



Lasne nature

Bulletin trimestriel
de l'a.s.b.l. "Lasne Nature"
Banque : 001-2326233-55
Bureau de distribution : 1380 Lasne

Siège social et rédaction
12, rue du Mouton - B-1380 Lasne
Tél. et Fax : 02/ 633 27 64 - www.lasne-nature.be
E-mail : secretariat@lasne-nature.be

« Au fil de Lasne »

Lasne Nature asbl vient d'éditer un nouveau livre qui s'intitule « Au fil de Lasne ». Cet ouvrage, de 112 pages, est un reportage photographique de Philippe Ullens de Schooten, avec la participation de Paolo Pellizzari. La préface a été confiée à Vincent Engel.

Philippe Ullens de Schooten a entamé son périple photographique voilà trois ans déjà. Il a parcouru la commune dans tous les sens à la découverte des paysages, des activités sociales, de lieux insolites, de la faune et de la flore locales. Il a réalisé une quantité impressionnante de clichés, parmi lesquels un choix difficile, partial, a dû être opéré. Philippe Ullens est un photographe qui se dit fortement atteint du symptôme de PMQE « Petits Moments d'Émerveillement au Quotidien ». Il a déjà publié plusieurs ouvrages photographiques et son intérêt pour la nature et les « crop circles » est connu.



Paolo Pellizzari a contribué à l'ouvrage en y apportant son regard « grand angle » insolite, parfois impertinent. À chacun de juger.

Paolo Pellizzari se consacre pleinement à la photographie depuis 1999, publiant des ouvrages, participant à des expositions, recueillant des prix. Il est connu pour ses prises de vue panoramiques toutes empreintes de particularités.

Vincent Engel signe la préface du livre en nous faisant découvrir la perception d'un habitant de la commune qui y a fréquenté l'école communale il y a déjà de nombreuses années, et qui perçoit ce qui a changé en quelques décennies.

Vincent Engel, écrivain, dramaturge et scénariste est aussi professeur de littérature et critique littéraire. Il publie très régulièrement romans, nouvelles, pièces de théâtre qui ont un succès incontestable.

Lasne Nature a voulu que ce livre puisse montrer la commune de Lasne sous différentes facettes : patrimoniale, sociale, humaine, mais aussi témoigner de la beauté des paysages qui la constitue, mais dont la précarité est inquiétante. Nous avons, à cet égard, repris sous la forme de « point paysage » quelques-unes des ouvertures paysagères reprises dans le RCU lasnois (Règlement Communal d'Urbanisme), mais menacées par une urbanisation possible,



de par leur situation au plan de secteur. Cet inventaire n'est pas exhaustif, mais se veut représentatif de cette situation préoccupante. Nous pensons qu'un paysage, une ouverture paysagère, vus à partir d'une voirie, est un patrimoine appartenant à tous, et qu'à ce titre il mérite d'être protégé.

Le livre est mis en vente au prix de 35 €. Il est disponible directement auprès de Lasne Nature (voir le site www.lasne-nature.be) ou encore via le 0477 216842. Les bonnes librairies de la région le proposeront à la vente également.



Quelques nouvelles de la Mobilité à Lasne

Après notre entrevue avec les autorités communales (bulletin n° 83), nous avons rencontré le responsable local de la DG01 (Direction générale opérationnelle des Routes et des Bâtiments) du SPW (Service public de Wallonie) afin de lui faire part de certains problèmes d'aménagements routiers sur le territoire de la commune de Lasne.

Il nous a communiqué les projets en cours sur notre commune.

- Le revêtement de la RN 271 (Rixensart – Genappe) sera refait en trois phases : route de Genval - route d'Ohain, centre de Lasne - sortie de Maransart, puis Maransart - RN 5. Tout devrait être réalisé dans le courant de 2011.

- Nous lui avons fait part de notre préoccupation de voir se réaliser un trottoir à la chaussée de Louvain, entre le chemin des Baraques et la rue du Coq. Il nous a répondu que dans une zone d'agglomération, les trottoirs sont à la charge de la Commune.

- Pour le rond-point du « Godillot », la réponse a été que l'endroit n'étant pas dangereux, les travaux seront réalisés plus tard.

- Pour le rond-point du croisement rue du Coq/chaussée de Louvain, la SPW juge qu'il n'est pas urgent (malgré la forte densité de circulation et les embouteillages).

- Les passages piétons seront repeints (ce qui a été fait depuis cet entretien).

- Nous avons demandé aussi la possibilité d'avoir un passage piéton en face de la superette à la route de l'Etat : cela semble impossible pour une route à 2 bandes de circulation, où la limitation de vitesse est fixée à 70 km/h.

En conclusion, cette entrevue fut cordiale, mais nous ne manquerons pas de réitérer ce type de rencontre afin de voir plus de projets se concrétiser.

La Cellule Mobilité

LA HULPE NATURE est arrivée

Les préoccupations environnementales à La Hulpe ne datent pas d'aujourd'hui.

Au niveau de la Région Wallonne, dès la création des Contrats de Rivière, celui de la Dyle fut immédiatement actif. Sur le plan local de La Hulpe, un groupe communal de Contrat de Rivière s'est constitué pour analyser, observer et défendre la qualité des eaux dans le bassin de l'Argentine. Ayant sa source à Waterloo, cette rivière se jette dans la Lasne à Rosière (Rixensart). La quasi totalité de son cours est donc La Hulpois.

La nature à La Hulpe concerne d'autres centres d'intérêts que l'eau: la faune et la flore, les paysages, les sentiers de promenade, les nuisances diverses, sans oublier les modes de production, de consommation et de déplacement en accord avec un développement durable (comprenant notamment l'apiculture, les jardins naturels, le compostage, les récupérations d'eau de pluie, l'alimentation locale et de saison, la mobilité douce...).

Cette prise de conscience environnementale générale dans nos sociétés a convaincu avec force bien des « naturalistes » la hulpois.

L'ASBL La Hulpe Nature (en abrégé LHN) a été fondée officiellement ce mardi 26 octobre 2010 par 17 membres fondateurs. Elle vise à faire découvrir aux habitants de la commune la richesse de leur cadre de vie et à conserver, protéger et restaurer le patrimoine naturel, ainsi que à sensibiliser aux enjeux du développement durable.

LHN est née grâce au dynamisme et à la volonté de veiller à la qualité de vie et la beauté environnementale et naturelle de la commune de La Hulpe. Que tous ceux qui sont attachés à l'une ou l'autre des facettes de notre cadre de vie se joignent à nous... et nous exprimant leurs suggestions et leurs attentes. Cette association sera aussi un média de choix pour être informé des actions locales et régionales en matière d'environnement et de qualité de vie.

Un site web sera créé dans un avenir proche. Dès à présent, vous pouvez nous contacter par email à info@lahulpenature.be.

Dans l'attente de nous rencontrer à l'une de nos prochaines activités, je vous adresse nos meilleures salutations au nom du Bureau, du Conseil d'Administration et de l'Assemblée constitutive.

Guy Houvenaghel président, Hugo Moreau vice-président, Gwenaëlle Ninane secrétaire, Emmanuel Verhegghen, trésorier.

AU SOMMAIRE

«Au fil de Lasne»	1	Label bio européen	5
Quelques nouvelles de la Mobilité à Lasne	2	Additifs alimentaires : à boire et à manger	6-7
La Hulpe Nature est arrivée	2	Lettre de nos lecteurs	7
Lampes LED : alerte sur un risque potentiel pour la vue	3	Les mangeoires pour oiseaux	8
La difficile équation de la décroissance	3	Miel ou vinaigre	8-9
La chauve-souris : atout de l'environnement et de l'agriculture	3	Regardons nos batraciens	9
Aidez-nous	3	La boutique de Lasne Nature	10
Balade à Oisterwijk	4-5	Agenda	11
		Téléphones, fax, E-mail	11
		Mots croisés	11
		La nature de décembre à février	12

Votre cotisation (10 € minimum par an) est indispensable pour nous permettre de poursuivre notre travail. Ne l'oubliez pas et n'attendez pas demain pour faire votre versement au compte 001-2326233-55 de Lasne Nature.

Lampes à LED : alerte sur un risque potentiel pour la vue

Si ce n'est un déficit de luminosité encore à améliorer, les lampes à LED cumulent les avantages, notamment face aux ampoules à basse consommation actuelles, très perfectibles dans leur confort d'utilisation, fiabilité et composition (mercure, etc.). Néanmoins, cette semaine de fin octobre 2010, l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire (ANSES) française a présenté un rapport à charge sur certaines lampes à LED considérées comme dangereuses pour la vue en étant une cause d'usure prématurée de la rétine.



Certaines lampes à LED se caractérisent en effet par une grande proportion de bleu dans la lumière blanche qu'elles émettent et par leur intensité lumineuse très directive. Or, selon l'ANSES, cette composante bleue est une source de «stress toxique» pour la rétine externe, avec des risques de dommages photochimiques dont l'effet apparaîtrait de façon retardée, notamment chez les enfants.

En outre, l'agence souligne le risque d'éblouissement de certaines lampes, très directives, visuellement gênantes quelle que soit leur position dans le champ visuel. Le niveau de rayonnement direct peut ainsi largement dépasser le niveau d'inconfort visuel, bien plus qu'avec les éclairages dits classiques. Notons toutefois que la plupart des professionnels n'occultent pas ce «problème», et mentionnent sur l'étiquetage la nécessité de ne pas regarder directement le flux lumineux de ces LED. Cela dit pour éviter tout risque d'éblouissement, on trouve maintenant des LED à verre dépoli, entre autres.

Univers-Nature

La difficile équation de la décroissance...

Qu'est-ce qui se cache donc derrière ce mot décroissance ? Un retour en arrière ? Une nouvelle crise économique et financière ? Une baisse du pouvoir d'achat ?

Rien de tout cela ! La décroissance est un concept émergent qui découle de la critique du modèle économique actuel basé sur la croissance (voyez aussi l'article sur <http://www.ecoconso.be/spip.php?article572>). Le modèle actuel ne peut être qualifié de «durable» étant donné qu'il génère une surexploitation des ressources, une augmentation des gaz à effet de serre et j'en passe. Un nouveau modèle dit «de la décroissance», se réfléchit donc aux quatre coins de la planète. Celui-ci permettrait non seulement de réduire les impacts sur les émissions de gaz à effet de serre et l'exploitation des ressources mais aussi de diminuer le chômage et la pauvreté en général. Un modèle idéal donc, qui en résumé, augmenterait le bien-être général sans plomber l'environnement. Chers économistes, chercheurs, décideurs et citoyens encore un peu de créativité et on y arrivera...

Concrètement, à l'échelle locale, cela peut donner quoi ? Un meilleur partage du travail ?

Une relocalisation de la consommation ? Une sobriété choisie dans la consommation ? Une éco-efficacité dans la production des biens et services ? La création de bien-être non liée à la consommation de ressources mais plutôt liées aux services et aux liens d'entraide ?...

Certainement un mélange de tout cela et bien d'autres idées encore...

Jean-François Rixen
Ecoconso

La chauve-souris : atout de l'environnement et de l'agriculture

Une fois n'est pas coutume, de récentes recherches ont démontré que la politique de préservation des chauves-souris européennes a porté ses fruits. En effet, selon l'ONU, parmi les 26 espèces de chauves-souris vivant en Europe occidentale et centrale, la population d'au moins 14 espèces soit s'est stabilisée, soit a augmenté. Nuançant ce succès, le Secrétaire exécutif d'EUROBATS (1), Andreas Streit, a toutefois fait remarquer que les tendances démographiques restaient alarmantes face aux nombreuses menaces pesant sur les chauves-souris, « qui ont en commun d'être d'origine humaine ». Les principales sont la disparition de son habitat due à la déforestation ou à l'urbanisation, ainsi que la chasse et la destruction, alimentée par les mauvais préjugés associés à l'espèce.

S'ils demandent à être prolongés, les efforts destinés à protéger les chauves-souris sont loin d'être vains. Contrairement à l'image nuisible qui lui est attribuée, la chauve-souris est un maillon essentiel de l'environnement. Ainsi, elle contrôle les populations d'insectes dans les régions agricoles, et participe à l'entretien des forêts et à la pollinisation du pollen et des graines au sein de larges périmètres. Elle apporte donc un gain tant environnemental qu'économique, comme l'illustre le système adopté par des plantations de café organique au Mexique. Ayant interdit l'usage des pesticides, celles-ci accueillent en effet près de 200 espèces de chauves-souris, friandes des insectes présents sur les plants de café. Une solution qui profite à tous.

Cécile Cassier - Univers-Nature

(1) EUROBATS désigne l'accord mis en place sur la préservation des populations de chauves-souris européennes.

AIDEZ-NOUS !

En février, mars, nous devons traverser les routes de Lasne pour rejoindre nos étangs de ponte. Chaque année des centaines parmi nous, grenouilles, crapauds et tritons se font écraser par les voitures. A ce rythme-là nous ne serons bientôt plus assez nombreux pour maintenir notre population.

Et cependant nous sommes indispensables !

Nous servons de nourriture à des animaux divers et nous mangeons quantité d'insectes, de vers, etc... Bref, nous sommes un maillon de la chaîne et sans nous l'équilibre est rompu.

Est-ce cela que vous souhaitez ?

Voulez-vous, au contraire, rejoindre les bénévoles qui protègent notre migration ? Merci de vous faire connaître au 02 354 24 12 ou par courriel : batraciens@lasne-nature.be

NM- Cellule Batraciens.



BALADE A OISTERWIJK LE 12 SEPTEMBRE 2010

Notre guide, Frans Kapteijns, nous accueille près du Bezoekerscentrum.

Alors que nous suivons Frans, le temps est à la pluie mais le site est tellement beau que le mauvais temps est vite oublié.

La réserve est gérée par Natuurmonumenten depuis 1905. L'espace touristique a été acheté en 1912. La superficie est de 405 ha et accueille un million de visiteurs par an.



Les dizaines de tourbières sont issues de la dernière glaciation. Elles ont été formées par le vent qui y a amené le sable. Le sol imperméable est mis à nu par endroits tandis qu'autour se forment des dunes. L'eau se retrouve ainsi emprisonnée. Lorsque les plantes se décomposent, le dioxyde de carbone est retenu dans l'eau. Dans ces conditions, les végétaux ne se minéralisent que très lentement et s'accumulent, formant un dépôt de matière organique peu ou mal décomposée : la tourbe.

Les tourbières de Oisterwijk ont pu être préservées grâce à Natuurmonumenten qui a levé une armée de boucliers en 1912 lorsque le gouvernement a voulu assécher le lieu afin de le lotir.

Vers 1900, alors que les techniques agro-pastorales commencent à être abandonnées (suite au prix moins élevé de la laine en Australie et au remplacement de la tourbe par du charbon), la réserve est presque totalement plantée de pins sylvestres, souvent trop près des tourbières.

Ces résineux furent utilisés dans les machines à vapeur jusqu'au début du 20e siècle. On s'en servait également pour faire le grand mât des navires car, par son craquement, il prévenait les marins des tempêtes. Dans les mines, jusqu'au début du 20e siècle, on utilisait le bois de chêne pour soutenir les galeries mais celui-ci éclatait brusquement. Il fut remplacé par le pin sylvestre et quand celui-ci commençait à craquer, les mineurs avaient le temps de se mettre à l'abri.

Frans nous emmène près d'un étang qui est en train de s'acidifier. Il faudrait couper les pins qui sont trop près de

la rive et dont les aiguilles tombent à l'eau. (Un pin sylvestre perd chaque année 1/6 de ses aiguilles).

Frans nous explique que Natuurmonumenten essaie de maintenir un minimum de gestion dans la réserve mais se heurte à deux problèmes.

Avant de pouvoir abattre un arbre aux Pays-Bas, il faut des autorisations lourdes et faire face à la désapprobation générale.

Ensuite, réaliser des gestions, notamment des tourbières, coûtent beaucoup d'argent et les associations ont tendance à se rejeter la balle pour voir qui financera les travaux.

En attendant, malheureusement, les tourbières continuent à se dégrader.

Un des arbustes typiques des tourbières et parmi les plus remarquables de la réserve est le piment royal. Il était autrefois très utilisé pour combattre les puces, les moustiques et les taons. On en mettait jadis toujours dans la litière.

Au 14e siècle, il servait également à aromatiser la bière. Vu le temps de conservation limité du breuvage, le piment fut progressivement remplacé par le houblon jusqu'à être totalement abandonné au 15e siècle. Aujourd'hui, on trouve cependant encore une bière fabriquée à partir de piment royal mais sa commercialisation tient un peu du folklore local.



Frans nous montre deux plantes typiques des bords d'étang : le bident tripartite (*Bidens tripartita*), une Astéracée à fleurs jaunes et aux feuilles opposées et le lycopus d'Europe (*Lycopus europaeus*), une Lamiacée également appelée pied de loup en



référence à la forme de ses feuilles.

Nous examinons les déjections arrondies des lapins. À l'intérieur se trouve encore beaucoup de matière végétale qui n'a pu être digérée. Les lapins se nourrissent de leurs crottes, notamment en hiver, car celles-ci contiennent encore de la matière nutritive.

Frans se penche et cueille un épi de molinie dont un des épillets est noir : il s'agit d'un champignon qui a autrefois fait bien des ravages : l'ergot de seigle.

Au moyen-âge, les grains contaminés se retrouvant dans le pain, ce champignon a causé de nombreuses pertes parmi la population.

Breughel l'a d'ailleurs illustré dans quelques tableaux : l'ergot entraînait la perte gangréneuse des parties de corps, des convulsions et ensuite la mort.

Une étude est actuellement menée pour savoir si le « mal des Ardents » ou « maladie de St Antoine » n'aurait pas causé autant si pas plus de ravage que la peste, les symptômes étant plus ou moins les mêmes.

En parlant de molinie, cette graminée (Poacée) typique des zones acides forme des touradons (touffes). Qui sait reconnaître la plante peut d'ailleurs se déplacer de touradon en touradon sans risque de s'enliser dans la tourbe. Le courlis cendré l'a bien compris : il y dépose son nid.

Frans nous montre une plante rare : le millepertuis des marais (*Hypericum eloides*) qui se différencie du millepertuis perforé par son limbe foliaire largement ovale et sa tige couchée. .

Dans la forêt de Oisterwijk on ne trouve pas que des plantes : les champignons foisonnent. Nous nous arrêtons près d'un satyre puant. Issu d'un œuf (appelé œuf du diable - délicieux - mais Frans ne proposera pas de le goûter), ce champignon à odeur écœurante développe un pied poreux surmonté d'un chapeau alvéolé. L'odeur sert à attirer les mouches qui aideront à la dissémination des spores.



Un autre champignon remarquable est l'amanite tue-mouches. Tout le monde connaît les points blancs surmontant le chapeau mais ne vous y fiez pas ! Ces

BALADE A OISTERWIJK LE 12 SEPTEMBRE 2010

restes de voile peuvent disparaître lors de fortes pluies. Ce champignon (toxique) ressemble alors à l'amanite des Césars ou oronge, délicieux comestible !

Frans aime nous faire partager les odeurs. Il nous fait froisser et sentir le Douglas. Hum... ça sent la mandarine ! Les Douglas ont été plantés il y a une cinquantaine d'années mais ils se propagent un peu trop au goût de Natuurmonumenten qui voudrait voir un peu plus de variation dans le paysage de la réserve.

Un autre arbuste qui est bien implanté est la bourdaine. On la reconnaît surtout à ses nervures saillantes au verso des feuilles mais également à ses feuilles non dentées alternes.

Frans nous explique également le problème de l'acidification et de l'enrichissement des tourbières (une de celles-ci a atteint un moment un pH de 3,5 et seule une espèce américaine de poisson a réussi à y survivre). Le niveau de l'eau est contrôlé très régulièrement mais malheureusement les subside ne sont pas assez conséquents pour réaliser une gestion efficace garantissant le maintien du milieu. Les nombreuses sources qui alimentent le grand étang empêchent sa mise à sec et pour l'instant, la solution miracle n'a pas encore été découverte.

Nous prenons congé de Frans. Il est 14 h et personne ne s'en était aperçu. Après avoir déjeuné dans une excellente crêperie, une agréable surprise nous attend : le soleil est de la partie ! Nous décidons d'aller explorer une autre réserve non loin de là : la réserve Kampina.



Celle-ci se compose également de tourbières mais la lande à bruyères y a été préservée : ce ne sont que callunes (ou fausse bruyère) sur des dizaines de mètres carrés. La callune (*Calluna*) se distingue de la véritable bruyère (*Erica*) par ses feuilles opposées en forme de petites écailles sessiles. En outre, le calice rose ou mauve de la callune est plus long que la corolle de la même couleur.



Lors de notre promenade, nous avons la chance de découvrir quelques pieds de véritables bruyères (*Erica tetralix*). Ses petites fleurs roses très pâles sont groupées au sommet des tiges grisâtres en une petite grappe ronde et courte.



Ici et là, le bouleau a colonisé l'espace offrant un contraste avec les landes. Ces dernières sont d'ailleurs maintenues en l'état par des troupeaux de moutons et de chevaux évoluant en semi-liberté. Nous tenterons également d'apercevoir des oiseaux sur les étangs bien que Frans nous ait expliqué qu'à cette période, les oiseaux préfèrent les espaces plus grands. Ici nichent trois couples de grues mais elles ne sont pas encore revenues de migration.

Après avoir fait le tour d'une tourbière, nous regagnons nos voitures et nous quittons la réserve avec la tête pleine de splendides images de cette journée très conviviale.



Ne dirait-on pas que cette amanite tue-mouches est ravie de nous accueillir chez elle ?

Marianne Chapelle

Label bio européen

Le nouveau label européen pour les produits issus de l'agriculture biologique remplace le précédent depuis le 1er juillet 2010.

L'agriculture biologique contribue à protéger les ressources naturelles, la biodiversité, le bien-être animal et à soutenir le développement des zones rurales. Les méthodes agricoles sont respectueuses de l'environnement et notamment, n'utilisent pas d'engrais et de pesticides de synthèse. Pour les produits transformés, les arômes artificiels, exhausteurs de goût, colorants et édulcorants sont interdits. Les OGM sont également bannis de l'alimentation des élevages biologiques ainsi que des processus de transformation des aliments biologiques.



Ce label est géré par la Commission européenne et contrôlé par des organismes indépendants (nationaux).

L'apposition du logo européen est obligatoire pour les aliments préemballés. Il cohabite avec les labels nationaux. Vous pourrez donc trouver sur le produit à la fois le label européen et à la fois le label Bio-garantie (certification belge), le label AB (certification française) ou d'autres labels nationaux.

Le logo doit être accompagné de l'indication du lieu de production des matières premières agricoles : «Union européenne», «hors Union européenne» ou le nom du pays. L'apposition est volontaire pour les produits importés mais les mêmes règles de production et de transformation s'appliquent aux produits bios importés qu'à ceux produits à l'intérieur de l'UE

Vous pouvez consulter ce bulletin, avec les photos en couleur, sur notre site www.lasne-nature.be



Additifs alimentaires : à b

Laure et Michel ont deux enfants, Loïc, 20 ans, étudiant, et Victor, 13 ans. Malgré leurs occupations professionnelles très prenantes, ils cuisinent tous les jours. Comme beaucoup, ils font leurs courses au supermarché : viande, fruits et légumes frais, mayonnaise, pâtes à pizza et sauce bolognaise, charcuteries et fromages, olives, cubes de bouillon, crème light, plats surgelés pour les jours de rush, pain à cuire soi-même, confitures, choco à tartiner, jus de fruits, céréales, yaourts aux fruits, limonades, vin, eaux aromatisées, boissons énergisantes pour le sport, desserts lactés, chewing-gums, bonbons, biscuits et gâteau...

Loïc emporte régulièrement des denrées de la maison mais s'approvisionne aussi au fast-food en cheesy, crispy, crunchy, tasty burgers ou à la frierie-sandwicherie voisine de la fac. Ses soirées studieuses sont émaillées de plats préparés glissés au micro-ondes : soupes, quiches, pizzas, roulades de chicons, purée lyophilisée, poissons panés et autres croquettes de fromage. Avec ses copains, il picore en alternance barres chocolatées, bonbons aux couleurs psychédéliques et chips épicés, accompagnés de sodas aromatiques aux couleurs et arômes divers.

Dans ces produits, ô combien courants, de notre société du prêt à manger, plus de 70 additifs, essentiellement dus aux produits issus de la transformation industrielle, se répartissent en antioxydants, conservateurs, exhausteurs de goût, agents de texture, colorants, édulcorants, émulsifiants, correcteurs d'acidité, stabilisants, etc.

Même les céréales et le yaourt du « petit-déjeuner santé » de Victor n'y échappent pas !

Au total, plus de 300 additifs sont ainsi autorisés en Communauté européenne. Ils portent la mention E suivie de trois chiffres. L'étiquetage, l'inspection et la certification sont pris en charge par des organismes internationaux qui contrôlent additifs et résidus de pesticides : codex alimentarius, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), Organisation Mondiale de la Santé (OMS), Food and Drug Administration (USA).

Omniprésents dans l'alimentation industrielle, certains additifs sont inoffensifs, d'autres douteux, voire franchement à proscrire pour une trentaine d'entre eux.

Mais au fait, qu'est-ce qu'un additif alimentaire ?

Selon le nouveau Règlement (CE) N° 1332/2008 sur les additifs alimentaires (1), publié le 31 décembre 2008, on

entend par « additif alimentaire » toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, ajoutée intentionnellement aux denrées alimentaires dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage.

En clair, les additifs permettent de répondre aux impératifs de production industrielle, aux grandes quantités, au transport sur de longues distances, avec une résistance des aliments dans le temps. D'autres modifient les textures pour les rendre agréables au palais, les homogénéisent pour éviter des décantations, empêchent la dégradation des couleurs et des goûts au contact de l'air, ainsi que le développement de moisissures et de bactéries.

On notera que les arômes ne sont pas considérés comme des additifs alimentaires et font l'objet d'une législation dédiée également remaniée.

Un additif alimentaire ne peut :

- selon les preuves scientifiques disponibles, poser aucun problème de sécurité pour la santé du consommateur aux doses proposées ;
- être utilisé pour masquer les effets de l'emploi de matières premières défectueuses ou de méthodes inappropriées (par ex. des pratiques ou techniques non hygiéniques) ;
- induire le consommateur en erreur.

Un additif alimentaire doit :

- répondre à un besoin technologique suffisant qui ne peut être satisfait par d'autres méthodes économiquement et technologiquement utilisables ;
- présenter des avantages ou un intérêt pour le consommateur : conserver la qualité nutritive des denrées alimentaires, accroître la capacité de conservation ou la stabilité d'une denrée alimentaire ou en améliorer l'odeur, le goût, la consistance.

Où est le problème, alors ?

Aujourd'hui, 80 % de notre alimentation est issue de procédés industriels, avec les additifs pour corollaire incontournable, notamment pour assurer une sécurité alimentaire adéquate en regard des volumes de production. Parallèlement, notre alimentation transformée s'est appauvrie en nutriments de base (vitamines, minéraux, etc.), ouvrant d'ailleurs une voie royale à l'industrie des compléments alimentaires. Toutefois, nos gènes n'ont pas eu le temps de s'adapter à l'industrialisation alimentaire. Par ailleurs,

censées combler les vides laissés par la transformation des denrées, les avancées technologiques palliatives ne sont pas sans inconvénients.

En effet, qu'ils soient d'origine naturelle ou synthétique, certains additifs sont responsables d'intolérances et de réactions allergiques : manifestations cutanées, œdèmes, troubles respiratoires, désordres gastro-intestinaux ou encore céphalées. Certains sont même identifiés ou suspectés comme étant cancérigènes ou mutagènes.

Bien sûr, pour chaque additif, une dose journalière admissible (DJA) a été déterminée par les autorités. La DJA, exprimée en milligramme par kg de poids corporel, est la quantité d'une substance qu'un individu moyen peut absorber quotidiennement sans courir de risque.

Mais bien qu'elle soit calculée avec des marges confortables, elle ne tient pas compte d'effets croisés ou synergiques, ni du terrain individuel du consommateur qui peut être allergique ou intolérant à une substance, bien en-dessous de la DJA.

Édulcorants et glutamates : les poids lourds du goût

Ces dernières années, l'aspartame (E951), un édulcorant 200 fois plus puissant que le sucre et le glutamate monosodique, un exhausteur de goût associé au « syndrome du restaurant chinois », défraient la chronique et divisent communauté scientifique et autorités publiques. Une chose est sûre, l'aspartame est une source de phénylalanine, un acide aminé, dont l'absorption excessive, peut être dangereuse pour les enfants, les femmes enceintes et les personnes atteintes de phénylcétonurie, trouble héréditaire du métabolisme. Les étiquettes des aliments contenant de l'aspartame doivent indiquer la présence de phénylalanine. Dans le doute quant à d'autres effets, il peut être sage de limiter la consommation d'aspartame. Quant aux glutamates (E620 à E625), présents dans de nombreux produits alimentaires, ils peuvent provoquer urticaire, troubles gastro-intestinaux, maux de tête et sont parfois considérés comme cancérigènes potentiels, par formation de nitrosamines (2).

Colorants et conservateurs : pas bons les bonbons !

Grands cumulateurs d'additifs divers, les bonbons sont d'autant plus à surveiller qu'ils s'adressent prioritairement aux enfants. Ainsi, des études récentes confirment que des bonbons contenant de l'acide benzoïque, un conservateur, et des colorants azoïques, peuvent provoquer le syndrome d'hyperactivité chez

boire et à manger

les enfants, ce que les autorités avaient jusqu'ici réfuté. À partir de juillet 2010, la CE a prévu d'exiger la mention obligatoire « Peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants » sur les emballages des produits contenant l'un des colorants suivants : E102 (tartrazine), E104 (jaune de quinoléine), E110 (jaune orangé), E122 (azorubine), E124 (rouge ponceau) et E129 (rouge allura). Aux yeux de maints scientifiques et d'organisations de défense de consommateurs, c'est hypocrite et insuffisant, ces additifs suspects, voire dangereux, devant être bannis des produits alimentaires.

Du reste, à partir du moment où il y a doute ou suspicion, même en l'absence de preuve formelle d'une nocivité avérée, le principe de précaution devrait prévaloir. C'est sans compter avec la puissance des lobbies industriels de l'agro-alimentaire, qui produisent leurs propres études d'innocuité ou font du chantage à la délocalisation. Quand, sous la pression de la communauté scientifique et des organisations de défense des consommateurs, le législateur finit par faire retirer certaines substances, elles ont souvent causé des dégâts durant de longues années.

Parallèlement, la grande distribution impose aux fabricants du secteur agro-alimentaire des prix toujours plus bas. Le fabricant doit alors trouver des parades pour réduire ses coûts et maintenir, voire augmenter, ses marges. Fabriqués industriellement, les additifs « compensent » à moindre coût les déficits de matière première et la cuisine devient un laboratoire où s'activent plus de chimistes que de cuisiniers.

Trucs, astuces et principe de précaution pour s'y retrouver et manger sain

Dans une ère où l'alimentation industrielle flatte le goût et la vue pour pousser à la consommation, chacun a d'autant plus besoin d'informations compréhensibles, vraies, transparentes, loyales. Pourtant, ce que l'on voit d'abord, c'est le packaging attractif avec ses images de nature, d'ingrédients frais, les allégations accrocheuses (tradition, artisanat, « manger sain ») ou carrément l'arbre qui cache la forêt dans des expressions « sans... » ou « avec... », histoire de dévier l'attention d'une liste d'ingrédients pas toujours ragoûtants. Seul moyen de véritablement s'y retrouver : décrypter l'étiquette. C'est là que ça se complique : une succession de Exxx ou des termes obscurs opacifiant le décodage. Il est alors utile de se référer à une liste d'additifs classée en « acceptables » et à « proscrire ».

Idéalement, on se tournera le plus possible vers des produits bruts, frais, saison-

niers, locaux ou régionaux, voire bio, à préparer et transformer soi-même. Sans doute sera-t-il nécessaire de rééduquer son goût pour redécouvrir les vraies saveurs mais aussi le plaisir de préparer des choses simples. Moins difficile qu'il n'y paraît, il s'agit avant tout de s'organiser : prévoir ses menus, faire une liste de courses, éviter les achats impulsifs et ignorer les sirènes du marketing.

Cuisiner n'est pas nécessairement chronophage et peut vite devenir une activité de plaisir à partager en famille.

Vous voulez gagner du temps et prendre exceptionnellement du « tout prêt » ou du semi-préparé ? Ne vous fiez pas au packaging attractif ni aux allégations marketing. Lisez attentivement la liste des ingrédients, rejetez tout ce qui contient plus de trois additifs et tout additif douteux, comparez des produits semblables dans des marques différentes. Curieusement, des produits de la marque d'un supermarché sont parfois plus sains, garantis sans conservateurs, exhausteurs de goût et colorants alors que des marques renommées en contiennent et ... coûtent plus cher !

Pour les produits à la découpe, la composition n'est pas accessible, d'où l'intérêt des produits bio qui offrent alors plus de garanties nutritionnelles.

Enfin, réduire l'alimentation industrielle c'est aussi réduire les graisses, dont l'huile de palme et les dangereux acides gras trans, le sel caché jusque dans les produits sucrés. Tout bénéfique pour la santé !

Du reste, les produits industriels ne contiennent pas que des additifs : il y a aussi les pesticides et toutes sortes d'adjuvants...
Bon appétit ... quand même !

(1) RÈGLEMENT (CE) No 1333/2008 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires

(2) nitrosamine : substance classée cancérigène par l'OMS

Références :

- Brochure : Les étiquettes sans prise de tête, écoconso, 2010
- Décrypter les étiquettes alimentaires, écoconso.
- Le Guide des additifs alimentaires, Maria Denil et Paul Lannoye. 2ème édition, Frison-Roche, 2004
- Du poison dans vos assiettes, Tests-Achats, 2000.

Article rédigé par Sylvie Wallez
Ecoconso

Lettre de nos lecteurs

Les agriculteurs me déçoivent

J'ai toujours défendu la cause des agriculteurs qui pratiquent un beau métier, difficile et plein d'aléas.

Grâce à eux Lasne garde ce beau côté campagne que beaucoup de communes voisines nous envient.

Il me faut cependant déchanter une fois de plus face à leur attitude inconsciente à laquelle j'ai été confronté à deux reprises au cours de cette saison.

Rue du Ry Beau Ry existe encore quelques belles parcelles sises à côté de l'entreprise de jardins Henrion.

Au printemps 2010, j'offre un bon coup de rouge au fermier D. qui m'apprend ne plus vouloir semer de céréales peu rentables sur ses parcelles.

Il se reconnaîtra sur la photo ci-annexée.



Je suis très heureux de partager cette bonne nouvelle, le maïs de 2009 et son cortège de traitements étant responsable de la mort de mes abeilles.

Il sème donc du fourrage, et me garantit que cela ne nécessitera plus de traitements.

Quelques mois plus tard, il me faudra déchanter ; le chimiste revient, masqué, botté, ganté et pulvérise à qui mieux mieux.

Le soir les milliers de papillons ont disparu et le champ est absent de toute vie.

Quelques jours plus tard, je longe à vélo un champ de patates situé au bout du Vieux Chemin de Wavre et je stoppe net, apercevant à 100 m à peine un tracteur dépliant ses longs bras pulvérisateurs.

Je lui fait signe d'attendre que je passe avant de cracher son poison.

Ignorant totalement mon appel, il met ses gicleurs à fond et passe à côté de moi sans observer le moindre temps d'arrêt et lorsqu'il est à mon niveau, je n'ai plus qu'à enfouir ma tête dans ma veste pour me protéger un minimum.

Les produits phytos ont littéralement massacré le petit gibier depuis leur apparition dans les années 1960.

Les abeilles suivent et les agriculteurs continuent à pulvériser à tort et à travers sans se poser de questions et sans changer leur habitudes.

Et bien oui, ils me déçoivent.

C.O.



Les mangeoires pour oiseaux : plus de mal que de bien ?

En hiver, nous sommes nombreux à distribuer cacahuètes, graines ou boules de graisse aux mésanges, pinsons, sittelles... Les plus généreux le font même en été, malgré l'abondance de leur nourriture naturelle pendant cette saison. Or, ces volatiles, descendants des dinosaures, se débrouillent fort bien tout seuls depuis des dizaines de millions d'années ! Si nous leur donnons à manger, c'est plus pour le plaisir de les observer que pour assurer leur survie.

Pourtant, des études ont montré que notre générosité a des effets sur les populations d'oiseaux : d'une part nous influençons leur comportement et leur évolution, d'autre part les mangeoires peuvent être une source de maladies.



Comportement et évolution

La Fauvette à tête noire (*Sylvia atricapilla*) qui habituellement niche en été dans un territoire qui s'étend grosso modo du centre de la France au sud de la Norvège, passe normalement l'hiver dans le sud de l'Espagne où elle se gave des fruits qu'elle y trouve. Des études publiées en 2009 indiquent pourtant que ces oiseaux sont de plus en plus nombreux à passer l'hiver chez nous. Pourquoi ? Parce qu'ils arrivent à survivre en se servant à nos mangeoires ! Leur séjour hivernal chez nous leur confère même un avantage sur leurs congénères qui continuent de migrer vers le sud : au printemps, ils peuvent occuper plus

rapidement les meilleurs territoires pour leurs nids. On admet normalement qu'il faut entre 100 000 et un million d'années pour créer une nouvelle espèce d'oiseaux, mais les biologistes sont fascinés de constater que des différences encore minimes mais visibles commencent à apparaître entre les populations migratoires et non migratoires.

Maladies

Des études en Europe et aux États-Unis font état d'une série de maladies dont souffrent les oiseaux sauvages, toutes potentiellement fatales et facilement transmises par les mangeoires, notamment :

- La **salmonellose** – maladie infectieuse d'origine bactérienne qui provoque des ulcères dans l'œsophage. Transmission via les fientes des oiseaux infectés.
- La **trichomonose** (aussi appelée trichomonose) : maladie affectant surtout pigeons et colombes et provoquée par un parasite, le trichomonas. Les oiseaux infectés ont des lésions dans la gorge rendant la déglutition difficile, ce qui les amène à laisser tomber de la nourriture ensuite ramassée par d'autres oiseaux, qui attrapent ainsi la maladie.
- L'**aspergillose** : maladie provoquée par un champignon qui se développe sur les aliments humides ou les restes tombés par terre. Cause de bronchites et de pneumonies.
- La **variole aviaire** : maladie virale dont les vecteurs sont le contact entre les oiseaux, ainsi que les aliments et insectes contaminés. Cause de verrues sur les parties non ailées et de difficultés respiratoires.

Si vous observez des oiseaux léthargiques, qui ne s'éloignent guère des mangeoires mais qui mangent peu ou dont le plumage est négligé, c'est un signe qu'ils sont peut-être infectés.

Tout cela signifie-t-il qu'il ne faut plus donner à manger à nos amis ailés ? Pas nécessairement, mais voici quelques précautions sim-

ples à prendre pour diminuer la propagation de ces maladies :

Prévention

- **Donnez-leur de l'espace.** Pour éviter que les oiseaux se rassemblent autour d'un seul point de distribution d'aliments, prévoyez plusieurs mangeoires éloignées les unes des autres.
- **Enlevez les restes.** Nettoyez régulièrement l'espace autour des mangeoires des restes de nourriture et des fientes.
- **Éliminez les parties tranchantes.** Un oiseau peut facilement se blesser sur toute pointe ou bord tranchant, le rendant vulnérable à l'infection.
- **Nettoyez régulièrement les mangeoires.** Une ou deux fois par mois voire plus fréquemment si vous voyez des oiseaux malades, enlevez toute trace de nourriture non consommée, puis désinfectez la mangeoire au moyen d'un produit respectueux de l'environnement.
- **Jetez tout aliment douteux.** Si vous constatez que des aliments, que ce soit dans les mangeoires ou stockés chez vous, sentent le moisi, sont humides ou portent des traces de moisissures ou de champignons, éliminez-les sans merci ! Nettoyez à l'eau de Javel les conteneurs dans lesquels vous les avez stockés et tout ustensile utilisé pour les manipuler.
- **Évitez la contamination.** Protégez les aliments des rongeurs (rats, souris...), qui peuvent porter certaines maladies sans en être affectés.
- **N'attendez pas pour agir.** Ne vaut-il pas toujours mieux prévenir que guérir ? N'attendez pas de voir des oiseaux malades avant de prendre ces précautions.
- **Parlez-en autour de vous.** Les oiseaux ne sont pas fidèles ! Ils passent volontiers d'un jardin à l'autre pour se servir. Inutile donc de prendre toutes ces précautions si votre voisin ne le fait pas.

Ian Jones

MIEL OU

VINAIGRE

Effet de porte



Les aménagements en « effet de porte » réalisés à la route de l'État à l'entrée de Maransart sont-ils efficaces quand la priorité est donnée aux véhicules « entrant » dans la zone à protéger, sans réduire leur vitesse ?

Signalisation non respectée

Malgré la mise en place d'une signalisation autorisant les seuls piétons, cyclistes, cavaliers et charrois agrico-

les, d'autres usagers motorisés (motos, quads, 4 x 4) se permettent d'emprunter ces chemins « protégés ». Les panneaux d'autorisation doivent-ils être remplacés par des panneaux d'interdiction ? Ou bien notre police pourrait-elle être un peu plus présente sur le terrain, et surtout le week-end ?

Le TEC, une longueur d'avance ?

Ils sont certes bien beaux les nouveaux bus TEC de 18 m de long. Mais sont-ils adaptés aux besoins en dehors des



heures de pointe. Ce charroi lourd parcourt la commune, quasi vide en journée, causant des nuisances telles que vibrations et pollution. D'autres véhicules plus petits ne seraient-ils pas plus indiqués ?

Aménagements sécuritaires

La rue du Printemps est dotée d'aménagements sécuritaires définitifs pour



Regardons nos Batraciens : questions de vocabulaire

1. Batraciens ou Amphibiens ?

L'un et l'autre peuvent se dire.

Batraciens vient du grec « batracos » qui signifie grenouille.

Amphibiens vient de « amphi » qui veut dire double et « bios » la vie. On insiste ici sur le fait qu'ils vivent d'abord dans l'eau avec les adaptations correspondantes et qu'ensuite ils se métamorphosent et vivent sur terre.

2. Laissons les corbeaux et corneilles croasser !

Les Batraciens, mâles, coassent en gonflant leurs sacs vocaux ; ils attirent ainsi les femelles et délimitent leur territoire.

3. Sang chaud ? Sang froid ?

Notre température interne est constante (37 °) malgré les variations de température externe : nous avons un « sang chaud ».

Les Batraciens ont un « sang froid » ce qui signifie que leur température interne varie en fonction de la température du milieu. Ceci est dû à la structure de leur cœur qui n'a qu'un seul ventricule : le sang oxygéné revenant des poumons se mélange donc dans le ventricule au sang pauvre en oxygène revenant du corps ; ce sang mélangé est envoyé partout dans le corps. Comme il contient moins d'oxygène que le nôtre il y aura moins de combustion dans les cellules et donc moins de chaleur dégagée.

4. Hiberner ou hiverner ?

Quand la température chute à la fin de l'automne la température de nos Batraciens chute aussi et leur activité cellulaire se ralentit. Ils entrent en hibernation : ils ne mangent pas, ne bougent pas, ils n'absorbent que peu d'oxygène et brûlent lentement leurs réserves alimentaires pendant tout l'hiver.

Hiverner est simplement le fait de passer l'hiver (hiverner en Antarctique par ex.)

5. Triton ou lézard ?

Certains confondent les deux !

Le triton a la peau nue tandis que le lézard est un reptile et a donc la peau couverte d'écailles. Le triton pond dans l'eau, le lézard pond sur terre ; toutefois le milieu aquatique est maintenu car l'œuf du lézard contient un liquide dans lequel se développe l'embryon.



MIEL OU

ralentir la vitesse.

Des îlots avec bordures plates et bollards en plastique vert ont remplacé les structures en plastique rouge et blanc provisoires.

Nouveaux trottoirs

Un nouveau trottoir et des barrières de sécurité ont été installés devant les entrées des commerçants d'une partie de la rue de l'Église St Étienne et de la place d'Ohain. Effet dissuasif pour le stationnement des voitures sur le trottoir ? Espérons-le !

Encore des trottoirs

À la rue d'Anogrune il y a également de nouveaux trottoirs, avec une hauteur de bordure qui sécurise. Mais les travaux ne couvrent qu'une partie de la rue. Alors pour qui ? Les piétons



sont assez rares à cet endroit. Et les vélos peuvent-ils l'utiliser comme piste cyclable ?

Sentier 37 nettoyé

La commune a donné un bon coup balai dans ce sentier dont le riverain a tendance à « laisser faire la nature » provoquant l'obstruction du passage, mais subsiste dans la clôture qui longe le sentier un fil de fer barbelé auquel

VINAIGRE

pourrait se blesser un promeneur qui s'y agripperait.

Colinet = Francorchamps ?

La limitation de vitesse à 50 km/h dans le double virage de la rue de Colinet n'est pas souvent respectée, au grand dam des riverains. Que font nos autorités pour garantir plus de sécurité à cet endroit qui donne des idées de « raidillon » à certains ?





La boutique de Lasne Nature

Nos publications

Le nouveau livre de 112 pages «Au fil de Lasne», Un reportage photographique de Philippe Ullens de Schooten et Paolo Pellizzari, préface de Vincent Engel.

• «AU FIL DE LASNE»

Prix : 35 € + frais d'expédition de 3,45 €.

Nos topo-guides, nos cartes sont les compagnons indispensables de vos promenades... et quel beau cadeau à offrir aux amis qui viennent vous rendre visite.

• TOPO-GUIDE N° 1 «12 PROMENADES À LASNE»

• TOPO-GUIDE N° 2 « 15 NOUVELLES PROMENADES »

Prix de chaque topo-guide : 8 € + frais d'expédition de 2,07 €. Pour l'envoi des 2 topo-guides, les frais d'expédition sont de 2,07 €.

• CARTE 210 km DE PROMENADES À LASNE.

Prix : 7,50 € + frais d'expédition de 1,38 €.

• CARTE DES CHEMINS ET SENTIERS DE LASNE

Prix noir et blanc : 6 € + frais d'expédition: 2,07 €.

• CARTES POSTALES EN COULEURS

la pièce : 0,50 € - par 5 : 2 € - par 10 : 3 € + frais d'expédition : jusqu'à 10 cartes : 0,69 €.

Nos sacs en jute

Un sac à provisions en jute, aux dimensions 35 x 42 x 17 cm. Nous vous le proposons au prix de 7 € + frais de port hors Lasne.

Pour tous renseignements, contactez-nous au 0477 216842 ou secretariat@lasne-nature.be.



Nos polos et T-shirts

Les polos et T-shirts sont 100 % COTON avec le sigle de Lasne Nature brodé sur les polos et imprimé sur les T-shirts.

• **POLOS** pour dame, manches courtes, couleur sable Tailles S, M, L ou XL Prix : 20 €.

• **POLOS** pour homme, manches courtes, couleur olive Tailles S, M, L, XL ou XXL Prix : 20 €.

• **T-SHIRTS** manches longues, bicolore sable/olive Tailles M.L. Prix : 14€.

• **T-SHIRTS** manches courtes blanc pour **enfants et adultes**, Prix : 10€ modèles enfants, 14 € modèles adultes.

Hors Lasne, les frais d'expédition sont de 2,07 € ; à Lasne, les vêtements sont portés à domicile.

Renseignements concernant ces vêtements : 0477 216842.

Nos nichoirs et mangeoires

Les nichoirs et mangeoires sont en bois de sapin non peint.

• **NICHOIR** pour passereaux du genre Mésange : 12 €

• **MANGEOIRE** à suspendre ou poser : 10 €



Pour tous renseignements, contactez-nous au 0477 216842 ou secretariat@lasne-nature.be.

Nos semences

Les semences sont récoltées dans les jardins de Lasne.

• SACHET DE SEMENCES

la pièce : 2 € - par 3 : 5 € - par 7 : 12 € + frais d'expédition : 1,38 €.

Renseignements concernant les semences : 02 6332466 ou semences@lasne-nature.be

Nos nichoirs inédits

Notre amie Colette Pierson a façonné de ses mains des nichoirs en terre et les a cuits au four. Résultat, autant de merveilles uniques et incomparables. Nous vous les proposons au prix de 50 € la pièce.



Encore une occasion pour offrir un cadeau original, pièce artisanale unique.

Pour tous renseignements, contactez-nous au 0477 216842 ou secretariat@lasne-nature.be.

Tous les versements concernant notre boutique sont à effectuer préalablement au compte 001-2693758-47 de Lasne Nature à 1380 LASNE.



AGENDA

DECEMBRE 2010

Dim 12 **Entretien de la Réserve du Ru Milhoux**
RV à partir de 9 h 30, à l'entrée de la Réserve, rue à la Croix, perpendiculaire à la rue de l'Abbaye. Bienvenue à tous. Informations ? Tél. 02 653 55 79.

Pas de réunion mensuelle de Lasne Nature en décembre

Nous présentons à tous nos membres et à tous nos lecteurs, nos meilleurs vœux pour 2011

FEVRIER 2011

Sam 5 et Dim 6 **Devine, qui vient manger chez nous aujourd'hui ?** Opération comptage des oiseaux dans nos jardins, organisée par Natagora. Info www.natagora.be

Dim 13 **Entretien de la Réserve du Ru Milhoux**
RV à partir de 9 h 30, à l'entrée de la Réserve, rue à la Croix, perpendiculaire à la rue de l'Abbaye. Bienvenue à tous. Informations ? Tél. 02 653 55 79.

jeu 24 **Réunions mensuelles de Lasne Nature** au Centre Sportif et Culturel de Maransart. À 19 h 30 : Sentiers, à 20 h Réunion Générale.

JANVIER 2011

Dim 16 **Entretien de la Réserve du Ru Milhoux**
RV à partir de 9 h 30, à l'entrée de la Réserve, rue à la Croix, perpendiculaire à la rue de l'Abbaye. Bienvenue à tous. Informations ? Tél. 02 653 55 79.

Jeu 27 **Réunions mensuelles de Lasne Nature** au Centre Sportif et Culturel de Maransart. À 19 h 30 : Sentiers, à 20 h Réunion Générale.

MARS 2011 (provisoire)

Dim 13 **Entretien de la Réserve du Ru Milhoux**
RV à partir de 9 h 30, à l'entrée de la Réserve, rue à la Croix, perpendiculaire à la rue de l'Abbaye. Bienvenue à tous. Informations ? Tél. 02 653 55 79.

Jeu 24 **Réunions mensuelles de Lasne Nature** au Centre Sportif et Culturel de Maransart. À 19 h 30 : Sentiers, à 20 h Réunion Générale.

Vous pouvez nous atteindre par téléphone, fax ou courriel :

Président : Willy CALLEEuw : 02 633 24 66

Secrétaire : Jean-Pierre HAAK : 02 652 59 14 ou 0477 21 68 42

Trésorier : Jean MONS 02 633 27 91

Cellule Urbanisme et Aménagement du territoire : Stéphane GALLOIS : 02 633 38 22 ou urbanisme@lasne-nature.be

Cellule Sentiers : Jacques COLARD : 02 353 02 44 ou sentiers@lasne-nature.be

Réserve du Ru Milhoux : Erik SEVERIN (conservateur) 02 653 55 79 après 20 h

Cellule Mobilité : Jean Pierre HAAK : 02 652 59 14 ou 0477 21 68 42 ou mobilite@lasne-nature.be

Cellule Eau, pollutions : Alain CHARLIER : 02 633 41 93 (le soir) ou eauetpollutions@lasne-nature.be

Cellule Batraciens : Micheline NYSTEN : 02 354 24 12 ou batraciens@lasne-nature.be

Cellule Écoles-Nature : Monique LOZET : 02 653 22 64

Cellule Plantes et semences : Valérie REGNIER : 02 633 24 66 ou semences@lasne-nature.be

Rédaction : Willy CALLEEuw : 02 633 24 66

Siège social:

12, rue du Mouton 1380 Lasne
Téléphone et fax de l'asbl : **02 633 27 64**
E-mail : secretariat@lasne-nature.be
Site internet : www.lasne-nature.be

Comptes en banque :

POUR LES COTISATIONS **001-2326233-55** de Lasne Nature asbl à 1380 LASNE.

POUR TOUTES LES PUBLICATIONS de Lasne Nature **001-2693758-47** de Lasne Nature asbl à 1380 LASNE

Les mots croisés de JS

SOLUTION DU N° 83

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	A	R	B	R	I	S	S	E	A	U
2	L	A	I	E	S				M	U
3	I	M	B	I	B	A			A	G
4	B	A	L	S	A	M	I	N	E	S
5	O	S	E		S	I	R	E		E
6	U	S		C		S	I	R	E	X
7	F	E	R	A	S		S			T
8	I	T	I	N	E	R	A	I	R	E
9	E	T	R	E	C	I			N	O
10	R	E	E	S	S	A	Y	O	N	S

GRILLE N° 84

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

HORIZONTALEMENT

1. Fleurit en hiver. 2. Tige, rameau ou racine – Ville italienne. 3. Qu'en est-il ? – Boisson. 4. À la fin – Poisson. 5. Qui a peu de largur – Est en général répété. 6. Se font entendre dans les bois – Vingtième d'une rame. 7. Lentille bâtarde – Moment déterminé. 8. Qui est à toi. 9. Réciient de terre cuite – pour insister. 10. Subi – Mammifère domestique.

VERTICALEMENT

1. Fleurit toute l'année mais surtout à la belle saison. 2. Te réjouirais intensément. 3. Cavaliers mercenaires – Très fort. 4. Dans les noms de deux villages brabançons – A 192 membres. 5. Introduit l'état – Petits papillons nocifs. 6. Avorton – Précision d'horaire. 7. Inflorescence – Troubles. 8. Pâques et Ascension – Quand on ne peut répondre. 9. Plante aux fruits caractéristiques. 10. Ancien médicament – Pour jouer.



La nature de décembre à février

En décembre, le **renard roux** (*Vulpes vulpes*) entame la saison des amours, qui peut s'étendre jusqu'en mars. Le mâle se signale par une série de trois glapissements brefs, qui peuvent être confondus avec l'appel de la Chouette hulotte. La femelle réceptive répondra par un cri aigu, ressemblant à un cri d'alarme. Les naissances (de 3 à 7 jeunes) ont lieu 53 jours après l'accouplement.



Le **buis** (*Buxus sempervirens*) est une plante ligneuse de la famille des Buxacées. Plante ornementale courante des jardins, le buis est un arbuste sempervirent (qui garde son feuillage vert toute l'année) qui pousse volontiers sous les hêtres, sur un sol caillouteux. C'est



en avril que de petites fleurs vert jaune vont apparaître à l'aisselle des feuilles. Cet arbuste peut vivre plus de cent ans et son bois très dense, à grain très fin, est utilisé en lutherie, marqueterie et autre ébénisterie. On lui reconnaît des propriétés médicinales, mais à utiliser avec beaucoup de précautions.

Stimulée par les premières apparitions d'un soleil bienveillant de février, vous pourrez réentendre les cris roulés et secs « dr'rr'rr'éé » de la **Grive draine** (*Turdus viscivorus*). Cette grande grive (L 26 à 29 cm) ressemble à sa cousine la Grive musicienne, mais s'en distingue par sa plus grande taille, sa forme plus élancée, sa queue plus longue et son vol plus puissant et longuement onduleux. Elle se tient aussi plus droite et est globalement plus claire que la Grive musicienne. Elle est présente dans la plupart des milieux : forêts, bois clairs, bocage, parcs, vergers, etc.



À partir de janvier, les bois du **chevreuil** (*Capreolus capreolus*) mâle, le brocard, repoussent. Cette étape s'appelle les refaits. Elle dure trois mois, durant lesquels les nouveaux bois seront recouverts d'un velours. Jusqu'en mai, le chevreuil va se débarrasser de cette peau en frottant ses bois contre le tronc et les branches basses des arbres : on dit qu'il fraye ou qu'il touche au bois. Cette période correspondra à une reprise de possession territoriale en vue de la conquête



d'une chevrette en été.

En février, quelques rayons de soleil, quelques degrés de plus au thermomètre, et les premiers **bourdons** (*Bombus lucorum*) apparaissent. Il s'agit du bourdon à bandes jaune citron, dont la reine sort d'hibernation pour se nourrir des premières fleurs du saule et autres fleurs précoces. Elle va installer son nid dans un trou du sol (galerie abandonnée par le campagnol ou le mulot) afin d'y pondre ses œufs, première génération d'ouvrières, qui prendra la relève pour la collecte des réserves de nectar.



Pendant l'hiver, l'**hermine** (*Mustela erminea*) revêt normalement son manteau blanc. Toutefois, si l'hiver est doux, elle peut garder sa fourrure brune toute l'année, avec un léger éclaircissement. Le bout de la queue reste toujours noir, et elle l'agite en guise de leurre vis-à-vis de ses prédateurs que sont les rapaces, renards et autres chats domestiques. La ration journalière de ce mustélide est de un à deux petits rongeurs par jour. C'est la raison de sa grande activité pour visiter les galeries de taupes et de mulots, qui peut la conduire à parcourir 8 km par jour sur un territoire de 10 ha.

