

Des citoyens se retroussent les manches pour la biodiversité

ENVIRONNEMENT Des financements alternatifs pour sauver les arbres du verger d'Ambly

► Cette réserve naturelle de Natagora, près de Rochefort, est entretenue par des citoyens bénévoles et passionnés de nature.
► Leur objectif ? Pérenniser la biodiversité locale.

REPORTAGE

Le gel n'a pas eu raison de leur motivation. Dès potron-minet, ils sont une dizaine de bénévoles à se retrousser les manches pour entretenir le verger d'Ambly. Sur les hauteurs de la gare de Jemelle-Rochefort, ce petit havre de paix d'un peu moins de 25 ares est encerclé de terres agricoles à la production intensive. C'est pour le sauver de cet étau et en faire un refuge pour la biodiversité locale que les anciens propriétaires en ont fait don à Natagora.

Penser aux générations futures

Depuis 2010, le verger d'Ambly est une réserve naturelle. Sa gestion, comme celle de 16 autres réserves naturelles des environs, repose exclusivement sur les épaules des bénévoles actifs au sein de la régionale Famenne. Sur ses 404 membres, tous ne prêtent pas main-forte lors des chantiers d'entretien. En réalité, ils sont une poignée à chausser les bottes durant leur temps libre. Et souvent, ils sont actifs de longue date.

Cela fait pas moins de 33 ans que Robert Vanhamme grimpe sur des échelles pour installer des nichoirs et s'arme de cisaillages pour entretenir les réserves naturelles de sa région. « Si je m'investis de la sorte, outre le fait de faire de l'exercice, c'est pour tenter de pérenniser la biodiversité qui existe encore ici, dans notre région. Suite au remembrement dès 1977, à l'arrachage d'arbres et de haies, au drainage de prairies, la biodiversité a pris un gros coup. Dès cette époque-là, les espèces ont commencé à décliner. Je pense aux générations futures. Je dis



Le verger d'Ambly compte 404 membres. Pour sauver le verger, ils commercialisent le vin artisanal de fleurs et de fruits. © DR.

souvent à mon épouse que je ne voudrais pas être à la place de nos petits-enfants ; car au rythme où la biodiversité s'éteint, ils n'auront plus qu'un désert. C'est très triste, et on essaie de parer un peu à la problématique.»

C'est à petite échelle, certes, mais les efforts des bénévoles semblent porter leurs fruits. « Depuis que l'on s'occupe du verger d'Ambly, soit depuis 8 ans, le milieu s'enrichit. Ça fait plaisir à voir », explique Marie-Françoise Romain, active sur les chantiers de gestion depuis 30 ans. Lorsqu'il reste quelques souches, et qu'on laisse sa place à la nature, la vie repart ! Je vois les réserves naturelles comme des reliquats de nature qui pourront s'aimer lorsque les humains auront enfin pris conscience de son importance. »

Comme chaque année à la même période, le verger d'Ambly reçoit sa coupe d'hiver des mains

des bénévoles. Les haies sont taillées pour éviter qu'elles n'envahissent les jeunes fruitiers tout proches. Les arbres tombés sont débités partiellement. Les rondins rapidement empilés forment un abri pour les hérissons et bien d'autres animaux. Les mésanges charbonnières et bleues, les sittelles torche-pot et autres grimpeaux trouveront un refuge de choix dans l'un des quatre nouveaux nichoirs désormais attachés aux vieux arbres fruitiers.

L'équipe est dynamique. Tombé sous le charme de la région, Herman Vanden Broecke n'hésite pas à venir de Kampenhout pour travailler plusieurs jours par mois aux projets de la régionale Famenne. Quant à Rémy Lepère, il est de loin le plus jeune des bénévoles. Du haut de ses 25 ans, il tronçonne les branches d'un pommier mort. Le tronc sera laissé sur pied, pour le plus grand bonheur des oiseaux cavernicoles et des insectes xylophages. Avant la naissance de son enfant, il participait jusqu'à cinq chantiers par an. Depuis, il a un

peu levé le pied. Qu'est-ce qui le pousse à se retrousser ainsi les manches durant tout un samedi ? « Je suis amoureux de la nature et j'aime contribuer à ce qu'elle perdure ! », explique celui qui fut, durant quatre années, berger en Haute-Savoie.

A quelques mètres, à travers la clôture, Kaya, sa chienne border collie, veille du regard sur les quatre béliers du verger. Brouetteurs invétérés, ils forment l'équipe permanente d'entretien de la prairie, à l'exception des périodes de grand froid qu'ils passeront à l'étable. Ce sont des roux ardennais, une race rustique qu'élève en bio Christian Mulders, un villageois d'Ambly. Ce dernier fait régulièrement pâturer ses moutons bien de chez nous dans les réserves naturelles.

Financement alternatif pour sauver les arbres

Plantés dans les années 30, les fruitiers du verger d'Ambly, centenaires, sont en fin de vie. À chaque fois que l'un tombe, un jeune haute tige est planté. Les bénévoles veillent à ce que le nou-

veau venu appartienne à une variété ancienne de notre terroir certifiée par le Centre wallon de recherches agronomiques (CRA-W) de Gembloux. Les premiers travaux dans le verger remontent à 2010. Cette année-là, les bénévoles ont planté 8 de ces jeunes fruitiers.

Acheter des arbres, cela coûte cher. Or, hormis une faible rétrocession de l'association centrale pour chaque nouvel adhérent (ce qui représente à peine quelques centaines d'euros par an), les régionales de Natagora ne perçoivent aucun subside ni autre aide financière. Autrement dit, les bénévoles doivent se débrouiller pour trouver de l'argent afin de payer leurs chantiers de conservation. « Il y a quelques années, on a lancé l'opération "un verger pour l'avenir". Il s'agissait de parrainer un arbre à hauteur de 25 euros. Plus de 110 parrains ont répondu à l'appel. C'est grâce à eux que nous avons pu replanter le verger d'Ambly et d'autres situés à Rochefort, toujours avec des hautes tiges et des anciennes variétés », explique Robert Van-

CONSEIL

L'art de bien placer un nichoir

C'est la bonne période pour installer un nichoir au jardin. « Il faut placer les nichoirs très tôt car en février, les mésanges reconnaissent déjà les lieux. S'ils sont placés trop tard, il y a moins de chances de réussite », explique Robert Vanhamme. Le diamètre du trou d'envol détermine l'espèce de volatile cavernicole qui viendra y nicher. Celui qui est apprécié par la mésange bleue est plus petit que celui opté par la mésange charbonnière. Ce trou d'envol doit impérativement être situé à l'opposé des vents dominants, tandis que le nichoir doit être légèrement penché vers l'avant pour protéger les petits habitants des intempéries. Attention, les espèces aviaires ont chacune leur caractère. Inutile de placer une ribambelle de nichoirs à mésanges les uns à côté des autres : ces oiseaux étant territoriaux, il convient de laisser entre 15 et 20 m entre deux nichoirs. Au contraire, les moineaux apprécient la promiscuité des nichoirs.

L.T.H.

hamme. Il fut pendant 15 ans président de la régionale Famenne avant de céder récemment le flambeau à Pascal Woillard.

Membre depuis 2010, on doit à ce dernier une autre brillante idée de financement alternatif. Il s'agit de commercialiser le vin artisanal de fleurs et de fruits que certains bénévoles prennent plaisir à concocter. Le spiritueux issu de la toute première récolte de cerises du verger d'Ambly sera ainsi mis en vente au printemps prochain. « On a besoin de sous pour pérenniser la biodiversité », insistent les bénévoles de façon unanime. ■

LAETITIA THEUNIS

La vie de nos partenaires

LITTLE FOOD : VOUS REPRENDREZ BIEN ENCORE UN PEU DE GRILLONS ?

L'entomologie, c'est la science des insectes. Les insectes, ces petites bestioles qui nous fascinent, qu'on les aime ou non. L'entomophagie, c'est la consommation des insectes... par les humains. Les insectes, ces petites bestioles qui regorgent de protéines. Une alternative alimentaire très durable et même, d'après ceux qui les ont essayés, très goûteuse.

Installée à Bruxelles depuis trois ans, la coopérative Little Food produit aujourd'hui des centaines de milliers de grillons. Le grillon, c'est celui qu'on confond souvent avec la sauterelle ou le criquet. C'est un orthoptère. Il chante. Il a des ailes, des longues pattes et des antennes. Par contre, il n'est pas vert et ne fait pas la morale à Pinocchio. Et il a cette particularité fort intéressante d'être... comestible. « La croissance de la population mondiale, la densité urbaine et la consommation de viande ont un impact fort sur le changement climatique. Nous voulions agir pour le développement durable de la planète et proposer des alternatives. La consommation d'insectes est une des solutions pour nourrir la planète sans l'épuiser » explique David Mellet, un des co-fondateurs de Little Food, une start-up bruxelloise qui produit des grillons. « Elever des grillons, ça demande peu d'espace et de ressources. C'est un élevage particulièrement adapté au milieu urbain et cela nous permet de contribuer à rapatrier dans les villes ce qu'elles consomment » poursuit-il encore.



Petits mais nombreux

C'est au cœur de Bruxelles que Little Food a donc décidé d'élever ces petites bestioles. Dans cette ferme étonnante de plus de 500 m², ni veaux, ni poules ni cochons mais plus de 600 000 grillons. Le grillon apprécie les environnements tropicaux. La chaleur y est

donc constante et l'humidité aussi. Dans les enclos où des milliers d'insectes vaquent à leurs occupations, des boîtes à œufs intercalées imitent l'habitat naturel du grillon qui, cavernicole, aime se cacher dans des abris bien douillets. Sa croissance est rapide : il faudra aux œufs de grillon 10 jours d'incubation avant d'éclore et aux grillons 7 à 8 semaines avant d'atteindre leur taille adulte, grâce à un régime fait de résidu de pressage d'huile de lin et de tournesol bio. Et, après avoir coulé des jours heureux, de finir en tapenade, en biscuits ou autres farines.

Super food

Riches en fibres, en vitamines et en sels minéraux, les insectes représentent indubitablement une alternative nutritionnellement supérieure à la viande. Un kilo de grillons exige 300 fois moins d'eau qu'un kilo de bœuf et produit 65 fois moins de gaz à effet de serre pour trois fois plus de protéines. Autrement dit, il y a dans 35 g de grillons autant de protéines que dans 100 g de steak. Et, une fois passée notre résistance culturelle à manger des insectes, le grillon s'avère agréable en bouche : croquant et au goût délicat de céréales, il ressemble finalement à une petite crevette terrestre et s'accommode de multiples préparations.

Pour en savoir plus
www.littlefood.org

Retrouvez-nous sur

www.lesoir.be/demainlaterre

www.facebook.com/DemainTerre

twitter.com/Demain_La_Terre