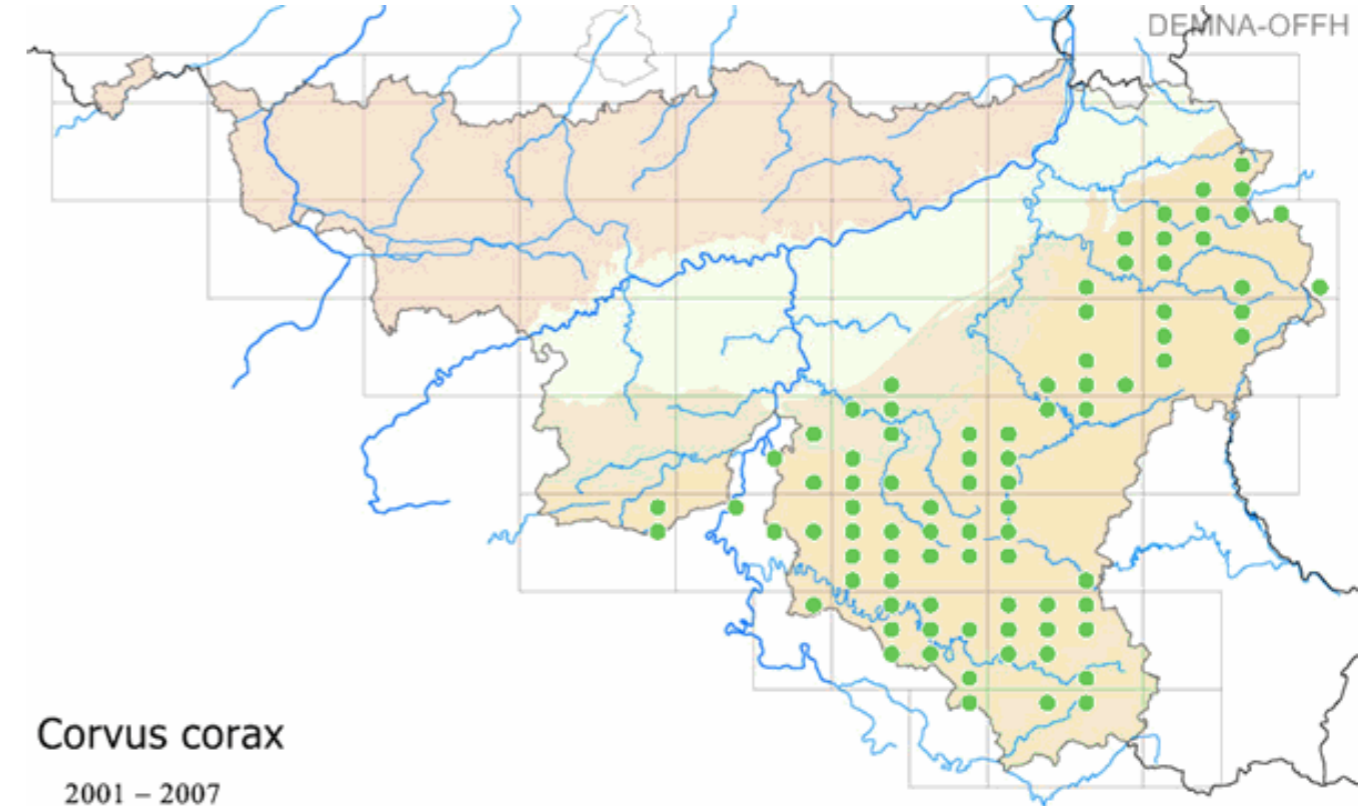
Il apprécie les habitats forestiers ou montagneux ; les grandes plaines ne semblent pas lui plaire. Cependant, il s'adapte facilement et se rencontre à toutes les altitudes tant qu'il y trouve ces espaces boisés ou rocheux. La proximité avec l'homme, quoique plus rare, est possible. Il est en effet très farouche. S'il peut se déplacer lorsqu'arrivent les frimas de l'hiver, le Grand Corbeau ne part cependant pas loin.

En Europe et alentours, on peut l'observer à peu près partout. Il semble cependant plus rare en Italie, aux Pays-

Bas, en Belgique et au nord et nord-ouest de la France. En Wallonie, il a disparu dès le début du 20^{ème} siècle. Il a été réintroduit dans les années 1970 et s'étend depuis petit à petit. Il est présent actuellement dans une bonne partie de l'Ardenne, de la Lorraine et de la Famenne.

Présence du Grand corbeau en Wallonie entre 2001 et 2007

Source : biodiversite.wallonie.be



Corvus corax
2001 - 2007

Bibliographie

<http://biodiversite.wallonie.be>

<https://www.oiseaux.net>

Svensson L., Grant P., 2005, Le guide ornitho, coll: les guides du naturaliste, éd: delachaux et niestlé, pp. 336-337

Géroutet P., 1961, Les Passereaux tome 1, coll: les beautés de la nature, éd: Delachaux et Niestlé, pp.173-181

AVES asbl, DEMNA, 2010, Atlas des oiseaux nicheurs de Wallonie, pp. 414-415

Hausman R., 2014, Le grand bestiaires, éd: dupuis, pp. 138-139

ARTICLE DE

Anne-Catherine Martin

LES MURS EN PIERRES SÈCHES



Ce sont des ouvrages, le plus souvent des murs, pour lesquels on utilise des pierres, si possible locales, comme unique matériau.



La construction de murs en pierres sèches se fait à sec, donc sans eau ni mortier ou autre liant et sans métaux. La technique est très particulière et nécessite un vrai savoir-faire.

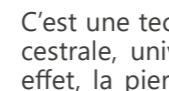


Les pierres sont choisies une à une puis posées, calées, agencées, minutieusement empilées de manière à ce que leurs formes s'adaptent au mieux les unes aux autres pour assurer la stabilité et la solidité du mur. Tout l'art est de trouver la bonne pierre et la placer au bon endroit.

C'est un peu comme un puzzle en 3D.



Par son poids et par la justesse de l'empilement des pierres, le mur sera résistant aux forces, contraintes et pressions extérieures auxquelles il sera soumis avec le temps.



C'est une technique de construction ancestrale, universelle et économique. En effet, la pierre est un matériau naturel, noble, écologique, recyclable et durable ; parfois même très solide et inusable !



Les murs en pierre sèche sont également démontables, réparables, modulables, ne produisent pas de déchets, peu coûteux en outillage.



Ils n'utilisent que peu d'énergie pour leur construction sinon ... celle de la force musculaire des bâtisseurs.

UN VRAI PATRIMOINE À (RE)DÉCOUVRIR, À ENTREtenir, À SAUVEGARDER

← Juslenville



↑ Oneux

Hestroumont ↓



↑ Theux

La Reid ↓



La Reid ↓



↓ La Reid



Par leur côté esthétique, leur cachet particulier, ils attirent le regard. C'est un plaisir pour les yeux. Ils s'intègrent bien dans les paysages ruraux qu'ils enrichissent par leur présence. Ils font corps avec la nature environnante.



↑ Rondehaie



Polleur ↑

De nombreux anciens murs en pierres sèches y sont si bien intégrés qu'on ne les remarque même pas au cours de nos balades. Certains sont d'ailleurs assez dégradés par la végétation ou par le manque d'entretien.



↑ Juslenville



Thier du Gibet ↑

Ils nous informent, en principe, sur la géologie locale : schistes, grès, calcaire ... ?

Ils nous rappellent aussi le caractère ancestral de cette technique, la créativité des « anciens » et leur savoir-faire.



↑ Sasserotte



Polleur ↑

Les murs construits en pierres sèches sont, écologiquement, proches d'un pierrier naturel, d'un éboulis au pied d'une carrière, du balast pierreux sous les voies du chemin de fer ou encore de certains cairns traditionnels.



← Carrière du Staneux

Ce sont de vrais biotopes, des milieux semi-naturels, uniques en leur genre, accueillants non négligeables pour la biodiversité.

Grâce à cette technique particulière de construction, ils offrent de nombreux vides, des interstices et petites cavités qui seront profitables à l'installation progressive de plusieurs espèces végétales et animales.

Le microclimat qui y règne dépend de l'emplacement du mur, du milieu : humide, ombragé, sec, ensoleillé, ... de la nature des pierres et du sol. Cela favorisera la colonisation d'espèces spécialisées.



↑ Hodbomont Fays ↓



↑ Chemin de Pierreuchamps Arbre sous Pré ↓



Suivant leur masse, leur orientation, leur localisation, les murs en pierres sèches :

- offrent une bonne inertie thermique ;
- permettent une bonne régulation de l'écoulement des eaux de pluie et favorisent leur infiltration dans le sol ;
- laissent passer l'air ;
- protègent du lessivage des sols et de l'érosion des fortes pentes.

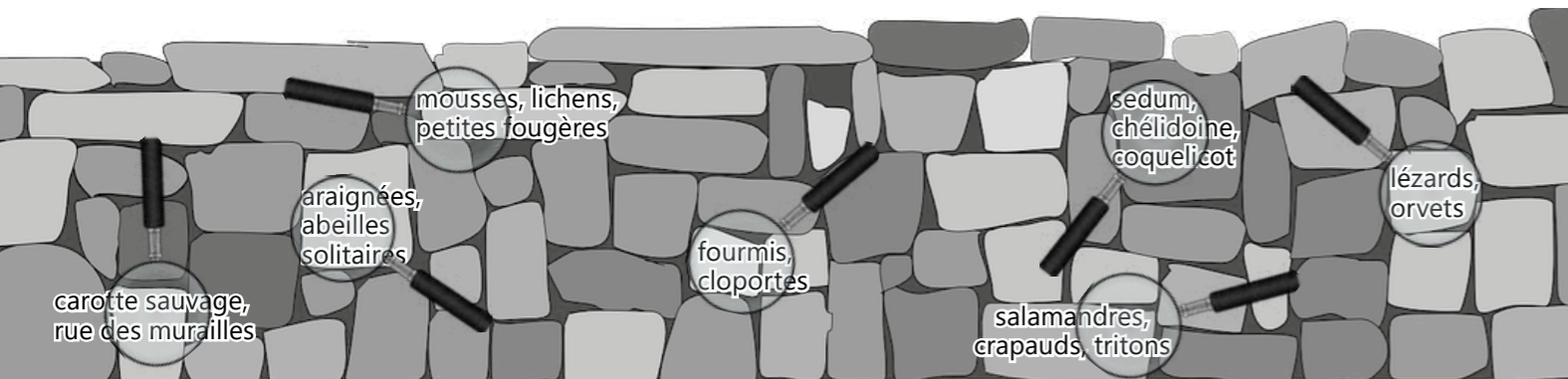
← Hodbomont

A l'intérieur du mur, les températures sont plus stables. En été il offrira sa fraîcheur ; en hiver, il y fera plus tempéré. De nombreux petits animaux en profiteront pour s'installer dans les anfractuosités et cavités pour : s'y cacher, s'y réfugier et échapper à un prédateur, pour se protéger du vent, de la pluie, du gel, du soleil trop ardent ..., pour passer l'hiver, pour s'y reproduire, nidifier, chasser, observer, surveiller ou encore pour se réchauffer au soleil.

D'OÙ VIENT CETTE IDÉE DE CONSTRUIRE DES MURS EN PIERRES SÈCHES ?

Ils existent depuis la préhistoire et dans tous les pays du monde. Traditionnellement, c'étaient des murs de soutienement ou de clôture :

- pour retenir la terre des talus et terrains pentus ;
- pour éviter des glissements de terrains ;
- pour protéger de l'érosion ;
- pour former des terrasses viticoles, culturales ;
- pour border certains chemins et berges de ruisseaux ;
- pour délimiter des parcelles, jardins, cimetières ... ;
- pour construire des abris pour bergers en montagne ;
- ...





↑ Spixhe



Ru du Pré l'Evêque ↑

DEUX EXEMPLES

Dans certaines régions, comme en Irlande, c'était pour débarrasser les terrains à vocation agricole des trop nombreuses pierres qu'on y trouvait. Cela s'est surtout fait après la grande famine de 1840 lorsque les terres ont été redistribuées et qu'un nouveau système agricole a été instauré.

Comment alors ne pas exporter toutes ces pierres trop loin ?

La solution : construire des murs sur place, par simple empilement de ces cailloux qui encombrant les pâturages. Le tour était joué !

- Le travail du sol devenait plus aisé
- Les parcelles étaient bien délimitées
- Les murs offraient un peu d'ombre et freinaient le souffle du vent
- Cela convenait aussi comme mur de contention pour le bétail

Dans les régions viticoles, c'était pour créer des terrasses et escaliers là où les terrains étaient en pente trop forte.

- Cela permettait un travail, l'entretien et la récolte plus faciles.
- Cela ralentissait le ruissellement de l'eau de pluie qui, sans cela, emporterait les « bonnes terres »
- Les murs accumulaient de la chaleur en été pour la restituer à la terre aux alentours ayant ainsi un effet positif sur le microclimat des vignobles.
- Toujours d'actualité !

Pensons également aux magnifiques cultures en terrasses dans les pays montagneux, asiatiques pour augmenter de façon importante les surfaces culturales, pour maîtriser l'eau et garder les terres.

Actuellement, on crée et on trouve des petits murets en pierres sèches à but décoratif, pour embellir parcs et jardins

- pour border des parterres de fleurs ;
- pour créer des terrasses potagères ;
- pour réaliser des spirales aromatiques ;
- pour structurer les espaces et volumes d'un jardin.



↑ Winamplanche



Devant Staneux ↑

En 2018, l'Unesco a reconnu comme patrimoine immatériel cette technique ancestrale de maintien des terres et de cloisonnement des parcelles, à l'initiative de 8 pays mais pas encore de la Belgique (en 2024 ?)

Chez nous, cela est reconnu comme élément du petit patrimoine populaire wallon (pppw) depuis 2010.

Egalement reconnu comme chef-d'œuvre du patrimoine oral et immatériel de la Fédération Wallonie-Bruxelles en 2021.

Les photos qui illustrent ce petit article ont toutes été prises sur la commune de Theux.

Si vous avez un jardin, pourquoi n'envisageriez-vous pas la construction d'un petit mur en pierres sèches ?

Les Parcs naturels des deux Ourthes et Haute-Sûre Forêt d'Anlier ainsi que le Centre des Métiers du Patrimoine « La Paix-Dieu » de l'Agence Wallonne du Patrimoine (Awap) œuvrent à une meilleure connaissance de ces ouvrages et de leur technique ainsi qu'à la transmission de ce savoir-faire en proposant des restaurations, formations, revalorisations et stages.

En France, le métier de murailleur ou murailleuse est reconnu et certifié.

Bibliographie

Interreg Va « Murs en pierre sèche en Grande Région » 2016-2020 - notes de cours
Construire en pierre sèche - Louis Cagin et Laetitia Nicolas, Eyrolles éd.
Journal « Le Soir » 8 juillet 2019 et 31 juillet 2021
« Les murs de pierre sèche, patrimoine séculaire méconnu »
« Les murs en pierre sèche wallons espèrent atteindre l'Unesco »
Infos reçues du Service du Patrimoine culturel de Namur
Piochage sur Internet
Association pour la sauvegarde des murs en pierre sèche (AESMPS)
Fondation Action en faveur de l'Environnement (AFE)
Zoom-nature.fr
L'art de la construction en pierre sèche - Unesco
PCI : qu'es aquo ? Saison 1 - épisode 5 - La construction en pierre sèche
Reportage FR3 sur le travail d'Artmur pierre sèche

ARTICLE ET PHOTOS DE
Jean-Claude Debroux

Les coups d'♥ d'Odile

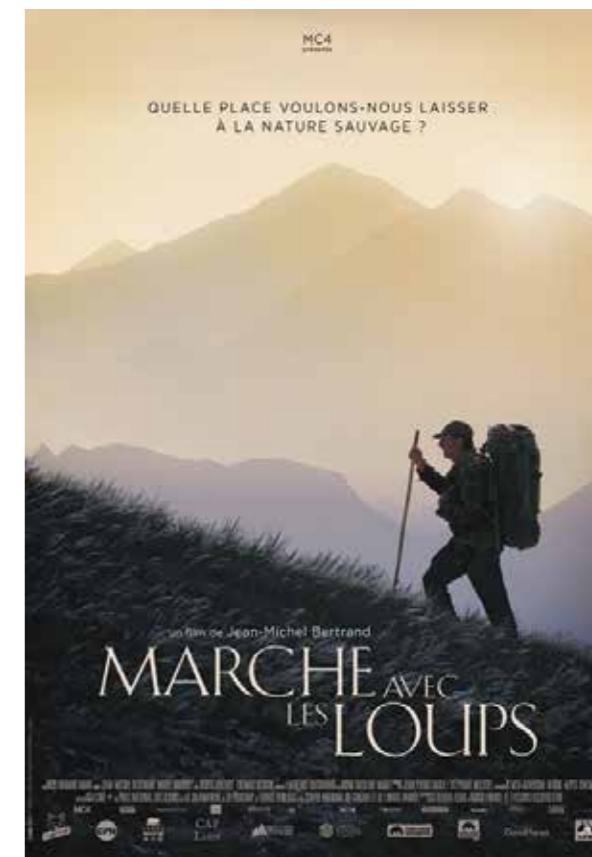
LE FILM « MARCHÉ AVEC LES LOUPS » DE JEAN-MICHEL BERTRAND

Ce deuxième film documentaire de Jean-Michel Bertrand est envoi. Nous suivons son périple à travers les cols enneigés des Alpes jusqu'aux massifs forestiers du Jura. Cette expédition sur les traces du loup a duré trois ans et lui a permis de mieux comprendre le comportement des loups.

A l'aide de ses caméras automatiques, il piste un jeune individu qui doit s'affranchir de sa meute pour conquérir en solitaire de nouveaux espaces. Le jeune louveteau, d'à peine un an, erre seul sur des centaines de kilomètres à la recherche de nouveaux territoires. Il doit affronter l'hostilité des autres loups sur son chemin. Il croise également d'autres animaux tels que des lynx, bouquetins, chamois, marmottes...

Les prises de vues sont impressionnantes et le récit est passionnant. En découvrant le quotidien des loups, Jean-Michel Bertrand questionne la cohabitation entre l'homme et le loup.

« Comment peut-on croire encore que le loup élimine le gibier ? Quand on voit les dégâts occasionnés par les hommes sur la nature. Comment peut-on imaginer un instant que le loup est responsable de la disparition de certaines espèces ? Alors qu'au contraire, sur son territoire, l'équilibre est préservé. Il en va de la survie des loups. » (Jean-Michel Bertrand)



LE LOUP EN WALLONIE

Qu'en est-il à l'heure actuelle en Wallonie ?

Le réseau LOUP nous informe à ce sujet dans une brochure intitulée « Le retour naturel du loup en Wallonie » :

« Eradiqué de nos régions voici plus d'un siècle, le retour du loup est à l'œuvre en Europe depuis sa protection à l'échelle internationale en 1979. [...] Disposant de plus d'habitats favorables et de proies potentielles, le loup a su tirer profit de ces opportunités.

[Ainsi], depuis quelques décennies, le loup regagne naturellement son aire de répartition ancienne à partir des petites populations ayant échappé à la persécution humaine. La Wallonie est aujourd'hui située à la croisée des voies de dispersion de loups arrivant par la France ou l'Allemagne, en quête d'un territoire. Elle est aussi l'une des dernières régions d'Europe à être recolonisée par cette espèce. Dans les années futures, le nombre d'observations de loups va nécessairement augmenter. »



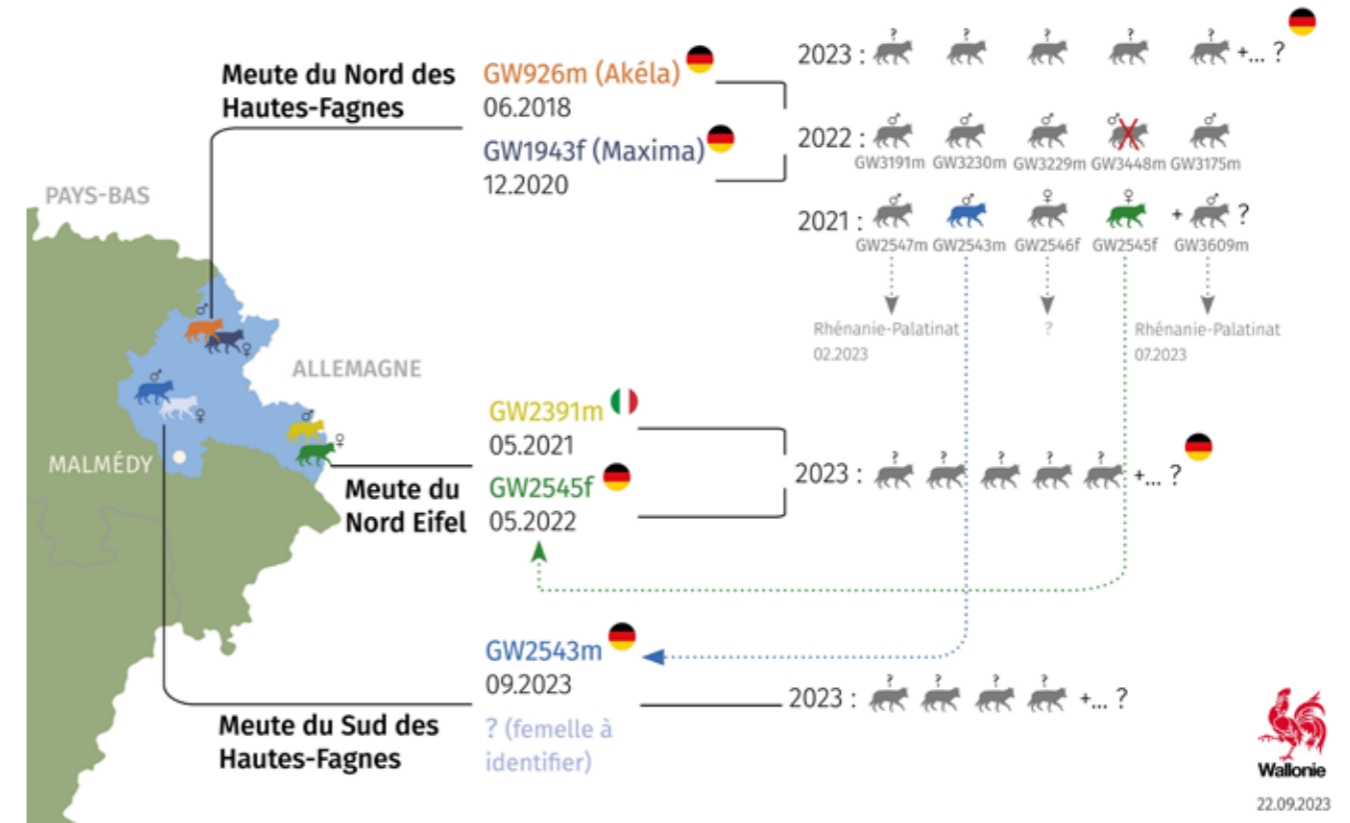
Loup gris - photo de Angela de Pixabay

Combien sont-ils ?

Deux lignées se rencontrent chez nous : une lignée italo-alpine et l'autre germano-polonaise.

A l'heure actuelle, trois meutes de loups, soit une petite vingtaine d'individus, se sont installées chez nous alors que les experts estiment que, sur ce même territoire, une vingtaine de meutes pourraient cohabiter.

En dehors des meutes installées, on enregistre, depuis quelques années, le passage de jeunes loups à la recherche de territoires. En 2023, on dénombre 13 individus dispersant en région wallonne.



Ce schéma représente les 3 couples d'adultes qui sont considérés comme établis de manière permanente. Il s'agit du couple Akéla et Maxima dans le territoire du Nord des Hautes-Fagnes, du couple installé dans le territoire du Nord Eifel (à cheval sur l'Allemagne) et du couple installé dans le territoire du Sud des Hautes-Fagnes. Ces trois territoires sont inclus dans une seule et même Zone de Présence Permanente (ZPP).

La prédation du loup en Wallonie

En 2023, il y a eu 12 attaques de loups confirmées sur des cheptels domestiques.

En ce qui concerne les proies sauvages, l'impact du loup est sous-estimé car la grande majorité des carcasses d'animaux consommés ne sont jamais trouvées et/ou signalées au Réseau Loup.

Source

Le réseau Loup, Forêt Nature, biodiversite.wallonie.be

ARTICLE DE

Odile Loozen

UNE PETITE CURE DE PRINTEMPS ?

LES PLANTES SAUVAGES DÉPURATIVES SONT LÀ !

À la fin de l'hiver et au début du printemps, nous ressentons le besoin de balayer les surcharges et toxines accumulées pendant l'hiver. Les plantes du printemps sont parfaites pour répondre à cette envie de renouveau.

Partir à la cueillette est une bonne occasion de bouger et de s'oxygéner. Prenons le temps d'apprécier ces cadeaux et cueillons délicatement afin de ne pas abîmer les sites visités.

Bien observer les plantes que nous allons consommer est d'ailleurs nécessaire pour les identifier et ne pas les confondre avec des plantes toxiques.

Outre leur richesse en vitamines et minéraux, les plantes sauvages apportent des enzymes, qui jouent un rôle capital pour une bonne digestion, ainsi que de la chlorophylle, qui aide à oxygéner le sang. Elles sont idéales pour leur fraîcheur et leur vitalité.

Le goût amer de certains végétaux entraîne une stimulation des papilles gustatives, qui provoque à son tour l'augmentation de la sécrétion de sucs digestifs. De plus, les plantes amères sont un excellent antidote afin de se déshabituer du goût du sucre. Attention, les plantes très amères sont contre-indiquées en cas de calculs biliaires ou d'importantes inflammations du système digestif telles que les ulcères ou colites.

Pour profiter des bienfaits des plantes sauvages, on peut les consommer en salade, en tartinades ou houmous et sous forme de jus. Pour celles qui demandent une cuisson (la plus courte possible dans le cadre d'une cure détox) on peut les intégrer dans des galettes ou des potages.

On peut aussi les combiner à des jus de légumes fraîchement pressés (carottes, betteraves rouges, fenouil...). Penser à ajouter du citron, qui affine le goût et participe au soutien du foie, et des aromates (persil, thym, romarin...) ou des épices (gingembre, curcuma, coriandre...)

La plupart des plantes sauvages sont plus puissantes que les légumes cultivés, il faut donc veiller à les introduire progressivement dans l'alimentation et être à l'écoute des réactions du corps, afin de ne pas déclencher des éliminations exagérées et intempestives...

D'ailleurs les cures dépuratives doivent être adaptées selon la constitution : pour les personnes plutôt filiformes, au tempérament frileux, une cure trop drastique risque de provoquer des carences et une déminéralisation. En revanche ces cures de drainage conviennent bien aux personnes solidement charpentées et qui ont tendance à accumuler des surcharges.

Dans tous les cas, même si on se sent bien grâce à la cure, il ne faut pas trop la prolonger. Les bienfaits du drainage s'atténuent avec le temps et il faut ensuite revenir à une alimentation « normale » ... bien sûr en continuant à privilégier les légumes frais (dans tous les cas, il est fortement conseillé de supprimer les produits industrialisés et les préparations trop sucrées et de donner la priorité à des aliments simples et peu transformés).



Les principales plantes que nous pouvons cueillir au printemps :

(avec certaines dont nous avons déjà parlé dans l'article de la revue 2023)

LE PISSENLIT

Riche en vitamines (B, C, D, K) et minéraux (notamment du magnésium, du calcium, du fer et surtout du potassium), il apporte aussi des flavonoïdes et caroténoïdes, qui ont un effet antioxydant.

Il stimule l'ensemble du métabolisme et permet d'éliminer les déchets qui circulent dans le sang ; cette action dépurative est bénéfique pour de nombreux déséquilibres (douleurs articulaires, fatigue, allergies, problèmes cutanés...).

Les feuilles sont diurétiques. Leur amertume stimule la digestion. Elles peuvent être consommées en salade mais aussi en tisanes (fraîches ou séchées).

Les racines contiennent de la choline, qui soutient les fonctions du foie et rééquilibre en douceur le transit intestinal. On peut les cuire à l'eau ou à la vapeur (environ 1/2h) puis les faire dorer à la poêle ou les réduire en purée et





les mélanger à un plat de légumes.

Précautions d'emploi : en cas de calculs ou d'obstruction des conduits biliaires ainsi que si on prend des médicaments pour le foie, consulter un médecin avant de prendre des remèdes à base de pissenlit.

L'AEGOPODE PODAGRAIRE

Elle apporte notamment du bêta-carotène, de la vitamine C et des minéraux. C'est une plante diurétique, qui aide à éliminer l'acide urique, propriété qui lui a valu son surnom populaire « d'herbe aux goutteux ».

On la reconnaît à ses trois folioles, elles-mêmes divisées à nouveau : en trois pour la foliole supérieure, et avec une découpe variable pour les deux folioles inférieures. Le pétiole et les feuilles ont un arôme qui rappelle celui de la carotte ou du céleri, les jeunes feuilles ont un goût agréable, ciselées finement dans une salade.

CARDAMINES

Les différentes espèces de cardamines sont riches en vitamine C et en glucosinolates (hétérosides soufrés présents dans la famille des brassicacées, aux propriétés antiseptiques et détoxifiantes). Leur richesse en soufre permet de soutenir le foie et de prévenir l'apparition de nombreuses maladies, en éliminant les toxines qui encombrant l'organisme.

Il existe plusieurs espèces, dont la cardamine hirsute : une très petite plante qui forme des rosettes aux minuscules fleurs blanches. Elle pousse notamment dans les jardins potagers en plein hiver. Elle est parfois surnommée « cressonnette » car sa saveur rappelle celle du cresson. Elle apporte une agréable touche piquante aux salades d'hiver.

Dans les bois et les prairies humides, on rencontre la cardamine amère, aux anthères violettes. Sa consommation peut poser problème dans la mesure où les zones humides présentent un risque de contamination par la douve du foie (de la même façon que le cresson de fontaine).

Au mois d'avril apparaîtra la cardamine des prés, aux pétales roses/ violacés et aux anthères jaunes.



L'ORTIE

Voilà une mine de nutriments : sa richesse en fer est bien connue, mais elle apporte aussi d'autres minéraux (silice, fer, calcium, magnésium) et des vitamines (bêta-carotène et vitamines B).

Une particularité très utile dans le cadre d'une alimentation végétarienne : sa grande richesse en protéines, avec les huit acides aminés essentiels présents en proportion équilibrée. C'est une plante dépurative et diurétique, très bénéfique en cure de printemps.

Elle soulage notamment les douleurs articulaires, grâce à un effet anti-inflammatoire et anti-arthrosique.

Toutes les parties de la plante recèlent des propriétés intéressantes : les feuilles pour les propriétés citées ci-dessus, les graines sont fortifiantes, et la racine (en fait un rhizome) est efficace en prévention de l'adénome bénin de la prostate.

Deux cas où la consommation d'ortie est contre-indiquée : insuffisance rénale ou excès de fer dans le sang.

LA PÂQUERETTE

Cette petite fleur toute simple s'ouvre chaque matin pour nous offrir bien des qualités :

Comme beaucoup de plantes du printemps, elle a un effet dépuratif.

Sous forme de tisane elle apaise la toux, adoucit la gorge ainsi que les muqueuses digestives ; cette infusion peut aussi s'utiliser en bain de bouche en cas d'aphtes.

En externe, sous forme de compresses, elle soulage les coups bleus et les douleurs musculaires.

Elle convient bien pour les problèmes cutanés des enfants, en calmant les démangeaisons et en favorisant la cicatrisation.

Ses fleurs sont comestibles : les pétales blancs, avec parfois un liséré pourpre sur leur contour, égayent nos assiettes avec légèreté. Les feuilles étant un peu âcres, il est préférable de les mélanger à d'autres ingrédients dans une salade composée.



L'ALLIAIRE

C'est une plante bisannuelle : la 1ère année elle développe des rosettes : à ce stade, les feuilles ont une forme arrondie ; puis la 2e année, la tige s'élève, les feuilles deviennent + petites et + pointues à l'approche de la floraison. Les fleurs se transformeront en siliques, renfermant de petites graines, noires à maturité et au goût piquant

comme de la moutarde.

Très abondante, on peut se permettre de la déterrer sans risquer de compromettre la reproduction de l'espèce. Sa racine se récolte au cours de l'hiver qui suit la 1ère année de développement, son goût piquant rappelle celui du raifort.

Elle est expectorante, on l'utilise pour dégager les voies respiratoires. Riche en glucosinolates, elle favorise la détoxification du foie. Antiseptique, elle est aussi utilisée en externe pour aider à la cicatrisation de petites plaies.

En cuisine, il faut utiliser les feuilles fraîches et crues (par exemple ciselée dans des salades ou avec du fromage frais) car leur arôme et leurs propriétés disparaissent à la cuisson.

L'AIL DES OURS

À la fois délicieux et bénéfique pour notre santé, il permet de détoxifier l'organisme grâce à ses composants soufrés. Il aide à éliminer les toxines produites par notre métabolisme habituel, mais également des substances telles que le mercure qui s'accumule dans les tissus.

Il favorise un bon équilibre de la flore intestinale, en aidant à éliminer les germes pathogènes et les champignons.

De la même façon que l'ail cultivé, l'ail des ours exerce une action bénéfique sur la circulation sanguine et le taux de lipides sanguins

Il renforce le système immunitaire et apporte des anti-oxydants.

L'idéal est de le consommer cru afin de préserver ses qualités nutritives : mélangé à une salade, un fromage frais ou d'autres plantes sauvages.

Distinguer l'ail des ours des plantes toxiques qui lui ressemblent :

Le muguet est une des plantes les plus toxiques de notre flore.

Les fleurs de chacune des espèces sont très différentes, mais la cueillette de l'ail des ours se fait en général avant floraison (quoique ses boutons floraux et ses fleurs soient tout à fait comestibles et agréables à consommer).

Ces deux plantes affectionnent le même type de sol, il peut donc y avoir quelques feuilles de muguet au milieu d'une zone d'ail des ours.

On dit souvent qu'il suffit de se fier à l'odeur d'ail pour reconnaître la plante, mais lorsqu'on a déjà cueilli une certaine quantité d'ail des ours, les doigts sont tellement imprégnés que tout ce qu'on touche sent l'ail... Ne pas cueillir par brassées mais prendre les feuilles une à une.



Les caractéristiques à observer :

Chez l'ail des ours, les feuilles sortent du sol isolées ou par deux ; pourvues d'un long pétiole, elles sont très souples et tendres, avec la face supérieure luisante et la face inférieure mate.

Le muguet (qui se développe un peu plus tardivement) présente deux à trois feuilles enroulées autour de la tige. Les feuilles sont d'un vert légèrement bleuté, un peu moins fines que celles de l'ail des ours, la face supérieure est mate et la face inférieure luisante.

Il existe aussi un risque de confusion avec :

- le gouet tacheté (*Arum maculatum*) : ses nervures sont ramifiées alors que celles de l'ail des ours sont parallèles et le dessous des feuilles est blanchâtre
- le colchique (toxicité extrême) : feuilles plus charnues, à consistance plus ferme



Beau printemps à tous, allons respirer l'air frais et profitons des balades d'AD&Nature !

Crédits photos
freepik.com

Photo dent-de-lion par Adina Voicu de Pixabay

Cadres par Philip Camil de Pixabay

Planches botaniques du Domaine Public

Photo ail des ours, colchique et muguet : <https://www.nephrohug.ch/>

ARTICLE DE

Christine Dhondt

LES RECETTES BUISSONNIÈRES DE JEAN-CLAUDE

OMELETTE-GÂTEAU AUX HERBES SAUVAGES

- 1 Cueillir une grosse poignée de jeunes plantes sauvages en mélange et suivant ce que vous trouvez ; **ortie, égopode, mouron des oiseaux, pissenlit, tilleul, chénopode, plantain lancéolé, livêche, origan, ...**
- 2 Faire rissoler un gros **oignon** dans de l'**huile d'olive**. Pendant ce temps, rincer, égoutter et éminer la récolte de plantes.
- 3 Râper trois belles **pommes de terre** ; rincer pour enlever une partie de l'amidon puis bien égoutter. On peut aussi râper une **carotte** pour la couleur.
- 4 Dans un plat, mélanger oignon, plantes, pomme de terre et carotte avec 4 ou 5 oeufs. Saler, poivrer et diviser en 2 parts.
- 5 Mettre la première part dans une cocotte bien huilée allant au four. Recouvrir de fromage râpé puis ajouter la seconde part.
- 6 Couvrir et placer dans un four à 180°C pendant environ 10 - 15 minutes. Surveiller.

Délicieux avec une bonne salade de ... pissenlit !

GÂTEAU AUX CAROTTES ET TANAISIE

Cueillir une vingtaine de jeunes feuilles de tanaïse (longueur d'environ 10 cm).

Enlever la nervure principale si elle est dure puis ciseler les feuilles. Cela représente 3 bonnes cuillères à soupe.

Réserver.

Mélanger 250 g de carottes râpées finement avec

150 g d'huile de tournesol,

3 oeufs et

200 g de sucre.

Ajouter ensuite 250 g de farine fermentante et

les 3 c.à.s. de feuilles de tanaïse.

Verser la pâte dans un moule beurré et placer au four (180°C) pendant 45 minutes environ ; ça dépend du four et du moule utilisés.

Précaution : la tanaïse s'utilise occasionnellement et avec parcimonie. Elle est toxique et abortive à doses trop importantes.



ARTICLE ET PHOTOS DE
Jean-Claude Debroux



**ON A
VÉRIFIÉ !**

**VOUS ÊTES
TOUJOURS
AUSSI
DISPONIBLES**

**TOUJOURS
AUSSI
SOURIANTS**

**ÇA DOIT
ÊTRE DANS
VOTRE
AD&N !**

*Vous voulez faire
bonne impression ?*

**Imprim
Express**

*Pour la reproduction de
tous vos documents*

Rue des Martyrs 36
4800 VERVIERS
www.imprimexpress.be f
info@imprimexpress.be
087 31 18 79


*Les plus belles copies!
Le meilleur service!
Les meilleurs clients!*

MERCI

Depuis le début de l'aventure « AD&N », vous êtes nombreux à nous encourager, que ce soit par votre présence lors des actions de terrain, votre soutien ou vos dons. Tout ceci est précieux, pour continuer à mener à bien nos rêves et nos projets. Nous tenons à vous remercier.

ALBERT Alice, ARNOULD Michael, AUTUNNO Vanessa, AYAZ NAZARI Abdul, BAAR Nicole, BAAR Rémy, BAAR René, BAILLY Guy, BALHAZARD Guy, BALTUS Nicole, BALTUS Olivier, BARTHOLOMÉ Mr, BEAUMULLER Andreas, BELLEFROID Cédric, BERNARD Elise, BERTRAND Serge, BERTHE Clothilde, BIESMANS Christophe, BIESMANS José, BODSON Céline, BONGARTZ Elli, BONIVER Jean-Paul et Bianca, BONIVER Marie-Pierre, BOTTELLIER Madeleine, BOUDART Jean-Louis, BOUGARD José, BOUHON Christine, BOUVY Stéphane, BOVY Manu et Gwendoline, BRICHETE Lionel, BRICK Didier, BRISBOIS Aurélie, BRISBOIS Elodie et les enfants, BROSE Anne-Françoise, BUCQUOYE Philippe, BURHENNE Paul, BURNET Thierry, CAILLOUX Céline, CAO Pierre, CAPIAU Eugénie, CARELS Charly, CERFONTAINE Mme, CÉSAR Eddy, CESAR Régis, CHANTRAINE Françoise, CHARLES Monique, CHARLIER Céline, CHARLIER Romain, CHARRETTE Jean-Marc, CHEFNEUX Jeanine, CHEPPENNE Patrick, CLERINX Bernard, COLLARD François, COLLARD Thomas, COLLINS Nicole, COMHAIRE Nathalie, CORNELY Éric, CORS Ruddy, CRAVATTE Noémie, CRÉPIN Mathilde, CRESPIEN Pierre, CRISMER Paul, CRUTZEN François, DAMICO Amandine, DANIAUX Christel, DAUNE Cécile, DAVISTER Walter, DAWIRS Marianne, DE ANGELIS Massimiliano, De BELLEFROID Fabrice, DE KEYSER Agnès, DE MONTPELLIER Géraldine, DE THIEBAUT Serge, DEBROUX Jean-Claude, DECHENEUX Paul et Alain, DEFURNY David, DEGRAVE Frédéric, DELAITTE Sébastien, DELAIVE Jean-Louis, DELHEZ Lucie, DELIEGE Patrick, DELMAL Christiane, DELVAUX Lionel, DELVEAUX Marie-Andrée, DEMARET Albert, DEMARTEAU Alain, DEPRES Céline, DEROUAUX Nicolas, DESSART Christian, DETRY André-François, DETRY Catherine, DETRY Guillaume, DETRY Jérôme, DEVILLE Françoise, DEVILLERS Christine, DHONDT Christine, DOHOGNE Noëlle, DONNER Francine, DOSCHAMPS Jacques, DOSSIN Michaël, DOTHEE Michael, DOURCY Rémy, DUFRASNE Maëlle, DUMONT Charles, DUMONT Richard, DUMOULIN Jean-Louis, DUPONT Jacques et Jeannine, FAGOT Jean, FANIELLE Rémy, FASSIN Marjorie, FASTRE Jean-Luc, FLANDRE Léon, FONTAINE Christel, GACKY Tristan, GARSOU Isabelle, GASPARD Philippe, Mr et Mme GATOYE, GERON Jean-Marie, GOBLET Cécile, GODINAS Charles, GODINAS Françoise, GOFFINET Nathalie, GOSSEYE Jean, GRAND Dominique, GRECO Anaïs, GROSSENT Stéphanie, Famille GROSGJEAN, GROVEN Morgane, HALLEUX Claire, HALLEUX Laurence, HALLEUX Nadia, HANNECART Benoit, HARDY Marie-Jeanne, HAUTECLAIR Pascal, HAUTIER Louis, HAVET Benjamin, HENEN Georges et son fils HENROTTE Claude, HERMAN Michel, HERMANNIS Françoise, HERMANNIS Jean-François, HERREN Thomas, HEUSCHEN Serge, HEUSGHEM Geneviève, HEUSSCHEN Arnaud, HOREVOETS Thierry, HUBAUT Éric, HUGO Emily, HUMBLET Xavier, HUTZEMECKERS Nicolas, JACMART Albéric, JACMART Jean-Cédric et sa famille, JACOB Michaël, JACQUEMIN Valérie, JALIL-EUSKIRCHEN famille (de Cologne), JAMAR Jeannine, JANSSEN Jacques & Sylvie (ferme pédagogique de Fancheumont), JÉRÔME Jean-François, JORIS Michel, JOSEPH Bernard, KATTUS Sabine, KEMPENERS Françoise, KINON Jean (*), KLINGLER Nicolas, KOLER Anthony, LAMBOT Françoise, LANGE Christian, LANGE Françoise, LAPIERRE Valérie, LEBRUN Sarah, LECLERCQ Monique, LEFEBVRE Grace, LEGRAIN Cécile, LEGRAIN Nadia, LEGRAND Christian, LEJEUNE Anne, LEJEUNE Benoit, LEJEUNE Damien, LEJEUNE Fabian, LEJEUNE Sylvain, LEJEUNE Xavier, LELOUP Aurore, LELOUP Emeline, LELOUP Francis, LELOUP Maëlle, LEONARD Jean-Paul, LERINCKX Maxime et Delphine, LERUTH Mme, LEUNEN Sébastien, LEYENS Mr, LHOEST Caroline, LOFFET André, LOFFET Mme, LONEUX Christelle, LOOZEN Odile, LOUIS Olivier, MAGIS Jean-Benoît et son filleul, MAHAUT Monique, MALTER Cécile, MANSET Jérémy, Mme MARECHAL, MARECHAL Olivier, MARIETTE Adèle, MARION Jean-Marc, MARTIN Anne-Catherine, MARTIN Roland, MARTINEZ PEREZ Trecy, MASSART Jean-Christophe et sa compagne, MASSART Lucas, MASURE Sylvie, MELLERY Régine, MERGELSBURG Jean, MERKER Michette, MESTDAGH Myriam, MEUNIER famille, MEURENS Violaine, MICHAUX Jean-François, MIGNOT Nelle, MOISE Jacques, Mme MONVILLE, MOYSE Germaine, MOLINARI Naima, MONTULET Colette, MORREN Annick, MORSAIN José, NACHSEM Nancy, NEUVILLE Françoise, NISSEN Raphael, NOEL Christian, NOUWEN Jeannine, OTTE Sophie, PARMENTIER Maxime, PAROTTE Laurence et Cédric, PATERNOSTRE Julien, PAUL Christelle, PEIS Patricia, PERICK Ludovic, PIED Stéphanie, PIRARD Gilles, PIRARD Laetitia, PIET Ingrid, PIRON Jean-Pierre, PIROTTE Bernadette, PIROTTE Corentin, PIROTTE Gabrielle, PIROTTE Luc, PIROTTE Sébastien, PIRSON Catherine, PLESSERS Anastasia, PLESSERS Elsa, PONCELET Jenny, PONSARD Marc, POURVEUR Anne, Mme POUSSARD, QADERI Wais, QUIRINY Marie-Paule, QUOIDBACH Marie, RAHIR Jean-Marie, RAUS William, REMY Eddy, REMY François, RENAVILLE Philippe, RESTAIGNE Michel, ROBERT Nadine, RUELLE Anne, SCHIFFERS Bruno, SCHMITZ Michel, SCHROUBEN Bruno, SEGOND Michel, SERET Marie-Rose, SIMAR Mme, SIMON Olivier, SLUYSMANS Johnny, SMEETS François, SORET Anya, SORET Myriam, STEPHANY Marie, STRUYS Philippe, THEATRE Jean-Paul, THIMISTER Claudine, THIMISTER Philippe, THOMAS Bernadette, THONNARD Jacques, TIMMERMANS Annick, TIQUET Serge, VANAUBEL Corentin, VANANDRUEL Henri-Michel, VANDENBROUCKE Jean-Léon, VANHESTE Michel, VANWEERST Pascaline, VANWYNSBERGHE Anne-Marie, VERECKEN Nicolas, VERVLOET Philippe, VIELVOYE Yvon, VILVORDER Arthur, VILVORDER Delphine, VILVORDER Florent, VOSS Christian, WEGNEZ Philippe, WILLEMS Aurélie, WERNER Wolter, WILLEMARCK Christophe, WILMOT Anne, WINTGENS Joseph, WISLEZ Daphné, ZAPRUDNIK Christophe, ZWÉBER France, Maurice et sa famille, Max de Lille, BeeQueen asbl, le groupe GREBE, l'Unité Scoute de Theux, la commune de Theux, le Centre Culturel de Theux, le Cercle d'Agrément de Jevumont, le Contrat de Rivière Vesdre, le Fagotin asbl, la Haute Ecole d'Agronomie de La Reid, le groupe de jeune d'« Année Citoyenne Verviers » du CAP-AMO de Verviers, le projet LIFE pays mosan de Natagora, les animateurs et jeunes de Jeunes & Nature asbl, les élèves de 5ème et 6ème du Collège SFX de Verviers, les riverains de la réserve de la Lande du Chaineux, le Centre Croix-Rouge de Fraipont, Natagora asbl, Exelio SA, Rise For Climate, Un jour à la campagne, les écuries Mathy, le CRA-W, les Vins & Elixirs de Franchimont, la régionale Natagora du Marquisat de Franchimont, Education & Environnement asbl, La Reid en transition, les compagnons de Franchimont, la Maison des Jeunes de La Reid – Theux – Polleur, Radio 4910, les guides de Olne, ...

Ainsi que tous ceux qui auraient été oubliés ici (qu'ils nous pardonnent).



DEVENIR MEMBRE

Devenir membre, c'est donner du « poids » à AD&N en reconnaissant la qualité et surtout l'utilité de notre/votre travail bénévole.

Comment faire ?

Il suffit d'envoyer un mail à info@adnature.be avec vos informations (nom et prénom / adresse postale) et de payer la cotisation annuelle sur le compte BE38 0682 5112 7872 avec la communication : « Nom + Prénom + cotisation »

La cotisation est valable pour l'année civile et donc à renouveler chaque année au mois de janvier.

Déjà membre ? N'oubliez pas de renouveler votre cotisation !

Rien de plus facile ! Il suffit de verser sa cotisation sur le compte BE38 0682 5112 7872 avec la communication : « Nom + Prénom + numéro de membre + cotisation ». (Montant de la cotisation : cfr ci-dessous)

L'ordre permanent : pensez-y !

Pensez à introduire un ordre permanent annuel, du montant de votre cotisation, exécutable en janvier de chaque année ! Très facile à réaliser depuis votre «HomeBank» ou depuis votre agence bancaire.

**Montant de la
cotisation annuelle :**

**Membre adhérent : 5€
Membre sympathisant : 10€
Membre d'honneur : 50€**

Ces cotisations indiquées sont minimales, vous pouvez toujours les augmenter d'un don.