

Du pain venu du fournil

Les petites maisonnettes contenant un four à pain sont typiques des régions rurales. On les trouve généralement non loin d'anciennes grosses fermes. Avec un peu de chance, vous distinguerez encore la structure de sa coupole en argile. La plupart du temps, ces fours à pain se trouvent à une certaine distance du logis, en raison du danger d'incendie. Jusqu'après la seconde guerre mondiale, on cuisait encore du pain et des tartes dans ce type de fournil. Celui qui ne possédait pas de four allait cuire son pain chez les voisins ou dans un fournil commun dans le village. Ce four constituait un lieu de rencontre important: l'on y partageait ses joies et ses peines à la chaleur du feu de bois.

Pour allumer le feu dans le four, on utilisait du petit bois de taille sec. On en trouvait à profusion dans les haies et les lisières boisées entourant les fermes de la région. Le bois de taille était relié en tas pour en faire des fagots. Les bois de chêne, de hêtre et de charme sont idéaux pour faire du feu, parce qu'ils donnent beaucoup de chaleur sans produire trop de fumée. Mais le saule, le peuplier, le sapin et le bouleau peuvent également convenir.

Suite à l'arrivée de nombreuses boulangeries, ces fours à pain furent de moins en moins utilisés. Les maisonnettes qui les abritaient furent démolies ou transformées en granges ou en remises. Ce n'est qu'ici ou là qu'un tel



Le **samedi 25 octobre**, vous aurez l'occasion de voir un four à pain en activité. Le fournier et le boulanger mettent la main à la pâte dans le fournil de Tuilermolen sur le site de Herkenrode à Hasselt. Vous y recevrez des explications sur la restauration et le fonctionnement du fournil et pourrez goûter du pain fraîchement cuit.

Les techniques anciennes et le patrimoine vous intéressent? Alors, cette après-midi est vraiment idéale pour vous. Le prix est de 10€pp et le nombre de participants est limité. **Pour plus d'infos et pour s'inscrire: info@rlh.be ou 011/31.38.98.**



Planter des haies est à la mode

Le **samedi 13 décembre 2014**, le paysage régional organisera en collaboration avec Inverde un cours sur la plantation des haies. La technique de plantation de haies est utilisée depuis toujours. Elle était utilisée pour rendre des haies éparées plus denses et impénétrables et pour refermer les trous. Cela permettait de garder le bétail à l'intérieur de la prairie et de décourager les intrus indésirables. Cette technique s'avère utile pour réparer des haies existantes. La journée commencera par la théorie sur l'art d'aménager des haies, ensuite vous vous y mettez à votre tour. Chacun aura l'occasion de s'exercer afin de bien maîtriser la technique. Aucune connaissance préalable n'est requise. Veillez à vous munir de vêtements de travail et de gants de jardin solides. **Inscrivez-vous vite, car le nombre de places est limité (10 participants).** Le coût de ce cours est de 10 euros. Vous recevrez de plus amples renseignements après inscription.

Centre Nature Kortesseem: 25 ans

Le **dimanche 28 septembre**, vous êtes les bienvenus pour fêter les 25 ans d'existence du Centre Nature "de Toeteleer" à Kortesseem. Les lève-tôt pourront nous accompagner à partir de 7.00h pour une promenade d'éveil dans la réserve naturelle de Nietelbroeken, pour ensuite déguster un petit-déjeuner bio copieux au centre de jour De Wroeter. L'après-midi, des promenades guidées sont organisées dans la réserve naturelle de Zammelen. Vous pourrez également visiter le Velt-tuin écumer le marché nature. Au Natuur.café, des boissons et de la tarte seront disponibles. Il y aura également des activités spécialement conçues pour les enfants. Vous trouverez le programme complet sur le site activiteiten.natuurpunt.be. **Pour vous inscrire pour le petit-déjeuner: Alain Capiua (012 39 25 50 ou alaincapiua@hotmail.com) au prix de 10 euros.**

Dag van de Wijers (Journée des Etangs)

Découvrez et vivez le pays des 1001 étangs le dimanche **28 septembre** lors de la Journée des Etangs. Testez vos capacités de surf, venez faire un tour en bateau ou encore découvrez la nature de ce magnifique bassin situé au cœur du Limbourg. Vous pouvez vous rendre sur les lieux suivants: Heidstrand, Hengelhof, Kelchterhoef, Bovy, Herkenrode, Circuit de Zolder, Eversel, Demerstrand, Bokrijk (PNC), Kleen Meulen et Domein Kievit. De 10.00h à 17.00h, diverses activités sont organisées dans le bassin du Wijer tournant toutes autour du thème de l'eau. A la Demerstrand à Diepenbeek (Stationsstraat), le "regionaal landschap" attend entre 14.00 heures et 17.00 heures des familles avec enfants afin de bricoler un hôtel à insectes, chouette et utile pour votre jardin. La totalité du programme: www.dewijers.be.

'Scharrelkids' fait jouer les enfants dehors

Quelles activités y a-t-il à faire dans la nature et comment susciter l'enthousiasme des enfants pour celles-ci? Cet automne, vous pouvez vous rendre à Bilzen pour les activités de Scharrelkids. Le **jeudi 16 octobre** (19.30h-21.30h), les (grands-)parents recevront des conseils et de l'inspiration pour partir dans la nature avec leurs (petits-)enfants. Le **samedi 18 octobre**, le bassin du Munsterbos sera ouvert pour une analyse de l'eau (10.00h-12.00h), et le **25 octobre**, parents et enfants seront les bienvenus pour apprendre à bricoler avec des matériaux naturels (10.00h-12.00h). L'on peut s'inscrire séparément pour chacune des activités. Grâce à la collaboration de la ville de Bilzen, ces activités seront gratuites pour les familles de Bilzen. Sinon, il ne vous en coûtera que 2,5 euros par activité. Celles-ci sont adaptées aux enfants âgés de 4 à 10 ans accompagnés de leurs parents ou grands-parents. **Pour s'inscrire, s'adresser à Lutgart Bollen (0494 16 62 37 ou lutgart.bollen@gmail.com). Plus d'infos: www.rlh.be**

Cherche: foin naturel

Vous avez des chevaux ou des moutons et vous êtes à la recherche de foin naturel? Dans ce cas, nous pouvons vous aider. Dès cet hiver, vous pourrez acheter des balles de foin provenant d'herbages entretenus par des agriculteurs de manière respectueuse de l'environnement. Si, en tant qu'agriculteur, vous possédez des bandes d'herbages situées à Saint-Trond, Ginkelom ou à Heers dont l'entretien est devenu chaque année une véritable corvée pour vous? Dans ce cas, prenez contact avec le paysage régional. Nous chercherons alors un agriculteur prêt à faucher votre bande d'herbe et à en faire du foin! **Pour plus d'infos: info@rlh.be**



ECHOS DU PAYSAGE

Hesbaye et Fourons

SEPTEMBRE 2014 - N° 23



CHER LECTEUR, cet automne s'inscrit totalement sous le signe des fruits des arbres hautes tiges. Vous ne vous imaginez pas combien de variétés de pommes, de poires et de cerises existent. Il y en a plus de 500! Avec un soupçon de créativité, nous pourrions profiter tout l'hiver de ces fruits délicieux que l'on trouve à présent à profusion aux branches des arbres. Vous trouverez déjà pas mal d'inspiration dans ce journal. Au cours de la Nuit de la Chauve-souris, l'attention s'est focalisée sur les chauve-souris de Vechmaal. C'est là qu'ont eu lieu les festivités d'inauguration de la grille ouvragée des grottes de marne.

LUDWIG VANDENHOVE Président du Regionaal Landschap Haspengouw en Voeren - Député

SOMMAIRE

Une Hesbaye fruitée

Bilzen grimpe à l'arbre

Cours sur les vergers hautes tiges

www.belevingsboomgaard.be

Traitements des fruits

Du pain venu du fournil

Nouvelles en bref

Suivez-nous aussi sur Facebook et Twitter



Le Waterkuil, un endroit très particulier à Vechmaal

Dans cette carrière de marne, l'on exploitait probablement de la marne et du silex déjà du temps des Romains. Son exploitation se poursuivit jusqu'en 1835, faisant naître un dédale de galeries souterraines. Ces galeries sont entretemps devenues le refuge hivernal de nombreuses chauves-souris. Des espèces de chauves-souris européennes protégées, telles que le murin à oreilles échancrées ou le murin de Bechsteins, viennent en effet chaque année hiberner ici.

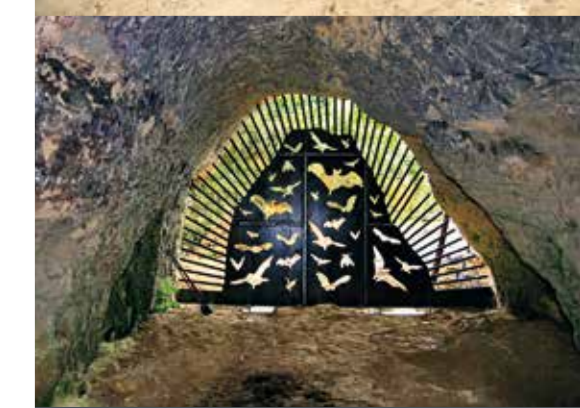
Outre sa valeur naturelle importante, le Waterkuil et son environnement est également protégé pour sa valeur paysagère. Il constitue en effet une oasis de verdure dans ce paysage de terres agricoles, avec un verger haute tige, un chemin creux profond et un sous-sol à haute valeur géologique. Un morceau de patrimoine naturel qui mérite d'être protégé.

Ce ne fut pourtant pas le cas, ces dernières années. En effet, des nuisances étaient occasionnées par certains visiteurs qui allumaient des

feux dans la carrière, y gravaient des textes, y laissaient des graffitis et des déchets. Tout ceci dérangeait et constituait un danger non seulement pour la carrière et pour les chauves-souris qui venaient y hiberner, mais aussi pour les personnes qui y entraient.

C'est pour cette raison que la commune de Heers, l'artiste Frans Vandueren de Heers, l'association environnementale "De Herk Heers" ainsi que le "regionaal landschap" ont collaboré au cours des derniers mois pour sécuriser le site pour le futur et pour assurer un refuge aux chauves-souris. Le résultat vaut la peine d'être vu et a été inauguré de manière festive au cours de la Nuit des chauves-souris, le 29 août dernier.

Le Waterkuil a été équipé d'une barrière ouvragée en acier Corten. Les silhouettes de chauves-souris servent de passage pour les chauves-souris en vol. A présent, le repos des chauves-souris est à nouveau assuré. Si vous souhaitez aller voir par vous-même cette œuvre d'art, pensez à vous munir de bonnes chaussures de marche. Si vous suivez la promenade balisée en orange du Greenspot Heks, vous passerez devant et pourrez profiter (en silence) de cet endroit particulier.



COLOPHON

Rédaction

L'équipe RLH
An Digneffe, Martin Merken,
Kristel Van Lishout, Mieke Vanlangenaeker,
Kathleen Stappers, Tine Rijvers,
Christel Cornelissen, Frederik Santermans,
Joke Rymen, Ward Andriessen,
Erik van Esch, Eliane Erens en Meg Verhees.
Mise en page Luc Schreurs
Impression Baillien - Hasselt
Prochaine édition Printemps 2015
Editeur responsable Ludwig Vandenhove, St-Trond

Le terme Paysage Régional désigne une région de Flandre dotée d'un paysage de grande valeur. L'équipe RLH travaille au développement de cette région sur le plan de la nature, du paysage et de l'exploitation récréative axée sur la nature. RLH travaille pur le compte de 16 communes en Hesbaye et dans les Fourons; la Province du Limbourg et la Région flamand, et en collaboration avec des associations actives dans le domaine de la nature, de l'agriculture et de la chasse sportive. Avec l'aide du Province de Limbourg et La Commune de Fourons.



Ce journal est distribué gratuitement à 2.000 exemplaires.



UNE HESBAYE FRUITÉE

C'est en vain que vous chercherez dans votre supermarché des cerises bigarreaux de Wimmertingen, de pommes Keuleman, de reinettes d'or, de sabots d'Eijsden ou de poires légipont. Ces variétés de fruits et d'autres font partie du patrimoine fruiticole de la Hesbaye.

À dix-huitième et au dix-neuvième siècle, les fermiers élevaient et sélectionnaient les diverses variétés de fruits pour leur usage personnel, depuis les cerises précoces jusqu'aux pommes tardives. Ils plantaient des arbres haute tige dans les prairies, afin de permettre aux vaches de brouter sous les arbres. En plantant différentes variétés de fruits, on pouvait récolter ceux-ci tout au long de la saison, de mai à novembre. Certaines espèces de fruits pouvaient également être conservées plus de six mois, ce qui était pratique puisqu'il n'existait pas encore de réfrigérateurs pour la moyenne des gens. Lorsqu'au vingtième siècle, bon nombre de vergers hautes tiges disparurent ou furent transformés en plantations basses tiges, une grande partie de ce patrimoine fruitier et paysager se perdit. Des associations telles que le Regionaal Landschap et la Nationale Boomgaardenstichting s'efforcent de conserver les vergers hautes tiges et les centaines de variétés de fruits pour qu'à l'avenir, nous puissions toujours profiter de variétés telles que les pommes "kortbijter", "zilverling", "platkop", etc.

Vous êtes le fier propriétaire d'un verger haute tige ou bien les fruits hautes tiges vous intéressent? Alors, vous pourrez vous rendre cet automne à différents endroits pour y suivre des cours, participer à des journées d'activités et des ateliers qui vous permettront de vivre une expérience unique en matière de fruits.



Bilzen grimpe à l'arbre

Le samedi 4 octobre 2014 de 10.00h à 17.00h

La commanderie d'Alden Biesen se trouve au cœur d'un paysage typique d'arbres fruitiers hautes tiges qui est resté intact. Plus de 40 hectares de vergers hautes tiges, gérés de manière biologique (donc sans pesticides), sont en ce moment porteurs de fruits. Trop de fruits pour manger en une fois, mais délicieux pour en faire du jus de pomme purement naturel. Pour la troisième fois, vous pouvez participer à l'événement de la cueillette de fruits "Bilzen, de boom in".

Ramasser des pommes et ramener un peu plus tard votre propre jus à la maison...

Alors, inscrivez-vous vite car le nombre de places est limité. Comment procéder? Les arbres sont secoués par des collaborateurs du Boomgaardenstichting, vous ramassez les fruits et les mettez dans des sacs. Des brouettes se tiennent prêtes pour rassembler les fruits et pour les transporter vers la presse à fruits. La "Sapmobiel", une presse à fruits mobile transformera les fruits en un jus délicieux.

Vous pouvez au maximum récolter 40 kg de pommes pour pouvoir les faire presser. 40 kg de pommes donnent environ 30 litres de jus de pommes. Les pommes sont gratuites, le prix pour la presse est d'1 euro le litre, emballage inclus. Le jus est livré en conditionnements de 3 ou de 5 litres et, fermé, se conserve au moins un an (une fois la boîte ouverte, le jus ne se conserve que quelques semaines).

L'inscription est indispensable et se fait auprès de la Nationale Boomgaardenstichting: 012 39 11 88 ou info@boomgaardenstichting.be. Les activités ont lieu dans le verger situé à côté du parking visiteurs d'Alden Biesen, Kasteelstraat 6, 3740 Bilzen – accès : voir www.aldenbiesen.be.



Visitez un verger haute tige unique...

Toutes les heures démarrera une promenade guidée (pour adultes) à travers le verger. Vous pourrez partir ainsi entre 11.00h et 16.00h. La promenade est gratuite, mais vous devez cependant vous y inscrire sur place. Inscription et départ dans le verger

Au stand d'information de Natuurpunt de Spouwen et dans le Magasin du Monde Oxfam, vous pourrez goûter de nos produits régionaux et de commerce équitable. Vous pourrez également participer au concours "schil de langste appelschil" (= la plus longue épluchure de pomme) et peut-être gagner de chouettes prix.

Cet événement autour du fruit peut être combiné avec une visite de la Commanderie d'Alden Biesen, ou avec une magnifique promenade à travers le paysage alentour via l'un des circuits de promenades balisées ou encore avec un pique-nique dans le verger. Plus d'infos sur www.bilzen.be et www.alden-biesen.be. L'après-midi, vous pourrez également participer à l'une des promenades contées, spécialement destinées aux enfants, dans le cadre "Verhalen in het Park".

Pour de plus amples informations et pour vous inscrire à cette promenade contée, veuillez vous adresser à tamara.broeders@cjsm.vlaanderen.be.



Cours sur les vergers hautes tiges

Toute personne souhaitant approfondir ses connaissances en matière de vergers hautes tiges peut s'inscrire à un cours en 10 parties *Plantation et entretien d'un verger hautes tiges*. Cette formation aura lieu à **Riemst** et démarrera en février 2015. Pendant 10 demi-journées (généralement le samedi matin) entre février et septembre vous serez présentés tant la théorie que la pratique. Les leçons porteront entre autre sur: les techniques de plantation, le tuteurage des arbres fruitiers, la taille d'entretien et de forme, comment reconnaître les signes de maladies et comment les combattre biologiquement, le choix des variétés, la récolte et la conservation des fruits, ...

Infos et inscriptions: info@boomgaardenstichting.be – 012 39 11 88

A **Saint-Trond** se donne cet automne un bref cours pour débutants ayant pour thème les vergers hautes tiges. Ce cours consiste en une partie théorique et une partie pratique:

Ce qu'il faut savoir sur la taille des arbres fruitiers

Le **mercredi 26 novembre** de 19h00 à 22h00

RLH, Daaleinestraat 2, Kortesseem

Par où commencer pour tailler les arbres fruitiers hautes tiges

Le **samedi 29 novembre** de 9h00 à 12h00

't Speelhof, Speelhoflaan 5, Sint-Truiden

Ce cours est gratuit. Cependant, il est indispensable de s'inscrire via info@rlh.be ou le 011 31 38 98.

Plantez vous-même un verger hautes tiges

Avec l'hiver en vue, une nouvelle saison de plantation est à nouveau à nos portes. Si vous souhaitez planter des arbres fruitiers hautes tiges ou si vous avez un verger haute tige qui demande des soins, n'hésitez pas à prendre contact avec le guichet du paysage. landschapsloket@rlh.be – T 011 31 38 98



www.belevingsboomgaard.be

Vous ne disposez pas vous-même d'un verger haute tige, mais vous aimeriez quand même faire connaissance avec la vie dans un verger? Dans ce cas, vous êtes le bienvenu dans le verger expérimental de Borgloon pour vous y promener y batifoler, pour y pique-niquer ou y faire un barbecue,... Suivez le sentier sinueux qui traverse le verger haute tige afin d'en apprendre plus sur les fruits propres à la région, l'histoire des vergers et sur de nombreuses espèces animales qui y vivent,...

Accès: Vous ne pouvez pas accéder en voiture jusqu'au verger expérimental. Le mieux est de vous garer au centre de Borgloon, puis de suivre ensuite la boucle jaune, orange ou bleue du Greenspot Grootloon. Il est également possible de s'y rendre à vélo: le verger se trouve à la jonction des circuits cyclistes 151 et 155.



Traitement des fruits

Cuire de la tarte et faire des confitures

Avec les fruits de votre verger haute tige, vous pouvez faire de délicieuses tartes et confitures. Si vous ne savez pas comment vous y prendre ou si vous n'avez pas de recette, dans ce cas inscrivez-vous aux ateliers. L'atelier *Cuire de la tarte* aura lieu le **samedi 18 octobre** de 13.30h à 16.45h dans la salle Sint-Amandus, Sint-Aldegondisstraat 5, à 3740 **Kleine Spouwen (Bilzen)**. L'atelier *Confiture* aura lieu le **mardi 21 octobre** de 19.30h à 22.30h dans la salle Den Dries, Nieuwe Weg 11, à 3770 **Bolder (Riemst)**.

Vous pouvez vous inscrire aux deux ateliers via www.vormingpluslimburg.be ou au 011 56 01 00.

Frais de participation: 14 euros. Les participants devront se munir d'un tablier.

De la pomme au sirop

Saviez-vous qu'avec les fruits de votre verger haute tige vous pouvez également vous rendre dans une siroperie artisanale pour en faire du sirop? L'avantage du sirop est qu'il se conserve longtemps et qu'il est délicieux étalé sur la tartine ou sur des crêpes. Dans leur siroperie de Looz, les frères Bleus fabriquent depuis de nombreuses années du sirop à base de diverses espèces de fruits et ce, de manière artisanale. C'est chez eux une tradition qui dure depuis six générations. Tout qui veut visiter la siroperie peut nous accompagner en excursion. Vous y apprendrez l'histoire de la siroperie et vous en saurez plus sur le processus de fabrication. En échange de la fourniture de vos propres fruits, vous recevrez une certaine quantité de sirop que vous pourrez emmener à la maison. Cette visite aura lieu le **samedi 11 octobre** de 13.30h à 16.00h à la siroperie de **Borgloon**. Vous êtes également le bienvenu même si vous n'avez pas (encore) de verger haute tige.

Coût de l'excursion: 2€pp. Inscription obligatoire via info@rlh.be ou le 011/31.38.98.

RECETTE

Crumble aux pommes et poires



Ce crumble aux pommes et aux poires fraîches constitue un dessert automnal typique et est prêt en deux temps trois mouvements. Rien de sent si bon et n'est si délicieux qu'un crumble après une bonne promenade d'automne. Vous trouverez les fruits dans le verger. Vous pouvez également ajouter des noix..

Ingrédients pur 4 personnes

- 3 pommes
- 2 poires
- 225 g de farine
- 125 g de sucre de canne
- 175 g beurre non salé (du réfrigérateur)
- sucre brun
- une pincée de cannelle

Mode de préparation

Epluchez ou lavez les fruits, vous en enlevez le cœur et les coupez en quartiers. Beurrez légèrement de petits plats allant au four et disposez-y les fruits. Versez par-dessus un peu de sucre brun et la cannelle. Dans un grand bol, mélangez la farine avec le sucre de canne. Travaillez la farine avec le beurre jusqu'à obtenir une pâte grumeleuse. Faites préchauffer le four à 180°C. Répartissez la pâte dans les petits plats et faites cuire à four chaud pendant 25 minutes environ jusqu'à ce que la pâte prenne une coloration légèrement brunâtre.

Servez tiède avec une petite boule de glace vanille.