

# Vivre la biodiversité

Reconnecter l'être humain à la nature, en l'incitant à observer, sentir, toucher, goûter... Comme d'autres Centres Régionaux d'Initiation à l'Environnement, le CRIE d'Harchies invite à vivre la nature pour mieux la comprendre et la respecter, dans toute sa biodiversité.

**Les** marais d'Harchies, une splendeur à couper le souffle... C'est l'une des plus grandes zones humides de Wallonie, parsemée de magnifiques étangs et de petites mares, de prairies marécageuses, de roselières et de zones boisées, où grouillent micro-organismes, insectes, batraciens, mammifères, petits et grands végétaux... Une richesse telle que de nombreuses espèces d'oiseaux viennent s'y réfugier, faisant le bonheur des férus d'ornithologie. Au cœur de ce site protégé du Hainaut occidental, reposent et vivent en toute sérénité une multitude de trésors biologiques, géologiques et historiques.

Aux abords de ce cadre idyllique, une ancienne ferme accueille le Centre Régional d'Initiation à l'Environnement (CRIE) d'Harchies. Géré par Natagora, ce CRIE fait appel aux sens et à l'affectif pour entrer en contact avec la biodiversité sous toutes ses formes. Promenades, stages, formations et bien d'autres activités invitent petits et grands à se reconnecter avec la nature. Yves, animateur au CRIE, le souligne d'emblée : « *La biodiversité renvoie au système de l'interdépendance. Tout se tient, tous les maillons de la chaîne sont essentiels et les êtres humains font partie de cette toile. Il s'agit donc de remettre l'homme à sa place initiale.* »

## Le nez dans la mare

Allongés sur le ponton enjambant une petite mare, les enfants écoutent et regardent... Après avoir imaginé les habitants de la mare, les voilà sur le terrain en train d'éveiller leurs sens à leur recherche. Vient ensuite le moment de la pêche pour entrer directement en contact avec les petits bêtes qui peuplent la mare. Et pour finir, place à l'observation à la loupe, aux dessins des organismes récoltés, à la classification, à la compréhension des liens qui unissent les différents habitants de cet écosystème...

« *Dans une flaque d'eau, il y a beaucoup de choses différentes, pour autant que l'on puisse s'en douter* », lance Jérôme, coordinateur et animateur du CRIE. En effet, les



La mare, un écosystème aux multiples richesses

richesses sont insoupçonnées. Une fois qu'on y met le nez, l'émerveillement est immédiat. Et les enfants de faire le constat que « *la biodiversité, c'est tout simplement l'ensemble de ce qui vit à l'endroit où on est* », poursuit Jérôme.

## Savourer les plantes sauvages

Au-delà des animations scolaires ponctuelles, le CRIE propose aussi des formations plus longues, permettant de prendre le temps d'aller plus loin dans l'appropriation et, peut-être, de faire évoluer les comportements. La formation « *Plantes sauvages comestibles* », par exemple. Ces 4 journées, étalées sur les 4 saisons de l'année, invitent les adultes « *curieux de nature* » à reconnaître les plantes sauvages et à s'en nourrir. Une manière de replacer l'homme dans son milieu naturel.

Petite mise en bouche en début de formation, les participants démarrent par une séance de dégustation en toute convivialité. Premier défi : deviner ce qui leur a été servi. Découvertes gustatives, échanges et discussions autour de la soupe aux orties ou de la sève de bouleau. Voici vite venue l'heure d'enfourcher son vélo et de glaner quelques plantes sauvages comestibles poussant le long des sentiers et des canaux de la région. « *On leur apprend à être observateurs*, explique Anne-Laurence, animatrice. *Pour découvrir et reconnaître les plantes, on sent, on touche, on écoute... On fait aussi appel à l'imaginaire, via des contes ou des histoires.* » En fin de balade, 5 plantes ont été minutieusement observées et identifiées. De retour au bercail, les participants sont soumis à un ultime test : les 5 plantes découvertes sont mélangées à 5 autres plantes qui leur ressemblent. Les reconnaîtront-ils ?

Dernière étape, et non des moins alléchantes : cuisiner. « *La biodiversité se trouve aussi dans nos cuisines*, poursuit Anne-Laurence. *A chaque participant de mieux s'approprier les plantes cueillies en les nettoyant, puis en les cuisinant.* » Réactions des cuisiniers en herbes sauvages : « *C'est pas aussi dégueulasse que ça en a l'air !* », « *Et dire que j'ai toujours cru que c'était une mauvaise herbe...* »

« *Pour obtenir des plats différents, il faut une diversité de plantes et donc une diversité de milieux... Or, c'est de plus en plus difficile à trouver* », explique Yves. L'animateur laisse échapper un dernier souhait : « *Que les participants deviennent acteurs en intégrant les plantes sauvages à leur jardin ou leur quartier, afin de favoriser cette biodiversité chez eux. Pour cela, il faut apprendre à laisser faire la nature au lieu de toujours tout vouloir maîtriser.* »

Céline Teret

Contact :

■ CRIE d'Harchies - 069 58 11 72 - [www.natagora.be/harchies](http://www.natagora.be/harchies)

Il existe 11 CRIE en Wallonie qui proposent notamment des activités liées de près ou de loin à la biodiversité (voir Adresses utiles p.20).