Trésors de Hesbaye

Trésors de Hesbaye

Projet « Générations rurales », avec le soutien de la Wallonie

Communes de

Berloz

Donceel

Faimes

Geer

Verlaine

Villers-le-Bouillet

Hesbaye - histoire et patrimoine NEW.indd 1 10/01/2012 11:15:46

Initiative
Les communes de Berloz, Donceel, Faimes, Geer, Verlaine, Villers-le-Bouillet, la Maison du Tourisme Hesbaye Meuse, l'ADL Berloz-Donceel-Faimes-Geer asbl, décembre 2011.

Coordination
ADL Berloz-Donceel-Faimes-Geer asbl

Rédacteurs
Alain Demaret, Arnaud Laudelout, Benoît Degrange, Daniel Berlamont, Florence Goblet, François Mahiels, Jacques Verstraeten, Philippe Voss, Sylvie Hoebeke, Thierry Ory.

Relecteurs
André Burnel, Anita Linotte, Daniel Berlamont, Jacques Verstraeten, Léanne Huygen.

Graphisme
Benoît Degrange, Florence Goblet, Marie Frères

Imprimeur
Imprimerie Chauveheid, rue Saint-Laurent 1-3, Stavelot.

Éditeur responsable
ADL Berloz-Donceel-Faimes-Geer asbl
Rue Richard Orban, 1
4257 Berloz

L'éditeur ne peut répondre d'une quelconque modification relative aux informations contenues dans cet ouvrage.
Toute reproduction d'un extrait quelconque de ce livre est interdite sans le consentement de son auteur.

Avec le soutien de la Wallonie dans le projet Générations Rurales.

Bienvenue en Hesbaye!

Ce livre est votre carte aux trésors de Hesbaye. Il guidera vos pas vers les pépites qui nous entourent, en espérant que vous y trouviez quelques filons qui vous incitent à creuser.

Bonne chasse!

Hesbaye - histoire et patrimoine NEW.indd 3 10/01/2012 11:15:46

Remerciements

Nous tenons à remercier les personnes qui nous ont aidés, de près ou de loin, à la réalisation de ce travail, et tout particulièrement :

Alain Demaret, Amandine Delalieux, André Burnel (Aves), Anita Linotte, Ann-Gaëlle Franck et Marc Vanbergen (Services Agricoles Provinciaux), Anne Verbois (Accueil Champêtre), Arnaud Laudelout (Natagora), Bernadette Lamblin et son équipe (Centre d'Écologie Appliquée du Hainaut), Cécile Brulard (CapRuralité), Claude Lange (CGHL - In Pago Hesbanio), Daniel Berlamont (Natagora), Dany Tihon, Didier Drugmand (Hexapoda), François Mahiels, Freddy Dabompré, Léanne Huygen, Léo Cassart, Marie-Chantal Renson et son équipe (Bibliothèque de Waremme), Philippe Voss, Jacques Verstraeten, Jean Mahiels, Jean-Paul Rock, Johan Ruebens, Joseph Delchambre, Joseph Delmal, Julien Mols (Contrat de Rivière), Thierry Ory, Sylvie Hoebeke (Maison de Hesbaye), Willy Menten.

Nous remercions chaleureusement Marie Frères pour la création de la couverture et ses judicieux conseils pour la mise en page.

Les photos de ce livre sont magnifiques. Encouragez les photographes en consultant leurs merveilleux sites internet qui regorgent d'innombrables photos : André Bollinne, Arnaud Laudelout, Bertrand Kepenne, Cédric Girard, Christian König, Clément Wurmser, Corinne Tanghe, Daniel Bovy, Daniel Ghyselinck, Didier Goethals, Gilbert Pleger, Jean-Louis Georges, Jean-Luc Fasciotto, Jules Fouarge, Marc Declercq, Marc Fasol, Province de Liège Agriculture, Sylvie Hoebeke (Maison de Hesbaye).

Nous remercions également les associations suivantes pour leur documentation :
APAQW, Aves, Maison de Hesbaye, Contrat de Rivière, Natagora, CapRuralité, Cercle Géohistorique de Hesbaye Liégeoise, Accueil Champêtre, Hexapoda, CRAW.

Nous tenons aussi à remercier Mesdames et Messieurs les bourgmestres, échevins et conseillers communaux de Berloz, Donceel, Faimes, Geer, Verlaine et Villers-le-Bouillet pour leur confiance et leurs encouragements.

Hesbaye - histoire et patrimoine NEW.indd 4 10/01/2012 11:15:46

Sommaire

Histoire et patrimoine 6
Quelques repères dans le temps 8
Évolution de la Hesbaye 9
Quelques personnages célèbres 12
Patrimoine religieux 14
Patrimoine rural 20
Patrimoine industriel 23
L'architecture civile 24
Des ensembles architecturaux 25
Historiettes 26
La faune et la flore 28
Géographie de Hesbaye 30
Les végétaux 32
La photosynthèse 32
Les arbres « utiles » 33
Les arbres et arbustes « toxiques » 34
Les arbres de grande taille 35
Les arbres fruitiers 36
Les fleurs de jardin 38
Les plantes sauvages 39
Les plantes sauvages comestibles 40
Les champignons 41
Les insectes 44
Les mammifères 48
Les oiseaux 51
Les oiseaux des zones humides 52
Les oiseaux des jardins 53
Les oiseaux agricoles 54
Les rapaces 56
Les batraciens 58
Les décanteurs de Hollogne-sur-Geer 60
L'agriculture 62
L'agriculture en Hesbaye 64
Le métier d'agriculteur 65
Les céréales cultivées en Hesbaye 69
La culture de la betterave 74
Pommes de terre 76
Les fruits 77
Les autres cultures 78
Les légumes 80
L'élevage 84
Nouvelles techniques de culture 86
L'agriculture biologique 88
Ces crises qui ont mis l'agriculture à mal 90
La vie dans les villages 92
Jeux d'autrefois 94
Les estaminets 98
Six communes rurales sous la loupe 100
Fusion des communes 100
Berloz 101
Donceel 103
Faimes 105
Geer 107
Verlaine 109
Villers-le-Bouillet 110
Ruralité et entreprises 112
Industrie hesbignonne 113
Hesbaye Frost 115
Entreprises rurales 117
Portraits 120
Bibliographie 122
Crédits photos 125
Adresses utiles 126

Hesbaye - histoire et patrimoine NEW.indd 6 10/01/2012 11:15:46

Histoire et Patrimoine

Hesbaye - histoire et patrimoine NEW.indd 7 10/01/2012 11:15:46

Quelques repères dans le temps...

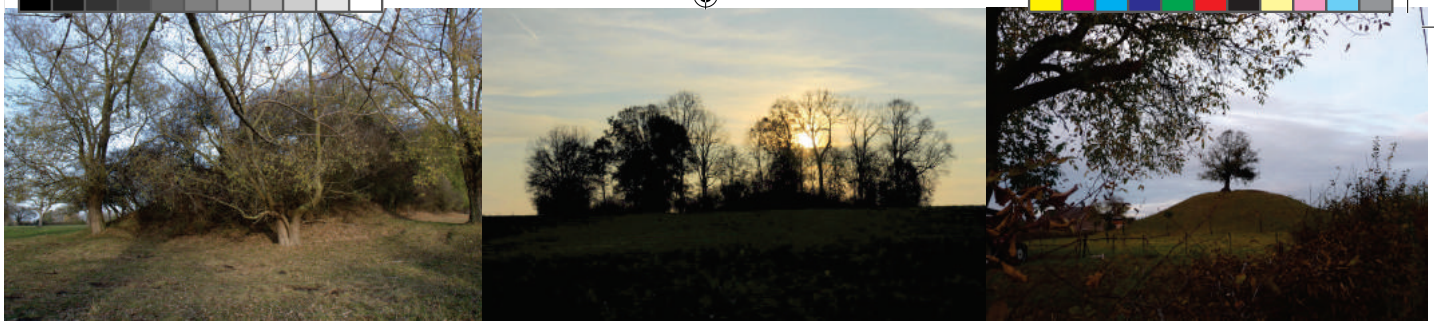
PRÉHISTOIRE : La région hesbignonne a connu une occupation humaine très ancienne. La Hesbaye fut à la pointe de la révolution du Néolithique. La diffusion de l'agriculture dans la fertile Hesbaye permettra aux peuples venus des plaines du Danube de se sédentariser.

EPOQUE GALLO-ROMAINE : La période romaine débute avec l'arrivée des troupes de César et la colonisation des peuples autochtones. Un début de vie urbaine, des entreprises agricoles pilotes, les villae, un réseau d'infrastructures de transports (les fameuses chaussées romaines), sont les principaux apports de cette civilisation. À partir du IIIe siècle, l'Empire romain fait l'objet d'attaques et d'incursions de peuplades cantonnées derrière le Rhin. Elles préparent les grandes migrations barbares du Ve siècle qui vont modifier complètement la carte géographique et politique de nos régions.

MOYEN-ÂGE : La colonisation franque prendra plusieurs siècles et gardera beaucoup de structures de l'époque romaine. À la mort de Charlemagne, l'autorité publique va se désagréger jusqu'à un émiettement en petits pouvoirs. Aux XIIe et XIIIe siècle, des princes territoriaux vont réussir plus ou moins à fédérer ces entités en de petits états. Chez nous, la principauté de Liège réunira sous l'autorité d'un prince-évêque toutes ces minuscules seigneuries.

EPOQUE MODERNE : Le territoire dépendant de Liège garde une certaine indépendance par rapport au Saint Empire Romain Germanique totalement morcelé. Il se déclare neutre mais le passage est permis aux troupes des grandes couronnes d'Europe, qui se ravitaillent, pillent et incendient fermes et abbayes. De graves inégalités subsistent et provoquent des réactions à la fin du XVIIIe siècle. Si la prospérité et le raffinement culturel caractérisent ce siècle, sa fin se conclut par une révolution locale contre les dîmes et les droits féodaux, qui préfigure la Révolution française.

EPOQUE CONTEMPORAINE : Le Régime français va moderniser notre pays. Ces quelques années jettent les bases modernes d'une nouvelle nation qui verra le jour en 1830 : uniformisation et centralisation de l'administration et du système judiciaire, éviction des ordres religieux et d'une partie de la noblesse de la scène publique. La révolution, industrielle a comme épicentre la vallée de la Meuse et la ville de Liège. Les industries agricoles profiteront de la poussée démographique du XIXe siècle. Cependant, vers 1930, de nombreux emplois se perdront avec la révolution du tracteur et la modernisation de l'agriculture. Les fermiers deviendront minoritaires dans le village. Les phénomènes de rurbanisation avec l'afflux de nouveaux arrivants dans des zones résidentielles, les nouveaux zonings industriels et la multiplication des infrastructures de transport, transforment les villages, à la recherche d'un nouvel équilibre entre environnement et développement.



De gauche à droite : tumuli à Omal, tumulus à Faimes, motte féodale à Faimes

Evolution de la Hesbaye

UN DES PLUS ANCIENS TERROIRS D'EUROPE

Au Néolithique, des peuples d'agriculteurs venus du Danube vont s'arrêter et se sédentariser en Hesbaye, sur un territoire compris entre la Meuse, le Geer et la Mehaigne. Des villages tels qu'Omal, Vaux-Borset, Chapon-Seraing, et Verlaine ont fait l'objet d'importantes découvertes concernant l'habitat.

Les « Omaliens » avaient comme originalité le fait de fabriquer une céramique ornée par des séries de points formant des lignes droites ou des courbes appelées rubans. Ce décor particulier de céramique a permis à certains archéologues de regrouper ces peuples sous le vocable « civilisation de la céramique rubanée ».

À cette époque, les villages étaient des constructions temporaires qui se groupaient près des champs et qui déménageaient après épuisement des sols.

On a aussi retrouvé des traces de l'âge du bronze et du fer sur certains sites nés au Néolithique.

Dans nos provinces, la période romaine débute après la conquête de la Gaule par les légions de Jules César entre 58 et 51 av. J.-C. Le territoire est réorganisé et les peuples gaulois sont intégrés à l'État romain. Une vie urbaine débute dans nos régions, calquée sur la capitale romaine et d'autres villes du sud. Le réseau routier romain est un véritable facteur de développement économique. Les « chaussées romaines » sont encore utilisées pendant le Moyen Âge et, dans certaines régions, jusqu'à ce que le gouvernement autrichien décide de renouveler le réseau en lui donnant une autre orientation.

TUMULI, VILLAE, CHAUSSÉES,...

Un tumulus est un monticule de terre élevé au dessus d'une sépulture, généralement enfouie dans le sol. Les campagnes de Hesbaye comptent de nombreux tumuli. Beaucoup d'entre eux ont perdu leur forme conique originale, et sont bien souvent écrasés, surmontés d'arbres ou d'arbrisseaux. C'est au 1er siècle avant J.-C. qu'apparaissent ces traditions funéraires. Elles s'effacent vers la moitié du 3ème siècle après J.-C.

Hesbaye - histoire et patrimoine NEW.indd 9 10/01/2012 11:15:51

Donjon à Donceel

Chapelle des Templiers à Donceel

Certains tumuli ont subi des ravages irréparables lors de fouilles organisées dans l'unique but de trouver quelque objet de valeur, minimisant ainsi l'importance des rites funéraires desquels ils sont le théâtre.

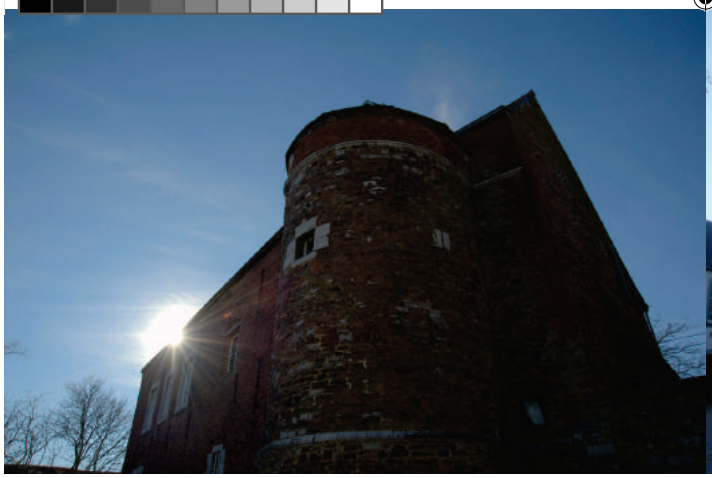
Le nombre de tumuli à Warnant, Vaux-Borset, Verlaine, Celles et surtout ceux d'Omal (cinq tumuli classés « patrimoine exceptionnel de Wallonie ») attestent des coutumes funéraires qui étaient réservées aux notables, fonctionnaires ou grands propriétaires fonciers.

Un lien a souvent été établi entre les tumuli et les villae. En effet, on a remarqué que les tumuli étaient souvent dressés à proximité des villae et des chemins qui les desservaient. On voit apparaître ces « villae » durant la période romaine Elles sont une forme d'habitat très présente en Hesbaye et dans le Condroz. On a retrouvé nombre de ces exploitations, notamment à Vaux-Borset et à Villers-le-Bouillet.

À Villers-le-Bouillet également, on a découvert un diverticulum (voie romaine secondaire) qui reliait sans doute l'exploitation à une route plus importante. Les chaussées vont ainsi servir à véhiculer des produits et des matières premières.

INVASIONS, EPOQUE MODERNE ET RÉVOLUTIONS…

Les Invasions germaniques ont laissé quelques traces sur nos terres : nécropoles, anciennes paroisses, églises, donjons,… Dans la campagne, beaucoup d'églises ont été reconstruites au XIX^{e} siècle. Des vestiges médiévaux seront intégrés dans des nouveaux édifices comme à Villers-le-Bouillet, Warnant, Haneffe, Celles, Viemme. Quant aux châteaux, il n'en reste parfois que quelques murs en pierre (Limont, Warnant) ou une motte féodale (Faimes, Les Waleffes, Corswarem) jadis destinée à servir de base à une tour en bois.



Château de la ferme Schalenbourg à Haneffe

Château d'Oudoumont

Les principaux repères de la vie des paysans étaient la seigneurie, la communauté (organe des villageois, notamment censé défendre les prérogatives des paysans) et la paroisse (centre de la vie sociale). La masse des villageois est pauvre et l'habitat consiste souvent en une chaumière en colombage et torchis. La terre occupe une place prédominante dans la vie des hommes en Hesbaye. La vie du village est rythmée par les travaux agricoles.

Le temps des révolutions est marqué par la Révolution française, qui rompt radicalement avec l'Ancien Régime, notamment en mettant sur pieds une série de cadres politiques et administratifs dont la modernité assurera leur pérennité jusqu'à nos jours. C'est la fin des communautés religieuses ; le territoire sera réorganisé selon le modèle français avec des départements.

L'agriculture est toujours l'activité prédominante et la pratique de la jachère reste développée. Au XIXe siècle, des nouvelles techniques apparaissent avec l'industrialisation. Se développent alors les charbonnages, briqueteries, usines, techniques agricoles,…

Textes de Jacques Verstraeten, historien,
Maison du Tourisme Hesbaye Meuse

Quelques personnages célèbres

HENRI DE CORTE BLAISE

Henri Blaise, le « Baron de Walef », naît à Liège en 1661 et fut, à son époque, le plus grand écrivain de nos régions. Il a laissé derrière lui quelques classiques de la littérature, dont des tragédies telles que « Electre ». On lui doit aussi des poèmes tels que « Poème sur la Bataille de Nerwinden ». Blaise était considéré à l'époque comme un grand dramaturge (il était un fils spirituel de Molière).

MARCEL HICTER

Il naît à Haneffe en 1918 et consacre sa vie à la mise en place d'un système d'éducation démocratique, permanente et en profondeur de la jeunesse. Pour lui, l'éducation mène à la démocratie.

CYRILLE JACQUEMIN

Alors qu'il récolte des vivres pour ses amis résistants, Cyrille est dénoncé à l'ennemi et est arrêté, dans la région de Verviers. Il passe deux mois à la Citadelle de Liège et sera fusillé à l'aube du 30 novembre 1943, à 23 ans, avec six camarades. Aujourd'hui, une place porte son nom à Geer, ainsi qu'une rue à Darion.

HUBERT KRAINS

Hubert Krains naît à Les Waleffes en 1862. Écrivain et militant, on l'accusera de s'inspirer du romancier Emile Zola. Il dit d'ailleurs : « *La poésie wallonne ne m'a pas été révélée par les livres. Je l'ai respirée dans mon enfance en respirant l'air de mon village natal. Elle est entrée dans mes oreilles et dans mon cœur comme le bruissement du feuillage de nos peupliers et de nos saules, comme le murmure de nos blés sous le ciel ardent de juillet* » . Krains fait partie de la lignée des écrivains engagés dans la lutte contre la misère du prolétariat.

ADOLPHE BRAAS

Il nait à Verviers en 1889. Il rédigea des précis de droit pénal, d'instruction criminelle, de procédure civile et civile notariale. Ses multiples activités sont marquées par ses charges académiques importantes, ses mandats communaux, sa fonction de juge de paix suppléant,etc. Adolphe Braas a toujours eu un côté rural et campagnard. Son vrai domicile était le petit manoir de Celles-lez-Waremme (Faimes). Passionné de chasse en plaine, ce hesbignon fut un des maîtres de l'art cynégétique.

De gauche à droite : Henri De Corte Blaise, Marcel Hicter, Cyrille Jacquemin, Hubert Krains, Louis de Geer, Armand Jamoulle

LOUIS DE GEER

Louis IV de Geer nait en 1587. Il est en quelque sorte un financier international et est parfois appelé le « grand bienfaiteur de la Suède ». Lors de la guerre contre le Danemark, il fournit à la Suède des munitions qu'il fabrique. Il suggère à la reine Christine de Suède d'acheter un territoire africain, où il établit une compagnie. Celle-ci prospère ; découvre et baptise des régions inconnues. C'est ainsi qu'un cap sera appelé « Cap de Geer ».

MAURICE DE WALEFFE

Journaliste et romancier, il est le précurseur de « Miss France ». En effet, il imagina d'instituer un « referendum de la plus belle femme de France » en 1920. Il crée aussi le concours « Miss Europe » en 1928. À son décès, en 1946, le comité Miss France est confié à Guy Rinaldo et Louis de Fontenay, époux de Geneviève !

ARMAND JAMOULLE – VIEMME

Pour certains, c'est une rue de liaison entre Viemme et Bovenistier.

Pour d'autres ce fut un notaire. Les anciens se souviennent qu'Armand JAMOULLE fut aussi un combattant de la « Grande Guerre » et un résistant de la « Dernière ». À Viemme, avec Aril PIRSON, ils sont parmi les premiers viemmois à rejoindre la Résistance. L'étude d'Armand JAMOULLE, « PROSPER » de son nom de guerre, jouera un rôle important dans l'organisation du groupe «OTARIE». Sa position de notaire et sa fonction de bourgmestre de Viemme lui permettaient de « recevoir » sans trop attirer l'attention de l'ennemi et des curieux.

Lors des évènements du 07 juin 1944, mort de Richard ORBAN, le premier viemmois va réagir calmement face aux autorités nazies. L'ennemi sentant venir sa fin, Armand JAMOULLE craignait des représailles à l'encontre de la population de son village.

Texte sur Armand Jamoulle de Dany Tihon

Patrimoine religieux

Chapelle Saint Sulpice à Aineffe

L'architecture religieuse des époques romanes et gothiques est souvent mal représentée dans notre région. La Hesbaye a souvent été victime de sa richesse. Au XIXe siècle beaucoup d'édifices ont été remplacés par des constructions néo-gothiques comme à Vieux-Waleffe, Fize, Chapon- Seraing, Borlez... Parfois l'édifice a été tellement remanié que seule sa silhouette, la grosse tour accolée à la nef ou l'intégration à un site, trahissent son origine médiévale (Warnant, Verlaine ou Haneffe). Certains bâtiments sont le résultat de plusieurs campagnes de construction envisagées à l'Ancien Régime.

Il n'existe pas d'édifices romans conservés dans leur intégralité. Seule, la chapelle Saint Sulpice à Aineffe, avec sa tour se rattache avec certitude à un style qui fut sans doute employé dans nos campagnes vers 1100. Les tours au caractère défensif à Donceel ou à Celles sont aussi difficiles à dater avec précision. Quant au style gothique, il s'est développé du XIIIe au XVIe siècle mais a laissé seulement quelques vestiges dans des constructions plusieurs fois remaniées (Limont, Villers, Chapelle des Templiers à Haneffe…).

Les XVIe et XVIIe siècles sont peu propices aux nouvelles églises ; certaines tours seront reconstruites ou rehaussées (Limont, Villers-le-Bouillet). Au XVIIIe siècle, par contre, on rencontre d'intéressantes constructions comme la magnifique chapelle de Saives. Certaines ont une décoration intérieure particulièrement soignée (Saives, Les Waleffes).

Au Moyen Âge, des ordres militaires ont également contribué à l'élan religieux. L'ordre des Templiers a implanté deux commanderies dans notre région : à Haneffe (il reste une chapelle et une ferme) et à Warnant, sur le site défensif des Burettes (qui a fait place à une ferme moderne au début du XXe siècle).

Expression de la piété populaire, des potales ou de petites chapelles parsèment les villages et leur terroir. Elles finissent par délimiter à certains endroits un espace sacré dont on faisait le tour lors des processions paroissiales. Les potales et les petites chapelles qui parsèment les villages et leur terroir sont aussi des témoignages de la tradition religieuse des campagnes.

On en retrouve de toutes les époques et dans des styles différents, des petits édifices monolithiques du XVIIe siècle aux grottes consacrées à Notre Dame de Lourdes. Parfois, il s'agit d'une simple pierre où est sculptée une représentation de la Sainte Vierge, d'autres fois, un petit édifice abrite un autel et des statues. Les croix d'occis rappellent aussi les accidents dramatiques survenus dans nos villages.

Texte de Jacques Verstraeten, historien, Maison du Tourisme Hesbaye Meuse

Croix Hennecotte Dommartin

CHAPELLES ET POTALES AUX VILLAGES ET AUX CHAMPS

Il n'est pas un village de Hesbaye qui ne possède pas sa chapelle, son crucifix ou sa potale, à la croisée des chemins, au milieu des habitations ou encore dans la campagne souvent à l'ombre de très beaux arbres. Ces petits monuments, témoins de la foi et de la croyance populaire, ont chacun leur signification.

LES CROIX

Les croix de pierre très anciennes se trouvent pour la plupart encastrées dans les murs d'enceinte de nos cimetières ou de nos églises. Déplacées aujourd'hui de leur endroit d'origine, elles indiquaient jadis des sépultures. D'autres qui se font de plus en plus rares, se rencontrent en bordure des chemins de campagne. Très souvent, ce sont des croix d'occis qui rappellent un décès inopiné survenu par accident. À Limont, une croix avec un crucifix taillé dans la pierre, porte l'inscription :

LE 13 JUIN 1840 FUT MALHEUREU
SEMENT DETRUIT PAR SON CHEVAL
JEAN JOSEPH DETHIER DREMOND
AGE DE 26 ANS
PRIEZ DIEU POUR LE REPOS DE SON AME

À Lens-St-Servais, deux anciennes croix en pierre calcaire ont été serties dans le mur d'enceinte autour de l'église. La première, côté rue, est une croix « pignonnée » car la partie supérieure se termine par un triangle. La seconde, côté place communale, est une croix « lobée » (lobes aux extrémités et au sommet de la croix).

En Hesbaye, il n'est pas rare de rencontrer des croix métalliques plantées dans un socle de pierre, celui-ci portant parfois une inscription, notamment une très belle dans la campagne entre St-Georges et Dommartin, ou encore à Faimes, à l'un des carrefours, sur la route de Huy. Les plus anciennes de ces croix métalliques réalisées en fonte ou en fer forgé datent du 18e siècle. La décoration chez certaines consiste en fleurons,

Croix du presbytère de Berloz

Calvaire à Les Waleffes

Croix de Rodge Mâle à Dommartin

Grotte à Berloz

en forme de fleurs de lys ou autres motifs végétaux d'où leur nom de croix fleuronnées.

Dans nos vieux cimetières, des croix en fonte ajourées produites au 19e siècle présentent des motifs très variés : représentation d'un saint, d'une scène de l'évangile...

La plupart servent de support pour des christs en fonte, plâtre, pierre reconstituée ou en bois sculpté comme à Ligney et à Borlez.

Lorsque ces croix et crucifix sont plantés au sommet d'un tertre, comme à Les Waleffes, ils portent le nom de CALVAIRE, évocation de la montée du Christ au Golgotha. Ces croix sont quelquefois abritées par un petit auvent en bois ou en tôle de zinc, donnant une assez belle allure à l'ensemble.

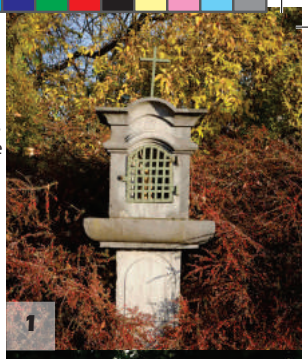
LES GROTTES

Le souvenir d'un pèlerinage à Lourdes a marqué des générations de chrétiens de Hesbaye dont certains n'ont pas hésité à ériger dans leur paroisse, la réplique la plus ressemblante possible de la grotte de Massabiel. Notre-Dame de Lourdes possède ainsi sa grotte à Geer, Trognée, et en d'autres endroits encore.

La Hesbaye est une terre mariale ; les églises et les chapelles abritent en effet un nombre impressionnant de statues et de statuettes de la Vierge : Notre-Dame de Lourdes, de Montaigu, objet du pèlerinage le plus cher au cœur des Hesbignons, Notre-Dame de Banneux, de Lorette, de Hal, autant de « Notre-Dames » vénérées depuis des siècles.

Quelques villages hesbignons ont aussi leur propre Notre-Dame. Depuis 1647, Hollogne-sur-Geer vénère l'image miraculeuse de Notre-Dame des Anges, portée en procession les neuf jours avant le 15 août et priée ce jour-là tout particulièrement pour la protection des enfants.

Les Hesbignons l'invoquent sous le vocable de Notre-Dame des Champs, Notre-Dame des Douleurs, Notre-Dame de Bon Secours, Notre-Dame de Perpétuel Secours, Notre-Dame des Victoires, à la fin de la guerre mondiale.



De haut en bas : potale à Trognée, potale à Rosoux, potale Enfant Jésus Prague à Trognée, potale Notre Dame Auxiliatrice à la limite de Haneffe et Verlaine

LES POTALES

Le mot POTALE désigne une « petite pote » c'est-à-dire un trou creusé. Il peut s'appliquer aux niches pratiquées au-dessus des portes des maisons et des bâtiments agricoles. Elles abritent la statuette d'un saint protecteur. Par extension, le mot POTALE désigne les petites chapelles (dans lesquelles il est impossible d'entrer) ou les oratoires dressés le long des chemins ou des carrefours.

Les potales portent très souvent le nom de chapelle (les Hesbignons parlent de la chapelle du Crucifix à Darion) alors qu'il s'agit de potales ayant l'aspect d'une colonne quadrangulaire en pierre, surmontée d'une niche creusée très souvent grillagée et d'un crucifix en fer forgé.

Leur construction se situe dans la seconde moitié du 18e siècle/début 19e siècle. Elles abritent (ou abritaient) la statue de Notre-Dame à Warnant-Dreye et à Les Waleffes, de St Donat à Héron, de St Joseph à Trognée. Cette dernière fut érigée à la mémoire de Joseph DORMAL, un enfant d'une dizaine d'années qui fut victime d'une chute mortelle dans une grange voisine, vers 1880 (la date est effacée par le temps).

Dans la Hesbaye hannutoise, se dressent quelques très jolies potales en pierre dont la partie supérieure représente des effigies de saints finement ciselés dans les alvéoles décorées et bordées de moulures, avec cette particularité d'honorer plusieurs saints à la fois. Des potales de construction récente et de conception moderne abritent tantôt une Notre-Dame des Champs, comme à Trognée, à Merdorp ou une Vierge à l'Enfant comme à Fumal, à Boëlhe ou encore un Enfant Jésus de Prague comme à Trognée.

En certains endroits, une niche en bois est accrochée au tronc d'un tilleul remarquable. Ainsi, à Les Waleffes, la « niche St Pierre » rappelle que, dès les premiers temps de l'Eglise, les lieux de culte païen, tels certains arbres, furent souvent christianisés.

Certains, en construisant, réfectionnant ou agrandissant leurs demeures, ont réservé une place dans un pignon voire dans un coin de la façade non pas pour une niche mais bien pour une potale ressemblant à une petite chapelle. Dans l'une d'elles, à Viemme, une Vierge des Pauvres reçoit la visite de nombreux pèlerins. Dans une autre, à Celles (Faimes), St Roch a laissé son nom à un lieu-dit.

Enfin, en de très nombreux endroits, une potale commémore une mission. Dans l'après-guerre immédiat, de nombreuses paroisses organisèrent deux semaines de prières et de fêtes religieuses animées par des prédicateurs. Cette quinzaine se terminait généralement par un acte de foi prononcé devant une potale inaugurée à cette occasion.

LES CHAPELLES

Pour qu'un édifice mérite l'appellation de chapelle, il faut au moins qu'il soit possible d'y entrer. La variété de chapelles en Hesbaye est très grande ; leur style est fonction de l'époque de la construction.

Parmi les plus jolies, signalons la chapelle de Saives à Faimes.

Jadis, chapelle castrale et aujourd'hui admirablement restaurée et ouverte à diverses activités culturelles. Elle avait déjà fait l'objet d'une reconstruction en 1754 puisque, après avoir vécu 7 siècles en paix, elle fut détruite en 1672, au cours des conflits guerriers de l'époque. Six peintures sur bois merveilleusement restaurées représentent St Lambert, St Jacques, St Roch, St Hubert, St Denis et Ste Madelberte, patronne de la paroisse de Celles.

La plupart des chapelles portent le nom du ou des saints auxquels elles sont dédiées. Elles perpétuent un souvenir : un accident, une guérison obtenue (N.-D. à Ligney), le retour de la guerre des soldats (Les Waleffes)… Ce sont des chapelles votives. D'autres encore se dressent aux endroits où les routes se croisent, rappelant la croix du Christ et invoquant sa protection sur le carrefour.

Plusieurs chapelles sont désignées sous le nom de la famille qui les a fait construire sans attendre un évènement précis : ce sont des chapelles de dévotion.

Quelques familles nobles ou de notables de Hesbaye ont érigé une chapelle comme lieu de sépulture. Ce sont généralement de beaux édifices avec façade décorée de blasons et de devises ; ils abritent des pierres tombales ainsi que des OBIIT, tableaux représentant les armes du défunt et la date du décès. Ainsi, la chapelle St Sauveur à Lens-St-Servais est le lieu de sépulture de la famille de Tornaco.

À Aineffe, St Pompée intervenait pour les porcs ; Ste Brigitte pour les vaches. Cette chapelle se cache dans un écrin de verdure, en face de la magnifique allée du château d'Aineffe (Faimes), l'une des plus belles de Belgique. Cette allée comporte deux rangées de 125 mètres de long, de 15 châtaigniers chacune, qui furent plantés en 1778.

De gauche à droite, chapelles se situant à : Saive, Verlaine, Saive, Borlez, idem, idem, Faimes, Ligney, Donceel

De gauche à droite : chapelle à Les Waleffes, allée du château d'Aineffe, chapelle St Agrapha à Borlez, mèche de cheveux

Encore de nos jours, il n'est pas rare de remarquer une touffe de poils ou de plumes accrochée à la grille d'une chapelle ou déposée au pied d'une statuette.

Certains sanctuaires de nos campagnes font encore l'objet d'un pèlerinage pour les maux de ventre auprès de St Agrapha à Borlez ; Ste Philomène, pour la fièvre lente dans la même chapelle ; St Job pour la furonculose à Corswarem,etc.

Des ex-voto, des mentions gravées sur les murs, des statuettes ou des images de tous ces saints protecteurs témoignent de la fréquence de ces pieux voyages beaucoup plus élevée autrefois qu'aujourd'hui. Beaucoup de ces statuettes en bois et œuvres d'art ont malheureusement disparu dont bon nombre à la suite de vols ; d'autres qui couraient le danger d'être volées à leur tour, ont trouvé refuge dans nos musées.

La porte de nombreuses chapelles reste close à demeure. La suppression des processions ne donne même plus l'occasion de les rouvrir. Ce jour de la procession, jadis, les rues étaient jonchées de fleurs et ornées de branchages, les enfants, habillés en ange avec des ailes dans le dos, les statues, portées par des jeunes gens.

Dans les processions d'autrefois, les chapelles étaient aménagées en reposoir. Aujourd'hui, restées des lieux de prière, il arrive qu'un promeneur y consacre une petite halte, pour essayer de découvrir le nom des saints et des saintes que les Hesbignons honoraient et de se demander « …mais pourquoi donc le priait-on celui là ? ».

François Mahiels, « Croyances populaires au cœur des blés », Imprimerie Jansen S.C., 1991, pp.39-48.

Hesbaye - histoire et patrimoine NEW.indd 19 10/01/2012 11:16:40

4

5

6

3

2

1

Le patrimoine rural

L'habitat d'une région reflète souvent la société qui l'a engendrée. En Hesbaye, seuls quelques grands propriétaires dominaient une masse des petits paysans. La ferme en quadrilatère qu'on retrouve dans tous les villages jusqu'à Amay et aux rives de la Meuse, est l'expression de cette domination de quelques uns sur le reste du village.

On remarquera que la plupart des fermes historiques de nos régions sont le fruit de plusieurs campagnes de construction. La ferme en quadrilatère devait répondre à trois fonctions : l'habitation, le stockage de céréales et la stabulation du bétail. Ces bâtiments se regroupaient autour de la cour. Espaces et entrées devaient être conçus pour une circulation optimale des chariots, nombreux lors des périodes de gros travaux.

Logis et porche étaient souvent placés de manière à surveiller l'intérieur de la ferme. Beaucoup de logis hesbignons s'inspiraient d'une architecture urbaine et seigneuriale. Ils reflétaient l'aisance et le rang de leur propriétaire. À ces belles architectures, il faut aussi ajouter des pièces meublées avec goût, parfois de magnifiques cheminées et l'un ou l'autre

Hesbaye - histoire et patrimoine NEW.indd 20 10/01/2012 11:17:01

7

8

9

lit à alcôve comme dans la belle pièce du logis de la maison forte de Haneffe.

Certains propriétaires affirment leur puissance en affichant un donjon-porche muni d'un colombier, souvent avec aires d'envol. Un bâtiment spécial a parfois été aménagé dans le quadrilatère (une tour quadrangulaire ou circulaire par exemple), comme à la ferme du château de Les Waleffes ou dans l'enceinte de celle de Gerbehaye. Ce n'est pas un hasard car posséder des pigeons était un privilège réservé aux nantis dans la principauté de Liège. Un édit de 1712 prévoyait qu'il fallait au minimum 15 bonnies (1 Bonnier = 87 ares) pour tenir un pigeonnier.

De nombreuses étables, écuries et bergeries complètent le quadrilatère. L'élevage des ovins était prépondérant jusqu'au XIX^{e} siècle, époque de la concurrence avec la laine anglaise.

Le premier bâtiment construit en dur est souvent la grange, les incendies se propageant plus vite dans les constructions en terre, bois et paille. D'ailleurs beaucoup de ces granges n'étaient pas construites à côté du logis, ou bien on prévoyait un espace coupe-feu entre les deux bâtiments. D'autres bâtiments comme des chartils, des greniers, des colombiers, des séchoirs, des forges, des boulangeries ou des laiteries complétaient certaines fermes. Beaucoup d'entre elles possédaient leur propre fournil.

La ferme hesbignonne était l'entreprise villageoise par excellence. Elle avait son personnel fixe : servantes, bergers, vachers ou varlets. De plus, elle engageait une multitude d'ouvriers agricoles pendant les périodes de grands travaux et les petits exploitants du village ont tous, à un moment ou à un autre exercé une tâche dans les 4 ou 5 grosses fermes du village.

La plupart de ces fermes semblent avoir été construites en briques avec pour les soubassements et les encadrements des pierres calcaires de Meuse. Avant la diffusion générale de la brique à la fin du XVIII^{e} siècle et au XIX^{e} siècle, beaucoup de bâtiments utilitaires avaient été construits en argile, paille et bois. L'architecture en pan de bois fut abondante jusqu'au XIX^{e} siècle et fut la plus employée pour les maisons des petits agriculteurs qui étaient jadis majoritaires. Des constructions en colombage et torchis, il ne reste quasi rien sauf quelques murs à Dreye, Warnant ou Les Waleffes. Une grange construite totalement avec

Hesbaye - histoire et patrimoine NEW.indd 21 10/01/2012 11:17:12

1

2

cette technique a cependant été conservée dans la commune de Geer. Dans la région proche de la Meuse, on utilisait aussi les pierres régionales comme le grès et le calcaire (Bodegnée, Fize, Villers, Warnant, Seraing-le-Château...).

Autour de ces quelques grosses fermes groupées au centre du village, une multitude de petites exploitations s'étiraient jadis le long de la voirie. On ne connaît presque rien de cet habitat parce qu'il était bâti en matériaux périssables. C'était les maisons les plus courantes, celles dont on a dit qu'il s'agissait d'une architecture sans architecte car elles étaient conçues et construites sur place par les gens du pays à partir de ce qu'ils trouvaient comme matériau sur les lieux.

Dans bien des cas, ces chaumières n'avaient pas d'étages et se résumaient à deux pièces : une chambre et une cuisine. Une de ces minuscules maisons de journalier a traversé presque sans modification les siècles à Vaux-Borset. Elle a la chance d'avoir été construite en briques, grâce à quoi elle a conservé jusqu'à nos jours son état originel. Les grosses fermes en quadrilatère de Hesbaye ne doivent pas nous donner l'illusion qu'elles étaient le lot de tous les paysans parce qu'elles sont les seules à avoir été conservées en grand nombre.

Textes de Jacques Verstraeten, historien, Maison du Tourisme Hesbaye Meuse

3

4

5

Le patrimoine industriel

Autrefois, une multitude de moulins tournaient sur le plateau hesbignon jusque sur les hauteurs d'Amay. Il n'en reste que quelques-uns souvent amputés d'une partie ou du tout de leurs ailes. Celui de Donceel était jusqu'il y a peu le mieux conservé.

Dans les petites vallées qui mènent à la Meuse ou à la Mehaigne, d'autres moulins utilisaient l'eau comme force motrice. Celui de Dreye a fait l'objet d'une restauration de ses bâtiments et du bief de dérivation par ses nouveaux propriétaires. La roue de celui du Toultia tourne encore parfois. Le moulin de Geer a été classé et restauré. Ses propriétaires y organisent des actions pédagogiques sur le patrimoine et l'environnement. D'autres témoignages conservent le souvenir d'industries rurales liées à l'agriculture comme les siroperies, les râperies, les sucreries ou les brasseries. Ces industries agricoles sont apparues au XIX^{e} siècle. Elles ont vu souvent leurs bâtiments réaffectés et ne conservent que le nom de leur ancienne activité. D'autres ont été transformées en auberge comme celle de Haneffe. Warnant avait sa râperie directement reliée à la sucrerie de Wanze. Celle de Hollogne-sur-Geer a continué ses activités jusqu'en 2009.

Plus on se rapproche de la Meuse, plus l'habitat et le tissu villageois se densifient et se modifient. À côté d'agglomérations rurales coexistent plusieurs usines.
L'extraction du charbon, si intense dans la région liégeoise, se pratiquait aussi à Bodegnée et Villers-le- Bouillet. Autres industries extractives, le phosphate et la craie dont il subsiste des vestiges (petits terrils blancs) à Vaux-Borset.

Texte de Jacques Verstraeten, Maison du Tourisme Hesbaye Meuse

1

2

3

De haut en bas : moulin de Geer, moulin de Donceel, petits terrils blancs à Vaux-Borset

Manoir d'Oultremont

Ferme Schalenbourg et église Saint-Pierre à Haneffe

Château de Waleffe

L'architecture civile

L'architecture civile médiévale s'illustre par de rares donjons comme ceux de Limont ou de Seraing-le-Château. Il reste parfois quelques traces de murs ou de caves médiévales dans des manoirs plus récents (Oultremont, Haneffe,…). D'anciennes mottes féodales en terre où était construit l'ancien donjon en bois puis en pierre subsistent à Les Waleffes, Vieux-Waleffe, Faimes, Geer et Fize.

La région Entre Geer et Meuse compte aussi un nombre incroyable de manoirs, gentilhommières ou châteaux de plaisance. Le plus connu est celui de Les Waleffes, classé Patrimoine majeur de Wallonie. Des châteaux plus discrets comme Oudoumont, Vieux-Waleffe, Hollogne-sur-Geer, ont également une architecture très intéressante et sont parfois ancrés dans un jardin ou un parc qui méritent le détour. Certains ne se distinguent pas toujours très bien de l'exploitation agricole qui les accompagne et prennent parfois le nom de châteaux-fermes comme celui d'Oultremont, de Bodegnée, de Borsu, ou le manoir de Haneffe, site castral, entouré de douves et d'une enceinte à bastions.

Beaucoup de fermes seigneuriales se distinguent d'ailleurs des autres quadrilatères hesbignons comme celle du château de Waleffe entourée de ses deux tours cylindriques ou celle d'Oultremont abritant deux granges. Il reste à citer certaines demeures du XIX^{e} siècle dont le style renoue avec leurs origines médiévales comme à Seraing-le-Château ou à Limont. Dans les villages à côté des grosses fermes, de l'église et du château cohabitent des maisons plus cossues qui abritent les ruraux qui ont réussi. Certaines adoptent toujours un style traditionnel avec l'emploi du calcaire dans les baies et les chaînages d'angle. D'autres s'essayent dans des styles comme le néo-classique, le néo-roman ou le néo-classicisme.

De gauche à droite : Château de Saive, Forteresse à Seraing-le-Château

Ces styles sont d'ailleurs adoptés dans d'autres constructions civiles. Avec le régime français, une modernisation de l'administration va s'opérer et les anciennes seigneuries et communautés d'habitants vont être remplacées par des mairies puis des maisons communales accueillant un bourgmestre et des échevins. L'instruction va aussi prendre son élan, l'école est enfin organisée et on construit aussi des bâtiments adéquats.

Le village accueille aussi une nouvelle bourgeoisie issue de professions libérales. Plusieurs villas vont s'implanter un peu partout. Beaucoup adoptent un style bien particulier : l'Eclectisme. Il s'agit d'un mélange d'éléments appartenant aussi bien à la tradition médiévale qu'à la période baroque ou classique. Le but de cette architecture est de se démarquer du commun, montrer qu'on a réussi. Dans toutes les communes, on retrouve ces villas qui furent occupées par un notaire, un médecin ou un industriel.

Des ensembles architecturaux...

La région n'a sans doute pas dit son dernier mot. Considérée trop souvent à tort comme non touristique, la région hesbignone offre pourtant un patrimoine important et varié. Subsistent non seulement des témoignages ponctuels de toutes les époques mais aussi des ensembles architecturaux qui, liés à leur environnement naturel et historique, redonnent envie de mieux connaître certaines périodes du passé. De nombreux villages parlent, mieux que ne pourrait le faire un livre, du passé de leurs habitants. Warnant, Vieux-Waleffe (Villers-le-Bouillet), Limont, Haneffe, Donceel (Donceel), Chapon-Seraing, Bodegnée (Verlaine), Viemme (Faimes) Geer et Hollogne sur Geer (Geer) ou Corswarem (Berloz) gardent une partie de leur coeur historique qui comprend un château en harmonie avec l'église, les fermes et les vieilles maisons du village. Un ensemble comme le hameau de Saives (Faimes) avec sa chapelle et ses deux châteaux fermes rappellent la magnificence du XVIIIe siècle, le Siècle des Lumières.

Des châteaux comme Hollogne-sur-Geer, Boëlhe, Les Waleffes ou même Oultremont valent autant pour leur site et leur environnement que pour leur architecture.

Textes de Jacques Verstraeten, historien,
Maison du Tourisme Hesbaye Meuse

Hesbaye - histoire et patrimoine NEW.indd 25 10/01/2012 11:17:48

Historiettes...

LA BATAILLE DE NEERWINDEN

Le 28 juillet 1693, une guerre de neuf ans passe à Neerwinden. La moitié de l'Europe est liguée contre Louis XIV, dont l'armée est commandée par le Maréchal de Luxembourg.

Une partie des troupes françaises passe à Berloz et à Corswarem, de part et d'autre du Moulin blanc. La route est difficile, il y a des orages violents. Les soldats de Louis XIV et surtout les « piotes », c'est-à-dire ceux qui sont à pied, sont harassés par la marche et la fatigue. Ce n'est que le lendemain vers 4h15 du matin qu'ils seront en mesure d'attaquer et de défaire les armées alliées conduites par Guillaume d'Orange.

À Limerick, se trouve une statue de Patrick Sarsfield, irlandais, comte de Lucan et officier au service de l'armée française. Il meurt à Huy, suite à une blessure mortelle lors de la bataille de Neerwinden alors qu'il commandait l'aile gauche de l'armée de Louis XIV.

LES OMALIENS

Notre fertile terre hesbignonne a vu apparaître sur son territoire les premiers agriculteurs-éleveurs de Belgique. L'épaisse couche de limon datant des dernières glaciations a offert à ces peuplades nomades venues du centre de l'Europe un temps d'arrêt, puis une terre d'accueil. On les appelle les « Omaliens ». Ils suivaient inlassablement leurs troupeaux, et perdirent petit à petit leur statut de nomades en se sédentarisant grâce à l'agriculture et l'élevage.

Sur le territoire de Darion, dans la campagne des Colias, un village Omalien a été mis à jour. Il se situe entre le pont du Manil à Hollogne-sur-Geer et les « Brouks d'Omal », à 500m de la Fausse Geer, premier affluent droit du Geer.

Jusqu'à il y a peu, on pouvait encore observer une maison de type Omalien rue des Tridaines à Lens-st-Servais. Elle fut malheureusement la cible de vandales. Dans la partie sud de la commune de Berloz, des archéologues découvrirent en 2003 et 2005 deux sites néolithiques de type Omalien, distants d'à peu près 600m l'un de l'autre. D'après les chercheurs,

Illustration (M.V.) tirée de «Les trois chênes à Berloz, un lieu-dit, un site historique» de M. Skivée et W. menten

il n'y avait que quelques maisons sur ces sites ; des huttes d'une seule pièce formant bourgade. Par peur des crues, bourgs et villages étaient construits à bonne distance de l'eau des rivières. Il n'y avait qu'une seule entrée et un fossé de plusieurs mètres de hauteur entourait le site pour empêcher les attaques de l'extérieur et les bêtes de s'enfuir.

LES BOTTERESSES LIÉGEOISES

Elles passèrent par chez nous durant des années, jusqu'au premier conflit mondial. Les Botteresses allaient porter à Jodoigne le charbon extrait dans les mines du pays de Liège, dos courbés et fléchissants sous le poids de leur lourde hotte. Ceci ne les empêchait pas de chanter !

Ce trajet régulier passait par Waremme, Haute Wegge, passant par le Pré Cocher, rue de Waremme, Crucifix, les trois chênes, Boëlhe,… vers Hannut et enfin Jodoigne. Puis, il fallait revenir ! Au retour, on raconte que les Botteresses se garnissaient de produits frais de la campagne : viande, pain, beurre, fromage, fruits, légumes,…

LA GUERRE DES AWANS ET DES WAROUX

Ce conflit qui opposa deux lignages hesbignons dura 45 ans. Il se produit de 1290 à 1335. Guerre d'origine privée, elle dégénéra en guerre civile et fit presque disparaître la chevalerie liégeoise. Le Prince-évêque de Liège fut incapable de l'arrêter.

Le conflit commence sur le prétexte d'une serve que réclamait le seigneur d'Awans Humbert Corbeau, que le seigneur des Waroux Guillaume Le Jeune ne voulait pas céder. Débute alors une série de querelles, représailles, guet-apens, incendies de récolte, destructions de moulins,… Vers 1298, Humbert est tué lors des combats de Loncin. Cet évènement marque le début d'une vendetta liégeoise : démolition de maisons, assassinats, embuscades,…

En 1325, le jour de la Saint-Barthélémy, une bataille qui décime les deux partis a lieu dans la plaine de Dommartin près de Huy. Les Awans s'avouent vaincus. Il y aura cependant encore dix ans de guerre civile.

Hesbaye - histoire et patrimoine NEW.indd 27 10/01/2012 11:17:52

Hesbaye.indd 28 10/01/2012 11:30:04

Faune et Flore

Hesbaye.indd 29 10/01/2012 11:30:06

Géographie de Hesbaye

En raison de la fertilité de ses sols, la Hesbaye a été très tôt dépouillée de sa couverture forestière primitive et mise en culture intensive. Il ne subsiste donc que peu d'espaces boisés. Le plateau hesbignon est parsemé de villages, groupés autour d'une église et parfois d'un château, enserrés par une ceinture de vergers et entourés de vastes campagnes ouvertes. Ce type de paysage est appelé « openfield ». Le sol est limoneux et l'épaisse couche de cette terre offre un des meilleurs sols de Belgique pour l'agriculture.

Le plateau culmine à 200m notamment dans les villages de Villers-le-Bouillet et Bodegnée.

La Hesbaye, bien que peu desservie par un réseau hydrographique, est entourée par des cours d'eau. Au sud, la Meuse, véritable artère fluviale de la Wallonie, à l'ouest la Mehaigne et ses affluents, et au nord le Geer, tous les deux affluents de la Meuse. L'Yerne, affluent important du Geer, délimite la région à l'est.

Le sous-sol de la Hesbaye liégeoise offre une variété de matériaux : craie, calcaires, dolomies, schistes, grès, limon,… Comme la région est en majorité limoneuse, c'est bien sûr la brique qui constitue le matériau de construction par excellence. Mais là où il y a des affleurements on trouve nombre de murs en roches (calcaire et grès) comme à Warnant, Villers-le-Bouillet ou Fize-Fontaine.

Au XIX^{e} siècle, la Révolution Industrielle qui a transformé totalement le paysage aux environs de la métropole liégeoise, avait littéralement épargné notre région et l'arrondissement Huy-Waremme était connu pour son archaïsme au niveau de son industrie. Cela lui valut de conserver son identité rurale.

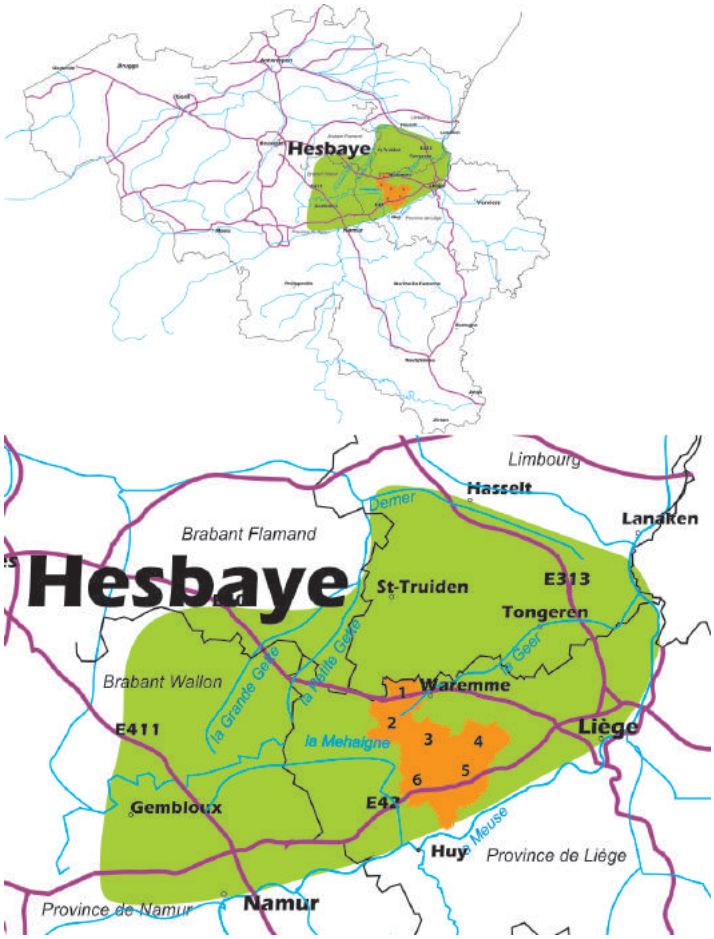
La biodiversité présente sur le territoire est principalement confinée dans les fonds de vallée (zones humides) et en marge des parcelles agricoles, où peuvent subsister divers habitats du maillage écologique (haies, fossés, talus, chemins creux, arbres isolés ou en alignement, vieux vergers de hautes tiges, etc.). Néanmoins, la biodiversité occupe aussi d'autres espaces disponibles plus artificiels : les anciennes sablières, les bassins de décantation à caractère industriel, les bassins d'orages ou encore les bâtiments qui peuvent abriter dans leurs combles ou anfractuosités des chauves-souris ou des oiseaux, comme la chouette effraie.

Divers milieux anthropiques, comme les friches, ainsi que les parcs et jardins existants dans l'espace bâti des villages, ont aussi un intérêt certain pour l'accueil de la vie sauvage.

L'originalité écologique de ce territoire d'openfield est caractérisée par diverses espèces d'oiseaux nicheuses des campagnes cultivées : l'Alouette des champs, le Vanneau huppé, le Bruant proyer, la Bergeronnette printanière...

Les zones cultivées peuvent aussi offrir un territoire de nourrissage pour diverses espèces en migration

ou encore des hivernants, comme le Busard Saint-Martin. Parmi les mammifères, une attention toute particulière, outre les chauves-souris, mérite d'être accordée au hérisson et au blaireau qui sont deux espèces qui mériteraient de faire l'objet de mesures conservatoires particulières en Hesbaye, vu leur raréfaction.



1. Berloz
2. Geer
3. Faimes
4. Donceel
5. Verlaine
6. Villers-le-Bouillet

Les végétaux

Qu'est-ce que la photosynthèse ?

C'est le processus par lequel se forme le sucre dans toutes les plantes vertes.

Les plantes à chlorophylle savent produire les matières organiques dont elles ont besoin ; elles utilisent pour cela l'énergie solaire et le dioxyde de carbone contenu dans l'air et dans l'eau du sol. C'est la chlorophylle présente dans les cellules des plantes qui absorbent et transforment les radiations lumineuses en énergie chimique. Elle va servir à la production de glucose, qui se changera en saccharose dès qu'il sera stocké dans la plante.

Les plantes rejettent de l'oxygène. C'est donc un processus tout à fait inverse à celui de la respiration des animaux qui leur permet cette fabrication. La nuit, l'absence de lumière provoque le processus inverse. Comme nous, les plantes vertes absorbent de l'oxygène et rejettent du dioxyde de carbone.

Le sucre existe donc dans toutes les plantes vertes, mais quelques unes seulement en produisent en quantité suffisante pour une exploitation industrielle (comme la canne à sucre et la betterave sucrière).

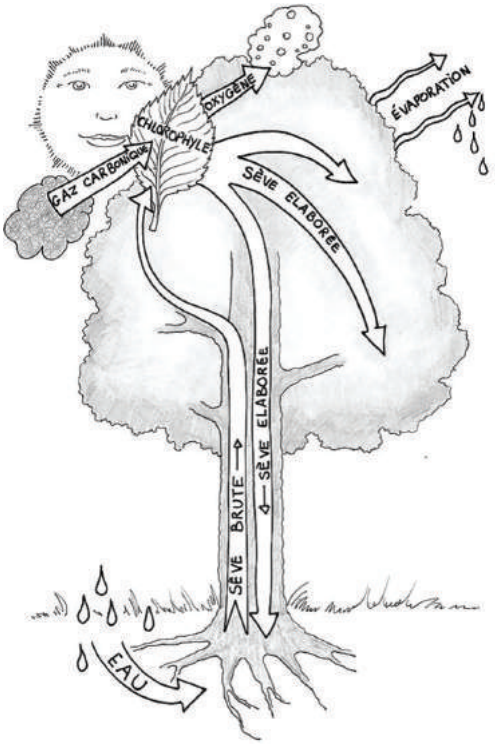
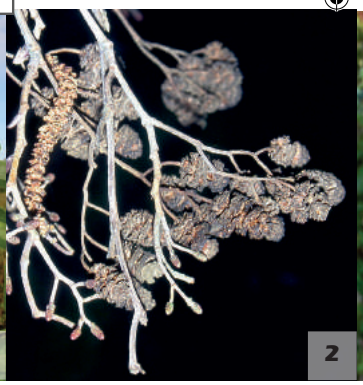


Illustration tirée de « Le chêne et ses hôtes » des Cahiers de Natagora



Les arbres « utiles »

Le **SUREAU (1)** porte en été de petites baies sphériques noires, luisantes et remplies d'un jus violacé. Les fruits sont riches en provitamine A, en vitamine C et en sels minéraux. Les fruits ont des propriétés diurétique et dépurative.

Les baies crues consommées en forte quantité peuvent provoquer nausées et vomissements mais la cuisson détruit la toxine qui les rend indigestes. On peut faire de très bonnes préparations avec les baies cuites.

L'**AULNE (2)** a un bois qui après abattage, prend une teinte rougeâtre et s'il reste dans l'eau, il devient quasiment imputrescible ; il servait à faire des pilotis.

Les diverses parties de l'arbre fournissent des teintures. Il a aussi des propriétés médicinales. On l'utilise pour traiter la fièvre, les gerçures et en bain de bouche ou gargarisme pour traiter les maux de dents, gencives et gorge.

L'aulne était également réputé pour chasser les puces : on répandait des jeunes feuilles sur le sol, dans lesquelles venaient s'engluer les puces.

Le **CHARME (3)** est surtout utilisé pour des étals de boucherie, des jeux, des outils, des bobines et navettes, pour les formes de chaussures, les instruments de précision (règles et équerres), des billots, des pièces de machines.

Les bourgeons sont antihémorragiques, permettent de lutter contre le «mauvais» cholestérol et agissent dans l'athérosclérose. Recommandé dans les insuffisances hépatiques, le charme est aussi très efficace pour soigner les sinusites, les rhinites, les trachéites et les bronchites chroniques.

L'**AUBÉPINE (4)** possède des feuilles que l'on peut consommer en salade lorsqu'elles sont très jeunes. Les fruits, les cenelles, sont également comestibles cependant on les utilisera préférentiellement cuits mélangés à diverses préparations. L'aubépine a des propriétés antiscorbutiques, astringentes, diurétiques, sédatives et renforce le système cardiovasculaire.

Sylvie Hoebeke - Maison de Hesbaye

Pour retrouver les fascicules édités depuis 1988 par la Région Wallonne sur les arbres de nos régions :
http://environnement.wallonie.be/dnf/semarbre/les_affiches.htm

Hesbaye.indd 33 10/01/2012 11:30:21

1

2

3

4

Les arbres et arbustes « toxiques »

Le **FUSAIN (1)** est surtout remarquable par ses fruits à l'automne, des capsules roses laissant voir à maturité des graines orange, ou des capsules rose vif laissant voir des graines rouges brillantes. Leur aspect les a fait surnommer « bonnets d'évêque ».
Toutes les parties de cet arbuste sont toxiques et en particulier les graines. Elles se montrent irritantes, émétiques (vomitives) et purgatives. Elles provoquent des troubles digestifs, nerveux et cardiaques parfois mortels.

Le **CORNOUILLER (2)** sanguin est facilement reconnaissable en hiver par son écorce rouge sang. Les fruits sont de petites drupes noires et globuleuses de 5 à 8 mm. Ils ne sont pas comestibles.
La pulpe des fruits est grasse et amère. Crue, elle est émétique et peut provoquer des troubles gastriques.

Le **HOUX (3)** possède comme fruits, des baies charnues, rouge corail, de la taille d'un pois, contenant 1 à 4 noyaux. Elles atteignent leur maturité en septembre-octobre.
Les baies et les feuilles du houx sont toxiques.
Le bois de houx est jaune, très dur et facile à travailler, il est recherché par les tourneurs. Les rameaux servent à fabriquer des cannes et des cravaches (houssines).

Le **TROÈNE (4)** est essentiellement utilisé comme arbre ornemental en raison de son feuillage persistant. Les fruits sont des baies ovales de 0,8 cm et d'un noir bleuté. Ils apparaissent en octobre. Les fruits sont toxiques et provoquent des inflammations de l'intestin des crampes et des nausées.

Hesbaye.indd 34 10/01/2012 11:30:28

Les arbres de grande taille

Le **HÊTRE (1)** fait partie des essences dominantes et constitue environ 10 % des forêts. Cet arbre peut vivre 300 ans et atteindre 30 à 40m de haut pour un diamètre de 1,5m. Les feuilles caduques mesurent environ 9 cm. Elles sont disposées de manière alterne et distique (disposées de part et d'autre de la tige, dans un même plan). Elles ont une couleur vert brillant sur le dessus. Le bois du hêtre est très utilisé dans la fabrication de nombreux objets et ustensiles. Son grain fin et court en fait un bois facile à travailler notamment en petite menuiserie.

Le **PEUPLIER (2)** trembe est le seul peuplier vraiment originaire de nos régions. Son enracinement superficiel lui permet de supporter des terrains très humides. On le trouve donc dans les coupes forestières, aux lisières des forêts, dans les landes, les bois humides et les tourbières. C'est un arbre à croissance très rapide. Il peut atteindre 20 m de haut et 60 cm de diamètre. Cependant, sa longévité est assez réduite (60 à 80 ans). L'écorce jeune est grise mais avec l'âge, elle devient noire et crevassée. Il est utilisé pour la fabrication d'allumettes, la pâte à papier, la menuiserie,…

Le **CHÂTAIGNIER (3)** est un arbre majestueux (25-35 m) à longues branches et grandes feuilles caduques dentées. Lorsqu'il est en nombre, il forme une châtaigneraie. Il a une très grande longévité (500-1.500 ans). On ramasse ses châtaignes à partir du mois d'octobre. Fraîches, elles contiennent autant de vitamine C que le citron. Le bois de châtaignier est un bois dur qui servait autrefois à la tonnellerie et au bois de mine. Il est toujours utilisé en ébénisterie, en menuiserie, en petite charpente et, de manière marginale, pour la couverture de bâtiments (lauzes de châtaignier).

Le **CHÊNE (4),** réputé pour la dureté de son bois, peut vivre plusieurs siècles et atteindre une taille de 30 à 50 mètres. Il abrite une foule de petits animaux tels que fourmis, chenilles, écureuils, oiseaux, hérissons, escargots,… Son bois sert à fabriquer meubles, charpentes, escaliers,… . Le liège provient de l'écorce du chêne-liège, que l'on retrouve au Maroc, Algérie, Espagne,etc. Les glands, comestibles, peuvent servir à la préparation de purée de glands, de farine, de boisson pétillante. Ils servent aussi de nourriture pour une multitude d'animaux, domestiques ou non, et sont nocifs pour les équidés. Un des plus gros et des plus vieux chênes d'Europe se trouve à Liernu.

1

2

3

4

1

2

3

4

6

5

Hesbaye.indd 36 10/01/2012 11:30:47

Les arbres fruitiers

Le **POMMIER SAUVAGE (1)** a des fruits rarement agréables crus. Par contre si les pommes sont cuites et sucrées, on préparera de bonnes compotes, tartes, etc. On peut également faire du cidre en laissant fermenter le jus. Les pommes sauvages sont riches en acides organiques, en tanins, en pectine, en vitamines et en sels minéraux. Le bois du pommier, dur et serré, s'utilisait pour imiter l'ébène, en le teignant en noir. Il est également utilisé comme porte-greffe pour la culture de variétés de pommier domestique.

Le **NÉFLIER (2)** produit des nèfles. C'est un fruit dur, acide, très astringent et donc immangeable tel quel. Ce n'est qu'après blettissement qu'on peut les consommer. Les nèfles sont alors molles, sucrées, acidulées et savoureuses. Elles ont des propriétés toniques, astringentes, anti-diarrhéiques. Leur récolte se fait généralement en octobre, après les premières gelées. Les nèfles servent aussi à la fabrication de marmelades, de gelées et on peut tirer de leur fermentation un alcool agréable.

Le **PRUNELIER (3)** a des fruits comestibles, les prunelles. Elles se mangent blettes et cueillies après les premières gelées. Ce sont des fruits riches en acides organiques, en tanin et en vitamine C. Ils sont aussi toniques et astringents, par contre jeunes, ils sont acides. Les prunelles sont souvent utilisées pour la fabrication de boissons alcoolisées telles que vin, eau-de-vie ou encore liqueur de prunelles.

Le **MERISIER (4)** est un arbre recherché pour la valeur de son bois. D'une couleur brun rosé clair à jaunâtre, il est utilisé, massif ou en placage (meubles et sièges de style) pour l'ébénisterie mais aussi pour la sculpture et le tournage. Ses fruits, les merises appelées aussi griottes, sont consommées en confitures et en eaux de vie.

Le **GROSEILLIER (5)** se développe sur tous les sols excepté les sols forts calcaires. Il est touffu et buissonnant et a des feuilles odorantes. La floraison a lieu d'avril à mai et les fruits murissent de fin juin à fin juillet. Un pied adulte peut produire 4 à 6kg de fruits. Ils sont mangés crus, entiers, en salade de fruits, sous forme de jus, de tartes, de gelées ou de sorbets. Le groseillier est diurétique, indiqué contre les rhumatismes, riche en vitamines A, B et C, en sels minéraux et en fibre. Grâce à leurs pépins, les groseilles favorisent le transit intestinal.

Le **POIRIER (6)** peut atteindre 20m de haut et une durée de vie de 200 ans. Les feuilles sont caduques, alternes, ovales, lisses et finement dentées. Les poires mesurent de 6 à 8 cm et mûrissent en été ou en hiver suivant les espèces. La production commence à partir de la 2ème et surtout de la 3ème année. Le poirier a besoin de soleil, d'un sol assez riche, perméable et profond. Il n'aime pas les terrains secs ou trop calcaires, ni l'humidité stagnante. Il faut l'abriter des vents froids.

Hesbaye.indd 37 10/01/2012 11:30:50

Fleurs de jardin

Les **MENTHES (1)** peuvent être utilisées comme condiment crues ou cuites. Elles ont des propriétés : stimulante (faiblement infusée), sédative (fortement infusée), digestive, antitussive.

Sirop : Faire infuser 100 feuilles de menthe dans un litre d'eau. Retirer les feuilles et faire chauffer la tisane. Ajouter progressivement 1kg de sucre. Faire cuire jusqu' à ébullition. Couper la chaleur. Mettre en bouteille immédiatement.

La **CAMOMILLE (2)** est tonique, digestive, anti-inflammatoire et antispasmodique. Elle soulage aussi les infections aux yeux.

Tisane : Mettre plusieurs fleurs dans une tasse et verser de l'eau chaude. Laisser infuser 5 min avant de consommer.

La **PÂQUERETTE (3)** a des feuilles tendres, croquantes et légèrement aromatiques, idéales pour les salades. Les fleurs sont comestibles et décoratives. La pâquerette a des propriétés tonique, dépurative et expectorante.

Potage : Préparer une soupe verte de votre choix. Décorer votre potage avec des fleurs. Même fermées, elles s'ouvriront au contact de la chaleur.

L'**ÉGLANTIER (4)** est à l'origine de nos rosiers d'ornement. Les fruits sont très riches en vitamine C (20 fois plus que les agrumes), ils contiennent aussi des vitamines B et PP, de la provitamine A et des sels minéraux.

Utilisation : Les fruits frais, ramollis par les premières gelées ou après une légère cuisson, forment une pâte qui se mange sucrée avec des laitages. Mais ils s'utilisent surtout en confitures, en sirops et en gelées. Ils servent en décoction pour des tisanes de même que les fleurs.

1

2

3

4

Plantes sauvages

La **MAUVE (1)** est riche en protéines, vitamines et sels minéraux. Elle est aussi expectorante.

Potage : Préparer un bouillon de légumes et y ajouter deux poignées de feuilles de mauve. Mixer puis ajouter une poignée de fleurs et un peu de crème.

L'**ORTIE (2)** est riche en vitamines A et C, en sels minéraux, en protéines. Elle est dépurative, tonique, diurétique, anti-anémique et peut être préparée en coulis, gelée, accompagnement, potage etc.

Gelée d'ortie : Dans une casserole, tasser et couvrir d'eau une grande quantité d'orties (2L par exemple). Fermer la casserole dès les premiers bouillons et laisser mijoter 20 min. Exprimer le jus et le peser. Ajouter au jus son poids en sucre et un gélifiant. Refaire cuire. Mettre en pot comme pour une gelée traditionnelle.

Le **COQUELICOT (3)** peut être utilisé en salade lorsque ses feuilles sont jeunes, de même que ses pétales. Les fleurs sont émollientes, sédatives, antitussives, et diaphorétiques.

Bonbons : Hacher 100g de pétales et les mélanger à 200g de sucre. Faire cuire la mixture sans cesser de remuer. Verser le mélange dans un plat lorsqu'il a l'allure de caramel. Laisser refroidir et découper en petits morceaux.

Le **TUSSILAGE (4)** a des feuilles qui apparaissent après les fleurs et ont la forme de sabot d'âne d'où le second nom de cette plante : le pas-d'âne. Elle a des propriétés expectorantes, émollientes et adoucissantes pour les muqueuses enflammées par des rhumes, bronchites, etc.

Crêpe : faire une pâte à crêpe et la parfumer avec les fleurs du tussilage.

Sylvie Hoebeke, Maison de Hesbaye

Les plantes sauvages comestibles

Nos campagnes regorgent de plantes sauvages qui sont parfaitement indiquées pour une utilisation dans nos cuisines. Parmi les plus connues, citons le pissenlit ou l'achillée millefeuille. Néanmoins, lors de la cueillette, soyez toujours absolument certain de ce que vous cueillez, certaines plantes nocives ont des similitudes avec les plantes comestibles. Si vous avez le moindre doute, ne cueillez pas ou demandez conseil à un pharmacien ou un herboriste.

Le **PISSENLIT** fleurit d'avril à septembre et mesure de 3 à 50 cm. Propriétés : diurétique et laxative, la plante est utilisée pour purifier l'organisme. Riche en provitamine A et en vitamines B, C, E, en sels minéraux et en protéines.

Célèbre pour ses mauvaises habitudes dans les pelouses, où il s'obstine à pousser au beau milieu de votre tapis vert naturel, le pissenlit est parfaitement comestible. Les feuilles peuvent être préparées crues, en salade, accompagnées de lardons et d'œufs durs, ou cuites, comme accompagnement, voire en soupe. Les fleurs peuvent entrer dans la composition de succulentes confitures : Mettez 600 g de fleurs de pissenlits dans un litre d'eau avec 2 citrons coupés en morceaux, la peau comprise. Cuire à feu doux pendant une bonne heure. Ensuite, récupérez le jus ainsi formé en le filtrant. Reversez le jus dans la casserole et ajoutez 800 gr de sucre spécial pour confiture et laissez cuire selon les indications sur l'emballage de sucre. Versez dans des pots pour la conservation.

L'**ACHILLÉE MILLEFEUILLE** fleurit de juin à novembre et mesure entre 15 et 70 cm. L'achillée apprécie les pelouses, les prairies sèches, les friches et les bords de chemins. Propriétés : tonique et antispasmodique. En cuisine, l'achillée apporte un goût persillé et piquant aux préparations.

Depuis la préhistoire, l'achillée millefeuille fait partie des plantes que médicinales et culinaires. Nous utiliserons ses feuilles pour donner du gout à une omelette ou pour pimenter une salade. Sa fleur entre aussi dans la composition de nombreux alcools «maisons» au même titre que la fleur de sureau.

Hesbaye.indd 40 10/01/2012 11:31:08

Les champignons

Les champignons comestibles

Philippe VOSS - pharmacien

Dominé par les cultures et les prairies, le paysage de nos communes hesbignonnes n'en est pas moins riche en diverses espèces de champignons. Pour les gourmets, voici quelques grands comestibles qu'il ne faudra pas confondre avec des espèces toxiques, voire mortelles, que l'on peut trouver aux mêmes endroits.

Tout d'abord, deux espèces comestibles sont fréquemment récoltées dans les prairies sous le nom de champignons des prés: l'**AGARIC CHAMPÊTRE (1)** et l'**AGARIC DES JACHÈRES**. On veillera à ne pas les confondre avec l'agaric jaunissant, indigeste et d'odeur désagréable.

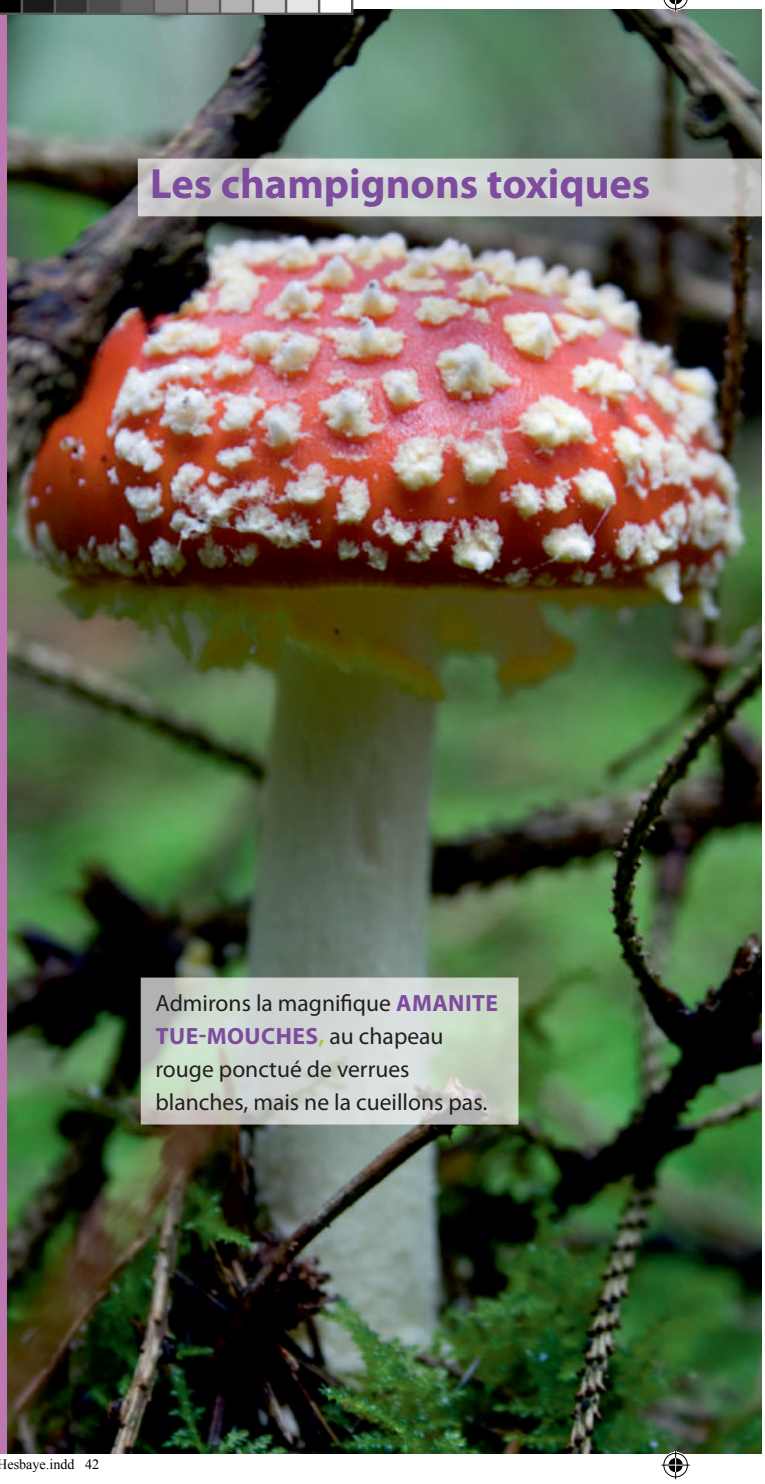
Le **COPRIN CHEVELU (2)**, abondant dans les pelouses bien amandées et au bord des champs, ne devra pas être confondu avec le coprin noir d'encre, toxique avec les boissons alcoolisées.

Au printemps, on aura peut-être la chance de trouver la **MORILLE COMMUNE (3)**, discrète dans les taillis ou la morille conique dans les écorces de pin de nos plates-bandes.

L'**ARMILLAIRE COULEUR DE MIEL (4)** pousse en touffes aux pieds des arbres On ne récoltera que les exemplaires jeunes dont on coupera le pied, trop fibreux.

La **VESSE DE LOUP GÉANTE (5)**, grosse comme un ballon de football, sera consommée jeune, lorsque la chair est encore blanche et ferme. Après cela, elle devient immangeable car elle jaunit puis se transforme en une poussière brune.

Les champignons toxiques



Admirons la magnifique **AMANITE TUE-MOUCHES**, au chapeau rouge ponctué de verrues blanches, mais ne la cueillons pas.

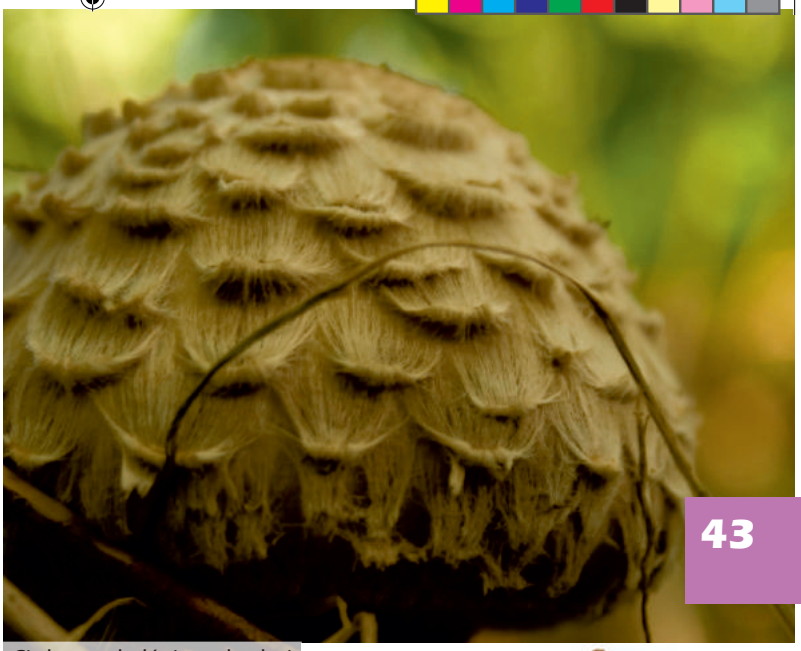
On se méfiera surtout de la mortelle **AMANITE PHALLOÏDE**, quelques fois présente sous les arbres et les haies. Elle se reconnaît à son chapeau vert olive, sa volve, son anneau et ses lames blanches.

Le **PAXILLE ENROULÉ**, gros champignon ochre, est fréquent sous les bouleaux.

Le **PETIT CLITOCYBE BLANC**, fréquent dans les pelouses, ne mesure que quelques centimètres et possède des lames blanches, ce qui le distingue des agarics.

Autres champignons

Le **PISOLITHE**, champignon rare, spécifique des schistes houillés et présent sur le site de l'ancien charbonnage de Villers-le-Bouillet.



Le **POLYPORE GÉANT**, en énormes touffes aux pieds des vieux arbres des parcs

Ci-dessus, la lépiote des bois et ci -contre, la **LÉPIOTE DÉGUENILLÉE** des jardins, grande espèce vivant à proximité des composts et qui peut susciter des intoxications sur sol riches en nitrates. Des dizaines d'espèces peuvent encore être rencontrées, soyons prudents, respectons la nature. Un conseil : ne cueillez pas les champignons que vous ne pouvez reconnaître avec certitude.

Les insectes

Daniel Berlamont - NATAGORA

QUE ÇA GROUILLE !!! Vouloir en quelques lignes faire le tour de la question est une gageure. Commençons par le commencement. Pour bien comprendre tout ce qui a vie sur terre mérite que l'on procède par ordre. Avez-vous entendu citer le nom de Linné ? Ce brave Suédois (1707-1778) a l'immense mérite d'avoir mis un peu d'ordre dans cet embrouillamini de plantes, d'animaux, de champignons et de moisissures.

Un peu comme un grand maréchal ordonnant ses troupes pour la revue, Carl von Linné a conçu un système basé sur les règnes (animal, végétal et champignons), les classes, les sous-classes, les ordres, les familles et finalement les espèces. Et encore, je vous fais grâce de quelques niveaux intermédiaires !…

Autrement dit, les insectes se répartissent en deux sous-classes, les **APTÉRYGOTES** (insectes primitifs sans ailes) et les **PTÉRYGOTES** qui – vous l'avez compris – sont normalement ailés… sauf ceux qui les ont perdues au fil des temps. Et oui, l'évolution ça existe !

Contentons-nous d'explorer ce second «corps d'armée». Les ptérygotes font monter en ligne les régiments suivants : ce sont les ordres des éphéméroptères, des odonates (libellules), des plécoptères (perles), des grylloblattides, des orthoptères (grillons et sauterelles), des phasmides (phasmes et mantes), des dermaptères (forficules ou perce-oreilles), desembioptères, des dictyoptères (blattes), des isoptères (termites), des zoraptères,

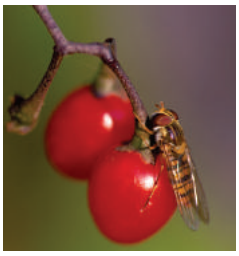
des psocoptères, des mallophages, des anoploures (puces), des hémiptères, des thysanoptères, des mécoptères, des lépidoptères (tous les papillons), des tricoptères, des diptères (mouches), des siphonaptères, des hyménoptères (abeilles, guêpes et fourmis), des coléoptères (dont les coccinelles), des strepsiptères. Ouf !!! Pour les espèces, je préfère que vous voyiez vous-même[1].

Vous avez remarqué qu'il y a beaucoup de « quelque chose-ptères ». « Ptère » vient du grec et signifie « aile ». On reconnaît les insectes à leur corps comprenant la tête, le thorax, l'abdomen et 3 paires de pattes et chez un certain nombre à une ou deux paires d'ailes.…
Sont donc exclues – et sans appel – les araignées, les misérables tricheuses à 8 pattes !

Mais la Hesbaye dans tout ça ?! Les insectes de chez nous, près de chez nous et pourquoi pas chez nous.

Je vous propose de voir d'abord ce que mentionnent nos emballages d'insecticides. Mais vous n'utilisez jamais d'insecticides ?! Excusez-moi et permettez-moi de vous féliciter alors ! Et comme vous le savez, on peut lutter contre certains insectes en accueillant d'autres insectes.

Ainsi, les **COCCINELLES (2)** et surtout leurs larves comme les perce-oreilles se nourrissent de pucerons. Les larves de chrysopes font de même. Autres championnes de la lutte biologique, les abeilles



solitaires et les **SYRPHES (13)** (« fausses guêpes ») sont aussi à accueillir au jardin.

Comme vous le voyez, sans aller très loin, il est possible de nourrir sa curiosité en matière d'insectes[2].

Parmi les insectes, les **PAPILLONS** constituent un sujet d'attraction par excellence. Leur vol gracieux nous fait oublier qu'arrivés à l'âge adulte, leur existence est souvent éphémère. Toutefois, certains comme la belle-dame trouvent la force de migrations sur de longues distances. La belle-dame quitte le Maghreb ou l'extrême sud de l'Espagne pour nous arriver en mai. 2009 a été l'année d'un arrivage massif.

Le statut des papillons, tant diurnes que nocturnes, a été étudié depuis près d'un siècle et la situation actuelle est pour nombre d'espèces fort préoccupantes[3] .

Assez disserté, vous n'avez plus la patience de lire ces lignes, vous voulez voir le press-book de ces braves bêtes. Dans ce cas rien de tel que le site internet de quelqu'un de chez nous, un passionné qui en connaît un rayon, Philippe Moniotte, de Héron, auteur de www.entomopix.eu ou encore une petite visite à l'exposition Hexapoda à la Maison de Hesbaye (Waremme).

[1] Notamment les ouvrages de Michaël CHINEY dont Insectes de France et d'Europe occidentale, éd. Flammarion, 2005. Mais aussi Paul-André ROBERT, Les insectes, éd. Delachaux et Niestlé, 2001. Un autre guide : Wolgang DIERL et Werner RING, Guide des insectes, description de l'habitat et des mœurs, éd. Delachaux et Niestlé, 2009.

[2] Pour en savoir plus, je vous recommande de consulter le site www.natagora.be/agissez vous aussi/dans votre jardin, où vous trouverez une foule d'informations intéressantes. Vous y trouverez aussi quelles plantes peuvent attirer abeilles et papillons au jardin, au verger, dans le pré,…

[3] Pour la Wallonie, voir le remarquable travail publié sous la coordination de Violaine FICHEFET, Papillons de jour en Wallonie (1985-2007), Gembloux, 2008. Chaque espèce fait l'objet d'une description détaillée avec carte de distribution.

Hesbaye.indd 45 10/01/2012 11:31:38

La **PETITE TORTUE OU VANESSE DE L'ORTIE - PAPILLON (1)** se pose principalement sur la grande ortie. Les motifs ternes du dessous de ses ailes la camouflent durant son hibernation tandis que les couleurs vivent effraient le prédateur. Dans le sud de l'Europe, ce papillon produit deux ou trois générations par an. Lors de leur hibernation, les petites tortues se cachent dans les anfractuosités d'arbres morts, dans les rochers ou encore dans les maisons, les greniers. La petite tortue est en fort déclin, surtout en Europe de l'Ouest (elle a disparu de presque toute son aire de répartition dans les années 2000), alors qu'elle était autrefois parmi les papillons les plus communs. Il est probable que ce déclin soit dû au réchauffement climatique.

LA COCCINELLE ASIATIQUE - COLÉOPTÈRE (2). C'est une espèce invasive, malheureusement bien implantée en Hesbaye. Originaire de Chine, elle a été introduite massivement en Europe et aux Etats-Unis vers la fin des années 1980 pour la lutte biologique (contre les pucerons). Sa prolificité et sa voracité en ont fait perdre le contrôle et elle est à présent considérée comme nuisible pour de nombreuses espèces autochtones. Elle se nourrit de pucerons, de psylles et de cochenilles.

LE MACHAON - PAPILLON (3), de forme légèrement triangulaire, il possède une « queue » et est reconnaissable à ses grands vols planés. On retrouve sa chenille principalement sur le fenouil, la carotte et l'aneth. Il se rencontre en Europe (bien qu'il se raréfie en Europe centrale), en Amérique du Nord, en Afrique du Nord, au Japon et dans les régions tempérées de l'Asie.

L'AGRION JOUVENCELLE (4) (libellule-demoiselle) est une espèce de demoiselles que l'on retrouve près des mares, lacs et ruisseaux dans la plupart de l'Europe. Le mâle adulte a une couleur bleue tandis que la femelle adulte est verdâtre. La femelle dépose ses œufs dans les plantes aquatiques.

LA GUÊPE - INSECTE (5). Il existe environ 9000 espèces de guêpes à travers le monde. Seule la femelle est pourvue d'un aiguillon venimeux et sa piqûre peut être dangereuse en cas d'allergie. L'aiguillon de la guêpe n'est pas équipé de harpon, elle peut donc piquer à répétition sans perdre la vie (contrairement à l'abeille). Elle est un insecte utile ; elle détruit – entre autres – une quantité considérable de chenilles, mouches, moustiques, larves... L'utilisation de pesticide est parfois excessive par rapport à la menace présentée ; il conviendrait de tolérer la présence de faibles populations et d'appliquer des mesures préventives pour éviter que la situation ne devienne intolérable.

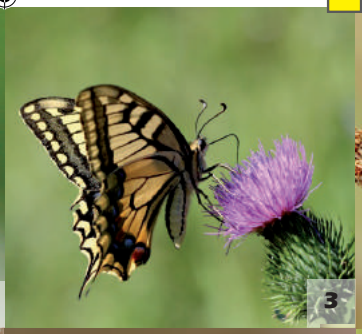
Le **PAON DU JOUR - PAPILLON (6),** qui mesure 5 ou 6 centimètres d'une aile à l'autre, est facilement identifiable grâce à ses ocelles (œil faux-yeux) de couleur vive sur fond vermeil. Ces couleurs rappellent celles des plumes de paon, d'où son nom. Le papillon expose ses ocelles lorsqu'il est troublé par un prédateur (par exemple un oiseau). Les ocelles évoquent aussi un regard de chat, ce qui peut surprendre, voire décourager, le prédateur et laisser le temps au papillon de prendre la fuite. Une fois fermées, ses ailes de couleur brune lui permettent de se fondre dans le paysage ; on ne le distingue pas difficilement des feuilles mortes. Le Paon du jour pond ses œufs (jusqu'à 500) principalement au revers des orties. Les chenilles se nourrissent de celles-ci.

LA LIBELLULE DÉPRIMÉE - LIBELLULE (7). Son nom fait référence à son abdomen plat et large. Il est bleu clair chez le mâle et brun-jaune chez la femelle, dans le cas de libellules déprimées matures. Les yeux sont gris. Pour les immatures, leurs corps sont jaunes et leurs yeux sont verts. La femelle pond dans une mare des œufs qui écloront trois semaines plus tard. Les petites larves resteront deux années dans leur lieu de naissance.

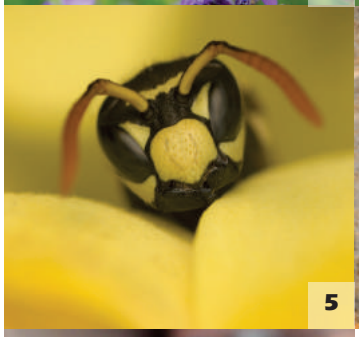
LE VULCAIN - PAPILLON (8). Son envergure est d'environ 6 cm et on le retrouve dans l'hémisphère nord tempéré (Europe, Asie, Amérique du Nord, Amérique centrale, Afrique). L'ortie dioïque (ou grande ortie ou ortie commune) est la plante hôte de ses larves. Celles-ci prennent aussi comme plantes hôtes la petite ortie et la pariétaire. Le vulcain, facilement reconnaissable, se nourrit principalement du nectar des fleurs (surtout de celles de la famille des composées) : orties, marguerites, artichauts, buddleias (arbres aux papillons). C'est le papillon qui a été le plus fréquemment représenté dans les natures mortes flamandes du XVII^{e} siècle.

1

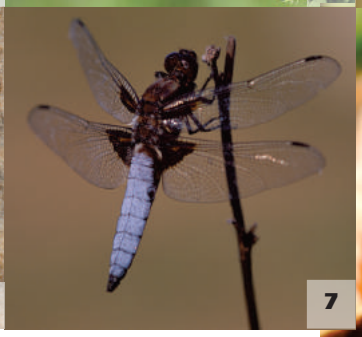
2


3

4

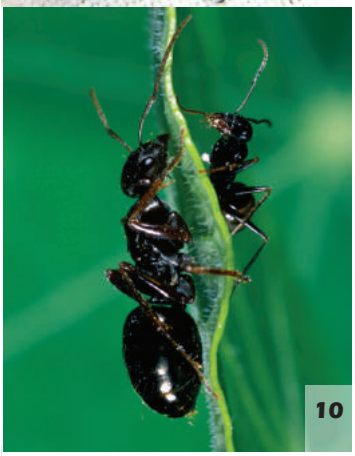

5

6


7

8

9


10

LE CRACHE SANG - COLÉOPTÈRE (9). Il se rencontre partout en Europe mais il semble qu'il soit en régression dans son aire naturelle de répartition. Sa particularité est que, en cas de dérangement, il fait le mort et émet par la bouche et les articulations un liquide rouge-orangé, de l'hémolymphe. Ce liquide aurait un très mauvais goût pour ses prédateurs. Il se déplace plutôt de nuit, dans les zones enherbées de lisières et des clairières forestières. Il ne peut pas voler. La fauche trop systématique de ses lieux d'habitat détruit ses larves et/ou ses nymphes. La pollution, les pesticides (surtout les insecticides) et le recul de sa plante nourricière, le gaillet, pourraient être responsables de la régression de son espèce. Le morcellement de son habitat et biotopes par des routes, canaux, fossés,…peuvent aussi contribuer à son recul, voire localement à sa disparition.

LES FOURMIS - HYMÉNOPTÈRES (10). Environ 20 espèces de fourmis peuplent la Hesbaye. Ces insectes remarquables, qui forment des colonies parfois complexes – les fourmilières -, sont parvenus à s'adapter à presque tous les milieux terrestre et souterrains (les grottes). La plupart des œufs, pondus par les reines, deviennent des femelles aptères et stériles : des ouvrières. Elles vivent entre trois semaines et un an. Les mâles ne savent pas s'alimenter seuls et meurent dès qu'ils se sont reproduits. Quant aux reines, elles peuvent vivre plusieurs années (le record de longévité est détenu par une fourmi noire des jardins qui a vécu 28 ans et 8 mois en laboratoire). Les fourmis communiquent entre elles grâce aux phéromones.

Hesbaye.indd 47 10/01/2012 11:32:12

1

2

Les mammifères

Daniel Berlamont - NATAGORA

Voici peu de temps, une dame, naturaliste à ses heures, me disait en guise de boutade et à propos de l'apparition de Gedine – la vierge à Beauraing, le **LOUP** à Gedine - : « Cher Monsieur, où sont les meutes d'antan ? »

Au-delà de la provocation, ceci montre bien que les grands carnassiers suscitent à la fois effroi et fascination. Il y a très, très longtemps que le loup ne vit plus en Hesbaye. Et pour cause. Le soc des araires et charrues a creusé le limon qui nourrissait les derniers grands bois de chez nous. Ainsi, le 30 novembre 1215, Louis II, comte de Looz, vend pour 540 marcs d'argent (somme considérable) à l'abbaye du Val-ND à Antheit, outre sa dîme de Montenaken, 50 bonniers de forêt que le comte fera abattre à ses frais. Cette forêt s'étendait sur les villages de Boëlhe, Cras-Avernas et Petit-Fresin.

Il est un fait que Messire le loup a trouvé plus carnassier que lui : l'Homme !

Donc, parler aujourd'hui des grands mammifères de Hesbaye, c'est devoir se résoudre et se limiter au **CHEVREUIL**[1] **(1)** et au **RENARD (2)**.

Le premier cité est devenu plus nombreux ces dernières années. Il est vrai qu'il est choyé par les Nemrods locaux! On le trouve dans les zones boisées des sources du Geer voire sur les décanteurs d'Hollogne. Ce petit cervidé élégant, au pelage roux l'été, brun-gris en hiver, reconnaissable à son museau noir, lèvres et menton blanc, se satisfait de bois même modestes en zones agricoles. Rut de mi-juillet à mi-août, mise bas de 1 à 3 faons en mai-juin. Il est herbivore mais ne dédaigne pas bourgeons, fruits sauvages voire feuilles.

[1] On ne trouvera ici qu'une évocation succincte des mammifères vivant en Hesbaye. Néanmoins pour le lecteur que ce texte laisserait sur sa faim, je lui recommanderais de consulter: S. AULAGNIER et a., Guide des mammifères d'Europe, d'Afrique du Nord et du Moyen-Orient, éd. Delachaux et Niestlé, 2008 qui propose une description complète de chaque espèce. Commentaire plus développé fondé sur une vie consacrée à bourlinguer du Cap Nord à Gibraltar : Robert HAINARD, Mammifères sauvages d'Europe, Delachaux et Niestlé, 2001.

Hesbaye.indd 48 10/01/2012 11:32:19

3

4

5

6

7

8

9

Autre Hesbignon de retour sur nos terres, Maître Goupil[1] ou tout simplement **LE RENARD**, dans sa magnifique livrée « plus rousse que moi, … ». Rescapé des gazages à tire-larigot, il n'a pas souvent bonne presse. On lui prête volontiers des méfaits survenus de nuit dans des poulaillers. Mais ce sont surtout les « protecteurs » des perdrix grises et autres faisans – d'élevage – qui assassinent sa réputation. Pour eux, point besoin de procès : « Sus aux rouquins » ! Ce sont surtout les campagnols qui rigolent !!! Par contre, dans les jardins, c'est sauve-qui-peut parmi les plantations. Les beautés en pétales, ramenées des foires aux plantes passent un mauvais quart d'heure sous les incisives des rongeurs. Mais, allez faire comprendre que le renard nous revient pour rétablir un équilibre entre lui et les rongeurs qui copulent à qui mieux mieux !

Autre catégorie de prédateurs toujours aussi sympathiques auprès de nos gens, les mustélidés, représentés par la belette, **LA FOUINE(3)**, le putois, l'hermine, autant dire le « gang des tueurs en fourrures ». Pas facile à vivre quelquefois le voisinage de fouines qui squattent votre grenier. Tintamarres en série, querelles de couples, les fouines sont peu discrètes sous ce registre. Et le tout pendant que vous essayez de passer une nuit tranquille et réparatrice. Cependant, elles aussi vous donnent un sérieux coup de main quand elles déciment les petits rongeurs végétariens.

À propos de ces derniers, vous devinez qu'ils sont un bataillon[2], pire c'est une légion. Musaraigne carrelet, musaraigne pygmée, **CROSSOPE AQUATIQUE(4)**, **CROCIDURE MUSETTE (5)**, rat musqué, **CAMPAGNOL ROUSSÂTRE (6)**, campagnol terrestre, campagnol agreste, campagnol des champs, campagnol souterrain, **MULOT SYLVESTRE (6)**, **RAT DES MOISSONS (7)**, rat surmulot, rat noir, souris grise.

[1] À conseiller vivement « De Goupil à Margot », Prix Goncourt 1910, un bestiaire écrit par Louis PERGAUD, mort près de Verdun en 1915 à l'âge de 32 ans, à qui nous devons aussi la célébrissime « Guerre des boutons ».
[2] Si ce n'est le hamster d'Europe, qui compte parmi les « mammifères les plus menacés d'Europe ». Il est au bord de l'extinction en Belgique car la culture intensive et l'urbanisation détruisent son habitat. Chez nous, on le trouve principalement en Hesbaye et au Pays de Herve occidental.

1

4

5

2

3

Tous très bons pères et mères de familles très nombreuses où les nichées se suivent à une cadence quelquefois fulgurante. Face à une telle multitude nos minous ne suffisent évidemment pas à la tâche de contrôle démographique. Du coup, il est nécessaire que renards, faucons crécerelles, buses variables et busards viennent à la rescousse pour autant que les humains leur en laissent le loisir.

N'oublions pas la **TAUPE (1)**, la grande pelleteuse de nos champs et jardins, moins prolifique certes car elle travaille sans relâche.

Pour compléter ce charmant tableau, citons encore quelques espèces surtout arboricoles et frugivores tels le **LÉROT (2)** et le muscardin.

Pas possible non plus de parler de campagne sans citer le **LIÈVRE (3)**. Le lapin lui est devenu plus rare, décimé notamment par les maladies.

LE HÉRISSON (4), pour sa part, est à compter parmi les alliés de l'homme et en particulier des jardiniers. Se nourrissant de limaces, vers de terre, mollusques, araignées, insectes et larves, il nous débarrasse de sujets peu souhaités en horticulture.

Cette évocation de nos mammifères ne serait pas complète sans mentionner le groupe des chauves-souris. Elles se nourrissent d'insectes et sortent dès le crépuscule. Si on en dénombre 21 espèces en Belgique, la Hesbaye n'est habitée que par la pipistrelle commune, le murin de Daubenton, le grand murin, le murin des marais (comme hivernant), **LE PETIT RHINOLOPHE (5)**, la sérotine commune, plus rarement l'oreillard roux, le murin de Nathusius, le murin de Natterer.

Enfin, un dernier mot sur un phénomène inquiétant, celui de l'introduction d'espèces exotiques. Ceci ne se limite d'ailleurs pas aux seuls mammifères. Il convient d'être particulièrement attentif à ce phénomène parce que les espèces introduites peuvent causer un grave préjudice pour les espèces indigènes.

Hesbaye.indd 50 10/01/2012 11:32:57

Les oiseaux

Hesbaye.indd 51 10/01/2012 11:33:09

Les oiseaux des zones humides

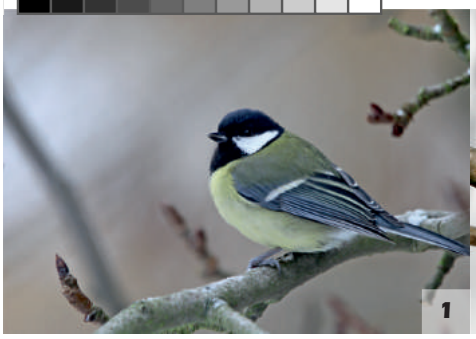
L'OUETTE D'ÉGYPTE (1) est un canard de la famille des anatidés, c'est le seul représentant du groupe Alopochen à n'être pas éteint. Haute sur pattes, l'Ouette d'Égypte mesure entre 60 et 75 cm et vit en couple ou petits groupes. Originaire d'Afrique, elle a été introduite en Grande-Bretagne. Elle s'est aussi acclimatée aux Pays-Bas et en Allemagne. On l'observe souvent en France et en Belgique, notamment dans la région bruxelloise et en Hesbaye, où elle visite les bassins de décantation.

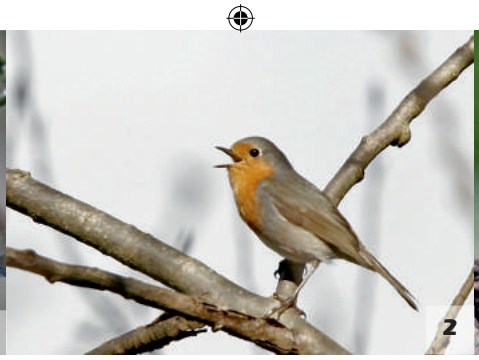
LE GRÈBE CASTAGNEUX (2) est le plus petit de sa famille avec ses 20 à 30 cm. Il est aussi le seul Grèbe d'Europe à pondre deux fois par an. Il fréquente tout coin d'eau calme, même de faible superficie, qui présente une végétation dense le long des rives. On peut l'observer dans les bassins de décantation où le niveau d'eau reste constant. Des trilles sonores et aigües signalent souvent sa présence. Il se tient près du rivage, non loin de son nid. Le Grèbe Castagneux se nourrit d'insectes aquatiques et de leurs larves ainsi que de mollusques, crustacés et petits poissons. Vu son peu d'exigences, il est répandu en Hesbaye.

LA GRANDE AIGRETTE (3) est le plus grand des Hérons et Aigrettes d'Europe avec son mètre de hauteur et son envergure qui peut aller jusqu'à 1,70 m. Originaire d'Asie et du sud-est de l'Europe, elle a longtemps été chassée pour ses plumes. Au bord de l'extinction, l'espèce est protégée et reprend vigueur. En Hesbaye, la Grande Aigrette a déjà été signalée dans les bassins de décantation ainsi que dans la vallée du Geer.

LA BERGERONNETTE DES RUISSEAUX (4) est un passereau qui vit près des rivières aux eaux claires et rapides où il se nourrit d'insectes. Sauf dans la vallée du Geer où elle est commune, la Bergeronnette des ruisseaux est un oiseau rare sur le plateau hesbignon. Son cri aigu à sonorité métallique, que l'on entend surtout en vol, permet de la repérer facilement. Le plumage du mâle est d'un beau jaune sur le ventre avec une gorge noire. La femelle aura un ventre beaucoup plus clair et une gorge moins marquée. Migratrice partielle, elle peut être observée toute l'année notamment près des points d'eau (bassins d'orage, petites mares).

Hesbaye.indd 52 10/01/2012 11:33:21


1


2

3

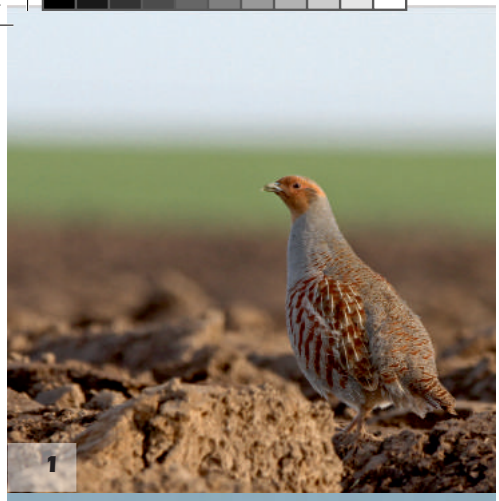
Les oiseaux des jardins

LA MÉSANGE CHARBONNIÈRE (1) est une des plus grandes et des plus communes de sa famille. Ce passereau habite les jardins, les parcs et les bois où il niche dans les haies. Son régime alimentaire varie avec les saisons : des graines l'hiver et des insectes au printemps. Au jardin, les mangeoires garnies de graines et de graisse l'aident à survivre aux hivers les plus rigoureux. Peu difficile à nourrir, l'espèce n'est pas menacée. D'une taille d'environ 15 cm, la Mésange charbonnière se distingue par sa « casquette » noire, des joues blanches, et un dos jaune-verdâtre. On dirait qu'elle porte une cravate noire sur le poitrail. Le ventre est jaune. Le mâle fait retentir un chant scandé, rythmé sur deux ou trois notes métalliques, que l'on peut traduire comme suit « Vite, viens vite, viens vite ». La charbonnière peut aussi émettre plus de 25 cris différents.

Plusieurs oiseaux, comme le Pinson des arbres et le Bouvreuil pivoine mâle, ont la gorge rouge mais le **ROUGEGORGE FAMILIER (2)** est une espèce bien particulière... S'il est présent toute l'année dans notre région, il est cependant fortement probable que celui que l'on observe dans son jardin au printemps ne soit pas le même que celui qui y a passé l'hiver. C'est en effet un migrateur dont l'ensemble de la population se déplace. Cet oiseau d'une quinzaine de centimètres niche souvent près des maisons. Il est très facile à observer. Malgré son chant mélodieux, c'est aussi un bagarreur de la pire espèce.
N.B. Le Rouge-gorge est l'emblème de la Ligue Royale Belge pour la Protection des Oiseaux (LRBPO).

Le **MOINEAU DOMESTIQUE (3)** est l'oiseau le plus adapté à la vie à proximité de l'homme, dont il dépend étroitement. Il se nourrit pour l'essentiel de graines, d'insectes, mais aussi il prend des bains de poussière dans les semis et mange les jeunes pousses de salades, ce qui le rend impopulaire auprès des jardiniers. Il ne migre pas, ce qui rend le nourrissage au jardin indispensable en hiver. Le Moineau délimite son territoire du haut d'un toit ou d'une gouttière par son cri caractéristique, le fameux « tchip tchip ». Il ne rechigne pas à séjourner dans les nichoirs posés par l'homme.

Hesbaye.indd 53 10/01/2012 11:33:29



1

2

3

Les oiseaux agricoles

La **PERDRIX GRISE (1)** est un gallinacé de la famille des phasianidés que l'on chasse encore, même si elle a disparu de quelques endroits où elle était autrefois commune. Elle apprécie les milieux ouverts, notamment les champs et les étendues agricoles. Son alimentation est composée de feuilles de graminées, de légumineuses, de graines diverses, mais aussi, selon la saison, d'insectes ou de baies sauvages. C'est un oiseau d'une trentaine de centimètres à l'allure très ronde. Le bec, de couleur claire, est court et arrondi. Le plumage d'un gris bleuté est blanc sur le ventre. Chez nous, l'agriculture intensive a réduit le nombre d'insectes et détruit les haies, son habitat de prédilection, ce qui a décimé la population.

La **LINOTTE MÉLODIEUSE (2)** fait partie de ces espèces qui passent le plus clair de leur temps à grappiller leur nourriture dans les champs. Elles sont friandes des graines de lin et de celles des « mauvaises herbes ». La Linotte vit en couples qui s'installent en petites colonies dans des milieux semi-ouverts. Le mâle arbore un plumage rose intense au front et sur la poitrine. Son biotope préféré est la steppe ou la lande buissonnante. Ce passériforme est connu pour avoir deux pontes, la première fin avril et la seconde en juin. L'expression « tête de linotte » trouve d'ailleurs son origine dans son mode de nidification : la Linotte dissimule parfois si mal son nid qu'un prédateur ou un observateur indiscret provoque souvent la destruction ou l'abandon de la nichée. Son peuplement a fort diminué en Hesbaye au cours des dernières décennies à cause de la raréfaction des milieux favorables à sa nidification. La restauration de haies, notamment d'aubépines, serait une mesure bienvenue.

Le **BRUANT PROYER (3)** est le plus corpulent des Bruants d'Europe. Sa tête volumineuse laisse apparaître des « moustaches » claires encadrant un fort bec jaunâtre. Son plumage est brun-gris et la poitrine chamoisée est striée. Souvent perché en évidence au sommet d'un buisson, d'un tas de fumier, d'une clôture ou sur une ligne électrique, il entonne un chant simple et strident, sorte de cliquetis ascendant et accéléré, évoquant le bruit d'aiguilles à tricoter tombant l'une sur l'autre. En l'absence du chant, son cri typique « dic-dic-dic…» peut également permettre de l'identifier. Il affectionne les milieux ouverts aux horizons dégagés et à végétation basse (cultures, friches et prairies). Le nid, construit à terre par la femelle, reçoit 3 à 5 oeufs. Les jeunes le quittent rapidement avant même de pouvoir voler. Fortement en déclin en Europe, ses effectifs ont diminué de 80% depuis 1990.

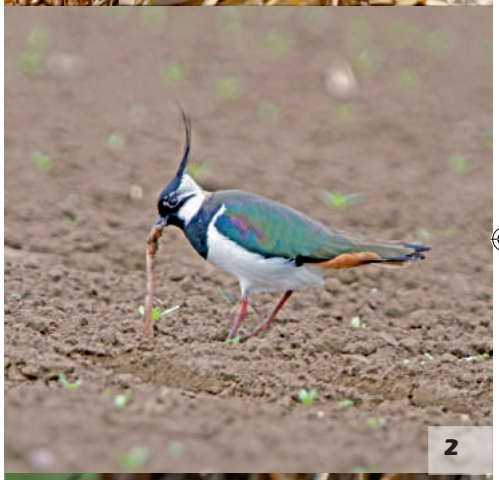
Hesbaye.indd 54 10/01/2012 11:33:35

L'**ALOUETTE DES CHAMPS (1)** est un oiseau courant de la plaine hesbignonne. Originaire des steppes herbacées, le défrichement de la Hesbaye a contribué à son installation car il vit dans les champs et prés non arborés. Sa nourriture est mixte, graines et verdure (surtout en hiver) et insectes divers. Dès février-mars, le mâle choisit un territoire et commence à chanter. S'élevant jusqu'à n'être qu'un point à peine décelable, il se lance dans de longues phrases d'une étourdissante virtuosité, pleines de redites et d'imitations, et qu'il prolonge jusqu'à la griserie pendant plusieurs minutes. Puis il se laisse tomber comme une pierre, ouvrant les ailes quand il atteint le sol. En automne, principalement en octobre, la Hesbaye voit défiler de nombreuses bandes d'Alouettes provenant des pays nordiques et partant à la recherche de cieux plus cléments pour y passer l'hiver. Un certain nombre d'entre elles, variable suivant les rigueurs hivernales, passe l'hiver chez nous, souvent en bandes.

Très souvent posé au sol, le **VANNEAU (2)** se remarque par un plastron noir se détachant de la partie ventrale très claire, une huppe très marquée, un bec court, et surtout un plumage vert, soyeux, parsemé de violacé sur le dos. Dès mars, ses cris et parades aériennes acrobatiques le font rapidement repérer au-dessus des prairies ou cultures qui serviront de lieu de nidification. À leur naissance, les poussins nidifuges se dissimulent à proximité de leur nid au sol, mais, très vulnérables, les pertes sont importantes et chaque couple ne produit guère plus d'un jeune à l'envol. Les Vanneaux huppés nichent en Hesbaye en petites colonies assez lâches. Ils sillonnent la campagne ou fréquentent les rares lieux humides tels les bassins de décantation. Ces bandes nous quittent progressivement en automne. Les hivers plutôt doux voient les vanneaux hiverner en petit nombre. Le gros des troupes nous revient fin février-début mars.

Les **BERGERONNETTES PRINTANIÈRES (3)** fréquentent la campagne cultivée et les prés, de préférence humides. Exclusivement insectivores, ce sont des visiteuses d'été qui viennent nicher sous nos cieux et plus au Nord. Celles qui nichent chez nous ont la tête grise et de fins sourcils blancs. Elles appartiennent à la race type. Chez toutes les sous-espèces, le dos est olive et le ventre jaune citron chez le mâle, plus terne chez les femelles et les jeunes. En août, et surtout en septembre, les « printanières » nous quittent pour l'Afrique (au sud du Sahara). Isolées ou en bandes lâches, elles filent de leur vol ondulé, en poussant des « psie » bien séparés. La population hesbignonne des Bergeronnettes printanières est significative au niveau belge. L'Atlas des oiseaux nicheurs de Wallonie 2001-2007 indique une densité moyenne de 1,1 couple par km^2.

1


2

3

1

2

3

Hesbaye.indd 56 10/01/2012 11:33:48

Les rapaces

Le **FAUCON CRÉCERELLE (1).** Ce petit faucon se reconnaît immanquablement à son vol caractéristique « en Saint-Esprit », pratiqué en tout lieu dégagé, et souvent observé le long des autoroutes : des battements d'ailes rapides le maintiennent immobile à une dizaine de mètres de hauteur, jusqu'à ce qu'il se laisse tomber sur la proie ainsi repérée.

La Crécerelle ne bâtit pas de nid et pond ses oeufs à même le support adopté qui peut être, par ordre de préférence, le trou d'un mur de grange ou d'un pigeonnier, un vieux nid de corvidé, un arbre creux, une anfractuosité de rocher, etc.

Commun partout en Hesbaye, le Faucon Crécerelle est un oiseau des milieux ouverts. Sa densité atteint un couple pour 3 km^2 sur certains secteurs. C'est après l'envol des jeunes que le faucon crécerelle se remarque le plus dans la campagne. Les familles restent groupées et chassent dans les champs où la récolte a été effectuée.

Le **BUSARD CENDRÉ (2)** est un rapace diurne qui chasse les petits mammifères et se nourrit aussi de sauterelles. Dans notre pays, il a niché en Campine et en Gaume. Ce rapace nicheur est assez rare en cultures céréalières et il mérite la plus stricte protection quand un couple est découvert en Hesbaye puisqu'il s'agit d'une espèce menacée en Europe.

Le busard cendré mesure 30 à 40 cm de long pour une envergure qui peut atteindre 1,20 m. Le mâle arbore un plumage gris cendré alors que la femelle est brune, avec un ventre d'un brun plus prononcé et un croupion blanc. On le distingue facilement à ses ailes longues et étroites.

La **CHEVÊCHE D'ATHENA (3)** est le rapace nocturne que l'on observe le plus fréquemment de jour. D'aspect ramassé et trapu, elle mérite bien le surnom de « petite chouette ». La couleur générale de son plumage est brun roux tacheté de blanc. Elle a la gorge claire, les sourcils blancs et les yeux jaunes. Elle possède à l'arrière de la tête un faux disque facial (deux marques blanches en forme de V) qui sert peut-être à tromper d'éventuels prédateurs. Le répertoire vocal de la chevêche est très varié et parfois déroutant. Son cri typique est un « kiouit » sonore qui rappelle un miaulement ou un jappement.

La Chevêche affectionne particulièrement les paysages ouverts, ses préférences allant vers les terrains cultivés, les prairies permanentes avec des haies et les vergers. Elle niche dans des trous d'arbres, des trous de rochers ou des bâtiments. Elle choisit des endroits parfois très insolites et occupe volontiers les nichoirs artificiels. Elle consomme principalement des insectes, des vers de terre et des campagnols des champs qu'elle chasse à l'affût ou en sautillant au sol. D'autres petits mammifères, des petits oiseaux, des petits reptiles et des batraciens complètent son menu.

La Chevêche est actuellement le rapace nocturne le plus menacé. La transformation des paysages ruraux, les hivers rigoureux, la circulation routière, les pesticides et la raréfaction des gros insectes (hannetons, criquets, etc.) font que sa régression est parfois alarmante dans toute l'Europe. En Hesbaye, elle est devenue rare, les trous d'arbres ayant disparu avec les vieux vergers. Elle se maintient uniquement dans les villages où subsistent encore l'un ou l'autre verger.

Hesbaye.indd 57 10/01/2012 11:33:51

Les batraciens

On les appelle aussi des amphibiens. Ce sont les premiers vertébrés sortis de l'eau, il y a 370 millions d'années. Depuis toujours, ils vivent dans l'eau à l'état larvaire et sur terre à l'état adulte. Ils ont donc dû adapter leur mode de respiration par rapport à leurs stades de développement. Aussi, à l'état de têtards et de larves disposent-ils de 3 à 4 paires de branchies. Puis petit à petit, leurs branchies se transforment pour laisser place à des poumons à l'âge adulte.

Tous les amphibiens possèdent une peau humide et perméable qui laisse passer l'air et les liquides, ce qui leur permet de respirer partiellement à travers la peau. Cette peau perméable leur confère une tendance au dessèchement assez rapide ainsi qu'une sensibilité aux polluants plus grande par rapport aux autres animaux. Leur nombre a fortement diminué ces dernières années ; ceci est surtout lié aux modifications de leur habitat. Ils sont depuis totalement protégés par la loi et il est strictement interdit de déplacer (donc de transporter) les œufs, les larves, les têtards et les adultes.

La classe des batraciens compte 3 ordres dont deux sont présents sur le territoire des 6 communes.

Les **ANOURES** représentés par les grenouilles et crapauds.

Les **URODÈLES** représentés par les salamandres (absentes chez nous) et les tritons. Ils se différencient des anoures par le fait qu'ils conservent leurs queues à l'âge adulte.

Les **APODES** représentés par les cécilies, animaux vermiformes privés de membres (absents chez nous).

GRENOUILLE OU CRAPAUD ?

La peau des grenouilles est fine, lisse, délicate et humide. Leurs pattes sont longues et très musclées, ce qui leur permet de sauter en les repliant en arrière en forme de Z, puis en les détendant brutalement, de plonger en s'appuyant dessus et de nager. Les grenouilles pondent leurs œufs en amas gélatineux.

La peau des crapauds est sèche et verruqueuse.Leurs pattes sont courtes et moyennement musclées, ce qui ne leur permet pas de sauter bien loin. Par conséquent le crapaud a plus tendance à marcher.
Les crapauds pondent leurs œufs en un cordon. Dans le cas du crapaud commun, ses œufs sont répartis entre deux chapelets dans lesquels il alterne les œufs sur 2,3 ou 4 rangs.

Hesbaye.indd 58 10/01/2012 11:33:56

1

2

3

4

LA GRENOUILLE ROUSSE (1)

C'est la grenouille « brune » la plus commune et la plus répandue en Europe. On la rencontre dans les bois, les prairies, les parcs et les jardins. Une grande tache brune sur la tempe la distingue des grenouilles vertes (sauf exception).

LE CRAPAUD COMMUN (2)

Le crapaud commun est trapu et couvert de petites verrues saillantes. Il préfère les milieux forestiers mais on le retrouve un peu partout, y compris dans les parcs et jardins. Il y est l'ami du jardinier car il engloutit quantités d'invertébrés comme les limaces ou les vers. C'est l'espèce la plus fréquemment rencontrée lors des migrations printanières. Le crapaud commun se déplace lentement, il paie un lourd tribut à la circulation routière.

LE CRAPAUD CALAMITE (3)

Beaucoup plus rare que le crapaud commun, dont il se distingue généralement par une ligne jaune dorsale, le crapaud calamite se reproduit dans les mares et les ornières peu profondes et ensoleillées. Il se cache le jour sous les pierres ou s'enfouit dans les terrains meubles. On le rencontre dans les sablières, les carrières, les terrils, les friches,etc. Chez nous, il est surtout présent près des décanteurs de Hollogne-sur-Geer.

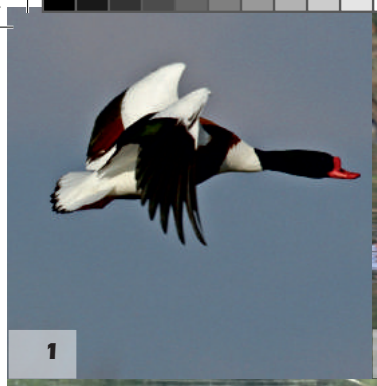
LE CRAPAUD ACCOUCHEUR (4)

Il est surnommé ainsi en raison du comportement du mâle qui entortille les œufs produits par la femelle autour de ses pattes arrière pendant la ponte. Il les gardera jusque l'éclosion, en les humidifiant régulièrement dans un plan d'eau. Il est identifiable grâce à sa peau pustuleuse, son iris doré vermiculé de noir et sa pupille verticale.

TRITON ALPESTRE (5)

Ce triton est le mieux représenté en Wallonie. On le trouve dans les points d'eaux stagnantes de toutes sortes, des étangs jusqu'aux fossés, mares de jardin, abreuvoirs et ornières forestières. Son ventre est jaune orangé à rouge vif et sans taches. Le dos du mâle est gris-bleuté. En livrée nuptiale, il se pare d'une petite crête jaune avec des tâches noires.

Vous trouverez plus d'information sur ces espèces sur www.rainne.be


1

2

3

4

Les décanteurs de Hollogne-sur-Geer

Situés sur la commune de Geer, les bassins de décantation de la râperie d'Hollogne-Sur-Geer attirent depuis leur création (à partir des années 1970) des milliers d'oiseaux. En toute saison, le site est côtoyé par de nombreuses espèces qui y trouvent refuge, quiétude et nourriture. L'endroit est d'ailleurs fréquemment parcouru par des ornithologues qui le considèrent comme une destination des plus intéressantes en Wallonie. **Thierry Ory**

Hesbaye.indd 60 10/01/2012 11:34:23

En janvier 2009, la râperie, jusque là propriété de la Raffinerie Tirlemontoise, cesse définitivement ses activités entraînant un déséquilibre du site qui est dès lors mis en péril. La circulation des eaux de lavage des betteraves est interrompue, diminuant d'une part les ressources alimentaires provenant des matières organiques et asséchant d'autre part certains bassins qui tendent à se reboiser rapidement. Une solution apparaît en septembre 2011 ; un partenariat exceptionnel pour un site exceptionnel se met en place. Une partie des bassins de décantation à haute valeur écologique est racheté par la société Hesbaye Frost (spécialisée dans la production de légumes surgelés) qui s'associe à la coopérative agricole (qui rassemble les agriculteurs fournisseurs de l'usin) et Natagora (organisation pour la protection de la nature). Ensemble, ils se lancent dans une opération « win-win » pour préserver les 33ha de cette oasis hesbignonne.

UNE GRANDE DIVERSITÉ D'HABITATS

Ce site est situé dans le bassin hydrographique du Geer, le long du Faux-Geer en direction de Darion. La richesse naturelle de celui-ci est due à la grande diversité des habitats qu'on y trouve : (bassins, roselière, bois de saules,…). Cet ensemble de bassins est repris dans l'inventaire des Sites de Grand Intérêt Biologique de la Région wallonne. Un second ensemble de bassins, plus ancien, plus petit (8ha) et situé en face de la râperie, en fait également partie.

UNE AVIFAUNE RICHE

Au total, plus de 200 espèces d'oiseaux ont été observés sur le site. Parmi les nicheurs rares, nous trouvons le **TADORNE DE BELON (1)** dit « Canard des dunes », espèce uniquement côtière par le passé qui niche dans les terriers de lapin. Espèce autrefois côtière également, la mouette rieuse dont une colonie s'est installée mais dont les effectifs sont très variables d'une année à l'autre. Le **GRÈBE À COU NOIR (2)** qui représente à Hollogne la deuxième population wallonne en termes de couples nicheurs. Quelques couples de **GORGEBLEUE (3)** s'y reproduisent également. Il faut savoir que c'est une espèce actuellement classée « en préoccupation européenne ». D'autres passereaux comme le Phragmite des joncs et le Tarier pâtre figurent également sur la liste. Parmi celle-ci, méritent également d'être mentionnés : le Grèbe castagneux, le râle d'eau, le **CANARD CHIPEAU (4)**, les Fuligules milouins et morillons sans oublier l'avocette élégante et le petit gravelot. Enfin, espèce classée « en danger », la Sarcelle d'été est présente annuellement aux décanteurs mais sans preuve certaine de nidification.

En dehors de la saison de reproduction, plusieurs espèces deviennent grégaires et peuvent atteindre plus d'une centaine d'individus. C'est notamment le cas pour la Foulque macroule, les Fuligules, le Canard colvert et la Sarcelle d'hiver.

Hesbaye.indd 61 10/01/2012 11:34:26

Hesbaye.indd 62 10/01/2012 11:34:30

L'Agriculture

Hesbaye.indd 63 10/01/2012 11:34:33

L'Agriculture en Hesbaye

La Hesbaye, terre de culture par excellence

De tout temps, la Hesbaye a été une terre agricole. Les archéologues ont mis à jour des traces de villages agricoles vieilles de plus de six mille ans. C'est la richesse de son sol, à la fois argileux et limoneux, qui en fait une terre d'exception pour la culture des céréales, des betteraves et, plus récemment, des légumes. Le limon possède d'excellentes propriétés agronomiques, mais c'est la perméabilité du sol qui fait de notre région cet espace où les cultures se plaisent tant. Le sous-sol crayeux permet en effet à l'eau de s'infiltrer facilement en profondeur. C'est la Hesbaye sèche, le domaine des grandes cultures. Elle repose sur une importante nappe phréatique, l'Aquifère de Hesbaye.

La Hesbaye présente un paysage typiquement agricole composé de vastes étendues de champs ouverts, réservés aux terres cultivées. L'habitat se regroupe au sein de villages qui sont généralement entourés de prairies pour le bétail. Autrefois cultivée par de très nombreux agriculteurs, la Hesbaye a connu de très grosses pertes en nombre de fermes familiales. Aujourd'hui, les exploitations sont fortement mécanisées. Les étendues cultivées d'un seul tenant sont passées de quelques hectares il y a encore une vingtaine d'années à plusieurs dizaines d'hectares. L'agriculture domine toujours avec plus de 80 % des terres occupées par des cultures, des prairies et, mais c'est plus rare, des vergers à pommes, poires ou cerises. La culture de la fraise y est aussi assez largement développée sous tunnels, mais plus dans la région néerlandophone, aussi appelée Haspengouw.

La population des villages a aussi fortement évolué. De nos jours de nombreux ménages qui n'ont aucun lien avec la campagne et le monde agricole sont venus s'y installer pour y trouver un paysage moins urbain et une meilleure qualité de vie.

Hesbaye.indd 64 10/01/2012 11:34:37

Le métier d'agriculteur

L'agriculture de demain

Choisir de devenir agriculteur, cela ne s'improvise pas. Il est bien fini le temps où il suffisait de quelques terres, d'un tracteur et d'un peu de bonne volonté pour s'installer. Aujourd'hui, non content d'être un professionnel de la terre, l'agriculteur est aussi un chef d'entreprise.

Un nouveau modèle d'exploitations agricoles se développe. Celui d'une immense propriété foncière, gérée par des avocats d'affaires qui passent des contrats avec différents entrepreneurs pour les cultures et l'industrie agroalimentaire pour écouler la production. Ces exploitations existent déjà, elles pourraient faire leur apparition en Hesbaye dans les dix à vingt prochaines années. Mais on n'en est pas encore là. Les fermiers d'aujourd'hui sont encore des hommes qui cultivent l'amour de la terre.

Il n'y a plus un métier d'agriculteur, mais de nombreuses spécialités

En 1990, le fermier avait déjà plusieurs cordes à son arc, responsable des cultures, éleveur, marchand de matières premières, mécanicien… À l'époque, vu la taille des exploitations, c'était encore gérable.

Aujourd'hui, chaque type de culture demande des connaissances agronomiques particulières. La diversification des débouchés l'oblige à être présent sur tous les fronts et la qualité de vie du fermier s'en ressent.

Heureusement, de nouvelles technologies, l'informatique et Internet font désormais partie intégrante de la vie du chef de culture. Il n'est pas rare d'avoir un semoir qui réagit aux impulsions d'un GPS pour éviter tout redoublement dans des parcelles qui dépassent souvent les 20 ha d'un seul tenant.

Quand il n'est pas sur son tracteur, le fermier moderne doit aussi rendre des comptes à l'administration. Sous couvert de la traçabilité, les démarches administratives s'accumulent. Près de 20 % de son temps, l'agriculteur moyen le passe devant des papiers ou un ordinateur.

Hesbaye.indd 65 10/01/2012 11:34:39

Une transition qui n'en finit pas

De crises sanitaires en réformes, de faillites en rachats par de gros exploitants, le visage de l'agriculture de demain se dessine petit à petit. « *J'ai reçu la terre de mes parents et je l'ai empruntée à mes enfants. Ce métier de fermier, je le pratique avec passion et je souhaite que mes enfants puissent aussi éprouver cette satisfaction de faire pousser des plantes de qualité dans le respect de la nature. La terre, c'est mon outil, et je tiens à l'entretenir du mieux que je peux pour la transmettre à ceux qui voudront la travailler après moi* », disait un agriculteur de Verlaine à un riverain qui habite près d'un de ces champs.

C'est ce nouveau visage-là que veulent donner les fermiers à l'agriculture. Ils veulent se montrer responsable, soucieux de la qualité des matières premières produites et de la traçabilité de leur production. Ils ont conscience que les consommateurs sont de plus en plus attentifs à ce qu'ils trouvent dans leurs assiettes. Le commerce en direct, du fermier au consommateur, reprend de la vigueur. Aller chercher ses légumes à la ferme devient un geste à la mode…

Une nouvelle forme de gestion

Les jeunes agriculteurs ne veulent pas faire les mêmes erreurs que leurs parents. L'agriculture hyper intensive, c'est fini. « *La terre est notre gagne-pain, il faut lui donner le temps de se refaire une santé, ne pas la vider, ni combler les vides avec des engrais qui coûtent de plus en plus cher. Vu la taille de nos exploitations, ce n'est plus possible* ». Car c'est vrai, les fermes de 200 ou 300 ha, c'est devenu monnaie courante.

Ulric Smeysters, 27 ans, est à la tête d'une exploitation à Dommartin qui produit 20.000 tonnes de pommes de terre chaque année. Pour arriver à ce chiffre, il cultive près de 400 ha de terres partout en Hesbaye. « *Ce sont le plus souvent des parcelles que l'on loue à l'année. Comme il faut une rotation suffisante pour ne pas revenir trop souvent sur les mêmes parcelles, il faut multiplier cette surface par six ou sept, la durée de la rotation. Cela signifie qu'il n'y aura plus de pommes de terre plantées sur une parcelle que nous avons exploitée cette année avant six ou sept ans*».

Pour écouler sa production de patates, 700 camions feront le déplacement vers ses gigantesques hangars frigo. Et ses pommes de terre, elles serviront à alimenter l'usine Lays d'Anvers afin de fabriquer une grande partie des chips de la célèbre marque, vendus en Belgique, mais aussi exportés vers l'Angleterre, les Pays-Bas ou l'Allemagne, voire en France. Ulric ne se considère plus seulement comme un cultivateur, c'est aussi un homme d'affaires qui doit pouvoir gérer son entreprise avec sagesse et clairvoyance, investissant quand c'est le bon moment et travaillant sur ses réserves quand c'est nécessaire. Un travail de gestionnaire qui met la main à la pâte, en fin de compte.

Hesbaye.indd 66 10/01/2012 11:34:39

Diversifications

D'autres professionnels de la terre misent sur les diversifications: « *Pour nous, avec la proximité de Hesbaye Frost et de l'Yerne, les débouchés sont faciles à trouver* », explique cet exploitant Geerois. En 2010, il avait planté des betteraves et des céréales, mais il avait aussi agrémenté son panel de culture de différents légumes, cultivés sous contrat pour l'usine de traitement située à quelques kilomètres de sa ferme. « *Ces terres-là sont plus faciles à gérer, c'est l'usine qui prend la récolte en charge tant du point de vue mécanique que du point de vue industriel* ».

Ce sont en effet les énormes chantiers mobiles qui appartiennent à l'entreprise qui cueillent les petits pois, les haricots, qui arrachent les carottes ou prennent en charge les différentes sortes de choux. Et c'est à l'usine que cette production est lavée, traitée et conditionnée pour partir très vite vers les circuits de la grande distribution.

Cette diversification, certains l'ont implantée chez eux, mais en pratiquant une forme d'artisanat. C'est le cas à Rosoux où les frères Goffin cultivent quelque 5 ha d'asperges vertes qui sont vendues directement à la ferme, envoyées vers la grande distribution ou accommodées dans des restaurants qui recherchent des produits frais de grande qualité.

« *Nous développons de plus en plus la vente directe* », explique Jules-André Goffin. « *Le prix des asperges fluctue très fort en cours de saison. Mais si vous achetez des asperges belges en grandes surfaces, il y a fort à parier qu'elles proviennent de notre exploitation, car nous sommes pratiquement les seuls producteurs belges capables de fournir la grande distribution. Nos collègues cultivateurs d'asperges travaillent sur de plus petites parcelles et ils ne pratiquent que la vente au détail* ».
Chez Goffin, on cultive actuellement cinq hectares d'asperges, pour une production entre vingt et vingt-cinq tonnes d'asperges. Trois autres hectares produiront leurs premiers légumes d'ici trois ans. Les Goffin ont du s'adapter, ils sont revenus à une agriculture plus « années 1950 » dans la forme, avec la plantation de haies. Mais les techniques sont bien modernes. « *Les asperges vertes sont fragiles, elles craignent beaucoup les bourrasques de vent. On est obligés de planter des haies pour protéger notre production* ».

Avec autant de diversifications qu'il y a de cultures, les agriculteurs de demain vont devoir se serrer les coudes pour s'entraider. Les investissements en machines sont de plus en plus coûteux et de nombreuses associations existent. Partout on voit des fermiers acheter une moissonneuse batteuse en commun pour récolter les fruits de leurs fermes au moment le plus opportun. Les tracteurs travaillent l'hiver pour pouvoir payer les traites et rembourser les banques. Pour les travaux de déneigements, pour le terrassement, pour une foule de petites missions

Hesbaye.indd 67 10/01/2012 11:34:39

qu'ils peuvent remplir dans le cadre de leur profession.

D'autres diversifications écartent l'agriculteur de son métier de base comme l'accueil touristique, par exemple. Les anciens logements d'ouvriers, les étables ou les bergeries désaffectés sont joliment transformés en gîtes à la ferme ou chambres d'hôtes pour le plus grand plaisir des touristes qui redécouvrent le lien entre la terre et la production de nourriture. Des magasins à la ferme ouvrent leurs porte aux amateurs de produits du terroir. Des automates distribuent des produits fermiers : pain, oeufs, beurre, etc. Des fermes reçoivent l'épithète de pédagogique par leur vocation de partage et de sensibilsation des enfants à l'agriculture : excursions scolaires, stages à la ferme, visites des cultures, soins aux animaux, découverte des saveurs de la ferme, etc.

D'autres diversifications sont plus marquées encore voire insolites pour un agriculteur hesbignon: à Fexhe-le-Haut-Clocher, on fabrique le célèbre Whisky « The Belgian Owl » avec l'orge cultivé sur le terroir hesbignon. On produit aussi du safran à Wasseige. On sillonne les prés et slalome entre les vaches avec une balle que l'on fait avancer avec un maillet sur un parcours dix-huit trous. Le golf champêtre, bien connu aux Pays-Bas, débarque en Hesbaye et précisément à Borlez.

La Hesbaye, aidée par la grande qualité de son sous-sol, de son terrain argilo-limoneux et la passion de ses agriculteurs n'est pas encore en péril… loin de là.

Hesbaye.indd 68 10/01/2012 11:34:48

Céréales cultivées en Hesbaye

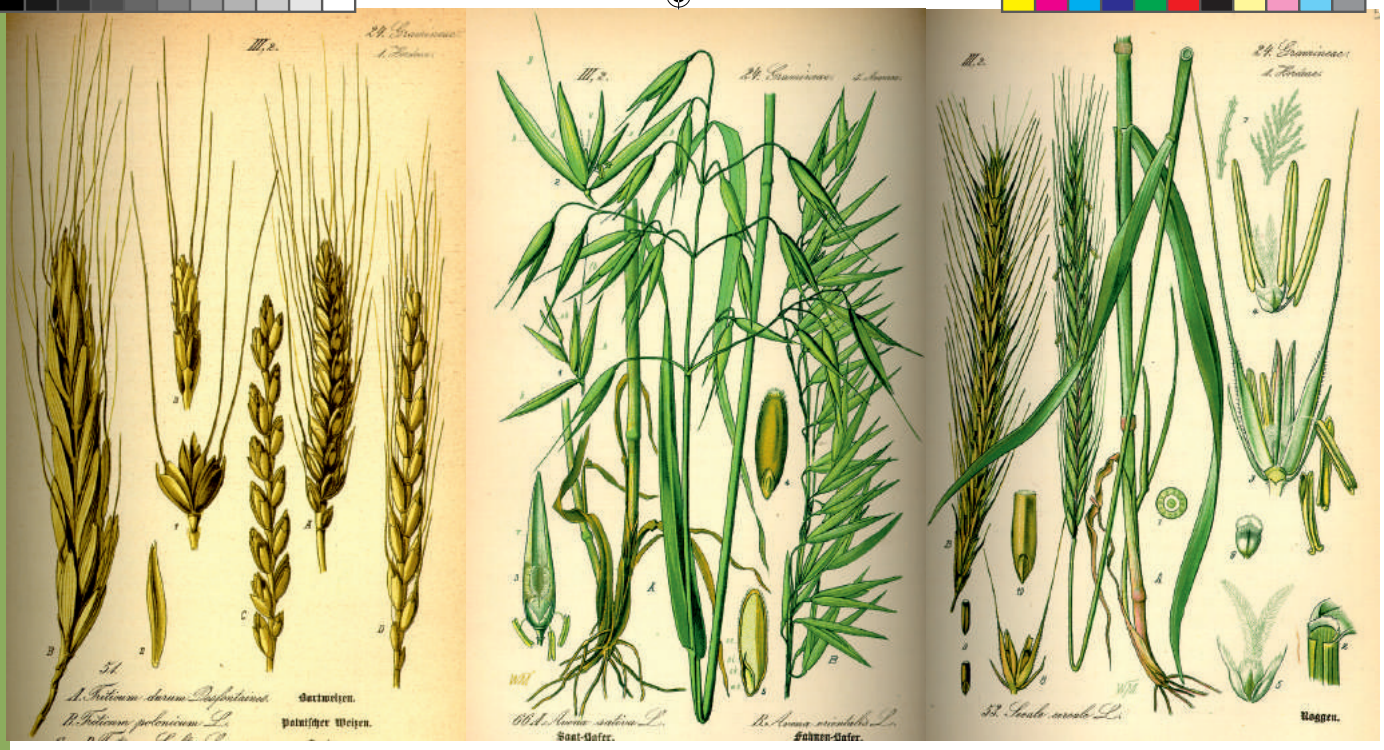
Avec son climat tempéré et son sol riche, la Hesbaye est propice à toutes les cultures, des plantes à racine aux céréales. Ce sont d'ailleurs ces dernières qui occupent le plus de superficies agricoles. Récoltées de juin à août, les céréales sont utilisées dans la fabrication du pain, de la bière, de semoules. Elles servent aussi d'aliment pour le bétail et, depuis quelques années, entrent dans la composition de biocarburants.

FROMENT (BLÉ)

Le blé est une des premières céréales cultivées par l'homme pour son alimentation. Le blé dur ou froment est la céréale la plus cultivée en Hesbaye. En balade dans les champs, on le reconnaît à ses épis blonds, sans barbes. Chaque épi est composé de 20 épillets qui contiennent chacun 3 grains. Les tiges sont hautes, creuses et solides. Elles sont récupérées en ballots pour former la litière du bétail quand il est à l'étable.

ORGE

Avec le blé, l'orge est très vite domestiquée et cultivée par l'homme. Si sa farine est panifiable, la majeure partie des récoltes sera transformée en malt qui entre dans la fabrication de la bière. Les épis sont pourvus de grandes barbes. On distingue 2 grandes espèces : l'orge de printemps ou orge à deux rangs et l'orge d'hiver, encore appelée escourgeon qui comporte six rangs. Cette céréale supporte tous les climats, elle ne nécessite pas un sol très riche. Sa culture est donc assez facile.



ÉPEAUTRE (BLÉ)

De culture très ancienne, l'épeautre est une variété de blé qui se distingue du froment par différentes caractéristiques : ses feuilles, d'une couleur verte, sont plus étroites. L'épis est plus long et les grains sont entourés d'une enveloppe supplémentaire qu'il faut enlever avant de pouvoir le transformer en farine. Les épillets sont très écartés les uns des autres, la paille est abondante…

AVOINE

L'avoine est une céréale qui se porte bien sous nos latitudes, car elle redoute le froid et les grandes chaleurs. Aujourd'hui, son grand retour dans l'agriculture provient de son action « nettoyante » c'est-à-dire qu'elle freine la prolifération des mauvaises herbes.

SEIGLE

Céréale presque disparue de nos régions, le seigle continue à être cultivé pour la réalisation de pains foncés. L'épi est de teinte gris-vert et présente des barbes.

MAÏS

Cultivé en Hesbaye, le maïs n'est pas récolté pour ses épis et ses grains, mais pour réaliser de l'ensilage que l'on utilise comme aliment d'hiver pour le bétail.

La culture des céréales

La **CULTURE DES CÉRÉALES** occupe l'agriculteur une bonne partie de l'année. Entre la préparation du sol à l'automne ou au printemps et la récolte en été, il n'est pas rare que 8 à 10 mois s'écoulent.

L'agriculteur commence par préparer le sol par un labour peu profond et un affinage de la terre avant de mettre en place les semences. On sème en automne pour les céréales dites d'hiver (blé tendre, escourgeon…) et au printemps pour le maïs.

Au printemps, le fermier apporte des soins particuliers à ses champs pour obtenir la récolte abondante et de qualité qu'il attend. Les travaux de désherbage à l'aide de nouveaux outils comme les étrilles permettent de limiter au maximum l'utilisation de désherbants chimiques. Par contre, le pulvérisateur entre en action pour la protection contre les insectes et les maladies.

Les récoltes débutent parfois à la fin juin, le plus souvent en juillet et août pour les grains, quelques jours plus tard pour la paille. Une fois les grains dans la remorque du tracteur, ils sont emmenés vers des silos avant d'être acheminés vers les usines de l'industrie agroalimentaire.

Dès que le grain est mûr, il ne faut que quelques jours pour que les terres hesbignonnes soient récoltées, tant les machines modernes peuvent travailler vite. Mais pour cela, il faut des conditions climatiques très stables, bloquées sur beau temps.

LA RÉCOLTE, UN MOMENT CRUCIAL. En juillet et août, chaque agriculteur se fait du souci quant à la bonne marche de la moisson. Tout doit être prêt pour débuter les récoltes au moment le plus opportun. Hélas, pluies et mauvais temps retardent souvent la moisson. Ces quelques jours de retard font que les grains dépassent leur stade de maturité optimale. Un rendement qui aurait pu avoisiner les 9 à 10 tonnes de blé par hectare diminue rapidement.

Mais l'été est aussi la saison des orages. S'ils surviennent, la pluie battante va jeter de nombreux grains au sol, ce qui augmente la perte de revenu. Dans ces conditions difficiles, il arrive que les céréaliers perdent 500 à 1000 kg de rendement par hectare.

C'est pourquoi, les périodes ensoleillées sont immédiatement mises à profit par les agriculteurs pour donner le coup de collier qui permet d'en finir avec les travaux de l'été. Pas si facile d'être un agriculteur quand il faut être parfait à toutes les étapes de la culture, jusqu'au dernier épi moissonné.

Une fois les grains dans la remorque du tracteur, ils sont emmenés vers des silos avant d'être acheminés vers les usines de l'industrie agroalimentaire. Quant aux pailles, après avoir séché au soleil pendant deux ou trois jours sur champ, pickups et charriots chargés sillonnent nos campagnes.

Les pailles sont mises en balle de différentes dimensions et elles seront conservées à la ferme pour tenir le bétail à l'étable en hiver ou vendues si le fermier ne pratique pas l'élevage. Les manèges et de nombreux agriculteurs qui ont diversifié leurs cultures sont à la recherche de pailles pour compléter leurs stocks, il existe donc un vrai marché de la paille et du foin en Hesbaye.

Hesbaye.indd 71 10/01/2012 11:35:14

La rosée fait rentrer le fermier

Les moissonneuses batteuses, ces grosses machines qui ronronnent jusque tard dans la nuit, sont imposantes et pourtant si fragiles. Qu'un peu de rosée tombe, et hop, voilà le monstre contraint au silence. Pour moissonner, les agriculteurs ont besoin de chaleur et de soleil. Ce bon soleil qui sèche les épis. C'est pour ça que l'on ne commence jamais à « battre » de bon matin, il faut attendre que les blés soient secs pour que la « dévoreuse » puisse les avaler sans craindre le blocage de la délicate mécanique qui effectue le tri entre le bon grain et l'ivraie.

À la nuit, c'est le moment où la rosée tombe qui détermine l'heure où il est nécessaire de s'arrêter, pour les mêmes raisons. Certains jours, il sera 22h, d'autres jours, la rosée ne fera son apparition qu'aux petites heures de l'aube. Voilà qui explique que les lourdes et bruyantes machines ne rentrent pas tous les jours à la même heure.

Hesbaye.indd 72 10/01/2012 11:35:19

La culture de la betterave

L'OR BLANC DE LA BETTERAVE

Introduite en Hesbaye dans les années 1850, la betterave a très vite transformé le visage de la campagne hesbignonne.

Les armées britanniques avaient imposé un blocus à tous les ports français. En réponse à ce mouvement stratégique, Napoléon 1er avait répondu par un embargo sur les produits britanniques, en ce compris le sucre de canne venant des Antilles. La pénurie s'est très vite fait sentir en Europe. L'empereur voulant se libérer de cette dépendance au sucre antillais décide de soutenir la culture betteravière. Mais la fin de l'embargo fait du tort aux sucriers européens et le sucre de betterave, cher, perd du terrain face au sucre de canne.

Ce n'est qu'en 1848, après l'abolition de l'esclavage, que les prix entre la canne et la betterave s'équilibrent. L'agriculture betteravière est sauvée et elle fait son grand retour. Dès le début des années 1850, les fermiers hesbignons commencent à cultiver cet or blanc. De nombreuses industries naissent un peu partout, cela fait l'objet d'une série d'articles dans le chapitre consacré à l'industrie hesbignonne.

UNE CULTURE EXIGEANTE

La culture de la betterave demande de nombreuses attentions. Plante bisannuelle, elle concentre le sucre dans sa racine durant sa première année de vie, c'est la phase végétative. La deuxième année, elle entame sa phase reproductive, avec la production d'une hampe florale qui évolue en fruits, desquels on extrait les graines. En Hesbaye, seule la phase végétative est exploitée pour extraire le sucre. La betterave est une plante « nettoyante », qui favorise le rendement céréalier l'année suivante. On dit que « l*e sol conserve le souvenir de la betterave* ».

La betterave sucrière requiert des terres très riches préparées en profondeur, ce qui explique la puissance des imposants tracteurs que l'on rencontre sur nos routes.

Entre le semis et la récolte, il se passe environ 200 jours. Les betteraves sont semées de la mi-mars à la fin avril. Les graines sont mises en terre à l'aide de semoirs de précision, à une profondeur de 2 ou 3 cm. Elles sont

espacées de 45 cm. La terre doit être régulièrement aérée afin d'assurer la bonne pénétration de l'eau vers la semence et la racine. Quelques semaines après le semis, un premier binage va éliminer les premières adventices qui se sont développées plus vite que notre racine. Plante assez fragile, la betterave nécessite des traitements phytosanitaires contre les maladies.

Pendant l'été, la betterave profite de la chaleur et de l'humidité du sol pour développer sa racine et y concentrer un maximum de sucre.

À l'automne, c'est la récolte, elle débute fin septembre et doit impérativement être terminée avant les grands gels. La principale priorité des producteurs est alors de transporter leurs betteraves vers les usines de transformation.

De monstrueuses machines de plusieurs mètres de longueur participent à l'arrachage des betteraves. En premier lieu, le collet de feuille est découpé. Il sera récupéré pour fournir des aliments pour le bétail et conservé en silos. On le retourne aussi en terre pour en faire de l'engrais vert. Ensuite, la racine est extraite du sol et passe sur différents tapis pour la nettoyer de la terre avant d'être stockée dans une trémie de plusieurs mètres cubes. Une fois la trémie pleine, le chantier à betteraves dresse un tas en bordure de parcelle où un transporteur viendra prendre livraison de sa cargaison pour l'emmener vers une sucrerie. Les betteraves arrachées perdent rapidement une grande partie de leur teneur en sucre, elles doivent donc être rapidement acheminées vers l'usine. Pendant les deux ou trois mois qui suivent la récolte, il n'est pas rare que les sucreries travaillent jour et nuit.

EXTRACTION DU SUCRE

Une fois les betteraves arrivées à l'usine de transformation, elles sont lavées et râpées en fines cossettes. Ces dernières sont plongées dans un bains d'eau chaude de manière à extraire le sucre. Déchet solide de cette première transformation, la pulpe est utilisée dans l'alimentation du bétail. Le jus de betterave est, quant à lui, purifié et cristallisé par cuisson pour fabriquer le sucre ou fermenté et distillé pour donner de l'alcool. La mélasse est un déchet qui contient encore 50 % de sucre et que l'on utilise aussi pour fabriquer de l'alcool.

LES FACTEURS QUI FONT UNE BELLE BETTERAVE SUCRIÈRE

- L'eau : c'est le facteur limitant. Pour obtenir 60 tonnes de racines et 30 tonnes de verts par hectare, il faut 600 mm d'eau par an.
- La lumière : la lumière accroît la teneur en sucre, et les climats peu lumineux correspondent à des richesses en sucre plus faibles.
- La chaleur : la betterave ne germe pas au-dessous de + 5°C. Durant la végétation, 20-25°C est un optimum (régions à étés tempérés - chauds).
- Des sols favorables, comme les limons qui contiennent environ 2 % de matière organique et 15 à 20 % d'argile.

Hesbaye.indd 75 10/01/2012 11:35:53

Pommes de terre

La Hesbaye est une terre à pommes de terre. De tout temps, des parcelles à pommes de terre ont existé dans les environs immédiats des villages. L'industrialisation a amené les agriculteurs à planter toujours plus de patates.

En Hesbaye, les variétés à frites ont la cote puisque près de 80 % de la production locale s'en va pour les usines qui découpent les tubercules pour en faire… des frites en vrac pour les friteries ou de frites surgelées. « *Pour une pomme de terre à frite de qualité, il faut un calibre supérieur à 50 mm, mais aussi une certaine longueur de pommes de terre et une bonne teneur en matière sèche. C'est la variété Bintje qui sort du lot, elle reste la plus cultivée dans notre région* », indique le transformateur Hervé Comijn. À Amay, il produit des sacs sous vide de frites crues destinées aux friteries. Les 20 % de la production restant se retrouvent sur les étals des grandes surfaces pour un usage domestique. Quant au surplus et aux déchets industriels, ils sont valorisés en purées et autres produits dérivés.

Les pommes de terre se plantent dès que la terre s'est réchauffée des frimas de l'hiver dans le courant du mois d'avril. Sur une terre meuble et bien préparée. La plantation se fait dans une petite butte afin d'offrir plus de chaleur au plant qui se développe. Certaines variétés hâtives se récoltent trois mois plus tard en juin ou juillet. Les variétés tardives prendront 120 jours pour arriver à maturité et seront arrachées en août ou septembre. Entre la moisson et la saison des betteraves.

Les facteurs qui favorisent une bonne récolte :

- Le climat de la Hesbaye permet souvent de planter dans de très bonnes conditions et assez tôt dans la saison. Ceci favorise le développement des plants.
- La pluie arrose le sol pour que les pommes de terre prennent de l'ampleur.
- Le danger apparaît quand un temps humide et chaud se manifeste. Cette configuration favorise l'apparition de maladies, il faut alors traiter les champs.
- En fin d'été, on récolte assez souvent dans de bonnes conditions : la terre n'est pas trop lourde et les machines peuvent entrer dans les champs sans abimer les cultures.

Les fruits

Des vergers ponctuent parfois la route des promeneurs qui s'en vont découvrir les belles routes de la Hesbaye. Ce sont surtout des arbres fruitiers à tige basse que l'on rencontre. Pommiers et poiriers font la part belle de cette exploitation du sol un peu particulière, mais on rencontre aussi des pruniers, des cerisiers et des champs de petits fruits comme les groseilles, les framboises et les cassis. Dans des tunnels en plastique translucide qui font office de serres, on cultive aussi les fraises à Jeneffe, à Faimes et à Verlaine.

Ces plantations fruitières sont le plus souvent exploitées par des producteurs venus du Limbourg tout proche, qui profitent de la richesse du complexe argilo limoneux pour produire des fruits de très bonne qualité, gros et juteux aux teneurs en sucres élevées. Les variétés de pommes cultivées chez nous ont pour nom Jonagold, Golden, Boskoop, Gloster ou encore Elstar.

LA POMME DE HESBAYE, JUTEUSE ET FERME

La fruiticulture est un domaine exigeant qui demande beaucoup de travail. Entre la pousse du bourgeon et la cueillette des pommes, de nombreux gestes auront été indispensables à la production d'une belle récolte. Il faut d'abord tailler les arbustes pour concentrer les forces de l'arbre dans les branches qui vont porter des fruits. Ensuite, il faut pincer certaines fleurs pour que chaque plant produise un nombre limité de belles grosses pommes et pas une quantité invraisemblable de petites pommes peu rentables sur le marché. Ce sont les abeilles qui vont polliniser les fleurs des arbres fruitiers. C'est la raison pour laquelle de nombreux apiculteurs installent des ruches mobiles à proximité des vergers.

Une fois les fruits adultes, ce sont des armées de travailleurs saisonniers qui vont se charger de passer, parfois plusieurs fois, dans les lignes. Ils vont cueillir les fruits en fonction de leur maturité. Ces derniers sont stockés dans de grandes caisses en bois, les pallox, qui sont placés au frigo pour conserver aux fruits toutes leurs propriétés et leur aspect ferme. En fonction de la demande, certains fruits, les plus beaux, seront vendus au détail. D'autres, abîmés ou un peu avancés, seront reconditionnés pour fabriquer des jus de fruits ou des compotes.

Les Veiling de St-Trond et de Borgloon sont les principaux centres d'échange entre les producteurs et les acheteurs des circuits de grande distribution et de l'agroalimentaire.

Les autres cultures

Outre les cultures traditionnelles que sont les céréales, les betteraves, les pommes de terre et les légumes, voire quelques vergers, la Hesbaye accueille de nombreuses autres cultures moins traditionnelles.

Le **LIN** (1 à 3) notamment connaît un fameux succès. Suffisamment pour qu'un exploitant ait choisi le village de Limont (Donceel) pour y construire un hangar qui abrite les machines nécessaires à sa culture et à sa récolte. On l'ignore souvent, mais les graines de lin ont des vertus laxatives et sont utilisées en pharmacie. L'huile de lin entre aussi dans la composition de peintures. Quant aux tiges, elles renferment des fibres que l'on destine à la fabrication de tissus.

Des essais de culture de **CHANVRE** agricole ont aussi eu lieu avec des succès mitigés. Le problème étant que la plante ressemble à une cousine aux propriétés hallucinogènes et que de nombreux curieux veulent la tester, dévastant les champs. À la plus grande déception des agriculteurs, qui voient leur investissement s'envoler, et des consommateurs, puisque le chanvre cultivé en Hesbaye n'a aucune des propriétés secondaires recherchées par les fumeurs.

La **PHACÉLIE (4)**, le trèfle et la moutarde colorent les champs de leurs jolies fleurs violettes ou jaunes. Ce sont des plantes légumineuses qui sont plantées comme engrais vert. Elles sont intégrées dans les sols lors des labours. L'avantage des légumineuses, c'est qu'elles fixent l'azote atmosphérique dans le sol grâce au rhizobium et à la présence de nodules fixateurs sur les racines de papilionacées.

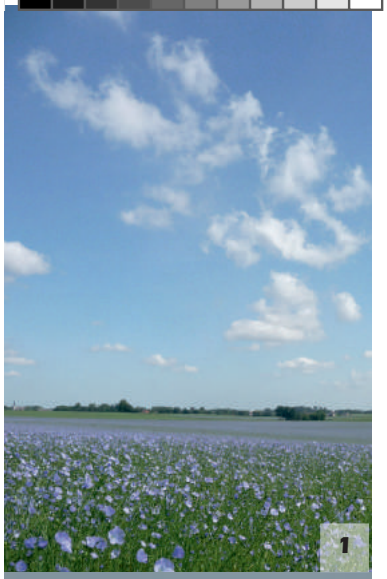
La Hesbaye peut aussi voir le **COLZA (6)** déployer ses jolies fleurs d'un jaune soutenu, suivies lors de la croissance de la plante, de fruits sous forme de gousses noires qui renferment de petites graines, noires. elles aussi, que l'on utilise pour la fabrication d'huile de colza. Elle peut être utilisée dans l'alimentation, mais on la retrouve aussi dans les savons et les lubrifiants. L'huile de colza est aussi

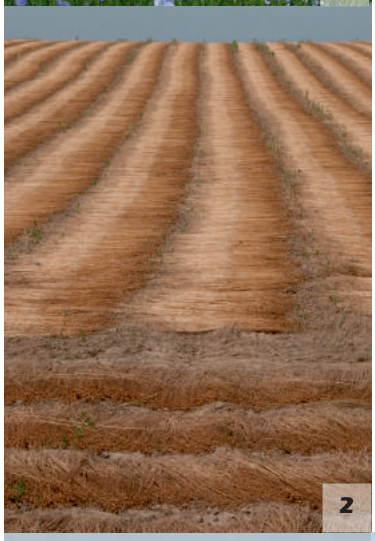
étudiée comme substitut aux carburants actuels. Les résidus de la fabrication de l'huile sont comprimés en tourteaux qui entrent dans l'alimentation du bétail.

La Hesbaye compte aussi une bonne part de surface réservée à la culture des **CHICORÉES (5),** cultivées pour leurs racines qui produisent de l'inuline qui permet de fabriquer du fructose, une forme de sucre à longue chaîne. C'est grâce au fructose et à son pouvoir sucrant, très supérieur à celui de la betterave, que l'on peut diminuer la teneur calorique des aliments dits « lights ».

On peut encore y rencontrer des champs de **LUZERNE,** plante légumineuse qui fixe l'azote au niveau de ses racines et qui est utilisée comme fourrage de très bonne qualité pour les chevaux, par exemple. La fauche peut avoir lieu deux à trois fois par an et la luzerne sèche, fanée sur les champs, est vendue en ballot ou en profané, ces grosses balles rondes emballées dans un film plastique étanche, qui conservent une certaine humidité et qui s'utilisent comme de l'ensilage.

Par-ci, par-là, des agriculteurs font des essais de culture. Des légumes oubliés dans la région de Héron, des topinambours, du safran à Wasseiges, des fleurs à couper à Waremme… Les initiatives privées sont nombreuses et un chapitre entier ne suffirait pas à énumérer tout ce qui se cultive en Hesbaye, tant le panel de possibilités s'est élargi grâce à l'emploi des nouvelles technologies, mais surtout par la très bonne qualité de notre sol.


1


2

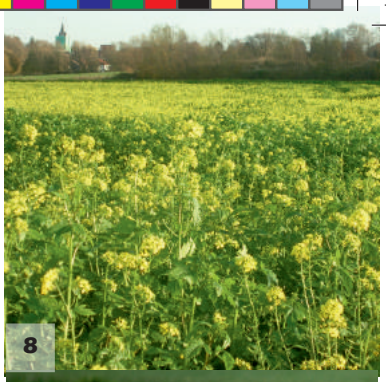
3

4

5

6

7


8

Les légumes

un nouveau défi pour la Hesbaye

Le complexe argilo limoneux dont est constitué le sol de la Hesbaye est particulièrement propice à la culture des légumes. La Hesbaye produit d'ailleurs une grande variété de légumes, aidée en cela par les implantations industrielles de Hesbaye Frost à Geer et de l'Yerne à Waremme, sans compter les différentes initiatives isolées comme les asperges vertes à Rosoux, le cresson à Omal, les poireaux à Remicourt, et bien d'autres encore...

HISTOIRE D'UNE MUTATION RÉUSSIE

C'est en 1985 que tout semble se décider. Dans la région de Waremme, plusieurs producteurs se rassemblent pour créer une coopérative afin de produire des carottes à haute valeur ajoutée. Le sol lourd leur confère un goût difficilement comparable à celui des racines cultivées dans un sol sablonneux, à grand renfort d'eau. C'est un succès.

La même année, à Geer, le groupe Ardo rachète l'ancienne usine Marie Thumas et transforme les installations pour en faire une des plus importantes usines de surgélation de légumes en Europe. Sa capacité de production approche les 100.000 tonnes par an. Grâce à un travail en étroite collaboration avec les agriculteurs locaux, l'usine peut se targuer de travailler le frais à une vitesse éclair. Pour les petits pois, il faut moins de trois heures entre le moment de la récolte sur le champ et la fin du processus de congélation à l'usine.

LA CULTURE DES LÉGUMES ENGENDRE PLUSIEURS DIFFICULTÉS

La première, c'est le vol des plantes. De nombreux inciviques n'hésitent pas à aller se servir dans les exploitations ouvertes dans les champs. « *Quelques poireaux par-ci, des carottes par là. À raison de cinq à dix kilos par personne, notre manque à gagner se monte vite à plusieurs milliers d'euros* », se plaint un producteur de légumes.

Une autre difficulté réside dans la pollution des terres par les dépôts intempestifs de déchets, les choses jetées par la fenêtre d'une auto… « *Nous devons laisser une bande non cultivée d'une vingtaine de*

Hesbaye.indd 80 10/01/2012 11:37:04

mètres de large en bordure de champs, car il n'est pas concevable de trouver un mégot de cigarette dans un légume au moment de leur conditionnement ».

Enfin, il faut des systèmes de rotation beaucoup plus longs. « *Les terres doivent être gérées en fonction des cultures qu'elles vont recevoir afin de ne pas épuiser les sols et pour éviter que des maladies ou des nuisibles ne s'installent et dévastent nos récoltes* ». C'est ainsi que de nouvelles cultures et de nouvelles manières de cultiver sont apparues. Mais cela fera l'objet d'un autre chapitre dans cet ouvrage.

VOUS AVEZ DIT LÉGUMES…

Asperges, bettes, carottes, cerfeuil, cresson de fontaine, céleris, chicorées, chicons, choux-blancs, verts, rouges, choux de Bruxelles, choux-fleurs, brocolis…, échalotes, épinards, fenouils, haricots, laitues et salades, mâches, navets, oignons, oignons ciboules, panais, persil, poireaux… tous ces légumes sont cultivés dans nos jardins, mais aussi en pleine campagne, de façon plus industrielle avec pour destination les grandes surfaces ou les circuits de transformation.

Et puis il y a aussi les plantes condimentaires : romarin, persil, céleri, ciboulette, basilic, sarriette, mélisse, aneth, estragon, cerfeuil, coriandre, origan, menthe, marjolaine, roquette, sauge, oseille, thym, laurier.

L'IRRIGATION

Le climat de la Hesbaye est tel qu'avec l'approche de l'été, les heures d'ensoleillement prennent le pas sur les moments pluvieux. Parfois, ceux-ci sont si rares qu'il est nécessaire d'irriguer les terres

QUINZE CRESSONNIÈRES EN BELGIQUE DONT UNE À OMAL

La soupe et la salade au cresson a tendance à disparaître des tables. Pourtant, cette plante qui se cultive à l'eau de source cumule de nombreux bienfaits : apports importants en calcium et en vitamine C. Ses propriétés ont également été utilisées dans des médicaments et des lotions capillaires.

À Omal, 4 000 m² de serres et 16000m² de pleine terre irriguées par les sources du Faux-Geer sont dédiés à cette culture. M. Gergay, un des plus gros cressiculteurs de Belgique, est dans le métier depuis toujours : « *Et j'en apprends encore. C'est un métier très dur et peu connu. Tout se fait à la main ; l'ensemencement de la terre, le désherbage, le conditionnement, et par tous les temps. Le cresson est cultivé toute l'année, il faut deux mois pour qu'il arrive à maturité. Le cresson est surtout connu préparé en soupe, mais il fait également fureur en salade lors de barbecue ou en sauce sur du poisson ou des scampis!* ».

Le cresson est vendu en grandes surfaces, aux grossistes au marché de Malines ou au marché de Bruxelles. On le trouve en botte ou en emballage individuel « flowpack ». En respectant, une conservation au frais, le cresson se garde 4 à 5 jours.

cultivées avec des variétés de légumes qui demandent beaucoup d'eau. La pluie artificielle remplace alors la « drache » qui se fait attendre.

Dans les environs de Geer, cette eau d'irrigation n'entame en rien les réserves de la nappe phréatique. Il s'agit d'une eau de nettoyage des légumes, récupérée à l'usine Hesbaye Frost. C'est dans les années '90 que l'idée de valoriser cette eau de lavage a été introduite. Auparavant, elle était simplement décantée et rejetée dans le Geer. Depuis, un système de canalisation approvisionne de nombreuses parcelles dédiées à la culture des légumes. Il s'étend chaque année.

Le processus est particulièrement ingénieux et beaucoup plus respectueux de l'environnement qu'il n'y paraît. En plus, l'irrigation contribue à assurer une production de légumes plus régulière au niveau de la qualité et des quantités. En irriguant leurs terres, les fermiers profitent des propriétés de filtration du sol hesbignon pour purifier l'eau bien mieux que n'importe quelle station d'épuration, tout en apportant le manque d'eau qui contribue à la croissance de leurs plantes.

Convaincus par cette expérience qui n'apporte que des avantages à chacun, les gestionnaires des plantations de l'usine geeroise tentent, aujourd'hui, de ne planter haricots, épinards, fèves, choux et carottes que sur des parcelles irrigables. Le risque de sécheresse étant désormais écarté, calibre, tendreté, aspect visuel et rendements sont plus constants, avec, à la clé, des qualités et des prix assez stables dans les rayons des supermarchés. Les distributeurs et les consommateurs en ont fait un standard de production. Difficile maintenant de revenir en arrière, surtout quand on sait que la concurrence française et hollandaise a recours aux mêmes artifices…

Les gestionnaires du réseau sont bien conscients des désagréments que peut poser cette pratique pour les riverains, et un soin tout particulier est apporté au traitement préalable de l'eau (plus ou moins chargée en particules végétales) et à la mise en œuvre spatio-temporelle de l'irrigation (de préférence la nuit et le moins possible à proximité des villages). De plus, un nouveau mode d'épuration réduit drastiquement la fine odeur de légume qui se dégageait quelquefois. Une preuve supplémentaire que l'agriculture et la vie dans les villages peuvent cohabiter sans trop de problèmes à condition que chacun y mette du sien.

Hesbaye.indd 82 10/01/2012 11:37:22

DES ASPERGES VERTES À ROSOUX

L'asperge verte, dont la culture convient très bien à notre sol et notre climat, est relativement récente en Belgique. Elle alimente uniquement le marché national en grandes surfaces et en vente à la ferme. Auparavant, elle était importée des pays du sud comme l'Espagne, l'Italie.

Après la plantation de l'asperge, le cultivateur doit patienter trois ans avant la première récolte, le temps que les racines se développent suffisamment. Plus la végétation est verte et florissante, plus les asperges sont belles. L'asperge blanche pousse entièrement sous terre tandis que l'asperge verte pousse à l'air libre et doit sa couleur à la photosynthèse. En fin d'hiver, la végétation est broyée et nourrit le sol.

Les asperges se récoltent à partir du 25 avril jusqu'au 20 juin environ. Après la récolte manuelle, les asperges sont triées, calibrées, mises en bottes de 500g et emballées pour la vente.

L'asperge possède des vertus diurétiques, anti cancérigènes et contient beaucoup d'anti oxydants. Elle est peu calorique. L'asperge verte ne doit pas être pelée et se cuit moins longtemps que la blanche.

LA FERME 100% LEGUMES

À Verlaine, la ferme Destexhe a décidé de passer 100 % de sa surface en production maraîchère. Une ferme entièrement reconvertie au maraîchage et à la culture des pommes de terre depuis 2006. Trois questions à Pascal Destexhe.

Comment en arrive-t-on à cultiver 40 ha de légumes ?
On consacre en moyenne une quinzaine à la culture de pommes de terre. Le reste ce sont des légumes que les clients peuvent récolter eux-mêmes dans les champs : petits pois, haricots, épinard et carottes. Cette formule connaît beaucoup de succès, puisque les prix sont au plus bas.

Quels sont les avantages de cette vente en direct ?
Le premier avantage, c'est le prix. Sans intermédiaire, nous sommes moins chers que les grandes surfaces. Grâce à notre site internet, nos clients viennent de plus loin, ils se diversifient aussi, on voit des familles venir lors de la récolte.

Et l'impact sur l'environnement ?
L'impact carbone est très réduit, il n'y a de transport que de la ferme au domicile de nos clients. Et ça, c'est eux qui le prennent en charge, mais ils ne font souvent qu'un petit détour en rentrant du boulot ou d'avoir été chercher les enfants à l'école…

L'élevage

C'est encore à l'introduction de la betterave que l'on doit une augmentation du cheptel bovin en Hesbaye. Avant 1850, seuls quelques vaches et cochons faisaient partie du quotidien des petits fermiers hesbignons. L'apparition des déchets de l'industrie sucrière permet d'avoir une abondante nourriture pour le bétail. Les collets et les pulpes compensent largement le manque de prairies. Dès cette époque, le cheptel s'agrandit et on voit apparaître les premières exploitations viandeuses, laitières ou mixtes.

LE BLANC-BLEU BELGE, UNE RACE UNIQUE!

53 % des bovins adultes détenus en Belgique - vaches laitières comprises - appartiennent à la race Blanc-Bleu. Cette race, dont la morphologie a été améliorée par croisements successifs, a une morphologie qui procure un rendement à l'abattage extrêmement élevé (65 à 70 %) et une viande de qualité supérieure.

Le Blanc-Bleu naît en 1973 et est issu de longues recherches pour répondre à une demande en viande qui augmente avec l'amélioration du niveau de vie. Le consommateur belge exige des morceaux de premier choix à cuisson rapide, d'une grande tendreté et peu gras. La priorité des éleveurs wallons est alors le développement de la musculature de leur bovidés, non pas en leur faisant faire des exercices, mais bien en sélectionnant les meilleurs spécimens viandeux et en les reproduisant par insémination artificielle.

Par son volume, sa taille et ses formes rebondies, le BBB est un animal impressionnant. Il est porteur du caractère culard c'est-à-dire que son arrière-train présente une musculature particulièrement développée. C'est le gène m.h. (muscular hypertrophy) qui est en grande partie responsable de cette conformation exceptionnelle.

Cette découverte importante permet d'avoir la certitude d'obtenir des sujets viandeux à partir de parents viandeux. Au niveau musculaire, le Blanc-Bleu est au sommet de l'évolution. Toutefois, le travail de sélection ne s'arrête pas là. Il se poursuit notamment au niveau de l'éradication des tares, de la résistance aux maladies, de l'aptitude des veaux (tétée, vitalité, déplacement) et de la taille et du poids de l'animal.

Une vache mesure en moyenne 135cm pour 800kg. Le taureau mesure 145cm pour 1100 à parfois 1300kg. Les veaux mâles sont engraissés jusqu'à l'âge de 18 mois pour atteindre un poids de 700kg. À la naissance, le jeune veau de type viandeux peut valoir dans le commerce deux voire trois fois plus qu'un veau ordinaire.

Dans nos villages, plusieurs éleveurs s'occupent d'un cheptel Blanc-Bleu avec passion et un savoir-faire de haute qualité. Suivis par le herd-book, qui écrit le livre généalogique et s'assure de la qualité de la race, les éleveurs nomment chaque bête d'un prénom et dressent un dossier individualisé (dossier médical, alimentaire, morphologique, etc…).

LA HOSTEIN, LA VACHE LAITIÈRE PAR EXCELLENCE

Souvent surnommée la « porte-manteau » à cause de la forme de son arrière-train très anguleux, la vache Hostein est devenue une référence dans les exploitations laitières de Hesbaye. La Holstein ou Frisonne présente une robe pie noire aux taches blanches bien délimitées. Les cornes, courtes sont souvent sciées afin que les animaux ne se blessent pas entre eux.

Originaire des Pays-Bas (Frise) et d'Allemagne, cette vache haute sur pattes a été sélectionnée spécialement pour ses qualités à produire du lait abondant, riche en matière grasse et en protéines. La production annuelle moyenne avoisine les 8 à 10.000 litres de lait, mais des bêtes particulièrement productives ont déjà atteint des sommets qui vont jusqu'à 15.000 voire 17.000 litres pour les records.

D'autres variétés de vaches laitières ou mixtes peuplent les étables: les Montbéliardes, les Jersey, les Pies Noire et les Pies Rouges…

LES AUTRES ÉLEVAGES

Dans nos villages, le cheptel porcin chute. Le nombre d'exploitations qui s'y consacre diminue fortement au profit de quelques grandes exploitations d'engraissement qui accueillent plusieurs milliers de porcs.

Les cheptel avicole, quant à lui, prospère grâce à une demande accrue du consommateur pour ce type de viande. Les poules, coqs et poulets ont souvent la chance de pouvoir galoper dans les basse cours des fermes.

Signalons encore l'apparition d'écuries d'élevage de chevaux de compétition ou d'agrément et quelques élevages de moutons.

Hesbaye.indd 85 10/01/2012 11:38:07

Nouvelles techniques

Chaque parcelle est optimisée à tous les niveaux. Agronomique, par une connaissance accrue des besoins de la terre. Environnemental, parce qu'on n'applique que le strict minimum en azote, par exemple. Et du point de vue économique puisque les intrants sont réduits au maximum et que l'on acquiert un accroissement important de la compétitivité sur le marché. Les nouvelles techniques culturales tentent de répondre à ces défis.

DES ASSOLEMENTS ALLONGÉS POUR PERMETTRE DE DIVERSIFIER LES CULTURES

Il est bien loin le temps des assolements triennaux où on cultivait des betteraves sur une terre la première année, ensuite des céréales et enfin une jachère pour le foin ou pour laisser respirer le sol en troisième année d'assolement. Aujourd'hui, avec les cultures maraichères, le lin et les cultures traditionnelles, il n'est pas rare de devoir prévoir un assolement sur plusieurs années. En Hesbaye, la norme est même passée à six voire sept ans avant de revoir une même culture sur une parcelle donnée. Ce mode de production oblige bien évidemment les agriculteurs à diversifier leurs cultures. Ainsi, les agriculteurs d'aujourd'hui cultivent-ils des pois, des haricots, différentes variétés de choux, des carottes, des pommes de terre, des betteraves, des céréales.

LE TRAITEMENT RAISONNÉ DES CULTURES

Lorsque le printemps touche à sa fin, les champs sont ensemencés et les cultures évoluent à vue d'œil. L'activité agricole se concentre dès lors autour de l'entretien des cultures : désherbage, application d'engrais, contrôle des parasites (maladies, insectes). Les techniques et législations actuelles tendent d'ailleurs à réduire de façon drastique l'utilisation des produits phytosanitaires (herbicides) en axant le traitement sur l'observation : au fur et à mesure que les mauvaises herbes font leur apparition. En outre , les programmes herbicides se déploient à doses très faibles (souvent moins d'1/2 litre à l'hectare et parfois moins de 5 grammes par hectare pour certains produits!).

DES ENGRAIS VERTS

En automne, certaines plantes comme la phacélie (plante de la famille des carottes donnant des fleurs bleues) ou la moutarde (grande plante qui ressemble à du colza mais dont la magnifique floraison jaune s'admire fin octobre) sont désormais utilisées comme de l'engrais. En se développant, elles ont pour particularité de se nourrir de l'azote (dont le nitrate) présent dans le sol, l'empêchant de descendre et d'atteindre la nappe phréatique. En se décomposant dans le sol au cours du printemps suivant, ces plantes

s de culture

nourrissent la culture en place. La technique a donc l'avantage de préserver les nappes, d'économiser l'utilisation d'engrais azoté de synthèse, d'enrichir le sol en humus et d'en améliorer la structure, et enfin de lutter contre l'érosion des sols et le ruissellement lors des fortes pluies.

LE DÉSHERBAGE MÉCANIQUE OU THERMIQUE

Issues de l'agriculture biologique, de nombreuses machines permettent un désherbage mécanique doux, qui respecte les cultures, sans apports de produits phytopharmaceutiques. Il s'agit de déloger les adventices lors de leur première phase de développement, au moment où l'enracinement est encore peu profond. Il s'agit le plus souvent de herses étrilles à dents très souples. Sur certaines machines, on peut régler l'écartement des dents afin de ne travailler que dans les interlignes. En option, l'agriculteur peut prévoir des caméras qui alertent le conducteur ou qui guident carrément la machine dans le droit sillon et ce, sans les mains. Ce sont des machines qui demandent un peu de maîtrise, mais qui donnent des résultats très impressionnants, surpassant même le désherbage chimique.

L'AGRICULTURE DE PRÉCISION

Il s'agit d'une manière de gérer les parcelles avec le plus de parcimonie possible. Ce concept se base sur l'intégration toujours plus grande des technologies et des méthodes de l'agriculture moderne. Grâce au guidage des engins par satellite (GPS), on gagne en précision pour les semis ou pour les récoltes. Lorsqu'il est question de pulvériser, là aussi l'imagerie par satellite permet de faire varier les doses de produits épandus sur les cultures d'une parcelle à l'autre en appliquant la dose la plus adéquate à chaque endroit. L'informatisation de l'exploitation a déjà commencé. Les moissonneuses guidées par GPS, ce n'est plus de la science-fiction, c'est de l'agriculture de précision.

DES PARCELLES TOUJOURS PLUS GRANDES, DES MACHINES MONSTRUEUSES

L'industrialisation de l'agriculture conduit à cultiver de très grandes parcelles, il est nécessaire dès lors d'avoir de la puissance et de la capacité de production. C'est ainsi que les moissonneuses batteuses sont passées de 4 mètres à 9 et même 12 mètres de largeur de coupe. Les arracheuses de pommes de terre autrefois à un ou deux rangs ont laissé la place à des machines qui déterrent jusqu'à quatre rangs en un seul passage. Le matériel agricole suit une tendance de plus en plus tournée vers le gigantisme.

L'agriculture biologique

Qu'il s'agisse de légumes, de céréales ou de produits issus de l'élevage, l'agriculture hesbignonne se tourne de plus en plus vers les produits bios. Si l'on en croit les chiffres fournis par BioForum Wallonie, les dépenses d'un ménage sont passées de 1,5 % du panier mensuel en produits bio en 2009 à 3,5 % en 2010. Une preuve, s'il en fallait une, que la prise de conscience qu'une agriculture plus raisonnable et une alimentation plus saine sont à la portée de tous. Dans nos assiettes, on trouve de plus en plus de légumes bios produits dans nos campagnes. C'est le cas des poireaux, des choux, du brocoli, des pois et des haricots, des carottes et des oignons et même du cresson…

Un peu partout, la campagne hesbignonne voit le découpage de nouvelles parcelles où les agriculteurs implantent des méthodes de culture biologique. La diversification des cultures vers le bio touche aussi les variétés traditionnellement plantées dans nos régions. C'est déjà le cas avec des céréales comme le froment ou l'épeautre (pain) ou de l'orge brassicole, mais aussi des légumes en culture de plein champ comme la carotte, l'oignon, le poireau, le haricot ou la pomme de terre. Les élevages locaux se trouvent aussi vers la filière bio. De nombreux bouchers proposent également de la viande issue de bétail Blanc Bleu belge élevé dans notre belle Hesbaye. Pour les producteurs, se tourner vers le bio tout en conservant les cultures qui ont fait la force de nos sols, est une manière d'aller de l'avant tout en maintenant une certaine continuité.

Pierre Le Maire, agriculteur bio, possède des parcelles à Verlaine. Il est passé au bio il y a une dizaine d'années. « *Je produis des carottes pour l'Yerne. Il y a dix ans, on manquait de surface pour une production biologique, j'ai donc choisi de convertir 3,5 ha de mon exploitation pour faire l'expérience de ce type de culture. J'ai été séduit. Dès 2004 je passais 28 autres hectares en bio et encore 25 ha en 2010, le reste de mes 75 ha passera aussi en bio prochainement* ». Pierre Le Maire a retrouvé ce qu'il estime être le vrai métier de l'agriculteur, proche du rythme de la terre, de ses cultures et de son environnement. Il ne tire cependant pas sur ses collègues traditionalistes : « *Aujourd'hui, la plupart des agriculteurs sont plus propres que bien des jardiniers amateurs qui ne respectent pas les doses d'herbicides ou déposent trop d'engrais sur leur jardin* », conclut-il en vue de faire changer le comportement des cultivateurs de potager à domicile.

Hesbaye.indd 88 10/01/2012 11:38:31

LE BIO REND LA VIE À LA TERRE (HERMAN PIRMEZ)

Je suis agriculteur bio à Grez-Doiceau, dans la région de Wavre depuis une dizaine d'années. Je cultive essentiellement des céréales en grande culture, et plus particulièrement l'épeautre. Il y a une dizaine d'années, j'ai constaté que la biodiversité était en train de s'appauvrir sur la ferme. J'ai estimé que passer en bio était un excellent moyen de lutter contre cet appauvrissement. Depuis, j'ai remarqué que la terre est beaucoup plus vivante.

En conventionnel, la plante reçoit toutes les attentions. En bio, par contre, c'est la terre qui est le centre de l'écosystème. Il faut la rendre la plus vivante possible parce que c'est là que les plantes vont pousser. Quand on arrive au bon équilibre, les plantes poussent mieux et les maladies sont moins virulentes. On critique souvent la gestion des mauvaises herbes en BIO, mais ce n'est pas vraiment un problème. Comme il y a moins d'azote au sol, elles poussent moins vite et restent en sous-étages. De plus, les techniques modernes de désherbage sont vraiment au point.

Une anecdote amusante : la première fois que j'ai fait de la fauche pour du fourrage, j'ai demandé à un voisin de faucher pour moi. À la fin, il était horrifié. Sa machine était recouverte de coccinelles et d'insectes. Ce qui était une mauvaise nouvelle pour lui, agriculteur conventionnel, était en fait une excellente nouvelle pour moi.

PASSER AU BIO À 65 ANS

Je suis agriculteur dans le Limbourg et j'exploite aussi des terres en Wallonie. À la ferme, on est agriculteur traditionnel depuis plusieurs générations. Voici 4 ou 5 ans, j'ai été interpellé par l'agriculture bio. Je me suis informé et j'ai acquis la conviction que cette nouvelle philosophie de culture, dans laquelle il faut tenir compte de la vie de la terre, était une bonne voie. C'est une nouvelle approche de l'agriculture, résolument moderne.

Dans le conventionnel, depuis une vingtaine d'années, j'ai l'impression que l'on est arrivé à un extrême avec la production maximale à tout prix. Avec le bio, on commence à connaître mieux la façon dont il faut organiser les assolements, le matériel évolue. Mais tout cela doit s'apprendre, ce n'est pas inné, ce n'est pas encore dans les livres. C'est avec son expérience, ses essais et ses erreurs que l'on maitrise mieux cette nouvelle approche agricole. Je vais avoir 65 ans, ça fait 40 ans que je suis agriculteur et tous mes amis me disaient que j'étais complètement fou de passer au bio. Mais je ne regrette rien, c'est une nouvelle approche intellectuelle. En plus, il y a de l'avenir, car en Belgique on est obligé d'importer, car la demande est plus importante que l'offre.

Ces crises qui ont mis l'agriculture à mal

Depuis une cinquantaine d'années, de nombreuses crises ont touché le monde agricole, mettant à mal les plus petites exploitations et détruisant, parfois complètement, des exploitations très spécialisées. Dans les années 1970, une forte sécheresse va handicaper les céréaliers et les betteraviers. Puis ce sera la chute des produits agricoles suite à la Politique Agricole Commune instaurée dans la Communauté Européenne. Pire encore, pour les agriculteurs, les contraintes financières et les prix bas imposés par une concurrence toujours accrue des pays émergents sont de nouveaux problèmes à aborder. En plus d'un contexte mondial défavorable, l'agriculture en Hesbaye va encore voir son paysage chamboulé par les différentes crises des années 1990 et 2000.

1996 : LA VACHE FOLLE

Si l'encéphalite spongiforme bovine (ESB) est connue chez les bovins depuis 1986, il faudra attendre une dizaine d'années pour que les effets directs chez l'homme ne soient constatés. En Angleterre plus de 160 personnes meurent après avoir mangé de la viande contaminée. L'ESB est une maladie hautement contagieuse. Pour éviter toute prolifération de l'épidémie, des troupeaux entiers seront détruits dans plusieurs pays d'Europe.

La Belgique ne sera pas épargnée. Pas moins de 41 cas seront répertoriés chez les humains en 2001, mais chez nous, pas de décès. Les conséquences vont être désastreuses pour beaucoup d'agriculteurs et d'éleveurs qui vont voir leur gagne-pain disparaître en fumée. Les carcasses des animaux abattus sont incinérées dans les fours d'entreprises qui fabriquent de la chaux et du ciment.

La crise va permettre de dénoncer l'emploi de farines animales dans l'alimentation des bovins. Ce sont ces compléments alimentaires, vendus sous forme de farines et fabriqués à partir de carcasses d'autres bovidés, qui auraient été à l'origine de l'épidémie. Un peu plus de dix ans plus tard, sous le lobbying de certains grands groupes industriels, l'Europe envisage de réintroduire l'usage de certaines de ces farines dans les circuits alimentaires du bétail.

1999 : LA CRISE DE LA DIOXINE

Moins de trois ans après la découverte des effets de la maladie de la vache folle sur les humains, ce sont des concentrations élevées en dioxine qui sont découvertes dans les volailles et les œufs. Là aussi,

c'est l'alimentation des poulets avec de la farine animale contaminée qui est montrée du doigt. Plus de peur que de mal, mais de nombreuses euthanasies ont aussi eu lieu dans les élevages de volailles… par précaution. En fait de dioxine, les contaminants se révèlent être des pyralènes (ou PCB). Une toxine jugée 50.000 fois moins cancérigène que la dioxine. Ici, les victimes de la crise seront d'abord politiques, mais les exportations de produits belges ont baissé. Les éleveurs sont touchés, mais en moindre mesure que lors de la crise de la vache folle. L'Union Européenne s'en mêle et crée l'agence européenne de sécurité alimentaire. L'Europe envisage aussi la fin de l'élevage des volailles en batterie pour 2013.

2006 : GRIPPE AVIAIRE

C'est chez les hommes qu'il faut trouver la prochaine crise qui va bouleverser le monde agricole. Une pandémie de grippe aviaire s'abat sur le monde. Elle prend sa source en Asie. Un virologue de la KUL estime à 20.000 le nombre de décès en Belgique si le virus H5N1 fait irruption en Belgique. En Asie, on compte plusieurs dizaines de décès. C'est la mutation du virus transmis par les oiseaux en une entité virale transmise d'homme à homme qui effraie les spécialistes. Là aussi, c'est le principe de précaution qui prévaut. Si plusieurs dizaines de décès sont observés en Asie, toutes les personnes infectées étaient en contact étroit et permanent avec des oiseaux malades. En Belgique, l'AFSCA a décrété des mesures de surveillance des oiseaux sauvages et d'élevage. Aucun cas de grippe aviaire H5N1 n'a été décelé depuis 2003 dans le royaume.

2009 : GRIPPE PORCINE

En 2009, c'est au Mexique que se trouve l'origine d'une nouvelle pandémie. C'est une nouvelle forme de virus de la grippe qui va faire parler de lui. Son nom : À H1N1. Il a créé la panique dans près de 130 pays. En Belgique on compte une dizaine de décès liés à sa prolifération, mais on recense plus de 15.000 morts dans le monde. Les jeunes sont les plus touchés, ils n'avaient jamais été en contact avec des virus de la forme H1N1 présents autrefois en Europe. Par précaution, plusieurs pays vont interdire l'importation de viande de porc pour protéger leur population. Ceci est dû au fait que la forme H1N1 concernée est issue de plusieurs mutations de virus d'origine aviaires, porcines et humaines. D'où son nom, improprement donné de grippe porcine.

2009 ET 2010 : LA CRISE DU LAIT

Causée par la faible demande de produits laitiers et par l'état déplorable de l'économie laissé par la crise financière de 2008, la crise du lait a frappé de nombreuses exploitations agricoles. Cette crise a laissé sur le carreau des dizaines de familles qui ont perdu toutes ressources financières avec un endettement croissant. Des mesures ont été prises, tant à l'échelon local que régional pour limiter les dégâts. Des groupements d'agriculteurs ont pu dialoguer directement avec les réseaux de distribution pour limiter le nombre d'intermédiaires. L'Europe a aussi tenté de doper le marché. La crise semble être passée, mais de nombreux exploitants sont toujours en difficultés.

Hesbaye.indd 91 10/01/2012 11:38:36

Hesbaye - La vie dans les villages.indd 92 10/01/2012 12:25:06

La Vie dans les Villages

Chaque village possède ses particularités : une fête, un nom, une histoire… Ce qui est devant nos yeux nous échappe bien souvent. Une chapelle, un sentier, un arbre…sont recouverts par la neige de la même façon chaque année. Ainsi, la vie dans les villages se déroule devant nous, sans pour autant que nous remarquions ses multiples changements. La vie évolue, de nouveaux « codes » s'installent, l'importance accordée à certaines activités est autre. Voici un fragment de ces évolutions…

Hesbaye - La vie dans les villages.indd 93 10/01/2012 12:25:09

Jeux d'autrefois

Jadis, dans les champs et les prairies, dans les rues sans circulation dangereuse, les enfants jouaient, adaptant leurs jeux aux quatre saisons.
Le jouet commercial était autrefois beaucoup plus rare qu'aujourd'hui, surtout à la campagne. Très souvent, l'enfant le fabriquait lui-même ou avec l'aide d'un ainé. Sa confection ne demandait pas un bien grand effort, les matières premières se trouvaient à portée de main. Pour les enfants, la construction du jouet était un plaisir à part entière.

Les adultes aussi aiment jouer. Ils ont besoin de distraction. Une bonne partie de leur temps libre est consacrée aux loisirs. De nos jours, il existe une organisation très étudiée de ces loisirs car le temps «libre» revêt de plus en plus d'importance dans la vie des hommes.

Autrefois aussi, les adultes prenaient le temps de se divertir et de jouer (le jeu de « dames » par exemple, existe depuis plus de quarante siècles). Ils n'attendaient pas la fête locale et ses jeux populaires pour se distraire. Depuis très longtemps, ils jouent aux cartes, chez eux ou au cabaret. Ils ont joué aux quilles, à « pile ou face », à « la ligne », « au bouchon », … Ils organisaient des concours de « coqs de combat », de « coqs » ou de « pinsons chanteurs »… »,… « ils jetaient à l'oie »…

Les jouets faits par les enfants

Les flûtes : Une baguette de frêne ou de sureau d'environ quinze centimètres était taillée en forme de flûte. L'écorce était détachée en frappant le bois avec le manche du canif. À l'extrémité, on introduisait un petit morceau de bois taillé en biseau, avec passage d'air ménagé sur le haut. L'enfant, tout en soufflant dans la flûte, déplaçait le bois laissé dans l'écorce et obtenait ainsi des sons variés.
Les sifflets : Les sifflets se constituaient en usant sur une pierre la partie centrale des deux faces d'un noyau de prune ou de pêche. Un trou de chaque côté se formait. Le noyau, évidé, était placé dans la bouche et formait un sifflet.

Les enfants, voulant imiter les soldats (surtout les garçons !) jouaient « à la guerre » et construisaient des armes telles que des sarbacanes, des épées, des

lance-pierre, des fouets, des arcs,etc. Ils construisaient aussi des barrages et confectionnaient des guirlandes de feuilles et de fleurs (pour les princesses !), des cerfs-volants…

Ils jouaient aussi aux « osselets » avec de beaux cailloux ronds. Ce jeu consistait :
> à déposer cinq osselets sur le dos de la main, les lancer en l'air et les rattraper dans la paume de la main,
> à déposer quatre osselets par terre, à lancer le cinquième en l'air, à le rattraper et à ramasser les autres un à un,
> le jeu continue mais cette fois en ramassant les osselets deux par deux, puis trois à la fois puis les quatre ensemble.

Lorsque les quatre osselets sont ramassés, il y a donc cinq osselets dans la même main.
Ce n'est pas aussi facile que cela et l'adresse à ce jeu ne s'acquiert qu'après bien des exercices.

Jeux et loisirs des adultes

Le dimanche après-midi dans les villages, les hommes se réunissaient pour jouer – très souvent pour de l'argent – à pile ou face, à la ligne ou au bouchon. Les sommes d'argent mises en jeu n'atteignaient généralement que des montants peu élevés.

Dans les cafés ou à l'extérieur, ils jouaient aussi aux quilles ou aux cartes.

Depuis très longtemps, le jeu de cartes se pratique dans toutes les couches de la population.
Le berceau de la carte à jouer ne se trouverait pas en Europe mais bien en Asie, sans qu'il soit possible de préciser si ce jeu a pris naissance en Chine, en Perse ou aux Indes. L'usage des cartes n'est connu en Europe qu'après les premières croisades, plus précisément en Italie, à la fin du 13è siècle.

La citation la plus ancienne en rapport avec les cartes à jouer dans notre pays date de 1379. Les comptes du Duc de Brabant renseignaient, à l'époque, l'achat de leurs jeux de cartes.

Les plus anciennes cartes à jouer furent réalisées à la main ; elles constituaient de véritables miniatures. Elles connurent par la suite différentes techniques, depuis la gravure sur cuivre jusqu'à la lithographie et enfin au procédé offset, actuellement généralisé.
Les cartes furent fabriquées dans de nombreuses villes mais ces ateliers ont, aujourd'hui, cessé leur activité. Seul celui de Turnhout où la première carte à jouer fut imprimée en 1826 s'est maintenu. Turnhout abrite d'ailleurs le musée national de la carte à jouer.

Hesbaye - La vie dans les villages.indd 95 10/01/2012 12:25:09

La décapitation de l'oie

Ce sport très ancien consistait à décapiter une oie ou un coq ou encore à décrocher un jambon ou un gigot. Ces objets étaient suspendus par une corde à une roue fixée sur un pieu. Les joueurs, en lançant une « sèle » (sorte de barre métallique), s'efforçaient de couper la corde à laquelle étaient attachés les volatiles. Plus tard, les trophées offerts à l'habileté des joueurs furent remplacés par des blocs en bois ou en fer représentant une somme d'argent.

La « sèle » semble être un instrument très ancien, inventée non seulement pour le jeu mais aussi pour faire la guerre. La décapitation de l'oie n'est peut-être que le vestige d'un exercice d'entrainement militaire. Un détail mérite d'être remarqué : les animaux offerts à l'habileté des joueurs étaient placés à peu près à la hauteur du cou d'un homme debout.

Les combats de coqs

Ce jeu remonte aux Romains. Nos amateurs de coqs estiment que la lutte entre mâles pour s'affirmer le plus fort constitue un phénomène naturel propre à de nombreuses espèces animales, favorisant la sélection et la reproduction des meilleurs. La loi se heurta à bien des difficultés pour interdire ce jeu.

Avant de concourir, coqs et poulets sont « essayés » afin de déceler leur méthode de combat, leur courage et leur endurance. Pour les « essais », les coqs sont chaussés de « bottes », terminées par une houppe de laine, pour éviter qu'ils ne se blessent. Très souvent, les coqs ne s'affrontaient que munis d'éperons fixés sur leurs véritables ergots.

La saison des combats de coqs débutait vers la Noël et durait trois mois.

La Hesbaye, le Pays de Herve, le Limbourg, la région liégeoise organisaient des tournois fameux qui duraient quelquefois 3 voire 4 jours. Il arrivait que les coqs de la région liégeoise soient engagés pour combattre à Anvers ou à Bruxelles.

Aujourd'hui, les combats de coq clandestins n'existent pratiquement plus. Il est possible que les concours de coqs chanteurs aient vu le jour suite à cette interdiction.

Pour inciter le coq à chanter, il passe un long moment dans une caisse obscure. Il est ensuite placé dans une cage pour débuter le concours durant lequel chaque chant sera noté. L'éleveur prend une série de dispositions pour que son coq chante, mais les performances de celui-ci peuvent malgré tout être influencées par des facteurs extérieurs tels que le bruit, les conditions

climatiques, ses relations avec les poules, la modification de ses habitudes…

L'objet du divertissement est donc aujourd'hui différent. La cruauté des anciens jeux pour adultes a été abandonnée au profit de divertissements plus sages (ou pas !) tels que les fêtes traditionnelles, les estaminets ou les jeux d'extérieurs lorsque le beau temps le permet (pétanque, cartes,…).

On ne peut parler de l'évolution des loisirs sans penser à l'apparition du jeu vidéo. Il joue une part importante dans le divertissement de l'enfant depuis maintenant quelques décennies. Sans oublier qu'il a des qualités de divertissement, mais qu'il peut aussi avoir des effets néfastes sur l'enfant (repli sur soi, coupure avec la réalité extérieure…).

Par ailleurs, les divers comités des fêtes organisent chaque année les fêtes traditionnelles : fête du Champagne, de la Cerise, de la Bière, des Quartiers, de l'Épouvantail,…

Texte de François Mahiels
« **Jeux, jouets et loisirs d'autrefois en Hesbaye** »,
Service Culturel de Geer, Geer, 1989.

Hesbaye - La vie dans les villages.indd 97 10/01/2012 12:25:11

Les estaminets

Les petits cafés (ou estaminets) font partie de la structure villageoise. Début du siècle passé, on en voit fleurir un peu partout : près des arrêts de tram, des églises, dans le centre,… On y boit de la bière et du genièvre (pékèt), qui est à l'époque la drogue du pauvre[1] .

La semaine de travail débutait le lundi matin et s'achevait le samedi soir, à raison de dix à douze heures de prestations. Le dimanche est le jour de repos et du seigneur. Ne pas assister à la messe dominicale était considéré comme « péché mortel ».

Les estaminets et la liesse populaire qui l'accompagnait permettaient de rendre la vie moins rude. Aux fêtes, on y chante et on y danse valses, tangos, polkas, javas… Après la messe et l'après-midi, les hommes s'attablent au café. Ils y pratiquent toutes sortes de jeux : « pile ou face », « le bouchon », « le jeu de quilles »,... Ils s'y réunissent avant ou après les combats (ou chanteries) de coqs et autres manifestations. On y joue à des jeux de hasard et parfois les enjeux sont importants. La population de nos villages est besogneuse mais pauvre et il y a beaucoup de familles nombreuses. L'apport d'un gain aléatoire n'est donc pas négligeable mais il entraîne des risques et l'appât du gain en a ruiné plus d'un.

Au fil du temps, les cafés évoluent et deviennent le lieu de rassemblement des jeunes et des moins jeunes, devenant le local du club de football, le local colombophile ou encore le local de réunions des membres d'associations musicales ou théâtrales. Petit à petit, une vie se crée : le « petit peuple » a un accès à une vie meilleure grâce à la constitution de groupements de jeunes idéalistes, de fanfares, de chorales, d'organisation d'excursions,etc. Des bals s'organisent et encore aujourd'hui, chaque village a ses fêtes.

Beaucoup d'estaminets ont disparu après la seconde guerre mondiale. L'apparition de la télévision a probablement joué un rôle important dans cette évolution en gardant les gens à domicile. Aujourd'hui, on appelle « estaminet » ou « café » un lieu agréable où l'on peut boire un verre à son aise, voire déguster des plats simples ou régionaux.

1 Emile Vandervelde, député socialiste et ministre, combattu ce fléau en faisant voter une loi de prohibition et de répression de l'ivresse publique.

Les cafés d'aujourd'hui

Le Saint-Job

Quand Guy Ridelle a repris le « Petit Café » à Corswarem, il lui cherchait un nouveau nom. Traversant la route pour contempler la jolie chapelle et sa place, il découvre qu'elle est dédiée à Saint-Job. Il décide de baptiser son café de ce nom sans savoir que, quelques mètres plus loin, venait de fermer le Saint-Job originel.

Le café est complètement transformé et arbore un look plus jeune et engageant. Des activités y sont régulièrement organisées : thé dansant, karaoké, soirées country ou à thème. Les habitants de Waremme et des villages alentours y viennent et même quelques touristes pour boire un café simplement ou s'amuser.

« *Je viens de la région de Charleroi et j'ai trouvé le café par hasard sur internet. Il n'y avait plus rien aux alentours : pour boire un café, il fallait aller à Saint-Trond ou Waremme* ».

Le Vieux Haneffe

Labellisé « Bistrot du terroir », le « Vieux Haneffe » affiche une belle ambiance de café de village. Ce label a été créé pour revaloriser le métier de cafetier de village qui est en perdition. On ne compte plus les établissements qui ferment surtout dans les villages : les années 80 comptaient 30 000 tenanciers, il n'en reste aujourd'hui que 17 000. Evidemment, le label n'est pas accordé à n'importe quel bistrot, il faut respecter plusieurs critères de qualité (atmosphère, accueil, produits du terroir, hygiène…). Le « Vieux Haneffe » est un des premiers cafés de Wallonie à avoir reçu ce label.

Philippe Evrard tire donc son épingle du jeu avec cette reconnaissance : « *J'ai la chance d'avoir su entretenir une ambiance sympathique où tout le monde peut se sentir comme chez lui. La bâtisse, de l'époque des Templiers (14ème siècle) et l'atmosphère propre au village où tout le monde se connaît, incite à cette convivialité* », dit-il alors que les clients bavards s'interpellent joyeusement. « *Des touristes (randonneurs, cyclistes, rallye d'ancêtres…) commencent également à s'arrêter pour profiter de l'immense terrasse tranquille à l'abri du trafic* ».

Six communes rurales sous la loupe

Les six communes rurales reprises dans cet ouvrage n'ont pas été choisies au hasard. Il s'agit d'entités territoriales qui font partie de l'Agence de Développement Local (ADL) Berloz-Donceel-Faimes-Geer et de la Maison du Tourisme Meuse/Hesbaye, qui compte Verlaine et Villers-le-Bouillet parmi ses membres. D'autres communes auraient pu être recensées, mais elles sont considérées comme des territoires urbains et ne pouvaient, de ce fait, pas faire partie du panel des localités explorées.

La fusion des communes

La fusion des communes de 1977 fut un événement majeur pour la survie du pouvoir local en Belgique. La refonte des limites territoriales des collectivités locales était nécessaire pour faire face aux nouvelles réalités socio-économiques de l'époque. Il fallait ramener le nombre de 2675 communes à une part plus raisonnable. Un climat de tension s'est emparé de tous les niveaux de pouvoir. Le morcellement du territoire belge devait se faire de manière juste et équitable, en laissant à chacun un droit de regard. L'arrêté royal du 17 septembre 1975 ramène le nombre assez fluctuant[1] de communes à 596. 308 situées en Région flamande, 262 en Région Wallonne et 19 dans la Région bruxelloise. Anvers englobera plusieurs communes en 1983, ce qui fait qu'en 2011, le territoire de la Belgique est divisé en 589 communes. Pour en arriver là, de nombreuses tractations politiques ont eu lieu. Certains s'attachant à conserver l'une ou l'autre spécificité. C'est ainsi que les six communes que nous visitons dans cet ouvrage ont préféré un ancrage rural plutôt qu'une situation urbaine comme cela aurait pu être le cas si certaines d'entre elles s'étaient rapprochées de Waremme comme le projet a, un moment, été évoqué pour Faimes et Berloz.

1. En 1961, il y a 2663 communes, en 1965, il y en a 2586 et en 1971, il y en a 2359.

Évolution de la population

Depuis le recensement lié à la Révolution française, en 1789, la population des communes a beaucoup évolué. Entre 1910 et 1976, les villages ont perdu une bonne partie de leur population suite à l'exode rural débuté dans l'immédiat après guerre. C'est Geer qui fut le plus touché puisqu'il avait perdu près de la moitié de ses habitants. Les chiffres de 1977 s'expliquent par la fusion des communes qui rassemblait plusieurs villages et hameaux sous une seule dénomination, désormais commune.

Tableau : Évolution de la population

Année	Berloz	Donceel	Faimes	Geer	Verlaine	V-le-B
1789	254	144	-	207	919	440
1846	526	265	-	281	1424	1658
1970	-	-	1865	-	-	-
1976	957	270	1979	318	1525	2268
1977	2538	2199	2716	2299	2443	4429
2011	2941	2954	3774	3202	3900	6225

Berloz - Bièrlô

La commune de Berloz est la plus petite entité de l'arrondissement de Waremme avec un peu moins de 3.000 habitants pour une superficie d'environ 14,5 km². La localité a toujours voulu conserver son caractère rural avec près de 1150 ha de terres agricoles. À l'époque de la fusion des communes, en 1977, c'est ce caractère campagnard qui fait que la petite entité a été créée en rassemblant les villages de Berloz, de Corswarem et de Rosoux ainsi que le hameau de Crenwick, déjà rattaché à Rosoux.

« *Au départ, une proposition émanant des services du ministre de l'Intérieur proposait un rapprochement avec l'entité de Geer. L'idée paraissait bonne, mais si l'administration communale devait se situer dans l'un des deux villages, il aurait fallu relier les entités entre elles de manière à permettre à la population de s'y rendre. Un délégué du ministre était venu sur place pour se rendre compte de la situation et je lui ai fait remarquer que, vu le manque de moyens de locomotion et de connexion entre les villages, c'était difficilement réalisable. C'est ainsi que nous avons privilégié d'autres pistes. À Rosoux, on souhaitait que le hameau de Crenwick reste lié au village. Il aurait tout aussi bien pu être englobé dans Boëlhe et appartenir à la commune de Geer, mais notre proposition l'a emporté* », raconte Jean Mahiels, ancien bourgmestre de Berloz de 1961 à 1996. Pourtant, il était aussi question que le village soit rattaché à Waremme, dont il est si proche. « *Dès le départ, la population de l'ancien village de Berloz avait préféré la fusion des entités de Berloz, Rosoux-Crenwick et Corswarem plutôt que d'être englobée dans le Grand Waremme, qui nous avait approchés. C'est cette volonté que j'ai respecté pour faire la campagne à la fusion des communes. J'ai suivi l'avis des habitants de Berloz et l'accord a été conclu entre les 3 communes* ».

« *Une particularité effacée de Berloz, c'est que lorsque la frontière linguistique a été tracée, la commune comptait de nombreux Flamands, notamment à Corswarem, dans le quartier de Hasselbrouck et à Rosoux, près de la gare (Roost Statie)* », souligne encore l'ancien bourgmestre. De nombreuses personnes âgées y parlent d'ailleurs toujours leur dialecte.

Étymologie

Le village tire son nom d'un ancien bois de bouleaux. Il vient du vieux flamand loo ou du germain lauha qui signifie bois et du mot germanique birko qui désigne le bouleau. À travers les textes historiques, on rencontre plusieurs orthographes : en 1135 Berlo, en 1171 Berlos et en 1215 Berlois…

Anecdote

La commune de Berloz possède son propre accès à l'autoroute E40.

Hesbaye - La vie dans les villages.indd 101 10/01/2012 12:25:13

Suite au décès d'ouvriers travaillant sur l'autoroute, il a été décidé que Berloz serait relié à l'autoroute pour permettre un accès plus aisé des secours sur la voie rapide. Il faut dire que le tronçon entre les sorties 28 (Waremme) et 29 (Landen) était un des plus longs du réseau et que les ambulances parties de Waremme devaient aller jusqu'à Landen pour faire demi-tour et intervenir dans le sens Bruxelles-Liège. La sortie Berloz est marquée 28 A.

Jumelage

Berloz est jumelée avec le village français de Verzenay avec lequel est organisée la Fête du Champagne.

La fête du champagne, 30 ans en 2014

Depuis 1984, la fête du Champagne de Berloz permet aux viticulteurs de Verzenay de venir à la rencontre du peuple hesbignon pour un week-end festif où chacun retrouve des amis, des connaissances, de la famille. L'occasion de découvrir de nouvelles saveurs ou de goûter les breuvages pétillants produits chez les artisans champenois qui font le déplacement. Une occasion que ne boude pas le public puisque, une fois tous les deux ans, plus de 5.000 visiteurs viennent à Berloz. «La fréquence d'une fois tous les deux ans, la qualité de la manifestation et sa manière de se renouveler font sans doute le succès de la Fête du Champagne à Berloz», explique Joseph Roppe, président du comité d'organisation.

Dicton hesbignon
« Été fort chaud, fera une année à champignons ».

Donceel - Doncèl

La commune de Donceel rassemble l'ancien hameau de Donceel et les villages de Haneffe, Jeneffe et Limont sur une superficie d'environ 23,31 km² pour 2954 habitants. La place de l'agriculture y est prédominante avec 2117 ha de surface agricole.

Lors de la fusion des communes, il était prévu de rallier les trois villages, Haneffe, Jeneffe et Limont, ainsi que le hameau de Donceel à Remicourt. « *Les trois villages cités étaient, à l'époque, dirigés par des bourgmestres PSC. En entrant dans le* « Grand Remicourt », *cette majorité se dissolvait dans une écrasante majorité politique dirigée par le PS sur tout le territoire. Il ne pouvait en être question. C'est pourquoi la proposition remicourtoise a été poliment, mais fermement, rejetée. Les trois villages se sont alliés et ont pris le nom de Donceel eu égard à la renommée de la famille des seigneurs de Donceel. Pourtant, Haneffe avait une vie culturelle et sociale plus riche* », raconte l'ancien secrétaire communal, Michel Mulkens. À l'époque, il avait la particularité de s'occuper de deux petits villages, Momalle et Haneffe, chacun à mi-temps. « *Lors de la fusion, vu l'ampleur des nouveaux territoires communaux, on m'a demandé de choisir et je suis parti à Remicourt* », raconte-t-il.

Étymologie

Doncèl serait une paroisse dédiée à un saint selon les origines latines du nom domus, de dominus, déformé en dom «maître» ce qui déduit la vocation à un saint. Dès 1034 on voit apparaître l'appellation Donum Cyrici.

Anecdote

« *Lors de la fusion des communes, le 2 janvier 1977, les locaux de l'administration communale ont été installés dans l'ancienne maison communale de Haneffe. Le transport s'est effectué dans le camion d'un marchand de charbon. Comme le transfert devait se faire rapidement, nous avons déposé les récépissés des permis de conduire , assortis de leurs timbres fiscaux, dans une grande poubelle, pour les déplacer plus facilement. Le lendemain, à notre stupéfaction, nous avons constaté que les documents, ainsi que la pince perforatrice, avaient été brûlés par la femme d'ouvrage* », se souvient Chantal Antoine, responsable du service Finances à Donceel.

Jumelage

Depuis 2004, la commune de Donceel est jumelée avec le village italien de Montecalvo-Irpino.

Fête des Dahlias à Donceel, la fin en 2010

À Donceel, une tradition vieille de 30 ans vient de se perdre. Depuis 1981, la traditionnelle Fête des Dahlias amenait un large public à

Hesbaye - La vie dans les villages.indd 103 10/01/2012 12:25:15

Donceel. Initiée par le Cercle Horticole de la commune, elle avait vu, lors de l'édition 2003, l'arrivée des Italiens de Montecalvo-Irpino à l'occasion du jumelage de la commune hesbignonne avec son entité sœur du sud de l'Italie. Elle a disparu du calendrier des manifestations en 2011 au profit d'une grande brocante, dite Brocante de l'Yerne, qui vient combler ce trou du calendrier des manifestations qui se déroulent dans nos campagnes.

Cette organisation, typique du pays hesbignon, était devenue une des manifestations incontournables de la région. Depuis 1981, le message essentiel véhiculé par les organisateurs résidait dans la volonté de souligner la spécificité rurale de Donceel.

La Fête des Dahlias attirait un public amateur de plaisirs simples. Artisans et brocanteurs étaient bien entendu mis à rude épreuve durant le dimanche qui venait ponctuer la fin de ces journées festives. Mais ce sont les associations folkloriques qui faisaient vivre ce grand rassemblement populaire avec le désormais célèbre Royal Guidon Hesbignon (RGH), la fanfare à vélo de Donceel, les clubs sportifs, un club de Vespas et de nombreux autres acteurs du tissu associatif local. Mais après les 100 ans du RGH, les 50 ans du BC Haneffe et l'accueil des Italiens du village jumelé de Montecalvo... qu'y avait-il encore à mettre en évidence dans la petite cité rurale ?

La crise économique ressentie jusque dans les plus petites entités de la Hesbaye profonde et un bilan 2010 déplorable, dû à une météo qui fut loin d'être clémente, ont contribué à la fin de cette fête qui fut tant attendue les années précédentes.

Dicton hesbignon
« Quand il tonne au mois d'avril, le laboureur se réjouit, mais la mouche à miel et la brebis ont beaucoup à souffrir ».

Faimes - Fême

Faimes est une petite commune formée par le rassemblement de nombreux hameaux lors de la fusion des communes en 1977. Avec une superficie de 28,48 km², la commune accueille 3774 habitants. La ruralité est aussi une des caractéristiques principales de cette entité hesbignonne qui consacre quelque 2516 Ha à l'agriculture et à l'élevage.

Aujourd'hui, cinq villages se rassemblent sous la dénomination commune, il s'agit de Aineffe, Borlez, Celles, Les Waleffes et Viemme. La particularité c'est que la nouvelle entité a pris le nom de Faimes, l'un des quartiers de l'ancien village de Celles.

« *Ce qui est curieux, c'est qu'avant la fusion, Faimes n'était qu'un hameau de la commune de Celles. Ce nom a été choisi pour mettre fin à des querelles de villages pour choisir l'appellation de la nouvelle entité territoriale. À l'époque, les choses n'ont pas été très faciles. Dès le début des années 1970, Waremme avait fait des propositions à plusieurs villages pour former le* « Grand Waremme ». *Dans les environs de la ville, les premières négociations pour réaliser cette fusion volontaire, en dehors du plan défendu par le ministre Joseph Michel, se sont d'abord déroulées entre neuf communes : Celles, Borlez, Les Waleffes, Viemme, Aineffe, Chapon-Seraing, Vaux-et-Borset, Bovenistier et Vieux-Waleffe. Les Conseils Communaux de différents villages se sont réunis et, après négociations, ont pris à l'unanimité la décision de fusionner. Mais Bovenistier a choisi la fusion avec Waremme. La plupart des autres communes sont en désaccord. Trois d'entre elles décident quand même de fusionner : Borlez, Les Waleffes et Celles. C'est ainsi que Faimes est né sous sa première forme* », raconte l'ancien secrétaire communal, Joseph Delchambre.

Ce n'est que lorsque le père des la fusion des communes, Joseph Michel, ratifie en 1975 le projet de fusion générale des communes en 1975 que la première mouture de la commune de Faimes décide de la fusion avec les villages d'Aineffe et de Viemme et la ville de Waremme. « *Mais un mouvement contestataire s'élève contre la proposition de fusion avec Waremme parce que Faimes veut rester une commune rurale. Suite à cette levée de boucliers, on a organisé une consultation de la population à propos du projet de fusion avec le village de Viemme qui, à sa large majorité, a décidé de soutenir le projet rural et de rejeter Waremme. C'est ainsi que Faimes est né, réunissant les cinq villages actuels* », conclut l'ancien chef administratif.

Étymologie

Il est difficile de déterminer d'où vient le nom de Faimes. Il pourrait s'agir d'une déviation du mot latin finibus qui veut dire la limite ou alors une déformation du mot

Hesbaye - La vie dans les villages.indd 105 10/01/2012 12:25:23

ferme. En 1157, on peut lire Fehme.

Anecdote

Faimes est un des hameaux de l'ancien lieu connu sous le nom de Celles-les-Waremme. De manière assez incompréhensible, on n'y trouve ni édifice religieux, ni aucun bâtiment public. Le seul vestige remarquable est un tumulus que l'on distingue dans une prairie.

Jumelage

Faimes et la commune d'Ambierle, située dans le département de la Loire, à quelques kilomètres de Roanne ont signé un protocole de jumelage en avril 1982 à Ambierle et en mai 1982 à Faimes.

Les Mémoires de Viemme

Lorsque l'on se promène dans les villages, on peut remarquer des croix travaillées qui parsèment les chemins, ornent les tombes.
Certains citoyens ont conscience de la richesse du patrimoine et tentent tant bien que mal de préserver la mémoire du passé. « Les Mémoires de Viemme » est une association qui regroupe des gens intéressés par le patrimoine de leur village. Ces bénévoles s'attèlent à la lutte contre le vandalisme passif. Ils réalisent des travaux de rénovation, comme par exemple au vieux cimetière de Viemme où des croix de fonte ont été rénovées.
Ces croix témoignent en effet de la richesse de notre passé industriel. Les « croix ajourées », apparues au XIX^{e} siècle, seront produites en masse par les fonderies. Chacune est réalisée selon des technologies et des règles esthétiques propres à son époque, région et tradition. Chacune est donc une véritable petite œuvre d'art.

Faimes, la fiesta du vin

En seulement quelques éditions, la Fiesta du Vin à Borlez est devenue un incontournable de l'entité à la fin mai. Trois jours de festivités pour tous les âges avec pour fil rouge… le vin et ses à-côtés. Un lieu de rencontres et de découvertes de nouvelles saveurs venues d'ici et d'ailleurs.

Dicton hesbignon
« Mieux vaut voir un loup dans son grenier qu'un homme en chemise en février ».

Geer - Djêr

La commune de Geer regroupe sept villages, Boëlhe, Darion, Geer, Hollogne-sur-Geer, Lens-Saint-Servais, Ligney et Omal sur un territoire de 23,62 km^2. La population y est de 3202 habitants. Rurale et industrielle, la commune accueille le second plus grand centre de transformation et de congélation de légumes du groupe Aardoi sur le site de Hesbaye Frost. L'ancienne sucrerie de Hollogne-sur-Geer a aussi, et pendant longtemps, été un des pôles d'emplois de la commune. Aujourd'hui, 1956 Ha de surface cultivable sont toujours dédiés à l'activité agronomique.

Pas plus à Geer qu'ailleurs, la fusion des communes n'a été un exercice facile. Parmi les sept communes concernées, les villages de Geer et de Hollogne-sur-Geer se disputaient la prédominance. « *Lors de la campagne électorale des fusions, il y avait trois listes de candidats : les socialistes, les intérêts communaux et les intérêts de Hollogne-sur-Geer, principalement représentés par des libéraux* » se souvient Freddy Dabompré, ancien bourgmestre de Geer. « *L'enjeu principal de ces élections communales était de fixer le centre vital de la nouvelle commune soit à Geer, soit à Hollogne-sur-Geer. Le résultat a donné quatre élus socialistes et sept élus intérêts communaux. Le groupe composant les intérêts de Hollogne-sur-Geer avait perdu beaucoup de son crédit auprès de la population des sept communes, y compris auprès d'une partie de la population de Hollogne-sur-Geer.*

En effet, le public ne partageait pas l'avis de ces candidats qui n'avaient fait une liste que pour conserver le centre névralgique de la nouvelle commune à Hollogne-sur-Geer ». Et le choix a été laissé à la population comme l'explique encore l'ancien bourgmestre : « *Au lendemain des élections et avant l'installation du premier Conseil Communal, les membres de celui-ci, soucieux de prendre la bonne décision, ont tous pris l'avis de la population. Ils se sont rendus chez les villageois, accompagnés d'un témoin pour recueillir les désirs de chacun. Le choix s'est porté sur Geer à une très large majorité. C'est ainsi que l'administration de la commune, la police et le CPAS ont été installés à Geer ; la voirie s'est implantée sur le territoire de Ligney et l'enseignement primaire s'est installé sur le territoire de Hollogne-sur-Geer avec deux écoles maternelles, l'une à Geer, l'autre à Ligney* ».

Étymologie

C'est la traduction du mot gaulois Yakara (en latin : Jecora) et que l'on peut traduire par « eau claire », qui donnerait son nom à Geer. En 1034, une mention est faite dans un texte du lieu-dit Jairs.

Anecdote

Avant de devenir bourgmestre, Freddy Dabompré, notre témoin pour l'histoire de la fusion des

Hesbaye - La vie dans les villages.indd 107 10/01/2012 12:25:25

communes, n'y connaissait rien en politique locale. Il travaillait à la BBL. C'est après une rencontre avec feu M. Dewulf, bourgmestre de Geer à l'époque, qu'il a accepté de se présenter aux élections communales de la fusion.

Jumelage

Geer et le village d'Aubiet, dans le Gers, en France, ont lié leurs destins lors d'un jumelage formalisé en 1978.

À Geer, l'épouvantail est à l'honneur

C'est la situation de Geer au cœur de la Hesbaye agricole qui lui valut son surnom de village des épouvantails. C'est en 1994, en six semaines, que la première fête de l'épouvantail a été organisée. Le comité des fêtes avait demandé que chaque maison du village d'Omal soit ornée d'un bel épouvantail. Une série de festivités organisées à la fin juin entourent cette manifestation désormais traditionnelle. « *Au fil du temps, on a trouvé que des thèmes pouvaient être appliqués. C'est ainsi qu'on a eu des épouvantails gaulois, des représentations des métiers d'autrefois…* », explique un des organisateurs. En 2008, les épouvantails ont même joué à contre rôle puisque le thème choisi était «Les épouvantails invitent les oiseaux».

Au fil des ans, la Fête de l'Épouvantail d'Omal est devenue un grand classique au point même qu'une émission de «La Clé des Champs» y a été tournée.

Dicton hesbignon
« Jamais grand vent n'a couru pour rien ».

Verlaine – Vèrlain'ne

Non, Verlaine n'a rien à voir avec Paul, le poète français qui porte le même nom, si ce n'est peut-être un petit charme bucolique. Depuis la fusion des communes, Verlaine rassemble les quatre villages de Chapon-Seraing, Bodegnée, Seraing-le-Château et… Verlaine. La superficie de la commune couvre 24,21 km² dont 2044 Ha sont laissés libres aux activités agricoles. La population approche les 4.000 habitants, ce qui en fait une commune rurale d'importance. D'ailleurs, de nombreux commerces et PME s'y sont installés, jouissant des voies rapides qui mènent à l'accès autoroutier de Villers-le-Bouillet, la commune voisine.

Comme pour beaucoup d'autres communes, la fusion des anciens villages a créé une entité plus à même de faire face aux réalités économiques de l'après-guerre. La mécanisation toujours plus poussée ne permettait plus aux petites communes, telles qu'on les avait connues depuis l'indépendance de la Belgique, de faire face aux dépenses d'équipement, d'où l'idée de mettre en commun les moyens de plusieurs villages, rassemblés en une entité territoriale plus importante. Et Verlaine, dans cet exercice, a connu le déchirement de l'ancienne entité de Jehay-Bodegnée. Le petit village, qui avait été rattaché à Jehay en 1822, partagea le destin de son grand frère jusqu'en 1977, où la fusion des communes lui fit rejoindre la commune de Verlaine. Jehay étant englobé dans Amay.

Dicton hesbignon
« À la St-Michel (29 septembre), départ des hirondelles, la chaleur remonte au ciel ».

Étymologie

Bourg agricole depuis le Moyen Âge, le nom de Verlaine est déjà mentionné dans les textes en 811 sous l'orthographe Verlennes. Puis en 1104 sous la graphie Vellana, qui devient Uellaines en 1178 ou encore Uerleines en 1184. En latin, le terme uilana désignait déjà une petite exploitation rurale.

Anecdote

Particularité du village de Verlaine, son activité fruiticole. Très tôt le village s'entoure de vergers qui profitent de la richesse du sol pour fournir de belles pommes et poires alors que la majorité des villages restent spécifiquement agricoles, tournés vers la betterave et les céréales. Les fruits récoltés étaient transformés à la siroperie qui est restée l'une des dernières en activités en Hesbaye.

La fête à Verlaine

Depuis deux ans, la commune de Verlaine accueille un festival de musique organisé par le comité culturel de la localité. « Verlaine en fête » pour sa première édition, le festival qui programme essentiellement des formations locales et régionales, s'appelle désormais « Fest'Thuyas ». En outre, ANNO 1467 est le nom d'une fête médiévale qui a attiré plus de 2000 visiteurs pour sa première édition en 2011 dans le site remarquable du château de Seraing-le-Château.

Hesbaye - La vie dans les villages.indd 109 10/01/2012 12:25:31

Villers-le-Bouillet - Vélé l'Boulèt

La plus vaste des six communes avec 32,71 km² dont un peu plus des 3/4 (2.500 ha) sont laissés à l'agriculture. Villers dispose d'un accès direct à l'autoroute E42 et a profité de cet axe de communication important pour développer un complexe industriel très bien coté. De grandes entreprises internationales et locales sont venues s'implanter dans ce complexe pour profiter des avantages de cette situation exceptionnelle.

Par la fusion des communes, l'entité rassemble les villages de Fize-Fontaine, Vaux-et-Borset, Vieux-Waleffe, Villers-le-Bouillet et Warnant-Dreye. « *À l'époque de la fusion, Villers-le-Bouillet était approchée par les communes d'Amay et d'Ampsin, qui étaient déjà de grosses communautés quasi urbaines. Chacune développait d'importantes activités économiques et disposait de ressources communales confortables. Elles avaient déjà sur leur territoire des activités industrielles, un accès à la Meuse et deux gares de chemin de fer. On espérait pouvoir profiter de cela* », se souvient Joseph Delmal, ancien bourgmestre de Villers-le-Bouillet.

Malheureusement, ce ne fut pas le cas. Le village de Villers-le-Bouillet a été rattaché à d'autres communes, plus petites. À l'inverse pour celles-ci, Villers était vu comme l'opportunité d'un éventuel développement économique. « *Nous étions très proches de Fize-Fontaine, beaucoup moins des trois autres communes (Vaux-et-Borset, Warnant-Dreye et Vieux-Waleffe), situées au nord de l'autoroute alors que nous étions au sud. À l'époque, ce n'était pas normal de fusionner des communes séparées par une autoroute. C'était comme une frontière. On n'avait eu que très peu de contact avec ces communes, aucun échange probant. Alors on a dû composer avec ces gens qu'on connaissait à peine. Mais cela s'est très bien passé, tout le monde a collaboré. Nous avons abordé la fusion avec l'esprit plein de doutes, mais nous n'avons rencontré que peu de problèmes* ».

Au début, les moyens de communication étant moins développés qu'aujourd'hui, il a fallu composer avec les susceptibilités de chaque village. « *On s'est débrouillé pour organiser des permanences dans les anciennes maisons communales, pour ne pas forcer les gens à se déplacer à Villers-le-Bouillet. Lors de la formation du Conseil Communal, il y avait des représentants de chaque village. Et puis lorsque l'on a rénové les vestiaires de football de Villers-le-Bouillet, on a dû faire la même chose à Warant-Dreye, Fize-Fontaine et Vaux-et-Borset* ».

Étymologie

D'abord apparu sous le nom de Villers sous Huy : 1043 Vileir, 1046 Villers in pago Hasbania : village dans le pays de Hesbaye. On retrouve le

même village, mais appelé désormais en 1235 Villari le Bulhet : le village à la flaque d'eau.

Anecdote

Les limites territoriales de Villers-le-Bouillet ont été modifiées pour réparer une route. Joseph Delmal raconte : « *La route joignant Vieux-Waleffe et la chaussée Huy-Hannut était en très mauvais état. Il fallait la réparer car c'était elle qui permettait d'accéder à Hannut et à son marché ; les Villersois vont au marché à Hannut, pas à Waremme. Mais comme elle se trouvait sur le territoire de Braives et que cette commune n'avait aucun intérêt à la remettre en état, il a fallu passer par un changement des limites territoriales de Braives et de Villers-le-Bouillet. Cela a pris près de deux ans, car une loi est nécessaire pour les modifier* ».

Renouveau festif à Villers-le-Bouillet

Nouvelle formule pour les fêtes de Villers-le-Bouillet. Depuis plusieurs années, les autorités communales ont décidé de modifier le format des fêtes de Villers-le-Bouillet qui se déroulent à la fin du mois de septembre dans le cadre des Fêtes de Wallonie. Désormais, le fil rouge de la fête est un spectacle itinérant dans les rues d'une des entités, auquel participent les associations sportives, culturelles et caritatives de l'entité. Une manière de dynamiser une tradition locale qui était en perte de vitesse. Le nouveau concept plaît et c'est tant mieux.

Dicton hesbignon
« Quand il pleut et que le soleil luit, c'est que le diable marie sa fille » (« Qwand i ploût èt qui l'solo lût, c'èst qui l'djâle marèye si fèye »).

Ruralité et entreprises NEW.indd 112 10/01/2012 11:44:10

Ruralité et Entreprises

Industrie hesbignonne, le renouveau s'annonce

Les plus anciens s'en souviennent, la Hesbaye fut autrefois une terre agricole assortie des différentes industries qui permettaient la transformation des récoltes. C'est ainsi qu'il n'y a pas si longtemps, nombre de villages ou de bourgs possédaient un moulin, une râperie ou une sucrerie, voire des siroperies. De nombreux maréchaux ferrants s'attaquaient aussi au travail de la forge pour la fabrication et la réparation d'outils agricoles. D'autres industries, extractives celles-ci, se sont aussi installées. Les briqueteries utilisaient l'argile du sol pour fabriquer une des matières premières du secteur de la construction : des briques et des tuiles. Les puits à phosphate se sont creusés dans le paysage campagnard, occasionnant parfois, et encore aujourd'hui, de spectaculaires effondrements au milieu des champs. Amay et Hodeige en sont les deux plus connues. De la même manière, Villers, Jehay et Ampsin ont accueilli des charbonnages, mais ces petites mines n'employèrent jamais plus d'une trentaine d'ouvriers. La Première Guerre mon-

diale va marquer le déclin de tout cela, surtout par l'adoption de nouveaux moyens de production à plus grande échelle. Et, sauf quelques rares exceptions, la Seconde Guerre mondiale y mettra une fin définitive. En important du matériel mécanique des États-Unis pour remettre l'agriculture sur pied, l'Oncle Sam a cloué les clous du cercueil de notre industrie locale. Si les villages et les communes sont restés un temps en panne d'activités économiques, l'artisanat se faisant rare, voici une petite quinzaine d'années que l'on constate un renouveau. De petites PME s'installent à nouveau dans le paysage de notre bonne Hesbaye. Et nous ne parlons pas des parcs d'activité économique implantés par la Spi à Waremme et Villers-le-Bouillet, mais bien d'initiatives qui se développent au milieu de nos villages, dans notre voisinage direct. Plus de 600 entreprises de petite ou de très petite taille sont recensées dans les communes de Berloz, Donceel, Faimes, Geer, Verlaine ou Villers-le-Bouillet.

Les PME et TPE ont la cote

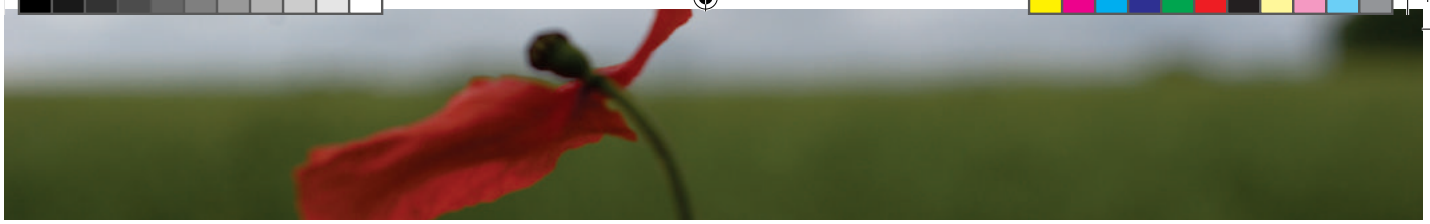
Certains disent que la Hesbaye est une gigantesque friche industrielle qui n'a pas su se reconvertir d'un passé agricole trop localisé, c'est faux.

Les très petites entreprises (TPE) s'installent dans nos villages pour le plus grand bonheur des candidats à la création d'activité. Et la cote d'amour de ces entreprises, qui n'emploient souvent que deux ou trois personnes, grimpe tous les jours. Les centres d'aide à la création et les ADL croulent sous le nombre de demandes de porteurs de projets désireux de s'installer loin des zonings pour développer leur petite affaire, la faire croitre et en vivre.

En Hesbaye, de nombreuses PME et TPE sont actives. Elles s'installent près de la main d'œuvre, mais surtout, et c'est une volonté assez nouvelle de la part des entrepreneurs, loin des grands centres industrialisés.

En 2009 près de 70 % des entreprises wallonnes employaient moins de 10 personnes. En comptant les indépendants et les professions libérales, on arrive à un chiffre impressionnant de plus de 95 %. En 2005, une entreprise de moins de 10 personnes sur quatre était installée en milieu rural, et la proportion tend à augmenter.

Ruralité et entreprises NEW.indd 114 10/01/2012 11:44:19



L'agriculture vient-elle au secours de l'industrie ?

Une étude de l'Union Wallonne des Entreprises, parue en 2011, montre que la part de l'industrie agricole et alimentaire augmente de manière significative. En 1995, elle ne représentait que 14 % de l'industrie manufacturière wallonne. Elle était de 15 % en 2002 et de 16 % en 2009, soit une augmentation de 1 % tous les sept ans. L'agroalimentaire prend de plus en plus de place et compense une partie des pertes constatées dans les bassins sidérurgiques.

Geer : Hesbaye Frost a 25 ans d'innovation

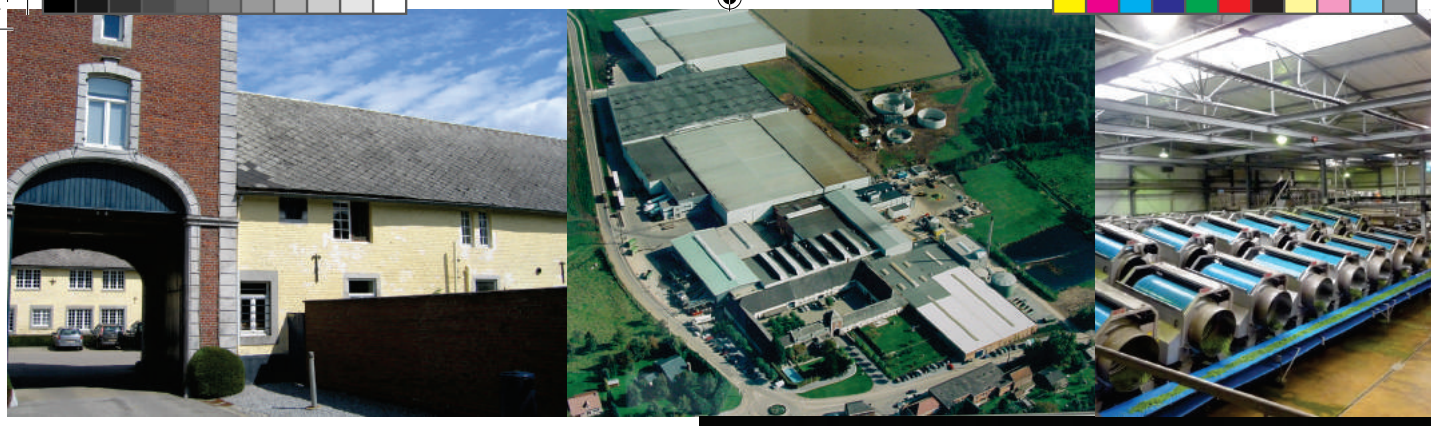
Depuis près de quatre siècles, la ferme de l'Abbaye de Flône, située à Geer, cultive, produit et commercialise des produits de la terre, essentiellement des légumes. Ah! il se retournerait dans sa tombe, le père abbé s'il savait les transformations qui sont intervenues dans sa ferme abbatiale… C'est qu'aujourd'hui, reprise dans le groupe belge Ardo, l'usine qui jouxte la ferme, transformée en bâtiments administratifs, laboratoires et atelier mécanique, est l'un des fleurons européens en matière de surgélation et de congélation de légumes. Avec plus de 6.500 ha cultivés auprès de 500 fermiers locaux, ce géant de l'agroalimentaire traite près de 100.000 tonnes de légumes par an.

De mémoire de Hesbignon, on a toujours parlé des "conserveries de Geer". C'est une habitude qui est encore bien ancrée dans le langage local, alors qu'il ne sort plus une seule boîte de conserve de l'usine de Geer depuis belle lurette. Non, depuis 1985, le travail ici tourne autour de la culture de légumes et de leur congélation. Le groupe a même tissé des liens très intenses avec des groupes d'agriculteurs qui, dans toute la Hesbaye, respectent les grands plans de cultures dictés par l'offre et la demande, les contingences agronomiques et les rendements des variétés de légumes cultivés. Un système d'irrigation a même été mis en place pour assurer une production de qualité équivalente d'année en année, même en période plus sèche.

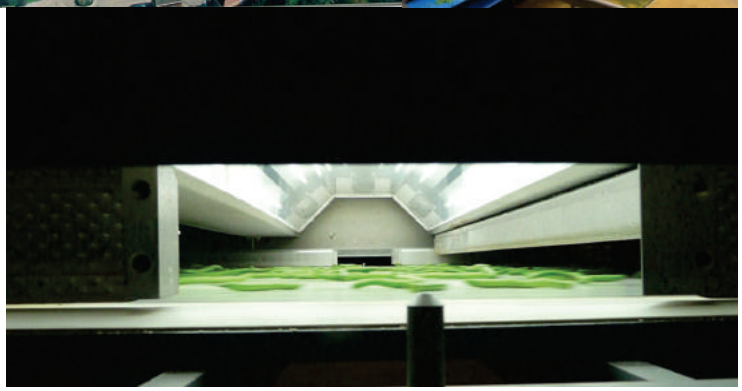
C'est en 1933 qu'Émile Lejeune fonde la conserverie "Mon Jardin" qui occupe une belle place sur le marché industriel jusque dans les années 70. Ensuite c'est "Marie Thumas" qui reprend l'usine dans le but de poursuivre la production de conserves.

Mais dans les supermarchés, la conserve commence à perdre du terrain au profit des légumes surgelés qui grignotent de plus en plus de parts de marché. Au Final, "Marie Thumas" ne survivra pas au changement d'habitude… C'est la faillite. Après une courte régence de la Région Wallonne, c'est la famille Haspeslagh qui va prendre les choses en main. Détentrice de la marque Ardo, la famille s'associe à Crop's et à la Région pour transformer la conserverie de fond

Ruralité et entreprises NEW.indd 115 10/01/2012 11:44:25



en comble. Chaque année, de nouveaux investissements sont consentis pour que l'outil reste performant et concurrentiel. Désormais, ce sera une usine dédiée à la surgélation de légumes. C'est même la seconde entité la plus performante du groupe, juste derrière les installations de Aardoie, dans le nord de la Belgique. Pas une boîte de fer n'est sortie de l'usine depuis 1985. En 2010, l'entreprise a fêté ses 25 ans d'implantation à Geer.



Enfants du terroir

Dans la majeure partie des cas étudiés, même si quelques exceptions existent, la création d'une entreprise en milieu rural est surtout le fait d'enfants du terroir qui reviennent dans leur village pour s'y construire un avenir. Car plus de la moitié de ces nouvelles sociétés sont fondées par des jeunes trentenaires. Il faut dire que pour eux, la décentralisation ne pose pas de gros problèmes. Habitués à travailler avec les outils informatiques, cet éloignement des centres industriels est même perçu comme un avantage. À Geer, Philippe Pappy dirige une entreprise d'impression sur toutes sortes de supports, il habite à moins de dix minutes de son entreprise. « *On a repris l'activité initiée par mon père. C'est très pratique, car nous sommes situés sur un axe de circulation important. La majeure partie de nos travaux se fait à distance, donc être à la campagne n'est pas un handicap, que du contraire* ».

La plupart des constatations de ce chapitre sont tirées d'une étude du service CAP Ruralité, intitulée «**Entrepreneuriat et ruralité: opportunités et synergie**», article d'après l'enquête « l'entrepreneuriat rural en Région wallonne », 2007.

Entreprises rurales, mais perspectives infinies

D'une manière générale, c'est une certaine forme d'autonomie et d'indépendance qui pousse les nouveaux entrepreneurs à lancer leur propre affaire. Ces hommes et ces femmes sont tous animés du même idéal : se réaliser à travers leur projet ou pérenniser l'entreprise familiale. Plus rares sont ceux qui viennent de l'extérieur pour reprendre une activité déjà en place, mais pour lui insuffler un nouveau souffle de vie, l'orienter vers de nouveaux défis.

Mais les moyens préconisés divergent fortement. Beaucoup ont débuté sur une idée simple, celle de proposer un nouveau produit ou de valoriser, pour leur propre compte et selon leurs propres règles, une expérience acquise en entreprise ou dans le secteur des services. Le fait de pouvoir travailler à domicile ou de travailler en famille les incite souvent à installer leur activité dans leur propre maison ou dans un lieu très proche de leur habitation. Pour d'autres, la volonté de mettre en avant ou de ressusciter un savoir-faire local ne peut pas s'imaginer en dehors de leur commune.

Les porteurs de projet et les chefs d'entreprise déjà en place dans les zones rurales partagent tous une même motivation, une espèce de feu sacré qui leur permet d'aller de l'avant. Quand ils engagent, ce sont des spécialistes de la région, des amis ou des gens du voisinage.

Les aspects attractifs de la ruralité

Par ailleurs, certains éléments de nature économique ont un impact direct sur la décision de créer son entreprise en milieu rural. En choisissant ce milieu pour installer leur activité, les investisseurs évitent en effet des surcoûts fonciers.

L'opportunité de se positionner comme seul acteur local sur le marché est aussi un facteur de choix important. De la même manière, un village dynamique avec une population dense et en croissance aura plus de chance d'attirer de petites entreprises.

C'est ainsi que Rachel Van Den Dooren a choisi Remicourt comme centre névralgique pour opérer sur l'ensemble de la Hesbaye, sans se couper du marché liégeois et des opportunités extérieures. « *Nous nous sommes installés à la campagne pour être les seuls à offrir notre gamme de services dans la région* », explique Rachel Van Den Dooren qui dirige une agence spécialisée en ressources humaines à Remicourt. « *Être à la campagne présente plusieurs avantages ; il y a toujours une place de parking pour garer son véhicule en face de nos bureaux, et puis nous sommes à quelques kilomètres de plusieurs accès autoroutiers. Mais surtout, nous pouvons aider aussi bien des entreprises de la région liégeoise que des PME hesbignonnes. De plus, les candidats que nous recherchons sont aussi des personnes qui ont fui la ville pour une meilleure qualité de vie à la campagne. Le bénéfice de notre nouvelle situation est partagé par tout le monde* ».

Des employés satisfaits de leur sort

Lorsqu'il travaille dans une petite structure, l'employé ou l'ouvrier est souvent appelé à dépasser le strict rôle pour lequel il a été engagé. Et cette polyvalence lui plaît, puisque le turnover dans les TPE et PME situées dans les zones rurales est très faible.

De plus, ces entreprises offrent plus de possibilités en matière de flexibilité et l'avancement peut y être beaucoup plus rapide.

Enfin, dans une TPE ou une PME, chacun se sent impliqué dans l'évolution des activités. Ce phénomène débouche sur un esprit d'entreprise encore renforcé, avec la fierté de dire que l'on travaille pour telle ou telle enseigne et une implication plus forte de chacun dans l'avenir de son entreprise.

Les entrepreneurs estiment que la conciliation de la vie de famille et du travail peut être facilitée dans ce type d'entreprises et estiment que les emplois y sont plus intéressants étant donné leur appel à l'esprit d'initiative et à la polyvalence, les travailleurs étant moins cloisonnés dans une seule tâche bien définie. 95 % des entrepreneurs sont en effet d'accord pour dire que le personnel d'une TPE doit être plus polyvalent que celui d'une entreprise de plus grande taille.

La flexibilité du personnel est également une caractéristique attendue au sein des TPE : 73 % des entrepreneurs estiment que le personnel d'une TPE doit être plus flexible en terme d'horaire que celui engagé au sein d'une entreprise de plus grande taille. Mais si le chef d'entreprise sollicite de la flexibilité de la part de son personnel, il lui octroie également plus de souplesse, ce qui facilite parfois l'organisation familiale.

Les entrepreneurs expliquent que la petite taille de l'équipe facilite la proximité entre eux et leur personnel.

On travaille en famille

À la ferme Destexhe, à Verlaine, on travaille le légume en famille. « *C'est en 1974, après de fortes pluies que mon père a proposé au public de venir ramasser des pommes de terre en échange d'une somme très modique. Les terres étaient si mouillées qu'il était impossible de faire entrer une machine dans les champs. Pour ne pas perdre la récolte, il avait proposé aux voisins de venir récolter leurs pommes de terre pour un prix modique. Devant le succès de l'opération, il a eu l'idée de planter des légumes que les clients pouvaient venir récolter sur place* », raconte Pascal Destexhe. « *Aujourd'hui on travaille en famille avec mon père qui supervise le travail de loin et mon frère. Nous avons converti nos 40 ha en culture de légumes et nous vendons la majeure partie de notre production au détail. À l'heure de la récolte, nos clients viennent se servir eux-mêmes dans les champs ouverts à*

cette fin. Le reste est écoulé dans le magasin installé à la ferme et dans les commerces de détail. Il était inconcevable pour moi de travailler autre part. On a repris la ferme familiale avec mon frère et on a fait évoluer l'exploitation pour en faire ce qu'elle est aujourd'hui, une activité mixte qui se partage entre l'agriculture et le commerce de détail».

Des retombées positives pour l'activité wallonne

Il semble acquis que les TPE installées en milieu rural participent activement au développement du tissu local. Les TPE et les PME dynamisent la zone où elles sont actives par la création d'emplois. Elles maintiennent aussi une offre de services variés et répondent souvent à une demande locale. Non seulement elles procurent des activités utiles et satisfaisantes qui contribuent à l'éveil social et culturel de la communauté, mais elles placent autant de points d'intérêt pour la commune où elles sont implantées qu'il y a d'entreprises présentes.

Avec des implantations très localisées, les nouvelles entreprises à vocation rurales permettent aussi l'exploitation des ressources locales, l'utilisation des talents et de la créativité des personnes et participent à la vitalité sociale des territoires par la création d'un large tissage relationnel.

Ainsi, les TPE jouent le double rôle d'acteurs économiques et d'acteurs de développement rural global, apportant à la Région Wallonne, ce souffle nouveau, si nécessaire à la reconversion de notre industrie et de nos exportations.

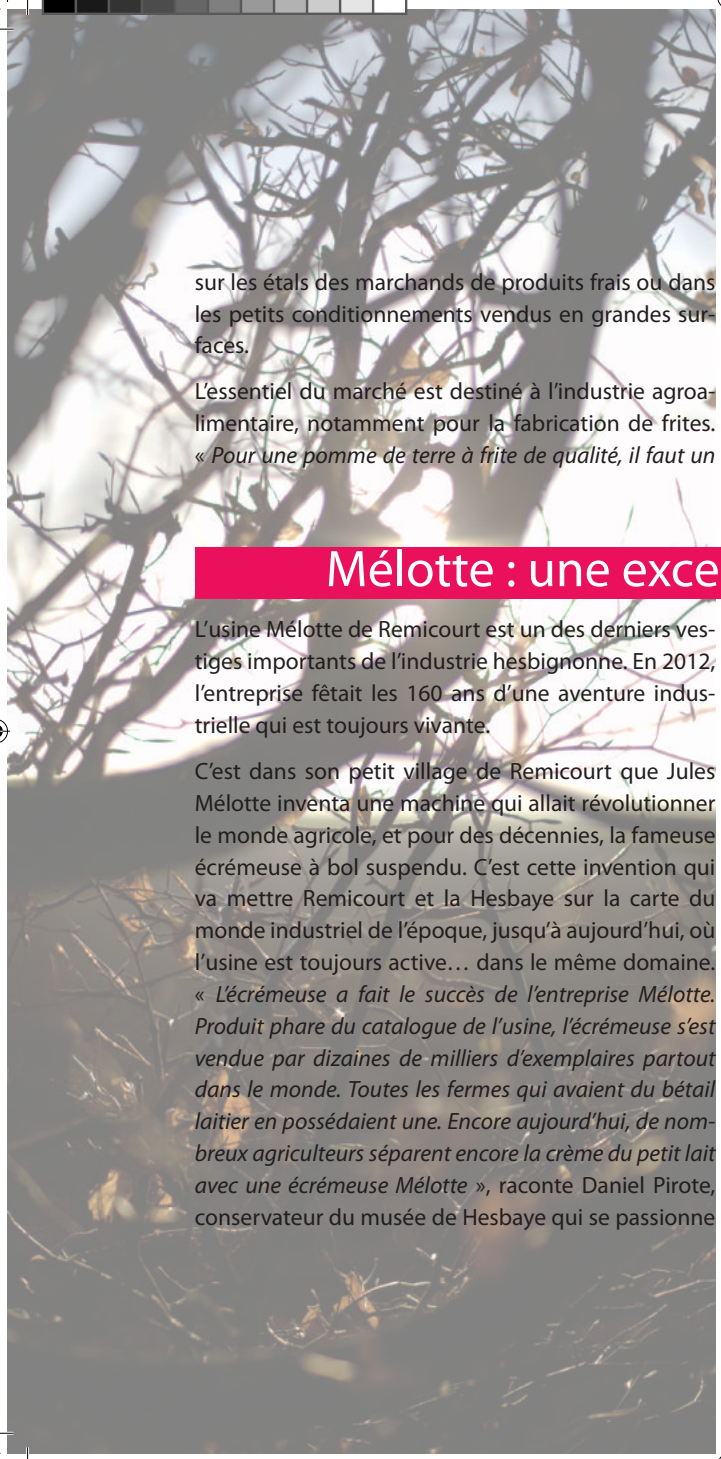
Si parfois la clientèle locale ne suffit pas à la viabilité de leur activité, l'éloignement des marchés n'est pas pour autant considéré comme un désavantage. Les entrepreneurs qui ont choisi la Hesbaye ne sont pas lésés par l'éloignement des grands centres urbains. Les grands axes routiers permettent de se déplacer vers Liège, Namur ou Bruxelles à la rencontre des grands donneurs d'ordre. « *Beaucoup de nos clients, gros industriels, sont même heureux de faire le déplacement pour venir nous rencontrer* « au milieu des champs », *comme ils disent* », nous dit-on à la fonderie Fallais à Villers-le-Bouillet.

Les coûts sont bien moindres à la campagne, la clientèle locale est suffisamment active pour permettre une évolution positive du chiffre d'affaires et la proximité d'autres PME est un facteur multiplicateur.

Hesbaye : paradis de la frite industrielle

En Hesbaye, les producteurs de pommes de terre se destinent essentiellement à deux marchés très spécifiques. Avec environ 20 % du tonnage moyen produit, le marché local de la pomme de terre se porte bien.
Plusieurs variétés sont cultivées : la Charlotte, la Nicolas ou, plus rare, mais typiquement cultivée dans notre région, la « Corne de gattes » à la chair très prisée dans les plus grands restaurants de Belgique et du monde. Preuve, s'il fallait en apporter une, que notre terroir s'exporte bien. Cette production se retrouve

Ruralité et entreprises NEW.indd 119 10/01/2012 11:44:50



sur les étals des marchands de produits frais ou dans les petits conditionnements vendus en grandes surfaces.

L'essentiel du marché est destiné à l'industrie agroalimentaire, notamment pour la fabrication de frites. « *Pour une pomme de terre à frite de qualité, il faut un calibre supérieur à 50 mm, mais aussi une certaine longueur de pommes de terre et une bonne teneur en matière sèche. C'est la variété Bintje qui sort du lot, suivie par la Victoria. Mais la Bintje reste la plus cultivée dans notre région* », indique le transformateur Hervé Comijn. À Amay, il produit des sacs sous vide de frites crues destinées aux friteries.

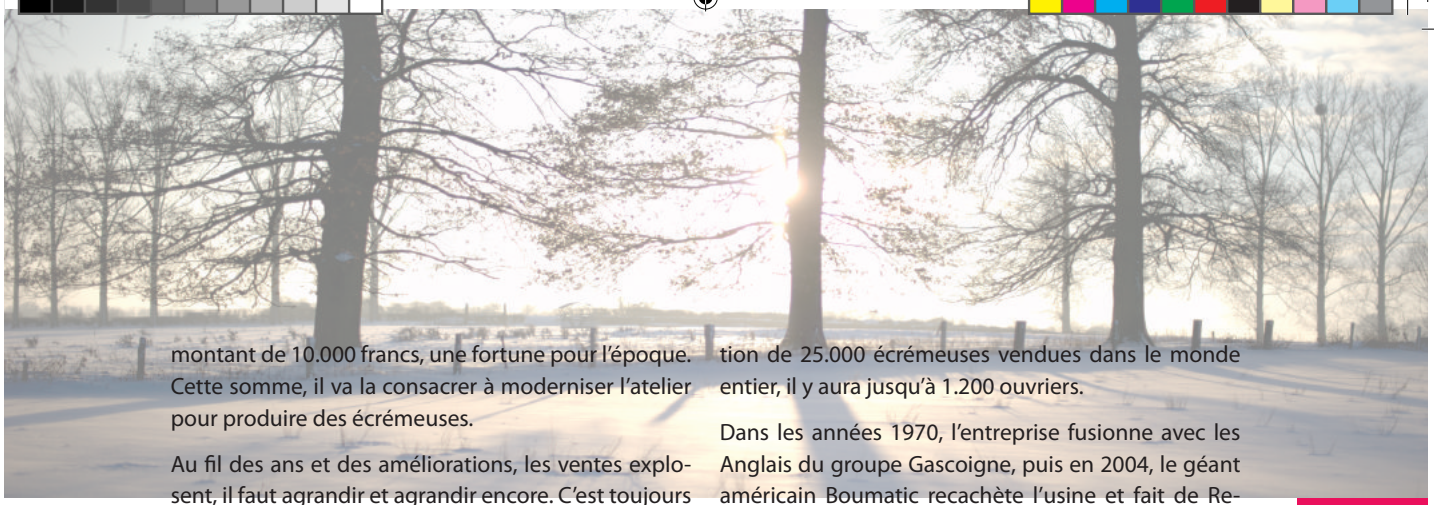
Mélotte : une exception hesbignonne

L'usine Mélotte de Remicourt est un des derniers vestiges importants de l'industrie hesbignonne. En 2012, l'entreprise fêtait les 160 ans d'une aventure industrielle qui est toujours vivante.

C'est dans son petit village de Remicourt que Jules Mélotte inventa une machine qui allait révolutionner le monde agricole, et pour des décennies, la fameuse écrémeuse à bol suspendu. C'est cette invention qui va mettre Remicourt et la Hesbaye sur la carte du monde industriel de l'époque, jusqu'à aujourd'hui, où l'usine est toujours active… dans le même domaine. « *L'écrémeuse a fait le succès de l'entreprise Mélotte. Produit phare du catalogue de l'usine, l'écrémeuse s'est vendue par dizaines de milliers d'exemplaires partout dans le monde. Toutes les fermes qui avaient du bétail laitier en possédaient une. Encore aujourd'hui, de nombreux agriculteurs séparent encore la crème du petit lait avec une écrémeuse Mélotte* », raconte Daniel Pirote, conservateur du musée de Hesbaye qui se passionne pour l'histoire de son village.

À sa création en 1852, l'usine n'est pourtant qu'un atelier de menuiserie spécialisé dans la fabrication de matériel agricole mis en place par Guillaume Mélotte, le père de Jules et Alfred, les frères qui vont donner à l'entreprise son véritable essor. Très vite, Guillaume est persuadé de l'avenir du métal dans le monde agricole, il ajoute une forge à son atelier et se lance dans la fabrication de charrues.

Ce n'est qu'en 1888 que Jules Mélotte modernise une écrémeuse et lui ajoute le bol suspendu qui va faire son succès. La même année, il remporte le prix du progrès au Grand Concours International des Sciences et de l'Industrie de Bruxelles, assorti d'un



montant de 10.000 francs, une fortune pour l'époque. Cette somme, il va la consacrer à moderniser l'atelier pour produire des écrémeuses.

Au fil des ans et des améliorations, les ventes explosent, il faut agrandir et agrandir encore. C'est toujours de son petit village perdu au milieu de la Hesbaye, loin des grands centres industriels que l'entreprise continue de se développer. En 1910, c'est une des usines les plus modernes d'Europe avec une production de 25.000 écrémeuses vendues dans le monde entier, il y aura jusqu'à 1.200 ouvriers.

Dans les années 1970, l'entreprise fusionne avec les Anglais du groupe Gascoigne, puis en 2004, le géant américain Boumatic recachète l'usine et fait de Remicourt son centre de distribution pour l'Europe. En 2012, l'entreprise fêtera ses 160 ans de présence sur le sol hesbignon, elle n'a connu qu'un seul secteur d'activité, l'agriculture.

Des entrepreneurs ruraux

Suspension Lab (Faimes)

Nous habitons Faimes depuis 2003 et nous avons ouvert notre atelier de réparation et d'entretien de fourches et freins de vélos en 2007. Nous travaillons pour des clients français, espagnols, belges, italiens… et nous avons même eu une commande du Japon. En Belgique, deux tiers de nos clients sont flamands. Nous sommes bilingues français/flamand. Nous utilisons beaucoup l'anglais et nous suivons des cours d'espagnol. Tout fonctionne par internet, le client et moi-même n'avons même pas besoin de nous déplacer, une société de transport va chercher les vélos et les rapporte.

Je ne vois que des avantages à habiter à la campagne à proximité de son travail : il suffit de franchir une porte pour être au travail, il n'y pas de perte de temps ou de frais kilométriques dans les trajets et encore moins d'embouteillage. Nous travaillons en famille et nous pouvons nous organiser facilement pour conduire les enfants à l'école ou faire les courses, par exemple.

Panier Garni (Berloz)

Je suis patron d'une supérette de proximité à Berloz depuis 2004. En plus de l'alimentation, j'ai plusieurs services pour la population comme un dépôt de pain, de nettoyage à sec, des points postes, presse et kiala, des jeux et cigarettes. Je me bats tous les jours contre la pression de la ville qui est très proche et qui comporte une quinzaine de grandes surfaces. J'essaye de faire en sorte que les habitants s'arrêtent au village pour leurs courses plutôt qu'en ville.

Le fait d'être au village me permet d'offrir un accueil personnalisé, je connais bien la clientèle et j'espère que tout le monde passe un bon moment au magasin. Je fais également très attention à la qualité de mes produits et surtout aux services supplémentaires qui contribuent à amener de nouveaux clients. L'avantage du commerce au village, c'est la proximité et l'accueil : je me lève tous les matins avec le plaisir de faire mon travail, j'espère apporter de la bonne humeur au gens et je passe des journées très agréables.

Bibliographie

Sites Internet :

http://users.mobistar.be/ardwenna/index_fichiers/Page14681.htm (consulté le 16 septembre 2011).
http://www.tourisme-hesbaye-meuse.be/fr/archeologie/tumuli/ (consulté le 16 septembre 2011).
http://www.larousse.fr/encyclopedie/article/Les_communes_de_Belgique/11022001 (consulté le 30 septembre 2011).
http://home.scarlet.be/pajottenland/fr/payot/biere/estamfr.htm (consulté le 6 octobre 2011).
http://www.natagora.be (consulté le 6 octobre 2011).
http://environnement.wallonie.be/ong/refuges (consulté le 6 octobre 2011).
http://sucrevasion.blogspirit.com/index-1.html (consulté le 14 octobre 2011).
http://www.beghin-say-pro.com/data/document/plantessuc-ens.pdf (consulté le 14 octobre 2011).
http://www.accueilchampetre.be (consulté le 14 octobre 2011).
http://www.mycodb.fr/ (consulté le 9 novembre 2011).
http://fr.wikipédia.org (consulté tout au long de nos recherches)
http://www.natagora.be/rainne/index.php?id=1273

biblio etc.indd 122 10/01/2012 11:46:28

Ouvrages :

Abs R., « **Joseph Wauters : 1875-1929** », Comité Joseph Wauters, Waremme, 1975.

Anselme M., « **Hesbaye liégeoise : architecture rurale de Wallonie** », Editions Mardaga, Belgique, 1986.

Barbason D., « **Les mérovingiens. Le monde des morts révèle celui des vivants** », Muséobus du Ministère de la Communauté française, 1988.

Bernardi L., Boulanger V., Degrange B., Verstraeten J, « **Parc patrimonial et paysager des fermes de Hesbaye, plan de développement stratégique 2008-2013** », Candidature GAL entre Geer et Meuse LEADER, 2008.

Bertrand A-J. et Bertrand B., « **Les grands classiques de la cuisine sauvage des haies et des talus** », Éditions de Terran, Sengouagnet, 2001.

Bertrand A-J. et Bertrand B., « **Les grands classiques de la cuisine sauvage au jardin** », Editions de Terran, Sengouagnet, 1997.

Bertrand B, « **Les secrets de l'Ortie** », collection « Le compagnon végétal », Editions de Terran, [S. l.], 2005.

Burnel A., « Les oiseaux de chez nous », Éditions Racine, Bruxelles, 2011.

Cercle Géohistorique de la Hesbaye Liégeoise, « **In Pago Hesbanio** », n°11, n°14, n°15, n°16, n°18, n°19, n°20, n°21, n°22, n°23, n°24, n°25, n°26, n°27, Claude Lange, 2005 - … .

Couplan F., Styner E., « **Guides des plantes sauvages comestibles et toxiques** », collection Les guides du naturaliste, Éditions Delachaux et Niestlé, 2010.

Delchambre J., « **Faimes, à la recherche de ses sentiers** », [S. n.], [S. l.], [S. d.].

Delchambre J., « **Les rues de Faimes** », [S. n.], [S. l.], 2003.

Dethier E., « **2000 ans de vie en Hesbaye, d'Attuatuca à l'E5** », Vaillant-Carmanne, Liège, 1976.

Destinez P., Lanneau J., Lombart C., « **Hesbaye, qui sont tes grands hommes ?** », CE. CO. TE.PE., Seraing, 1980.

Dodet C., « **L'âme du terroir** », Vers l'Avenir Huy-Waremme, Huy, 1995.

Driesmans M., « **La Hesbaye à l'heure allemande** », [S.n.], [S.l.],.2007.

Fraiture D., « **Chapon-Seraing (notices historiques) : contributions à l'Histoire d'un village hesbignon aux XVIII^e^ et XIX^e^ siècles** », Chez l'auteur, Chapon-Seraing, 1997.

Gee E., « **Faimes : à la recherche de ses sentiers** », [S.n.], [S. l.], 1998.

Genicot L., « **Racines d'espérance. Vingt siècles en Wallonie par les textes, les images et les cartes** », Didier Hatier, Bruxelles, 1986.

Hasquin H., « **Communes de Belgique, dictionnaire d'histoire et de géographie administrative** », La Renaissance du Livre, Crédit Communal de Belgique, Bruxelles, 1981.

Hesbaye Meuse Condroz Tourisme asbl, « **Sur la route des fermes en Hesbaye, Val de Meuse et Condroz** », Liège, 2011.

Jacob, J.-P., Dehem, C., Burnel A., Dambiermont, J.-L., Fasol, M., Kinet, T., van der Elst, D. & Paquet, J.-Y. : « **Atlas des oiseaux nicheurs de Wallonie 2001-2007. Série Faune – Flore – Habitats** », n° 5, Aves et Région wallonne, Gembloux, 2010.

Jespers J-J., « **Dictionnaire des noms de lieux en Wallonie et à Bruxelles** », Editions Racine, Bruxelles, 2005.

Kurgan G., Buyst E., « **100 Grands Patrons du XX^e^ siècle en Belgique** », Alain Renier & Co, Bruxelles, 1999.

Lambinon J., Delvosalle L., Duvigneaud J., « **Nouvelle Flore de la Belgique, du Grand-duché de Luxembourg, du nord de la France et des régions voisines** », Édition du Patrimoine du jardin botanique national de Belgique, Cinquième édition, 2004.

Mahiels F., « **Croyances populaires au cœur des blés** », Service Culturel de Geer, Geer, 1991.

Mahiels F., « **Jeux, jouets et loisirs d'autrefois en Hesbaye** », Service Culturel de Geer, Geer, 1989.

Mahiels F., « **Le Geer : une rivière hesbignonne** », Imprimerie Wallonne des Communes, Geer, 1985.

Mahiels F., « **Si Geer m'était conté : des origines à la fusion** », Daxhelet, Hannut, 1998.

Paye-Bourgeois J., « **Hesbaye, terre méconnue** », Les Éditions de l'Aronde, Hannut, [S.d.].

Pirotte D., Sevenants P., Driesmans M., Laby H., Pauly A., Pilet D., Hanson O., « **Grands hommes de Hesbaye** », Edition du Musée de la Hesbaye, Remicourt, 1997.

Plomteux E., « **La Hesbaye de Waremme à Amay en cartes postales** », Cercle des Collectionneurs de Saint-Georges, Huy, [S.d.].

Ruwet R., « **La Hesbaye : arrondissement de Waremme** », collection « Mémoires en images », Tempus, Stroud, 2007.

Sterry P., « **Les insectes, guide de terrain** », Casterman, Portugal, 1991.

Documents divers :

CAP Ruralité, «**Entrepreneuriat et ruralité: opportunités et synergie**», article d'après l'enquête « l'entrepreneuriat rural en Région wallonne », 2007.

Delchambre J., « **Faimes. De l'an 1900 à l'an 2000** », [S.n.], [S. l.].

Destexhe G., « **Les Omaliens. Premiers agriculteurs hesbignons 5000 ans avant J.-C.** », Société Archéologique de Hesbaye, Saint-Georges-sur-Meuse, [S.d.].

Menten W, Skivée M., « **Les Trois Chênes à Berloz, un lieu dit, un site historique** », [S.n.], [S. l.], [S. d.].

biblio etc.indd 123 10/01/2012 11:46:31

biblio etc.indd 124 10/01/2012 11:46:34

Crédits photos

ADL : motte féodale p.9, chapelle des templiers p.10, château d'Oudoumont p.11, paysage Aineffe p.14, croix b p.15, Grotte p.16, potale 2 p.17, chapelle 1 p19, allée du château (2) p.19, chapelles 6,7,8 p.19, fermes 1,2,3,5,6 p.20, colombages 7,8,9 p.22, fermes 2,3,4,5 p.22, moulin 1 p.23, château de Waleffes (3) p.24, château de Saive (4) et forteresse (5) p.25, fleurs de lin p.32, hêtre (1) p.35, ortie (2) p.39, achillée p.40, coprin chevelu (2) p.40, décanteurs p.60, épi p.62, agrogolf p.68, ferme p.68, quatre photos de céréales, betterave p.74, betteraves p.75, pommes de terre p.76, cerises p.77, verger p.77, lin p.78, fleur de lin (1) p.79, phacélie (4) p.79, chicorée (5) p.79, moutarde (8) p.79, choux de bruxelles p.80, oignons p.80, haricots p.81, courgette p.83, jardinier p.83, BBB (1) p.84, vache BBB (2) p.84, étable (4) p.84, poules (6) p.84, désherbage p.87 g., biodiversité p.88, étrille bio p.88, vache sans tête p.90, vieux haneffe p.99, moulin p.102, paysage givré p.106, éolienne p.109, crépuscule p.112, essoreuses p.116, tri haricots p.116, mélotte p.120, paysage p.122, tracteur p.124.

André Bollinne : aulne (2) p.33, pommier sauvage (1) p.36, groseillier (5) p.36, églantier (4) p.38.

Arnaud Laudelout : grenouille rousse (1) p.59, crapaud commun (2) p.59, crapaud calamite (3) p.59, crapaud accoucheur (4) p.59, triton alpestre (5) p.59.

Bertrand Kepenne : amanite tue-mouche p.42, polypore géant p.43, lépiote déguenillée des bois p.43.

Caroline Schalenbourg : enfants p.68.

Cécile Schalenbourg : photos moisson p.73.

Cédric Girard : renard (2) p.48, mulot sylvestre (7) p.49, campagnol roussâtre (6) p.50, lièvre (3) p.50, chauve-souris (5) p.50.

Christian König : houx (3) p.34, troène (4) p.34, syrphe p.45, paon du jour (6) p.47, libellule déprimée (7) p.47, vulcains (8) p.47, fourmis (10) p.47, fouines (3) p.49, crossope (4) p.49, crocidure (5) p.49, rat des moissons (8) p.49, taupe (1) p.50, lérot (2) p.50, hérisson (4) p.50.

Clément Wurmser : abeille p.28, guêpe (5) p.47.

Corinne Tanghe : tumulus à omal p.9, tumulus à Faimes p.9, donjon Limont p.10, tour château Haneffe p.11, croix h. p.15, calvaire p.16, croix p.16, potales 1, 3, 4 p.17, chapelles p.18, mèche de cheveux (4) p.19, chapelle 9 p.19, moulin 2 p.23, terrils blancs (3) p.23, manoir d'Oultremont (1) p.24, ferme et église à Haneffe (2) p.24, coqs d. et g. p.97, donceel p.104, flaque p.114, coquelicot p.115, barrière p.117, neige p.118, pissenlit p.119, astr'avers p.120, paysage p.121.

CRAW : guidage GPS p.87.

Daniel Bovy : clocher p.6, chapelle 3 p.19, ferme 4 p.20, poires (6) p.36, coquelicot (3) p.39, vesse de loup (5) p.41, ballots p.64, cheveaux p.68, pallox de pommes p.77, lin séché (2) p.79, récolteuse de lin (3) p.79, chevaux (7) p.84, moutons (8) p.84, neige p.92, arbre p.124.

Daniel Ghyselinck : morille commune (3) p.41, amanite phalloïde p. 42, clitocybe p.42.

Didier Goethals : chevreuil (1) p.48, renard (9) p.49.

Eric Jamar : pissenlit p.40.

Gilbert Pleger : machaon (3) p.47, agrions jouvencelles (4) p.47.

In Pago Hesbanio : Henri de Corte Blaise p.12, Marcel Hicter p.13, Cyrille Jacquemin p.13, Hubert Krains p.13, Lous de Geer, p.13, Armand Jamoulle p.13, bataille Neerwinden p.26, botteresses p.27.

Jean-Luc Fasciotto : agaric champêtre (1) p.40, armillaire (4) p.41, paxille enroulé p.42, pisolithe p.43.

Jonathan Need : lépiote déguenillée des jardins p.43.

Jules Fouarge : grande aigrette (1) p.51, bruant proyer (3) p.51, faucon crécerelle (4) p.51, rouge-gorge (5) p.51, busard cendré (7) p.51, alouette des champs (8) p.51, faisan p.51, ouette d'Egypte (1) p.52, grèbe castagneux (2) p.52, rouge-gorge (2) p.53, moineau domestique (3) p.53, linotte mélodieuse (2) p.54, vanneau huppé (2) p.55.

Luc Viatour : petite torute (1) p.47.

Maison de Hesbaye : menthe (1) p.38, sureau (1) p.33, charme (3) p.33 néflier (2) p.36, prunelier (3) p.36, tussilage (4) p.39, décanteurs p.51, grenouille verte p.58.

Maison du Tourisme Hesbaye Meuse : ferme 1 p.22, paysage Villers p.111, ferme de Flône p.116.

Marc Declercq : mouche p.44, coccinelle (2) p.47, linotte mélodieuse (2) p.51, vanneau huppé (6) p.51, grande aigrette (3) p.52, mésange charbonnière (1) p.53, perdrix grise (1) p.54, bruant proyer (3) p.54, alouette des champs (1) p.55, bergeronnette printanière (3) p.55, faucon crécerelle (1) p.56, chevêche d'athena (2) p.56, busard cendré (3) p.56, tadorne (1) p.60, grèbe à cou noir (2) p.60, gorge bleue à miroir (3) p.60, canard chipeau (4) p.60.

Martial Beaucourt : troupeau (3) p.84.

Parafly : cressonnière p.81, décanteurs p.108.

Province de Liège - Agriculture : culture de betteraves p.74, fraises p.77, colza (6) p.79, asperges p.80, cultures p.80, pois p.81, épinards p.81, champs de carottes p.81, rouleaux p.82, irrigation p.82, asperges p.83, désherbage thermique p.87 d., vue aérienne Hesbaye Frost p.116.

Sylvie Hoebeke : aubépine (4) p.33, fusain (1) p.34, cornouiller (2) p.34, peupliers (2) p.35, chêne (4) p.35, merisier (4) p.36, camomille (2) p.38, mauve (1) p.39, fauchage (7) p.79.

Photos libres de droit : châtaigne (3) p.35, blé p.72-73, quatre roues p.82, pulvérisation et engrais vert p.86.

Wikicommons : pâquerettes (Ceridwen) (3) p.38, crache sang (Sarefo) (9) p.47, illustrations blé (Eugen Köhler) et orge (Wilhelm Thomé), quatre illustrations épeautre-avoine-seigle-maïs (Wilhelm Thomé) p.70, truie (Scott Bauer) (5) p.84.

biblio etc.indd 125 10/01/2012 11:46:35

Adresses utiles

Accueil Champêtre en Wallonie
Chaussée de Namur, 47
5030 Gembloux
accueilchampetre@fwa.be

Agence de Développement Local
de Berloz, Donceel, Faimes et Geer
Rue Richard Orban, 1
4257 Berloz
www.berloz-donceel-faimes-geer.be

CAP Ruralité
Cellule d'Analyse et de Prospective en matière de Ruralité
Gembloux Agro Bio Tech - ULg
Unité d'Economie et Développement rural
Passage des Déportés, 2
5030 Gembloux
www.fsagx.ac.be/eg/capru

Cercle Géohistorique de la Hesbaye liégeoise
Clos Reine Astrid 59
4000 Rocourt
http://cghl.jimdo.com

Centre d'Écologie Appliquée du Hainaut
Rue des dominicains, 24
7000 Mons
c-e-a-h@hotmail.com

Contrat de Rivière
Comité Local Haut-Geer
Julien Mols
Rue de Grand-Axhe, 45 E
4300 Waremme
crhautgeer@skynet.be

Faune et Biotope
Avenue Général Aymes, 16
5030 Gembloux
mdetillesse@faune-biotopes.eu

Maison de Hesbaye/Hexapoda
Rue de Grand'Axhe, 45E
4300 Waremme
www.maisondehesbaye.be
www.hexapoda.be

Maison du Tourisme Hesbaye Meuse
Abbaye de la Paix-Dieu
Rue Paix-Dieu, 1B
4540 Amay
www.tourisme-hesbaye-meuse.be

Natagora/Aves (Liège)
Rue Fusch, 3
4000 Liège

Natagora - Hesbaye médiane
www.hesbayemediane.be
www.aves.be

Services agricoles provinciaux
Rue de Huy, 123
4300 Waremme
www.agricharme.be

biblio etc.indd 126 10/01/2012 11:46:35

Ce qui est en évidence devant nos yeux nous échappe bien souvent. Nous parcourons fréquemment les routes de nos campagnes avec la concentration de celui qui vise un objectif à court terme : rentrer du boulot, rechercher les enfants, faire une course… Prenons un instant pour nous laisser surprendre par la beauté de notre région, par ce qui la compose, ce qu'elle a vécu, sa diversité.

L'histoire et le patrimoine, la faune et la flore locales, les activités agricoles, les PME et commerçants ruraux et la vie dans les villages sont les chapitres de ce livre qui vous parle de la Hesbaye et plus particulièrement des six communes de Berloz, Donceel, Faimes, Geer, Verlaine et Villers-le-Bouillet, lauréates du Fonds wallon « Générations Rurales ».

L'idée de transmission est au cœur de ce livre. De nombreux témoins particuliers, experts de domaines spécifiques (historiens, agriculteurs, naturalistes, habitants…), vous font part de leur expérience et de leur savoir. Les sujets sont abordés tout en surface - l'appétit vient en mangeant - et vous amèneront peut-être à étendre vos connaissances, grâce notamment aux ouvrages et adresses mentionnés.

Ce livre est l'aboutissement de rencontres nombreuses et enrichissantes. Nous espérons que vous aurez autant de plaisir à le lire que nous en avons eu à rencontrer toutes ces personnes, détentrices d'un savoir particulier et surtout d'une passion à partager.

Avec le soutien de la Wallonie dans le cadre du projet Générations rurales.