



Sommaire

I. Distribution d'arbres fruitiers - Samedi 24/11	p.1
II. Anciennes variétés d'arbres fruitiers	p.1
III. Sélection des variétés distribuées	p.2
III. Un après-midi convivial	p.3
IV. Le nourrissage hivernal des oiseaux	p.4

II. Anciennes variétés d'arbres fruitiers

Des arbres fruitiers d'anciennes variétés ! Qu'est-ce que cela signifie ? Pommiers, poiriers, cerisiers et autres qui se terminent par "iers". A côté de ce que nous trouvons généralement dans le commerce, il existe d'autres variétés de fruits tout aussi savoureux mais qui ont d'autres qualités.

Souvent, lorsque l'on entend : « Ceci est un nouveau produit, Madame. Essayez-le ! », notre attention est attirée. Et à l'inverse, lorsque l'on vous dit : « Ce produit, déjà nos grand-mères en faisaient usage », cela nous interpelle comme un gage d'efficacité. Voilà enfin quelque chose qui n'est pas usé par le poids des ans.

Cependant... Cependant, j'aimerais attirer votre attention de lecteur sur ce point de vue : notre patrimoine ordinaire, ce patrimoine comme à l'instar des croix de rogations à l'entrée des villages, des chapelles ornant certains carrefours, ce petit patrimoine-là passe souvent inaperçu.

Cependant, au-delà de la grande Histoire, avec un H majuscule, l'Histoire des guerres, des puissants, des conquêtes, des traités internationaux, notre histoire de gens du peuple, c'est la vraie histoire, la petite histoire qui en définitive n'est que la grande histoire parce que c'est la nôtre.

I. Distribution d'arbres fruitiers le samedi 24 novembre 2012

Comme l'an dernier, à l'occasion de la Sainte-Catherine, le PCDN donnera aux habitants de sa commune l'opportunité d'acquérir **un arbre fruitier de variété ancienne** (pommier, poirier, prunier ou cerisier) pour la somme modique de 5 €. Un seul fruitier demi-tige pourra être obtenu par ménage, et uniquement sur réservation.

Celle-ci devra être effectuée par téléphone pour le 15 novembre au plus tard auprès de :

- * Véronique Lothaire (la demander au 063/42.30.42) aux heures de bureau ;
- * Adeline Gillet (0475/42.03.78) ou Vinciane Schockert (0475/52.83.70), en soirée.

Merci d'annoncer, lors de votre commande, la variété de fruitier désirée (voir point III), sous réserve de sa disponibilité. Le prix modeste d'achat de ces arbres vise à garantir leur replantation. Les informations pratiques vous seront communiquées à l'inscription.

Précisons que cette année, les communes retenues dans notre région par le Service public de Wallonie pour la distribution d'arbustes d'essences indigènes dans le cadre de la Semaine de l'Arbre sont Arlon, Florenville, Neufchâteau, Bastogne et Meix-devant-Virton.

N'attendez pas de venir retirer votre fruitier pour lui préparer sa place au jardin. Pour plus d'infos, nous vous conseillons de relire le feuillet PCDN n°1 dans lequel Yves Doensen nous avait rappelé quelques conseils pour assurer une replantation efficace. Nous vous réservons également une petite surprise le jour de la distribution mais... pour l'instant, motus et bouche cousue !





Cependant cette histoire-là, il y en a peu de traces : non pas des châteaux forts, des murailles imposantes et autres constructions majestueuses. Il y a ce que les hommes du terroir nous ont laissé avec humilité mais grandeur : des billons¹ dans les champs, des variétés de semences, de fruits et de légumes, des arbres isolés dans les champs, des haies bordières de cultures. C'est bien cela qui les ont fait vivre au jour le jour, tous les ans, en particulier les années de disette, et non pas les traités internationaux. Les impératifs de culture n'ont pas tant évolué qu'il faille aujourd'hui se passer de ce patrimoine.



C'est bien cela que nous retenons dans la distribution de ces anciennes variétés d'arbres fruitiers. Des variétés qui sont notre patrimoine arboricole. Ces variétés résistent au temps, sont adaptées aux saisons de notre région, n'ont pas besoin d'engrais chimiques ni de pesticides, sont d'une grande importance pour les insectes, en particulier les papillons ou abeilles sauvages, etc. Un bout de verger occupé par d'anciennes variétés, c'est un bout de notre biosphère qui n'aura pas besoin d'OGM ou autres produits douteux et coûteux.

Et en plus, c'est bon. Ils sont de jadis tous ces anciens fruits mais en somme ils sont d'aujourd'hui. Pas vieux pour un sou !

Y. STORDER

III. Sélection des variétés distribuées

Comment le PCDN a-t-il choisi les variétés fruitières qu'il vous propose ?

En deux mots, il s'agit de variétés anciennes et rustiques.

¹ * : le billon ou technique du billonnage : dans les champs humides, on relevait d'année en année, tous les 6 ou 7 mètres, un petit fossé pour le drainage en rejetant la terre vers l'intérieur de ces 6 mètres. Au fur et à mesure de ce rejet annuel de terre, le champ prenait un aspect très caractéristique, comme une tôle ondulée.

Vous savez à présent que par l'adjectif "anciennes" nous entendons que ces variétés font partie du patrimoine naturel et culturel de notre région. Leurs fruits sont les ingrédients de nombreuses recettes, qu'elles soient de nos grand-mères ou de chefs. A ce titre, elles méritent que nous les sauvagions si nous voulons que nos enfants profitent de leurs gâteries.



D'autre part, et parce qu'elles appartiennent à notre région, elles y sont rustiques. En d'autres mots, elles y sont particulièrement résistantes. En favorisant des variétés adaptées à l'environnement local, pas besoin de les traiter chimiquement pour les faire produire. Leur longévité sera également assurée et leur adaptation les préviendra des maladies. Sans parler du cortège d'animaux auxiliaires qui visiteront leur ramure et réguleront l'équilibre naturel des

ravageurs. Bref, en adoptant des variétés rustiques, vous mettez tous les atouts de votre côté pour obtenir les fruits les meilleurs avec un minimum d'effort et d'argent. Que demander de plus ?

Quelles sont les variétés proposées cette année ?

Deux Pommiers

Président Roulin : variété obtenue à Gembloux en 1912. Grosse pomme vert jaunâtre striée de rose, chair tendre et acidulée. Bonne pour sa chaire et excellente en compote. Devient farineuse au bout d'un temps. Floraison précoce à moyenne (groupe 3), fruit fin septembre-début décembre. Arbre très rustique, très fertile, très résistant aux maladies.

Joseph Musch : variété du Pays de Liège. Grosse pomme à joue colorée de rouge foncé, mirugueuse, chair acidulée-sucrée assez dense. Très bonne pomme de table jusqu'en novembre, meilleure pour cuire ensuite parce que devient assez vite farineuse. Floraison précoce (groupe 2), fruit d'octobre à janvier. Arbre moyennement rustique, peu sensible aux maladies et moyennement au chancre.



Deux Pruniers

Reine-Claude :

Beau fruit rond, vert à jaunâtre avec quelques mouchetures rouges, chair très juteuse extrêmement sucrée. Floraison moyenne à tardive (groupe 5). Arbre assez rustique, assez lent à se mettre à fruit et production variable.



Prune de Prince : fruit de type mirabelle, petit et rond, bleu-noir, exceptionnellement ferme et sucré, de très longue période de consommation. Très bonne qualité pour la table et pour cuire, convient pour sécher. Floraison précoce (groupe 2), fruit fin septembre à maturité étalée sur quinze jours. Arbre très rustique, très fertile, de faible vigueur, très peu sensible aux maladies, autofertile. Variété traditionnelle en Gaume.

Un Poirier

Saint-Mathieu : Très ancienne variété transfrontalière franco-belge. Grosse poire vert pâle avec une joue rouge sombre, mi-rugueuse, chair grossière, croquante. Fruit à cuire par excellence au four, en compote, au vin, en tarte,... ou à confire, et passable pour la table. Floraison moyenne à tardive (groupe 5), récolte mi-septembre et se conserve en cave jusque mi-décembre. Arbre très rustique, très résistant aux maladies, très fructifère.

Un Cerisier

Kordia :

Gros bigarreau rouge foncé, très bon, assez peu sensible au crevassement. Floraison moyenne (groupe 4), assez rustique, peu sensible aux maladies.



A. GILLET

IV. Un après-midi convivial

Le 16 septembre dernier l'équipe du PCDN invitait ses membres et des citoyens à parcourir le territoire communal. L'objectif était de montrer ses interventions sur le terrain. Les participants ont pu visualiser le travail réalisé par les membres du PCDN à Habay. Ainsi, furent visités et commentés : le parasol à hirondelles à Habay-la-Neuve, une mardelle à Nantimont, les aménagements de l'école communale à Marbehan, les jardins d'Adeline Gillet à Marbehan et d'Yves Doensen à Habay-la-Vieille.

Une animation bien préparée par des orateurs motivés, 42 personnes intéressées, un dimanche après-midi ensoleillé, des sites remarquables et le verre de l'amitié pris autour d'une table sympathique, en fin de journée, furent les ingrédients de cet après-midi réussi.

Nous profitons de cette publication pour remercier chacun d'avoir apporté sa contribution pertinente et conviviale dans le succès de l'organisation.

D. SCHUTZ

V. Le nourrissage hivernal des oiseaux

Cet article se propose de rappeler quelques règles générales pour un nourrissage hivernal de qualité.

Quand ?

* L'apport de nourriture commence +/- mi-novembre puis ne doit pas être interrompu et doit se poursuivre jusqu'en fin février au moins.



* Dès le matin, la provision doit être accessible, car les besoins alimentaires sont les plus importants après une longue nuit hivernale. Si nécessaire, on peut remplir à nouveau les mangeoires dans le courant de l'après-midi, car les oiseaux se nourrissent de nouveau vers le soir en prévision de la nuit.

* Essayer de ne placer que la quantité requise quotidiennement pour éviter une altération des aliments en milieu extérieur.



Que doit-on leur donner ?

Par principe, choisir une nourriture naturelle et de qualité irréprochable qui ne soit ni salée, ni cuisinée et qui ne contienne aucun additif chimique.

Le pain n'est pas recommandé.

Il est conseillé de choisir les graines de tournesol et de chanvre, un mélange de graines concassées, des raisins secs, des fruits même un peu blets tels des pommes, des noix et des noisettes, des boules de graisse.

Comment doit-on les nourrir?

La nourriture devrait être à l'abri de l'humidité (mangeoires qui protègent les réserves de graines, boules de graisse à graines).



Les abords immédiats de la mangeoire doivent être à découvert, dans un rayon de deux à trois mètres au minimum, pour que les chats ne puissent guetter et capturer les oiseaux à la faveur de

buissons trop proches.

Pour éviter les maladies contagieuses favorisées par la concentration de nombreux individus sur le lieu de nourrissage, les oiseaux ne devraient pas pouvoir se



poser sur les graines afin que leurs fientes ne les souillent pas. L'utilisation de boules de graisse suspendues, de « fontaine à graines » sont de bonnes mesures en ce sens.

Les salissures éventuelles doivent être nettoyées à l'eau bouillante.

Pour les espèces se nourrissant au sol, il y a lieu de changer régulièrement l'emplacement du dépôt de nourriture.

Qu'en est-il de l'eau?

Les oiseaux utilisent l'eau pour boire et se baigner même en hiver.



Si les règles d'hygiène sont respectées et que l'eau est changée au moins une fois par jour, un point d'eau peut être envisagé.

Il faut également l'installer hors de la portée des chats!

N'ajouter à l'eau aucun produit « antigel », ni sel, ni alcool, glycérol, huile...

Conclusion

Ce sont les oiseaux nicheurs et hivernants les plus communs de notre environnement immédiat qui bénéficient des nourrissages hivernaux. Leurs effectifs ne sont cependant pas mis en danger par les conditions hivernales auxquelles ils se sont adaptés au fil de l'évolution.

Pour nous, ces nourrissages offrent une occasion de les observer facilement et en général d'assez près.

Ils remplissent à ce titre un rôle didactique incontestable.

Si les précautions énumérées dans cet article ne peuvent être remplies, il est préférable, dans leur intérêt, de ne pas nourrir les oiseaux.

A.WILLAME