

le carnet



La trientale



Marc Deroanne

Publication trimestrielle

4e année * N° 3 * 3ème trimestre 2008

La Trientale est une section des Cercles des Naturalistes de Belgique

Sommaire

◆	Éditorial	p.3
◆	Commanster : le Grand-Bois et	p.4
◆	Une nouvelle tique en Belgique	p.7
◆	Les recherches de Jean Van Brussel	p.8
◆	Ils l'ont dit....	P.9
◆	Eben-Emael, au musée 1900	p.10
◆	Programme des activités	p.12
◆	Les croix funéraires en fonte	p.15
◆	Vielsalm : balade entomologique	p.17
◆	Val-Dieu au Pays d Herve	p.20
◆	Herba sana à Elsenborn	p.22
◆	Maasmechelen : la Campine limbourgeoise	p.24
◆	Pourquoi certains ne digèrent ils pas le lait	p.26



Éditorial

Dans le cadre de ses activités, La Trientale organise des gestions dans ses Réserves naturelles et collabore aussi avec d'autres associations (Ardenne et Gaume, Natagora, Projet LIFE plateau des Tailles) pour ce même type d'actions. Ce qui s'inscrit parfaitement dans ses objectifs de protection de la Nature.

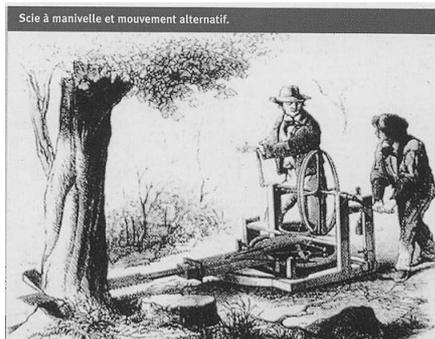
En soi, un chantier de gestion peut paraître simple : restaurer des biotopes indispensables à la survie d'espèces menacées. Toutefois sur le terrain, le travail n'est pas toujours aussi évident à définir. Que faut-il abattre, couper, élaguer ? Faut-il brûler tout ou partie ? Quand faut-il faucher ? Comment limiter efficacement l'appétit des plantes invasives ? Favoriser le retour d'une espèce ne risque-t-il pas de se faire au détriment de la biodiversité ?

Constater la divergence des points de vue lors de certains chantiers, c'est mesurer la difficulté pour le responsable de la gestion de prendre la meilleure décision. En fin de compte, gérer, c'est se limiter à tempérer les effets négatifs résultant de l'intervention humaine irréfléchie et ainsi permettre à la nature de reprendre, dans ces Réserves, sa configuration originelle.

Autre constat. Il s'avère de plus en plus difficile de rassembler quelques personnes pour ce travail de gestion. Sans doute la peur de ne pas se sentir physiquement à la hauteur ! Et pourtant. La diversité des tâches offre à chacun le loisir de se rendre utile. De la maintenance au bûcheronnage, il y a tout un éventail de possibilités. Même si ce n'est qu'encourager, s'occuper du barbecue, servir l'apéritif...

Ajoutez-y la découverte du site, le bon moment de communion avec la nature, la convivialité. Alors, pourquoi pas vous, la prochaine fois ?

Gabriel Ney



Commanster : le Grand Bois et la Réserve naturelle.

Samedi 21 juin 2008

Guide : Jim Lindsey

Commanster : village sur l'ancienne frontière Belgique-Prusse : village frontière, village de contrebandiers, village coupe-gorge.... Aujourd'hui, Commanster compte environ 70 habitants, paisibles mais prompts à faire la fête, 5 fermes actives et 2 ou 3 actives à mi-temps. Le pâturage permanent permet une grande variété de plantes et d'insectes.

Jim commence la journée par le Grand Bois. Première halte après 10 mètres et premiers enseignements devant la Patience à files obtuses (*Rumex obtusifolius*) : dédaignée par le bétail (toxique), elle abrite le Chrysomèle *Gastrophysa viridula* vert doré, le Puceron noir de la Fève (*Aphis fabae*) et la chenille du Cuivré commun (*Lycaena phlaeas*), mais elle est elle-même parasitée par le champignon *Ramularia rubella*. Tout cela pour un simple Rumex, cela promet !

Le temps d'identifier le Tristan (*Aphantopus hyperantus*), l'Hespérie de la Houque (*Thymelicus sylvestris*) sur la Vesce, le Cercopie *Philaenus leucophthalmus* (variété *spumarius*) : un des 2.400 petits papillons de nuit qui volent le jour, et voici la Mouche Scorpion (*Panorpa communis*) ; l'abdomen du mâle, recourbé vers l'avant, est bien visible dans la boîte-loupe mais malgré son nom, il est inoffensif et ne sert qu'à féconder la femelle.

Séneçon de Fuchs (*Senecio ovatus*), Germandrée scorodaine (*Teucrium scorodonia*) et la chenille du papillon *Epirrhoe alternata* : elle n'a pas de pattes au milieu, d'où son déplacement « en boucle » qui lui vaut son appellation de chenille « Géomètre » ou « Arpenteuse ». Sur la Fougère-Aigle, une Mouche à scie (abeille primitive) – on en trouve 3 espèces différentes ; la larve ressemble à une chenille ; des centaines d'épicéas sont inféodés.

Grive draine, Pic épeiche et Milan royal...

Jim nous pose une « colle » : déterminer l'arbre mort en face



Château de Commanster



de nous....c'est un hêtre car il présente des taches noires qui sont en réalité le champignon *Hypoxylon multiforma*, spécifique du hêtre mort et reconnaissable par sa ressemblance, nous dit notre guide, avec « des seins de femmes noires groupés »....et, à la loupe, c'est vrai ; on ne l'oubliera pas !

Nous entrons dans le Bois de Rodt (région germanophone), probablement constitué, jadis, de petites parcelles. Le chemin longe une plantation de Marronniers. Champignon Amibe Fleur de tan (*Fuligo septica*) : son nom, d'origine gauloise – tann – vient de son biotope préféré : l'écorce du chêne. Quelques très beaux Douglas parmi lesquels Jim a récolté un énorme *Sparassis crispa*. Véronique officinale (*Veronica officinalis*), Blechnum en épi (*Blechnum spicant*), Digitale pourpre (*Digitalis purpurea*).

Une petite halte sur un morceau de pré entouré d'une haie variée permet de nombreuses observations : gallés sur le hêtre (larve de mouchette dans chacune d'elles), nid de jeunes Perce-oreilles, larve de la Coccinelle Anatis ocellata sur un épicea, Papillon femelle Noctuelle, petite Mouche à bec Rhamphomyia umbrinervis : lors de l'accouplement, on trouve souvent 3 individus superposés mais en fait, l'étage inférieur est un insecte offert en offrande à la femelle par le mâle de l'étage au-dessus. C'est clair ?

Brunelle commune (*Brunella vulgaris*), Epilobe de montagne (*Epilobium montanum*, Epière des bois (*Stachys sylvatica*).

Papillon mâle Coquille d'or (*Adela (Nemophora) degeerella*) aux très longues antennes.

Un bel étang, creusé pour constituer une réserve d'eau en cas d'incendie dans le Grand Bois, provoque d'autres observations : Têtards du Crapaud en bancs, comme des poissons, Aeshne bleue (*Aeshna cyanea*) qui sèche ses ailes et prendra son premier envol depuis le nez de Guy, élégants Agrions (*Enallagma cyathigerum*), exuvie bien entière dénichée par Ghislain, Renoncule toute blanche (*Ranunculus ololeucos*) et quelques Taons qui semblent nous apprécier...

Sur le bord du sentier, Jim nous fait remarquer un Châtaignier qui, ici, n'est pas encore en fleurs et dans un fossé et des ornières à eau



stagnante, le Triton alpestre.

Polytric élégant (*Polytrichastrum formosum*).

Un chemin en douce montée, bordé de grands épicéas et de Douglas, évoque pour Jim l'entrée vers la maison de son enfance, au Canada, et plus loin, il nous désigne un coin particulièrement ensoleillé, dégagé et bien exposé où il trouve chaque année les premiers Tussilages du printemps.

Ancolie commune (*Aquilegia vulgaris*), récital de la Fauvette des jardins et au sol, Géotrupe du fumier (*Anoplotrupes (Geotrupes) stercorosus*), souvent près des champignons.

Pique-nique dans une prairie et l'après-midi, bottes aux pieds, nous partons vers la Réserve naturelle de Commanster. Le pré humide qui la précède abrite la Valériane officinale (*Valeriana officinalis*), Trèfle d'eau en fruits (*Menyanthes trifoliata*), Prêle des bois (*Equisetum sylvaticum*), Reine-des-prés (*Filipendula ulmaria*), Renouée bistorte (*Persicaria bistorta*), Lychnis fleur de coucou (*Lychnis flos-cuculi*).

La Réserve compte 17 Ha, en forme de fer à cheval autour des sources du Glain. On dérange un Lézard pour commencer les observations : Comaret (*Potentilla palustris*), Linaigrette vaginée (*Eriophorum vaginatum*), Linaigrette à files étroites (*Eriophorum polystachion*), Canneberge (*Vaccinium oxycoccos*), Orchis tacheté (*Dactylorhiza maculata*), Narthécie des marais (*Narthecium ossifragum*), Rossolis à files rondes (*Drosera rotundifolia*) : les feuilles portent des poils irritables et mobiles – plus de 100 par feuille -, terminés par une glande contenue dans une sécrétion visqueuse. C'est un des prédateurs de la Fourmi *Formica candida*, spécifique aux sphaignes, qui se promène candidement à nos pieds.

Prêle des marais (*Equisetum palustra*), Laïche vulgaire (*Carex nigra*), Polytric commun (*Polytrichum commune*), **Trientale (*Trientalis europaea*)**.

Dans la boulaie, le sentier est noir de boue tourbeuse, on danse sur le tapis de Sphaigne (*Sphagnum*), constituant majeur des tourbières. L'épaisseur de tourbe augmente de +/- 1 mm par an.

Laïche étoilée (*Carex echinata*), Laïche à bec (*Carex rostrata*), Rhinanthus à petites flrs (*Rhinanthus minor*), parasite des graminées, comme le Mélampyre des prés (*Melampyrum pratense*). Papillon Lambda (*Autographa gamma*), venu du sud de la France.

Quelques champignons : Amanite fauve (*Amanita fulva*), Mycène à arête rouge (*Mycena rubromarginata*), Galère des marais (*Galerina paludosa*), parasite de la sphaigne, Mycorhize du bouleau (*Russula betularum*), Téphrocybe des marais (*Tephrocybe palustris*).

Un peu plus loin, Jim démontre le danger signalé par la présence de la Lentille d'eau qui cache un trou d'une profondeur de 1m50 : preuve par le bâton lancé par le guide, puisque personne n'est volontaire pour l'expérience...



Nard (*Nardus stricta*), Fenouil des Alpes (*Meum athamanticum*) : 1^{er} choix au menu des chevaux et on est bien d'accord après y avoir goûté. Sceau de Salomon à files verticillées (*Polygonatum verticillatum*), Succise des prés (*Succisa pratensis*) : 2^e choix pour les chevaux, Glycérie dentée (*Glyceria declinata*), Cirse des champs (*Cirsium arvense*).

On suit le Glain avant de rentrer au village et c'est l'occasion de voir la Renoncule aquatique (*Ranunculus aquatilis*), Corydale à vrilles (*Ceratocarpus claviculata*), Baldingère (*Phalaris arundinacea*) et d'admirer le mâle du Caloptéryx vierge (*Calopteryx virgo*).

On met le cap sur le « Vieux Château » de Commanster (1741), bel exemple d'architecture rurale : murs en moellons de schiste, encadrements de fenêtres et portes, cheminée intérieure en pierre d'Ottré ; remarquables boiseries de chêne à l'intérieur et une spécialité : la Cerveoise.

Enchantés de cette journée riche en découvertes, on remercie Jim qui réussit chaque fois à rendre les choses si simples (en apparence) et toujours dans une super ambiance.

Nicole Tefnin

Une nouvelle tique en Belgique

Patrick Degroote (Médecin, membres du Cercle des Naturalistes de Charleroi) a demandé à ces mêmes naturalistes de publier l'information suivante. J'espère qu'il ne m'en voudra pas si je le recopie sans lui demander l'autorisation.

Une tique nouvelle commence à envahir notre territoire. Actuellement et proche de notre pays, elle est présente dans le vignoble alsacien et dans le Grand-Duché de Luxembourg.

Cette tique a la particularité d'être le vecteur d'un virus méningo-encéphalite non sensible aux antibiotiques, contrairement à notre tique responsable de la maladie de Lyme. Il existe actuellement un vaccin contre ce virus propagé par cette nouvelle tique. Depuis peu, ce vaccin est disponible en pharmacie sous le nom de FSME-IMMUN : Baxter.

Pour plus d'informations taper « tiques » sur Internet.

Source: Les Naturalistes de Charleroi, bulletin de juillet 2008.



Les recherches de Jean Van Brussel

- **Castors non souhaités**

En Amérique du Sud, dans l'Archipel de la Terre de Feu, le gouvernement argentin a introduit dans les années 1940, 50 castors (*Castor canadensis*) afin de faire démarrer une industrie de la fourrure. Ils se sont tellement bien multipliés en l'absence de prédateurs naturels que leur nombre est actuellement monté à 100.000 qui ont envahi les 16 millions d'hectares de la forêt indigène unique et ont provoqué de tels dégâts qu'il semble que les bulldozers sont passés par là.

Les arbres tels les hêtres périssent et ne se régénèrent pas. Les barrages ont transformé les rivières en marais stagnants, en bouleversant la faune existante. C'est le bouleversement le plus important des milieux forestiers depuis 10.000 ans.

Une étude est entreprise pour l'éradication totale du castor, tout en les empêchant de remonter vers le nord sur le continent. La région est tellement accidentée et isolée qu'on craint cette éradication impossible à moins de coûts relativement élevés, en devant recourir à l'aide de trappeurs, de chiens, d'hélicoptères et de bateaux. Car en ne laissant qu'un seul couple de castors, ils pourraient repeupler tout l'archipel.

NAT. : 6/08



- **Puits de carbone**

Le bois mort persiste dans les rivières et les zones inondables pendant des siècles et même des millions d'années.

Alors que sur terre, le chêne se désagrège en quelques dizaines d'années, sous eau il se maintient de 2.000 à 14.000 ans dans le Missouri en séquestrant le carbone pendant tout ce temps.

NAT. : 7/08

- **Forêts tropicales**

En dépit du protocole de Kyoto, des engagements pris et des promesses faites, les forêts pluvieuses tropicales continuent à être rasées comme l'observation satellite le démontre. De 2.000 à 2.005, 27 millions d'hectares de forêts pluvieuses ont été rasés, soit 2,4 % de la couverture totale de ces forêts.

NAT. : 7/08

Jean Van Brussel



Ils l'ont dit...

- A Vielsalm

Saison difficile pour les entomologistes, vu la rareté des spécimens. Néanmoins, l'œil averti de Dominique sait dénicher le moindre insecte ou papillon. Et à propos de papillon, il nous explique avec force détails du plus haut intérêt qu'en cette période avancée de l'année, ils atteignent tout doucement la limite de leur vie et sont donc de moins en moins rutilants et volages. Et d'ajouter, pince-sans-rire : Il faut savoir que le papillon, en bout de course, a besoin... de toutes ses plumes pour voler.

- A Mouland

Une terrasse accueillante et reposante après la douzaine de km dans le Krijkland et aux confins du pays de Herve. Terrasse bien méritée après la kyrielle de tentations endurées (!) en frôlant les vergers du coin. Une guêpe s'approche, va, vient, fait l'empresée... mais ne pique pas (encore).

Je fais remarquer que lors de la balade entomo à Vielsalm, Dominique nous a dit que les guêpes ne devenaient agressives qu'après leur fonction d'élevage.

- Eric : La guêpe n'est agressive que si on l'agresse, elle vient juste pour manger et boire.

Oui mais voilà, c'est mon Orval qu'elle boit !

- Nicole : Tracasse pas... elle ne boira pas tout !



- Encore à Vielsalm

-

Nous défilons sur un chemin, ancienne voie ferrée. Entomologie, botanique, zone humide, paysage, il y a matières. Au bord du fossé, une sorte de borne ; non, plutôt un tuyau coiffé d'une sorte de couvercle, peint dans un vert plus vrai que nature. Dominique répond à nos interrogations :

- Il s'agit d'un piézomètre qui mesure les variations de la nappe d'eau souterraine et détecte les pollutions éventuelles.

Et un petit malin d'ajouter :

- Ah ! Et si besoin, c'est par là que ça déborde...

Jim rectifie :

- Impossible, il y a un cadenas !

Gabriel Ney



Eben-Emael : Au musée 1900
Samedi 26 juillet 2008

Matinée consacrée à la visite du musée de la vie quotidienne en 1900 de M. et Mme Close. Ce sera remarquable. Dans une ancienne ferme restaurée et conservée dans sa configuration originelle et dans trois autres vieilles demeures à proximité, les propriétaires ont reconstitué le cadre de différentes activités de l'époque.

Entrons dans le bâtiment central. D'abord, la vie quotidienne : la cuisine d'été, la cuisine d'hiver, la chambre à coucher, où sont rassemblés meubles, objets et ustensiles d'époque. Témoins d'une



vie rude et difficile, pas si éloignée qu'on ne pourrait le penser. Puis, la fabrication de chapeaux de pailles qui fut l'industrie et donc la prospérité de la région. Depuis le Moyen Age jusqu'à 1914, tout le monde tressait le « rossay frument », céréale semée uniquement pour la paille à tresser (l'épi en lui-même intéressait peu). Les enfants tressaient jusqu'au sang au bout des doigts... Des milliers de chapeaux dans toute l'Europe. Formes, contreformes, machines pour coudre les différentes pièces, pressage avec pattemouille... Tortillons de paille avec crin de chevaux de Saint-Petersbourg, « stichons » pour faire les raccords. Encore un détail : la paille était blanchie aux vapeurs de soufre !

Autre démonstration : comment filer la laine sans rouet ! Moufles crochetées pour conducteurs de calèches. Photos d'époque.

Fruits de fouilles archéologiques : une salle « romaine » recelant les découvertes dans des villas des villages romains. Histoire et folklore local aussi : notre guide en tenue de circonstance nous fait revivre dans un commentaire passionnant et imagé un passé qu'il ne faudrait pas perdre. Nous apprenons que le silex de la région était le meilleur au monde, utilisé notamment pour les concasseurs de kaolin destiné à la fabrication de la porcelaine. Silex expédié dans tous les continents et exploités jusqu'en 2000. Verreries, céramiques, statues du Moyen Age.

Passons à la cave pour découvrir une autre curiosité : des tessons de vaisselle cassée, résultat probable de scènes de mé-



nage d'antan, certains datés de 1759 et précieusement reconstitués.

Une première annexe avec la salle de café clandestin et l'épicerie (objets, emballage et même denrées de quelques décennies), l'atelier du fabricant de cigares (marque déposée Cari). Du tabac humide au cigare en passant par le séchage, pressage et saupoudrage pour obtenir une couleur uniforme de la feuille d'enveloppe. Un hache-tabac, une vieille enseigne publicitaire : « En fumant, on est content ». Une chambre à coucher avec lit des parents, lit de la grand-mère et berceau du bébé ; bouillotte, linge d'époque, vieux vêtements, dessous « comme on n'en fait plus », machine à coudre.

Puis c'est la vieille école. Rangées de petits pupitres avec encriers en faïence : on s'assied, jambes et ventre coincés, pour se replonger 40 ou 50 ans (ou plus) en arrière. Vieux livres, plumier en bois, ardoises, bonnet d'âne, pupitre du maître avec les objets confisqués comme un lance-pierre, plume d'oie main droite et main gauche, tablier garçon et fille, petit catéchisme qui ressuscite dans nos mémoires une série de formules jadis déclamées machinalement, un claquoir qui dictait les gestes pieux à effectuer...



*Une dernière
toute petite maison*

de fermiers peu aisés reconstitue l'atelier du serrurier. Encore en voie d'aménagement, elle contient tout de même des curiosités comme un moine à braises pour chauffer le lit et la matraque en bois pour se défendre en cas d'intrusion indésirable.

Pendant plus de deux heures, M. et Mme Close nous ont tenus en haleine, faisant revivre une tranche de notre vie passée. Dans un cadre parfaitement originel où tout fonctionne et où la vie pourrait reprendre sans autre aménagement... comme dans le temps !

Gabriel Ney



PROGRAMME DES ACTIVITES : 4e TRIMESTRE 2008

Vendredi 17 octobre

1 soirée

* **Nivezé**

Responsable : Gabriel NEY (04 252 64 66)

Réunion trimestrielle pour l'élaboration des activités du 1^{er} tr. 2009 et tous sujets qui animent la section. Rendez-vous à 20 h 00, chez Nicole Tefnin, chemin du Banc du Général, 14 à Nivezé.

Samedi 18 octobre

1/2 j

* **Beyne-Heusay**

Guide : Marc LAMBRECHT (04 365 85 89)

Parcours de 6 km en vert et noir entre haies et terrils dans le pays de Herve dont le guide nous révélera tous les secrets historico-paysagers et les richesses naturalistes en automne. Rendez-vous à 9 h 30 à l'ancienne gare, Av. de la Gare à Beyne-Heusay (suivre la Grand-Route Liège - Herve puis, venant de Liège, prendre à droite en face d'un Big Mat, Av. de la Gare). Fin vers 12 h 30. PAF : 1,00 €.

Dimanche 19 octobre

1/2 j

* **Baraque de Fraiture**

Responsable : Frédéric DEGRAVE (0497 76 92 72)

Activité ornithologique en collaboration avec le projet LIFE Plateau des Tailles : observation du passage des oiseaux migrateurs sur le plateau des Tailles. Prévoir vêtements adaptés aux conditions météo et pour des stations d'observation prolongée. Fin vers midi. Rendez-vous à 8 h 30 au parking de la friterie au carrefour de la Baraque de Fraiture.

Samedi 25 octobre

1 j

* **Stoumont**

Guide : Henri JACQUEMIN (080 78 55 77)

Balade historico-paysagère d'environ 14 km entre bois et pâtures dans le ban de Stoumont. AM (6 km) : Bois de la Sûreté, Targnon et retour au parking pour le pique-nique. PM (8 km) : Vecquée, Croix Honnay, Monthouët. Rendez-vous à 10 h 00 à l'église de Stoumont (N 633 entre Trois-Ponts et Remouchamps). PAF : 1,00 €.



Samedi 25 octobre

1 soirée

* **Wanne**

Renseignements : Marian STRUZIK (080 88 03 48)
L'ASBL Louk'à ti de Trois-Ponts organise une balade crépusculaire de 5 km ou 10 km sur sentiers fléchés et sécurisés. Après la marche, activités diverses et petite restauration possible. Rendez-vous à 17 h 30 à la salle des fêtes à Wanne. PAF : adultes 4,00 € ; enfants : 1,00 €.

Samedi 8 novembre

1/2 j

* **Lierneux**

Guide : Luc DETHIER (080 31 98 07 ou 0474 83 59 17)
Nous suivrons le ruisseau de Groumont à la découverte de l'arkose pour arriver dans un ancien jardin de plantes sauvages. Nous goûterons ensuite quelques réalisations à partir de celles-ci. Rendez-vous à 13 h 00 au parking du hall omnisports à Lierneux (route de la Lienne). PAF : 1,00 €.

Samedi 15 novembre

1/2 j

* **Baraque de Fraiture**

Responsable : Frédéric DEGRAVE (0497 76 92 72)
En collaboration avec le projet LIFE plateau des Tailles, semis et bouturage de feuillus en zone déboisée ; travail manuel d'épandage de semences de bouleaux et plantation de saules. Prévoir pique-nique. Fin vers 14 h. Rendez-vous à 9 h 30 au parking de la friterie au carrefour de la Baraque de Fraiture.

Dimanche 23 novembre

1/2 j

* **Spa**

Guide : Laurette CABERG (04 358 70 93)
Balade historico-paysagère : à partir de la source de Barisart, nous suivrons la promenade Meyerbeer, nous gagnerons la Géronstère, Bérinzenne, la Fagne de Malchamps, le pouhon Pia et retour par le ruisseau du Pendu. Nous profiterons aussi de toutes les observations naturalistes que la saison nous offrira. Rendez-vous à 13 h 00 au parking de la source de Barisart (route Spa-Bérinzenne). PAF : 1,00 €.



Samedi 29 novembre

1 j

* **Salm-Château**

Renseignements : Joseph CLESSE (080 21 59 04)

Guide : Marie-Eve CASTERMANS (0495 44 65 10))

AM : Visite du musée du coticule à Salmchâteau. PM : balade dans la région de Salmchâteau avec observations paysagères et naturalistes diverses (minéralogie, botanique, ornithologie...). Fin vers 16 h. Rendez-vous à 10 h 00 (ou 12 h 30 pour la balade) au parking de l'église de Salmchâteau. PAF : 2,00 €.

Vendredi 5 décembre

1 soirée

* **Vielsalm**

Responsable : Joseph CLESSE (080 21 59 04)

Arbre, qui es-tu ? : Conférence par Charles OFFERGELD, Ir Eaux & Forêts. L'arbre, un être vivant aux multiples fonctions, fait partie de notre environnement quotidien. Mais le connaissons-nous ? Le conférencier nous emmènera à sa découverte : comment il se développe, les échanges avec son milieu, ses besoins, ses moyens de défense, son impact sur les nappes aquifères et sur le puits de carbone, son importance écologique, les principes à adopter par l'homme pour une meilleure relation avec l'arbre. Rendez-vous à la Bibliothèque de Vielsalm à 20 h 00. PAF : 2, 00 €.

Samedi 13 décembre

1 j

* **Bra**

Guide : Marc DEROANNE (080 31 95 83)

Après la balade traditionnelle dans la campagne de Bra, nous nous retrouverons pour le vin chaud et le pique-nique à la salle du village où nous revivrons en photos et montages les bons moments de l'année. Nous partagerons ensuite les mirous et le café offerts par la Trientale tout en rassemblant les suggestions pour la saison future. Rendez-vous à 10 h 00 à l'église de Bra.

Samedi 10 janvier

1 j

* **Hockay**

Guide : Jacques POUMAY (087 27 52 77)

Balade naturaliste à partir de Hockay en paysage sans doute hivernal. Nous emprunterons la Vecquée, les bornes BP ET BW jusqu'à la Croix des Fiancés et retour par les Mousseux (+/- 12 km). En cas de trop forte neige, l'itinéraire pourrait être modifié. Rendez-vous à 10 h 00 à l'église de Hockay. PAF : 1,00 €.

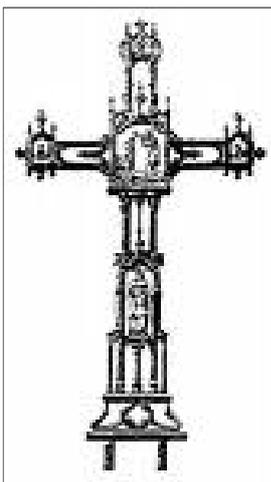


Les croix funéraires en fonte

Les croix se sont seulement généralisées dans les cimetières aux 17^e et 18^e siècles. Ces premières croix funéraires étaient faites de bois ou de métal. Même si on peut trouver quelques exemples remarquables à partir du 16^e siècle, ce n'est toutefois qu'au cours du 19^e siècle que les croix en fonte se répandent.

Au départ, il s'agissait de croix massives, sans ornementation spécifique, si ce n'est le nom et la date de décès du défunt, et çà et là un petit motif religieux. L'amélioration de la qualité technique de la fonte et des méthodes de moulage permettent l'apparition des croix ajourées à partir de la décennie 1840.

La fonte est un alliage de fer et de carbone (au moins 2%, provenant du charbon de bois, puis du coke) contenant diverses impuretés (soufre, phosphore). C'est un matériau lourd et très résistant, mais non malléable : contrairement au fer, on ne peut la plier sans qu'elle ne casse. Pour fabriquer une croix, on créait d'abord un modèle en bois dont l'empreinte était ensuite imprimée dans le sable. Celui-ci étant tassé et séché, on y coulait le métal en fusion pour former la croix. Une fois le métal refroidi, restait alors à ébarber la pièce des parties non désirées et à la polir par meulage. Deux techniques de moulage doivent en fait être distinguées. Le moulage à découvert s'effectuait dans du sable posé à même le sol, lorsque la croix n'était décorée que d'un seul côté. Le moulage en châssis permettait par contre de produire des objets décorés sur deux faces. Deux châssis prenaient dans ce cas un moulage d'une moitié du modèle. Ils étaient ensuite assemblés au moyen de clavettes et le métal coulé par des conduits verticaux percés dans le sable. Cette dernière technique est toujours utilisée actuellement pour la fabrication des objets en étain.



Le cimetière de la Buissière était particulièrement bien loti en matière de croix de fonte, puisque deux fonderies hutoises en produisaient : les usines Nestor Martin, situées avenue Albert Premier, et les fonderies Porta, implantées dans le quartier Saint-Hilaire en contrebas du cimetière. Parmi diverses productions, les catalogues de ces entreprises montrent en effet jusqu'à plus d'une dizaine de modèles différents de croix funéraires en fonte, dont certains se retrouvent logiquement dans la nécropole hutoise. Les productions des usines Nestor Martin paraissent avoir été particulièrement réputées, puisqu'un service hebdomadaire en transportait jusqu'à un



établissement de pompes funèbres de la ville de Tournai qui en assurait la distribution.

Au cours de la seconde moitié du 19^e siècle, le style des croix en fonte reflète également la vague des « néos ». On peut en effet relever sur les différents modèles des éléments formels, en particulier architecturaux, caractéristiques de styles anciens. Certaines croix sont d'un style relativement « pur », tandis que d'autres mélangent les divers courants :

-Croix néogothiques : arcs-boutants, contreforts, pinacles, fleurons, arcs brisés, arcs trilobés, arcs en accolade...

-Croix néo-renaissantes : médaillons avec figures de putti, arabesques, rinceaux, vases...

-Croix néo-baroques, néo-rococo ou de style Art Nouveau: importance des éléments végétaux et des ondulations courbes.

Les croix funéraires en fonte possèdent par ailleurs une riche symbolique, qui leur est tout à fait particulière. En effet, si les monuments en pierres de l'époque frappent par l'absence de toute iconographie religieuse, celle-ci est omniprésente dans les croix en fonte. Leur caractère populaire n'y est évidemment pas étranger. Les figures ou les scènes représentées touchent généralement à la vie du Christ ou à celle de la Vierge; l'invocation de ces célèbres ressuscités permet en effet au défunt de d'espérer la clémence divine. Au milieu du 19^e siècle, le culte marial connaît d'ailleurs un renouveau avec l'adoption du dogme de l'Immaculée Conception et les apparitions de Lourdes, d'où une multiplication des symboles mariaux comme le cœur douloureux (enflammé, percé d'un glaive, couronné de fleurs) ou le monogramme de MA. Mais d'autres représentations peuvent exister en dehors de celles du Christ et de Marie, par exemple des allégories féminines de l'Eglise.

Le décor et le symbolisme des croix funéraires ont toutefois rapidement dégénéré. Si, vers 1850, les premières croix étaient des œuvres originales qui traduisaient une réelle inspiration, la production va rapidement s'orienter vers des copies simplifiées des originaux, produites en grande série dans les ateliers de fonderie.

Notons que la couleur jouait également un rôle important : les croix sont toujours noires, noires avec détails en blanc, brunes ou argentées. Les croix d'enfants étaient peintes en bleu clair.

La production de croix en fonte a cessé vers 1930-1940. L'amélioration des conditions de vie de la classe moyenne et une standardisation des sépultures en pierre entraînent un abandon progressif des croix en fonte associées jusque-là aux classes populaires.

Aujourd'hui se pose avec acuité la question de la conservation de ces croix. En effet, l'humidité et la rouille rongent progressivement ces pièces particulièrement fragiles par leur découpages et fioritures. Par ailleurs, l'abrogation de la concession à perpétuité permet aujourd'hui aux autorités communales de supprimer les anciennes sépultures pour faire place nette, et par-là de faire disparaître nombre de croix

Suite page 19



Vielsalm : Balade entomologique
Samedi 2 août 2008
Guide : Dominique Cremer

Une bonne vingtaine de participants, carnet de notes en mains, pour la balade entomologiste de Dominique, au départ de Bêcheffa. Et tout de suite, un tronc d'épicéa au sol, rempli de petits tas de sciure blanche, parfois un peu orange, attire le guide. Explication détaillée du travail du Scolyte qui perfore le bois et digère la cellulose. C'est la couche blanche, vivante (liber) qui intéresse les insectes. Ce Scolyte liseré a des petits sacs dans lesquels il élève le champignon dont se nourrissent les larves.

Chez les Bourdons, les ouvrières ne passent pas l'hiver en colonie, seule la reine a ce privilège. Le bourdon est bossu : les amas de graisse lui permettent de résister au froid. Le Bourdon recherche souvent d'anciens nids de souris pour faire son propre nid : l'odeur d'anciens excréments ou de traces urinaires renseigne la reine à ce sujet.

Géranium des prés, Sénéçon de Fuchs : une belle parcelle fleurie amène le sujet des Abeilles domestiques : les colonies diminuent car l'accumulation de problèmes conduit l'espèce à la limite de la tolérance. La banalisation de l'environnement entraîne par exemple les abeilles sur le maïs (sud-américain) sur lequel se retrouve la molécule d'atrasine (qui tue tout, sauf le maïs). Sujet à suivre attentivement, si nous ne voulons pas, nous aussi, y laisser... des plumes.

Autre prédateur de l'abeille domestique : **l'Araignée-crabe.**



L'abeille, avec ses yeux à facettes, voit les formes puis les couleurs mais, par exemple, elle ne voit pas le rouge ou encore, quand elle est dans une pièce, elle se sent emprisonnée car les UV sont arrêtés par les vitres. Le « nez » des abeilles est aussi sophistiqué que notre odorat ; de nouvelles études ont montré qu'il était bien plus développé ; l'abeille retrouve l'odeur du nectar parmi 45 huiles essentielles.

L'Eristale gluante (*Eristalis tenax*) imite l'abeille pour se protéger des oiseaux insectivores.

Les Syrphes, eux, sont les amis des jardiniers, car leur larve est un asticot très mobile qui dévore les pucerons.

La Mouche à damier (*Sarcophaga carnaria*) a sur l'abdomen des carrés noirs et gris, d'où son nom ; elle vit dans les charognes.



Les Coléoptères, très précieux aussi pour les fleurs, ont des élytres épais et cornés, tandis que les *Cantharidae* ont une carapace molle, avec une première paire d'élytres très souples.

Epière des bois : sa jolie fleur très allongée permet aux insectes de butiner.

Quelques champignons : Bolet du bouleau, Amanite citrine.

Papillons : Carte géographique 2e génération, Ecaille, Vulcain.

Pic épeiche posé, Buse.

Après le pique-nique, nous regagnons Vielsalm pour une série d'observations le long de l'ancien chemin de fer.

Inule grande aunée, Géranium des Pyrénées, Galeopsis des moissons, Reine-des-prés, Molène noire, Eupatoire chanvrine, Doradille du nord (Asplenium septentrionale).

Sur le Sureau noir, les fourmis suivent la tige et s'arrêtent à des endroits particuliers, sur des organes sécréteurs. L'oïdium est une maladie produite par un champignon (Ascomycètes) qui se développe en dehors de la plante qu'il parasite.

Un Epicéa mort nous permet d'observer les galeries de Longicorne (*Cerambycidae*) : l'insecte a perforé l'écorce, la larve naît, se développe et rentre à l'intérieur du bois (*Rhagium inquisitor* ?).

Le Criquet Tetric a un pronotum prolongé qui dépasse l'abdomen pour protéger tout le corps.

Demoiselle Agrion porte-coupe (*Enallagma cyathigerum*). Dominique rappelle que les larves des Libellules sont aquatiques : elles capturent leurs proies grâce à leur masque facial qu'elles replient en dessous de leur tête.

On observe aussi les feuilles d'Aulne blanc victimes de la Galéruque de l'aulne, coléoptère noir bleuté dont la larve broute la feuille. Mouche colorée, probablement Mouche verte (*Lucilla caesar*) qui fabrique de la couleur avec des pigments ou par décomposition de la lumière. Criquet, Longicorne *Corymbia rubra*.

Et puis le frisson avec la Mouche des greniers (*Pollenia rudis*) qui parasite les vers de terre : elle implante un œuf dans le ver, l'œuf éclot, l'asticot mange tout ce qui est gras, puis la masse musculaire, puis la masse nerveuse ventrale, les ganglions et oblige le ver de terre à remonter à la surface ; l'asticot le termine, il devient pupe et en automne, la mouche se réfugie dans les greniers, parfois en très grand nombre....Sympa, non ?

Dominique attire notre attention sur une sorte de bosse dans le



ped de la haie, le long du sentier : c'est le nid de la Fourmi dorée (*Lesius flavus*), lucifuge – qui fuit la lumière -. Elle élève du bétail (pucerons) à l'intérieur de la fourmilière, au pied des graminées enracinées dans cette dernière. Dans le monde passionnant des fourmis, la Fourmi éclairieuse dépose une odeur en goutte pour retrouver son chemin, redépose une goutte avec une autre odeur en retournant, informant ainsi ses congénères de la présence de nourriture. Une sorte d'appel : « A la soupe ! ».

Dans une flaoue, le *Gerris lacustris*, toujours amusant à observer avec ses pattes garnies de poils hydrofuges (imperméables) qui lui permettent de marcher sur l'eau. Des sortes de capteurs, sur les 2 plus petites pattes, analysent le niveau de l'eau et détectent le danger possible.

Sur la Tanaisie, un insecte drosophile « rame » en agitant les ailes : c'est le signal sexuel du *Sepsis fulgens*.

Larve de la Mouche à scie.

A la surface de la feuille du Cerisier à grappes, de petites pustules en forme d'outres signalent la présence d'une galle (acarien).

Accouplement de Cantharides (*Meloe variegatus*).

Ichneumons (Hyménoptères) gracieux aux longues antennes.

Cicadelle verte (*Cicadella viridis*).

Comme d'habitude, à la fin de la journée avec Dominique, on réalise combien les insectes influent sur notre environnement et notre bien-être. C'est encore une plongée passionnante dans ce monde de la nature que la Trientale nous permet de rencontrer, semaine après semaine.

Nicole Tefnin

Suite de la page 16

...remarquables. Comme dans le cas des monuments funéraires, une solution envisageable est le réemploi des croix anciennes sur de nouvelles tombes. Par ailleurs, les exemples les

plus remarquables peuvent être conservés dans des endroits spécialement aménagés.

Bibliographie: Séminaire des arts et traditions populaires de Wallonie /D.G.A T.L.P, Division des monuments, sites et fouilles, 1992, La fonte en Wallonie - Les croix de nos aïeux, coll. Héritages de Wallonie, Editions du Perron. 222 p.

Notes transmises par M. Léon Verdin à Jean Piscart

Jean Piscart



Val Dieu : Au pays de Herve
Samedi 9 août 2008
Guide : Damien Lelotte

Belle journée chaude et ensoleillée au lendemain d'un orage diluvien ! Les guides, Damien Lelotte et Catherine, nous accueillent sur le parking du Moulin de Val-Dieu, face à la séculaire abbaye.

Quelques mots de Gabriel sur celle-ci : C'est au tout début du 13^{ème} siècle (1203) que les moines cisterciens décident de s'installer au confluent de la Berwinne et de la Bel, qui assurera l'approvisionnement des étangs et des viviers du futur monastère. Les moines possèdent déjà une ferme à Warsage ; ils reçoivent du comte de Dalhem une terre située à Saint-Jean-Sart... au fil du temps, 8 granges, 6 moulins, 3 fermes, des vignobles dans les vallées du Rhin et de la Moselle, ainsi que les revenus de 5 paroisses font de l'abbaye un centre prospère qui parvient à mettre en valeur les terres argileuses de la région en pratiquant la culture céréalière. Le moulin, face à l'abbaye lui est cédé au 14^{ème} siècle et reconstruit au 18^{ème} siècle en moellons de grès, le long du bief d'alimentation ; c'est là, sur la retenue d'eau, que nous attend la première surprise de la journée : 3 hérons cendrés, hiératiques, 7 cormorans, les uns nageant les autres, dont un juvénile, paresseusement perchés sur les branches basses d'un arbre mort, et plus loin, flottant sur l'eau comme des bouchons, 2 grèbes castagneux et leurs 4 petits, la tête encore rayée de noir, 1 fuligule morillon et son caneton.



En route ! Nous gravissons les prairies gorgées d'eau en amont de la maison des Ursulines, au carrefour...dur, dur, dénivelé 20 m ! mais déjà beaucoup d'interrogations qui ralentissent la progression : astéracées diverses, on sort les flores et les loupes ; auprès de l'échalier, une épeire diadème, la ravissante araignée brun-orange avec sa croix blanche sur l'abdomen qui tisse une toile verticale de plus de 50 cm de diamètre, dans laquelle elle emprisonne, de ses fils de soie collants, les mouches passant là... et la suite du programme donne froid dans le dos : inoculation de sucs liquéfiant l'intérieur de la victime et ingestion du nourrissant breuvage ; parfois, Monsieur épeire, fort petit, y passe aussi.



Ouf, la crête est atteinte, voilà la petite route en direction de Mauhin. Sèneçon Jacobée, viorne obier en fruits, on prend la direction de «groumette ». Sous le soleil radieux, d'échalier en prairie et de prairie en sentier, nous admirons l'un ou l'autre faucon crécerelle perché sur une clôture ou un fil électrique et surveillant son territoire herbagé où s'alignent les meules nourricières (car le Pays de Herve s'est reconverti dans la culture herbagère et l'élevage des vaches laitières au 19^{ème} siècle ; une reconversion qui n'est pas sans conséquence pour le biotope, beaucoup de haies vives furent supprimées ; à noter, les moines de Val-Dieu refusèrent cette reconversion ; le moulin de Val-Dieu tourne toujours grâce aux meuneries Hick...

Un vaste panorama se dégage bientôt ; on peut repérer à l'horizon l'imposant château d'eau d'Henri Chapelle ainsi que les établissements Detry approvisionnant les grandes surfaces en charcuteries diverses... L'heure du dîner approche ou plutôt s'éloigne encore car de nombreux ronciers bordant le chemin nous tendent leurs fruits mûrs ; on s'inquiète un peu, pour la forme, des nombreux visiteurs : syrphes, guêpes, mouches vertes, mais qu'importe, elles sont délicieuses et on commence par le dessert ...

Une prairie à la barrière ouverte nous accueille pour un pique-nique délicieusement champêtre ; devant nous, «l'assiette-à-beurre» ce vaste paysage reconverti dans l'élevage, jalonné de clochers d'église et de bocages où paissent les bovins ; on situe Aubel, Henri-Chapelle sur la droite, le clocher de l'abbaye de Val-Dieu, Saint-Jean-Sart... Pendant que nous dégustons nos tartines, Robert révèle à un auditoire attentif et concerné les secrets de son hobby, la fabrication du pain artisanal : mélange des farines, culture du levain, temps de cuisson ; on se réjouit déjà de goûter les spéculoos...

On reprendra la route en direction de Saint-Jean-Sart en retraversant la route de Val-Dieu pour monter vers Busheye... Liseron des haies (+ grand, fleurs 30-35 mm), liserons des champs (+ petit, fleurs 15-30 mm), douce-amère, campanule gantelée ; le cirse lui aussi papillonne par là, on vérifie...

Nous arrivons au Knuppelstok, (= bâton, gourdin de pèlerin) nom de la belle ferme précédant le fortin construit devant le vaste paysage qu'une table d'orientation permet de détailler depuis Henri-Chapelle tout à gauche cette fois jusqu'à Tongres sur la droite... bourg d'Aubel, château de Gorhez, château-ferme d'Alténa, clochers de Saint-Jean-Sart et de l'abbaye ; au loin les terrils de Retinne...

Il serait impardonnable de ne pas terminer cette belle journée par une bonne bière de Val-Dieu à la terrasse du Moulin !

Catherine Labeye



*Elsenborn : Visite d'Herba Sana et balade autour de Nidrum
Samedi 13 août 2008
Guide : Jacques Poumay*

Ce matin de la mi-août hésitant entre soleil et vent d'automne, le laboratoire Ortis à Elsenborn nous ouvre ses portes, grâce à Jacques Poumay. Un accueil fortifiant nous attend dans les locaux modernes et accueillants situés à l'orée des bois, à proximité du camp d'Elsenborn : café tonifiant mais sans caféine et cake-santé à la noix de coco (énergétique) et aux carottes (vitamines, améliore la vision).



Les laboratoires fêtent leur 50^{ème} anniversaire : fondé par Adolphe Horn en 1958, suite à la faillite de son entreprise de bois ; originaire d'Elsenborn, amoureux de la nature et passionné par les plantes, M. Horn cherche une reconversion ; c'est un ami apiculteur qui déclenche la future orientation de la nouvelle entreprise : lui vantant les vertus de la gelée royale (réservée à la reine de la ruche, riche en vitamines et oligo-éléments), Monsieur Horn décide de la produire en vue de la commercialisation ; suivront bientôt des préparations à base de ginseng, une racine chinoise qualifiée de panacée par la médecine, 2^{ème} produit assurant le renom de la marque Ortis.

Nous passons dans un petit auditoire où un film décrit l'entreprise, le stockage des plantes livrées par des producteurs choisis pour la qualité de leurs produits et dans les pays d'origine, les laboratoires ultra-modernes préparant les gélules (pas de matière animale ou synthétique), les bureaux des managers, (exportation vers 35 pays)... Ortis respecte une charte de la qualité et fournit des notifications pour chaque produit au Ministère de la Santé ; ceux-ci sont vendus uniquement en pharmacie ou en boutiques diététiques spécialisées. La présentatrice passe en revue la gamme des produits Ortis et leurs propriétés ; une vraie chance pour Gabriel et Jacques qui tombent de fatigue : une dose de ginseng les tire d'un assoupissement certain. Mais il s'agit d'un véritable cours de phytothérapie ! Citons quelques plantes ; le ginseng contre la fatigue, le ginkgo-biloba pour aider la mémoire et lutter contre l'Alzheimer, le millepertuis antidépresseur connu de tous temps, un cocktail drainant l'organisme à base de reine des prés, de thé vert, de bouleau et de lierre grimpant ; la propolis, un antiseptique fabriqué par



les abeilles qui la mélangent à leur cire ; l'ail, autre panacée historique que les artisans égyptiens absorbaient quotidiennement pour augmenter leur résistance...

La liste est longue et le charmant jardin des plantes thérapeutiques, classées par catégories, permet d'approfondir cette science tout en visualisant les plantes... On s'y promènera avec grand intérêt au gré des sentiers parcourant les parterres bordés de petites clôtures de branches tressées, de buis et de lavandes.

Après le pique-nique au jardin médicinal, départ pour Nidrum, petit village faisant partie de la commune de Butchenbach, (+ de 4.000 habts). Nous visitons l'église dédiée aux Rois Mages, détruite en 1944 et reconstruite après la 2^{ème} guerre mondiale en style néo-gothique puis on passe au cimetière devant l'enclos des prisonniers russes ayant été affectés aux 2 camps de travail de la région, Elsenborn et Sourbrodt à partir de 1940 ; le camp d'Elsenborn dirigé par les Allemands utilisaient les prisonniers comme casseurs de pierre ; beaucoup repartent pour l'URSS après septembre 1944 date de la libération du camp d'Elsenborn par les Américains qui s'y installent ; les Russes arrivant dans les villages sur des chariots et dans un état de santé délabré sont recueillis par la population civile qui les nourrit et les soigne; les prisonniers russes victimes des bombardements précédents (200 victimes des bombardements américains de 1944) et enterrés dans diverses fosses communes sont finalement transférés au cimetière de Nidrum où une inscription en cyrillique commémore leurs origines et leur histoire.

Mais il est temps de se dérouiller les jambes dans la belle nature environnant le village : des fleurs ! Jacques ne ménage pas ses explications : la différence entre les cirses (akènes plumeuses) et les chardons ; les jaunes ! on identifie le pissenlit, le liodent, la piloselle ; on examine le lamier blanc et le galéopsis ; à notre gauche dans les prairies coule, paisible, un charmant ruisseau que fréquente un héron cendré ; des sanguisorbes officinales aux chaudes tonalités pourpres, adorant les prés humides et les bistortes renouées habituées au même biotope ; du sureau rouge arborant ses fruits (toxiques, attendez le noir pour les confitures) ; les vesces(nombreuses folioles) à ne pas confondre avec les gesses (tiges allées et anguleuses, moins de folioles), les 2, vesces et gesses, ont des vrilles.

Le temps se fait de plus en plus venteux, mugissement des épiceas rudement secoués, et bientôt une pluie d'orage s'abat sur le groupe ; mais Nidrum est bientôt en vue, et le café du village secourable ouvrira ses portes et ses fûts rien que pour nous !

Catherine Labeye



Maasmeechelen : la Campine limbourgeoise
Samedi 30 août 2008
Guide : Freddy Wyzen

C'est par une température idéale que nous allons découvrir le sol sablonneux de la Campine, ses biotopes secs mais remplis de découvertes pour la plupart d'entre nous. Nous sommes sur la partie est de la Haute Campine, au relief plus accentué, à côté de la vallée de la Meuse ; un dénivelé de 100 m. nous attend.

Freddy détaille l'endroit aux 20 participants : nous sommes dans le contexte du Nationaal Park – Hoge Kempen (5.000 ha), caractérisé par des landes à bruyère, un maintien de l'activité humaine (autoroute) mais avec peu d'habitations et des zones d'anciennes carrières rendues à la nature.

Sur la colline, la Molinie, ici aussi, envahit le terrain tandis que dans le soleil matinal, les nappes de toiles d'araignées créent un réseau sur la bruyère.

Point de vue sur une carrière de sable blanc en exploitation (pour une vingtaine d'années encore). Après la dernière glaciation, du sable s'est déposé sous l'action du vent, ainsi que des graviers venant de la Meuse ; le sable blanc, plus ancien, se trouve sous la surface (à 40 – 50 m. de profondeur), protégé par la couche de lignite.

Autour de nous, la bruyère sèche forme le paysage ancestral de la Campine. Auparavant, le pâturage était indispensable à l'agriculture pour fertiliser les sols pauvres grâce aux déjections du bétail.

Traversée d'une belle forêt de Pins sylvestres et Pins corses.

Plusieurs zones ont été étrepées, pour mettre à nu la couche minérale et tenter ainsi de faire germer les anciennes graines. La bruyère demande en effet une gestion : arbres à couper, envahissement de l'herbe plus dépôt d'azote qui amène d'autres plantes (Molinie) ; il faut donc faucher et faire pâturer.

Quelques plantes rencontrées le matin :

Bourdaine en fruits, Genêt d'Angleterre, Genêt à balais, Myrtille, Cerisier tardif en abondance (*Prunus serotina*), Bruyère cendrée (*Erica cinerea*) aux fleurs pourpres, Porcelle enracinée (*Hypochaeris radicata*).

Quelques champignons :

Amanite rougissante, Bolet rude, Russule ocre, Lactaire, Scléroderme vulgaire.

Quelques insectes :

Criquet belge, Chenille du papillon de nuit *Macrothylacia rubi* et de *Orgyia pudibunda*, Agreste (*Hipparchia semele*), Robert-le-Diable, Araignée Epeire diadème (*Araneus diadematus*) et *Argiope Bruennichi*, Insecte solitaire Pompile, Syrphe *Myathropa florea*, Criquet à ailes bleues (*Oediposa coerulea*) avec Batman sur son thorax, Saute-



relle des bruyères, Staphylin (probablement *Staphylinus olens*).

Après le pique-nique à l'ombre pour la majorité, un peu d'exercice pour escalader la butte qui nous offre un beau panorama (un peu brumeux par ce temps chaud) sur la Montagne St-Pierre, les terrils de Liège, Maasmechelen, la vallée de la Meuse et, derrière, les anciens charbonnages du Limbourg). Quelques ruches sont nichées dans la bruyère.

Nous reprenons les voitures pour un court trajet vers la zone d'anciennes carrières rendues à la nature et dont les eaux abritent nombre d'insectes à découvrir.

Quelques plantes :

Genêt velu (*Genista pilosa*), Graminée Corynéphore (*Corynephorus canescens*) et Scirpe à nombreuses tiges (*Eleocharis multicaulis*), Menthe aquatique (*Mentha aquatica*), Piment royal (*Myrica gale*) typique des anciennes zones humides, Petite centauree, Gnaphale des bois (*Gnaphalium sylvaticum*), Pourpier d'eau (*Lythrum portula*), Pied-d'oiseau délicat (*Ornithopus perpusillus*).

Pour subsister dans ce milieu, certaines plantes sont annuelles, comme la Cotonnière ; d'autres ont de petites feuilles comme le Millepertuis couché (*Hypericum humifusum*) ; d'autres réalisent des symbioses dans le sol pour mieux capter l'azote : la bruyère et le genêt, par exemple.

Quelques insectes :

Abeille solitaire *Andrena*, Grenouille *Oxyrhine* inféodée à la Campine, Criquet *Myrmeleotettix masculatus*, Sauterelle *Ephippiger ephippiger* typique de la Campine, en Belgique, Papillon Cuivré.

Près de l'eau : Orthetrum bleuissant (*Orthetrum coerulescens*), Aeshne bleue (*Aeshna cyanea*), Agrion délicat ou Petit Agrion rouge (*Ceriatrigon tenellum*), *Lestes veridis*, Agrion élégant (*Ischnura elegans*), *Sympetrum* mâle (rouge), Leste fiancé (*Lestes sponsa*), *Erythromma viridulum*.

Crapaud calamite ou Calamite des joncs (il ne saute pas, il court).

La terrasse d'un camping proche, au bord d'un immense plan d'eau (mais les petites nymphes au corps de feu ne sont pas les mêmes que celles des étangs) accueillent les assoiffés que nous sommes car le soleil était intense et l'ombre rare...



Un tout grand merci à Freddy pour ces passionnantes observations dans un milieu si différent de l'Ardenne et d'autant plus intéressant.

Nicole Tefnin



Pourquoi certains ne digèrent-ils pas le lait?

Cette question met le doigt sur un phénomène bien étrange quand on songe que le lait est le seul aliment des nourrissons. C'est un fait : chez les trois quarts de la population mondiale (la moitié des Français, mais 99% des Chinois), le moindre verre de lait provoque des troubles digestifs (ballonnements, diarrhées, nausées...). C'est l'intolérance au lactose qui en est la cause (un sucre caractéristique et majoritaire du lait). C'est une intolérance dont les scientifiques savent qu'elle se développe avec l'âge, mais pour des raisons qui, aujourd'hui encore, leur échappent largement.

De même, ils ont du mal à expliquer pourquoi certains en sont affectés et pas d'autres. Seul indice : les populations qui comptent le plus de personnes tolérantes sont issues d'Europe du Nord, d'Afrique et du Moyen-Orient, des régions où se pratique l'élevage depuis plus de 5000 ans.

Certains scientifiques avancent qu'à l'origine, l'homme adulte ne savait pas digérer le lactose, réservé aux nourrissons. Mais, en domestiquant des bovins et des caprins, il se serait mis à consommer des produits laitiers, favorisant le développement de la tolérance au lactose. Les chercheurs savent que tout se passe au niveau de l'intestin grêle, lieu de l'assimilation du lactose par l'organisme. Cette assimilation nécessite la présence d'une enzyme spécifique, dite bêta galactosidase, ou lactase. Cette enzyme coupe le lactose en deux unités plus petites, le glucose et le galactose, qui peuvent traverser la paroi intestinale.

La lactase apparaît chez le bébé juste avant la naissance, pendant le troisième trimestre de grossesse, puis atteint un maximum après quelques semaines. Les nourrissons possèdent ainsi une quantité d'enzymes digestives assez importante pour assimiler le lait maternel, riche en lactose. Ensuite, la production de lactase baisse progressivement. Une diminution imputable à un gène qui code la lactase et qui est inactivé plus ou moins rapidement après le sevrage chez les personnes intolérantes.

Le lactose absorbé reste dans le tube digestif, où il fermente, ce qui libère du méthane (d'où l'effet de serre ?!) et des acides gras volatils, sources de troubles digestifs. Une parade radicale consiste à éliminer de l'alimentation tout élément lacté.

On ne sait toujours pas par quel processus le gène de la lactase reste actif chez les amateurs de lait qui ne subissent pas de conséquence néfaste.

Remarque: L'intolérance au lactose n'a rien à voir avec les allergies au lait qui concernent les protéines du lait et non les sucres, et entraînent une réaction du système immunitaire.

Source : Science & Vie n° 1081 octobre 2007, p. 137, signé M. Cy.

Willy Chevalier



Le carnet - 3^{ème} trimestre 2008 - page 26



LA TRIENTALE (C.N.B.)

" *La trientale* " est une section des Cercles des Naturalistes de Belgique.
Elle a vu le jour le 29 novembre 1984.

Ses activités s'adressent à tous, jeunes et moins jeunes, passionnés par l'observation, l'écoute et la protection de la nature:

- * Balades, w-e naturalistes: botanique, ornithologie, entomologie, mycologie...
- * Expositions
- * Conférences
- * Gestion de réserves naturelles

L'équipe d'animation:

Président:	Joseph CLESSE	080/21 59 04
Vice-président:	Marc DEROANNE	080/31 95 83
Trésorier:	Jacques POUMAY	087/27 52 77
Gestionnaire du site:	Ghislain CARDOEN	0495/13 20 30
Coordinateur des activités:	Gabriel NEY	04/252 64 66 courriel : gabrielney@skynet.be
Coord. de l'équipe de rédaction:	Nicole TEFNIN	087/ 77 32 29
Resp. gestion des rés. naturelles:	Dany QUOILIN	087/22 99 61
Chroniqueur ornithologique :	Bernard CLESSE	060/31 26 36
Repr. des Curieûs Bokèts:	Manu PHILIPPART	0495/63 65 10
	Liliane FRENAY	04/362 50 77
Repr. des Rangers-Trientale:	Thierry CLESSE	080/31 81 45
Site Internet:	http://www.latrientale-cnb.be	
Notre adresse e-mail:	info@latrientale-cnb.be	



