



Sommaire :

Distribution de fruitiers.....	2
Les Rendez-vous du Parc et autres activités	3
Contrat de rivière Moselle : « Au fil de l'eau ».....	4
Génération Terre : les insectes utiles.....	5
En direct de la ferme - Coopérative fromagère.....	6,7 & 8
Agenda	8

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

Parc naturel de la Vallée de l'Attart

Maison du Parc :

Voie de la Liberté 107 à 6717 Attart
parcnaturel@attart.be
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 :



Commune d'Attart



Cette année, le Parc naturel de la Vallée de l'Attert distribuera des arbres fruitiers : six variétés de pommiers et deux de pruniers.



Reinette Evagil

Alors n'hésitez plus et venez chercher votre arbre fruitier en échange du bon ci-joint le samedi 23 novembre à 9 h 30 !

Tous les pommiers sont certifiés « Certifruit ». La charte de qualité Certifruit assure que la variété achetée est une variété qui a été longuement expérimentée et approuvée par le CRA-W (Centre de Recherche

Agronomique Wallon).

Des fiches conseils sur la plantation, la taille et l'entretien des arbres fruitiers vous seront également distribuées.

Voici les variétés proposées :

Reinette Hermaut :

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

Radoux :

Fruit mi-ferme, croquant, sucré-acidulé, usage table, culinaire, à croquer. Très bonne fertilité, alternante. Groupe de floraison moyenne.

Cwastresse double ou Calville des Vergers :

Pomme moyenne à grosse, croquante, juteuse et bien sucrée durant un mois. Conservation fin septembre à décembre, fertile. Groupe de floraison moyenne.

Joseph Musch :

Fruit assez ferme, croquant, juteux, sucré acidulé, tout usage. Récolte mi-septembre, consommation novembre à mars. Groupe de floraison précoce.

Reine des reinettes :

Pomme croquante, juteuse, sucrée, acidulée et parfumée. Usage table et culinaire, ne se défait pas à la cuisson. Récolte en septembre. Très bon pollinisateur des variétés du groupe de floraison moyenne.

Reinette Evagil :

Pomme jaune, fruit de dessert surtout pour sa chair fine, sucrée-acidulée et son arôme exceptionnel, convient également en cuisson. Consommation début septembre à octobre. Groupe de floraison moyenne.

Mirabelle de Nancy :

Petit fruit de mi-septembre, ferme, peu juteux et sucré, traditionnel pour confitures et pâtisseries.

Reine-claude crottée :

Petit fruit rond vert à doré, excellent. Récolte deuxième quinzaine d'août. Productivité moyenne.

La distribution se fera, dans la limite des stocks disponibles, le samedi 23 novembre à partir de 9 h 30 au parking supérieur de la maison communale à Attert.

Avec le soutien de la Région wallonne

Mirabelle de Nancy



Le Parc naturel de la Vallée de l'Attert vous donne un dernier rendez-vous pour l'année 2019... avant de revenir en force en 2020 !

*Jeudi 28 novembre -
20 heures*

Soirée « Films amateurs » du Festival International Nature Namur (FINN)

Le FINN est le rendez-vous incontournable des passionnés de nature. Cette année encore le Parc naturel de la Vallée de l'Attert proposera le jeudi 28 novembre une soirée spéciale « films nature amateurs » avec les films sélectionnés lors de cette édition 2019.

C'est l'occasion de voir chez nous ces petits bijoux de courts métrages de 5 minutes maximum sur les beautés de la nature. Des réalisateurs belges mais aussi étrangers ont proposé leur film à la compétition.

Lieu : Maison du Parc, salle Robert Schuman (voie de la Liberté 107 à 6717 Attert) - 1^{er} étage

Entrée gratuite.

Bienvenue à toutes et tous



Retrouvez nos activités sur notre site www.pnva.be et n'hésitez pas à vous inscrire à notre newsletter pour ne pas en manquer une miette.

La collaboration avec nos voisins de vallée permet d'organiser des activités dans le domaine de la culture avec le festival Musique dans la Vallée, du sport avec les tournois de football et de tennis de table, mais également des balades un peu spéciales...

*Samedis 14 décembre,
11 janvier et 7 mars*

Balades au clair de lune

Après le succès remporté par les deux premières éditions des balades au Clair de lune, les syndicats d'initiative de la vallée de l'Attert belgo-luxembourgeoise, à savoir de Ell, Attert et Préizerdaul ainsi que l'asbl d'Millen vous invitent à découvrir la vallée avec comme seul éclairage la lune.

Départ groupé à 19 heures pour toutes les balades, mais d'un lieu différent.

Samedi 14 décembre

Départ : La Marronelle, Thiaumont

SI d'Attert : J. Coibion, jules.coibion@skynet.be - 063 23 62 88

Samedi 11 janvier

Départ : Manège du Château de Colpach-Bas (commune de Ell)

SI de Ell : F. Bintener, frankbin@pt.lu, 00352 621 21 08 18

Samedi 7 mars

Départ: Parking de la scierie du moulin à Beckerich

d'Millen asbl : info@dmillen.lu - 00352 691 510 370/371

Tarif : 5 € pour les adultes et 3 € pour les enfants donnant droit à une collation à mi-parcours et à une boisson en fin de parcours.

Prévoir des vêtements chauds et de bonnes chaussures de marche.

Cette initiative est encadrée par le Parc naturel qui assure l'animation de la collaboration transfrontalière et est soutenue par les cinq communes de la Vallée.





Lavoir de Lischert

Le Pays d'Arlon est riche en petits patrimoines liés à l'eau.

Lavoirs, abreuvoirs et fontaines ont été de précieuses sources en eau dans nos villes et villages avant la généralisation des conduites d'eau courante domestiques.

Afin de mettre en valeur ce patrimoine régional, l'antenne locale Attert du Contrat de rivière Moselle s'est jointe aux communes d'Arlon, Messancy et Aubange, chapeautées par le Contrat de rivière-Semois.

Le projet « Au fil de l'eau », mis en musique par la Maison du Tourisme du Pays d'Arlon, a débuté par un inventaire des divers éléments du patrimoine « aquatique ».

De cet inventaire est née une story map, pour le territoire d'Attert (lien sur www.pnva.be/les-projets-du-parc/paysages-et-patrimoine/).

Chaque commune a choisi 20 bâtiments à mettre en valeur par la pose d'une plaque reprenant quelques éléments architecturaux et/ou historiques du site.

Pour Attert, les moulins de Nobressart et de Lischert ont été sélectionnés ainsi que les lavoirs de Heinstert (2), Lischert, Lottert, Metzert, Nobressart (3), Nothomb, Post, Schadeck, Tattert et Tontelange (2).

Enfin, les fontaines/abreuvoirs de Metzert (3) et Parette ont complétés la série.



Lavoir de Metzert

Lavoir-tunnel de Lottert



Moulin de Lischert



Les insectes auxiliaires peuvent être une solution pour lutter contre les insectes ravageurs en évitant l'usage d'insecticide.

À l'origine, les écosystèmes s'équilibrent naturellement, mais nos pratiques actuelles ont tendance à le déstabiliser. Nos jardins et parcelles agricoles comportent une diversité de plantes (et par conséquent d'insectes) de plus en plus faible. Ce qui fait que les prédateurs des insectes nuisibles ne sont pas forcément présents pour maintenir ce statu quo. Il est donc parfois nécessaire de donner un petit coup de pouce à la nature !

C'est le cas, très connu, de la gestion des pucerons par les coccinelles. En



effet, chaque larve de coccinelle (photo ci-dessus) se nourrit d'un grand nombre de pucerons (jusqu'à 100 par jour). On a donc intérêt à les accueillir !

Mais comment faire ? Il faut savoir que la majorité des larves des insectes « utiles », ou auxiliaires, se nourrissent de ravageurs (ou de leurs œufs). Au stade adulte, le pollen et le nectar des fleurs leur fournissent la nourriture.

Par conséquent, pour attirer les auxiliaires, il faut des fleurs et idéalement des futures proies pour leurs progénitures.

L'exemple parfait est la capucine. Cette plante possède une longue période de floraison et, en prime, attire considérablement les pucerons. Ceux-ci s'amassent sur les capucines en délaissant vos plantes fétiches. Voilà un garde-manger pour les larves

de coccinelles qui une fois devenues adultes se reproduisent et ainsi, bouclent le cycle.

Maintenant que les insectes utiles sont présents, il faut pouvoir les garder ! Les haies, buissons, arbustes, feuilles mortes et paillis en tous genres sont d'excellents refuges pour l'hivernation de ces insectes. C'est pourquoi, dans un jardin comme dans un champ, il est important de favoriser et de maintenir une biodiversité vaste afin que chacun puisse trouver sa place et qu'un nouvel équilibre se forme.

En agriculture

Favoriser la biodiversité en agriculture se heurte à d'autres obstacles. En effet, si la culture d'une seule espèce sur une grande surface fournit aux ravageurs un buffet à volonté et donc la possibilité de se développer très rapidement, décider de la mélanger avec d'autres plantes pour limiter leur prolifération (et celle des maladies !) pose d'autres problèmes : concurrence, semis différés (ou bien réfléchis et adaptés), compromis sur la date de récolte (maturité des différentes espèces), tri des grains, etc.

Dans cet article, le focus sera fait sur les alternatives pour recréer et conserver les habitats de toute cette biodiversité utile dans le paysage agricole.

Les agriculteurs ont à leur disposition les mesures agro-environnementales et climatiques (MAEC) pour les aider à favoriser la biodiversité.

En contrepartie, ils reçoivent une aide financière pour couvrir les

pertes dues à l'inexploitation des surfaces mises sous MAEC.

Ces mesures consistent à la mise en place de pratiques (« méthodes ») pour protéger l'environnement (préservation de la biodiversité, de l'eau, du sol, du climat), conserver le patrimoine (animal ou végétal) et maintenir les paysages en zone agricole.

Elles peuvent être divisées en 5 axes principaux :

- ✓ l'axe « **éléments du maillage écologique** » : plantation et maintien des haies, arbres, etc.
- ✓ l'axe « **prairies** » : prairies inondables, naturelles ou encore de haute valeur biologique.
- ✓ l'axe « **approche globale à l'échelle de l'exploitation** » : dresser un diagnostic environnemental de l'exploitation et définir divers objectifs.
- ✓ l'axe « **animaux** » : favoriser les races locales et menacées.
- ✓ l'axe « **cultures** » : implantation de bandes extensives ou encore de cultures favorables à l'environnement (légumineuses et autres plantes peu courantes dans les rotations).

Ce dernier axe a d'autres impacts positifs comme la réduction des coulées de boues. Une des mesures de cet axe permet également d'avoir une rémunération pour le désherbage mécanique de certaines cultures comme le maïs réduisant ainsi l'utilisation de produits phytosanitaires.



Avec la Coopérative de la Côte Rouge devenez Consom'Acteur !

Constater, dénoncer, mais aussi agir !

Depuis quelques années déjà, par la voie du Courrier du Parc, comme par celle du Bulletin communal on vous informe du constat alarmant d'une agriculture en grande difficulté voire en danger de disparition.

En cause, la mondialisation des échanges avec une industrie agro-alimentaire centralisée et déconnectée des producteurs soumis à la seule loi d'un marché mondial que plus personne ne peut contrôler. (Voir « retour vers le futur » Courrier du Parc n°81 du 1^{er} trim 2018 et B. C. n°12 avril 2016)

Cependant, cette évolution n'est pas inévitable, ni irréversible !

Comme pour le réchauffement climatique, nous pouvons, par notre seul mode de consommation, sortir de cette spirale destructrice de notre environnement tant physique que socio-économique. Mais il ne suffit pas de le dire pour que cela change !

Alors -après moultes réunions- une douzaine d'agriculteurs et de citoyens d'Attert ont **décidé d'agir** en créant la Coopérative de la Côte Rouge où ils s'engagent pour une valorisation et une consommation des produits

agricoles locaux en circuits courts et à y accueillir et soutenir tous ceux qui voudront les y rejoindre avec la même volonté d'action en faveur d'une agriculture durable dans un environnement préservé pour une alimentation saine, naturelle et locale.

L'Attertois, la terre... et toi

A l'unanimité, le Conseil Communal de la Commune d'Attert a décidé d'apporter son soutien à cette coopérative.

Un tout nouveau hall relais agricole est en voie de construction à Tontelange. Il abritera une fromagerie et un magasin du terroir mis à disposition et géré par la Coopérative de la Côte Rouge, où bientôt vous trouverez en vente directe tous les produits locaux issus du Parc naturel de la vallée de l'Attert.

Ce magasin, peut devenir Votre magasin ! Cette coopérative peut devenir Votre coopérative, car elle est ouverte à tous.

Comme producteur ou comme consommateur, vous pourrez y agir ensemble pour réussir, ensemble, une nouvelle manière de produire et consommer dans notre commune.

Alors rejoignez-nous ! Soyez, vous aussi, Consom'Acteur et reprenez en main la clé de votre alimentation. En soutenant le développement durable de votre commune c'est pour votre avenir et celui de vos enfants que vous investissez.

CARTE DE VISITE DE LA COOPERATIVE DE LA CÔTE ROUGE

La Coopérative de la Côte Rouge est une société coopérative à responsabilité limitée et à finalité sociale créée en septembre 2018 à l'initiative de six agriculteurs de la commune d'Attert et autant de citoyens désireux de rétablir un lien socio-économique direct entre les agriculteurs et les consommateurs locaux. Elle a pour objet social la transformation et la commercialisation du lait mais aussi de tout produit agricole issus principalement d'une agriculture locale favorisant les circuits courts.



Elle s'est donné pour finalité sociale de :

- Sensibiliser et éduquer à une alimentation saine et locale, notamment par la participation des consommateurs à la vie de la coopérative et à la diffusion d'information.
- Soutenir le développement de l'agriculture locale en partageant avec d'autres producteurs l'accès aux infrastructures mises en place.
- Assurer un revenu décent aux professionnels liés à la coopérative.

La coopérative est ouverte à tout nouveau membre (physique ou moral) qui en fait la demande pour autant qu'il remplisse les conditions requises.



Soit comme coopérateur « agriculteur garant » (type A) soit comme coopérateur « fournisseur » (type B) ou comme coopérateur « sympathisant-consommateur » (type C).

Pour devenir **coopérateur agriculteur garant**, il faut avoir son siège d'exploitation agricole sur le territoire de la commune d'Attert, souscrire au moins une part à deux milles euros et s'inscrire dans la procédure décrite dans les statuts (disponibles sur le site : coterouge.be).

Pour devenir **coopérateur fournisseur**, il faut souscrire au moins une part de type B à mille euros et avoir une activité en lien avec la production agricole ou la transformation de produits alimentaires.

Pour devenir **coopérateur sympathisant**, il faut souscrire au moins une part de type C à deux cents euros.

Dans tous les cas, la souscription d'une part implique l'adhésion aux statuts sociaux et au règlement d'ordre intérieur.

Activités

Le programme de construction est lancé ! Au pied de la Côte rouge (d'où son nom) à Tontelange, la Commune d'Attert va construire un Hall Relais Agricole qui abritera deux pôles d'activités complémentaires : une **laiterie-fromagerie** et un **magasin de terroir** qui seront mis à disposition de notre coopérative.

Pour les Consommateurs :

1. Garantie de trouver en vente directe un produit local, naturel et sain.
2. Garantie de payer le prix juste dans le cadre d'une économie circulaire, éco-responsable et durable.
3. Rencontres et échanges d'informations avec les producteurs.
4. Titulaire d'une carte de fidélité lui assurant une ristourne sur le prix officiel de vente.

Laiterie-Fromagerie

La commune d'Attert compte encore une dizaine de producteurs laitiers. La dimension familiale et la situation privilégiée de ces élevages au sein du Parc naturel de la Vallée de l'Attert leur confère une identité propre liée à un terroir commun qu'ils contribuent à entretenir. Ce terroir, ils veulent aussi le défendre et le promouvoir à travers leurs productions.

La laiterie-fromagerie de la Côte Rouge fédère ces initiatives individuelles de vente directe que les producteurs laitiers n'ont plus le temps de gérer seul. Objectif partagé également par des consommateurs locaux désireux de retrouver ou/et conserver la qualité des produits fermiers en circuit court et soutenir ainsi le développement durable de leur environnement direct. Tous les produits laitiers du quotidien peuvent y être développés et conditionnés pour répondre au goût et à la demande d'un consommateur

averti : le lait, la crème, le beurre, les fromages, les yaourts et autres desserts lactés.

Magasin de terroir

Adossé à la fromagerie, un magasin de terroir servira de point de vente à la production de la fromagerie mais aussi pour tous les autres produits agro-alimentaires d'origine locale et de circuit court (un seul intermédiaire entre producteur et consommateur) tels que les œufs (fermiers), le miel, les fruits et légumes et leurs dérivés (jus, soupes), la volaille, la viande et tant d'autres que l'imagination de nos coopérateurs fermiers ou artisans sont à même de produire dans le respect des normes et du Règlement d'Ordre Intérieur établi et garanti par la Coopérative de la Côte Rouge.

La mise au marché des produits de la laiterie coopérative n'est pas exclusivement réservée à ce magasin, mais se fera également par internet...

Une coopérative pour quoi faire ?

Comment devenir coopérateur ?

Surfer sur notre site internet <https://coterouge.be>, vous y trouverez un formulaire et la marche à suivre pour vous inscrire en ligne. Vous y trouverez aussi toutes les informations, les statuts et le règlement d'ordre intérieur de la coopérative.

Réduisez vos impôts grâce au Tax shelter

En application de la réglementation fiscale actuelle en faveur des petites sociétés débutantes, vos investissements dans la Coopérative de la Côte Rouge peuvent bénéficier d'une réduction d'impôt de 45 % !

Circuit court et économie participative

Le règlement d'ordre intérieur de la Coopérative de la Côte Rouge s'inspire des principes de l'économie participative, éco-compatible et durable.

La valeur ajoutée recherchée s'exprime essentiellement dans le service rendu à ses membres fournisseurs ou consommateurs.

L'économie circulaire est également mise à profit dans toutes les étapes du processus en vue de réduire au minimum les déchets (zéro déchet) et l'impact environnemental.

La commercialisation de tous nos produits se fait en circuit court, c'est-à-dire qu'il n'y a qu'un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

Pour les fournisseurs

1. Accès à une infrastructure et un réseau de distribution modernes et dynamiques.
2. Promotion et valorisation de son savoir-faire et de l'origine locale de ses produits dans un cadre « Parc naturel de la vallée de l'Attert ».
3. Rencontre et association avec les autres producteurs locaux de la vallée.
4. Contact direct et échanges d'informations avec les consommateurs.

Dans cette perspective, fromagerie et magasin ne sont pas que des lieux de production et/ou vente, mais surtout un lieu de dialogue entre l'offre et la demande en vue d'une évolution permanente des produits et des services que la coopérative met en œuvre à l'intention du



consommateur.

Plus d'info sur notre site : coterouge.be

Coordonnées : 107 voie de la Liberté 6717 ATTERT

Président : Thierry Fagneray, (fagneray.t@skynet.be)

Administrateurs : Melody Kessler, Marc Mehlen, Michel Peter, Paul Depauw (info@comicearlou.be)

Paul Depauw

www.comicearlou.be

A genda

GRANDS VINS ET FROMAGES

Samedi 23 novembre à la Maison de village de Lottert

Groupe Animation Lottert - secretariat.gal@skynet.be

CONFÉRENCE PHYTOLICENCE

Mercredi 4 décembre à 9 h 30 : « Lutte biologique par conservation du milieu : identifier la biodiversité existante et la valoriser sur les parcelles »

La conférence sera normalement agréée «Phytolicence»

maxime.doffagne@attert.be - 063/22 78 55

DANSE CONTEMPORAINE

Samedi 7 décembre à 20 heures à la salle Robert Schuman à Attert

ASBL Benoo - +352/671 03 70 96
www.awa-asweare.com

GRAND CONCERT DE NOËL

Samedi 14 décembre en l'église de Nothomb à 20 heures : concert à 4 mains avec Léna et Louise Kollmeier

administration@attert.be - 063/24 27 70

MARCHÉ DE NOËL

Dimanche 15 décembre de 10 à 18 heures à la salle Concordia à Heinstert

Société Royale de Musique Concordia - thierymich@yahoo.fr

COLLECTE DE SANG

Lundi 16 et mardi 17 décembre : salle du Cothurne à Attert de 16 à 20 heures

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

CONCERTS

Samedi 28 décembre à la salle du Tilleul à Heinstert à 21 heures : Denis Heynen, fingerstyle Guitar et Rust & Sand (plays Neil Young)

Le Tilleul - tilleul.asbl@yahoo.fr