

# Les Amis du Parc naturel régional des Ardennes

## À la Une ce mois-ci



### La pomme sauvage à l'honneur

Après la sorbe le mois dernier, nous mettons à l'honneur la pomme sauvage.

Avec toujours les bons conseils et les recettes de Lise Bésème-Pia pour bien les apprécier!

Pages 5



### Un dimanche à la chasse

Cette manifestation consiste à ouvrir les portes de nos sociétés de chasse aux non-chasseurs, en les invitant à participer gratuitement à cette pratique durant une matinée ou une journée.

Page 6



### Une nourriture saine et locale, c'est possible !

Retour sur la conférence consacrée à l'autonomie alimentaire à Chimay où associations et producteurs locaux ont répondu présents. Des ressentis très positifs vont permettre de poursuivre l'aventure.

Page 8

•••► et aussi les Rendez-Vous du Parc

Pages 2 à 4

Réunion Conseil d'Administration  
des Amis du Parc  
Jeudi 19 octobre 2017 - 18h  
(lieu non défini)

## Les Rendez-Vous du Parc

\* Samedi 7 octobre à GIVET

Marché automnal aux allures de défilé  
à partir de 10h



Ce marché un peu spécial, se déplacera légèrement afin de pouvoir entrer dans le centre ville de Givet. En effet, d'un partenariat avec les Commerçants Acag est né un défilé de mode.

Comme à l'habitude une variété de Producteurs Locaux seront présents (Pain bio, jus de pomme, vin, miel, thé, produits laitiers, etc.)

Menu du jour proposé : pâtes bolognaises et tartes aux pommes.

### Au programme :

- Vernissage de l'exposition de Jean Paul Surin au Centre Européen des Métiers d'Art.

- Un pot de l'amitié sera servi après le vernissage au restaurant Les Mouettes

- Un défilé de mode organisé en collaboration avec les commerçants du centre ville de Givet à 15h.

- Un château gonflable sera mis à disposition des enfants.

Organisé par les Producteurs de Pays, l'Association Pointe y Est  
En partenariat avec les commerçants Acag

\* Samedi 7 octobre à REVIN

### Sentier de Falière au bois de la Chapelle

Amoureux de la nature, férus d'histoires ou badauds, le sentier de découverte "De Falière au Bois de la Chapelle" au départ des quais à Revin vous offre l'opportunité de découvrir la cité revinoise à l'aide des QRcode. Via une application téléchargeable sur votre téléphone, les renseignements les plus importants vous seront accessibles par le biais des bornes qui jalonnent le parcours. Pour les personnes qui ne sont pas familiarisées avec cette technologie il s'agit d'une belle opportunité pour apprendre à s'en servir.

L'interaction que ne peut pas encore faire votre téléphone sera néanmoins possible puisque le guide du jour Hubert Brodier se chargera de répondre à toutes vos questions.

> 14h : accueil au relais vtt. Présentation du sentier et démonstration de lecture d'un QR code.

> Balade : 3h (1h45 de marche et 1h45 d'arrêt aux panneaux)

> Pot à 17h30 au relais.

> Tout public ; gratuit

> Prévoir chaussures de marche, gourde d'eau et vêtements de pluie

> Places limitées, réservation auprès du Parc + 33 (0)3 24 42 90 57

Organisée et animée par les Amis du Parc et Revin Rando Patrimoine



## Les Rendez-Vous du Parc



\* Samedi 14 octobre à LIART



Activité accessible HANDI

"Entre pierres et pommes"

Au fil d'une balade adaptée, ouverte à tous, venez découvrir le patrimoine naturel et architectural de Liart et quelques produits du terroir!

> De 14h à 18h ; tout public ; gratuit

> Places limitées, réservation auprès du Parc + 33 (0)3 24 42 90 57

Organisée par les Amis du Parc et animée par la Maison de la Thiérache

\* Samedi 14 et dimanche 15 octobre à NISMES (Belgique)

Fête du Parc Naturel Viroin-Hermeton

Week-end festif et varié, dans le Parc communal de Nismes avec un très joli programme: balades thématiques, initiation à la marche nordique, visites de vergers, marché de terroir, concert, exposition, stands associatifs, construction de nichoirs, animations d'art plastique, contes...

Sans oublier le désormais traditionnel village ludico-touristique de la Forêt du Pays de Chimay où vous pourrez embarquer dans une calèche, rencontrer un trappeur, vous initier à l'orientation, participer à un atelier culinaire, partir sur les sentiers de Grande Randonnée, vous divertir avec les jeux en bois, offrir une balade à dos d'âne à votre enfant, etc.

Organisée par le Parc Naturel Viroin-Hermeton

\* Dimanche 15 octobre à LES HAUTS-BUTTÉS

Roches et champignons du massif ardennais

Collecte et identification des champignons à travers une balade forestière, et un regard historique sur l'exploitation des roches locales.

> Rendez-vous devant l'église des Hauts-Buttés à 8h30

> De 8h30 à 18h ; tout public ; gratuit ; prévoir pique-nique

> Places limitées, réservation auprès du Parc + 33 (0)3 24 42 90 57

Organisée par les Amis du Parc et la Société d'Histoire Naturelle des Ardennes

\* Dimanche 15 octobre dans de multiples lieux

Un dimanche à la chasse

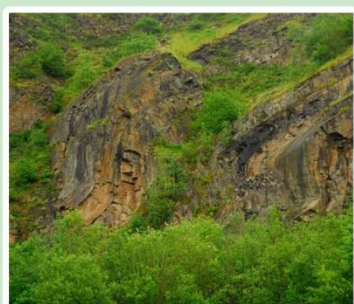
La Chasse, ses codes, son utilité, ses acteurs...

Tout un monde à découvrir.

> De 8h30 à 17h ; tout public ; gratuit

> Places limitées, réservation auprès de la Fédération de Chasse au + 33 (0)3 24 59 85 20

Avec la soutien promotionnel des Amis du Parc et animée par la Fédération départementale de la Chasse des Ardennes



## Les Rendez-Vous du Parc

\* Vendredi 20 octobre à REVIN  
 Marché des Producteurs de Pays dès 15h30  
 sur les quais



\* Samedi 21 octobre à MONTCORNET  
 Les pierres nous parlent

Au centre de MONTCORNET, à 10 km de Charleville-Mezières, les vestiges d'une forteresse du XVI<sup>ème</sup> siècle, œuvre des Croy, s'étendent sur un hectare et demi.

Inscrit à l'inventaire des Monuments Historiques depuis 1926, le château est géré par une association créée par l'abbé Bernard Lussigny en 1961 dont la vocation, avec l'aide de la Commune de Montcornet, est la conservation et l'illustration du site. Depuis cinquante ans, un énorme travail de déblaiement et de restauration en permet la visite. De plus, le fruit des découvertes est installé dans un petit musée à l'intérieur du château (monnaies, poteries, verres, armes, pipes et autres objets de la vie quotidienne). Cette forteresse est, dans l'architecture féodale, un exemplaire unique de l'adaptation à l'artillerie à feu (casemates, boulevard, gaine de déambulation, murs de 5 mètres d'épaisseur).



La sortie comprendra :

- promenade en forêt avec vue sur le château
- visite commentée de la chapelle Jeanne de Montcornet,
- présentation des travaux en cours et du projet global d'aménagement du Parc historique, par Régis Depaix
- un peu de géologie. sur affleurement et présentation du site avec les deux discordances,
- visite du château, commentée par Mr Blanquart, Pdt des "Amis du château".

> 13h30 à 18h ; tout public ; gratuit

> Places limitées, réservation auprès du Parc + 33 (0)3 24 42 90 57

Organisé et animé par les Amis du Parc et la Société d'Histoire Naturelle des Ardennes



\* Vendredi 27 octobre à RENWEZ  
 Marché des Producteurs de Pays à partir de 15h30



>> Les recettes de confitures de Lise Bésème-Pia (suite)

Dans notre bulletin de septembre, le sorbe était à l'honneur : place cette fois-ci à la pomme sauvage.



Les fruits du pommier sauvage, aussi appelé « pommier des bois », sont de très petite taille.

## Connaissez-vous la pectine?

C'est elle qui fait « prendre » les confitures ! Là encore, vous ferez des économies... car vous pouvez fabriquer vous même votre pectine (efficace et naturelle!) avec les pommes sauvages des gros bois (les meilleures pour ce faire) ou les pommes de vergers oubliés...

On prépare la pectine au fur et à mesure des besoins, sinon on peut aussi la mettre en bocaux que l'on fait stériliser pour une plus longue conservation.

On se servira de pur jus de pomme sauvage stérilisé ou de gelée de pomme pour aider à la prise de certaines confitures dont les fruits contiennent très peu de pectine comme: poires, raisins, cerises...

Compter 1/2 à 1 verre de pur jus par bassine ou 1/3 de pot de gelée.

## Gelée de “boquettes” de la forêt d'Ardenne ou d'Argonne (petites pommes sauvages vertes)

Il faut: 1 litre de pur jus de petites pommes sauvages vertes des bois (voir la préparation), 800g de sucre cristallisé

Mettre le jus (très clair et très peu coloré, selon la variété choisie: verte, jaune ou rouge) de pommes sauvages et le sucre dans la bassine à confitures.

Amener rapidement à ébullition.

Faire cuire 15 à 20mn, selon les fruits.

Mettre en pots. Laisser refroidir avant de couvrir..

## Gelée de pommes sauvages des bois et des haies (vertes, jaunes ou rouges)

Il faut: 3kg de pommes sauvages ou semi-sauvages, très acidulées mais assez mûres, 1 jus de citron, autant de sucre que de jus récupéré (ou 850g de sucre par kilo de jus).

Laver les pommes sans les peler, ôter les queues et les éventuelles parties abîmées et les couper en morceaux (inutile d'enlever les pépins).

En extraire le jus, soit par la méthode de cuisson des pommes avec un peu d'eau, soit à l'aide d'un extracteur à jus de fruits.

Mettre le jus obtenu en bassine avec le jus de citron et le sucre.

Amener à ébullition, faire cuire jusqu'à prise en gelée (environ 30mn).

>> 15 octobre : 3ème édition pour l'opération « Un dimanche à la chasse »

La Fédération des Chasseurs des Ardennes reconduira l'opération « un dimanche à la chasse » à l'automne prochain. Cette manifestation qui consiste à ouvrir les portes de nos sociétés de chasse aux non-chasseurs, en les invitant à participer gratuitement, durant une matinée, ou une journée, à une chasse.

## L'objectif est multiple :

- Accueillir des non-chasseurs un dimanche est une façon de prouver que la cohabitation entre chasseurs et autres utilisateurs de la nature ce jour de la semaine est parfaitement possible;
- C'est une occasion unique de montrer et d'expliquer la chasse à des personnes qui pourraient avoir des a priori négatifs sur notre activité; une façon pour les chasseurs de « chasser » les idées reçues sur leur activité ;
- C'est aussi, et pourquoi pas une façon de recruter des futurs chasseurs, car on le sait, il n'est pas facile de se mettre à chasser lorsque nous n'avons pas un chasseur dans notre entourage !

## Une date à figer dans votre calendrier de chasse

Afin que cette opération ait un retentissement médiatique national, une date unique a été choisie pour la France entière, celle du 15 octobre 2017. Pour autant, si des sociétés souhaitent accueillir des personnes à une autre date que celle-ci, ce n'est pas interdit !

## Comment ça se passe ?

Les chasses qui souhaitent participer à l'opération sont invitées à s'inscrire auprès de la Fédération des chasseurs (tél : 03 24 59 85 20 ou à l'adresse [contact@fdc08.com](mailto:contact@fdc08.com)), en indiquant le nombre de personnes qu'elles souhaitent accueillir, l'heure et le lieu de rendez-vous.

Les non chasseurs peuvent s'inscrire directement auprès de la Fédération (voir ci-dessus), et c'est elle qui fera le lien avec les sociétés de chasse. **Les inscriptions seront closes le 7 octobre.**

Un courrier de confirmation parviendra alors aux invités dès que leur inscription sera enregistrée. Il rappellera diverses dispositions utiles (lieu et heure du rendez-vous, équipement, ...).

Les chasses qui s'inscrivent dans la démarche recevront pour chaque participant, un gilet fluo pour la sécurité ainsi qu'un livret leur expliquant l'organisation de la chasse dans le département, les différentes méthodes de chasse et de gestion de la faune sauvage.

En France, dans 51 départements, ce ne sont pas moins de 3 000 personnes qui ont été accueillies par les chasseurs durant la seule journée du 16 octobre 2016. Véritable vitrine de la passion, cette journée est associée au crédo « chassez les idées reçues ». Parce que la chasse est souvent mal perçue, car en fait mal connue, l'opération permet, à toute personne qui le souhaite, d'accompagner des chasseurs lors d'une chasse, au petit ou au gros gibier, en plaine ou en montagne, dans les bois ou sur les bords de l'eau, avec des chiens, avec des arcs ... c'est toute la chasse dans sa diversité que l'on pourra découvrir.

Le territoire du Parc Naturel Régional des Ardennes est majoritairement forestier. Il est donc plus qu'évident que la chasse y prend une large part. L'invitation que nous relayons fait partie de cette démarche que nous tentons de mettre en place pour concilier tous les acteurs et utilisateurs de ces espaces que nous aimons toutes et tous. Peu importe les convictions personnelles, la meilleure manière de parler d'une activité est d'y participer. C'est aussi la meilleure façon d'éviter de raconter des bêtises, d'exagérer des histoires ou de propager des fausses idées. Profitez-en, c'est seulement une fois par an!

N'hésitez pas à vous renseigner auprès de :

Fédération départementale des Ardennes - 49 rue du Muguet 08090 SAINT LAURENT

Téléphone : 03 24 59 85 20

Fax : 03 24 59 05 75

Mail : [fdc08@chasseurdefrance.com](mailto:fdc08@chasseurdefrance.com)

Site Internet : [www.fdc08.com](http://www.fdc08.com)

# Exposition "Énergies de Transition et Territoires"



>> Du 30 septembre au 22 octobre 2017

La Maison de la Culture et des Loisirs (MCL) "Ma Bohème" et la vitrine du Conseil Départemental présenteront une exposition consacrée aux énergies de transition dans les territoires et aux économies d'énergie.



Comment les territoires peuvent-ils s'emparer de la question énergétique et oeuvrer pour la transition ?

L'exposition présentera ce qui est mis en oeuvre localement :

- Les nouvelles formes de production énergétique, renouvelables et citoyennes avec Enercoop Ardennes Champagne
- L'innovation avec la société ARCAVI et ses projets de valorisation des déchets - La mobilité durable illustrée par le lycée Bazin et sa voiture solaire
- Les économies d'énergie et la performance énergétique avec l'ALE08
- Les hébergements touristiques éco-labellisés avec l'ADT

Dans le cadre de la fête de la science 2017, qui aura lieu du 07 au 15 octobre, l'ALE animera des ateliers sur les économies d'énergie dans l'habitat avec les outils pédagogiques de "la boîte à ponts thermiques" et de la caméra infrarouge.

Dans le même temps, ARCAVI présentera ses projets innovants de valorisation énergétique des déchets.

Pour vous inscrire aux ateliers dès maintenant :

**03 24 56 06 08** ou par mail **info@ardennes.com**

Association pour les économies d'énergies et le développement des énergies renouvelables, dans le respect de l'Homme et de l'Environnement

• 17 rue Irénée Carré - F-08000 Charleville-Mézières

• Pôle des Vieux Moulins, 23A rue André Dhôtel - F-08130 Attigny

Tél : +33 324 32 12 29; Fax : +33 324 54 68 27; Internet : [www.ale08.org](http://www.ale08.org)

>> Retour sur cet évènement qui a eu lieu mardi 3 octobre à Sudhaina-Chimay

En partenariat avec les Amis du Parc et l'ASBL Refl'Action, un évènement d'un genre nouveau a eu lieu au Centre Culturel de Sudhaina à Chimay en Belgique. Une quinzaine de producteurs locaux, associations et collectifs étaient présents avec la participation d'une centaine de personnes pour la conférence-formation.



## L'esprit collaboratif en avant

Le défi était de taille puisque l'évènement a été organisé en moins d'un mois, faisant écho à une rencontre prévue à cette période.

Une quinzaine de producteurs locaux, collectifs et associations réunis autour de François Rouillay et Sabine Becker qui, pour la première fois en Belgique, ont donné une conférence-formation sur l'autonomie alimentaire.

François et Sabine recueillent et structurent le fruit d'expériences de collectifs citoyens qui visent l'autonomie alimentaire de leur ville ou région.

Ils ont partagé leurs connaissances et expériences et ont proposés des actions pour pouvoir produire 80% de nos besoins alimentaires d'ici... 2020 !

L'année 2017 a connu un bond spectaculaire dans la production alimentaire locale. Des jeunes maraîchers nous ont proposé des légumes aux mille couleurs et saveurs.



## Une région riche en produits locaux

Grâce à des artisans passionnés par leur métier, nous avons pu déguster pain, fromages fermiers, viande, charcuterie, bières, chocolats, confiserie, aromates, confitures, miel, apéritifs, jus et vins de fruits...

Une alimentation variée, produite chez nous, dans le respect du vivant par des personnes passionnées, respectueuses et motivées.

C'est un premier pas ! Comme des milliers de collectifs citoyens l'ont fait avant nous, organisons-nous pour aller plus loin dans ce processus d'autonomie alimentaire.

## Vous aussi vous avez des projets? Vous souhaitez rejoindre le mouvement?

Le mouvement "Autonomie Alimentaire Ardenne Thiérache" est né suite à cette conférence : vous pouvez suivre les actualités sur la page Facebook dédiée du même nom.

Notre objectif est de rassembler producteurs, collectifs et associations, et sensibiliser les uns et les autres sur le fait que chaque acte citoyen constitue une brique, qui, petit à petit, constitue un socle majeur, solide et pérenne.



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

L'association des Amis du Parc organise son premier concours avec l'aimable participation de Lise Bésème-Pia et Agnès Jones, avec à l'honneur cette année les fruits sauvages de notre région! Les produits du terroir auront également leur place avec une trentaine de producteurs attendus et des animations pour tous.

**Dimanche 19 novembre 2017**

**Les Hautes-Rivières  
dès 9h30**



**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 PNR  
des Ardennes

amisparcardennes@gmail.com

## Au programme

- Atelier cuisine animé par Agnès Jones  
Découverte d'un petit fruit oublié : la baie de sureau noir avec élaboration de recettes
- Participation de Lise Bésème-Pia  
Auteur de nombreux ouvrages sur la cuisine ardennaise et recettes sur les confitures sauvages
- Concours de confitures et vins à base de fruits sauvages (précisés ci-après)  
Présidé par Robert Raviat  
Ouvert aux particuliers et professionnels
- Foire aux producteurs et exposants de produits du terroir  
Une trentaine de producteurs français et belges présents
- Repas dinatoire le midi à base de produits locaux (sur réservation)
- Animations tout au long de la journée  
Orgue de barbarie - animations pour enfants  
Balade en calèche

## Des animations prévues pour les petits et les grands!



Le Bal à Jojo et son orgue de barbarie, Benj'Anim et ses ateliers très "nature" (à partir de 14h) et Valérie HUT avec les balades en calèche (après-midi) animeront joyeusement cette journée.

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 Cîvet  
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](http://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 @amisprardennes)



The screenshot shows the Facebook profile of 'Amis du PNR des Ardennes'. The cover photo features a group of people in a forest, with the text 'Découverte du patrimoine forestier de la Thiérache à Servion Sortie du 10 septembre 2017'. The profile picture is the 'Amis du Parc' logo. The page includes a navigation menu on the left with options like 'Accueil', 'À propos', 'Événements', 'Photos', 'Communauté', 'Avis', and 'Publications'. The main content area shows a post about 'Journée Confitures des bois et Vins de fruits' on November 19th, with details about the location and time. The right sidebar displays the page's rating (5.0 stars), a 'Très réactif aux messages' badge, and a list of people who like or follow the page.

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