

## Numéro 107 - Automne 2008



## **PPNa Contact**

Bulletin de l'association sans but  
lucratif

"Patrimoine du Pays de Nandrin"

### **Secrétariat :**

rue de la Vaux, 8  
4550 Nandrin  
Tél. : 04.371.28.67

### **E-mail :**

ppna@swing.be

### **Internet :**

<http://membres.lycos.fr/ppna>

### **Banque :**

068-2318469-02

**Cotisation annuelle : 7,5 €**

### **Conseil d'administration :**

**Président :**

André Matriche

**Vice-présidents :**

Claude Delbrouck

**Secrétaire :**

René Mawet

**Trésorier :**

Laurent Hofinger

**Membres :**

Albert Cavicchia

Jean Fonzé

**Le PPNa est membre  
d'Inter-Environnement Wallonie**

## **Sommaire**

<i>Éditorial</i> .....	3
<i>Environnement général</i>	
Vraiment, rien n'est parfait au pays des éoliennes.....	4
<i>Notre histoire locale</i>	
Notices historiques sur le Condroz (2 <sup>e</sup> partie). Histoire populaire.....	5
<i>Environnement général</i>	
Approchez, approchez, bon poisson ici ! ...	10
<i>Vie de l'Association</i>	
Concert en l'église de Saint-Séverin .....	15
<i>Ici et ailleurs</i>	
Sapin naturel ou sapin artificiel ?.....	16
<i>Ça se passe près de chez vous</i>	
Biowanze et son bioéthanol "propre".....	18
<i>Vie de l'Association</i>	
Balade organisée par le PPNa .....	19

## **Éditorial**

Lors des Journées du Patrimoine, dédiées cette année à la culture en général, le PPNa a programmé et organisé un concert dans la magnifique église de Saint-Séverin. Il a fait appel au talent de professeurs et d'élèves de l'Académie "Amélie Dengis" de Seraing.

Le spectacle, de haut niveau, fut très varié et fort apprécié ainsi que nous l'évoquons dans un autre article de notre bulletin.

Mais l'objet de cet éditorial n'est pas seulement d'exprimer, à nouveau, nos vifs remerciements et nos félicitations aux artistes qui ont accepté - gracieusement - de se produire à Saint-Séverin pour notre plus grand plaisir. Non, malheureusement !

Car, si la soirée s'est merveilleusement déroulée, devant un public charmé et chaleureux, il y avait une ombre à ce tableau. En effet, si le public était effectivement nombreux, c'est la présence infime de Nandrinois et en particulier de membres du PPNa qui interpelle son Conseil d'administration.

Certes, le comité entier était présent, renforcé par les conjointes ; certes le bourgmestre, Joseph Nandrin a tenu à rehausser la soirée de sa présence (et il est membre du PPNa) ; mais, où étaient la majorité des membres et sympathisants ? Et les autres Nandrinois ?

Le PPNa n'a pas pour vocation d'organiser des manifestations à l'usage exclusif des Sérésiens et des Liégeois ! La situation vécue en cette Journée du Patrimoine interpelle, interloque les organisateurs. Cela a-t-il un sens de persévérer si les Nandrinois se désintéressent des activités culturelles et/ou patrimoniales organisées chez eux ?

Certes, il y avait du monde à Saint-Séverin, mais pas ceux à qui était destinée la soirée et pour qui nos efforts avaient été consentis. Dommage et tant pis pour les absents ! ■

# **Vraiment, rien n'est parfait au pays des éoliennes**

Le renchérissement du pétrole et sa raréfaction programmée, vraie ou prétendue, incite l'humanité à trouver d'autres sources d'énergie, de préférence, renouvelables. Parmi celles-ci, l'éolienne se taille une place de choix, en particulier dans les régions où l'on peut exploiter la force du vent : le long des mers ou aussi en montagnes. C'est ainsi que les éoliennes épanouissent leurs pales aux Pays-Bas, en Allemagne... et en Espagne, où semble-t-il, elles poussent comme des champignons. La Belgique a lancé officiellement le projet d'implantation de plusieurs dizaines d'éoliennes sur des bancs de sable au large de la côte belge d'où elles ne seront d'ailleurs pas visibles.

Hélas, rien n'est parfait car il semble que l'on ait sous-estimé l'impact de ces géants ailés sur l'environnement et en particulier sur la faune ailée. Ainsi, des chercheurs canadiens affirment que les chauves-souris sont fortement affectées par l'effet des turbines des éoliennes. Pour preuve, de nombreux cadavres de chauves-souris ont été retrouvés au pied de ces dernières. La majorité de ces petits mammifères présentait des signes d'hémorragie consécutifs, non pas dus à un contact direct avec les pales, mais plutôt à une brusque chute de la pression atmosphérique. Cette baisse de pression se produit au niveau des pales de la turbine de l'éolienne, et malheureusement, elle est indétectable par le système d'orientation (écholocation) des chauves-souris. Lorsque la pression extérieure chute, les poumons des chiroptères peuvent gonfler exagérément et faire éclater les capillaires sanguins qui les entourent.

La majorité des victimes des éoliennes concerne des espèces migratrices. Or, il s'agit de chauves-souris ayant un taux de reproduction très faible. Afin de limiter ce danger, certains scientifiques conseillent d'augmenter le palier de force du vent nécessaire à provoquer la rotation des pales au moment des migrations.

D'après un article paru dans "Le Soir" du 27 août 2008.

# **Notices historiques sur le Condroz (2<sup>e</sup> partie) Histoire populaire**

par l'Abbé G. Boniver, curé de Warzée (1926).

Nous continuons la publication du modeste ouvrage historique d'un ancien curé de Warzée.

## *Les Francs et le Moyen-Âge (406 - 1000)*

Les Belges supportèrent avec peine la durée des impôts romains et le poids accablant de l'usure. Vers le milieu du III<sup>e</sup> siècle, les Germains firent des invasions dans le pays, comme aussi, au IV<sup>e</sup> siècle, les Francs ; mais ils furent repoussés par les armées romaines.

Au commencement du V<sup>e</sup> siècle, les Alains, les Hercules, les Huns, les Vandales, les Goths envahirent le pays. L'empire romain, miné par la corruption, tombait de son propre poids... Les Belges trouvèrent des libérateurs dans ces auxiliaires et firent alliance avec eux. Le joug des Césars fut brisé. La Belgique cesse d'être romaine et devient franque (406), mais les mœurs et la langue romaine restèrent, particulièrement dans nos contrées<sup>1</sup>.

Le wallon s'est formé d'éléments latins auxquels se mêlèrent des débris de racines allemandes, ainsi que des termes gaulois ou celtiques<sup>2</sup>.

Clovis ne changea rien aux coutumes des romains<sup>3</sup>. Le Christianisme avait commencé à pénétrer dans la Gaule dès le II<sup>e</sup> siècle. Au III<sup>e</sup> siècle, nous le trouvons établi dans la plupart des contrées de la Belgique. Néanmoins, le plus grand nombre des habitants était encore païen. Après la conversion de l'empereur romain Constantin, en 313, les progrès de la Foi se firent plus rapides<sup>3</sup>.

Vers l'an 335, le Condroz faisait partie de l'évêché de Tongres (transporté plus tard à Maestricht, puis à Liège). À la fin du VIII<sup>e</sup> siècle, il n'y avait plus de païens. Les Missionnaires enseignèrent les premières notions de la Foi chrétienne, avec la maxime fondamentale du Christianisme, c'est-à-dire l'amour de Dieu et du prochain, ainsi que la crainte de la justice divine.

Dans les premiers siècles, il n'y avait pas de paroisse, c'est-à-dire une portion de territoire délimitée, dont les habitants sont soumis à la juridiction d'un curé. Il n'y avait, alors, que l'Évêque et des prêtres missionnaires se rendant çà et là, selon les besoins de l'apostolat et du ministère, dans toutes les régions du vaste diocèse tongrois. C'est ainsi que Saint Domitien évangélisa le pays de Huy dans la 2<sup>e</sup> moitié du VI<sup>e</sup> siècle. Quand l'un arrivait dans la communauté, les fidèles des alentours étaient avertis ; et ils arrivaient, de près ou de loin, pour entendre la parole de Dieu, assister au saint sacrifice de la Messe et recevoir les sacrements.

Grâce aux monastères (VII et VIII<sup>e</sup> siècles), l'agriculture se développa ; il se forma des hameaux, des villages, des villes autour des abbayes.

Ces villes servirent d'asiles et de laboratoires. Les arts inventés, les métiers pratiqués dans les pays civilisés, y furent transplantés et exercés ; et ces localités devinrent plus tard le principal élément de la société moderne, car chaque monastère était, tout à la fois, une retraite pieuse, une ferme, un atelier, une bibliothèque, une école. Il en fut ainsi pour *Stavelot*, dès le milieu du VII<sup>e</sup> siècle (644 - 48), pour *Saint-Hubert* (796)...

Un capitulaire<sup>4</sup> de l'an 789, émanant du grand empereur Charlemagne exhortait le clergé à former des écoles ; mais nos campagnes condrusiennes ne jouirent de ce bienfait que plus tard ! Jusqu'à la grande révolution française de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle (1789), l'instruction fut donnée gratuitement et partout par les curés, ou par des maîtres sous les ordres du clergé.

Disons quelques mots de la vie industrielle et domestique. Les premières concessions de terrains qui furent faites aux particuliers étaient composées d'une ou plusieurs villas (fermes), renfermant un

certain nombre de "manses" ou habitations. La villa a donné naissance au village, à la ville ensuite ! Chaque manse était occupée par une seule famille et entourée d'un terrain d'une contenance de douze bonniers<sup>5</sup>. La plupart des manses étaient habitées et exploitées par des serfs agricoles, ou serfs attachés à la glèbe. D'autres l'étaient par des colons de condition libres, tenus seulement envers le seigneur de la villa à une redevance consistant, le plus souvent, en une certaine part de leurs moissons et en quelques travaux champêtres.

Le seigneur occupait le "chef-manse" qui devait, avec le temps, se convertir en château. Les cases des serviteurs attachés à la maison et qui étaient en partie esclaves, formaient, à l'entour, autant de bâtiments séparés.

Plus loin s'élevaient les granges, les écuries, la boulangerie ; on voyait aussi des ateliers de charpentiers, de forgerons (cf. Fustel de Coulange : "L'alleu et le domaine rural", p. 441 et Pirenne : "Histoire de Belgique", tome I, p. 128).

On distinguait trois sortes de terre : 1. les alleux ; 2. les censives ; 3. les fiefs.

Les alleux étaient des propriétés libres. Les censives étaient des terres données en location perpétuelle pour un prix convenu (le cens), à payer annuellement. Les fiefs étaient en petit, ce que les comtés, les baronnies, étaient en grand et exigeaient "hommage" et "relief" à des dates déterminées, par exemple à chaque changement de propriétaires ou à l'avènement du seigneur dont ils dépendaient. De là ces nombreux reliefs dans l'histoire de toutes les seigneuries condusiennes et autres !

Les invasions normandes, à la fin du IX<sup>e</sup> siècle, eurent une grande influence sur l'organisation définitive de la féodalité. Ce fut alors que l'on commença à fortifier les bourgades pour s'opposer aux courses des Normands incendiaires et pillards. En quelques années, le pays se couvrit de donjons et de châteaux-forts aux pieds desquels se groupaient les cultivateurs. Les anciennes villas belgo-romaines, jusqu'alors construites en bois et en terre glaise<sup>6</sup>, se métamorphosèrent en forteresses ; et les châtelainies naquirent spontanément du besoin de résistance.

Citons en passant quelques châteaux-forts :

1. HUY, dont le château-fort est mentionné déjà en 890 (cf. Wauters I) et même avant.
2. ABÉE, aujourd'hui converti en ferme et entouré d'un fossé.
3. CLERMONT-lez-Nandrin, bâti en 1062, détruit en 1095 par le Prince-Évêque de Liège Otbert pour punir le sire de Clermont de ses brigandages. Ce château-fort fut de nouveau assiégé et pris en 1300 par les Hutois ; et enfin en 1346 par les Liégeois et les Dinantais qui le détruisirent entièrement.
4. BEAUFORT (Ben-Ahin existait déjà en 1044). Il fut assiégé en 1273 par les Hutois, mais ceux-ci durent lever le siège. Ils furent plus heureux en 1430, année où ils détruisirent la forteresse. Celle-ci, reconstruite par la suite, fut, de nouveau, prise et démantelée par les Français en 1555, lors des guerres entre la France et Charles Quint, et elle ne se releva plus de ses ruines.
5. MODAVE détruit en partie en 1256 par les Hutois pour s'emparer de leurs échevins, qui s'y étaient réfugiés pendant une guerre civile<sup>7</sup>. Ce château fut incendié en 1649 par les milices condrusiennes qui soupçonnaient le sire de Modave d'être du parti français, qui favorisait les Grignoux<sup>8</sup>. Le château fut reconstruit en 1650 et achevé seize ans plus tard.
6. HERMALLE-SOUS-HUY, détruit par les Liégeois et les Hutois en 1315, lors de la guerre entre les Awans et les Waroux<sup>9</sup>.
7. et 8. Les châteaux de CORBEAUMONT (près des Avins) et de SUR-VILLERS (près de Modave) détruits tous les deux en 1635 par les armées françaises lors de leur victoire sur les Espagnols, dans la campagne entre les Avins et Ochain.
9. NANDRIN, assiégé en 1334 par le bailli du Condroz, pour punir les actes de brigandage des soldats de la garnison.
10. OUFFET, construit en 1224, vainement assiégé en 1314 par les Hutois en révolte contre leur Prince-Évêque.
11. BARSE, détruit par les Hutois en 1314.
12. SAINT-FONTAINE (Pailhe), détruit en 1293 par le comte de Namur.
13. COMBLAIN-AU-PONT, dont Waleran III de Luxembourg s'empara au commencement du XIII<sup>e</sup> siècle.
14. AMAS, près d'Ocquier.
15. ESNEUX, démoli en 1474 par Louis de Bourbon.
16. CROCEE (Ouffet) et enfin les maisons fortes de

17. LIZIN (Ouffet) et
18. WARZÉE, incendiée par les Hutois en 1314.

Au X<sup>e</sup> siècle, lorsque la féodalité fut définitivement constituée, son élément territorial, portant le nom de "fief", devint héréditaire. Les grands propriétaires de fiefs (comtes et barons) formèrent, autour d'eux, une petite cour avec des pages, des écuyers, etc., choisis parmi les gens de condition libre et distinguée. L'inégalité devint très grande entre les possesseurs de fiefs. C'est la tendance naturelle des hommes d'aspirer à s'élever...

Descendons maintenant au pied du château, dans ces chétives demeures où vit une population sujette, qui en cultive les domaines. Ces pauvres gens étaient contraints à payer la "taille" (impôt) au seigneur et à faire des corvées pour la culture des campagnes.

Ils étaient appelés "villani", vilains sujets de la villa, ou manants. Leur situation était misérable (depuis le V<sup>e</sup> siècle jusqu'au X<sup>e</sup>) On était serf de naissance ; on le devenait par exemple, comme prisonnier de guerre, ou par châtement.

Quatre charges pesaient sur eux :

1. le droit de poursuite (s'ils quittaient le fief) ;
2. la redevance, ou impôt, ainsi que les corvées ; mais tandis que tous les serfs étaient taillables et corvéables à merci, un grand nombre parvint à s'abonner et à ne plus fournir de tailles et corvées qu'à certaines époques déterminées, et dans des proportions fixes ;
3. la mainmorte, qui rendait le seigneur héritier d'une partie des meubles du serf (ce droit ne fut guère appliqué) ;
4. le formariage, ou défense de se marier hors du fief. Cependant avec un peu d'argent, on arrangeait la chose.

Le serf pouvait également racheter les corvées.

Rem. : Nous avons maintenu les majuscules utilisées par l'auteur.

À suivre...

- <sup>1</sup> La Belgique : vers l'an 14 av. J.-C., la Belgique actuelle relevait de la province Belgica qui avait Reims comme métropole. Cette province était donc beaucoup plus vaste que la Belgique actuelle. Elle s'étendait de la Mer du Nord à la Seine jusqu'au Rhin moyen (Cologne) et inférieur (Hollande). Par ailleurs, vers l'an 82 de notre ère, la partie orientale de la Belgique actuelle releva de la province Germania inferior (ou secunda) qui avait comme métropole Cologne (Colonia Claudia Ara Agripinensis).
- <sup>2</sup> Explications simplifiées. Le wallon est effectivement issu du latin comme le français, mais il a été aussi marqué par les langues germaniques (saxon, allemand, thiois...).
- <sup>3</sup> Constantin I<sup>er</sup> le Grand (274 - 337) : premier empereur romain à se convertir au christianisme, mais en tolérant encore le paganisme parmi ses sujets. Il promulgua en 313 l'édit de Milan qui accorde aux chrétiens la liberté de culte. C'est sous son règne qu'est fondée la ville de Constantinople (sur les ruines de Byzance).
- <sup>4</sup> Capitulaire : nom. Masculin : ordonnance d'un roi ou empereur franc.
- <sup>5</sup> Bonnier : n. m. = mesure agraire qui valait 1 hectare 40 ares.
- <sup>6</sup> Voilà un détail qui nous laisse perplexé !
- <sup>7</sup> Apparemment les Hutois étaient plus expéditifs à l'époque.
- <sup>8</sup> Dans la Principauté de Liège au XVII<sup>e</sup> siècle, les Grignoux étaient opposés aux Chiroux, qui étaient les partisans du Prince-Évêque.
- <sup>9</sup> Guerre entre les Awans et les Waroux : guerre qui dura 38 ans entre le seigneur d'Awans et le seigneur de Waroux, qui éclata à la suite de l'enlèvement d'une jeune femme, vassale du seigneur d'Awans, par un parent du seigneur de Waroux. Elle se termina définitivement en 1331, par la paix de Vottem (cf. Histoire de la Principauté de Liège sur Internet : <http://fr.wikipedia.org>).

## *Environnement général*

---

# **Approchez, approchez, bon poisson ici !**

Avec 10 kg par personne et par an, le Belge est ce que l'on peut appeler un petit mangeur de poisson, loin derrière le Japonais qui en consomme 70 kg ! Il aime surtout le cabillaud, la dorade, la plie ou la raie. Mais attention... Car durant la période des fêtes de fin d'année, nous consommons saumons, langoustes, crevettes, thons, homards, huîtres, coquilles Saint-Jacques, etc.

Où est le problème ? Du poisson, des fruits de mer, il y en a plein les étals ! On y trouve de tout et toute l'année... C'est peut être justement ça le problème. En effet, les poissons les plus populaires de nos assiettes sont souvent issus de pêcheries destructrices des écosystèmes ou illégales. Selon la FAO (Food and Agriculture

Organisation des Nations Unies), 75 % des stocks sont exploités au maximum ou surexploités. Le décor est planté, il convient malheureusement mieux de parler de surpêche que de pêche...

### *À la pêche aux infos !*

Légalement le consommateur doit pouvoir trouver sur l'étiquette : le nom commercial de l'espèce, la zone où le poisson a été capturé ou son pays d'élevage ainsi que la méthode de production (mention "pêché en mer", "pêché en eau douce", ou "issu d'élevage"). Or, ces informations obligatoires n'aident pas vraiment les consommateurs à juger si les produits de la mer sont issus d'un mode d'exploitation durable.

Les mentions concernant les méthodes de pêche utilisées sont floues et c'est là qu'on aimerait avoir plus de renseignements. Par exemple, le bar peut être "de chalut" (graves dommages pour l'écosystème) ou "de ligne" avec des impacts minimisés. De plus, une même espèce peut être commercialisée sous plusieurs appellations et inversement. Les résultats de l'étude menée en Belgique par Test-Achats en 2006 indiquent que plus de 90 % des produits contrôlés donnaient une information incomplète via l'étiquette, voire aucune information. Pas facile dans ces conditions de choisir le poisson le plus respectueux de l'environnement ! Alors n'hésitons pas à questionner notre poissonnier !

Il n'y a donc pas de recette miracle. Certains conseils, valables toute l'année, peuvent toutefois nous aider à réduire notre impact sur le milieu marin.

### *Retrouvons le goût de l'exception !*

Il est possible de réduire sa consommation de poisson et, en contrepartie, de le choisir de qualité. Qui a vu le film "Le cauchemar de Darwin" ne mange plus de perche du Nil. Pourtant ce poisson est toujours en tête des ventes avec des prix défiant toute concurrence. Pas étonnant quand on sait comment il est produit. Mieux vaut alors savourer de temps en temps un "bon" poisson, un peu plus cher mais produit durablement.

De plus, financièrement on a tout à y gagner. Le prix des poissons les plus demandés s'envole et vu la conjoncture, il va probablement continuer à augmenter. Combinons cette réduction à une alimentation équilibrée et variée. Les poissons gras (thon, hareng, anchois, maquereau...) sont une source privilégiée d'acides gras essentiels (oméga 3). Cependant, ces mêmes poissons sont aussi ceux qui accumulent dans leurs graisses certains polluants comme le mercure. Afin d'équilibrer votre alimentation en oméga 3, vous pouvez varier les huiles végétales : noix, raisin, soja, lin, maïs, olive, sésame, arachide, tournesol... Une cuillère d'huile de colza contient la même quantité d'oméga 3 que 70 g de saumon (1 g).

### *Pêche ou aquaculture : cherchons les labels*

À côté de la surpêche, le problème est aussi la pêche secondaire (poissons non désirés et qui sont rejetés blessés ou morts). Celle-ci prend parfois des proportions gigantesques (pour attraper 1 kg de crevettes on estime une perte de 8 à 12 kg de poissons, mais il peut aussi s'agir de tortues ou de dauphins).

Cette situation a conduit à la création du label Marine Stewardship Council (MSC) qui garantit que la quantité pêchée n'excède pas la capacité des populations à se régénérer et que les impacts sur l'écosystème (y compris les espèces non ciblées par la pêche) sont minimisés. Acheter des produits issus d'une pêche durable soutient une gestion durable de la pêche.

### *Qu'en est-il des produits issus de l'élevage ?*

Le principal problème de cette méthode, qui est présentée comme l'alternative à l'épuisement des stocks sauvages, est la pollution du milieu par les déchets alimentaires et chimiques issus de l'activité d'aquaculture. En effet, des résidus de nourriture vont former un dépôt excessif sur le fond, ce qui va aboutir à des zones "asphyxiées" (sans oxygène mais avec nitrates et phosphates). Ces zones vont d'ailleurs favoriser le développement de germes pathogènes. Pour lutter contre cela (et parfois même de manière préventive), l'aquaculture va utiliser des antibiotiques.

L'aquaculture biologique (bon renouvellement de l'eau, densité contrôlée, rations alimentaires adaptées, pas ou peu d'antibiotiques), est alors la meilleure alternative.

### *Choisissons les bonnes espèces et respectons les saisons*

Vu la situation actuelle, il est primordial de sélectionner les espèces que nous consommons et d'être attentif à l'origine des produits de la mer. Il existe des guides reprenant la liste des espèces à proscrire car menacées d'extinction et celles à préférer.

Le saumon par exemple est abondamment consommé pendant les fêtes : fumé, tranché, farci, en darnes, en sushi... Autrefois mets de fête par excellence, il est devenu un produit banal. On le retrouve à toutes les périodes de l'année au mépris des saisons de reproduction. Conséquence : ***le saumon sauvage de l'Atlantique Nord est aujourd'hui menacé.***

Le cabillaud (morue) aussi est victime de son succès auprès des consommateurs. Même s'il est disponible dans les rayons frais ou surgelés toute l'année, ***le cabillaud doit idéalement se déguster de janvier à avril.*** N'en achetons pas en dehors de cette période afin de ne pas encourager la pêche illégale (qui rapporte aux trafiquants entre 3 et 8 milliards d'euros par an selon Greenpeace).

Mais attention les guides ne renseignent pas tous les produits. Par exemple, vous ne trouverez pas le surimi dans la liste. Le surimi est un haché de poisson additionné d'agents "de texture et de saveur"... Mmmmh ! Il est principalement réalisé à partir de poissons gravement surpêchés comme le cabillaud, le lieu et le saumon. À éviter donc ! Il y a évidemment un danger à reporter toute la pression actuelle sur d'autres espèces. C'est pourquoi il est aussi nécessaire de consommer les produits de la mer différemment.

### *Faisons attention à la taille, c'est le minimum !*

La situation de surpêche conduit à la prise de poissons de taille de plus en plus réduite, souvent en dépit de la réglementation en

vigueur. Or, la protection des juvéniles est indispensable pour une gestion durable des pêcheries. Refusons les poissons manifestement trop petits qui ne pourront pas contribuer au renouvellement du stock (11 cm pour la sardine, 24 cm pour la sole...).

### *Privilégions les poissons pêchés en Europe*

Transporter les poissons réfrigérés ou congelés vers le lieu de consommation finale est un gaspillage d'énergie. Du point de vue de l'efficacité énergétique, il est préférable de consommer du poisson issu de la production locale ou du littoral le plus proche. Pourtant un pourcentage important des poissons consommés au Nord parcourent des milliers de kilomètres car ils ont été pêchés dans les mers du Sud.

Par ailleurs, surconsommer les poissons du Sud a des conséquences sociales importantes. Il est par exemple presque plus facile de trouver du "tiof" (poisson de la famille du mérrou), ingrédient principal du plat national sénégalais, dans le quartier "Matonge" de Bruxelles que sur les marchés locaux où les prix ont flambé ces dernières années. Les pêcheurs locaux ne peuvent tout simplement pas faire concurrence aux bateaux de pêche performants venant d'Europe qui écument les mers pour l'exportation.

### *Le filet est entre nos mains !*

En orientant nos achats vers des produits respectueux de l'environnement, nous pouvons favoriser des modes de gestion plus durables des pêcheries.

### *Pour en savoir plus :*

FAO Pêche et aquaculture : [www.fao.org](http://www.fao.org)

Guide du consommateur du WWF : [www.wwf.ch](http://www.wwf.ch)

Brochures Greenpeace (avec les listes des espèces à éviter) : [www.greenpeace.org](http://www.greenpeace.org)

Label Marine Stewardship Council : [www.msc.org](http://www.msc.org)

Article rédigé par Lise Frendo



## **Concert en l'église de Saint-Séverin**

Les 12 et 13 septembre avaient lieu la 20<sup>e</sup> édition des *Journées du Patrimoine* dédiées, à cette occasion, à la culture. Comme chaque année, le PPNa s'est fait un devoir et un plaisir d'y participer.

Nous avons donc sollicité l'Académie de Musique "Amélie Dengis" de Seraing qui nous a présenté - bénévolement - un concert dont le programme fut très éclectique de sorte qu'il a satisfait les différents auditeurs présents.

La première partie fut consacrée principalement au chant, œuvres de Mozart, Franck, Brahms, Mendelssohn, etc. interprétés par le professeur Annick Van de Walle et ses élèves. Tant le niveau d'interprétation des élèves que le professionnalisme des professeurs furent élevés.



La deuxième partie de la soirée fut consacrée aux instruments. Ainsi, nous avons pu écouter de jeunes solistes talentueux (accordéon,

piano, violon) dont certains venaient d'être admis au conservatoire de Liège et, aussi, en fin de programme, un groupe très dynamique de clarinettes, récemment formé.



Les prestations musicales furent agréablement espacées par des récitants qui avaient mis le poète Jacques Prévert à l'honneur en donnant tout son sens à l'"art de la parole". Le point commun de tous ces jeunes artistes est l'excellent niveau déjà atteint dans leur discipline ainsi que leur volonté évidente de perfection qui fit plaisir à voir et à entendre.

Le cadre envoûtant de l'église de Saint-Séverin, mis en valeur par un éclairage judicieux qui magnifiait les pierres séculaires, ajoutait encore à la féerie de cette soirée. ■

### *Ici et ailleurs*

---

## **Sapin naturel ou sapin artificiel ?**

Plus de 6 millions de sapins de Noël sont vendus en France dont 1 million sont des arbres artificiels. Et l'idée se répand que pour être écologiste, il faut préférer l'arbre artificiel au naturel. **C'EST FAUX !**

## *Le sapin naturel a des effets positifs sur l'environnement :*

- **Le sapin de Noël naturel produit de l'oxygène à partir de CO<sub>2</sub> :**  
Au cours de sa croissance un arbre accumule du dioxyde de carbone qu'il soustrait par photosynthèse à l'atmosphère, convertissant ainsi le CO<sub>2</sub> en bois, oxygène et eau. Il permet donc de **réduire le dioxyde de carbone**, qui augmente l'effet de serre si néfaste à notre planète, en servant de filtre. Les jeunes sapins, comme tous les jeunes arbres, demandent plus de CO<sub>2</sub> car leur croissance est plus importante ; ces jeunes arbres participent donc plus au travail de filtrage de l'atmosphère.
- **Les sapins naturels améliorent la stabilité du sol :**  
Le système racinaire de ces arbres **stabilise le sol** influençant ainsi l'écologie de milieu et permet de réduire les risques d'inondation dus à l'érosion par les vents ou les eaux. La perméabilité des plantations d'arbres de Noël réduit le ruissellement lors des pluies estivales.
- **Les sapins naturels servent d'habitat aux animaux sauvages :**  
Les plantations de résineux attirent une grande variété d'animaux tels que les passereaux ou encore les mésanges, ainsi que des petits rongeurs et de petits gibiers comme la perdrix.  

- **Les sapins naturels sont biodégradables :**  
Les sapins sont complètement **biodégradables**. Les fêtes terminées, votre sapin pourra être transformé en copeaux de bois ou composté. Il n'est donc pas considéré comme déchet. Il se décompose de lui-même et retourne à son élément nutritif dans le sol : l'humus. Adressez-vous à votre commune pour vous en débarrasser.
- **Le sapin naturel concourt au développement économique :**  
Une récolte suit une autre récolte, participant ainsi à **l'emploi** et au **développement local**. Les producteurs français et européens de sapins font des efforts pour permettre à leurs clients de trouver à moindre coût des produits de qualité et non "fabriqués" en Asie comme le sont la plupart des sapins artificiels.

*Le sapin artificiel a des effets néfastes sur l'environnement :*

- Ces **sapins** sont fabriqués **en plastique**, lui-même fait de pétrole, matière première non renouvelable, et **polluante à la fabrication** comme à la destruction. Si un sapin en plastique prend feu, étant **non dégradable**, il émane des **vapeurs toxiques** et dangereuses pour l'environnement mais aussi pour l'Homme. Son processus de production est coûteux en énergie et en plastique émetteur de **gaz à effet de serre**. Il faut des années pour amortir un sapin en plastique sur le plan de l'environnement par rapport à un sapin naturel. Même si le sapin en plastique est réutilisé chaque année (en moyenne, il est changé tous les 3 ans en France), il reste cependant dangereux pour notre planète.
- Ces sapins sont pour la plupart produits en Asie et ne participent donc pas au développement de notre économie Européenne.

Beaucoup de personnes trouvent dommage de couper les sapins de Noël, mais ces plantations sont agricoles et produites spécifiquement pour Noël. Elles permettent d'augmenter le taux d'oxygène et de réduire l'effet de serre. Mais surtout, elles offrent à tous nos enfants une heureuse et magique fête de Noël.

*Alors, à l'heure où le Monde se tourne vers la dépollution de notre belle planète, faites, vous aussi, un vrai geste écologique en achetant un sapin de Noël naturel.* ■

Ça se passe près de chez vous

---

## **Biowanze et son bioéthanol "propre"**

Ce lundi 26 août, l'usine de production de bioéthanol établie à Wanze a été officiellement mise en route par le ministre responsable de l'Énergie, André Antoine. Elle constitue la septième et dernière usine de production de biocarburant en Belgique. L'usine ne débutera

véritablement sa production qu'en fin d'année et ne sera pleinement opérationnelle qu'en février 2009.

D'après ses concepteurs, cette usine serait un modèle du genre en Europe. Contrairement à d'autres usines de ce type, elle ne sera pas alimentée par des céréales alimentaires, comme celles des États-Unis qui consomment des grains de maïs, ce qui provoque la flambée des cours des prix engendrant dès lors des problèmes sociaux et environnementaux. En effet, à Wanze, la chaudière de l'usine sera alimentée par l'enveloppe du froment, c'est-à-dire le son. Celle-ci assurera à 90 % l'autonomie énergétique d'une usine qui produira 300 000 m<sup>3</sup> de bioéthanol, consommant près de 20 tonnes de son à l'heure, à plein régime. Ce son proviendra de la propre meunerie de l'usine, approvisionnée en froment par bateau sur la Meuse. Ce mode de transport est sans aucun doute le plus respectueux de l'environnement. Soulignons que "Biowanze" permet la création de 120 emplois, ce qui n'est pas à négliger en ces temps difficiles. Nous souhaiterions toutefois savoir ce qu'il adviendra des grains de froment après la séparation de son écorce.

D'après un article paru dans "Le Soir" du 27 août 2008. ■

## *Vie de l'Association*

---

### **Balade organisée par le PPNa**

**Quand :**

le **dimanche 18 janvier 2009**

à 14 h 00.

**Durée :** environ 2 h 00.

**Itinéraire :** Thier des Raves - Doyard - Favennes - Faftu.

**Rendez-vous :** place Ovide Musin, en face de la banque ING.

**Public cible :**

Ouvert à tous.

Venez nombreux !

