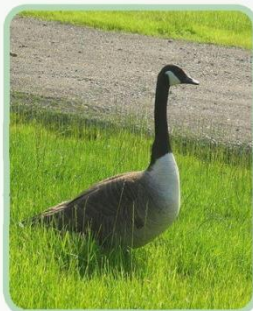


Les Amis du Parc naturel régional des Ardennes

À la Une ce mois-ci



Les oies Bernaches, suite et fin

Faisant suite au débat évoqué dans le bulletin du mois d'août, les Amis du Parc se positionnent et se montrent favorables quant à la mise en œuvre de mesures permettant de limiter la population des bernaches.

Pages 4 et 5



La boucle de Chooz

Suite à la décision chaleureusement accueillie de faire passer la Voie Verte par la boucle de Chooz, Bernard Clesse, naturaliste belge, nous fait partager son avis sur l'importance du respect de la biodiversité.

Page 6



Journée Confitures et Vins le 19 novembre

Dernière ligne droite pour cet événement qui clôturera une belle année 2017. Une journée riche en animations en tout genre avec entre autres le concours confitures et vins ouvert à tous et un atelier cuisine sur le sureau.

Pages 7 à 9

•••► et aussi les Rendez-Vous du Parc

Page 3

Réunion de Comité Syndical Vendredi 10 novembre 2017 - 18h

Réunion de Bureau Mardi 14 novembre 2017 - 18h

Réunion du Groupe d'Action Locale Mercredi 15 novembre 2017 - 18h

Réunion Conseil d'Administration Mercredi 29 novembre 2017 - 18h

Le mot du président

La fin de l'année approche à grands pas et la période des bilans va bientôt sonner.

Dès à présent, nous pouvons affirmer que 35 sorties ont été organisées et animées par nos soins très souvent en étroite collaboration avec les associations membres de la structure des Amis du Parc.

Deux sorties furent annulées pour des raisons indépendantes de notre volonté.

Plus de 650 personnes ont participé à ces journées.

Chaque sortie a rassemblé en moyenne une vingtaine de personnes.

Nous pouvons objectivement montrer notre satisfaction pour ce résultat.

Je tiens à remercier chaleureusement toutes les personnes qui ont contribué ou participé aux activités que nous avons proposées. Nous avons par ailleurs remplis nos engagements envers le PNRA puisque la convention de partenariat qui nous lie prévoit de réaliser 20 sorties.

La ou les réunions qui se tiendra ou se tiendront pour analyser l'année écoulée permettront d'améliorer le fonctionnement mis en place.

La dernière animation que nous vous suggérons est une nouveauté.

Nombre d'entre vous sont déjà au courant puisqu'il s'agit de la journée des confitures aux fruits des bois et vins de fruits. Vous trouverez dans ce bulletin toutes les infos nécessaires pour satisfaire votre curiosité.

L'initiative vient du groupe de travail « produits du terroirs ». Le potentiel des fruits des bois est très rapidement apparu après quelques réunions avec des habitués de ce secteur d'activités tels que Jean-Yves Chevanne (Association des Terroirs de l'Ardenne), Jean-Michel Devresse (initiateur de la dinde rouge des Ardennes), Lise Besème-Pia (auteur de livres), Robert Raviat (ancien membre de confréries), Agnès Jones (plantes et fruits sauvages), Sophie Thiriet (productrice de confitures « maison »).

L'idée de réaliser un concours sur ce thème fut proposée.

Pour animer cette activité et maintenir du public sur place, un marché de producteurs était la solution idéale. De fil en aiguille, d'un marché à l'autre, de Givet à Renwez en passant par Haybes, Chimay et Charleville, Adeline Gulet (surtout) et moi-même (un peu) avons réuni 45 exposants producteurs, artisans et commerçants qui seront présents ce dimanche 19 novembre 2017 à la salle Élie Badré des Hautes Rivières.

Vu le nombre de producteurs, vous trouverez sur place une gamme de produits variés qui raviront vos papilles et vous permettront de passer une journée agréable auprès de personnes ambassadrices et ambassadeurs du Goût. Pour donner le ton des confitures, des associations locales vont vous confecturer des gaufres et/ou crêpes que vous pourrez agrémenter à loisirs aux parfums de myrtilles, de mûres, de cynorrhodons, ... Côté boissons, la mise en valeur du patrimoine gustatif reste de mise. Nous vous proposons de goûter des bières artisanales locales, blondes, ambrées ou encore au miel, des jus de fruits locaux et du cidre de fabrication ardennaise. Bien entendu, les boissons courantes, eau, café, vins chauds seront également disponibles.

Au rayon des activités, le bal à Jojo égayera la salle. Les enfants pourront s'essayer aux déguisements avec Benj'anim ou profiter d'une promenade en calèche jusqu'au pied du château de Linchamps.

Toute cette activité sera suivie par notre animateur de service, Ludo, qui vous fera vivre le déroulement du concours de l'intérieur et assurera la présentation des différents producteurs et artisans présents.

Pour que l'essai soit transformé, nous comptons sur votre présence en tant que visiteur et votre participation en tant que concurrent à notre concours de confitures des bois et de vins de fruits.

Il n'y a pas de mauvaise confiture ou de mauvais vin parce que chacune et chacun y met tout son amour pour réaliser son travail. Le talent et la chance du moment désigneront les gagnant(e)s.

Pour les passionné(e)s de l'art culinaire, un atelier cuisine sur le thème du sureau noir sera piloté par Agnès Jones. Elle vous fera découvrir une recette afin de mettre en valeur ce fruit très peu utilisé mais très savoureux.

Comme tout ce qui brille n'est pas d'or, tout ce qui se trouve en abondance dans la nature possède parfois des pouvoirs bien plus grands qu'on l'imagine. Les apparences sont bien souvent trompeuses !

Merci

Bernard Masson, président des Amis du Parc

Les Rendez-Vous du Parc



* Vendredi 10 novembre à REMILLY-LES-POTHÉES
Veillée contée au Château

Venez découvrir ou redécouvrir le plaisir d'écouter les contes d'ici et d'ailleurs

> De 20h à 21h30 ; tout public ; gratuit

> Places limitées, réservation auprès du Parc au + 33 (0)3 24 42 90 57 ou auprès de Daniel DUPONT au + 33 (0)6 81 64 09 86

Organisée par les Amis du Parc



* Vendredi 10 novembre à CHARLEVILLE-MÉZIÈRES
Marché des Producteurs de Pays à partir de 15h30

Aux portes du PNR des Ardennes sur la place Ducale



* Samedi 11 novembre à GIVET
Foire aux oignons

À l'occasion de la 400^{ème} foire aux oignons, plus de 500 marchands et forains, avec en plus la fête foraine d'automne (60 attractions).

> de 8h30 à 19h sur les places Méhul et de la République

* Dimanche 19 novembre à LES HAUTES-RIVIÈRES
Journée Confitures des Bois et Vins de fruits

Dédiée aux fruits sauvages de notre région, nombreuses animations

> De 9h30 à 19h ; tout public ; entrée gratuite ; salle chauffée

> 9h30 à 10h30 : atelier cuisine avec Agnès Jones

> 10h - 13h : inscription et dépôt pour le concours confitures et vins

> Dès 14h : balades en calèche, atelier création pour enfants avec matériaux "nature" proposé par Benj'Anim, concours de confitures et de vins à base de fruits sauvages présidé par Robert Raviat

> Animation musicale : orgue de Barbarie "Le Bal à Jojo"

> Stand animé par le Parc Naturel Régional des Ardennes

> Participation de Lise Bèsème-Pia

> Participation de Robert Cara, dessinateur, et Benoit Giorgini, scénariste, qui viendront présenter, dédicacer et vendre leur bande dessinée "Le retour de Méhul"

> Buvette et restauration sur place : restauration proposée par les producteurs (réservation souhaitée) ; gaufres et crêpes aux confitures locales ; boissons artisanales

Organisée par les Amis du Parc en collaboration avec le PNRA



>> Voir notre article dédié à cette journée page 8

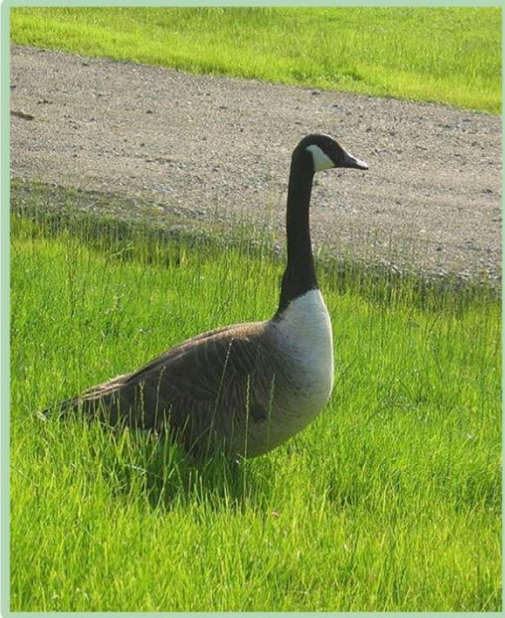
* Vendredi 24 novembre à RENWEZ

Marché des Producteurs de Pays à partir de 15h



>> Débat sur les Bernaches : suite et fin

Cet article fait suite à celui paru dans notre bulletin n°60 d'août dernier et donne le ton final quant au positionnement des Amis du Parc concernant l'avis remis par le PNRA sur la problématique des Oies bernaches du Canada.



La Bernache du Canada
(*Branta canadensis*)

Herbivore, la bernache se nourrit de pousses de roseaux, de tiges, de feuilles, de graines, de racines et surtout d'herbe. Ses fientes cylindriques abondantes et de taille importante (plus d'un centimètre de diamètre sur 6 à 7 de longueur) polluent non seulement les eaux calmes en provoquant l'eutrophisation mais également les sols en étant vecteurs de maladies (botulisme, conjonctivite, grippe A).

Le Docteur Nadine Gouget, membre de notre association, évoque avec inquiétude les risques de grippe aviaire ou autre épidémie. Elle mentionne en outre le survol régulier de zones habitées par des groupes de plusieurs spécimens. Les espèces autochtones subissent son comportement territorial envahissant avec piétinement des nids et destruction des oeufs. La biodiversité est affectée par leur présence. Ainsi, les colverts et autres oiseaux d'eau (poules d'eau, foulques,...) se sont raréfiés sur le territoire. Par ailleurs, des agressions de passants sur la voie verte ont été signalées à plusieurs reprises.

Par arrêté ministériel du 30 juillet 2010, l'espèce fut interdite d'introduction, et avec la possibilité des autorités administratives de procéder ou de faire procéder à la capture, au prélèvement, à la garde ou à la destruction des spécimens de cette espèce.

Désormais chassable par arrêté ministériel du 23 décembre 2011 autorisant sa chasse jusqu'en 2015. Depuis le 2 avril 2012 elle est déclarée nuisible sur l'ensemble du territoire métropolitain : c'est une espèce invasive qui bénéficie de l'absence de prédateurs.

L'arrêté du 28 juin 2016, pris pour l'application de l'article R. 427-6 du code de l'environnement et fixant la liste, les périodes et les modalités de destruction des espèces non indigènes d'animaux classés nuisibles sur l'ensemble du territoire métropolitain, prévoit que :

« La Bernache du Canada (*Branta canadensis*) peut être détruite à tir entre la date de clôture spécifique de la chasse de cette espèce et le 31 mars au plus tard sur autorisation individuelle délivrée par le préfet. Le tir s'effectue à poste fixe matérialisé de main d'homme.

Le tir dans les nids est interdit.

Le piégeage de la bernache du Canada est interdit sans préjudice de l'application de l'article L. 427-1 du code de l'environnement.»

Que faire pour stopper cette invasion ? Plusieurs solutions ont été expérimentées.

- Stérilisation de 80% des oeufs par vaporisation de glycérine ou de formol qui n'empêche pas la couvaison et évite une nouvelle ponte lorsqu'ils sont éliminés.

- Tir au fusil ou à la carabine par des personnes qualifiées.

Les agents de l'Office National de la Chasse et de la Faune Sauvage (ONCFS) sont seuls habilités à procéder à ces méthodes.

>> Débat sur les Bernaches : suite et fin

Au-delà de ces solutions plus ou moins traumatisantes pour les oies bernaches, des mesures plus douces telles que l'effarouchement sont suggérées mais elles restent ponctuelles, très répétitives et inefficaces sur le long terme. Par ailleurs, une solution, à l'échelle d'un territoire est illusoire. Même si une extermination était programmée sur l'emprise du PNRA, elle serait quasi immédiatement suivie par une vague de colonisation par d'autres individus originaires des territoires voisins. La solution mérite donc une vision plus globale à l'échelle nationale et européenne. Les Amis du Parc sont donc favorables à la mise en oeuvre de mesures efficaces pour contrôler la population de bernaches du Canada. Au cas par cas, les techniques même brutales pourraient s'avérer indispensables pour arriver à gérer des situations qui seraient pénalisantes pour la biodiversité.

En attendant, une information précise devrait alerter la population afin de tendre vers l'interdiction du nourrissage des oies qui favorise leur sédentarisation. D'autres espèces invasives animales ou végétales seront probablement à la une des médias dans quelques mois ou quelques années si nous ne prenons pas la problématique au sérieux et suffisamment en amont. Il convient de garder à l'esprit que Dame Nature n'apprécie ni les excès ni le vide. Dans le premier cas, la régulation survient souvent par des maladies suite au manque de biodiversité et de fonctions naturelles qui ne sont plus remplies. Dans le second, il s'agit davantage d'un comblement ou d'une cicatrisation plus ou moins réussie selon l'équilibre des espèces présentes.

Par délibération du CA du 26 octobre 2017

Le Président & Le secrétaire

Bernard Masson, Guy Fontaine

Nous vous invitons à prendre connaissance des mesures prises par nos amis belges en lisant attentivement la brochure sur le sujet :



Téléchargez la brochure depuis le lien : amisparcardennes.org/fiche_bernache_wallonie.pdf

>> Dossier Voie Verte

Il s'agit bien sûr d'une bonne nouvelle attendue depuis longtemps essentiellement pour des raisons de sécurité des usagers mais aussi pour les différents intérêts que comporte cette section. Nous portons à votre connaissance une observation pertinente d'un naturaliste belge ainsi que l'avis de la Préfecture annonçant l'enquête publique.

Cette situation illustre une nouvelle fois combien il serait utile d'associer les structures associatives aux avant-projets afin de mettre en place une concertation en amont plutôt que d'interminables palabres en aval.

Bernard CLESSE, assistant de Direction au Centre Marie-Victorin et coordinateur de la Formation de Guides-Nature® C.N.B. Cercles des Naturalistes de Belgique a.s.b.l. cite :

"Des habitats de très grand intérêt biologique se trouvent dans cette boucle, et en particulier une érablaie-tillaie de ravin avec une énorme population de Polystic à soies et, dans la partie calcaire, de la langue-de-cerf. C'est là qu'on y trouve notamment une très grosse station de la rare pezize rouge hivernale : *Sarcoscypha jurana*. Énormément de vieux arbres et de bois mort se situent dans cette boucle de Chooz et constituent un paradis pour les champignons saprophytes lignicoles, notamment.

Ce coin très sauvage, vu l'accessibilité très réduite, est un havre de paix pour la faune (castor, grand cormoran, martin-pêcheur, héron cendré, pics...).

Bien entendu je suis favorable au vélo et à cette transardennaise qui est une magnifique réalisation pour un grand nombre de cyclistes et autres usagers, mais aussi pour les personnes à mobilité réduite, touristes, promeneurs et naturalistes.

Si ce projet devait avoir lieu il faudrait à tout prix éviter d'entailler l'érablaie-tillaie de ravin et éviter de faire des coupes rases dans la vieille forêt alluviale/colluviale, riche en bois mort, non seulement pour la biodiversité qu'elle héberge mais aussi parce qu'un changement microclimatique dommageable au niveau de l'érablaie-tillaie pourrait avoir lieu si de nombreux arbres venaient à y être coupés. Et si une coupe d'arbres devait vraiment avoir lieu, il faudrait à mon avis imposer de les laisser pourrir au sol sur place."

Extrait du site de la préfecture

"Actuellement, en arrivant à Chooz, la voie verte quitte le bord de Meuse « au pont en arc » pour rejoindre Ham-sur-Meuse, en empruntant la RD46, sur une portion de 3 km peu confortable, à forte dénivelée, sans qualité touristique et avec un trafic routier relativement important par la desserte de Chooz et du site de la centrale nucléaire.



La Centrale de Chooz

Le projet du président du conseil départemental des Ardennes, reprend le trajet initial de la voie verte. Elle ne passerait plus par la RD46 mais, longerait la Meuse, en rive droite, sur 7 km le long de la boucle de Chooz.

Le demandeur et maître d'ouvrage est le président du conseil départemental Pôle Aménagement Rural et Développement Touristique – Hôtel du Département – CS 20 001 08 011 Charleville-Mézières.

Le dossier a été déposé le 18 novembre 2016. Ce dossier a été déclaré complet et régulier le 18 août 2017.

Cette enquête est prescrite par arrêté n° 2017-488 du 12 octobre 2017 ; elle durera 30 jours consécutifs du lundi 6 novembre 2017 au mardi 5 décembre 2017 inclus et, se déroulera en mairie de Chooz-siège de l'enquête- et Ham-sur-Meuse."

>> Événement : Dimanche 19 novembre 2017 dès 9h30 toute la journée

« Nous y sommes ! » comme on dit ! Après des mois de préparation, cette journée s'annonce sous son meilleur jour avec une programmation diverse et variée pour tous. Nous vous espérons nombreuses et nombreux : n'hésitez pas à partager cet événement via les différents moyens de communication proposés.

Une journée dédiée aux fruits sauvages et produits du terroir

Dimanche 19 novembre prochain dans la Salle polyvalente des Hautes-Rivières dans les Ardennes, l'association Les Amis du Parc Naturel Régional des Ardennes organise un événement intitulé "Journée Confitures des bois et vins de fruits" dédiée aux fruits sauvages de notre région.

L'intérêt de cette journée est de faire connaître les fruits sauvages de notre région, tant par leur qualité gustative que par leur valeur nutritionnelle.

Un concours est proposé à tous, amateurs et professionnels, et propose la réalisation de confitures et de vins à base des fruits suivants : la mûre, la sorbe, la noberte, la cornouille, la myrtille, le cynorrhodon, la prunelle et le sureau noir.

Le jury, composé de "goustiers", entamera le concours à partir de 14h et communiquera le nom des gagnants à 18h.

Le gagnant du concours de confiture se verra offrir un bon d'achat d'une valeur de 100€ de matériel pour confiture et celui de vin une bonbonne "Dame-jeanne" recouverte d'osier.

Les gagnants de 2ème et 3ème catégories se verront offrir des bons d'achats de respectivement 30 € et 20 €. Dans le cadre de cette journée dédiée aux fruits sauvages, des pots de sorbier des oiseleurs à repiquer seront également offerts.

Retrouvez le règlement et le bulletin d'inscription sur le site internet de l'association.

Le sureau noir sera d'ailleurs mis à l'honneur lors d'un atelier cuisine de 9h30 à 10h30, animé par Agnès Jones, où plusieurs recettes seront réalisées et où chacun pourra librement reprendre sa réalisation, recettes à la clé. Une participation de 5 € est demandée avec une inscription préalable (nombre de places limitées).

Le terroir de cette région sera mis en avant avec la présence d'une quarantaine de producteurs et artisans : une large variété de produits gastronomiques, de vins, bières, jus et aussi de cadeaux originaux pour les fêtes de fin d'année.

Plusieurs animations auront lieu tout au long de la journée : de la musique avec l'orgue de barbarie de Joël Bougeard plus connu avec "Le Bal à Jojo". Des ateliers pour enfants sont proposés avec la participation de Benjamin Laurent de "Benj'Anim", qui utilise des matériaux "nature" pour la confection de ses créations.

Pour les amateurs et passionnés de cuisine, Lise Bèsème-Pia, auteure de nombreux ouvrages sur la cuisine ardennaise, viendra présenter notamment son livre de recettes "Petit traité savant des confitures sauvages", en parfait accord avec le thème de cette journée.

Enfin, pour les lecteurs de BD, Robert Cara, dessinateur, et Benoit Giorgini, scénariste, viendront présenter, dédicacer et vendre leur ouvrage "Le retour de Méhul" réalisé à l'occasion du bicentenaire du compositeur ardennais Etienne-Nicolas Méhul.

Cet événement est organisé par les Amis du Parc Naturel Régional des Ardennes en collaboration avec le Parc Naturel Régional des Ardennes.

>> Événement : Dimanche 19 novembre 2017 dès 9h30 toute la journée

Au programme:

9H30 : ouverture des festivités

9h30 - 10h30 : atelier cuisine proposé par Agnès Jones dédié à la baie de sureau noir
5 € par personne - places limitées (inscription préalable)

10h - 13h : inscription et dépôt pour le concours confitures et vins

Dès 14h :

- Balades en calèche
- Atelier création pour enfants avec matériaux "nature" proposé par Benj'Anim
- Concours de confitures et de vins à base de fruits sauvages présidé par Robert Raviat

18h : communication des résultats du concours

19h : fin des festivités

Toute la journée:

- Animation musicale : orgue de Barbarie "Le Bal à Jojo"
- Stand animé par le Parc Naturel Régional des Ardennes
- Participation de Lise Bèsème-Pia, auteure de nombreux ouvrages sur la cuisine ardennaise, qui viendra présenter notamment son livre de recettes "Petit traité savant des confitures sauvages"
- Participation de Robert Cara, dessinateur, et Benoit Giorgini, scénariste, qui viendront présenter, dédicacer et vendre leur bande dessinée "Le retour de Méhul"

Une quarantaine de producteurs, artisans présents :

Que ce soit pour satisfaire vos papilles ou bien faire plaisir à vos proches (et à vous même!), le choix sera bien évidemment très tentant!

Vous retrouverez entre autres : légumes, salaisons, bières, jus, fromage, escargots, champignons, bijoux, infusions, vins, champagne, pâtisseries, terrines, tartes au maroille, chocolats, macarons, cidre, miel, absinthe, pâtes de fruit, bonnets en laine, écharpes, savons, poulet, escavèche, saumon, safran des Ardennes et même des huîtres!

Et bien évidemment divers producteurs de confitures.

N'oubliez pas vos couteaux : un affûteur-rémouleur sera également présent!

Retrouvez la liste exhaustive des producteurs et artisans sur notre page Facebook "Amis du PNR des Ardennes"

Infos pratiques

- Entrée gratuite
- Salle chauffée
- Buvette et restauration sur place : restauration proposée par les producteurs (réservation souhaitée) ; gaufres et crêpes aux confitures locales ; boissons artisanales

Règlement et inscription au concours de confitures et de vins :

Retrouvez le règlement et le bulletin d'inscription à télécharger sur notre site internet.

>> Événement : Dimanche 19 novembre 2017 dès 9h30 toute la journée

Concours de confitures et de vins, animations pour petits et grands, plus de 40 producteurs et artisans, dédicaces de livres, atelier cuisine... les animations ne manqueront pas en cette journée dédiée aux fruits sauvages de notre région! Alors à vos inscriptions et d'avance bienvenue à cette journée aux saveurs colorées.



Dimanche 19 novembre 2017
Les Hautes-Rivières
dès 9h30
Entrée gratuite

Journée
confitures des bois
et vins de fruits

Foire aux producteurs & exposants de produits du terroir
Concours vins & confitures ouvert à tous
Animations

Buvette et restauration
Salle polyvalente "Elie Badré"
Rue du Château d'Eau
08800 Les Hautes-Rivières

Infos & réservation :

Bernard MASSON : 06 20 04 10 87
Adeline GRULET : 06 76 48 68 54 / 0479 403 689

Amis du Parc nature régional des Ardennes
Amis du PNR des Ardennes
amisparcardennes@gmail.com

Appel aux bénévoles

Afin d'organiser au mieux cette journée et satisfaire au mieux les besoins de chacun, nous serions reconnaissants à toute personne proposant son aide, aussi minime soit-elle, au cours de cet événement. D'avance, un grand merci à tous les bénévoles.

Atelier cuisine de 9h30 à 10h30

Il reste encore des places pour l'atelier cuisine animé par Agnès Jones. Une participation de 5 € est demandée avec une inscription préalable.

Concours Confitures et Vins

N'hésitez pas à présenter vos confitures et/ou vins à l'occasion de notre concours. Nous rappelons qu'il est ouvert à tous, professionnels et amateurs. Vous pourriez être surpris des résultats!

Dimanche 19 novembre 2017
Les Hautes-Rivières
dès 9h30

Entrée gratuite
Salle chauffée

Restauration proposée par les producteurs (réservation souhaitée)
Gaufres et crêpes aux confitures locales
Boissons artisanales

Salle polyvalente "Elie Badré"
Rue du Château d'Eau
08800 Les Hautes-Rivières
www.amisparcardennes.org



Journée
confitures des bois
et vins de fruits

Orgue de Barbarie "Le Bal à Jojo"
Ateliers pour enfants avec Benj'Anim
Concours vins & confitures ouvert à tous
Une quarantaine de producteurs & exposants de produits de terroirs
Balade en calèche
Atelier cuisine sur la baie de sureau noir animé par Agnès Jones
Dédicace de livres de cuisine par Lise Bésème-Pia et de la BD "Le retour de Mehul" par Robert Cara et Benoit Giorgini

A
D
H
E
S
I
O
N

2
0
1
7

Nom : Prénom :

Structure :

Adresse :

Code postal : Ville :

Téléphone : Courriel :

N° Siret :

Adhésion : Personne physique : 10 € Personne morale : 25 €

Règlement de ma cotisation pour un montant de €

Par chèque à l'ordre de « Les Amis du Parc Naturel Régional des Ardennes »

Par virement - Coordonnées pour virement : CA NORD EST Givet

IBAN : FR76 1020 6081 1198 7251 9632 605

BIC : AGRIFRPP802

Fait à Le :

Signature

Association Les Amis du Parc naturel régional des Ardennes
amisparcardennes@gmail.com www.amisparcardennes.org

Adhésion à envoyer à :
Bernard Masson, 7 rue des Forges, Linchamps, 08800 Les Hautes-Rivières

ou par courriel à : amisparcardennes@gmail.com

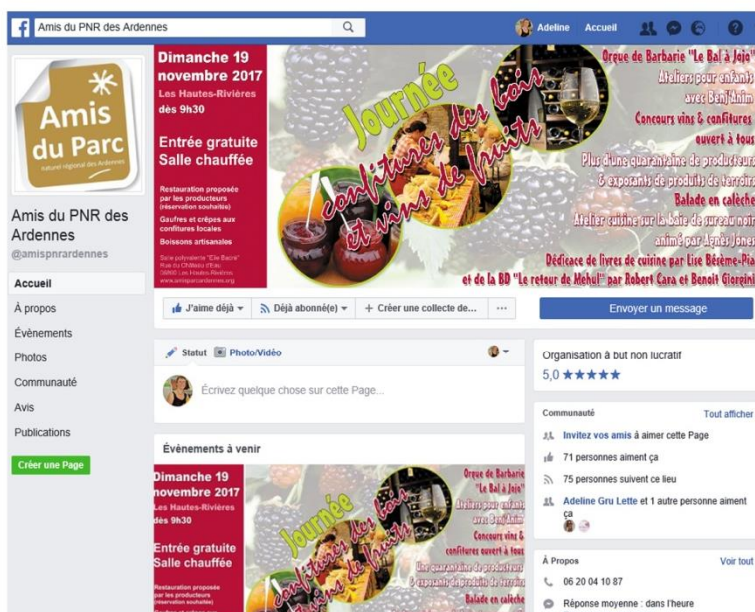
ou par téléphone : 06 20 04 10 87 - 03 24 53 41 59 - 00 32 473 20 15 10



Vous pouvez télécharger les précédents bulletins d'information sur notre site : www.amisparcardennes.org



Retrouvez toutes les actualités des Amis du Parc sur notre page Facebook "Amis du PNR des Ardennes" (ou en faisant une recherche avec @amispnrardennes)



Prise d'écran de notre page Facebook, qui sera complémentaire du site internet et du bulletin mensuel.