

## Sommaire :

Les Rendez-vous du Parc naturel et autres activités.....	2
En route vers le zéro déchet.....	3
En direct de la ferme : maïs, numéro Un mondial !.....	4 & 5
Le tourisme vert dans le Parc.....	5
Contrat de rivière Moselle.....	6
Savoir-Faire : la Brasserie de Metzert.....	7
Junior Rangers 2019.....	7
Génération Terre.....	8
Agenda.....	8

Le bulletin d'information trimestriel sur les activités du Parc naturel de la Vallée de l'Attert

## Parc naturel de la Vallée de l'Attert

Maison du Parc :

Voie de la Liberté 107 à 6717 Attert  
parcnaturel@attert.be  
[www.pnva.be](http://www.pnva.be)

**Pour nous contacter : 063/22 78 55**

Rédaction & relecture : Paul Depauw, Maxime Doffagne, Sylvie Hubert, Dominique Scheepers et Elisabeth Tonglet

Mise en page : Nathalie Druart

Editeur responsable : Sylvie Hubert

Imprimé sur papier recyclé. Ne pas jeter sur la voie publique



Avec le soutien de :





# Les rendez-vous du Parc naturel et autres activités

Cela fait maintenant quelques années que vous êtes habitués à nos « Rendez-vous du Parc ».

Chaque dernier jeudi du mois, le Parc naturel de la Vallée de l'Attert vous propose un film, une conférence, une pièce de théâtre, un atelier... pour découvrir la nature et la culture !

Voici le programme 2019

*Jeudi 28 février - 20 h*

## « L'intelligence des arbres »

Un film de Julia Dordel et Guido Tölke.

Tiré du bestseller « La Vie Secrète des Arbres » de Peter Wohlleben (vendu à plus d'1 million d'exemplaires). Ce forestier allemand a observé que les arbres de sa région communiquent les uns avec les autres en s'occupant avec amour de leur progéniture, de leurs anciens et des arbres voisins quand ils sont malades. Ce documentaire montre le travail minutieux et passionnant des scientifiques, nécessaire à la compréhension des interactions entre les arbres.

*Samedi 23 mars*

## Atelier de taille des arbres fruitiers

Planter un arbre oui mais après il faut bien le bichonner ! Cet atelier vous apprendra les gestes et réflexions à avoir devant un arbre à entretenir. Il ne s'agit pas d'une démonstration académique mais bien d'un cours où vous pourrez mettre la main à la pâte et jouer vous-même du sécateur. Il faut obligatoirement s'inscrire, le nombre de places étant limité : 063/22 78 55

*Jeudi 28 mars - 20 h*

## Conférence sur les batraciens

Qui sont ces batraciens qui sortent à peine d'hibernation ? Quels sont les dangers qui les menacent ? Que peut-on faire pour les aider ? Autant d'interrogations auxquelles **Philippe Wegnez**, passionné de nature et enthousiaste, répondra lors d'une soirée captivante !

*Samedi 27 avril - 10h*

## Atelier de greffage des arbres fruitiers

Venez au Moulin de Nobressart vous essayer à la greffe de pommiers et de néfliers lors de cet atelier. Sur inscription au Parc : 063/22 78 55

*Du 25 mai au 8 juin*

## Printemps sans pesticides

Des ateliers, conférences, films seront proposés. Programme complet dans le prochain Courrier du Parc !

*Jeudi 27 juin - 20 h*

## Conférence sur la langue luxembourgeoise

Dans le cadre de la semaine luxembourgeoise à Attert.

*Jeudi 26 septembre - 20 h*

## « La terre vue du Cœur »

Autour de Hubert Reeves et de Frédéric Lenoir, des scientifiques, auteurs et artistes nous interpellent : la biodiversité est aujourd'hui menacée. Si certains humains sont à l'origine de la crise, d'autres, de plus en plus nombreux, s'y attaquent à bras le corps et créent des solutions.

Ensemble, dans ce film de Iolande Cadrin-Rossignol dédié aux générations futures, ils nous rappellent à quel point le vivant sous toutes ses formes est un fascinant et touchant mystère... qu'il ne tient qu'à nous de préserver !

*Mercredi 30 octobre - 20 h*

## « Migration au rythme des saisons »

Les grues cendrées se regroupent parfois en nombre impressionnant pour partir en migration sur leurs lieux d'hivernage. Nous les voyons passer dans le ciel parfois très bruyamment ! Pourquoi migrent-elles ? Pourquoi volent-elles en V ? Vous l'apprendrez dans ce film-documentaire de Francis Hengy.

*Jeudi 28 novembre - 20 h*

## Courts métrages amateurs 2019 du Festival International Namur Nature



La commune d'Attert fait partie des 10 nouvelles communes sélectionnées suite à un appel à projet de la Wallonie pour être commune pilote « zéro déchet ». Dans ce cadre, elle bénéficiera d'un accompagnement de l'asbl Espace Environnement qui la guidera dans l'élaboration, l'animation et l'évaluation de sa démarche « zéro déchet » à la fois locale et multi-acteurs.

D'autres partenaires viendront soutenir cette démarche : l'AIVE, Nature Attitude et le Parc naturel de la Vallée de l'Attert.

Mais zéro déchet c'est quoi ? Arriver comme Béa Johnson, la papesse du zéro déchet, ou Jérémie Pichon de la famille zéro déchet à 1 bocal de déchet par an ? Pourquoi pas pour les plus motivés ! Mais c'est surtout prendre conscience de la quantité de déchets que nous produisons et de leurs impacts sur notre environnement. Et chacun peut diminuer ses déchets... un peu... ou beaucoup !

A Attert, diverses actions ont été menées et seront encore mises sur pied afin de réduire nos déchets. Tout le monde s'y met !

Et en commençant par l'administration communale elle-même : exit la machine à café à dosettes et bonjour la machine à café utilisant du café moulu, fût à compost dans la cour, clauses zéro déchet incluses dans les cahiers de charges...

Les associations ont également participé à des ateliers de concertations pour réduire les déchets lors des manifestations qu'elles organisent.

Mais une action phare du projet est le défi des familles « En route vers

le zéro déchet ». Cette action va coacher des familles désireuses de se lancer dans ce défi. Concrètement, de février à octobre 2019, les participants pourront :

- bénéficier d'un coaching pour trouver les gestes « zéro déchet » qui leur conviennent
- échanger avec les autres familles zéro
- participer à des ateliers

En contrepartie, les familles s'engagent à :

- peser deux fois les déchets générés en une semaine (une première fois au début, puis à la fin du défi)
- mettre en place au minimum 3 gestes « zéro déchet » et les évaluer
- participer aux échanges et ateliers qui seront proposés

Des ateliers à thèmes seront proposés aux familles du défi mais également

à toute personne intéressée.

Rendez-vous en octobre pour le bilan.

A Sainte-Ode, commune où le défi a été réalisé l'année passée avec une dizaine de familles, la réduction était en moyenne de 40 % toutes fractions confondues ! Pas mal !

Et pour bien commencer voici la règle des 4 R du zéro déchet :

Refuser

Réduire

Réutiliser

Recycler et composter !

Info et inscription au défi familles « En route vers le zéro déchet » corinne.flock@attert.be ou 063/24 27 74 (date limite 19 février 2019).

Réunion des familles du défi le 20 février à 19 heures à Attert.



Originaire du Mexique, le maïs s'est d'abord répandu sur la quasi-totalité du continent américain si bien que, lors de l'arrivée des premiers européens, il était déjà cultivé depuis les rives du Saint-Laurent jusqu'au nord de l'Argentine en passant par Cuba d'où Christophe Colomb rapporta les premiers exemplaires lors de son deuxième voyage.

Aujourd'hui, il est cultivé sur les cinq continents et occupe la première place au niveau de la production mondiale des céréales devant le riz et le blé.

## Ce bon géant vert qui s'adapte partout

Plante sacrée pour les civilisations précolombiennes d'Amérique centrale, son origine botanique fut longtemps controversée car il n'existe pas de maïs à l'état sauvage. Il est né il y a 9.000 ans, probablement d'une mutation de la téosinte, autre plante mexicaine. À la suite d'une longue domestication, 6.000 ans plus tard, on le trouve sur toutes les basses terres d'Amérique centrale, puis, toujours par sélection et nouvelles mutations, son aire de culture va s'élargir à tout le continent américain.

Cette success-story, le maïs le doit à deux atouts essentiels : sa capacité photosynthétique supérieure aux autres céréales car il fait partie des plantes dites en C4 (ces plantes représentent aujourd'hui environ 5 % de la biomasse végétale et sont cependant responsables d'environ 30 % de la fixation du carbone sur la planète !) et possède une variabilité génétique extrêmement large. On estime le nombre de ses variétés à



Yum Kaax © Šjů  
Dieu du maïs chez les  
Mayas

plus de 80.000 ; il en existe de toutes tailles (de 0,5 à 6 m de haut) de toutes couleurs (du blanc au jaune foncé et du rouge au bleu) et nature de grain (denté, corné, vitreux, farineux, sucré...).

Aujourd'hui encore, grâce à cet extraordinaire potentiel génétique, les sélectionneurs nous proposent chaque année des centaines de nouvelles variétés qui, pour nos latitudes, sont obtenues par hybridation simple ou double des variétés-populations fixées. Ces croisements bénéficient d'un effet d'hétérosis propre aux hybrides et expriment les diverses caractéristiques recherchées chez leurs parents.

Pour illustrer l'énorme potentiel productif du maïs, il suffit de constater que le record mondial (au champ) actuellement détenu par un fermier américain de Virginie, est de 34 tonnes/ha de grain à 15,5 % d'humidité alors que le record mondial de celui du blé, détenu par un néo-zélandais, est de 16,8 tonnes/ha.

## Maïs ensilage : naissance de l'agriculture intensive

La culture du maïs en Belgique était quasi inexistante jusqu'au début des années cinquante. De retour d'un voyage d'étude aux USA en 1952, l'ingénieur agronome de l'Etat Michel LEDENT, entreprend la promotion de la culture des hybrides américains récoltés plante entière au stade « grains laitieux » et conservé en ensilage. En 1953, 300 ha sont implantés dans la région de Soignies. Avec une production de 60 tonnes/ha et une bonne valeur alimentaire l'expérimentation est assez réussie. Michel Ledent démontre ainsi aux producteurs laitiers « qu'un ha de maïs ensilage équivaut en quantité de matière nutritive pour les bovins à un ha de betteraves fourragères + un ha d'avoine ». Au cours des années suivantes, les plus sceptiques se

laisseront convaincre, surtout parce que d'autres avantages viendront compléter la démonstration : coût moindre, complète mécanisation de la récolte et meilleure répartition des besoins de main d'œuvre sur la saison. Cependant il faudra encore bien trois décennies avant que le maïs ensilage s'impose chez nous. L'accès aux semences (américaines d'abord, françaises ensuite), la mécanisation de la culture et du désherbage, la conservation par ensilage et même la distribution au bétail... tout doit être inventé, revu ou amélioré. La recherche agronomique s'empare également du sujet et introduit le maïs dans ses programmes d'essais comparatifs. Aujourd'hui on peut dire que quasi toutes les exploitations ont été « modelées » par cette nouvelle culture : silo couloir et couloir d'alimentation sont partout présents.

## Un modèle remis en cause

L'agriculture ne cesse d'évoluer et de s'adapter. Aujourd'hui l'intensification n'est plus la priorité et de nouvelles normes (charge de bétail/ha notamment et autres mesures agro-environnementales) font que les atouts incontestables de cette culture n'en compensent pas toujours certains inconvénients.

Rien de parfait dans ce vaste monde. La culture du maïs a aussi ses défauts et ses détracteurs. Impossible de faire ici son procès mais que lui reproche-t-on ?

Aliment déséquilibré, culture artificielle totalement aux mains des semenciers laissant les sols nus tout l'hiver et donc cause de l'érosion des sols en pente et de la contamination des nappes phréatiques par les nitrates, sont les reproches les plus fréquemment entendus.

Tout cela est vrai, mais pas nécessairement observé. De même qu'une puissante voiture de sport ne fera pas d'excès de vitesse pour autant qu'elle soit pilotée par un automobiliste



Riche en énergie, le maïs ensilage est bien apprécié dans la ration des bovins laitiers ou viandeux. Ration qu'il est facile d'équilibrer soit avec d'autres fourrages de la ferme (Luzerne-regain-herbe ensilée) ou compléments du commerce (tourteau de soja, colza).

Que ce soit pour la betterave, la pomme de terre ou le maïs, la « semence fermière » n'est en effet

plus de mise de nos jours. Est-ce un mal ? Toute semence quelle qu'elle soit est toujours bien produite aux champs par d'autres agriculteurs qui

en ont fait leur spécialité. Il est vrai qu'en monoculture intensive, le maïs laisse le sol nu de novembre à mai, ce qui favorise le lessivage des nitrates vers les profondeurs. Mais un plan de fumure adapté aux conditions pédoclimatiques et un semis combiné avec un sous couvert « fétuque-trèfle » sont également possibles tout comme le désherbage mécanique des interlignes... Bien sûr tout cela a un coût bien supérieur et peut rendre la culture économiquement non rentable, mais ces techniques peuvent encore évoluer, se démocratiser et redonneront finalement au maïs de nouvelles raisons de continuer à fleurir dans notre vallée tout en préservant l'environnement.

Paul Depauw

[www.comicearlon.be](http://www.comicearlon.be)

responsable, un maïs planté et suivi par un cultivateur averti et « éco-responsable » n'occasionnera aucun des désagréments cités plus haut.

## Le tourisme vert dans le Parc



Cela fait aujourd'hui deux ans que le projet Interreg AGRETA a démarré, projet qui porte sur trois axes en particulier :

- accompagnement des hébergements vers une démarche de développement durable
- sensibilisation au tourisme vert
- développement de l'offre équestre, pédestre et cycliste

### Alors, où en est-on ?

Comme cadeau de Noël précoce, une malle « Nature » a été attribuée à chaque hébergement faisant partie du projet. Aspirateur à insectes, boîte

loupe, jumelle, livres de reconnaissance... Cette malle a été conçue pour inciter les locataires à explorer les jardins, les bois... Pourquoi partir loin quand il suffit de passer une porte pour explorer ?

Et en cas de mauvais temps, aucun problème ! Nous avons créé un jeu des 6 familles qui viendra sous peu compléter cette malle avec une série de gestes simples à accomplir au quotidien.

Quant aux propriétaires, ils ont également été sollicités sur leurs souhaits concernant des dispositifs en faveur de la nature dans leurs hébergements.

Et pour finir, les circuits équestres existants ont été recensés et un parcours reliant le Parc naturel de la Vallée de l'Attert à celui des Hautes Fagnes-Eifel verra le jour durant l'année 2019.



## Des mares pour les odonates

Fin novembre 2018, l'antenne locale Attert du Contrat de rivière Moselle a financé le creusement et le curage de deux mares dans la réserve naturelle du marais de Grendel. Ces zones d'eau libre sont indispensables pour les batraciens et les odonates (libellules, demoiselles) mais aussi pour bien d'autres animaux.

Deux mares avaient été creusées en 2010 à l'entrée de la réserve. Hélas, l'une d'elle a rapidement été comblée par la végétation et les écoulements de terre. En octobre 2017, une classe de l'Institut Notre-Dame d'Arlon (5<sup>e</sup> secondaire) était venue débroussailler cette mare dans le cadre du cours de religion : « Se mettre au service des autres ». Le groupe d'ado a arraché les massettes et les jeunes saules qui avaient envahi le plan d'eau remettant ainsi la mare en lumière. L'eau y était toujours bien présente mais le fond était trop



envasé. Un curage était nécessaire.

Dans le plan de gestion de la réserve naturelle, le creusement d'une mare était prévu à l'extrémité de la réserve naturelle, vers le Grand-duché. L'eau omniprésente dans cette zone humide a rapidement trouvé le chemin de cette nouvelle mare.

Au printemps, lorsque la nature aura fait disparaître les traces laissées par l'excavatrice, ce petit coup de pouce à la biodiversité nous réservera certainement de belles surprises. Et ce ne sont pas les Bécassines des marais qui ont assisté avec intérêt aux travaux qui diront le contraire.

## Déchets verts certes mais surtout déchets !

Ce n'est pas parce qu'il est biodégradable qu'un déchet vert doit être laissé dans la nature. Les tontes de pelouse et autres tas de compost déposés le long des cours d'eau empoisonnent les rivières, détruisent les berges et peuvent, par accumulation, provoquer des inondations.

Les coquilles d'œufs, les peaux d'agrumes ou de bananes... abandonnées sur le sol des aires de pique-nique ou de repos défigurent le site et n'incitent pas à s'y arrêter. Ils mettront très longtemps à se dégrader car les décomposeurs (lombrics, limaces, escargots...) les

délaissent.

Enfin, l'orée du bois n'est pas une zone à compostage. Les dépôts de taille d'arbustes, de haies, les potées défleuries, les vieilles pommes de terre ridées... n'y ont pas leur place. Ils enlaidissent le site, favorisent la pousse d'indésirables et, pire, participent à la propagation des plantes invasives (si les dépôts en contiennent) et des espèces invasives animales (raton-laveur).

Il existe de nombreuses possibilités de réutiliser ces déchets verts : recyclage, sac poubelle pour les matières biodégradables (collecte porte-à-porte), compost dans le jardin (mais loin de la rivière), compostière, lombricomposteur (même à l'intérieur d'une maison !), mulch, poules... Alors, ne les abandonnez pas, recyclez-les !



*Photo prise à Tontelange suite à un appel téléphonique d'un particulier dénonçant un dépôt sauvage*

## Excursion journée mondiale de l'eau : à la recherche de la source de l'Attert

La journée mondiale de l'eau a été initiée en 1992 par l'ONU. Depuis, elle se tient tous les ans le 22 mars. Ce jour d'honneur est sensé nous rappeler l'importance de cet « or bleu » pour le bien-être de notre planète.

La Maison de l'Eau organise traditionnellement, avec les commissions de l'environnement de Colmar-Berg et de Bissen, une randonnée près d'un cours d'eau. Cette année, c'est la commune d'Attert qui a été choisie pour y découvrir la source de la rivière du même nom. Dans le cadre du projet « ma commune dit Jo », les habitants d'Attert parlant le luxembourgeois sont cordialement invités à se joindre à cette excursion.

Date : 30 mars 2019 à 14 h 15

RDV : parking devant la commune d'Attert

Durée : +/- 2 heures

Langue : LU

Inscription : jusqu'au 25 mars à maison.eau@attert.com, tél. +352 26 62 08 08

L'excursion se fait partiellement en bus et partiellement à pied. Il est recommandé de se munir de bonne chaussure de marche, car la balade passera aussi à travers bois.

### Quand une passion commune se transforme en aventure brassicole

En 2015, deux amis d'enfance passionnés et amateurs de bières belges, Jérémy Meer et Simon Bernardy font le pari un peu fou de se lancer dans la fabrication d'une bière. Après quelques essais de recette dans la cuisine, ces deux Metzertois font leur premier brassin officiel à la Brasserie de Breuvanne. Leur première bière blonde remportant un vif succès, ils entreprennent la rénovation d'une ancienne étable pour avoir leur propre brasserie. Depuis janvier 2018, leurs différentes bières sont ainsi fabriquées dans leur installation à Metzert.

Le plus difficile aura été de trouver



un nom à la bière. Répondant souvent « elle n'a pas de nom », LA PA est devenue la base du nom, ce qui leur a permis par la suite de faire

de sympathiques jeux de mots.

A ce jour, c'est certes la LA PA la one, bière blonde de caractère aux arômes d'agrumes qui est la plus connue mais ses petites sœurs ont très vite trouvé des amateurs qui ont le choix entre LA PA gaille, une bière ambrée au goût malté, LA PA soir, une bière black où les arômes de café se marient

très bien à son amertume et LA PA lourde, bière de type lager (pils).

Notons que toutes les bières de la brasserie sont refermentées en bouteilles.

Simon et Jérémy sont joignables au 0496 45 87 68 pour la vente en directe de leur produit ou une visite de la brasserie. Des portes ouvertes de leur brasserie sont également organisées. Leurs bières sont disponibles dans la plupart des magasins de la région. Elles remportent également un vif succès auprès des associations locales qui les proposent lors de leurs fêtes. Quant au Parc naturel, il n'hésite pas à mettre quelques bouteilles au frais lors de l'accueil de délégations étrangères ou lors d'événements festifs !



## Tu es curieux et débrouillard, la nature et les métiers qui s'y rapportent t'intéressent ? Alors tu es prêt pour les Junior Rangers !

Le Parc naturel organise une semaine de stage Junior Rangers, une semaine active et ludique pour adolescents entre 12 et 14 ans.

Au programme : journée avec les gardes forestiers, géocaching, entretien des réserves naturelles, mais aussi jeux, sport et fun.

Dates : du 1<sup>er</sup> au 5 juillet 2019  
 Prix pour la semaine : 60 euros  
 Renseignements et inscription : Dominique Scheepers 063/22 78 55





Lancement du projet Générations Terre pour une diminution de l'utilisation des produits phytosanitaires en zone agricole dans les trois Parcs naturels de la Vallée de l'Attert, Burdinale-Mehaigne et des Plaines de l'Escaut.

Grâce à ce projet, les agriculteurs des trois territoires peuvent compter sur l'accompagnement personnalisé d'un conseiller agricole. Son rôle est d'offrir un conseil technique indépendant aux agriculteurs pour les aider à diminuer l'utilisation des produits phytosanitaires. L'objectif ambitieux annoncé par le Ministre Collin est de réduire de 50 % l'utilisation des produits phytosanitaires d'ici 5 ans.

Ce chargé de mission agriculture travaillera étroitement avec les

structures qui fournissent un conseil technique indépendant, notamment le Centre de Recherche Agronomique Wallon (CRA-W), les centres pilotes, les universités ainsi que d'autres organismes spécialisés. Le conseiller centralisera et régionalisera les alertes et conseils des différentes structures pour fournir une information personnalisée et en temps réel aux agriculteurs volontaires engagés dans le projet. Il proposera également des rencontres ou conférences avec différents organismes ou agriculteurs qui testent et mettent en place des pratiques agricoles permettant de réduire les doses de produits phytosanitaires. Tours de plaines, formations, démonstrations de matériel et de nouvelles techniques, partage d'expériences feront partie des

services offerts.

Dans le courant du mois de février 2019, les agriculteurs exploitant des terres sur le territoire du Parc naturel recevront un courrier les invitant à venir à la rencontre de leur nouveau conseiller lors d'une conférence présentant le déroulement du projet. A la fin de celle-ci, les agriculteurs volontaires pourront alors s'inscrire dans la dynamique du projet.

Chargé de mission : Maxime Doffagne  
- maxime.doffagne@attert.be - 063/22 78 55



Avec le soutien de



## Agenda

### MARCHES EN GROUPE

Les jeudis à 13 h 30 et les dimanches à 9 h 30.

Syndicat d'initiative du val d'attert  
[www.attert-tourisme.be](http://www.attert-tourisme.be)  
[info@attert-tourisme.be](mailto:info@attert-tourisme.be)  
Jules Coibion 063/23 62 88

### BALADE À L'AUBE

Dimanche 24 mars : départ à 7 h du parking de la scierie du moulin de Beckerich. 6 km. PAF 8 € adultes et 4 € enfants avec petit-déjeuner. Réservation obligatoire

#### D'millen

Isabelle Bernard [info@dmillen.lu](mailto:info@dmillen.lu) - 00352/691 510 370 ou 372

### COLLECTE DE SANG

Lundi 25 et mardi 26 mars : salle du Cothurne à Attert de 16 à 20 heures

Maison Croix-Rouge Attert-Fauvillers-Martelange  
Jacqueline Tesch-Mernier  
0495/82 22 02

### CONCERT AU BÉNÉFICE DE SABAI-DI-ENFANTS DU MONDE

Dimanche 7 avril : église Saint-Nicolas à Habay-la-Neuve à 15 h par la chorale « A Travers Chants », Carmen Soto et Hélène Blesch - PAF 10/5 €

Francis Lepère 063/21 67 75

### TRANSHUMANCE À METZERT

Dimanche 5 mai : départ à 9 h 30 (10 km aller-retour). Repas typiquement Cantalien à la ferme (sous réservation)

Ferme du Bérich, Cercle Saints Côme & Damien, PNVA  
Inscription repas : 0494 62 56 48 après 18 h ou [jean.marie.meer@gmail.com](mailto:jean.marie.meer@gmail.com)

### SOIRÉE JAZZ AU BÉNÉFICE DE SABAI-DI-ENFANTS DU MONDE

Samedi 18 mai : salle Robert Schuman à Attert avec l'Opus AR Big Band - PAF 10 € prévente/ 12 € sur place

Jacqueline Lepère 0496 801 144