Belgique - Belgïe
P.P.
6700 Arlon 1
BC 0488

Le Courrier du Parc

Bulletin d'information trimestriel sur les activités du

Parc naturel de la Vallée de l'Attert

2 300 exemplaires

N°72

4e trimestre 2015

P 202053 - Bureau de dépôt Arlon 1

Sommaire :

Le coin des associations.....1

Distribution d'arbres : C'est la fête à la reinette ! ..2

Le Service des cours d'eau de la Province de Luxembourg.....3

EcoBiogaz : deux réalisations concrètes..... 4 & 5

En direct de la ferme : Pulvérisateur - pulvérise à peur ! ..... 6 & 7

Fête du Parc naturel 2016 : où et comment ?.....7

Sur la route des chapelles et des calvaires de la vallée de l'Attert.....8

Pour nous contacter : 063/22 78 55

Parc naturel de la Vallée de l'Attert

Maison du Parc :
Voie de la Liberté, 107
6717 Attert
parcnaturel@attert.be
www.aupaysdelattert.be

Retrouvez-nous sur facebook

Avec le soutien de :

Wallonie

DGO 3

Rédaction & relecture : Paul Depauw, Sylvie Hubert, Elisabeth Tonglet, Dominique Scheepers et Benoît Toussaint
Mise en page : Nathalie Druart

Editeur responsable : Sylvie Hubert
Imprimé sur papier recyclé. Ne pas jeter sur la voie publique

Le coin des associations

SYNDICAT D'INITIATIVE DU VAL D'ATTERT

Chaque jeudi et dimanche au départ de différents villages, marche d'environ 8 km (2h)

www.attert-tourisme.be - info@attert-tourisme.be - Jules Coibion 063/23 62 88

ECOLE COMMUNALE ATTERT - NOTHOMB

Samedi 28 novembre : Not'Festival à la maison de village de Nothomb. A 17h30, Jackylou & les Enjoliveurs. A 20h, Neo Venturi. A 21h15, Baby Trafalgar et à 22h30, Albert Blues Band. Entrée : 6 € pour les enfants et 12 € pour les adultes.

Infos : 0498/77 39 74 - www.ecolenothomb.be

CERCLE SAINTS CÔME ET DAMIEN - METZERT

Samedi 28 novembre : balade gourmande hivernale. Départ de la salle dès 17h30. Quatre arrêts dans le village éclairé de manière originale. Au menu : vin chaud et ses toasts - soupe à l'oignon - potée Metzertoise et sa salade - buche de Noël - Irisch coffee ou chocolat chaud Baleys. Tarifs 15 (adultes) - 8 € (enfants)

Inscription : 0485/94 75 58

Soirée bières spéciales à la salle dès 20h

HEINSTEDE SON HISTOIRE & FABRIQUE D'ÉGLISE DE HEINSTERT

Vendredi 18 décembre : concert à l'église de Heinstert « Le Monde de Noël » par les Cantores Amicitae, chœur de l'Université des Arts George Enescu de Iasi (Roumanie) sous la direction de Nicolae Gisca.

Marc Thomas : 063/21 77 45

ROYALE CONCORDIA HEINSTERT

Dimanche 31 janvier : soirée choucroute

thierymich@yahoo.fr - 063/22 27 87

MAISON CROIX-ROUGE ATTERT-FAUVILLERS-MARTELANGE

Lundi 21 de 15 à 20h & mardi 22 décembre de 16 à 20h : collecte de sang à la salle du Cothurne

Mady Gaul-Dessoy 063/21 65 36

Distribution d'arbres : C'est la fête à la reinette !

Ne pas oublier :

Prendre 3 € pour 1 pommier (découper le bon)

Samedi 28 novembre à partir de 10h

Attert, parking au-dessus de l'Administration communale (près du Cothurne)

Cette année le Parc naturel de la Vallée de l'Attert fait la fête à la reinette !

Les reinettes sont caractérisées par un fruit rond sans bosses avec un arôme particulier. Cependant il existe des dizaines de variétés de reinettes et celles-ci n'ont pas toutes ces caractéristiques !

Lors de la traditionnelle distribution d'arbre ce **samedi 28 novembre**,
le Parc naturel de la Vallée de l'Attert vous propose le choix entre 9 très bonnes variétés de reinettes.

Reinette Evagil : arôme exceptionnel, cueillette début septembre. Groupe de floraison moyenne.

Reinette Hernaut : chair croquante et très juteuse, cueillette en octobre, conservation jusqu'en février. Production régulière et abondante. Groupe de floraison moyenne.

Reinette étoilée : petite pomme rouge avec des petits points rugueux, très bonne pomme de table et pour tous les usages culinaires. Devient farineuse. Récolte fin septembre avant chute. Conservation jusque Noël. Arbre rustique, fertile, non alternant. Groupe de floraison tardive.

Reinette blanche du Canada : fruit acidulé, sucré et parfumé. Fruit de table et compote. Récolte fin septembre. Groupe de floraison moyenne.

Reine des reinettes : fruit croquant, juteux, sucré, acidulé et parfumé. Récolte en septembre. Très bon pollinisateur des variétés du groupe de floraison moyenne.

Reinette Descardre : bonne pomme de table avec un bon équilibre sucre-acide. Récolte fin septembre. Groupe de floraison moyenne.

Reinette de Blenheim : fruit de table, excellent pour la cuisson, devient farineux, consommer dès cueillette, récolte fin septembre, arbre très vigoureux. Groupe de floraison tardive.

Reinette de Chênée : très bonne petite pomme de table, chair fine et juteuse. Récolte en septembre. Groupe de floraison tardive.

Reinette de Wattripont : très bonne pomme pour la table et le jus. Récolte fin octobre. Groupe de floraison tardive.

Bon pour

1 pommier en échange de 3 €

Samedi 28 novembre 2015 à partir de 10 h

1 bon par famille et par personne, il ne sera pas permis de venir avec plusieurs bons

Groupe de floraison : les variétés fruitières ont chacune la particularité de fleurir à une époque bien précise, il s'agit là d'une caractéristique variétale. Les variétés ont ainsi été classées en différents groupes de floraison indiquant par là leur époque relative de floraison. En règle générale, les variétés de pommiers n'ont pas la capacité de se féconder avec leur propre pollen, il faut donc obligatoirement qu'elles soient fécondées avec une variété qui possède un bon pollen et qui appartient au même groupe de floraison ou à un groupe mitoyen.

La distribution se fera, dans la limite des stocks disponibles, le **samedi 28 novembre** à partir de **10h** au parking supérieur de la maison communale à **Attert**.

Pour rappel, 1 seul bon par famille et par personne. Il ne sera pas permis de venir avec plusieurs bons afin de pouvoir contenter le plus grand nombre de personnes qui se sont déplacées.

Avec le soutien de la Région wallonne

Le Service des cours d'eau de la Province de Luxembourg

Récemment de gros travaux d'entretien ont été réalisés sur les berges de l'Attert en bordure du camping d'Attert.

Plusieurs arbres matures ou malades ont été abattus afin d'aérer le cordon rivulaire et de permettre à la lumière d'atteindre le cours d'eau.

Certains de ces arbres rejetant des souches, ils permettront de régénérer ce cordon dans le futur.

De grosses souches et deux blocs de bétons qui entravaient le bon écoulement de l'eau ont été enlevés.

Les rives ont également été protégées à certains endroits par des blocs de pierre.

Ces gros travaux de gestion se font en concertation avec le Département de la Nature et des Forêts, le Service pêche (DNF) et le Contrat de rivière Attert.

Mais qu'est-ce que le Service des cours d'eau ?

Le Service des cours d'eau fait partie des divers services provinciaux et dépend de la direction des voiries et cours d'eau (Square Albert 1er, 1 - 6700 Arlon).

Ce service est chargé de la gestion technique du débit des cours d'eau non navigables appartenant et géré par la Province (cours d'eau de 2e catégorie). Il assure également une tutelle technique sur les ruisseaux gérés par les communes (3e catégorie) et ceux non classés qui appartiennent aux propriétaires des fonds sur lesquels ils s'écoulent.

Cette compétence légale permet une vision globale et intégrée sur la gestion des bassins versants, primordiale dans la lutte contre les inondations.

Le Service émet des avis techniques sur toutes les constructions devant être implantées à proximité de ces cours d'eau ; dispense une aide technique aux communes, aux riverains et à toute personne en faisant la demande.

En ce sens, une brochure éditée par la Province est mise à la disposition du public et téléchargeable sur le site de la Province du Luxembourg (http://www.province.luxembourg.be).

Le service technique peut aussi être désigné comme auteur de projet par les communes pour la construction d'ouvrages d'art.

La Province de Luxembourg s'est également dotée d'une équipe de cantonniers des cours d'eau qui permet d'assurer une réponse rapide aux divers problèmes ponctuels rencontrés sur les cours d'eau provinciaux.

EcoBiogaz : deux réalisations concrètes

La biométhanisation, passage obligé vers la réduction des émissions des gaz à effet de serre et l'indépendance énergétique de l'agriculture : est-elle une alternative économiquement rentable ?

Le projet EcoBiogaz (mai 2012 - juin 2015) a été introduit dans le cadre du programme opérationnel de coopération transfrontalière Interreg IVA « Grande Région ». Il a été financé par les fonds FEDER (Europe), la Région wallonne, la communauté Germanophone et le ministère de l'Agriculture de la Saaarland.

Les objectifs d'EcoBiogaz

Ce projet avait pour ambition de démontrer l'impact positif de la biométhanisation sur l'économie et l'environnement et de pérenniser la filière au niveau économique. Il voulait également mettre en avant les diverses solutions de valorisation des sous-produits, avec des propositions concrètes et rentables.

L'idée était de mettre sur pied une véritable plateforme pour répondre à toutes les interrogations sur de nouveaux projets de biométhanisation à la fois administrativement, techniquement et financièrement. Pour ce faire, des études approfondies des installations et des recherches en amont et en aval ont été mises en œuvre pour améliorer le renforcement économique de la filière.

Sans oublier la diffusion du thème de la biométhanisation aussi bien auprès de professionnels de l'agriculture que du grand public grâce notamment à la mise en place d'un module de formation commun en Grande Région.

Voici deux exemples de projets réalisés.

Etude sur le digestat

EcoBiogaz a permis de réaliser des études économiques avec plusieurs scénarios répartis en Grande Région et notamment une étude comparative de deux systèmes de séchage de foin par des énergies

renouvelables dont les résultats sont disponibles sur le site www.ecobiobaz.eu.

Mais le travail le plus important a été de démontrer le pouvoir fertilisant du digestat (= ce qui reste quand les matières organiques ont été digérées par le processus de biométhanisation) sur les terres.

Pour ce faire, une parcelle d'essais a été mise en place à Grendel sur une prairie permanente de M. Mehlen, cultivateur attertois. Cet essai a permis la comparaison de 5 formes de digestats avec 3 formes d'engrais chimiques.

Le but était de mettre en évidence l'impact du type de fumure (organique versus minérale) sur les quantités d'azote potentiellement lessivable dans les horizons 0-30, 30-60, et 60-90 cm, sur les émissions de gaz à effet de serre, et finalement sur le rendement agronomique de la prairie.

Les paramètres que nous avons mesurés sont :

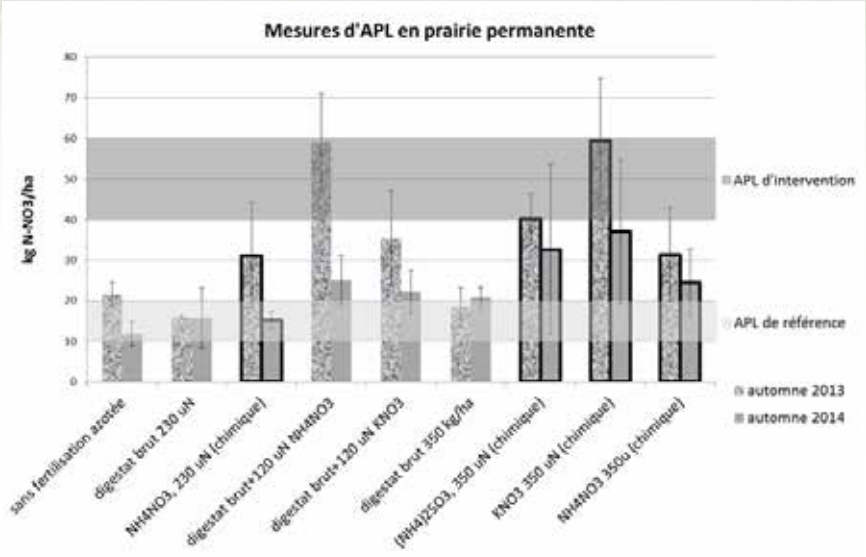
1. Le rendement de la prairie, la vitesse d'action et l'efficacité de la fertilisation azotée
2. La qualité du fourrage
3. L'évolution des caractéristiques physico-chimiques du sol et les pertes par lessivage

Les rendements de la prairie varient d'année en année en raison des conditions climatiques. Cependant, nos essais montrent que la f**ertilisation organique** permet de **générer des rendements semblables** à ceux obtenus avec une fertilisation chimique.

Ce résultat prouve les qualités des engrais organiques et est un argument pour convaincre les agriculteurs de les considérer comme équivalents, de les appliquer avec soin et de manière optimale.

La concentration en azote potentiellement lessivable (APL) dans le sol est un paramètre qui a été choisi par le gouvernement de la Région wallonne pour suivre la pollution des eaux sous-jacentes les

cultures sur les terres agricoles. Chaque année, 3 % des fermiers sont contrôlés. La concentration en APL de leurs parcelles est comparée à des valeurs de référence que la Région wallonne fixe sur base d'échantillonnages sur des parcelles de référence. Si les concentrations en APL dépassent le seuil d'intervention, le fermier concerné doit adapter sa fertilisation. Il sera contrôlé chaque année jusqu'à ce que la situation se normalise et que l'APL descende en dessous du seuil d'intervention pendant deux années de suite.



Dans la directive nitrate européenne et dans le plan de gestion de l'azote (PGDA) wallon, l'utilisation des engrais organiques est réglementée de manière plus stricte. En Région wallonne, la dose d'azote organique maximale est limitée à 230 kg d'azote/ha alors que la dose d'azote chimique peut aller jusqu'à 350 kg d'azote/ha.

Nos résultats indiquent clairement que les engrais chimiques provoquent des concentrations en APL plus élevées que les engrais organiques.

Ces résultats ont été mesurés sur un site, sur un type de sol et un climat déterminé. Avant de pouvoir tirer des conclusions générales, il faudrait répéter l'essai sur d'autres sites afin de confirmer les résultats. Ensuite, il serait logique de revoir les directives sur la fertilisation et de les harmoniser avec la réalité observée sur le terrain.

Module de formation

Dans le cadre du projet, l'ensemble du partenariat scientifique et universitaire a mis en place un

module sur la biométhanisation destiné aux écoles. Ce module se compose en 5 chapitres :

- Chapitre 1 : mise en contexte de la biométhanisation – responsable : Ensaia
- Chapitre 2 : processus biologique – responsable List
- Chapitre 3 : la valorisation énergétique – responsable : ULg campus d'Arlon
- Chapitre 4 : les sous-produits – responsable : Asbl Au Pays de l'Attert
- Chapitre 5 : économique et dimensionnement – responsable : Izes

Deux périodes de formation transfrontalière ont été organisées pour des élèves universitaires. La première s'est tenue sur une journée en 2014 à Arlon dans les locaux d'ULg Campus d'Arlon. La deuxième a eu lieu en 2015 à Nancy chez Ensaia

(Université de Nancy). Celle-ci a été organisée sur deux jours permettant ainsi des visites d'installations pour coupler la formation théorique et la réalité du terrain. A cette occasion, un reportage vidéo a été réalisé. Il est disponible sur le site www.ecobiogaz.eu/nos-4-actions/diffusion-et-formation/.

Pulvérisateur - pulvérise à peur !

La plus sympathique des infirmières le devient subitement beaucoup moins, aussitôt qu'elle vous aborde une seringue à la main.

De la même manière, mon (excellent) voisin cultivateur, me semble suspect chaque fois qu'il sort son pulvérisateur.

« Allons, pas d'enfantillage » dit l'infirmière, « c'est pour votre bien. »

« T'inquiète pas » dit mon voisin, « faut que je traite mes patates ; elles ont le mildiou »

Une bonne piqûre, rien de mieux pour apporter le bon remède au bon endroit et à la bonne dose. Bien d'accord, mais c'est plus fort que vous ; on n'aime pas cela.

Pour le pulvérisateur, c'est un peu la même chose. On ne l'aime pas, mais en cas de besoin on est bien obligé d'y recourir.

Mais la comparaison ne s'arrête pas là.

Comme la seringue, le pulvérisateur est réservé aux traitements des maladies, ou pour apporter vitamines et fortifiants éventuels, et bien sûr aussi éliminer les parasites des cultures… et toujours à la bonne dose, au bon endroit et au bon moment !

Comme pour votre piqûre, il n'utilise que des produits agréés, certifiés et administrés « sur ordonnance » par une personne ayant reçu la formation adéquate : la « phytolicence ».

Qu'est-ce qu'une phytolicence?

Il s'agit d'un certificat délivré par le gouvernement fédéral qui s'assure que vous, en tant qu'utilisateur professionnel, distributeur ou conseiller manipulez correctement les produits phytopharmaceutiques et les adjuvants (voir www.phytolicence.be)

Attestation de conformité du pulvérisateur

En application de l'arrêté ministériel du 25 août 2004, tous les pulvérisateurs utilisés sur le territoire belge doivent être contrôlés. Le but est d'informer objectivement l'utilisateur en lui fournissant un diagnostic clair et précis sur l'état de son pulvérisateur.

Ceux-ci sont convoqués personnellement. Lorsque

Le local Phyto

Les vendeurs et utilisateurs agréés doivent conserver les produits autorisés pour un usage professionnel conformément à l'agréation qui leur a été délivrée par le SPF-Santé Publique. Ils doivent dès lors disposer d'un local de stockage adéquat. L'AR du 28 février 1994 précise les conditions auxquelles doit satisfaire ce « local phyto ».

Les conditions générales suivantes sont dans tous les cas à respecter pour la conservation des produits professionnels :

Le local doit être destiné à la conservation des produits phytopharmaceutiques et adjuvants. Il est cependant accepté qu'y soient également conservés d'autres produits dans des emballages fermés (biocides, produits chimiques…). En aucun cas des denrées alimentaires, médicaments, aliments pour animaux ou autres matières destinées à la consommation humaine ou animale ne peuvent s'y trouver.

Il doit être fermé à clé.

Il doit être efficacement ventilé, sec, en bon état d'entretien et de propreté et être conditionné de telle façon que la bonne conservation des produits soit assurée.

Il est à noter que, à partir du 25 novembre 2015 et l'entrée en vigueur de la phytolicence, l'accès au local devra porter les mentions suivantes :

- « Accès interdit aux personnes non-autorisées » avec un symbole équivalent
- mention d'un symbole de danger approprié
- identité et coordonnées du gestionnaire du local

Les produits doivent toujours être conservés dans leur emballage d'origine et être munis de leur étiquette afin d'éviter toute confusion.

La conformité et le bon usage du local phyto et de ses produits sont régulièrement contrôlés par l'AFSCA ou par les contrôleurs du SPW dans le cadre du respect des bonnes pratiques agricoles (conditionnalité)

le pulvérisateur est agréé, un autocollant est apposé sur l'appareil, le validant pour 3 ans.

En cas d'échec lors du contrôle, le propriétaire est invité à réaliser les réparations ou réglages demandés et à présenter sa machine au contrôle à une date ultérieure. Si cela n'a pas été fait dans les 4 mois, le pulvérisateur ne pourra plus être utilisé.

Alors rassuré ?

Pas du tout. Le code de la route aussi prévoit permis de conduire et contrôle technique des véhicules et pourtant chaque jour apporte son lot d'accidents.

Oui, mais c'est le facteur humain ! On ne pourra jamais l'éviter.

C'est pourquoi la seule chose qui me rassure c'est bien d'avoir un sympathique voisin qui connaît son métier et le pratique avec conscience et honnêteté. Et pour tous les autres que je ne connais pas ? J'espère que - comme les automobilistes avec qui je partage la route - ils ont le permis, une machine en ordre de marche et qu'ils respectent le code !

Paul Depauw www.comicearlon.be

Fête du Parc naturel 2016 : où & comment ?

La Fête du Parc a lieu maintenant tous les deux ans. Après Attert en 2014 où le Parc naturel a fêté ses 20 ans, quel village l'accueillera en 2016 ?

C'est l'occasion de rassembler tout le village autour d'un événement aux larges répercussions. Posez dès maintenant la candidature de votre village !

La Fête du Parc est aussi celle de tous ses habitants. N'hésitez pas à nous faire part de vos idées d'animation. Que voudriez-vous voir, faire, apprendre... au cours de ces festivités ?

Fête du Parc naturel de la vallée de l'Attert

L'équipe du parc est à votre écoute.

Contactez-nous par mail (parcnaturel@attert.be), sur Facebook ou par téléphone (063/22 78 55).

Sur la route des chapelles et des calvaires de la vallée de l'Attert

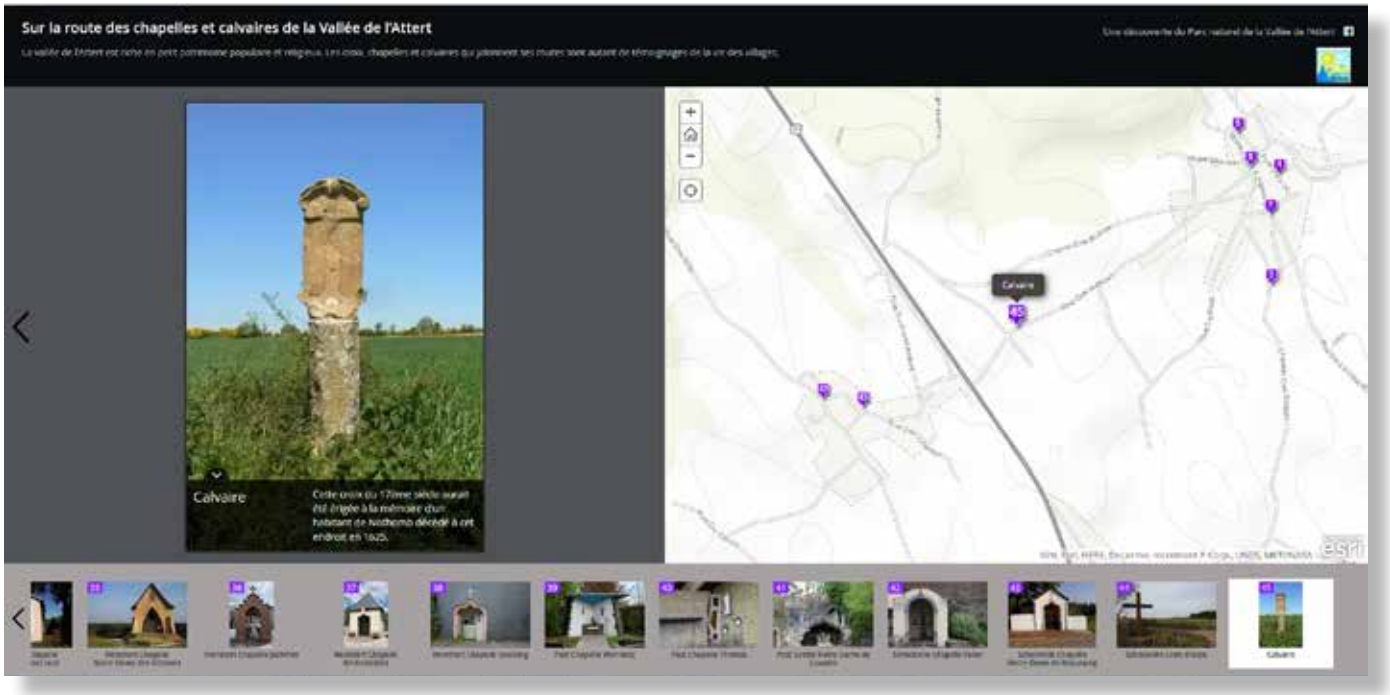
Le Parc naturel de la Vallée de l'Attert peut s'enorgueillir de nombreuses chapelles, calvaires, croix d'occis sur son territoire.

Ce patrimoine religieux et culturel est parfois méconnu du grand public qui passe devant sans plus y faire attention. Ce sont pourtant des témoins des modes de vie et de penser d'autrefois.

Le Parc naturel de la Vallée de l'Attert a décidé de mettre un coup de projecteur sur ce petit patrimoine.

Dans un premier temps un inventaire a été réalisé. Il a permis de repérer les rénovations et/ou restaurations à effectuer.

Ensuite une storymap a été créée. Il s'agit d'une application qui présente un récit géographique séquentiel sous la forme d'une série de photos contenant des balises géographiques et des légendes associées à une carte interactive.

Ce circuit virtuel sur internet permet de se balader et de suivre la route des chapelles et calvaires tout en lisant quelques renseignements ou anecdotes sans quitter son salon ou pour préparer ses prochaines sorties.

N'hésitez pas à vous connecter et à partir sur la route des chapelles et des calvaires : http://arcg.is/1DM7RIL