



# PARC NATUREL

des Vallées de la Burdinale et de la Mehaigne

Le Saisonnier du Parc Naturel  
HIVER 2005

## Bonne Année 2005

Au nom des membres et du personnel de la Commission de Gestion du Parc Naturel des Vallées de la Burdinale et de la Mehaigne, je vous présente mes meilleurs vœux de bonheur et de santé pour l'année 2005.

Notre programme d'activités pour cette année nouvelle a notamment pour ambition de consolider les résultats de nos principaux événements que sont la Fête des Plantes, Pain-Bière-Fromage, la Fête des Pommes et Poires et le Marché mensuel du Terroir et de la Nature. Par ailleurs, de nombreuses promenades sont programmées avec des thèmes particulièrement novateurs pour cette année : les plantes en hiver, les insectes et les petits mammifères, une promenade à cheval et à vélo, arts et traditions populaires, ...

Dans le cadre du programme européen « Leader+ », le Parc Naturel a été retenu comme opérateur pour un projet de diversification agricole et horticole dont les agriculteurs du Parc Naturel seront les premiers bénéficiaires. D'autre part un nouveau périodique d'information pour les habitants des 4 communes concernées verra le jour. De plus, le groupe de travail « promenades » formé à l'initiative du Parc Naturel en 2004 apportera sa réflexion pour un autre projet « Leader+ » qui améliorera les différents parcours de promenades du territoire dans un cadre plus cohérent tant au niveau de l'offre touristique que du balisage et de l'entretien.

En plus de ce programme ambitieux, nous réaliserons, selon nos moyens financiers et humains, d'autres projets. Parmi ceux-ci apparaissent les nouveaux aménagements de la Maison du Parc Naturel qui accueille déjà depuis 2004 une Maison du Tourisme, le suivi d'« atelier-gestion » où des passionnés et des bénévoles se réuniraient autour d'actions thématiques (groupe « batraciens » pour leur protection, groupe « arbres fruitiers » pour la taille et le greffage des anciennes variétés de nos régions, groupe équestre, etc...); un conseil aux habitants en aménagement d'une partie de leur jardin en milieu plus naturel pour y accueillir la Nature et favoriser un maillage écologique (aidé en cela par notre serre de référence où les semis de plantes « sauvages » seront proposés au Marché du Terroir), la création d'un sentier didactique aux abords de la Maison du Parc Naturel pour vous faire découvrir notre territoire et ses atouts naturels, l'organisation de cycles de formation en « jardin-potager » et en « conserves alimentaires en bocaux, confitures et vins de fleurs », etc.

Votre participation nombreuse à nos activités en 2004 est la meilleure motivation qui nous soit donnée pour tenter de répondre encore mieux à votre attente en 2005.

Bonne et heureuse année à tous !

Eric HAUTPHENNE,  
Président

Le Marché du Terroir et de la Nature a lieu tous les premiers vendredis du mois,  
de 16 à 21 heures à la Maison du Parc Naturel à Burdinne.

Il rencontre un vif succès et vous attend chaleureusement pour sa reprise  
dès le 4 février 2005.

## LES RUBRIQUES

### Les Tuyaux du jardin



Beaucoup de jardiniers amateurs ne sont pas satisfaits de la qualité du sol de leur jardin. Celui dont le sol est argileux trouvera sa terre lourde et humide. Il tentera d'alléger le sol par apport d'humus, de sable, d'écorces d'arbre ou encore de mulch. Celui qui jardine un sol sableux s'acharnera à l'amender avec du compost ou du fumier. Pourtant, il faut des années de patience et d'amendements répétés pour modifier durablement la qualité d'un sol.

Plutôt que d'adapter le sol du jardin aux plantes qu'on veut y faire pousser, mieux vaut adapter les plantes au sol du jardin. C'est une démarche plus respectueuse de l'environnement. Ainsi, ne plantez pas de roses anglaises dans un sol acide et sablonneux. Elles dépériraient vite. Préférez le Rosa rugosa plus adapté à ce type de sols. De même, ne plantez pas de rhododendrons dans une terre argileuse et compacte. Ils resteraient chétifs, vous privant de leurs qualités esthétiques. Le rhododendron prospère plutôt dans les sols sableux, comme ceux de la région anversoise. Pour les plantes de rocaille qui aiment les sols bien drainés, l'argile est absolument à déconseiller.

Pour bien débiter dans le jardinage, il est préférable de faire analyser le sol de son jardin. Commencez par observer les plantes qui poussent naturellement dans le jardin. Ce sont de précieux indicateurs de la nature de ce sol. Le mouron des oiseaux par exemple, signale un sol riche en humus et en matières nutritives. Le grand plantain pousse dans les sols lourds et humides. Pour faire analyser votre sol par un laboratoire, il faut prélever un mélange de 100g de terres prélevées à différents endroits du jardin. S'il y a des zones fortement différenciées (potager, roseraie...) il est utile de faire analyser les différentes parties du jardin.

Les analyses du sol peuvent être faites entre autres dans les laboratoires des services agricoles provinciaux.

Contactez-les pour de plus amples informations.

Pour la province de Liège :

Station Provinciale d'Analyses Agricoles (S.P.A.A.)

Responsable: M. D. Vanvyve

Rue de Dinant, n°119a - 4.557 Tinlot

Tél.:085/51.15.21. Fax: 085/51.26.66

Site Internet:

<http://www.prov-liege.be/spaa/>

### Le Festin au jardin



#### La Mélisse (*Melissa officinalis*).

Avant de vous révéler la recette, il est important de vous mettre en garde contre toute erreur d'identification de la plante. Demandez conseil à des spécialistes pour être certain de votre cueillette. La prudence est toujours de mise et l'excès en quantité peut toujours être nuisible et varie selon les sensibilités individuelles. Les caractéristiques des plantes dépendent aussi de l'endroit où elles sont récoltées. Voici donc une recette à titre indicatif et sans engagement du Parc Naturel quant à d'éventuelles conséquences.

La mélisse officinale, connue également sous le nom de citronnelle, est une plante de la famille des menthes, du thym, des lamiers... (lamiacées). Il ne faut pas la confondre avec d'autres plantes dont le goût et l'odeur rappellent également le citron. La véritable citronnelle notamment, est une graminée tropicale (*Cymbopogon citratus*). La mélisse, dont le nom latin évoque l'abeille, est une excellente plante mellifère. C'est aussi une de nos herbes aromatiques les plus fines, base d'excellentes tisanes, de boissons froides mais aussi condiment rafraîchissant des salades d'été (jeunes pousses, feuilles, sommités fleuries).



La mélisse est également la base d'une eau-de-vie fabriquée depuis le Moyen Age : l'eau des Carmes. Bien que la véritable liqueur soit distillée voici une recette que vous pouvez réaliser à la maison.

#### Ingrédients :

225 g de fleurs fraîches de mélisse, 20 g de cannelle, 40 g de zestes de citron, 40 g de girofle, 10 g de coriandre, 10 g de racine d'angélique, 1 litre 1/4 d'alcool à 80°.

Concasser tous les ingrédients en menus morceaux et les faire macérer 4 jours dans l'alcool. Filtrer et conserver en bouteilles. Consommez avec modération, comme toute boisson alcoolisée.

Pour les amateurs de plaisirs plus doux, voici une recette très simple de Flan à la Mélisse.

Cette recette est basée sur l'utilisation d'agar-agar. C'est un produit géifiant tiré d'une algue qui permet d'épaissir des sauces, de fabriquer des gelées et des flans.

Vous en trouverez dans le commerce bio notamment, sous forme de poudre, de paillettes ou de bâtons. Pour l'utiliser, il suffit de suivre les indications données par le fabricant. Pour cette recette vous avez besoin de feuilles de mélisse fraîches, de lait, d'agar-agar, de sel, de sucre.

Faites bouillir du lait. Retirez la casserole du feu et faites infuser une grosse poignée de feuilles de

Mélisse pendant 5 à 6 minutes. Filtrer le lait et remettez le à chauffer. Délayez l'agar-agar selon les indications du paquet. Ajoutez une pincée de sel et sucrez selon votre goût. Versez le mélange dans un moule et laissez le prendre au froid. Démoulez et servez. Vous étonnerez vos convives.

Dans cette recette, la mélisse peut être remplacée par de la lavande, la menthe, la menthe-coq (astéracée du genre *Tanacetum* voisine de la tanaïs, à odeur de menthe).

Bon appétit.

Inscrivez-vous dès à présent au 085 712892 pour les cycles de formation en "jardin-potager" et "conserves alimentaires en bocaux, confitures et vins de fleurs" !!!

# Bientôt une nouvelle brochure d'information pour les habitants de Braives, Burdinne, Héron et Wanze

**LEADER+ : de nouveaux projets vont prendre forme dès 2005.**

Depuis juin 2003, les communes de Braives, Burdinne, Héron et Wanze bénéficient d'aides européennes, régionales et communales en vue de la mise en œuvre de projets de développement rural, innovants, durables et créateurs d'emplois.

L'objectif est non seulement de mettre en valeur notre potentiel naturel et culturel mais aussi d'amener de nouveaux moyens aux opérateurs du territoire. C'est ainsi que la Commission de Gestion du Parc Naturel a été désignée opérateur d'un projet sur l'information et la communication.

Ce projet ayant été accepté par les administrations compétentes de la Région wallonne, nous allons donc pouvoir passer bientôt à la phase de réalisation. Dès 2005, ceci se traduira notamment par la publication et la diffusion d'une nouvelle brochure « toutes-boîtes » destinée à mettre en lumière le remarquable potentiel du pays Burdinale Mehaigne.

Il ne s'agit pas bien entendu de répéter ce qui se fait déjà par ailleurs, que ce soit dans notre saisonnier ou encore à travers les bulletins communaux d'informations ou les périodiques des centres culturels.

Il s'agit au contraire de présenter les activités sous un angle nouveau et sur une autre dimension. Aller à la rencontre des acteurs du territoire pour (re)découvrir notre patrimoine, nos produits du terroir, nos artistes et artisans, nos producteurs, nos folklores et traditions, nos sites remarquables, nos événements, bref : tout ce qui caractérise notre pays et lui donne cette image tant appréciée de tous les visiteurs...mais pas nécessairement de ceux qui ont la chance d'y vivre! Vous présenter les charmes de nos villages et paysages, sans oublier ceux qui leur donnent une âme et qui font notre culture: voilà le défi que nous relevons à travers ce projet. Dès lors, si vous pensez avoir des choses à dire ou à nous apprendre, n'hésitez pas et manifestez-vous sans plus tarder. Nous voulons en effet que cette brochure devienne aussi la vôtre et qu'il constitue demain un outil au service de notre identité, de la promotion et de la défense de notre environnement.



## Appel aux nouveaux membres !

Soutenez le Parc Naturel des Vallées de la Burdinale et de la Mehaigne en devenant membre.

Vous bénéficierez de réduction sur les promenades guidées ou certaines manifestations du Parc Naturel, de la gratuité pour les formations sur la taille et le greffage des arbres, d'un prix modéré pour la plantation et la taille de haies et de fruitiers d'espèces indigènes, le broyage...

Vous recevrez notre saisonnier trimestriel par courrier.

Si le cumul annuel de vos dons est égal ou supérieur à 30 euros, le Parc Naturel vous enverra automatiquement une attestation fiscale pour exonération, sous réserve d'acceptation de notre dossier d'agrégation 2005 par le Ministre des Finances.

Soutenez notre philosophie, notre métier et ce beau Parc Naturel !

Versez votre cotisation annuelle au compte 068-2091070-68 de la Maison du Parc Naturel, rue de la Burdinale, 6 4210 Burdinne, sans oublier d'y indiquer vos coordonnées complètes.

Membre adhérent : 10 euros / Etudiant ou pensionné : 5 euros

Ci-joint au saisonnier, un bulletin de virement pour devenir membre du Parc Naturel

## Agenda d'hiver 2005

### Braives

• Samedi 19 mars - Fête Irlandaise de la Saint-Patrick à Latinne. Info 019 696233.

### Burdinne

• Vendredi 28 janvier - Conférence "Les îles de Madère" par E. Aulotte au Centre culturel d'Oteppe à 20h00'. Info 019 696233.

Wanze (toutes les activités reprises ci-dessous se déroulent à la salle J.P. Catoul. Info au 085 213902).

• Jeudi 20 janvier - Spectacle Impro par les Marcatchous, à 20h00'.

• Lundi 7 février - "A tout jamais" par le Tof Théâtre, à 18h30'.

• Samedi 12 février - Chanson française: Vincent Delbushaye, à 20h30'.

• Jeudi 3 mars - Théâtre "Printemps dans un jardin de fou", à 20h30'.

• Dimanche 20 mars - Cabaret Vian par les Aquoibonistes, à 18h00'.



**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)

Édité 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.

# Calendrier des activités 2005 du Parc Naturel

**Stages Nature** : Du lundi 4 avril au vendredi 8 avril, du lundi 4 juillet au vendredi 8 juillet.

**Marché du Terroir et de la Nature**: Ce marché correspond à de multiples missions propres au Parc Naturel, développement économique, rural, social, sensibilisation à la nature et protection de l'environnement. Les vendredis 4 février, 4 mars, 1er avril, 6 mai, 3 juin, 1er juillet, 5 août, 2 septembre, 7 octobre, 4 novembre et 2 décembre. Lieu : Maison du Parc Naturel, Burdinne, de 16h00 à 21h00.

## FÉVRIER

Samedi 5 février

Promenade Les oiseaux hivernants.

Lieu : Burdinne, Maison du Parc Naturel, départ à 9h00. Guides : Frédéric Bertrand et Alain Franquin.

Veillez à être motorisés pour cette promenade - découverte.

Mercredi 23 février

Installation de barrage à batraciens avec tous les enfants qui le désirent. Lieu : Maison du Parc Naturel à Burdinne, vers 14h30.

Guides : Frédéric Bertrand et Alain Franquin. Inscription obligatoire !

## MARS

Dimanche 6 mars

Promenade La Nature au repos hivernal.

Lieu : Jardin des Plantes de Pitet - Fallais, départ à 14h00. Guide : Marc Clignez.

Samedi 19 mars

La Nuit de la Chouette.

Lieu : Burdinne, Maison du Parc Naturel, départ à 19h00. Guide AVES : Frédéric Bertrand.

Dimanche 20 mars

Journée du défrichage.

## AVRIL

Dimanche 17 avril

Gens du Pays et Légendes. Arts et Traditions populaires.

Lieu : Ecole de Fallais, départ à 14h00. Guide : Michèle Baron.

## MAI

Dimanche 1er mai

Ouverture du Jardin des Plantes. Guidance Plantes comestibles et tinctoriales. Lieu : Jardin des Plantes de Pitet, dès 14h00.

Guide : Paul Sanglan.

Samedi 21 mai

Promenade Batraciens. En collaboration avec le groupe Rainne d'Aves.

Lieu : à déterminer ultérieurement, départ vers 19h30. Guide : Yves Latinne.

## JUIN

18 & 19 juin

Fête des plantes de Pitet « Senteurs et Couleurs ». Week-end axé sur la découverte et la dégustation de plantes. Visites et promenades guidées du Jardin des Plantes et sur différents thèmes tels que la cuisine sauvage, le patrimoine remarquable,... Atelier Nature pour les enfants.

Lieu : Jardin des Plantes Patrimoniales de Pitet à Fallais.

## JUILLET

Dimanche 24 juillet

Promenade : A cheval ou à vélo - A la découverte du Parc Naturel.

Lieu : à déterminer ultérieurement, de 9h30 à 17h00. Guides : Groupe équestre du Parc Naturel.

## AOÛT

20 & 21 août

Week-end Pain Bière Fromage. Week-end axé sur la dégustation de produits du terroir. Boulangers, brasseurs, fromagers sont présents pour mettre en valeur leurs produits. Lieu : Maison du Parc Naturel, Burdinne.

Samedi 27 août

La Nuit des chauves-souris. Lieu et heure à déterminer ultérieurement. Organisation par PLECOTUS.

## SEPTEMBRE

Dimanche 4 septembre

Promenade Insectes et petits mammifères. Lieu : Maison du Parc Naturel, Burdinne, départ à 14h00. Guide : Marc Houbart.

## OCTOBRE

Dimanche 16 octobre

Promenade champignons. Lieu : Eglise de Marneffe, départ à 9h30. Guide : Marc Clignez et Luc Bailly.

Dimanche 16 octobre

Journée des Pommes et Poires. Identification de vos fruits, démonstration de taille et de greffage.

Lieu : Maison du Parc Naturel, Burdinne, de 13h30 à 18h00.

## NOVEMBRE

Samedi 26 Novembre

Promenade Fête de L'arbre. Lieu : à déterminer ultérieurement, de 9h30 à 12h00. Guide : Anne Focant.