



# Le journal du parc

## Sommaire

Leader + : un programme pour développer notre économie rurale.....	2-3
Nouvelles du Contrat Rivière Sûre.....	4
Le Petit Loutron.....	5 à 8
Le Coin Nature : le coprin chevelu .....	9
Urbanisme : la charte paysagère progresse .....	10
Nos artistes : Réjane Muller, de Sainlez .....	11
Nos anciens : Gaston Filot, instituteur .....	11
Agenda .....	12

# Edito

En circulant, vous vous êtes aperçus que les panneaux « portes » du Parc naturel sont placés le long des accès à notre territoire. Cette réalisation est due comme plusieurs autres à l'adhésion par nos communes aux fonds européens « Leader + », avec la participation de la Région wallonne. Le dynamisme, la parfaite entente, la persévérance entre les membres du groupe d'action locale (politiques, acteurs locaux et privés), l'efficacité de l'équipe technique se sont révélés facteurs de réussite. Il me presse de vous citer quelques beaux exemples. A la demande des agriculteurs qui se diversifient, dépôt et création d'une marque Parc, attachée au territoire de qualité : « Régals de nos terroirs, Produits des Parcs naturels de la Haute-Sûre Forêt d'Anlier et de la Vallée de l'Attert », promotion au moyen de marchés, de vitrines, étude et plan financier pour un atelier de découpe et une fromagerie. En ce qui concerne le tourisme, formation des guides du terroir, balisage de promenades et liaison entre toutes les communes pour offrir au public 1.000 km de balades, édition d'une carte pour chaque commune. Ajoutons-y la signalétique du Parc, l'accueil des randonneurs à Léglise, la promotion de la Foire aux Plantes pour Fauvillers, la création d'un label « accueil de qualité en milieu rural ou rural QNET » pour gîtes et chambres d'hôtes (en coopération avec la région de Côme en Italie). Certains de ces projets sont encore en chantier telle une marque différenciée pour l'épautre. Et déjà, se profile la nouvelle programmation 2007-2013... en concertation et dont je vous parlerai plus tard.

A l'heure des rapports et des mercis, je les adresse aux responsables politiques communaux et régionaux, aux administrations régionales, à tous les acteurs locaux (tourisme, formateurs, commission agricole, ASBL...), à l'équipe technique compétente et motivée, et à tous ceux et celles qui participent avec nous jusqu'à présent, comme acteur, consommateur ou décideur, au challenge dont le thème choisi par l'Europe est « l'amélioration du cadre de vie en milieu rural ». Notre chance est celle d'habiter dans un parc naturel, territoire de vie et de projets investi dans le développement durable. A l'heure d'aujourd'hui, la réalité actuelle nous donne raison et nous encourage à persévirer.



Françoise ERNEUX,  
Présidente du GAL  
Sûre, Anlier  
et Attert.

# Leader +, un programme pour

En 2002, à l'initiative du Parc naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier et en partenariat avec son voisin le Parc naturel de la Vallée de l'Attert, un programme d'actions était introduit conjointement auprès de la Région wallonne, dans le cadre de l'initiative communautaire Leader +. Depuis lors, de nombreux acteurs locaux des deux parcs, principalement des secteurs du tourisme et de l'agriculture, appuyés par les élus des 7 communes concernées (Bastogne, Vaux-sur-Sûre, Fauvillers, Habay, Léglise, Martelange et Attert), ont travaillé sans compter à la réussite d'un véritable catalogue de projets. Toutes ces forces vives, aujourd'hui rassemblées dans une ASBL « Groupe d'Action Locale », ont directement participé au succès des projets agricoles et touristiques de notre programme.

Grâce à un financement communautaire (FEOGA) et un co-financement régional (MRW), 90 % de subсидes ont été octroyés pour soutenir diverses actions en faveur du développement du tourisme et de l'agriculture dans les deux parcs. Le solde a été apporté solidairement par les communes.

A l'aube d'une nouvelle programmation, l'équipe technique du GAL est particulièrement fière de vous présenter quelques-unes de ses réalisations.



Séverine Stassart  
appui technique



Geneviève Nivarlet  
projets touristiques



Denis Amerlynck  
conseiller agricole



Jean-Jacques Schlim  
promoteur marque



Parc Naturel  
de la Vallée  
de l'Attert

## Bienvenue dans le Parc !

Depuis quelques jours, à l'image de ce qui se pratique déjà depuis 40 ans chez nos voisins français, les entrées des parcs naturels Haute-Sûre Forêt d'Anlier et Vallée de l'Attert ont été symbolisées par la pose de grands panneaux « effet de porte » afin de marquer l'arrivée sur le territoire. Ces panneaux sont visibles le long des principaux axes routiers qui conduisent dans notre territoire.

Vous en avez certainement déjà croisés notamment près des sorties d'autoroute (à Léglise et Cobreville par exemple), ou le long de la nationale 4 (à hauteur de Losange ou entre Martelange et Attert...). Les illustrations choisies par les élus des communes concernées représentent les atouts charmes de chaque commune, qu'il s'agisse d'une tradition, d'un folklore, d'un savoir-faire ou tout simplement d'un paysage. Ces photos veulent indiquer aux voyageurs et aux touristes qui traversent notre belle région qu'ils entrent dans un territoire de vie et de projet, aux patrimoines naturel, humain, bâti,... d'exception !

## Formation de guides du terroir

Après 7 modules de formation organisés dans chaque commune du territoire, 49 guides du terroir sont aujourd'hui habilités à vous guider sur les 7 communes des deux parcs. Nos guides de terroir ont en effet été formés à mener des visites axées sur divers thèmes tels que l'histoire, le patrimoine, la nature, le folklore, la visite d'un musée,...

L'équipe du Gal se charge actuellement de les faire connaître et de créer une structure propre à leur activité (Asbl).

Pour de plus amples informations, des folders sont disponibles dans les syndicats d'initiative et les maisons de tourisme du territoire, dans les maisons des deux parcs ou sur simple demande au Gal.



## Promotion touristique de la commune de Fauvillers

Le financement Leader a permis d'acquérir une tente pour la foire aux plantes de Fauvillers, animation phare de la commune. Cette année, le 15 août ayant été particulièrement pluvieux, vous étiez nombreux à apprécier ce nouvel investissement !

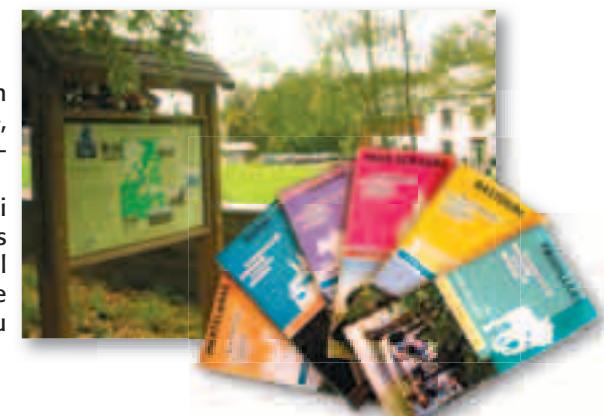
Leader a également permis au GAL de réaliser un guide touristique très complet sur les différents villages de la commune de Fauvillers, édité en deux langues (français ou néerlandais). Ce guide de poche, très pratique (format CD), est disponible gratuitement dans les syndicats d'initiative et les maisons de tourisme du territoire, dans les maisons des deux parcs ou sur simple demande au Gal.

Sachez enfin que le syndicat d'initiative disposera bientôt d'un tout nouveau site internet, [www.si-fauvillers.be](http://www.si-fauvillers.be), pour faire la promotion de Fauvillers et ses villages.

## Mise en réseau des circuits de promenade

Dorénavant, vous pourrez circuler sur un réseau de plus de 1000 km de promenades balisées, traversant les deux parcs d'Attert à Bastogne, en passant notamment par les communes de Martelange et Vaux-sur-Sûre, qui ne disposaient pas encore de ce type de service.

Sans doute avez-vous vu pousser des panneaux, ça et là, qui symbolisent les points de départ de tous ces circuits. N'hésitez pas à demander les cartes qui retracent ces promenades dans le détail auprès des syndicats d'initiative, des maisons de parc ou auprès de votre administration communale. C'est l'occasion de découvrir – ou redécouvrir – les curiosités de votre région !



# développer notre économie rurale

## L'accueil rural: quand gîtes, chambres et tables d'hôtes se rencontrent!

Le tourisme dans nos campagnes, c'est une réalité. Mais pourquoi ne pas viser plus haut que le tourisme d'un jour? C'est ce qu'a fait le Gal en réunissant autour d'une table les acteurs du tourisme rural. Face à leur détermination, une collaboration s'est avérée très fructueuse. C'est ainsi qu'un circuit pédestre itinérant a vu le jour, réunissant plusieurs gîtes, chambres et tables d'hôtes. Vous serez reçus dans un souci de qualité et d'accueil chaleureux, vous pourrez circuler librement, ils se chargeront du transport de vos bagages et de l'ensemble de la logistique.

Ce projet est né d'une collaboration avec un Gal du Nord de l'Italie (lac de Côme). Voyez les détails par vous-même sur le site [www.ruralqnet.com](http://www.ruralqnet.com).



## Une marque pour les produits des Parcs

Le saviez-vous? Il y a certainement pas loin de chez vous un ou plusieurs producteurs «du terroir». En effet, force est de constater que nos communes sont riches de produits locaux très variés tels que fromages, salaisons, confitures, miel... et bien d'autres!

A la demande des petits producteurs, qui souhaitaient faire bénéficier leurs produits du label de qualité «parc naturel» pour développer leur promotion, le Gal a mis en place la marque «Régals de nos terroirs - produits issus des parcs naturels de la Haute-Sûre Forêt d'Anlier et Vallée de l'Attert».

La marque, qui est protégée dans le Bénélux, existe depuis quelques mois et chaque producteur qui y adhère bénéficie d'une belle campagne de publicité, de certaines aides matérielles et d'une aide à la commercialisation. Vous n'en faites pas encore partie? Renseignez-vous auprès de notre agronome! (063/60.15.57.)



## Le fromage, du néolithique à la Barlette

Le fromage serait apparu à l'époque néolithique, vers 7 000 ans avant Jésus-Christ. Les sacs pour transporter le lait étaient alors faits d'estomac de certains animaux. C'est ainsi que des nomades fabriquèrent le premier fromage car l'enzyme utilisée pour sa fabrication se trouve naturellement dans l'estomac des jeunes ruminants.

Le mot «fromage» quant à lui ne désignait pas, à la base, le produit laitier mais le moule avec lequel il était fabriqué. En effet, ces formes percées de trous s'appelaient, en latin, forma. Au 13<sup>e</sup> siècle le terme latin «forma» devient «fromage», puis, au 15<sup>e</sup> siècle, apparaît enfin le mot «fromage». Vous remarquerez, dans les restaurants italiens, que l'on y mange du formaggio et non du fromaggio! Ce sont les Romains qui inventèrent le pressoir, afin de perfectionner la technique de l'égouttage du caillé. Ce sont les moines d'Europe qui, au Moyen-âge, inventèrent les techniques d'affinage. Et c'est grâce à Charles Quint que le fromage prit son essor en Belgique car celui-ci interdit l'exportation de céréales vers les Pays-bas, ce qui contraint les fermiers à se reconvertis dans la production laitière. C'est enfin Louis Pasteur, chimiste et biologiste du 19<sup>e</sup> siècle qui a démontré par ses études l'influence de la chaleur sur la destruction plus ou moins complète des bactéries pathogènes.

C'est de ces méthodes simples et anciennes que provient le fromage de la Barlette produit par Mr et Mme Quoirin de Habay-la-Vieille. Le fromage de la Barlette est un fromage à pâte dure, sa croûte est jaune et il est fabriqué sans colorant ni conservateur. Il est fait avec le lait entier de la ferme. C'est un fromage très doux et délicat de goût.

La fabrication de ce fromage est issue d'une tradition ancienne car au lait frais de la ferme, on ajoute ferments et présure pour le caillage, technique que découvrirent les hommes du néolithique. Le caillé est ensuite découpé en petits grains, on en ôte le sérum et on le lave à 45° comme le préconisait Pasteur. Après la mise en moule, intervient le pressage pendant 4 heures puis 24 heures de saumurage comme le faisaient les Romains. Et enfin, la maturation se fait en cave pendant 5 semaines comme de tradition chez les moines depuis le Moyen-âge.

Le fromage de la Barlette fait partie de la marque «Régals de nos Terroirs» mise en place par le GAL pour les deux parcs naturels. Il est fabriqué depuis une dizaine d'année et on peut directement l'acheter chez Mr et Mme Quoirin ou bien au marché d'Ansart. Il est également à la revente chez plusieurs maraîchers de la région et peut être dégustés dans les restaurants.

Le fromage de la Barlette coûte 10€ du Kg chez le producteur qui revend également du lait et du yaourt maison.



### La recette du producteur:

#### Tarte au fromage de la Barlette

Ingrediénts: pâte feuilletée, fromage de la Barlette, jambon de la Sûre et une sauce béchamel.

Dans une platine à tarte, déposer la pâte feuilletée. Disposer une couche de tranches de fromage puis une couche de jambon. Recouvrir le tout par une sauce béchamel épaisse et redéposez une couche de fromage avant de passer au four. Bon appétit!



Mr et Mme Quoirin  
Ferme de la Barlette  
Chemin de la Barlette 1  
6723 Habay-la-Vieille  
063/42.33.85

## Sympathisants du Parc, rejoignez-nous!

Après plus de 5 années d'activité depuis la création du Parc, vous êtes nombreux à nous avoir témoigné de votre sympathie, à nous avoir prêté main forte lors d'une de nos fêtes du Parc, ou encore nous avoir accompagnés lors d'un de nos voyages-découverte...

Aujourd'hui, nous souhaitons redynamiser une ASBL qui compta pour beaucoup dans la création du Parc et qui, depuis, s'est faite plus discrète. Sans doute l'ignorez-vous, mais il existe une «Association pour la Promotion du Parc naturel», sans laquelle d'ailleurs notre territoire ne bénéficierait sans doute pas aujourd'hui de ce très beau label.

Que vous souhaitiez vous rapprocher de nos activités, prendre une part active dans nos projets, nous proposer un petit coup de main occasionnel lors d'une de nos manifestations, ou tout simplement nous faire part de vos suggestions..., quelle que soit votre disponibilité, rejoignez-nous!

Le but de l'association sera principalement de contribuer à la promotion du territoire, en participant à certaines activités, telles que la Fête du Parc ou le Voyage du Parc. L'ASBL sera bien entendu appuyée et encadrée par l'équipe du Parc.

Intéressé(e)? Merci de remplir le bordereau suivant et de le transmettre à la Présidente de l'ASBL, Françoise ERNEUX, habitant 31 A à 6637 Strainchamps ou à Laurence Libotte, responsable Communication dans l'équipe du Parc (c/o Maison du Parc, Chemin du Moulin, 2 à 6630 Martelange).

NOM .....
PRENOM.....
ADRESSE .....
TELEPHONE.....
COURRIEL .....





# Nouvelles du Contrat de Rivière

## Premier bilan pour le Contrat de Rivière Haute-Sûre!

Ces derniers mois furent riches en réalisations pour le Contrat de Rivière Haute-Sûre ! De la mise en place des groupes de travail au site internet en passant par le « guide de la pêche », voici une petite rétrospective de nos actions du printemps et de l'été...

### AVRIL-MAI

De Bastogne à Habay, la traditionnelle **opération « Communes et Rivières Propres »** a été organisée grâce à l'étroite collaboration entre le Parc Naturel (Contrat de Rivière), l'intercommunale Idelux (secteur assainissement), les communes, ainsi que différents partenaires (pêcheurs, écoles...). Fait marquant pour l'édition 2007 : toutes les communes du Parc ont participé ! Cette année encore, le Contrat de Rivière a fourni son appui technique à l'organisation de l'évènement : fourniture de gants, d'affiches et d'une couverture assurance des bénévoles. Le travail fourni par les participants a contribué à rendre nos villages, nos chemins et nos cours d'eau un peu plus accueillants : sur les 6 communes, pas moins de 8135 kg de déchets ont été récoltés et apportés dans les parcs à conteneurs. Nous remercions chaleureusement tous les participants, ainsi que les communes et les différents partenaires pour leur précieuse collaboration !

la sauvegarde de nos ressources en eau et faire valoir votre point de vue ? Rejoignez l'un des groupes de travail du Contrat de Rivière Haute-Sûre ! Plus d'informations au 063/457.477.

Au mois de mars dernier, les enfants des écoles primaires du bassin transfrontalier de la Haute-Sûre ont participé au concours « L'eau, à quoi ça sert ? », organisé par le Contrat de Rivière. Leur mission était d'illustrer l'importance de l'eau dans la vie quotidienne. Douze dessins (6 au Grand-Duché et 6 en Wallonie) ont été sélectionnés



afin d'illustrer le **calendrier 2008 du Contrat de Rivière** ! Le calendrier a été présenté officiellement le 26 juin dernier lors de la remise des prix à l'école de la communauté française de Martelange, en présence de Joselyne Kaiser, présidente du Contrat de Rivière et d'Albert Maréchal, Vice-Président. Dès la rentrée, le calendrier sera distribué dans toutes les classes primaires du bassin transfrontalier de la Haute-Sûre.

Déchets récoltés lors des opérations « rivières propres » dans le Parc Naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier

Commune	Quantité (kg)
ANLIER	1012,9
HAUJON	1011,1
LECLERCQ	911,7
LECLERCQ	912,2
LECLERCQ	911,9

### JUIN

Le comité de rivière s'est réuni pour mettre en place ses **groupes de travail** qui auront pour première mission de rédiger la charte du Contrat de Rivière sur base des problèmes relevés dans l'inventaire de terrain et des suggestions des différents partenaires. Cinq groupes ont été créés : le GT « Eau et hydraulique » qui traitera des aspects qualité de l'eau et aux inondations ; le GT « agriculture et forêts » qui traitera des problématiques liées à ces deux activités ; le GT « culture, tourisme et loisirs » qui s'occupera principalement des aspects liés au patrimoine culturel, les randonnées, les campings... ; le GT « patrimoine naturel et paysager » qui traitera des problématiques liées à la conservation de la nature, la gestion piscicole et le patrimoine paysager ; et enfin le GT « concertation, information et sensibilisation ». Vous êtes agriculteur, pêcheur, naturaliste ou simplement intéressé par le projet ? Vous désirez vous impliquer dans

Le 1<sup>er</sup> juin, à l'occasion de l'ouverture générale de la pêche, le Ministre Lutgen a inauguré le « **Guide de la pêche au cœur de l'Ardenne belge** »,

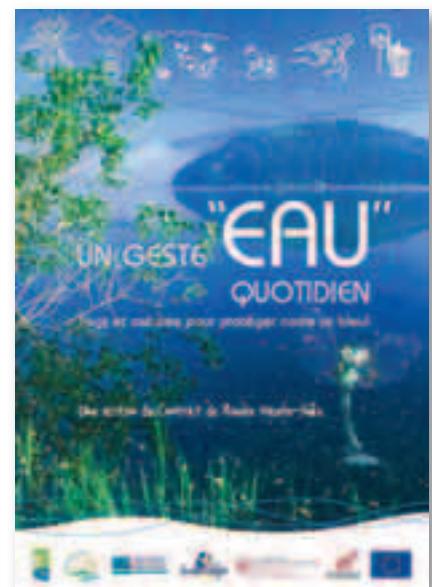


fruit d'une collaboration entre le Parc Naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier (Contrat de Rivière), le Parc Naturel des Deux Ourthes, les Maisons de Tourisme des Pays de Bastogne, Houffalize-La Roche, et de la Forêt d'Anlier, le Syndicat d'Initiative de Gouvy et la Fédération Sportive des Pêcheurs Francophones de Belgique. Au fil de ses 52 pages, ce livret présente, cartes à l'appui, les parcours de pêche en rivière, mais aussi les plans d'eau (lacs, étangs, réservoirs...), les commerces spécialisés et les hébergements ciblés « pêche » de quatre régions touristiques de l'Ardenne belge (soit 14 communes). A l'aide de pictogrammes, de cartes détaillées et d'explications claires, le pêcheur y trouvera toutes les informations nécessaires pour préparer son séjour. Cette brochure, réalisée avec le soutien du Commissariat Général au Tourisme de la Région Wallonne, est disponible auprès des différents partenaires : sociétés de pêche, syndicats d'initiative, maisons de tourisme, hébergements spécialisés, les maisons de la pêche de Wallonie et du Luxembourg... Afin de répondre à la demande des pêcheurs étrangers, la brochure a également été éditée en néerlandais. Pour plus d'informations ou recevoir un exemplaire, contactez-nous (063/457.477) !

### JUILLET

Début juillet, le **site internet** du Contrat de Rivière Haute-Sûre a été mis en ligne ! Au fil des différentes pages, vous découvrirez les multiples facettes du bassin transfrontalier de la Haute-Sûre et de son Contrat de Rivière. Vous y trouverez toute une série d'informations sur le projet, ses partenaires, le territoire concerné, les actions menées dans le cadre du projet... La page d'accueil est régulièrement mise à jour pour vous présenter nos actuali-

lités les plus récentes. De plus, grâce à la rubrique « le mot du mois » chaque visite vous permettra d'en savoir un peu plus sur le monde de l'eau ! Vous pourrez également y télécharger d'un simple clic nos différentes brochures et réalisations ! Visitez donc notre site sur [www.crhs.eu](http://www.crhs.eu) !



La région de la Haute-Sûre, c'est la région de l'eau ! En plus d'une zone naturelle dont les richesses sont reconnues mondialement, il s'agit d'une zone de potabilisation de première importance pour la population du Grand-Duché de Luxembourg. Le développement de cette région passe donc par la protection et la gestion raisonnée des ressources en eau ! Grâce à une série de posters, 3 axes d'action pour protéger l'eau sont énoncés : économiser l'eau - préserver sa qualité - respecter les milieux humides. Sous un slogan accrocheur, une petite information concrète démontre aux citoyens toute l'importance de l'eau dans leur région. Accompagnant ces 3 affiches, la brochure « **Un geste EAU quotidien** » procure, pour chacun des 3 axes, une série de petits conseils faciles à mettre en oeuvre chez soi pour gérer au mieux les ressources en eau de la Haute-Sûre. Ces posters ainsi que les brochures seront prochainement disponibles auprès de votre administration communale ou au Parc Naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier (063/457.477).





## Salut les enfants !

Tu viens de rentrer à l'école et l'automne ne va pas tarder. Mais ne sois pas triste pour autant car l'automne réserve des surprises, c'est la saison des champignons !

Tu découvriras, dans ces quelques pages, que tous les champignons ne sont pas bons à manger. Certains sont même très dangereux ! Ce journal t'apprendra à reconnaître les meilleurs champignons des bois que nous trouvons chez nous.

Prends ton panier et pars avec Biscotte, Tom et Bégonia à la découverte des champignons qui poussent près de chez toi ! N'oublie pas le jeu concours en dernière page...



## Qui sont vraiment les champignons ?

Peut-être ne le savais-tu pas encore : les champignons sont des êtres vivants très spéciaux ! Tu croyais qu'ils appartenaient à la famille des végétaux ?

Perdu ! Ils ne possèdent ni fleurs, ni feuilles et surtout, pas de chlorophylle (cette substance qui donne leur couleur verte aux plantes et qui leur permet de capter la lumière). Et comme ils ne font décidément rien comme les autres, les champignons ne fabriquent pas de graines ! Ils se reproduisent grâce à des **spores**, qui sont bien cachées dans le chapeau (entre les lamelles, dans des petits tubes ou de petites aiguilles). Enfin, tu dois savoir qu'un champignon, ce n'est pas uniquement un **pied** surmonté d'un **chapeau** : sous le pied, bien caché dans le sol, on trouve des tas de petits fils parfois très longs qu'on appelle le **mycélium**. Le mycélium est très important, c'est le véritable « corps » du champignon ! La partie que l'on voit (pied + chapeau) n'est qu'une sorte de « fruit » qui permet la dispersion des spores !

# Les champignons comestibles : délicieux !

Certains champignons sont très bons à manger ! Beaucoup d'animaux des bois et des forêts se régalent de leur pied ou de leur chapeau. Même toi, tu peux en cueillir et mijoter de bons petits plats ! La cueillette des champignons est très agréable mais il faut avant tout apprendre à bien reconnaître les espèces comestibles pour éviter les accidents ! En voici trois que tu peux rencontrer en te promenant dans la forêt :

## La girolle

C'est un excellent champignon très prisé des amateurs ! Tu peux le reconnaître à son chapeau jaune-doré, ondulé sur les bords et parfois creusé au centre. Une fois cueilli, approche-le de ton nez : sens-tu cette délicieuse saveur douce et fruitée ? Tu les trouveras dans les sous-bois de feuillus et de conifères, souvent en groupes. Ce champignon reste très fidèle à un endroit si bien que tu peux les retrouver à la même place, d'une année à l'autre. Si tu découvres un coin à girolles, ne dévoile pas ton secret !



## Le cèpe de Bordeaux

Encore un comestible de premier choix ! On le reconnaît à son grand chapeau brun-marron et à son très gros pied clair en forme de bouteille. Si tu retournes le chapeau, surprise : ce ne sont pas des lamelles mais une série de petits tubes blancs ou beiges (parfois appelés « mousse »). Les meilleurs cèpes sont les plus jeunes, en forme de bouchon de champagne. Plus vieux, ils sont souvent habités par les vers et les limaçons ! Tu les trouveras dans les bois clairs de feuillus, les forêts d'épicéas ou le long des chemins forestiers.



## Le pied de mouton

Malgré sa saveur un peu amère, c'est un champignon très recherché ! Pour le reconnaître, il faut regarder en dessous de son chapeau jaune-orangé. Tu n'y trouveras ni lamelles, ni tubes mais toute une série de petits aiguillons fragiles et serrés, dirigés vers le bas ! Ce champignon se trouve dans les sous-bois de conifères ou de feuillus (souvent dans les hêtraies), presque toujours en colonie ! On l'appelle aussi hydne, ou barbe de chèvre.



# Les champignons vénéneux : dangereux !

Certains champignons ont de belles formes et de jolies couleurs... Pourtant, méfiance ! Ces champignons peuvent être toxiques, parfois même mortels ! Si tu pars pour une cueillette, tu dois absolument respecter quelques règles pour éviter les accidents :

■ Ne cueilles pas les champignons que tu ne connais pas ! Vérifie toujours auprès d'un connaisseur ce que tu as ramassé dans ton panier !

■ Ne mets pas tes doigts en bouche après avoir touché un champignon inconnu ! Lave-toi les mains convenablement en rentrant à la maison !

■ Ne mélange pas les espèces, un seul champignon toxique peut gâcher toute ta récolte !

Si malgré ces conseils, tu te sens mal après avoir consommé un champignon, appelle le Centre Anti-Poison (070/245.245, appel gratuit).

Tu peux aussi télécharger sur leur site [www.poisoncentre.be](http://www.poisoncentre.be) une brochure qui présente les principaux champignons toxiques de Belgique.



## L'amanite phalloïde



C'est un des champignons les plus dangereux de nos régions. Il est responsable à lui seul de la plupart des accidents mortels ! C'est pourquoi il est très important d'apprendre à le reconnaître. Son chapeau, en forme de parapluie est teinté de vert pouvant virer au jaune ou parfois au blanc. En dessous, il porte une série de lames serrées de couleur blanche. Enfin, son pied, assez haut, est entouré d'un anneau. Quand il est encore jeune, ce champignon ressemble à un œuf !

## L'amanite tue-mouche

L'amanite tue-mouches un champignon toxique ! Il porte ce nom car il attire les mouches qui s'engourdissement lorsqu'elles le consomment. Ce champignon est dangereux car il provoque des hallucinations et des délires. Dans certains cas, tu peux même tomber dans le coma après en avoir consommé. Il vaut donc mieux l'éviter, malgré sa belle couleur rouge et son chapeau à pois blancs !



## Les petites lépiotes



On reconnaît facilement les lépiotes grâce à leur chapeau recouvert d'écaillles. Cependant, il faut être très prudent avec ces champignons : la grande lépiote qu'on appelle aussi lépiote élevée ou coulemelle est comestible, et même délicieuse ! Par contre les petites lépiotes (lépiote brune, lépiote crépue...) sont toxiques, parfois même mortelles ! Par sécurité, il vaut mieux que tu évites les lépiotes qui mesurent moins de 10 cm.

# JEU CONCOURS

## Réalise un tableau de champignons !



Source : [www.teteamodeler.com](http://www.teteamodeler.com)

Il te faut une feuille blanche A4, du papier couleur ou des crayons, des ciseaux, de la colle...

Découpe grossièrement les modèles de pieds et de chapeaux.

Colle les au dos du papier couleur que tu veux utiliser, puis découpe les formes.

Assemble les champignons en collant les chapeaux sur les pieds correspondants.

Colle des créations sur une feuille.



Variante : Si tu n'as pas de feuilles de couleur, tu peux aussi colorier les modèles. Envoie-nous ta création avant le 30 octobre 2007 au Parc Naturel Haute Sûre Forêt d'Anlier, Chemin du Moulin 2 à 6630 Martelange. N'oublie pas d'indiquer ton nom, ton prénom, ton adresse et ton âge ! Les plus jolies seront récompensées par un petit cadeau !

Gagnants du concours précédent : Gagnants concours précédent: Hotua François, Geuzaine Virginie, Lambert Margaux, Georges Jodie, Dumont Camille, Baykrich Jean lou, Mallaury Guillaume, Schroeder Eden, Less Marie, Quoirin Alysson, Beuve Collin, Van Doorslier Guillaume, Léonard Dimitri, Maquet Alexandre, Colla Maï té, Dermience Dorian

Parc Naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier :  
Chemin du Moulin 2  
- 6630 Martelange

# La charte paysagère progresse...

Fin 2006, une subvention nous a été attribuée par la Région Wallonne pour la réalisation d'une charte paysagère sur notre territoire, la mise en place d'un circuit touristique mettant en valeur nos paysages et la création d'un centre de référence en matière de paysage. Depuis le début de l'année, un diagnostic du territoire est en cours. Zoom sur cette étape indispensable à la réalisation de la charte paysagère en elle-même, qui vise à réaliser une «photographie» du territoire en l'analysant sous trois angles et qui sert de base à la définition des recommandations voire des pistes d'action pour mieux gérer notre cadre de vie.

## Décrire le territoire

Une première analyse se base essentiellement sur des documents écrits, des statistiques, des plans,... Sont passés à la loupe les données géographiques, sociologiques, démographiques, données sur le logement, sur les zones protégées (périmètres de protection inscrits au plan de secteurs, Natura 2000,...). Il s'agit donc d'une **analyse descriptive**. Le paysage est également analysé et décrit, à l'aide de documents cartographiques (la carte géologique, la carte IGN qui reflète l'occupation des sols) et surtout grâce à un inventaire de terrain réalisé au cours de cet été. En différents points du territoire, le paysage est observé, décrit. Sommes-nous sur un plateau ou dans une vallée? Quels éléments naturels ou construits composent le paysage? Le paysage est-il composé de beaucoup d'éléments différents ou au contraire, présente-t-il peu de variété? Le paysage est-il ouvert ou fermé? Ces observations permettent de regrouper les paysages du Parc en territoires homogènes dans lesquels des mesures de gestion pourront être prises. Chaque fiche de description s'accompagne de photographies qui alimentent une base de données de plus en plus riche.

## Notre territoire évolue

L'analyse descriptive présente la situation à un moment donné. Or, notre territoire est en constante évolution. Une **analyse évolutive** est donc indispensable. Elle étudie, d'une part, les facteurs et les pratiques qui ont façonné nos paysages. Elle permet de saisir ce qui est hérité du passé et ce que nous souhaitons conserver du passé. D'autre part, l'analyse évolutive tâche de mettre en évidence les scéna-

rios possibles d'évolution du territoire, en se basant sur des documents de planification (plan de secteur) ou sur de grandes tendances (souvent observables sur des territoires plus larges que le Parc): évolution de l'habitat, du tourisme, de certains milieux et certaines professions (agriculture)... La liste des scénarios n'est bien sûr pas exhaustive puisqu'il est impossible de prévoir certains événements ou éléments qui pourraient influencer l'évolution du territoire. L'analyse évolutive du territoire permet donc d'aborder la question du patrimoine (quel paysage fait partie de notre patrimoine? comment le protéger? quelle place réservé au contemporain?), et de l'identité à notre territoire.

## Evaluer pour mieux gérer

Enfin, une description des paysages ne suffit pas à constituer un outil d'aide à la gestion du territoire. Il est nécessaire de poser un regard critique sur ceux-ci. Quels sont les problèmes récurrents qui se posent dans les différents territoires paysagers? Quels sont les points positifs, les lieux à protéger, à améliorer? Cette **analyse évaluative** a également été réalisée au cours de cet été. Elle met en évidence la qualité de nos paysages ou les problèmes qui se posent, alors que, du fait de l'habitude, nous ne les discernons pas toujours.

## Faites-nous connaître votre avis

La réalisation du diagnostic n'est pas uniquement l'affaire de techniciens, de fonctionnaires ou des élus. Elle concerne tous les utilisateurs du paysage: en tant qu'agriculteur ou for-



tier, en tant que propriétaire de gîte, touriste, et bien sûr habitant, vous vivez les paysages au quotidien, vous participez à leur évolution. Nous souhaitons donc connaître votre avis!

Le diagnostic se doit de tenir compte de la manière dont vous percevez les paysages: quels paysages trouvez-vous emblématiques, quels sont les éléments que vous jugez négatifs dans un paysage? Avant la finalisation du diagnostic, un questionnaire sera mis en ligne sur notre site internet (rubrique 'actualités' – 'divers') afin de recueillir votre avis sur les paysages du Parc. Ce questionnaire sera éga-

lement disponible dans les maisons communales du territoire du Parc. En fin d'année, une réunion d'information pour la population sera également organisée afin de vous tenir informés du contenu du diagnostic et de vous permettre de donner votre avis. Vos réactions seront intégrées au diagnostic. Nous ne manquerons pas de vous tenir informés de la tenue de ces deux événements.

**Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à contacter Florence Francard au 063/45 74 77.**

## Lancement du comité de suivi

Ce 19 juin 2007, la réunion de lancement du comité de suivi de la charte paysagère s'est tenue à la Maison du Parc Naturel. Le Comité de suivi rassemble l'ensemble des acteurs concernés par le paysage sur notre territoire, c'est-à-dire les représentants des six administrations communales du Parc, des administrations en charge de l'aménagement du territoire, de l'agriculture, des voiries, de l'environnement, les représentants du secteur touristique, de l'agriculture et des forestiers, de la Fondation Rurale de Wallonie et de la Maison de l'Urbanisme...

Tout au long de la réalisation de la charte paysagère, le comité sera chargé du suivi des travaux. Par ailleurs, au cours de la seconde phase (mise en évidence des recommandations), les membres du comité de suivi, en fonction de leur expertise, participeront à l'étude de certaines thématiques. Enfin, le comité de suivi constitue un lieu d'échange, où les acteurs peuvent se rencontrer et échanger sur leurs actions.

La réunion du 19 juin avait pour but de rassembler l'ensemble des partenaires et de leur présenter officiellement le projet axé sur les paysages mené par le Parc, et plus particulièrement, la réalisation d'une charte paysagère. Une vingtaine de partenaires ont répondu présent: les questions et échanges de vue ont montré l'intérêt des participants. La prochaine réunion sera l'occasion de valider le diagnostic actuellement en cours de réalisation et les enjeux mis en évidence par ce diagnostic.



# Le coin nature

## Le Coprin chevelu, un comestible de choix !

**Le Coprin chevelu (*Coprinus comatus*)** : champignon à chapeau blanc cylindrique de 5 à 15 cm de haut ; lames blanches puis noires ; fréquent le long des chemins, ce champignon est un très bon comestible tant que les lames sont blanches.

Le Coprin chevelu est facilement reconnaissable à son chapeau ovoïde quand il est jeune, puis cylindrique, recouvrant presque entièrement le pied. Le chapeau blanc au début se couvre de mèches jaunâtres (d'où son qualificatif de chevelu !) et le sommet du chapeau devient jaune-brun. Ce fragile champignon fin et savoureux doit être consommé jeune et rapidement après la cueillette, car sa chair déliquescente vieillit très mal.

C'est un champignon courant qui fréquente les lieux les plus divers ; on le trouve en ville ou à la campagne, dans les prés, sur les pelouses, sur les bords de route, sur des sols fraîchement retournés. Il pousse du printemps à l'automne, mais le plus souvent en septembre et octobre.

Les champignons, et le coprin chevelu en particulier, ont

pour propriété de pouvoir absorber les métaux lourds. Il faut donc éviter de les récolter dans les endroits pollués, les bords de routes très fréquentées par exemple.

Seul le chapeau du Coprin chevelu est comestible. Le pied trop fibreux est à éliminer. Ne récoltez que les spécimens encore fermés et bien blancs. Sa croissance est très rapide et en quelques heures à peine les chapeaux s'ouvrent, les lames rosissent puis noircissent à partir du bord du chapeau pour finalement se transformer en espèce d'encre noire. Dès que les lames commencent à rosir, il faut



Coprin chevelu (© JM Michalowski)

s'abstenir de consommer le champignon qui peut s'avérer toxique.

### Confusion possible

Le Coprin chevelu ne doit pas être confondu avec le Coprin noir d'encre, plus petit, dont le chapeau est gris ou brun-gris, poussant en touffes serrées et qui peut provoquer des troubles lorsqu'il est consommé avec de l'alcool.



Coprin noir d'encre (© Michel Fautsch)



Le Coprin chevelu peut se consommer cru en salade avec une vinaigrette de votre choix, ail, oignons, fines herbes (persil, cerfeuil, ciboulette et estragon) et même façon mimosa avec des œufs durs écrasés.

Pour le cuire, en raison de sa fragilité, faites-le rapidement saisir dans une matière grasse bien chaude ; cinq minutes suffisent. Ensuite, plusieurs apprêts possibles :

- Ajoutez un peu de crème liquide, le jus d'un demi citron, sel et poivre et, hors du feu, un jaune d'oeuf. Parsemez de persil.
- Ajoutez une persillade (beurre à l'ail et persil). Servez en entrée sur des toasts ou bien en accompagnement d'une viande blanche, principalement des escalopes de poulet.

Bon appétit !

**Le Parc Naturel vous propose une promenade à la découverte des champignons le dimanche 14/10/07. Pour plus d'info, lire l'agenda en dernière page du journal.**

## Le brame du cerf en forêt d'Anlier

Comme chaque année, l'écoute du brame sera organisée par la Division Nature et Forêts d'une façon contrôlée dans le massif de la Forêt d'Anlier.

Les cervidés étant sensibles au trafic intense auquel la forêt est soumise durant leur période de reproduction, des barrières seront placées à l'entrée des chemins forestiers afin d'en fermer l'accès. De plus, par arrêtés de police communaux, la route provinciale entre Vlessart et Heinster sera fermée à la circulation des véhicules motorisés de 20h à 6h du matin du 15 septembre au 6 octobre. Cela permettra également une écoute libre du brame sur cette route pour les piétons.

L'écoute du brame étant une expérience fort appréciée du public, plusieurs associations (CRIE, PNHSFA, Syndicats d'Initiative,...) proposent plusieurs sorties encadrées par des guides, du 15 septembre au 6 octobre (voir agenda p.12). Après un exposé-

diaporama de 45 minutes sur la vie du cerf, des groupes restreints partiront avec leur guide sur des zones d'écoute, à la tombée de la nuit.

**La sortie organisée au départ de la maison du Parc à Martelange aura lieu le mercredi 3 octobre.**

**Inscriptions obligatoires : Parc Naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier au 063.45.74.77**

**À découvrir aux éditions Weyrich**  
**Au cœur du brame**



140 x 235 mm - 48 pages + DVD - 23 €

**Xavier Lenel et J.-L. Duvivier de Fortemps**

Entendre n'est pas voir. Pour satisfaire la curiosité de tous, ce DVD et ce livre vous permettront de découvrir des images exceptionnelles des amours tumultueuses de nos grands cerfs d'Ardenne.

[www.weyrich-edition.be](http://www.weyrich-edition.be)

## Vous plantez une haie... le Parc naturel vous donne un petit coup de pouce !

La convention Ramsar met en œuvre une série d'actions en faveur de la protection des zones humides. L'une d'elles est consacrée à la restauration du réseau bocager par la plantation de haies en terrains agricoles et en bordure de cours d'eau.

Cet automne, le Parc poursuivra la campagne de plantation de haies. Des plants seront distribués en novembre aux propriétaires de terrains situés en zone agricole qui souhaitent planter une haie ou une bande boisée.

Au printemps dernier, pas moins de 5550 plants de haies ont été distribués gratuitement par le Parc. Depuis 2004, ce sont plus de 15 km de haies qui ont été plantés.

Tout propriétaire intéressé peut dès à présent introduire sa demande.

**Pour en savoir plus : Bérenger Servais (chargé de mission pour la convention Ramsar)**  
**063/ 45.74.77 ou 0494/239.239**



Plantation d'arbres en bordure d'un cours d'eau par l'école de Wardin

# Nos artistes : Réjane Muller

Réjane Muller, institutrice à Sainlez, est une artiste débordante de créativité.

Que ce soit les vacances ou le quotidien, tout est une source d'inspiration.

L'artiste s'est orientée vers la peinture et les couleurs, avec cette particularité de travailler le végétal auquel elle voue une véritable passion.

«Le végétal est une source d'inspiration inépuisable, je n'ai qu'à regarder l'intérieur d'une fleur pour avoir envie de créer, elle me donne une énergie énorme», confie l'artiste. «Je peins les végétaux jusqu'à l'abstraction, mais je les utilise également pour leur matière». En effet, Réjane Muller se sert des plantes du jardin pour créer le papier avec lesquelles elle réalisera ses tableaux et même des sculptures! Une particularité qui, en plus de son incontestable talent, lui vaut une belle reconnaissance, bien au-delà de nos frontières!

Au printemps dernier, Réjane a eu envie d'ouvrir les portes de son jardin et de son atelier aux gens de son village. «J'expose beaucoup, parfois loin, et j'ai eu vraiment



envie de partager mon travail avec les gens de proximité. Comme je voulais montrer mes réalisations dans des conditions correctes, notre ancienne grange a été chaulée et transformée simplement en espace d'exposition. L'idée a évolué ensuite, je souhaitais que l'exposition soit autant intérieure qu'extérieure, puisque c'est dehors que se trouvent mes principales sources d'inspiration! J'ai donc aménagé un parcours dans le jardin, et distribué des petits cartons dans les boîtes aux lettres du village, invitant les habitants de Sainlez à venir partager ma passion». C'est ainsi que le 9 & 10 juin, de nombreuses personnes se sont présentées à l'exposition «R. Ose», soit «Réjane ose» ou «rose», couleur mise à l'honneur ce jour là. Le succès de cette démarche a largement dépassé les espérances de l'artiste, qui a vu défiler chez



elle 250 personnes durant le week-end, jusque tard dans la soirée...

Les gens ont bien pris la démarche, et cette expérience a été enrichissante tant pour Réjane que pour ses visiteurs. L'expression «moments de bonheur» a été entendue à plusieurs reprises par l'artiste, ravie d'avoir vu des personnes ne s'étant jamais rencontrées discuter ensemble dans sa propriété. L'émotion était également au rendez vous de l'exposition, comme ce monsieur qui s'est extasié devant une plante ancienne rare, ou ces gens troublés de retrouver ça et là la même ambiance que plusieurs décennies auparavant... Les enfants ont également trouvé leur compte dans cette journée, entre le passage secret



de la haie et les insectes et oiseaux sculptés ça et là...

Réjane ne compte pas s'arrêter en si bon chemin et fourmille d'idées pour donner une suite à ce projet. Déjà, elle envisage des parcours contés, «à l'aveugle», ... Le prochain rendez vous est d'ores et déjà fixé les 8 et 9 décembre 2007 avec «Noël au jardin», où un parcours particulier sera aménagé autour de ce thème. Dans ces périodes de fêtes, l'artiste souhaite que chacun puisse s'offrir un tableau et vendra des créations à prix uniques, dans un «marché d'art de la grange».

D'autres rendez vous à ne pas manquer: L'exposition «Chapeau l'artiste» à l'espace Beausite d'Arlon à partir du 07/09 et le 24 novembre, exposition «Jardin d'hiver» au même endroit.

**Contacts:** Réjane Muller, Sainlez 45 à 6637 Fauvillers.



## Nos anciens se souviennent...

### Gaston FILOT, instituteur

Gaston Filot est né à Ster (Francorchamps) le 15 mai 1942.. Son père était garde-forestier affecté au triage de Grand-Halleux, puis de Petit-Thier. Gaston était donc un enfant de la campagne, porté vers la forêt et la nature. Mais la mentalité de l'époque considérait que le métier de forestier était très tributaire du temps. Dès lors ses parents l'orientèrent vers d'autres études, souhaitant pour lui un métier à l'abri des intempéries. C'est ainsi qu'après ses gréco-latines à Stavelot, Gaston manifeste l'envie de devenir Instituteur et s'inscrit à l'Institut de Carlsbourg, à 120 km de son village. C'était une distance respectable en ce temps-là et Gaston ne rentrait chez ses parents que pour les vacances de Noël, de Pâques et d'été. Les cours se donnaient tous les jours, même le dimanche matin.

Gaston est diplômé Instituteur en juin 1961. Alors qu'il vient de décrocher un premier contrat d'intérim à Vielsalm, il est appelé par téléphone par le Bourgmestre de Léglise, qui est à la recherche d'un Chef d'école à titre définitif pour l'implantation de Wittimont. Gaston n'hésite pas un seul instant devant une telle opportunité (il n'a alors que 19 ans), et, après avoir répondu au Bourgmestre par l'affirmative, il se met à la recherche de ce petit village du sud de la province dont il n'a jamais entendu parler. Sur carte, il trouve Wittimont dans la région de Bastogne. Il s'y rend mais, à sa grande surprise, un nouvel instituteur vient tout juste d'être nommé! Les gens de Bastogne vont alors lui indiquer qu'il existe un autre Wittimont, plus au sud, dans la commune de Léglise.

Là, tout est à faire avant la rentrée. Il faut d'abord rénover la classe et le logement du maître



Mr Filot et sa classe en 1963

tre d'école qui sont dans un état vétuste. Avec l'aide d'un homme du village, Raymond Martin, il va préparer le bâtiment pour sa première année scolaire. Puis, dès 1962, il doit s'interrompre pour son service militaire. Il est alors remplacé par une institutrice intérimaire, mais devra solliciter une permission spéciale pour revenir en classe pour permettre aux enfants qu'il sera bientôt de retour. Après son service, Gaston se fiance avec Claudette, une jeune institutrice qu'il a rencontrée à la fin de ses études, et qu'il épousera en 1964.

L'école, à l'époque, était bien différente d'aujourd'hui. Il n'y avait qu'une seule classe, dans laquelle étaient regroupées toutes les années, depuis la troisième gardienne jusqu'à la septième et parfois huitième primaire (jeunes de 15 ans et plus), et la discipline y régnait naturellement malgré des effectifs parfois très conséquents. A ses débuts, Gaston connaît encore le salut au drapeau belge, planté en haut

les travaux aux champs. L'école était véritablement un lieu de rassemblement et de traditions. On y célébrait la messe des rogations. Par beau temps, le maître d'école dressait un autel au milieu de la cour. Un jour, malgré la mise en garde relative à l'abondance des martinets cette année-là, le curé a tenu à tout prix à la dire dehors.

Mais au moment de la consécration, un volatile laissa échapper ses excréments qui atterrissent juste dans le calice. Le curé dut boire, sous l'oeil amusé du Maître, et ce fut la dernière fois qu'il fit messe dans la cour.

Un des plus beaux souvenirs de Gaston est d'avoir créé une bibliothèque dès son arrivée à



Reconnaissez-vous le directeur du parc ?



Wittimont. Il n'en existait pas à l'époque, et les enfants n'avaient aucune possibilité de lire. Au début, il mit sa collection personnelle de Tintin à leur disposition. Les albums ont tant été lus qu'il n'en reste plus rien!

Après 38 ans de carrière, dont 26 ans passés à l'école de Wittimont (supprimée en 1987, suite à la fusion des écoles de Léglise) Gaston a pris sa pension bien méritée. Mais il n'a pas pour autant abandonné son engagement dans l'accès à la lecture pour tous, car aujourd'hui, avec l'aide de Claudette, c'est toujours lui qui tient la bibliothèque communale dont le nombre d'abonnés ne cesse de croître. Et régulièrement, tous deux vont lire des histoires dans les écoles pour le plus grand bonheur des petits de maternelle.

# Agenda

## 28 & 29 septembre

Ecoute raisonnée du brame  
Infos: SI de Habay au 063/42.22.37

## 30 septembre

La ferme du Monceau ouvre ses portes !  
Soins aux animaux, fabrication de pain, beurre et fromage, balades en calèches, équitations...  
Uniquement sur réservation.  
Infos: 061/25 57 51 de 9h à 17h - info@fermedumonceau.be  
Lieu: Juseret

## 03 octobre

Ecoute raisonnée du brame avec le Parc Naturel  
Infos: 063/45.74.77  
Lieu: rendez vous à 20h à la maison du parc naturel, Martelange

## 5 octobre

Cours d'oenologie à Marbehan.  
Premier module d'une série de 5 soirées (20h à 22h)  
En association entre le CAP et la boutique « Amarante » de Virton  
Chargé de cours: Etienne Collin œnologue, diplômé de la faculté d'œnologie de Bordeaux.  
Infos : 0496/215241 ou marchal\_mc@skynet.be

## 06 octobre

Stage de valse traditionnelle  
9h30 à 12h30 et 14h30 à 18h au Complexe du Bois des Isles, par Katriene d'Anvers  
Organisation CAP Marbehan asbl - PAF 20,00€

## 06 & 07 octobre

Kermesse à Bodange

## 07 octobre

Marche des feuilles mortes  
Organisation: « Les Hirondelles de Longvilly »  
Infos: Mr Joseph Hartman au 061/21.23.58

## 07 octobre

Championnat wallon de la confiture au salon « Terroir et Gastronomie » de Nivelles. Avec la participation de pro-

ducteurs de notre territoire !  
Infos: infos 0476 30 63 99 - www.ibelgique.com/slc2000

## 07 octobre

Festival d'Orgues  
Infos : « Les Amis de l'Orgue », Firmin Decerf, rue des Hêtres, 74 à BASTOGNE  
Lieu : Eglise ST Pierre de Bastogne

## 10 octobre

Fête de St-Martin  
Lieu: Martelange

## 12 & 13 octobre

« Ikebana », découverte de l'art floral japonais.  
Organisation: CAP Marbehan asbl 0496/215241

## 13 octobre

Concert d'orgues par Jean, Claire, Marie-Cécile et Bernard DEFECHE à 19h30  
Organisation: SI de Léglise  
Infos: 063/57.23.59 ou 063/43.39.69

## 13 & 14 octobre

Kermesse à Sainlez

## 14 octobre

Le parc naturel vous invite à une promenade découverte des champignons. Accompagnés d'un guide expérimenté, les participants observeront les champignons les plus courants de nos forêts et apprendront à distinguer les comestibles des autres !



A la fin de la promenade, un potage aux champignons sera offert.

PAF: 2 €, gratuit pour les -12 ans.  
Sur inscriptions uniquement !

Infos: Parc Naturel au 063/45.74.77

Lieu: Départ à 09h30 de la maison du Parc, à Martelange

## 14 octobre

Festival d'orgues.  
Infos : Firmin Decerf, rue des Hêtres, 74 à BASTOGNE  
Lieu : Eglise ST Pierre à 15h00

## 19 octobre

« Du Stress à l'angoisse, comment les comprendre aujourd'hui », par le Dr D. JACQUES.  
Infos : Joseph GELARD - 061/21.47

Lieu : Centre culturel à 14 h

## 20 & 21 octobre

Brassigaume – Festival annuel des petites brasseries  
Infos: www.brassigaume.be

## 20 & 21 octobre

Kermesse à Strainchamps

## 21 octobre

Promenade « A la découverte de nos villages » en compagnie d'un guide nature. PAF 2 €.  
Infos: SI de VSS au 061/28.76.68  
Départ à 9h à l'Eglise de Remoiville

## 21 octobre

Festival d'Orgue  
Infos : Firmin Decerf, rue des Hêtres, 74 à BASTOGNE  
Lieu : Eglise ST Pierre à 15h00

## 25 octobre

Petit déjeuner Oxfam  
Lieu: Martelange

## 27 & 28 octobre

Kermesse de Hollange

## 3 novembre

Fêttons Halloween: Après-midi récréatif et bal costumé pour les petits  
Infos: SI de VSS au 061/28.76.68  
Lieu: Salle « Les Berges du Bî, 2 à Vaux-sur-sûre dès 14h00

## 04 novembre

Journée du Jeu durable au Foyer à Habay-la-Vieille.

Infos : www.crieanlier.be - info@crie-anlier.be - 063 42 47 27

## Du 16 au 18 novembre

Exposition des artisans d'art de la pro-

vince de Luxembourg

Lieu: Salle des fêtes de l'hôtel de ville de Bastogne de 10h à 18h30

## 19 novembre

La fureur de lire: exposition «Les dragons»  
Organisation: bibliothèques publiques de Habay.  
Lieu: Au CAP à Marbehan

## 08 décembre

A la Maison de la Pêche (Habay-la-Neuve) de 13 à 17h : visite d'une pisciculture de truites  
Infos : Maison de la pêche - www.mplux.be - 0497 12 19 60.

## 07 décembre

Concert de Noël  
Infos: « Les Frênes » au 063/60.12.13  
Lieu: Warnach

## 15 décembre

Commémoration de la libération de la ville de Bastogne  
Infos: Commune de Bastogne au 061/24.09.04

## 16 décembre

Concert de Noël de l'Harmonie Royale Emulation de Habay.  
Lieu: Centre culturel Le Pâchis - Habay  
Infos: 063 42 49 39

## 21 décembre

Concert de Noël en l'église de Marbehan  
Organisation: CAP Marbehan asbl

## 26 décembre

Commémoration de Noël 1944  
Lieu: Sainlez

# Contacts

### Commission de gestion :

Présidente : Françoise Erneux 063/60.02.70  
Vice-Président : André Lecomte 061/25.53.46  
Vice-Président : Robert Thomas 063/60.12.19

### Pouvoir Organisateur :

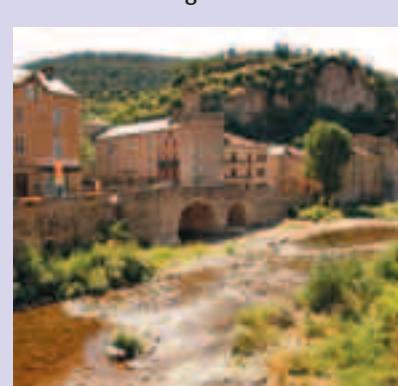
Présidente : Bernadette Moinet 063/60.00.93  
Vice-Président : Daniel Collard 061/25.00.00  
Vice-Président : Michel Hansen 061/24.09.00  
Secrétaire : Sophie Mattern 063/60.20.11

### Equipe technique :

Directeur : Donatien Liesse 063/60.80.84  
Assistante : Laurence Libotte 063/60.80.80  
Chargés de missions :  
Nicolas Mayon, Contrat Rivière 063/60.80.85  
Christine Leclercq, Projet Life 063/60.80.82  
Florence Francard, Urbanisme 063/60.80.81  
Bérenger Servais, Ramsar 063/60.80.82  
Véronique Wiertz, Environnement 063/45.74.77

### Chemin du moulin n°2 - 6630 Martelange

Site internet : [www.parcnaturel.be](http://www.parcnaturel.be)



## Du samedi 6 au dimanche 14 septembre 2008 : Voyage de découverte

En 2008, le voyage du parc mettra le cap vers le Parc National des Cévennes, avec escale dans celui des Grands Causses et celui des Monts d'Ardèche.

Les participants rejoindront le village de MEYRUEIS, dans le sud du département de la Lozère. Meyrueis est situé à 800m d'altitude et est traditionnellement considéré comme une base de départ pour la visite des Causses et des Cévennes.

L'hébergement est prévu au « Family Hôtel », hôtel 2 étoiles situé au centre de la localité. Toutes les chambres sont équipées avec douches/sdb et toilettes privatives.

Sont intégrées dans le programme les sites, attractions ou visites suivantes : Les Grands Causses (de Sauveterre, Noir et Méjean, Causse du Larzac)

Les gorges du Tarn et de la Jonte (en bateau)

Les gorges de la Dourbie et Cirque de Navacelles

Le viaduc de Millau

La Couvertoirade, cité templière...

Le Mont Aiguel et son observatoire météo (1567 m)

Les caves de Roquefort

La Bambouseraie de Prafrance et Anduze (vers le département du Gard)

D'autres activités sont prévues, comme une visite de la Maison du Parc à Florac, d'une ferme caussenarde, à l'observatoire des vautours...

Budget : 850€ pp, sur base d'un groupe de 30 personnes avec supplément pour les chambres simples, qui reste à négocier.

**Inscriptions :** Il est impératif de s'inscrire, et de manifester fermement son intention de rejoindre le groupe avant le 30 octobre prochain, en appelant Laurence LIBOTTE au parc naturel et en s'acquittant du coût de l'inscription (50 € par personne) au compte 001-3694336-70 de la Commission de gestion du PN.

Avec le soutien du Ministère de la Région Wallonne et des administrations communales de Bastogne, Fauvillers, Habay, Léglise, Martelange et Vaux-sur-Sûre.