

La gazette du Bocage

Journal du Parc naturel régional de l'Avesnois

Décembre 2017

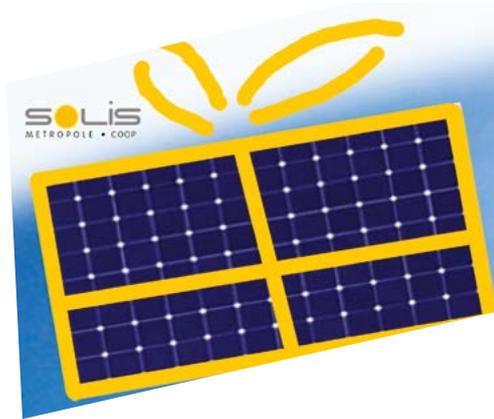
Un jardin au naturel... Et si on s'y mettait tous !





Les brèves

Offrez-vous une part de soleil !



Et si vous offriez une part de soleil à vos enfants ou petits-enfants ?

La commune d'Anor a créé la première centrale photovoltaïque citoyenne de l'arrondissement. Le projet prévoit l'installation de panneaux photovoltaïques sur la toiture de la salle Andrée-Beauné et **chaque habitant, entreprise, collectivité, association du territoire peut investir dans ce projet**. C'est simple : au lieu de placer votre argent sur un livret A (0,75% net/an), par exemple, vous pouvez le placer auprès d'une coopérative, ici Solis et bénéficier d'un rendement à 1,25% net/an. Toutefois votre placement sera bloqué au minimum 5 ans. Votre argent est donc investi localement dans un projet d'énergie renouvelable et devient utile pour le territoire.

Vous souhaitez soutenir ce projet et acheter une part de soleil : <http://asso-solis.fr/participation/>

Contact : Melvin Deljehier - Chargé de mission Transition énergétique - melvin.deljehier@parc-naturel-avesnois.com

Faites 8% d'économie d'énergie garantie !

Vous souhaitez faire des économies d'énergie ? Le Parc vous propose de relever le Défi des Familles à Energie Positive ! Ce dispositif vise à réduire les factures énergétiques des foyers engagés dans la démarche d'au moins 8% et ainsi concourir à la réduction de notre impact sur l'environnement ! Accompagnés par l'un des centres sociaux de l'Avesnois, vous apprendrez de façons ludiques et conviviales à faire des économies d'énergie chez vous ! Plus d'info sur www.parc-naturel-avesnois.fr ou sylvie.stievenard@parc-naturel-avesnois.com ou tél : 03 27 21 47 92



C'est bon pour votre porte-monnaie... et en plus, ça fait du bien à la planète !

Contact : Marc Grzemeski - animateur éducation-sensibilisation - marc.grzemeski@parc-naturel-avesnois.com

Un 5^{ème} Marché bio en Avesnois

Manger bio et local c'est de plus en plus facile !

Grand territoire agricole, l'Avesnois est aussi le 1^{er} territoire bio de la Région. Il compte 5 marchés bio à découvrir. Le petit nouveau se tient à Bachant le dernier vendredi du mois. Venez rencontrer les producteurs fermiers et artisans-transformateurs qui vous proposent leurs produits de qualité : produits laitiers, viande, œufs, légumes, fruits, miel, fromages... Et retrouvez aussi des artisans-commerçants avec leurs produits écologiques.



- > Louvignies Quesnoy - Place de la Mairie : 1^{er} et 3^{ème} dimanche matin du mois (9h-12h30).
- > Cartignies - Ferme de la Corbière (7, chemin de la Corbière) : 1^{er} vendredi du mois (16h-20h)
- > Landrecies - Marché couvert de la ville : 3^{ème} vendredi du mois (16h-20h)
- > Mecquignies - Ferme des sabotiers : 2^{ème} vendredi du mois (16h - 20h)
- > Bachant - Place de la Paix : dernier vendredi du mois (16h-20h)

Manger bio c'est bon pour votre santé et celle de la planète !

Contact : Caroline Rozalen - Chargée de mission Agriculture bio et eau - caroline.rozalen@parc-naturel-avesnois.com



ÉDITO

Et si c'était facile ?

Avoir le bon réflexe ou apprendre le bon geste pour que l'Avesnois soit et reste un environnement de qualité, c'est accessible à chacun d'entre nous.

Dans nos gestes du quotidien, lors de nos moments de détente ou à l'occasion de grandes décisions, quelques positionnements peuvent engendrer de bonnes surprises. **Il faut parfois ouvrir l'œil, prendre quelques temps de réflexion, ou simplement se laisser aller au plaisir de la découverte** pour que les splendeurs de l'Avesnois apparaissent. Ce peut être un paysage d'automne, un animal pas si commun, ou un héritage naturel qui sont à portée de vue mais auxquels nous ne faisons pas attention. Accoutumés que nous sommes à notre environnement proche, redécouvrir ce qui en fait sa richesse, participer à sa protection ou à son bien-être, permettre son accueil, garanti à tous un avenir plus serein.

La Gazette du Bocage vous ouvre quelques fenêtres. Nous vous livrons ici des **conseils pratiques** pour entretenir votre patrimoine. En découvrant les projets d'économies circulaires, de rénovation thermique, en s'associant à de nouvelles manières de consommer, de produire de l'énergie, par de petits gestes de bricolage, nous pouvons redécouvrir la joie de construire ensemble un avenir commun plus harmonieux. **Loin de l'écologie austère, le développement durable, c'est accessible, c'est moderne et novateur, ça peut même être ludique. Si « nous empruntons la terre à nos enfants », autant la protéger avec eux. Alors, chiche ? On s'y met ?**

Guislain Cambier
Président du Parc naturel régional
de l'Avesnois.



Près de chez vous

L'Écureuil roux



Avec sa queue en panache, sa silhouette gracieuse et son agilité, l'Écureuil roux attire la sympathie.

Il est le seul Écureuil naturellement présent en France. **Il bénéficie du statut « d'espèce protégée » depuis 1981.** Il est le plus gros rongeur de nos forêts. C'est une espèce idéalement adaptée aux espaces boisés. Du coup en Avesnois il est servi !

L'Écureuil roux est un animal solitaire, excepté durant la période de reproduction. Son pelage varie du roux, gris-brun, brun foncé au noir, mis à part son ventre qui est toujours blanc. En hiver ses oreilles portent un pinceau de poil bien visible.

Son activité est associée principalement à la recherche de nourriture, à la construction des nids, à la constitution de réserves et à la reproduction.

La femelle met bas une à deux portées par an. Après une gestation de 38 à 40 jours naissent de un à six petits entre février et avril et entre mai et août. Les jeunes naissent sans poils, sourds et aveugles. Ils pèsent à la naissance entre 8 et 12 g. Les femelles allaitent leurs petits environ 2 mois. Pour échapper aux prédateurs (Martre des pins, Chat sauvage), elle transporte ses petits, un par un, dans un autre nid. Les mâles n'interviennent pas dans l'élevage des jeunes. Une femelle en âge de se reproduire, soit entre 12 et 14 mois, pèse entre 300g et 325g.

L'espérance de vie des jeunes à la naissance est faible, car une forte mortalité intervient au cours des premiers mois. **Un individu ayant atteint l'âge de six mois peut espérer vivre de 3 à 5 ans environ.** Certains individus peuvent vivre jusqu'à 7 ans. L'Écureuil roux vit dans les boisements composés de feuillus, mélèzes, pins, sapins, dans le bocage, les parcs et les jardins. On peut l'observer dès le lever du jour, jusqu'à la tombée de la nuit.

Il mange essentiellement des glands, des noisettes, des châtaignes, des baies, des fleurs, des écorces ou des fruits. Il peut parfois manger aussi quelques insectes ou escargots.

En région c'est une espèce assez commune que l'on retrouve essentiellement en Avesnois et sur les collines de l'Artois.

Que puis-je faire pour accueillir l'écureuil roux dans mon jardin ?

Favoriser l'accueil de l'Écureuil roux chez soi, c'est possible. Des nichoirs peuvent être posés dans les arbres pour encourager la reproduction. En plantant des noyers et des noisetiers, en maintenant des arbres de grandes tailles, vous leur fournirez le gîte et le couvert ce qui les encouragera à venir vivre dans votre jardin.

Contact : Fabien Charlet - technicien Trame verte et bleue - fabien.charlet@parc-naturel-avesnois.com

« Ch'ti écureuil »

Entre 2009 et 2011 **une grande enquête participative « Ch'ti écureuil »**, soutenue par le Conseil régional Nord-Pas de Calais, a été lancée par la coordination Mammalogique du Nord de la France (CMNF). Les habitants se sont prêtés au jeu et plus de 2 800 observations ont été collectées et analysées. Le secteur où l'espèce semble la plus représentée est l'Avesnois, riche en boisements, bocage et grands massifs forestiers. De façon plus surprenante, les collines d'Artois et l'Arrageois abriteraient d'importantes populations. A noter enfin la quasi absence de l'espèce dans l'Audomarois, pourtant pourvu de quelques bois, forêts et secteurs bocagers.

L'enquête a permis une amélioration de la connaissance sur la répartition de l'Écureuil roux en région. Sa présence a notamment été confirmée dans 487 communes sur les 1641 que comptait la Région Nord-Pas de Calais, soit près de 30% des communes



Chiffres clés de l'enquête

- > 3 années d'enquête
- > 2 813 observations transmises
- > 1 696 observateurs âgés de 6 à 86 ans
- > Provenance des retours
 - structures «naturalistes» 6%
 - grand public 94%
- > Retour par Département
 - Nord 1 297
 - Pas-de-Calais 777
- > 8 993 visites sur www.chti-ecureuil.fr



Près de chez vous

En automne c'est la cueillette des champignons !



En Avesnois, dans les prairies, le Rosé des près est le champignon le plus courant. Même si on pense tous pouvoir l'identifier rapidement, il convient de prendre

quelques précautions. De la famille des agarics, le Rosé des près, champignon blanc aux lames brunes et doté d'un anneau sur le pied, n'est pas toxique. On ne peut pas en dire autant de ses cousins qui lui ressemblent comme deux gouttes d'eau : pour vous aiguiller dans votre identification, sachez qu'il faut toujours cueillir le champignon dans son entièreté afin de disposer de tous les critères d'identification. Par contre, dans la famille des agarics, vous ferez attention aux champignons dont les pieds jaunissent, à ceux qui ont des racines ou qui rougissent, ou encore à ceux aux lames blanches. Ecartez les ! Ils sont toxiques.

En forêt de Mormal, on recense plus de 900 espèces de champignons. Pour les débutants, vous attachez à ne cueillir qu'une ou deux espèces comme le Bolet ou la Girolle.

Dans la famille des Bolets on compte 5 espèces dont la plus connue est le Cèpe de Bordeaux. C'est un champignon à pores qui forme des tubes comme de la mousse avec un pied « obèse ». Il n'a pas de lamelles. La plupart des bolets ne sont pas toxiques (sauf le bolet de Satan). On vous recommande



quand même de les cueillir ni trop jeunes, ni trop vieux car ils pourraient être indigestes. Quant à la Girolle, elle pousse de façon isolée. Elle n'a pas de lames mais des plis ramifiés, à ne pas confondre avec les lamelles.

En résumé pour manger le fruit de votre cueillette, il est très important de cueillir les champignons entiers (sans couteau) afin de les identifier correctement. En cas de doute demandez conseil à votre pharmacien et surtout ne mangez pas un champignon non identifié avec certitude !

Des éco-quartiers dans le bocage

Posé au cœur du bocage, le lotissement de la «Zone du Fort» porté par Sébastien Baroche, Maire d'Avesnelles, jouit d'une situation à haute qualité environnementale. Sur le site, les arbres et les haies ont été préservés et de nouvelles plantations viendront renforcer cette nature préservée.

Mais un éco-quartier, c'est plus que ça ! **La commune qui porte le projet a réalisé des aménagements pour un montant de 2,3 millions d'euros.** Par exemple, pour une meilleure gestion des eaux pluviales, des noues et un bassin de rétention ont été créés. Ils serviront de zone tampon lors des fortes pluies.

Pour le cadre de vie, les réseaux d'électricité ont été enfouis et les locaux techniques regroupés pour offrir une vue dégagée aux futurs habitants. L'éclairage public bénéficie de led pour alléger la consommation d'énergie. Les parcelles ont été délimitées afin d'apporter un ensoleillement maximum dans chaque habitation. Rien n'est laissé au hasard !

Lors de son inauguration le 3 mars dernier, la **commune d'Avesnelles a signé la charte d'engagement pour obtenir le label « éco-quartier – étape 3 »** et devrait recevoir le précieux label.

Aujourd'hui sur les 41 parcelles disponibles et libres de constructeur, 11 ont été vendues.

Si vous avez un projet de construction sur le secteur, si habiter dans un endroit préservé au cœur du bocage vous séduit, renseignez-vous auprès de la Mairie d'Avesnelles au 03 27 61 14 01 ou mairie@avesnelles.fr.

La commune d'Ors, autre commune du Parc naturel régional de l'Avesnois, porte aussi un projet d'éco-quartier et s'est engagée dans la démarche de labellisation «éco-quartier». Le projet a été présenté, cet automne, en commissions régionale et nationale. Cette initiative, rare en milieu rural, a retenu l'attention des experts.





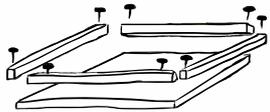
CONSEILS en Développement Durable

Construire sa mangeoire à oiseaux

L'hiver est là et les petits habitants de votre jardin trouveront plus difficilement leur nourriture. Depuis fin novembre, il est encouragé d'installer dans son jardin ou sur son balcon une mangeoire pour les oiseaux sauvages. Le Parc vous accompagne pour accueillir cette faune chez vous, avec quelques astuces très simples... Suivez le guide !

Une mangeoire pour les bricoleurs !

- Matériel nécessaire :
- 2 pieds épais long de 1,50/2 m, enfoncés de 50 cm
 - 2 planches 20 x 30 cm
 - 8 baguettes à fixer autour de chaque planche (laisser un petit jour entre les baguettes pour que l'eau s'écoule)
 - des vis



BirdLab-joueur © MNHN A. Iatzoura

Ces mangeoires plateau sont adaptées pour la majorité des espèces d'oiseaux communs. Certains souhaitent manger au sol tels que les pinsons, les moineaux, les tourterelles... et ce dispositif leur permet de partager le repas avec d'autres espèces plus agiles. Pour protéger votre mangeoire vous pouvez la traiter avec de l'huile de lin. Garnissez vos mangeoires de graines de tournesol. Pour l'achat des graines, le mieux est de privilégier celles non salées et sans produits chimiques, ni colorants.

Pour aller plus loin : Les oiseaux à la mangeoire

Première opération de sciences participatives associant jeu et observation sur smartphone, BirdLab est un jeu mobile permettant de collecter des informations sur les comportements de nourrissage des oiseaux en hiver. Il n'est pas nécessaire de savoir déjà reconnaître les espèces : téléchargez l'application BirdLab, installez deux mangeoires chez vous et vous êtes prêt pour participer !



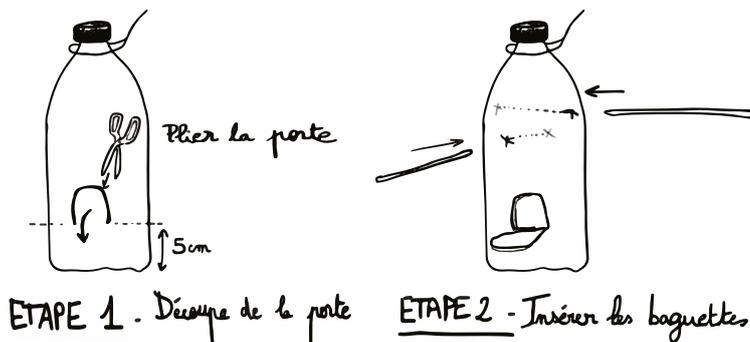
Une mangeoire pour les recycleurs !

- Matériel nécessaire :
- 1 bouteille plastique vide
 - 2 batons type baguettes chinoises
 - de la ficelle

Les baguettes sont des perchoirs d'attente. Il est possible d'en mettre une sous la porte pour la solidifier.



Veillez à bien ouvrir la porte : C'est la piste d'atterrissage !



Ce type de mangeoire est plus adapté aux espèces agiles type mésanges, verdiers, sittelles... Accrochez-la en hauteur à l'abri des prédateurs et dans un lieu protégé de la pluie.

Pour finir, il est conseillé de nourrir les oiseaux de novembre à mars. N'hésitez pas, à fournir de l'eau et de la matière grasse (lard non salé, gras de jambon, margarine, etc.) pour toutes les espèces insectivores (merles, mésanges, rouge gorge, etc.). Il est important de nettoyer régulièrement la mangeoire en retirant les graines du fond. Si malgré tout, une question persiste, n'hésitez pas à contacter le Parc ! (contact : nature@parc-naturel-avesnois.fr)



Un jardin au naturel... et si on

Depuis le 1^{er} janvier 2017, les communes ont l'interdiction d'utiliser des pesticides pour entretenir leurs espaces publics. Pour les particuliers cette interdiction commence au 1^{er} janvier 2019, et si on anticipait un peu...

Les pesticides : ce sont des produits chimiques qui regroupent, entre autres, les herbicides, les insecticides et les fongicides utilisés pour détruire les plantes, les insectes et les champignons.

Où les retrouvent-on ?

Partout : dans l'air, l'eau, la pluie, la terre, les plantes, les insectes, les animaux, dans nos maisons, notre nourriture et même à l'intérieur de notre propre corps !

Les pesticides sont nocifs pour l'environnement mais aussi pour notre propre santé !

Comment faire pour ne plus utiliser de pesticides dans son jardin ?

Le Parc naturel régional de l'Avesnois accompagne les communes qui le souhaitent pour les aider à entretenir autrement leurs espaces publics.

Vous trouverez ici quelques conseils et astuces pour créer un jardin naturel chez vous.

Dans un jardin au naturel chacun trouve sa place et joue un rôle. C'est un jardin où la biodiversité s'exprime. On y retrouve les recycleurs, les prédateurs, les pollinisateurs.

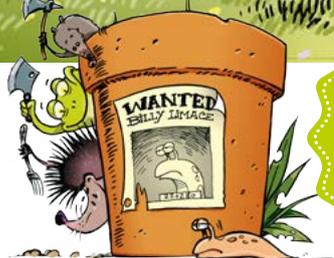
Bon à savoir : le volume d'un bouchon de stylo bille de pesticides suffit à rendre non potable un volume d'eau équivalent à 3 piscines olympiques.

Débarassez-vous des pucerons en attirant les oiseaux, les coccinelles, les chrysopes et les syrphes ou fabriquez du purin d'ortie : hacher grossièrement 1kg d'orties pour 10l d'eau, laisser macérer 12 à 24 h à 18°, puis diluer à 5%.

Pour desherber les allées en pavés ou en gravier, utilisez l'eau bouillante de cuisson.

Débarassez-vous des limaces, qui ravagent le jardin, en accueillant les hérissons. Laissez un tas de bois qui leur servira d'abri et accueillez les grenouilles en créant une petite mare si vous en avez la place.

Ou faites un purin de fougères. Laissez macérer 850 feuilles dans 10l d'eau de pluie durant 1 semaine. Filtrez et dilué à 10%, puis pulvérisez





s'y mettait tous !



Pour éviter les maladies sur les végétaux, plantez des essences locales avec l'opération Plantons le décor.
En savoir plus : www.parc-naturel-avesnois.fr



Faites un compost pour valoriser les déchets végétaux. Il vous servira d'engrais pour les plantes et le potager.

Associer certaines plantes permet d'éviter l'utilisation de pesticides : par exemple le basilic est un répulsif des mouches et moustiques. Il s'associe parfaitement avec les tomates, asperges, poivrons, piments et aubergines.

La gestion différenciée : laissez certaines zones du jardin pousser. Tondez moins régulièrement, en plus de vous libérer du temps cela permettra aux insectes utiles au potager et à la pollinisation de trouver le gîte et le couvert !

Vous pouvez aussi leur fabriquer un hôtel cinq étoiles. retrouvez les plans de construction sur www.parc-naturel-avesnois.com



Un jardin vitrine...

Béatrice et Jacques Dazin, propriétaires d'un gîte en Avesnois, sont passionnés de jardinage. Il suffit de pousser la porte de leur propriété pour s'en rendre compte. Un jardin au naturel, sans aucun pesticide et cela depuis plus de 30 ans, ça marche ! Les fleurs c'est le domaine de Béatrice, tandis que Jacques s'occupe du potager.

Cette année, ils se sont lancés dans l'opération « **Jardin vitrine** » proposé aux propriétaires de gîtes, par le Centre Régional des Ressources Génétiques et Gîtes de France. En début de saison ils se sont vu remettre un « kit potager » composé de semences et bulbes de variétés légumières de notre région (carotte de Tilques, laitue lilloise, haricots Princesse, échalotte ardente, chicorée à tête d'anguille...).

Ce fut l'occasion pour ces jardiniers aguerri de découvrir de nouveaux légumes qu'ils n'avaient pas l'habitude de consommer. C'est aussi une belle façon de se sentir utile quant à la préservation de notre patrimoine légumier.

Equipés de fiches explicatives pour chaque variété, ils ont pu partager leur passion avec les vacanciers venus poser leurs bagages chez eux.

Les conseils de Jacques pour réussir son jardin : Jacques a découpé son potager en 4 secteurs et pratique la rotation des cultures. Pour enrichir la terre après la saison il dépose de la phacélie, un engrais vert qui couvre le terrain tout l'hiver. Sans oublier les bonnes associations de plantes. Par exemple les œillets d'inde font bon ménage avec les carottes !





Faire ensemble...

Un été sous le signe de la biodiversité !



La biodiversité constitue notre décor quotidien et pourtant peu d'entre nous sommes conscients de la richesse et de la fragilité de notre patrimoine naturel.

Dans le bocage nichent de splendides oiseaux comme la Chouette chevêche, ou la Pie-grièche écorcheur. Certaines de nos rivières abritent une rare moule d'eau douce... Si nous voulons en profiter encore de longues années de cette biodiversité, il faut faire de sa protection une priorité ! Bien commun, le devenir de la nature est l'affaire de tous et le Parc naturel régional de l'Avesnois veille à le faire savoir.

Pour cela, le Parc a mis en place cet été des rallyes-nature. Répartis sur le territoire, 13 communes ont accueilli ces événements. **Au total, plus de 300 personnes sont venues arpenter l'Avesnois pour découvrir sa biodiversité.** Les motivations étaient variées : la curiosité, l'approfondissement d'un sujet qui tient à cœur ou encore simplement le plaisir de passer un moment en famille. Les rallyes ont su répondre à toutes ces attentes ! Armés de filets à papillons et de jumelles, le tout fourni pour l'occasion par le Parc, enfants et adultes ont pu s'émerveiller devant la nature. Coccinelles, papillons, escargots, criquets, araignées, oiseaux... rien n'a échappé aux apprentis naturalistes ! Ce fut aussi l'occasion de découvrir toutes les plantes communes de notre territoire à travers leurs propriétés culinaires et médicinales.

Au vu de ce succès, les rallyes nature seront reconduits l'été prochain. En attendant, pour les intéressés, n'hésitez pas à rejoindre le Facebook du Parc où il y aura régulièrement des quizz naturalistes, des reportages photos, des invitations à rejoindre

les techniciens du Parc lors de divers inventaires naturalistes, ...

Facebook : Parc naturel Régional de l'Avesnois



Baladavesnois : apprendre en s'amusant !

Malplaquet 1709 : Revivez l'histoire de la bataille



Equippé de votre smartphone ou de votre tablette, partez sur les traces de l'histoire de la bataille de Malplaquet.

Au fil des 8,5 km, guidé par le personnage local Louis Amboise, cette application mobile vous conduira sur les différents lieux et étapes de cette bataille tels que la plaque du régiment d'artillerie, la stèle des régiments suisses, le champ de bataille, la stèle des régiments Anglais. **Au total 13 points d'étapes pour comprendre cette bataille stratégique** et découvrir le village de Taisnières-sur-Hon.

Allez, une bonne paire de chaussures, un sens de l'observation aiguisé, l'envie de prendre un bon bol d'air. C'est parti !

Pour télécharger l'application Baladavesnois connectez-vous sur **le site www.tourisme-avesnois.com rubrique « à voir à faire »**. Cette application compte 9 parcours répartis sur le territoire du Parc naturel régional de l'Avesnois.

Ce nouveau parcours a vu le jour grâce au travail du Parc naturel régional de l'Avesnois, de la Communauté de Communes du Pays de Mormal, de la commune de Taisnières-sur-Hon et de l'association Taisnières Malplaquet Culture Patrimoine.





Faire ensemble...

Expérimentation

Des Anoriens bientôt héros au volant !



Si les modes de transports collectifs (bus, train...) et actifs (vélo, marche...) sont de plus en plus utilisés en ville, la voiture reste « le » mode de déplacement incontournable en milieu rural. Se déplacer

en voiture contribue à émettre du CO₂ et il est grand temps d'agir pour préserver notre planète.

Mais comment s'y prendre ?

Le Parc naturel régional de l'Avesnois et la ville d'Anor lancent une expérimentation et proposent à 175 habitants de la ville, une expérience d'éco-conduite leur permettant de faire des économies tout en agissant pour la planète.

Unique en France et soutenue par l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie, cette expérimentation est simple. Grâce à une solution connectée « WeNow », les conducteurs pourront :

- Mesurer leur consommation réelle de carburant et la quantité de CO₂ émise à la fin de chacun de leur trajet.

- Bénéficier d'un coaching individualisé en éco-conduite afin de réduire leur consommation,

- Tester des alternatives à la voiture individuelle (bus, train, vélo à assistance électrique, transport à la demande...),

- Inventer de nouveaux modes d'organisation de mobilité sur la commune,

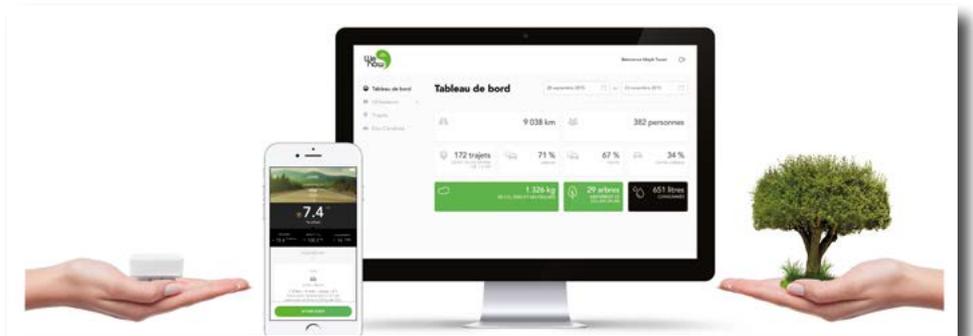
- Compenser leur émission de CO₂ afin d'avoir un impact neutre sur l'environnement.

Envie d'en savoir plus :

www.anor.fr

Facebook «My Anor My Mobility

Mairie d'Anor : 03 27 59 51 11



Comment rénover soi-même sa maison ancienne.

Les maisons anciennes présentent des caractéristiques particulières qu'il convient de prendre en compte au moment d'entreprendre des travaux, notamment d'isolation.

Comment bien m'y prendre ? A qui demander conseil ? Quels matériaux utilisés ? Autant de questions que l'on se pose souvent quand on souhaite faire des travaux soi-même. Le Parc naturel régional de l'Avesnois propose de vous guider dans votre projet avec son programme REAvesnois*.

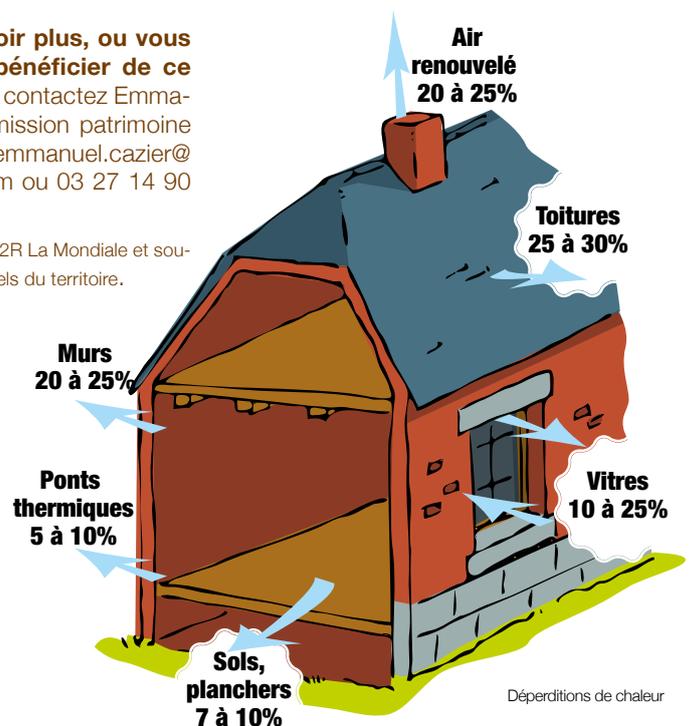
REAvesnois est un programme de rénovation participative à domicile, encadré par des professionnels et qui s'adresse aux propriétaires du territoire qui souhaitent rénover énergétiquement leur logement.

Pour que d'autres personnes puissent profiter de cet accompagnement, le chantier est participatif. Une équipe de bénévoles désireux d'apprendre les bonnes techniques de rénovation viendra vous donner un coup de pouce. Votre chantier deviendra un vrai lieu

d'échange, d'apprentissage et de convivialité.

Vous souhaitez en savoir plus, ou vous porter candidat pour bénéficier de ce programme chez vous, contactez Emmanuel Cazier, Chargé de mission patrimoine bâti, habitat durable emmanuel.cazier@parc-naturel-avesnois.com ou 03 27 14 90 89.

*Programme co-financé par AG2R La Mondiale et soutenu par les centres socio-culturels du territoire.





Une rencontre

Olivier et Marie Poisson, propriétaires du restaurant Le Mormal à Jolimetz



Arrivés il y a 7 ans un peu par hasard, Olivier et Marie Poisson sont les heureux propriétaires du restaurant Le Mormal situé à Jolimetz.

Après avoir pris leurs marques et rencontré les producteurs locaux, Marie et Olivier ont tout naturellement souhaité intégrer le réseau des Restaurateurs de l'Avesnois créé par le Parc naturel régional de l'Avesnois en 2012. Ce réseau met à l'honneur les chefs cuisiniers qui subliment les produits issus de l'Avesnois et le fait savoir ! Il est gage de qualité pour les consommateurs. **Ici tout est fait maison. Olivier a reçu dernièrement le statut d'Artisan cuisinier** et est

aujourd'hui inscrit au registre de la chambre des métiers. C'est l'assurance d'une cuisine 100% maison. C'est-à-dire que l'on part du produit brut pour le transformer soit même afin de garnir l'assiette.

Le chef travaille avec une petite dizaine de producteurs locaux qui lui fournissent viande, légumes, fromages, glaces ou cidre. Travailler avec les producteurs du territoire suppose de cuisiner les légumes et produits de saison. Ici vous ne trouverez pas de tomates en hiver et encore moins de fromage de chèvre au mois de mars !

Au-delà de la reconnaissance de leur travail pour une cuisine locale et de qualité, intégrer le réseau c'est aussi rencontrer d'autres restaurateurs pour pouvoir échanger et parfois trouver des solutions communes.



Retrouvez ci-contre la recette du chef pour ravir vos convives les soirs de réveillon !

C'est bientôt les fêtes, privilégiez les produits locaux.



Pour concocter vos repas de fêtes, pensez à acheter vos produits chez les producteurs de l'Avesnois. Notre territoire compte de nombreux producteurs fermiers et artisans qui transforment et commercialisent leurs productions localement.

Le Parc de l'Avesnois accompagne quotidiennement les producteurs dans leur démarche de circuits courts. A l'approche des fêtes de fin d'année, **vous souhaitez consommer local et/ou bio, retrouvez directement les produits du territoire chez les producteurs, dans le réseau des 16 Boutiques de l'Avesnois, sur les marchés bio**

et/ou de producteurs, ou dans les AMAP...

Produits nobles par excellence les produits locaux rehausseront vos tables de fêtes et éveilleront vos papilles : escargots, foie gras, volailles, bières, fromages...

Vous pouvez aussi déguster des produits locaux dans les 10 restaurants membres du réseau « **les Restaurateurs de l'Avesnois** », qui mijotent leurs plats à partir de produits de l'Avesnois.

Retrouvez la liste des producteurs, des Boutiques et Restaurateurs de l'Avesnois, des AMAP et des marchés bio sur notre site internet www.parc-naturel-avesnois.fr

Pensez-y !

Les fêtes de fin d'année c'est aussi le moment où l'on fait des cadeaux à ses proches. Vous êtes à court d'idée ? Pensez au panier garni de produits locaux. C'est utile et gourmand !

Rendez-vous dans l'une des 15 Boutiques de l'Avesnois, vous pourrez confectionner votre panier, selon vos goûts et ceux à qui vous souhaitez offrir ce présent.

Panna cotta au foie gras, cèpes, poires caramélisées et mouillettes de pain d'épices

Ingrédients (pour 4 personnes)

2 feuilles de gélatine
60 cl de crème liquide
100 g de foie gras
200 g de cèpes
2 poires de l'Avesnois (vergers haute-tige)
10 cl de vin blanc
5 brins de ciboulette
1 gousse d'ail
4 tranches de pain d'épices
Huile d'olive, beurre et sucre
+ 4 verrines

Préparation

Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.

Emincer et faire revenir les cèpes à l'huile d'olive avec l'ail et la ciboulette. Réserver.

Eplucher et couper les poires en deux, puis les évider. Les disposer sur une plaque de cuisson avec du beurre, du sucre et le vin blanc. Cuire au four à 180° (th7) pendant 30 minutes. Réserver.

Couper les tranches de pain d'épices en tranches de 1 cm pour faire les mouillettes. Les faire griller légèrement au four. Réserver.

Faire bouillir 20 cl de crème. Y faire fondre le foie gras. Mixer le tout, puis passer au chinois étamine. Ajouter les feuilles de gélatine et les 40 cl de crème restants. Bien mélanger.

Répartir les cèpes et deux demi poires dans les verrines. Couler la préparation par-dessus. Mettre au frais pendant 6 heures.

Emincer finement les deux demi poires restantes. Les disposer en éventail, saupoudrer de sucre et faire caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

Au moment de servir, disposer les poires et mouillettes de pain d'épices sur les verrines.

Bon appétit !





Retour en images



«Destination Parcs» à Bercy village à Paris. Marché de producteurs et promotion touristique des 51 parcs pour fêter les 50 ans des Parcs naturels régionaux de France



La pêche aux écrivisses envahissantes, une animation estivale du Parc de l'Avesnois qui a connu un vif succès



Dans le cadre des 50 ans de la station de compression de Taisnières-sur-Hon et en présence d'Alexander Grimaud Sous Préfet, Guislain Cambier, Président du Parc et Thierry Daniel Délégué territorial Nord-Est de GRTGaz ont signé le renouvellement de la convention en faveur de la biodiversité et du développement durable qui unit les deux structures.



La 28^{ème} Fête du Parc naturel régional de l'Avesnois - Fête du Lait à Le Quesnoy.



Les pressées Avesnoises proposées par le Parc de l'Avesnois et les Croqueurs de pommes, une animation qui connaît toujours le succès.



Cueillons la nature 2017



La restitution des Inventaires communaux de la biodiversité à Noyelle sur Sambre. Une sortie pour découvrir la nature de son village.



Camps Chantier à Eppe Sauvage avec 7 jeunes de 14 à 18 ans qui ont entrepris la restauration de la chapelle Saint Roc.



Balade contée dans la vallée de la Thure, classée site Natura 2000. Une animation estivale du Parc naturel régional de l'Avesnois



La nuit de la chauve-souris à Gommegnies



Agenda

Prendre soin de ses arbres fruitiers.

Inscriptions et renseignements
au 03 27 77 51 60

Samedi 17 Février

Liessies 14h30

Restauration de vieux pommiers «haute-tige» par un élagueur professionnel au verger de l'hôpital Départemental de Felleries-Liessies.

Samedi 24 Février

Maroilles 14h30

Taille de formation de pommiers et poiriers «haute-tige» en gobelet et en axe central.

Samedi 10 Mars

Catillon sur Sambre 14h30

Taille de formation de fruitiers «haute-tige» en gobelet et en axe central au verger communal, rue de la Gare.

Samedi 17 Mars

Maubeuge 14h30

Taille d'entretien de fruitiers «haute-tige» en gobelet à la Ferme du Zoo.

Vendredi 23 Mars

Maubeuge 9h-16h

Stage de greffe sur table. Apprenez les techniques de base de la greffe et réparez avec vos arbres fruitiers.
Tarif 25 €. Places limitées.

LES MARCHÉS BIO

Cartignies

1^{er} vendredi du mois (16h-20h)
Cour de la ferme de la Corbière

Landrecies

3^{ème} vendredi du mois (16h-20h)
Sous le marché couvert

Louvignies-Quesnoy

1^{er} et 3^{ème} dimanche du mois (9h-12h30)
Place de la Mairie

Mecquignies

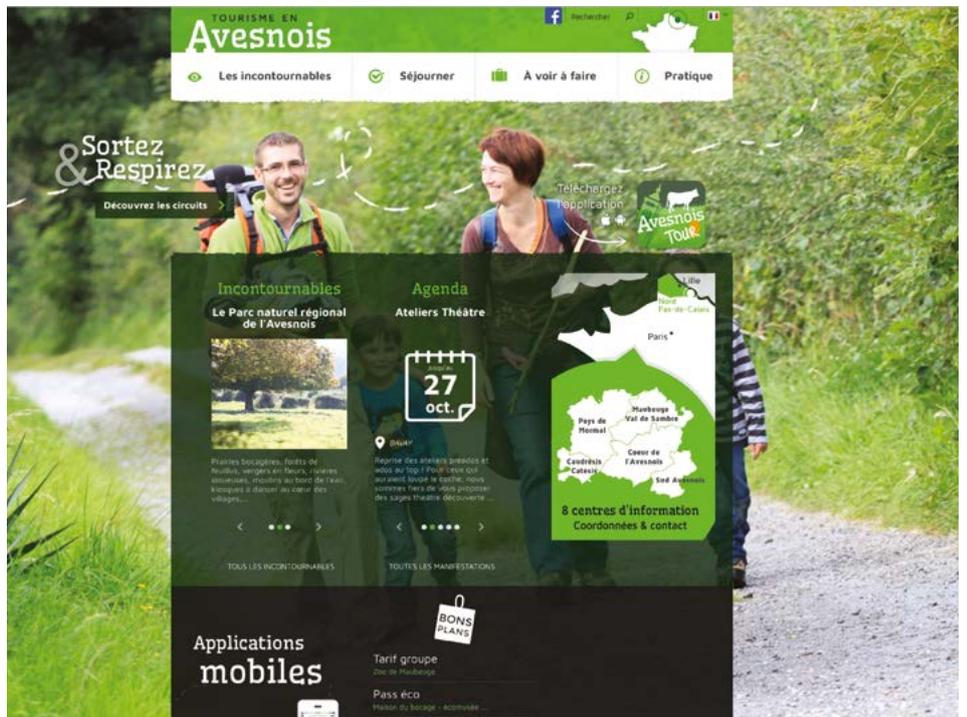
2^{ème} vendredi du mois (16h à 20h)
Ferme des Sabotiers 227, rue Timon

Bachant

4^{ème} vendredi du mois (16h à 20h)
Place du Monument.

Lettre d'information du Parc naturel régional de l'Avesnois
Maison du Parc - BP 11 203 - 59550 MAROILLES - tél. : 03 27 77 51 60 - e.mail : contact@parc-naturel-avesnois.fr - **Numéro ISSN** : 2498-1893- **Conception et conduite d'opération** : Espaces naturels régionaux - **Editeur** : Syndicat mixte du P.N.R. de l'Avesnois - **Coordination** : Espaces naturels régionaux. **Directeur de publication** : Guislain Cambier - **Directeur de rédaction** : Yvon Brunelle - **Coordinateur** : Hélène Bertaux - **Rédaction** : Parc naturel régional de l'Avesnois - **Photos** : Parc naturel régional de l'Avesnois (M. Grzemeski, M. Cazier, M^{me} Bugeat M^{me} Bertaux, M^{me} Rozalen, M. Lamarre) - Gérard Dubois - Béatrice Dazin - M et M^{me} Poisson - Olivier Delvaux - BirdLab-joueur © MNHN A. latzoura. **Illustrations** : Le toit à vaches - Dominique Charron. **Réalisation** : Parc naturel régional de l'Avesnois

Loisirs



Envie de bouger ce soir ou ce week-end, pas trop loin de la maison ? Envie de vacances en famille ou entre amis ?

Tout au long de l'année le site www.tourisme-avesnois.com rassemble toutes les idées de sorties en Avesnois : randonnées, brocantes, spectacles, expositions, marchés, ateliers créatifs... Il y en a pour tous les goûts et tous les âges !

A vous de jouer !

Retrouvez 9 espèces identitaires du Parc naturel régional de l'Avesnois

Chouette, Chauve-souris, Pie grièche, Brochet, Cerf, Triton crêté, Grenouille, Chabot, Cigogne noire.

