



# PARC NATUREL

des Vallées de la Burdinale et de la Mehaigne

Le Saisonnier du Parc Naturel  
AUTOMNE 2004

## Week-end Pain Bière Fromage 21 & 22 août 2004 à Burdinne

Suite au succès des années précédentes, le Parc Naturel des Vallées de la Burdinale et de la Mehaigne organise sa huitième édition consécutive de « Pain Bière Fromage ».

Un week-end axé sur la découverte et la dégustation de produits authentiques et de qualité du Parc Naturel et des terroirs wallons.

À la Ferme de la Grosse Tour, « l'espace des saveurs de Wallonie » réunira plus d'une vingtaine de boulangers, brasseurs et fromagers pour présenter les goûts et les valeurs de leurs produits : origines des matières premières, procédés de fabrication, dégustation, vente. Ce sera aussi l'occasion de déguster et d'emporter sirop, cidre, vin et jus de pommes qui sont produits par le Parc Naturel selon une méthode artisanale, à la saveur d'autrefois.

Lors de ce voyage gastronomique, nous organisons avec un animateur, un concours « Lauréats 2004 » afin de désigner le meilleur fromage, le meilleur pain et la meilleure bière de ce « Pain-Bière-Fromage 2004 ».

Une grande nouveauté cette année où nous organisons pour la première fois une Bourse d'échange de verres de bière; avis à tous les collectionneurs.

Pour la seconde fois, l'événement s'étend à la cour intérieure de la Ferme de la Grosse Tour, afin d'offrir de nouvelles activités. Cette année est spécialement consacrée à des animations pour enfants avant la rentrée scolaire : escapades en petit train, jeux médiévaux, atelier-nature, grimages, lâcher de ballons et fresque murale.

Mais nous proposons également des activités adressées aux adultes : exposition d'œuvres d'artistes et d'écrivains locaux, tailleur de pierre, exposition de matériel agricole, promenades organisées, circuit vélo avec présence de Grand-Bi, promenades en attelage et bien plus encore.

Par ailleurs, l'événement s'entoure d'épisodes musicaux, reflets du patrimoine local et adjuvants d'une ambiance festive, avec la présence d'orchestre et de fanfares.

Comme de coutume, « l'espace regards » de la salle multimédia vous invitera à visionner différents films sur le Parc Naturel, sur la nature et le patrimoine. Dans la grange de la ferme, « l'espace d'éducation à la nature et à l'environnement » proposera aux adultes une sensibilisation au compostage et vous informera sur toutes les questions « nature » qui vous préoccupent ou vous passionnent.

Mais aussi, le week-end est l'occasion de découvrir nos nombreuses promenades balisées à travers le Parc Naturel...

**La manifestation aura lieu le  
Samedi 21 août de 15 à 22 heures et le  
Dimanche 22 août de 14 à 20 heures**

**Contactez-nous pour toute information sur  
le programme des activités**

La participation de 2,5 € donne accès à l'ensemble des activités d'une journée.

Gratuit pour les moins de 12 ans.

### A propos de nos objectifs

Le Week-end « Pain Bière Fromage » s'inscrit dans l'esprit du plan de gestion du Parc Naturel privilégiant notamment :

- La création de conditions favorables à une relance des activités artisanales liées aux techniques et productions traditionnelles et régionales.
- Créer un lieu de rencontre sociale, favorisant, notamment, l'intégration des néo-ruraux.
- La diversification agricole.
- Promouvoir la qualité de l'alimentation.
- Le développement d'un tourisme rural, diffus, adapté et organisé.



# La Maison du Tourisme des Vallées de la Burdinale et de la Mehaigne

## Des professionnels au service du développement touristique

Les communes de Braives, Burdinne, Héron et Wanze se sont associées pour créer une Maison du Tourisme. Reconnue par la Région wallonne au début de l'année, elle a pour principale mission, d'une part, d'accueillir et d'informer les touristes et, d'autre part, de favoriser l'essor touristique des quatre communes. Depuis cet été, deux personnes ont été engagées pour concrétiser davantage ces objectifs...

### L'invitation vous est donc lancée ...

...A vous, visiteurs en quête d'information destinée à rendre votre séjour dans notre Parc Naturel encore plus agréable, plus riche d'expériences inédites. Un avant-goût de la variété de notre terroir et de ses saveurs n'attend que vous à notre bureau d'accueil !

... A vous, habitants, qui désirez créer ou développer une activité touristique. Le personnel de la Maison du Tourisme aura à cœur de vous orienter, de vous soutenir dans vos démarches.

La Maison du Tourisme est présidée par M. Ludo MAERTENS de Burdinne et M. Alain BOLLY de Wanze est l'administrateur-délégué.



La Maison du Tourisme des Vallées de la Burdinale et de la Mehaigne vous accueille 7 jours sur 7, de 8 à 16h30 en semaine (17h30 le lundi) et de 9 à 16h30 le week-end et les jours fériés. Elle se situe à la même adresse que la Maison du Parc Naturel à Burdinne.

## FRANÇAIS-NATURE

Depuis le 15 mars 2004, un groupe de douze personnes s'est installé dans le Pays Burdinale-Mehaigne (les communes de Wanze, Braives, Héron et Burdinne ont, à cet effet, mis à la disposition du groupe des locaux) afin de suivre la formation « Français-Nature ».

Organisée en partenariat avec les asbl « lire et écrire » (Liège), « COF » (Ampsin), « GAL Burdinale-Mehaigne », la Promotion Sociale de Huy, ainsi que le Parc Naturel des vallées de la Burdinale et de la Mehaigne, cette formation avait pour objectif de permettre à ses participants une remise à niveau en français, en mathématiques, une découverte de l'ordinateur ainsi que l'initiation à la découverte et au respect de la nature.

Pendant quatre mois, le groupe a effectué plusieurs visites (Carmeuse à Moha, l'asbl « Trait d'union » à Wanze, un rucher braivois, Intradel, Sitel (centre de tri PMC) à Seraing, un centre de compostage, et d'autres...) et a participé à une balade ornithologique, à l'accompagnement sur le terrain de la garde forestier, à une « Opération Rivière Propre » et à une balade-découverte du territoire du Parc à vélo...

Une parcelle de terre était à leur disposition à la Ferme de la Grosse Tour, pour la réalisation d'un potager.

Les membres de la formation ont également participé à la préparation de l'évènement de la Fête des Plantes de Pitet ces 26 et 27 juin 2004.

La formation s'est clôturée ce 9 juillet 2004 avec un stage au sein du Parc Naturel ou à d'autres endroits choisis par les stagiaires.

La formation a notamment permis à ses membres de rencontrer un bon nombre de personnes-ressources, de se familiariser avec les métiers de l'environnement et de retrouver les plaisirs de la vie sociale.

Nous profitons de l'occasion qui nous est offerte pour remercier, au nom du groupe et des formateurs, tous les partenaires ainsi que tous les intervenants.

Le groupe Français-Nature (Oleg, Alina, Yannick, Ruddy, Daniel, Dany, Patrick S., Patrick W., Laurence, Tatiana, Christel et Jonathan)

## LES RUBRIQUES...



### Les tuyaux du jardin

Avec l'été vient la période de pleine récolte au jardin comme au verger. Voici quelques astuces concernant deux vedettes du potager : la tomate et la courgette.

A la période de développement de la végétation succède la période de fructification. Le purin de consoude, riche en oligo-éléments et potasse est idéal pour favoriser le développement des légumes-fruits (courgettes, tomates, haricots...) mais aussi pour les pommes de terre. La consoude est une borraginacée (même famille végétale que la bourrache, la pulmonaire ou le myosotis). C'est une grande plante, pouvant dépasser le mètre, poussant en bords de chemins, dans les endroits humides, dans les friches. Les grandes feuilles (40 cm de long sur 15 cm de large) ovales-lancéolées se prolongent longuement sur la tige.

Elles sont couvertes de poils rudes. Les fleurs jaunâtres à violet-pourpre sont assez grandes, à corolle en tube élargi en cloche à l'extrémité. Hachez 1kg de consoude dans 10 litres d'eau (de pluie). Couvrir le récipient et remuer tous les deux jours. Au bout de 15 jours, lorsque le liquide ne fait plus de bulles, filtrer. Diluer cette mixture à 15 % dans de l'eau pour ne pas brûler les plantes. Arroser tous les dix jours. On peut également utiliser cet engrais en combinaison avec de l'ortie : il suffit d'ajouter à cette mixture 500 g d'ortie hachée. Le purin doit alors être dilué à 10%. Quelques soins sont nécessaires pour

obtenir de beaux fruits. Pour les courgettes comme pour les tomates, il faut éliminer les feuilles qui masquent les fruits. Pour les tomates, n'hésitez pas à éliminer les feuilles qui traînent au sol, surtout si le temps est humide, pour ne pas laisser progresser l'oïdium. En traitement préventif, la décoction de prêle s'avère efficace : macérer 500 gr de prêle dans 3l d'eau. Faire bouillir 30 minutes. Laisser refroidir et filtrer. Diluer à 30 % et ajouter un verre de lait pour que le produit colle mieux aux feuilles après pulvérisation. Le mieux est de pulvériser en fin de journée mais avant que l'air ne devienne humide afin que la décoction sèche sur les feuilles. Cependant si l'oïdium se développe sur vos tomates, seule la bouillie bordelaise, vendue dans le commerce et autorisée en agriculture biologique, pourra vous sauver. Veillez cependant à respecter un délai de 15 jours entre la pulvérisation et la consommation des fruits.



## Le Festin au jardin

L'été tire à sa fin et l'automne s'annonce déjà. Cette arrière saison est l'occasion de découvrir les fruits sauvages qui mûrissent dans les haies et les fourrés. Voici deux fruits peu connus, à cueillir avec modération car ils sont aussi peu communs dans notre région, la cornouille et la nèfle.

Dès le mois de septembre, et à la fin du mois d'août si le soleil a été particulièrement généreux, découvrez le cornouiller mâle (Cornus mas) sur les sols calcaires qu'il affectionne. Ses fruits sont rouges quand ils sont mûrs, de la taille et de la forme d'une petite olive, très aromatiques, acidulés et délicieux à manger

crus (prenez garde cependant de les cueillir parfaitement mûrs, mous et rouge sombre).

Il ne faut pas le confondre avec son proche parent, le cornouiller sanguin (Cornus sanguinea) dont les fruits sont noirs, petits et sphériques, gras, amers et toxiques, à éviter absolument. Les cornouilles, même avant complète maturité, peuvent servir de base à d'excellentes confitures, gelées et marmelades. Cette confiture a la réputation depuis le Moyen Age d'être astringente et a servi de remède contre la dysenterie. La gelée de cornouilles est délicate à préparer et nécessite beaucoup de travail ... et de cornouilles, le fruit n'offrant autour de son noyau qu'une mince couche de chair. Pourquoi ne pas s'en servir pour aromatiser une gelée de pommes ?

Les façons de faire sont nombreuses et dépendent de vos goûts et de votre imagination. Vous pouvez varier les variétés de pommes (goût prononcé ou neutre), la proportion de cornouilles, la quantité de sucre. Voici une recette de base que vous pourrez varier à l'infini.



Pour 900g -1kg de gelée :

1kg de fruits : 700g de pommes et 300g de cornouilles  
650-750 g de sucre (selon votre goût)  
Utilisez des pommes bien juteuses et des cornouilles pas trop mûres (encore un peu fermes mais bien rouges).

Lavez et séchez les fruits. Coupez les pommes en 4 sans les peler ni enlever les pépins.

Ajoutez de l'eau à niveau (environ 75 cl). Couvrez et portez à ébullition. Laissez bouillonner doucement pendant 30 minutes jusqu'à obtention d'une compote. Versez sur une passoire fine ou dans un linge. Pressez sans excès afin de recueillir le jus. Ajoutez le sucre et portez de nouveau à ébullition. Cuisez à frémissements 5 à 6 minutes en écumant. Vérifiez la nappe sur une assiette froide et mettez en pots dès que le jus froid se fige.

Le nêfle est un autre arbuste qui nous offre ses fruits en automne. Il affectionne les taillis, les fourrés, les bois, les haies. Il est assez rare mais on en trouve parfois dans les jardins. On doit attendre les premières gelées pour cueillir les nèfles, vers fin octobre début novembre. C'est après leur bletissement, une fermentation interne (et non pas un pourrissement) qui produit entre autres des composés aromatiques et un peu d'alcool, qu'elles deviennent bonnes. Elles sont molles, brunes, sucrées, acidulées et ont un goût de compote à la cannelle. On en prépare d'excellentes marmelades après avoir passé la pulpe au tamis afin d'éliminer les gros pépins. Si le goût un peu sauvage de la nèfle vous paraît trop fort, on peut également mélanger les nèfles à des pommes, des poires ou même des coings. Les possibilités sont nombreuses et permettent de varier vos tartines hivernales.

**Bon appétit !**

## Promenade dans le cadre de la semaine de la mobilité, à la découverte de la Nature et du Vélo ...le dimanche 19 septembre



Une promenade guidée en vélo par Alain Franquin sur le thème de la nature et du patrimoine vous emmènera sur la commune de Wanze (principalement à Moha et à Vinalmont), en collaboration avec le GRACQ. Une visite guidée de la surprenante collection du Musée du cycle sera ensuite animée par Roger Wéry. Informations sur les tarifs au 085 712892.

Lieu : Musée du cycle à Huccorgne.

Départ de la promenade vélo à 9h30, circuit d'environ 25 km, retour à 12h00.

Début de la Visite du Musée du cycle à 12h00.



Pour ceux qui le désirent, en collaboration avec la commune de Héron, il est possible de poursuivre cette activité avec deux circuits libres (de 7 et 20 km) au départ de l'école communale de Héron dès 13h00 où de multiples animations vous seront proposées jusqu'à 19h00 : diaporama sur la sécurité routière, locations et Bourse aux vélos, etc....

## **La Journée des Pommes & Poires et la Promenade Champignon ...**

**ces activités feront l'objet d'un feuillet toute-boîte au début du mois d'octobre, mais nous pouvons déjà vous en dire quelques mots :**



### **Fête des Pommes & Poires 10 octobre 2004 à Burdinne**

Suite au succès de l'année précédente, le Parc Naturel des Vallées de la Burdinale et de la Meuhaine organise une nouvelle édition de cette journée dédiée aux saveurs des vergers.

Une journée axée sur la découverte de nos vergers et la dégustation de produits authentiques et de qualité du Parc Naturel. Belles à croquer, fruits mythiques par excellence, les pommes et les poires seront donc à l'honneur.

Exposition, dégustation et identification de fruits d'anciennes variétés (vos propres fruits peuvent également être identifiés) ...Mais aussi l'occasion de déguster le sirop, cidre et jus de pommes produits par le Parc Naturel, et des pâtisseries, à base de pommes et de poires bien entendu. Cette journée sensibilisera également les visiteurs à la protection et à la conservation d'anciennes variétés de fruitiers.

Pour la seconde fois, cette manifestation proposera un programme aussi didactique que pratique lié au verger : une promenade « verger » sera organisée, des conférences sur la taille et le greffage sont programmées, des conseils et infos Nature seront prodigués, ...

Comme de coutume, une démonstration de taille illustrera les propos des conférenciers. Des demi-journées seront organisées ultérieurement pour vous initier à la taille. Celles qui furent organisées fin 2003 rencontrèrent un vif intérêt.

Nous proposons une grande nouveauté cette année, une démonstration de greffage lors de la conférence consacrée à ce thème.

Par la suite, une formation « greffage » continue de plusieurs séances étalées sur plusieurs mois pourrait être

programmée par le Parc Naturel si le nombre de personnes inscrites le permet.

L'un des principaux objectifs de cette journée est de permettre à chacun de s'inscrire aux journées de formation animées par des professionnels. Grâce à ces ateliers de taille et de greffage, nous désirons enseigner de manière pratique à la fois la restauration et l'entretien des arbres fruitiers à hautes tiges.

Notre plus grand souhait serait que de ces ateliers émerge un groupe de travail «fruitiers de nos vergers» qui serait composé de bénévoles et de passionnés qui, au sein du Parc Naturel, recueilleraient les anciennes variétés dans les vieux vergers oubliés pour les restaurer, les greffer et les reproduire dans leurs propres jardins ou vergers et au sein de la pépinière de la Maison du Parc Naturel. Nous pourrions ensuite faire découvrir ces produits du terroir par le biais du Marché du Terroir et de la Nature qui se déroule tous les premiers vendredis du mois à Burdinne.

La Fête des Pommes & Poires s'inscrit dans l'esprit du plan de gestion du Parc Naturel privilégiant notamment la diversification agricole et la sauvegarde des particularités horticoles de notre terroir.

**La manifestation aura lieu le  
Dimanche 10 octobre de 13h30 à 18 heures**

**A la Maison du Parc Naturel**

**Rue de la Burdinale, 6 - 4210 Burdinne**

**Toutes les activités du 10 octobre sont gratuites.**

**Contactez-nous pour les ateliers de taille et le cycle de formation au greffage.**

### **La Promenade Champignon 17 octobre 2004 à Marneffe**



au départ de l'église de Marneffe à 9h30 et elle se terminera vers 12h30. René Budo vous y guidera à la découverte des champignons du Bois de Rée situé à Marneffe. Après la promenade, nous envisageons éventuellement une dégustation à la Maison du Parc Naturel à Burdinne si nous enregistrons suffisamment d'inscriptions pour ce repas avant le 30 septembre.

## **Les Langues au Naturel**

Le Parc Naturel a organisé depuis le mois de février 2004 des cours hebdomadaires de langues, en Anglais et en Néerlandais, pour les enfants de 5 à 12 ans en deux groupes distincts ; de 5 à 8 ans et de 9 à 12 ans.

Suite à un premier cycle réussi qui s'est terminé fin juillet, nous envisageons de poursuivre cette activité avec un nouveau cycle en Néerlandais uniquement et qui se déroulerait de septembre à décembre.

Cette activité sera programmée sous réserve d'avoir suffisamment d'enfants inscrits avant le 15 septembre prochain.

#### Modalités pratiques :

Les cours de langues se donneront chaque mercredi après-midi.

Le coût d'un cours : 4 Euros. Possibilités de paiement par mensualités.

Gratuité pour les enfants dont les parents émargent au CPAS.

Les enfants participeront assidûment aux cours pour assurer un bon apprentissage. Deux absences sans justificatif seront acceptées.

Pour des raisons de discipline, le Parc Naturel se réserve le droit d'exclure un enfant qui perturbe le bon déroulement du cours. Les exclusions pour causes d'indiscipline ou d'absences injustifiées ne donnent droit à aucun remboursement

## **Stage Nature, du 2 au 5 novembre 2004**

### **Maison du Parc Naturel à Burdinne**

**Thèmes :** arbres et arbustes de chez nous, oiseaux sédentaires et migrateurs, plantes comestibles et cuisine sauvage, les légumes et le potager, les traces d'animaux (jeu de la boîte noire), livre-photos de feuilles et de troncs d'arbres, le tout présenté de manière ludique et didactique ... de 9h00 à 16h00. Possibilités de garderie de 8 à 9 heures et de 16 à 17 heures.

Inscriptions pour les enfants de 8 à 12 ans et renseignements à la Maison du Parc Naturel au 085/71 28 92.



## **Le samedi 20 novembre, c'est la Fête de l'arbre.**

### **Le noisetier est à l'honneur...**



Nous vous proposons une promenade de saison mais également une démonstration de plantations à la Maison du Parc Naturel.

Savez-vous planter un arbre à la mode de chez nous ?

Pensez-vous que le pralinage ait un rapport avec le chocolat ?

Vous aurez l'occasion de poser toutes vos questions pratiques et d'observer les bonnes méthodes qui vous garantissent pérennité et vigueur dans vos plantations. D'autres surprises vous y attendent !

Rendez-vous pour le départ de la promenade à 9h30 à la Maison du Parc Naturel à Burdinne. Les activités se dérouleront de 9h30 à 12h00.



### **Un petit mot pour vous informer du travail effectué par le groupe équestre du Parc Naturel**

Les cavaliers et meneurs d'attelage du groupe équestre du Parc Naturel ont pour objectifs, entre autres, le recensement et la protection du patrimoine de chemins vicinaux, et la recherche destinée à la création de circuits balisés accessibles aux cavaliers et attelages. Mais cette préoccupation pour le sort des chemins et sentiers relève d'un intérêt plus général qui concerne tous les usagers lents : habitants des environs et promeneurs, randonneurs, amateurs de VTT, ... ; mais aussi l'intérêt paysager, le développement durable, la qualité de vie, etc ...

Toutes les informations concernant les objectifs et les activités du groupe équestre sont accessibles sur leur site.

**Consultez le site du groupe équestre du Parc Naturel sur [www.chevalbm.be.tf](http://www.chevalbm.be.tf)**

### **Commande de plants forestiers et fruitiers.**

Clôture des commandes ce 15 octobre 2004

Si vous souhaitez agrémenter votre jardin de haies, plants fruitiers et /ou forestiers ou si vous désirez que notre équipe prenne en charge la plantation de ces derniers, le parc vous offre la possibilité de passer votre commande à prix modéré au 085 71 28 92. Afin de gérer au mieux l'organisation des plantations, nous vous demandons de passer vos commandes avant le 15 octobre pour vous servir dans les meilleurs délais. Consultez-nous impérativement sur nos conditions de prix, de garantie et de délais. Le Parc Naturel est un intermédiaire dans l'introduction des dossiers de subsides de la Région Wallonne pour la plantation des haies.



**Le Marché Mensuel du Terroir et de la Nature  
à la Maison du Parc Naturel à Burdinne vous attend  
tous les premiers vendredis du mois, de 16 à 21 heures.**

# POLLINISEES PAR LES BOURDONS ...

Les bourdons font partie de ces insectes qu'on rencontre dans tous les jardins. Faisant partie de l'ordre des Hyménoptères comme les abeilles, ils sont d'une grande utilité. Certains n'hésitent d'ailleurs pas à proclamer que les bourdons sont de meilleurs pollinisateurs que les abeilles.

Trois espèces de bourdons sont communes chez nous. Le bourdon terrestre (*Bombus terrestris*) mesure de 1 à 2,5 cm. On le trouve principalement sur le chardon, la bruyère, le thym ou encore le trèfle. Il produit en volant un bourdonnement avec ses ailes. Le bourdon terrestre construit son nid sous terre, se servant parfois de trous abandonnés par les rongeurs. Toutes les ouvrières, de même que les mâles, meurent à l'automne. Seules les futures reines hivernent et réapparaissent vers la fin du mois de mars pour fonder une nouvelle colonie. Le bourdon des pierres (*Bombus lapidarius*) présente une taille sensiblement identique à celle du bourdon terrestre et son nid est habituellement installé sous des pierres. Les femelles de l'espèce hivernent et font leur réapparition au printemps. On rencontre le bourdon des pierres sur des plantes comme le saule, le pissenlit, le chardon, la centaurée et le trèfle. Très répandu le bourdon des champs (*Bombus agrorum*) est pourtant moins connu du grand public. Bien que son nom puisse laisser penser qu'il s'agit d'un insecte vivant uniquement dans les champs, on le rencontre aussi bien dans les prairies ou les forêts que dans les champs et les jardins. Son nid est installé en surface, dans les étables, les granges, les cloisons en bois. Il n'est pas rare d'en rencontrer un bien douillettement construit dans un vieux seau rempli de chiffons.

## Pensées sauvages et bourdons

De nombreuses plantes ne peuvent être pollinisées que par les bourdons. Il en est ainsi de la charmante petite pensée sauvage (*Viola tricolor*) qui croît dans les pâturages et à la lisière des champs où elle fleurit de mai à septembre. Elle est la cousine de la violette sauvage mais c'est une plante à croissance plus vigoureuse et presque entièrement tributaire de la visite des bourdons pour la fécondation. Sa jolie fleur est rarement visitée par les abeilles car leur langue n'est pas assez longue pour atteindre les nectaires (glandes produisant le nectar). *Viola tricolor*, avec ses pétales joliment colorés est donc essentiellement une fleur à bourdons. Le large pétale antérieur constitue un bon tremplin d'atterrissage pour les "visiteurs" tandis que les pétales supérieurs sont dressés et attirent l'attention par la variété de leurs couleurs.

Le bourdon se pose sur le pétale inférieur et, afin de sucer du nectar, plonge sa longue langue dans l'éperon. Et là tout un

mécanisme se met en branle. La langue du bourdon, introduite dans le cornet, bouscule d'abord le stigmate et ouvre le petit couvercle, de sorte que le pollen qui s'était aggloméré sur sa langue au cours d'une autre visite est maintenant raclé dans la cavité de la coupe, sur la surface mûre du stigmate. Pendant que la langue de l'insecte descend dans le tube vers le nectar, elle entre une première fois en contact avec le pollen de la fleur visitée.

La langue de notre bourdon s'enduit alors du propre pollen de la fleur. Lorsque le bourdon se retire avec son nectar, le mouvement de retrait de sa langue ferme le couvercle du stigmate ce qui empêche le pollen de cette fleur de toucher la surface mûre du stigmate. Le pollen sera déposé par le bourdon dans la fleur de la prochaine pensée sauvage qu'il visitera. C'est ainsi que se passe le processus de pollinisation de ces belles fleurs sauvages.

## Le cas de la digitale

De juin à août les belles tiges fleuries de la digitale (*Digitalis purpurea*) illuminent les endroits quelque peu ombragés du jardin et les lisières des bois. Les fleurs de la digitale sont spécialement adaptées à la pollinisation effectuée par les bourdons. Selon les scientifiques elles deviendraient rares à très rares dans la nature si on anéantissait les bourdons. Le joli tube pourpre de la fleur est formé par la réunion de cinq pétales dont les larges lobes constituent la marge. Le lobe inférieur, avec ses taches de couleur bien connues, est légèrement plus long et forme un site d'atterrissage attrayant. A l'intérieur du tube, les anthères et les stigmates sont placés de manière à entrer infailliblement en contact avec le dos des bourdons quand ces derniers pénètrent dans la fleur. Comme les anthères mûrissent et donnent leur pollen avant que le stigmate soit arrivé au stade qualifié de «maturité réceptive», l'auto-pollinisation de la fleur est totalement impossible. Les poils du bourdon entrant dans la fleur pour y prélever le nectar caché à la base du tube se frottent contre les anthères mûres et se chargent d'une bonne dose de pollen, dose qui sera reçue par la surface adulte du stigmate de la prochaine fleur de digitale que visitera l'insecte. A noter également car c'est chose surprenante que le bourdon emportera aussi, attaché aux poils qui couvre la face inférieure de son corps, un peu de pollen qui, tombé sur la paroi inférieure de la fleur, avaient été retenu dans le tube par de petits poils raides développés à l'orifice de la fleur de digitale. Ces petits poils jouent aussi l'important rôle qui consiste à interdire l'entrée de la fleur à certains insectes grands amateurs de nectar mais piètres pollinisateurs.

## La linaria et le bourdon

De juin à octobre les jolies fleurs de la linaria commune (*Linaria vulgaris*) égailent les haies, les lisières des champs et les lieux un peu plus sauvages du jardin. Cette plante est particulièrement inté-

ressante au point de vue de sa beauté et de sa structure choisie pour s'adapter parfaitement à la réception d'un seul type d'insectes à l'exclusion de tous autres. Ces insectes privilégiés sont, vous l'aurez compris, nos amis les bourdons. La linaria attire immédiatement l'attention du promeneur ou du jardinier, et rappelle, à première vue et de par la forme de ses fleurs, les mufliers couramment cultivés dans les jardins pour l'ornementation

estivale des massifs. A la différence du muflier, la linaria présente sur ses fleurs un long éperon conique. Cet éperon est un tube creux où le nectar est sécrété, nectar qui ne peut être atteint que par la longue langue du bourdon. Les fleurs de la linaria commune et celle du muflier sont formées de telle sorte qu'elles dépendent entièrement des visites du bourdon pour le transfert de leur pollen car ouvrir leurs lèvres serrées réclame l'intervention de la force de ces insectes massifs. Les anthères et le stigmate ne mûrissent pas en même temps mais à l'intérieur du lobe supérieur ils sont groupés pour entrer en contact avec le dos du bourdon pendant qu'il se fraie un passage vers l'intérieur de la fleur afin d'atteindre la précieuse source de nectar. Si les anthères sont mûres à ce moment précis, une quantité de pollen se déposera sur le dos parmi les poils présents sur le dos du bourdon et sera emportée vers une autre fleur qui sera ainsi pollinisée.

## Le curieux mécanisme de la sauge

Les fleurs bleu pourpré de la sauge officinale (*Salvia officinalis*) et celles des autres espèces de sauges possèdent un très curieux mécanisme qui évoque le marteau et qui amène le contact et la pression des anthères sur le dos du bourdon. C'est chez *Salvia glutinosa*, une sauge à fleurs jaunes et à feuillage légèrement collant, que ce mécanisme s'est développé avec le plus de perfection. Chez cette espèce de culture facile, la lèvre inférieure de la fleur est une excellente plate-forme d'atterrissage pour le bourdon. Pour obtenir le nectar caché au fond de la fleur, l'insecte s'insinue entre les «joues» de la fleur où est préparé le fameux mécanisme. De chaque côté de l'entrée de la fleur se trouve une étamine composée d'un filament dressé et d'une anthère portée à l'extrémité d'une pièce longue et légèrement recourbée nommée scientifiquement connectif. Ce dernier se balance en haut du filament et est articulé de telle sorte qu'il ne peut osciller que dans une seule direction. En fait, la partie de l'étamine qui peut osciller consiste en un levier recourbé muni de deux bras de longueur inégale. Le bras supérieur est le plus long et se termine par l'anthère tandis que le plus court est un peu plus épais et prend à son extrémité la forme d'une cuillère. Comme les deux étamines sont rapprochées à l'intérieur de la fleur et que les bras inférieurs du levier se touchent à peu près, les deux bras supérieurs portant chacun une anthère tombent simultanément quand un bourdon heurte de sa tête les bras les plus courts du levier et fait ainsi des-



prendre les anthères sur son dos qu'elles couvrent de pollen. Quand l'insecte se retire avec sa portion de nectar et cesse d'agir sur le bras le plus court, le bras le plus long (celui qui porte l'anthère) reprend automatiquement sa position dressée, prêt à être à nouveau abaissé sur le dos du prochain visiteur.

Les bourdons sont vraiment des insectes admirables et de fidèles alliés du jardinier. Il est par conséquent important de les protéger et mieux encore de les accueillir au jardin. Les vieux murs non rejointoyés, les troncs d'arbres morts, les tas de pierres sont autant d'emplacements qui permettront à ces insectes de

créer une colonie chez vous. A défaut de cela, il est aussi possible d'installer des nichoirs à bourdons dans le jardin. Et puis, mais cela va de soi, il est préférable de limiter au strict minimum l'utilisa-



## Cycle de Conférences « Les Chroniques du Patrimoine »

Dans le cadre des activités du GAL « Burdinale-Mehaigne » financé par Leader +, un cycle de conférences aura pour objectif de présenter au public un élément commun ou non, aux quatre communes du Parc Naturel et ce, à travers l'œil de spécialistes : architectes, historiens, archéologues et historiens de l'art.

Quatre conférences seront ainsi proposées au public suivant le tableau ci-dessous.

**Jeudi 9 septembre** - « La cour de justice et le moulin de Hosdent ». Lieu : Salle Void, Rue de Void, 9 à Ciplest à 20 heures. Intervenants : Tony Robert et Joseph Charlier.

**Mardi 12 octobre** - « Le tram vicinal de Burdinne : un ensemble intact ». Lieu : Ferme de la Grosse Tour, Rue de la Burdinale, 6 à Burdinne à 20 heures. Intervenants: Bernard Wodon et Francine Van der Ghinst.

**Jeudi 4 novembre** - « Arbres remarquables et parcs historiques ». Lieu : Salle communale, Chaussée de Wavre, 75 à 4217 WARET-L'EVEQUE à 20 heures. Intervenants : Anne Danthine et Nathalie de Harlez de Deulin.

**Jeudi 9 décembre** - « Le château féodal de Moha ». Lieu: Salle Jean-Pierre Catoul, Place F. Faniel, 8 à Wanze. Intervenants : Patrick Hoffsummer, Philippe Mignot et Jacques de Piertpont.

## Agenda d'automne 2004

### Braives

- Samedi 28 août - La Nuit des chauves-souris. Organisée par Natagora / Plecotus. Film, exposé et balade sur les chiroptères. Lieu : Ferme Mozon, rue de Mozon à Fumal à 19h30. Guide : Yves Latinne. Info 019/566027.
- Samedi 28 et Dimanche 29 août - Fête au village Latinne-Hosdent.
- Samedi 11 et Dimanche 12 septembre - Journées du Patrimoine sur le thème « Patrimoine et réaffectation ». Lieu : Gare de Braives et autres lieux réaffectés. Info 019 69 62 33.
- Dimanche 29 septembre - Promenade « La Rainette des Marais en automne » à 9h30 à Hosdent. Info MMER 019 54 40 48.
- Dimanche 7 novembre - Promenade « La Rainette des Marais en hiver » à 9h30 à Hosdent. Info MMER 019 54 40 48.

### Burdinne

- Samedi 11 septembre - Théâtre à la Ferme « Comme les gens qui ont peur de l'eau » par la compagnie Lazzi 90. Lieu : Ferme de la Grosse Tour à 20h30.
- Dimanche 12 septembre - Promenade à vélo « La migration des rapaces diurnes » en collaboration avec Natagora. Lieu : Maison du Parc Naturel à 9 heures, circuit de 20 km, retour vers midi. Guides : André Burnel et Alain Franquin.
- Dimanche 12 septembre - Brocante à Marneffe.
- Samedi 18 et Dimanche 19 septembre - Fête des Moissons à Hannêche.
- Samedi 30 octobre - Souper spectacle « Le testament d'Albert F ». Rens. : 085/712690.
- Samedi 11 décembre - Marché de Noël à la Ferme de la Grosse Tour.

### Héron

- Samedi 28 et Dimanche 29 août - Fête du village. Lieu : Salle communale de Lavoir.
- Samedi 11 et Dimanche 12 septembre - Fête des Cucurbitacées. Lieu : Les Jardins de Vertumne, rue de Montigny, 17. Guide : Pierre Lhoas. Info 085 71 31 14.
- Dimanche 19 septembre - Semaine de la mobilité, circuit libre au départ de l'école de Héron, à partir de 14 heures (nombreuses animations). Info 0478 338 986.
- Samedi 13 et Dimanche 21 novembre - Théâtre « Les Plaihants Amis » à la Salle Plein Vent à Couthuin.

### Wanze

- Jeudi 2 au Lundi 6 septembre - Fête de Wallonie « A la conquête de l'Ouest ». Lieu : Place Faniel. Info 085 21 39 02.
- Dimanche 19 septembre - Sixième Fête du vélo de 14 à 18h30 (rallye, animations sportives et culturelles, acrobaties et cascades). Lieu : Place Faniel.
- Mercredi 22 septembre - Rassemblement et balade d'enfants de 14 à 17h00. Lieu : zone de rencontre sans voiture sur le plateau de Leumont à Antheit. Rens. : 085/273540.

**Toute l'équipe du Parc Naturel des Vallées de la Burdinale et de la Mehaigne est à votre disposition pour tout renseignement :**

Maison du Parc Naturel - Rue de la Burdinale 6 - 4210 Burdinne

Tél. 085 71 28 92 - Fax 085 71 01 47 - [parcnaturel.burdinne@belgacom.net](mailto:parcnaturel.burdinne@belgacom.net)

Ouvert du lundi au vendredi de 9 à 12h. et de 13 à 15h30. [WWW.BURDINALE-MEHAIGNE.BE](http://WWW.BURDINALE-MEHAIGNE.BE)

Edité par la Commission de Gestion du Parc Naturel avec l'aide du Ministère de l'Emploi de la Région wallonne et la collaboration de la Province de Liège et de sa Fédération du Tourisme.



# PAIN

# Bière

# & FROMAGE



## SAVEURS DE WALLONIE

Dégustation & découverte à la Maison du Parc Naturel

# 21 et 22 août 2004 à Burdinne

ANIMATIONS POUR ENFANTS : Escapade en petit train, jeux médiévaux,  
atelier nature, grimages, lâcher de ballons et fresque murale

Promenades organisées • Exposition d'artistes et d'écrivains locaux

Musique et Fanfares • Attelages • Bourse aux verres de bière

Stand d'info-compostage • Concours "Lauréats 2004"

**Samedi de 15 h à 22 h • Dimanche de 14 h à 20 h**  
**entrée 2,5 euros • gratuit pour les moins de 12 ans**

Parc Naturel des Vallées de la Burdinale et de la Mehaigne  
Maison du Parc Naturel • Rue de la Burdinale, 6 • B-4210 Burdinne  
Informations au 085/71 28 92 [www.burdinale-mehaigne.be](http://www.burdinale-mehaigne.be)  
pour tout renseignement sur les jours et heures précises des animations proposées

