

Numéro 111 - Automne 2009



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://www.ppna.be>

Banque :

068-2318469-02

Cotisation annuelle : 7,5 €

Conseil d'administration :

Président :

André Matriche

Vice-président :

Claude Delbrouck

Secrétaire :

René Mawet

Trésorier :

Laurent Hofinger

Membres :

Albert Cavicchia

Jean Fonzé

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

Sommaire

Éditorial

Une initiative communale intéressante... ..3

Environnement général

Inauguration de biowanze,
pas vraiment de quoi se réjouir... ..5

Environnement général

Économiser l'électricité ?
70 conseils utiles... ..6

Notre histoire locale

Notices historiques sur le Condroz
(5^e partie). Histoire populaire... ..14

Nature

La salicaire commune (*Lythrum salicaria*) 18

Une initiative communale intéressante...

Le jeudi 25 juin dernier, le pouvoir communal a organisé une assemblée de synthèse des différentes réunions qu'il avait provoquées dans les quatre villages de la commune sous l'appellation "Ateliers-Villageois". Au cours de ces réunions, une quinzaine de citoyens par village, qui avaient fait acte de candidature en répondant à l'appel lancé par le collège, ont été invités à émettre leurs souhaits et critiques concernant l'aménagement futur du territoire de Nandrin.

Soulignons l'initiative louable du pouvoir communal qui incite les citoyens à participer à la réflexion sur un sujet qui influence fortement la qualité du cadre de vie dans nos villages, à savoir l'urbanisation intensive que subit Nandrin depuis plusieurs années déjà. Mentionnons à ce sujet la déclaration d'un des responsables de la soirée qui s'émouvait des innombrables projets urbanistiques prévus sur le territoire de Nandrin, projets dont la réalisation entraînerait un accroissement brutal énorme de la population (plus de 1 500 habitants si seulement 50 % des projets sont réalisés).

Relevons que 23 projets se bousculent dès maintenant : entre autres, un lotissement de 60 lots, 30 appartements, l'aménagement d'un golf et de logements, un autre prévoit 19 appartements, un autre encore 16 et 24 appartements...

Alors que faire ? Cinq scénarios furent présentés à l'assistance.

Soit suivre la tendance actuelle et la dispersion dans les zones constructibles, soit encadrer l'évolution et "redensifier", notamment certains endroits le long de la route du Condroz, (re)créer des centres dans les villages, sécuriser et structurer la route du Condroz...

Les participants furent invités à se prononcer, par un vote, pour un des cinq scénarios présentés par les responsables de la soirée. À la suite d'une intervention d'un participant soulignant le degré de

saturation d'habitations de la commune et exprimant son irritation au sujet de ce qu'il considère comme une réaction tiède du pouvoir communal face à l'urbanisation de la commune, le bourgmestre, Joseph Nandrin, précisa que le plan de secteur détermine les zones constructibles et que, même en cas de refus du Conseil communal, la Région wallonne peut toujours donner son accord en cas de recours. Il est par conséquent d'avis qu'il est souhaitable d'essayer d'encadrer, de gérer les projets urbanistiques en se référant à des options prises par la population et le Conseil communal.

Dans les semaines à venir, le Conseil communal analysera les scénarios. Dans les neuf mois prochains, des options urbanistiques seront élaborées et celles-ci permettront l'établissement futur d'un RCU (règlement communal d'urbanisme).

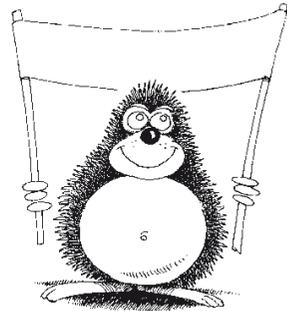
Quelques participants émirent le doute sur la prise en considération de leur avis. Il nous est en tout cas paru hasardeux de demander à une assistance quelque peu assommée par des explications fort techniques, présentées sur un ton assez monocorde, de se prononcer, à vif, sur des sujets aussi importants. Par ailleurs, plusieurs des propositions émises ne dépendaient pas du pouvoir communal ; elles impliquaient d'autres niveaux de pouvoir. Nous restons aussi encore interloqués par l'exigence de mention du nom des "votants" sur les bulletins à rentrer dans l'urne.

Il est impérieux de bien veiller à une approche pragmatique de l'aménagement du territoire, problème d'intérêt majeur pour les citoyens de la commune. Il faut se méfier des intégristes et/ou des rêveurs de tous genres. Trop souvent des idées paraissent de prime abord séduisantes, mais se révèlent peu réalisables en pratique ou génératrices d'inconvénients importants.

Est-on vraiment confronté à l'obligation d'encadrer l'urbanisation à laquelle on ne peut s'opposer ? Le pouvoir communal est-il aussi désarmé devant cette pression des lotisseurs potentiels ?

Toujours est-il que nous saluons chaleureusement les initiateurs communaux de ces rencontres participatives avec les citoyens de la commune, mais nous ne pouvons nous départir d'un certain scepticisme. ■

Inauguration de biowanze, Pas vraiment de quoi se réjouir...



André Antoine, ministre wallon de l'énergie, a procédé ce lundi 20 avril à l'inauguration officielle de Biowanze, usine dédiée à la production d'agrocarburants.

Pour la Fédération Inter-Environnement Wallonie, si elle participe à l'image d'une Wallonie dynamique et tournée vers l'avenir, cette infrastructure ne contribue en rien à la lutte contre les changements climatiques ni à la conquête de notre indépendance énergétique. Elle crée même plus de problèmes qu'elle n'en résout.

Il y a longtemps que l'aura entourant les agrocarburants s'est estompée. On sait aujourd'hui que ce qui nous fut vendu comme l'énergie du futur sensée réduire les émissions de CO₂ tout en permettant de reculer la fin annoncée du pétrole, recèle d'innombrables effets pervers la vouant sinon à l'échec, tout au moins à un développement très limité. Déforestation générant des rejets massifs de gaz à effet de serre, cultures industrielles gourmandes en eau mais aussi en intrants et traitements chimiques, pression sur le cours des denrées alimentaires ne sont que quelques-uns de ces vices, même plus cachés.

Appelé à produire quelque 300 000 m³ de bioéthanol par an, Biowanze absorbera quelque 800 000 tonnes de céréales soit plus de la moitié de la production wallonne. Or, notre pays est déjà loin de l'autosuffisance et importateur massif de céréales. Il y a donc lieu de s'interroger sur cette stratégie consistant à augmenter notre dépendance alimentaire... tout en générant des transports

consommateurs d'énergie et émetteurs de CO₂ (maux que la production d'agrocarburants devait prétendument résoudre...).

Et il y a d'autres enjeux.

Pour atteindre les 10 % d'incorporation d'agrocarburants voulus par l'Europe, il faudra cultiver 15 % de la surface agricole totale. Finies les friches et les jachères, adieu la biodiversité... Par ailleurs, la rentabilité de Biowanze ne sera possible que grâce à l'octroi de "certificats verts", système favorisant "la production d'électricité à partir de sources d'énergie renouvelable ou de cogénération". Or, ici, ces certificats vont être octroyés pour la production de carburant, ce qui constitue un dévoiement du système désastreux en termes d'efficacité et de cohérence du message.

Pour la Fédération Inter-Environnement Wallonie, ces incitants doivent être exclusivement réservés à la production d'électricité verte. Par ailleurs, en matière de réduction des émissions de CO₂ et de consommation énergétique dans les transports, l'avenir ne réside pas dans une solution miracle, agrocarburant ou autre, mais bien dans la mise en oeuvre des trois seules politiques réellement efficaces : contrôle des besoins de mobilité, diminution de la consommation des véhicules, développement d'alternatives séduisantes. Le message peut sembler lassant à force d'être répété mais il reste encore et toujours le seul valable. Biowanze ne peut l'occulter. ■

Environnement général

Économiser l'électricité ? 70 conseils utiles



N faisant un petit effort, vous pouvez déjà économiser entre 5 et 10 % d'énergie. Et si vous prenez des mesures plus radicales, vous pouvez réaliser des économies d'énergie de près de 50 %. Depuis 1998, le gouvernement flamand a proclamé le mois d'octobre "Mois des Économies d'Énergie" afin de nous inciter à utiliser les énergies disponibles à bon escient. Le message est clair, et - surtout - facile à mettre en oeuvre. Pour économiser

les énergies, nous ne devons pas pour autant changer de mode de vie. Nous devons tout simplement utiliser les énergies disponibles de manière intelligente. En appliquant dès aujourd'hui les conseils énumérés ci-après, vous économiserez des centaines d'euros.

Le chauffage

1. Faites contrôler votre chaudière de fond en comble, chaque année, de préférence juste après l'été. Une chaudière qui n'est pas entretenue se salit et se dérègle, et son rendement peut chuter d'environ 10 %.
2. Veillez à ce que la chaufferie reste un endroit propre. La poussière réduit l'amenée d'air au brûleur. Ce qui a un impact négatif tant sur la combustion que sur la consommation.
3. Il vaut mieux remplacer les chaudières de plus de 15 ans par une chaudière à haut rendement ou à condensation. Comparées aux anciennes chaudières, les installations de chauffage modernes offrent un rendement de 20 à 30 % supérieur. C'est la chaudière à condensation qui affiche le meilleur rendement, car elle exploite aussi la chaleur des gaz de combustion. Le chauffage à l'électricité est déconseillé. Non seulement il est onéreux à la consommation, mais aussi injustifiable en termes écologiques. La production d'électricité dans une centrale offre un rendement de 35 % à peine : il faut trois unités d'énergie primaire pour fournir chez vous une seule unité d'électricité.
4. En équipant votre installation de chauffage central d'un disjoncteur de pompe, celle-ci ne fonctionnera qu'en cas de nécessité.
5. Pour isoler correctement une construction neuve, songez à un système de pompe à chaleur, surtout si vous faites installer le chauffage par le sol. L'avantage d'une telle installation est qu'un tiers seulement de la chaleur fournie est produit par l'électricité, le reste étant gratuit.
6. Si, pendant la journée, vous réglez le thermostat de la chambre sur un degré inférieur, vous gagnerez facilement 70 euros par an.
7. N'enclenchez le chauffage qu'une heure avant d'aller dormir sur le tarif nuit (par exemple sur 15 °C), et profitez de la chaleur qui persiste encore dans la chambre. Vous pouvez ainsi économiser 20 euros par an. N'éteignez jamais le chauffage, car le matin vous aurez besoin de nettement plus d'énergie pour amener les chambres refroidies, à température.
8. Investissez dans un bon système de régulation du chauffage central. Une horloge thermostatique avec dispositif programmable allume et éteint automatiquement le chauffage aux heures programmées.

9. Équipez les radiateurs d'une vanne thermostatique afin de régler la température de chaque pièce séparément (par exemple, une température élevée dans la salle de bains, le matin).
10. Installez le thermostat de la pièce toujours à l'endroit où la température est représentative de l'ensemble de la pièce. En d'autres termes : ne le montez pas sur un mur extérieur froid, à côté d'une fenêtre, dans un lieu humide ou proche d'une source de chaleur. La hauteur idéale est de 1,50 m.
11. Fermez les tentures et les volets dès que le soleil se couche. Ainsi, la chaleur restera à l'intérieur, et le froid, à l'extérieur.
12. Isolez les conduites de chauffage central dans le grenier, au garage, dans le vide sanitaire de même que dans les autres espaces non chauffés. Il existe à cet effet des petites gaines spéciales déjà préformées. Il suffit de les poser sur les canalisations et de les refermer. Il existe des éléments préformés spécialement pour les coins, les arrondis et les raccords.
13. Purgez les radiateurs dès que vous entendez un gargouillement ou des murmures. Les radiateurs ne peuvent diffuser pleinement leur chaleur que s'ils sont remplis d'eau.
14. Ne dissimulez pas les radiateurs derrière de lourdes tentures, et évitez de placer un meuble devant.
15. Si votre chaudière est équipée d'une veilleuse, éteignez-la si vous vous absentez pendant plus de 5 jours.
16. Si vous disposez d'un garage ou d'une annexe cuisine qui ne sont pas chauffés, un calfeutrage adhésif ou un bas de porte à brosses peut empêcher la chaleur de s'échapper par-dessous les portes.
17. Grâce à une bonne isolation de la toiture et un vitrage à haut rendement, vous pouvez économiser la moitié des frais de chauffage. Mais attention : si vous faites placer du verre à haut rendement dans une maison généralement mal isolée, vous risquez des problèmes d'humidité. Surtout si la ventilation est insuffisante. Il est donc essentiel de prévoir une bonne ventilation.
18. Appliquez un film réfléchissant entre un mur non isolé et les radiateurs. Celui-ci réfléchit la chaleur qui disparaîtrait sinon dans le mur. Cette mesure toute simple est amortie dans l'année.

L'eau chaude

19. Si vous chauffez l'eau au gaz naturel ou au mazout, vous consommez moitié moins d'énergie qu'en utilisant l'électricité.
20. Privilégiez les douches plutôt que les bains. Les douches consomment 60 % moins d'eau et d'énergie.
21. Une douche économique consomme 40 % moins d'eau et d'énergie qu'un pommeau de douche ordinaire.
22. Les appareils instantanés consomment moins d'énergie que les chauffe-

- eau. L'eau est chauffée dans ces appareils instantanés uniquement à partir du moment où vous ouvrez le robinet.
23. Pour ce qui est des robinets pour la douche et la baignoire, optez pour un mélangeur thermostatique. Un bouton de réglage vous permet de régler au préalable la température requise et vous ne devez plus mélanger l'eau chaude et l'eau froide pour obtenir la température souhaitée. Une famille de trois personnes qui installe un thermostat, économise entre 200 et 250 euros par an en douches. Les thermostats de douche sont disponibles à partir de 148 euros. Comptez huit mois à peine pour amortir votre investissement.
 24. Décentralisez votre approvisionnement en eau chaude. Prévoyez donc des appareils séparés pour la cuisine et la salle de bains, au lieu d'un seul appareil pour l'ensemble de la maison/l'appartement. Placez en outre les chauffe-eau le plus près possible de la cuisine et de la salle de bains. Plus les canalisations seront courtes, plus vite vous disposerez d'eau chaude.
 25. L'eau du robinet est souvent réglée à 80° C ou plus. Si vous la réglez à une température un peu plus basse, vous économiserez de l'énergie. Mais ne descendez pas en dessous de 60° C, afin d'éviter que la *Legionella* ne se développe dans le chauffe-eau et ne se loge dans les canalisations. En effet, cette bactérie peut provoquer la maladie des légionnaires ou légionellose.
 26. Songez au chauffe-eau solaire. Celui-ci peut intervenir pour environ 55 % de votre consommation d'eau. Mais il faut tenir compte de l'investissement élevé pour l'installation et d'une longue période d'amortissement.

La cuisine et la vaisselle

27. Cuisiner au gaz naturel coûte environ la moitié moins cher que la cuisine à l'électricité. Pour la cuisine à l'électricité, ce sont les plaques de cuisson à induction qui consomment le moins d'électricité.
28. Utilisez toujours des casseroles et des poêlons adaptés à chaque source de chaleur. Pour le gaz, la flamme ne peut pas dépasser le fond de la casserole. Pour les plaques de cuisson à l'électricité, le mot d'ordre est celui-ci : plus le fond est plat, mieux sera la conduction de chaleur et donc la répartition de celle-ci. Un fond ondulé augmente la consommation d'énergie de 50 %.
29. Les plaques de cuisson électriques restent chaudes pendant un bon moment après les avoir éteintes. Exploitez cette facilité quand vous cuisinez et éteignez la plaque plus tôt.
30. Cuisinez avec le moins d'eau possible. Trop d'eau de cuisson coûte non seulement plus d'énergie mais en versant celle-ci dans l'évier, vous perdez également quantité de vitamines et d'autres éléments nutritifs. Utilisez donc un minimum d'eau et servez-vous en par exemple pour la préparation d'une sauce.

31. Posez toujours un couvercle sur la casserole. Cuisiner avec un couvercle consomme 60 à 70 % moins d'énergie. Plus économe encore, la casserole à pression. La cuisson est plus rapide et les éléments nutritifs conservent ainsi mieux leur goût et leurs vitamines.
32. Préchauffez le four que s'il le faut vraiment. Les fours à air chaud ne doivent être préchauffés que pour cuire un rosbif ou de la pâtisserie fine. Éteignez toujours le four quelques minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur qui persiste dans le four peut être utilisée pour chauffer les assiettes.
33. N'installez pas le four juste à côté du réfrigérateur ou du congélateur. Si vous ne pouvez faire autrement, veillez à installer une plaque fortement isolante entre les deux appareils.
34. Un four à micro-ondes est environ deux fois plus économe que le four classique sauf pour les grosses quantités.
35. Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz et les plaques de cuisson électriques. Si les petits trous des brûleurs se bouchent, la flamme produit beaucoup moins de chaleur. Une petite couche de saleté sur une plaque de cuisson électrique forme une couche isolante entre la plaque et la casserole qui est posée dessus. Il faudra donc plus de temps avant que les casseroles ne soient chaudes.
36. Les hottes aspirent aussi l'air chaud hors de la cuisine. Ne les laissez pas fonctionner plus qu'il ne le faut et ne les réglez pas constamment à capacité maximale. Les hottes réglables électroniquement présentent l'avantage de pouvoir doser la capacité d'aspiration.
37. Ne mettez le lave-vaisselle en route que lorsqu'il est plein. Si vous ne pouvez attendre, utilisez alors le programme économique. Pour une petite vaisselle, certains lave-vaisselle disposent d'une option de demi-capacité. La consommation d'eau et de courant ne semble toutefois pas plus faible que lors d'une capacité maximale. De plus, la machine elle-même sera moins bien nettoyée.
38. Plus la température de l'eau sera élevée, plus le lave-vaisselle utilisera d'énergie. À l'heure actuelle, il existe des lave-vaisselle qui règlent eux-mêmes la température en fonction de l'état de salissure de la vaisselle.
39. Achetez un lave-vaisselle de classe A. À l'achat, ils coûtent plus cher mais consomment moins d'eau et moins d'énergie.
40. Pendant la cuisson, évitez d'ouvrir trop fréquemment et trop longtemps la porte du four.
41. Ne mettez pas des plats en métal ou en alu dans le four. Le métal réverbère les ondes, de telle sorte que le temps de préparation est plus long.
42. Sauf si nécessaire, évitez de rincer les assiettes à l'eau chaude avant de les placer dans le lave-vaisselle. Le gaspillage d'eau et de courant n'en sera que réduit.

Réfrigérateur et congélateur

43. Besoin d'un nouveau réfrigérateur ou d'un congélateur ? Optez pour les appareils de classe A. Ce sont les plus économiques. Un frigo ou un congélateur de ce type est en moyenne 45 % plus économique qu'un appareil de classe D.
44. Encore un tuyau pour l'achat de votre congélateur : un modèle (horizontal) type coffre consomme près de 15 % en moins qu'un modèle (vertical) type armoire de la même contenance. Par contre, les modèles verticaux s'avèrent plus pratiques à l'emploi.
45. Un réfrigérateur ou un congélateur sur mesure permet d'éviter une consommation inutile d'énergie : un frigo à moitié vide consomme par litre de contenu autant et même plus d'énergie qu'un frigo bien rempli. Pour un frigo, comptez un contenu de 100 litres pour la première personne de votre ménage et 50 litres par personne supplémentaire. Pour un congélateur, cela dépend. Si vous l'utilisez pour conserver des produits surgelés prêts à l'emploi, comptez entre 50 et 80 litres par personne. Vous souhaitez surgeler des aliments préparés par vos soins ? Comptez dès lors entre 100 et 130 litres par personne.
46. Le nombre d'étoiles indique l'importance de la consommation d'énergie. Plus il y a d'étoiles, plus la température est basse et plus les produits peuvent être conservés, mais plus la consommation d'énergie sera élevée.
47. Placez le réfrigérateur et le congélateur dans un lieu frais, pas trop près du radiateur ou du fourneau, et certainement pas en plein soleil. Dans un environnement de 15° C, un réfrigérateur consomme 25 % de moins que dans un environnement de 20° C.
48. Si le congélateur contient momentanément peu de produits, vous pouvez remplir les casiers vides de polystyrène expansé (frigolite). Ainsi, lorsque vous ouvrirez le congélateur, il y aura moins d'air chaud qui y pénétrera.
49. Dégelez le réfrigérateur uniquement lorsque vous devez adapter le thermostat pour obtenir une température de 4° C. Dégeler coûte parfois plus d'énergie que de refroidir avec une couche de givre.
50. Ouvrez le frigo donc le moins longtemps possible et évitez d'y déposer des aliments chauds.
51. La température d'un congélateur ne doit pas nécessairement descendre en dessous de -18° C. Mais si vous souhaitez surgeler certains produits assez rapidement, la température doit atteindre au moins -24° C. La température idéale d'un réfrigérateur est de 4° C. Une température inférieure consomme inutilement de l'énergie et à une température plus élevée, les aliments s'avarièrent. Vous pouvez mesurer la température dans un réfrigérateur en déposant au milieu, un thermomètre placé dans un bac d'eau.
52. Lorsque vous partez en vacances, éteignez le réfrigérateur. Laissez la porte entr'ouverte pour éviter la formation de moisissures.

53. Vérifiez régulièrement si la porte du frigo se ferme correctement. Vous pouvez le faire en mettant une feuille de papier entre la porte et le frigo. Si vous avez du mal à faire glisser le papier, c'est que la porte ferme bien. Entretenez la souplesse du caoutchouc d'étanchéité en le nettoyant de temps à autre avec un linge humide et en le saupoudrant de talc.
54. Ayez de l'ordre dans votre congélateur. Ainsi vous ne devez pas chercher de midi à quatorze heures pour un produit ou l'autre et le couvercle ou la porte reste moins longtemps ouvert(e).

La lessive et le séchage

55. Le programme économique "demi-charge" ou "1/2" n'économise pas la moitié de l'énergie et de l'eau. Attendez donc d'avoir assez de linge pour que la machine puisse tourner à pleine capacité.
56. N'utilisez pas trop de produit lessiviel. Vous polluerez moins l'environnement et vous éviterez la formation excessive de mousse. En effet, en cas de formation de mousse, le lave-linge doit rincer plus. Ce qui signifie une plus grande consommation d'eau et d'électricité.
57. Le blanc peu sale peut se laver à 60° C. Le résultat sera tout aussi bon que si vous l'aviez programmé à 90° C.
58. Si l'eau du robinet d'eau chaude est chauffée par une chaudière HR, un chauffe-eau solaire ou un chauffe-eau ordinaire, pensez à faire raccorder le lave-linge directement à la source d'approvisionnement en eau chaude. C'est ce qu'on appelle le "hotfill". Étant donné que pour chauffer de l'eau au gaz ou par des sources d'énergie durable, il faut beaucoup moins d'énergie que lorsque l'eau est chauffée par électricité, vous pouvez en fait économiser entre 5 et 25 %. Pour ce faire, vous ne devez pas disposer d'une machine particulière. Il suffit de vous informer auprès du fabricant pour voir si votre lave-linge est équipé pour un raccordement hotfill. Ce système présente toutefois un inconvénient dans la mesure où vous ne pouvez pas procéder à un pré-rinçage à l'eau froide, ce qui fait que les traces d'amidon sont plus difficiles à éliminer. Vous pouvez éviter ce problème en rinçant le linge au préalable dans une bassine d'eau froide.
59. Essorez le linge au maximum, de préférence à 1000 tours/minute ou plus, avant de le mettre dans le séchoir. Le séchage du blanc essoré à 1200 t/min. requiert 20 à 25 % d'énergie en moins que du blanc essoré à 800 t/min. La manière la plus économe de sécher du linge est encore de le pendre au grand air dès que la météo s'y prête.
60. Les particules de poussière empêchent l'évacuation de l'air chaud et humide. C'est pour cette raison que le sèche-linge consomme plus d'énergie. Nettoyez donc régulièrement le filtre du séchoir.

L'éclairage

61. Utilisez autant que possible la lumière naturelle. Elle ne vous coûte rien.
62. Pour les points lumineux qui brûlent tous les jours entre deux et trois heures, comme dans le bureau, la salle à manger, la cuisine et le séjour, il vaut mieux utiliser les ampoules économiques. Elles sont plus chères à l'achat que les ampoules à incandescence, mais vous récupérez ce surcoût dans l'année. Une ampoule économique transpose environ 25 % de l'énergie captée en lumière. Dans le cas d'une ampoule à incandescence, ce n'est que 5 %. Le reste de l'énergie est transposée en chaleur. Le rendement d'une ampoule économique est donc 5 fois supérieur à celle d'une ampoule à incandescence. De surcroît, les ampoules économiques durent en règle générale 8 fois plus longtemps et pour la même production lumineuse, elles consomment environ 80 % moins d'énergie. Si vous remplacez une ampoule à incandescence de 60 W par une ampoule économique de 11 W, vous économiserez quelque 15 euros par an. Les ampoules économiques doivent cependant chauffer un peu avant de donner leur pleine puissance. Elles ne conviennent donc pas aux pièces qui doivent être éclairées un bref instant.
63. L'ampoule la moins chère est celle qui ne brûle pas. Lorsque vous quittez une pièce, éteignez donc la lumière ; à moins que vous n'y retourniez immédiatement. Mieux vaut laisser allumé que d'éteindre pendant un petit moment.
64. Pour l'éclairage du hall, du garage, de la cave et du grenier, vous pouvez faire placer un détecteur de mouvement. Dès que vous approcherez de ce détecteur, la lumière s'allumera automatiquement. En fonction du réglage du temps (entre 10 secondes et jusqu'à plus de 7 minutes) la lumière s'éteindra d'elle-même. Pour éviter que la lumière ne s'allume aussi pendant la journée, le détecteur de mouvement est équipé d'une cellule photosensible.
65. Vous avez envie de lire ou d'écrire? Éteignez le grand éclairage et allumez une lampe de lecture. Regarder la TV avec toutes les lumières allumées, est un gaspillage d'énergie. Il vaut mieux prévoir une lumière douce, indirecte, derrière le poste de télévision.
66. Vous voulez laisser quelques veilleuses allumées dans la chambre des enfants ou sur le palier ? Utilisez alors les éclairages à LED (Light Emitting Diodes). Ces ampoules se caractérisent par une très faible consommation énergétique et une très longue durée de vie (100 000 heures).
67. Des lustres arborant par exemple 10 petites ampoules de 40 watt diffusent presque toujours trop de lumière. Avec 5 ampoules, vous obtenez un éclairage suffisant. Cela fait une différence de 200 watt, soit largement un kilowattheure par soirée. Vous pouvez dévisser légèrement les ampoules que vous n'utilisez pas.

68. Certaines ampoules de la même puissance donnent plus de lumière que d'autres. Cela peut dépendre de la couche de poussière, de la qualité de la lampe, de son âge. Une vieille ampoule qui commence à diffuser moins de lumière, continue malgré tout à consommer du courant. Il vaut mieux la remplacer par une neuve.
69. Pour les plafonds et les murs, privilégiez les couleurs claires. Les teintes pastel réfléchissent la lumière, tandis que les teintes sombres les étouffent. Pour une même puissance lumineuse, les couleurs sombres requièrent deux à trois fois plus de lumière que les couleurs claires.
70. Limitez la consommation furtive. Les appareils électriques qui restent en état de veille, comme la TV et la vidéo, ainsi que tous les appareils rechargeables installés dans leur chargeur - comme le ramasse-miettes ou la brosse à dent électrique - consomment constamment de l'électricité. Des études ont démontré qu'en moyenne, une famille gaspille ainsi en "consommation furtive" quelque 400 kWh par an. Ce qui équivaut à près de 68 euros par an. Il vaut donc mieux acheter des appareils à faible consommation furtive et retirer la prise lorsque vous n'utilisez pas la TV ou la chaîne Hi-Fi. Branchez les prises de votre ordinateur et de tous les accessoires à un seul boîtier (avec terre) doté d'un interrupteur. Après utilisation de l'ordinateur, coupez le boîtier.

Les aides financières

Vous pouvez introduire une demande pour financer toute une série de mesures visant à économiser les énergies. Les primes varient d'une Région à l'autre. Pour en savoir plus : Les Guichets de l'Énergie de la Région wallonne, tél. 078.15.15.40, <http://energie.wallonie.be/>

Notre histoire locale

Notices historiques sur le Condroz (5^e 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.

Faits généraux

Brigandage

Au commencement du XI^e siècle, la société, mal assise, était encore assez barbare. Dans le Condroz, comme ailleurs, le brigandage des seigneurs, l'absence d'une autorité protectrice, rendaient tout progrès, toute amélioration impossibles.

Les habitants de notre région condrusienne eurent, comme partout, à souffrir des brigandages. Les voleurs vivaient en bandes, en des lieux écartés et parfois même fortifiés. Ils avaient beau jeu pour guetter et dévaliser les passants revenant des marchés à travers les bois ou les landes inhabitées ! Qu'aurait pu, contre eux, la police d'autrefois qui, dans nos campagnes, comptait à peine un "sergent" (nous dirions aujourd'hui "garde-champêtre") par ban ou communauté ?

Quelquefois, plusieurs s'associaient pour former des patrouilles armées ; mais très souvent, les professionnels du brigandage les faisaient battre en retraite. On ne pouvait guère attendre mieux des barons et des seigneurs qui, bien abrités derrière les créneaux de leurs châteaux-forts, ne se souciaient pas toujours de défendre leurs manants ; ou bien, trop habitués à se faire la guerre entre eux, n'avaient pas le temps de courir sus aux brigands, aux voleurs ! Que de fois, d'ailleurs ne vit-on pas, alors et dans les siècles suivants, les châtelains se livrer eux-mêmes au brigandage !

De l'insuffisance de la police, on pourrait être porté à croire à la faiblesse de la justice... ce serait une erreur ! Loin d'être complaisants pour les délinquants, la justice était trop sévère ! On voit dans une charte de 1123, qu'à Ocquier et à Jenneret, dès qu'un homme était reconnu pour être un voleur qualifié, il était condamné à être pendu !

Le Prince-Évêque Notger, mort en 1008 employa d'énergiques remèdes à la situation. Il fit de nombreux et sages règlements qu'il fit exécuter, détruisit plusieurs châteaux habités par des seigneurs pillards. Il créa des écoles, bâtit et releva grand nombre d'églises.

Si saint Hubert (727) fut le fondateur de la ville de Liège, Notger fut le véritable créateur de la Principauté liégeoise dont faisait partie le Condroz. Il l'agrandit, la fortifia et la rendit capable de se défendre elle-même.

Famine

Un demi-siècle plus tard, une famine horrible, causée par des pluies incessantes et qui dura six années (1042 à 1048) s'étendit sur le Condroz et sur tous les pays. Les détails que nous ont transmis les contemporains, entre autres le moine Raoul Glaber, sont à peine croyables.

Après avoir dévoré toutes espèces d'animaux, les hommes finirent par se dévorer entre eux. On arrêtait les voyageurs, les émigrants pour en faire d'horribles festins ! Les uns attiraient les enfants dans les lieux écartés, leur promettaient un œuf ou une pomme, et les égorgeaient. C'est d'alors, probablement, qu'est venue aussi l'expression de "magneus d'tâtes â z'effants". Certains déterraient les cadavres pour s'en repaître. Un homme avait tué, à lui seul, quarante-huit personnes pour les manger avec les siens. On enfouissait jusqu'à cinq cents morts à la fois dans de grandes fosses communes. Le Prince-Évêque Wazon tira, de l'étranger, de grandes quantités de blé qu'il vendit aux riches et qu'il distribua gratuitement aux pauvres. Grâce à cette charité active, la détresse fut moins horrible dans nos contrées qu'ailleurs ! Ce Prince-Évêque veilla également à la tranquillité publique en se rendant maître de seigneurs qui, réfugiés dans leurs donjons, défiaient son autorité et se livraient à la rapine. Malgré tout, le brigandage sévissait encore, quoique moins intense, au XVII^e siècle.

Lèpre

Au XI^e siècle, la lèpre, depuis longtemps disparue de l'Europe, vint de nouveau commettre ses horribles ravages dans nos contrées. Pour empêcher la contagion, on soignait les lépreux dans des établissements spéciaux appelés *Léproseries* ou plus vulgairement *Maladreries*. Cependant, la science médicale du temps n'était faite que d'observations superficielles, nées d'essais plus ou moins satisfaisants ; et elle ne pouvait encore indiquer que des remèdes

bien incertains. Généralement les prêtres, seuls, en avaient quelque connaissance ; c'est à eux qu'on s'adressait pour le traitement des maladies graves, tandis que, pour les indispositions ordinaires, on se contentait d'employer de vieilles recettes populaires, parfois bonnes, quand elles n'étaient pas mêlées de préjugés et ne venaient pas de la superstition, car à ces époques reculées, les gens étaient excessivement superstitieux !

Quarantaine, ou lois de Paix

Comme les seigneurs se faisaient fréquemment la guerre entre eux, au détriment des habitants, le Prince-Évêque de Liège, nommé Henri de Verdun, promulgua un règlement défendant, sous peines graves, de porter les armes depuis le vendredi jusqu'au lundi, ainsi que pendant tout le temps compris entre l'Avent et l'Épiphanie, de même que celui compris entre la Septuagésime et l'octave de la Pentecôte, c'est-à-dire pendant près de la moitié de l'année.

Le Prince-Évêque se réservait, en outre, le droit de prescrire des quarantaines ou suspensions d'armes.

Notes de la rédaction : pour comprendre ou se rafraîchir la mémoire.

- Avent : période de l'année (quatre semaines) précédant Noël, pendant laquelle les églises chrétiennes se préparent à fêter l'avènement du Christ.
- Épiphanie : fête des Rois, le six janvier. Manifestation de Jésus nouveau-né aux Rois mages.
- Septuagésime : premier des trois dimanches précédant le carême.
- Octave : espace de huit jours suivant une grande fête.
- Pentecôte : fête chrétienne célébrée le septième dimanche après Pâques pour commémorer la descente du Saint-Esprit sur les apôtres. C'est aussi une fête juive célébrée sept semaines après le second jour de la Pâque.
- Carême : période de quarante jours, du mercredi des Cendres à Pâques, pendant laquelle les chrétiens se préparent spirituellement à fêter Pâques. Le carême rappelle les quarante jours passés dans le désert par le Christ qui jeûna et pria.
- Mercredi des Cendres : premier jour du carême, nommé ainsi car le prêtre signe le front des fidèles avec une pincée de cendres pour les appeler à la pénitence.
- Pâques : fête chrétienne célébrée le premier dimanche suivant la pleine lune de l'équinoxe de printemps pour commémorer la résurrection du Christ. Au singulier, la Pâque est une fête juive annuelle qui commémore l'exode du peuple juif d'Égypte.

À suivre...



La salicaire commune (*Lythrum salicaria*)

La salicaire fait partie de la famille des Lythracées. Elle est très répandue dans presque toute l'Europe, ainsi qu'en Amérique du Nord et en Australie.

C'est une plante vivace de 30 à 150 cm de haut dont la tige dressée robuste, ramifiée dès la base, présente la caractéristique d'être nettement quadrangulaire, présentant quatre lignes longitudinales saillantes. Enfin, elle est velue et de couleur brun rougeâtre.

Les feuilles, le plus souvent opposées, sont entières, étroites et lancéolées, de couleur vert foncé.

Les fleurs forment un épi principal à l'extrémité de la tige, qui se diversifient en dessous de celle-la en plusieurs ramifications latérales plus petites. Leur teinte est d'un rouge violacé, ce qui explique l'origine grecque de son nom scientifique "lythron" qui signifie "ensanglanté". Sa floraison a lieu de juin à septembre.

La fleur est hermaphrodite, elle possède une corolle formée de six pétales libres, à l'aspect légèrement froissé, qui sont insérés au sommet d'un calice tubulé à dents fines. Elle possède douze étamines.



Bien que qualifiée de "fleur sauvage", la salicaire peut constituer de splendides massifs dans nos jardins à condition de veiller à les arroser abondamment, pourvu que le sol ne soit pas trop acide. La salicaire affectionne, en effet, les endroits humides ou même directement dans l'eau, et ce depuis les tropiques jusqu'à la zone tempérée.

Dans la médecine populaire, les feuilles de la salicaire étaient utilisées comme désinfectant ; les gens de la campagne mettaient sur les plaies ouvertes des compresses de feuilles fraîches de salicaire. Elle est aussi connue depuis l'antiquité comme la plante des voies digestives. Ce serait un puissant antiseptique des muqueuses gastro-intestinales, efficace dans les cas de diarrhées, coliques (en infusion : 20 g par litre d'eau).

C'est d'une espèce de Lythracées nommée *Lawsonia inermis*, plante iranienne, qu'on trouve en Asie tropicale et en Afrique du Nord, que l'on produit le henné que déjà les Égyptiennes de l'Antiquité utilisaient pour donner à leurs cheveux un reflet roux.

Las, rien n'est parfait ! En effet, au Canada où elle a été introduite au début du 19^e siècle comme plante ornementale, elle est devenue très vite envahissante, à tel point que des mesures d'éradication ont été décrétées. N'ayant en effet aucun prédateur naturel, ni aucune maladie, elle prolifère et étouffe la végétation naturelle dans les endroits humides (berges, marais...) où elle exerce un effet négatif sur la faune et la flore (insectes, reptiles, grenouilles...).

Bref, c'est devenu dans certaines régions une véritable nuisance. Il importe donc de ne pas la planter n'importe où sous peine de favoriser une invasion semblable à celle produite par la balsamine de l'Himalaya sur les berges de nos cours d'eau, telle l'Ourthe à Sy par exemple. ■

