



# Echos de la Gelbressée

N° 139 – Mars 2011

## On vous invite...

### Samedi 19 mars à 19h30 : Souper de l'US Gelbressée

à la cafétéria du club

Au menu : apéritif, potage, bouchée à la reine – frites

Réservation souhaitée pour le 16 mars, auprès de :

- Marcel Pirlot – 081/21.28.21
- Christophe Pirlot – 081/22.39.69
- Jean-Pierre Viatour – 0498/278.758



Dans le cadre de la Quinzaine wallonne de l'Eau, les Sittelles Namur vous convient à deux événements dans la vallée de la Gelbressée :

#### Une mare naturelle au jardin

**Mardi 22 mars à 20h** à la Salle « La Gelbressée »

Tous les trucs et astuces pour réussir sa mare naturelle. De nombreuses photos et croquis de toutes sortes vous seront présentés afin de vous éviter les erreurs couramment rencontrées lors de la mise en place des mares.

Conférence de Marcel Guillaume (0476/ 77.98.15)

#### Découverte des batraciens

**Dimanche 27 mars de 9h30 à 12h** devant la grotte Notre Dame du Vivier à Marche-les-Dames

Passionnante découverte des batraciens de la vallée de Gelbressée et de leurs sites de reproduction. Deux guides nature diplômés encadreront les participants, un groupe sera spécialement constitué pour les enfants et les familles.

Guides Nature :

- Marcel Guillaume (0476/77.98.15)
- Stéphane Abras (0496/43.59.61)

Retrouvez également tout le programme de la Quinzaine de l'Eau sur le site : [www.laquinzainedeleau.be](http://www.laquinzainedeleau.be)

### Samedi 26 mars à 14h : Rendez-vous du Club Enfants

L'asbl « Animation gelbressoise » propose aux enfants de 4 à 12 ans un après-midi rencontre les derniers samedis du mois. Horaire : 14h à 17h30. Les parents, grands-parents, habitants du village,... qui souhaitent nous aider ou tout simplement passer un moment hors de la routine avec leurs enfants sont les bienvenus. Infos et inscriptions...

**Esther PITANCE**  
[esther.pitance@skynet.be](mailto:esther.pitance@skynet.be) – 081/21.17.73

### Samedi 26 mars à 20h : Concert de Jacques STOTZEM

Vous avez été tellement nombreux à réserver que le concert est "sold out" depuis 3 semaines.

Si parmi les personnes ayant réservé, il devait y avoir l'un ou l'autre désistement, nous serions évidemment heureux de le savoir, afin de pouvoir prévenir ceux qui ont réservé trop tard et que nous avons repris sur une "liste d'attente".



**Dimanche 27 mars**  
**de 11h à 13h**  
**Apéritif à la salle**  
**"La Gelbressée"**

### Lundi 25 avril à 9h15 : Déjeuner - chasse aux œufs



Faisant suite au succès des deux années précédentes, l'asbl «Animation gelbressoise» convie à nouveau les enfants de Gelbressée, ainsi que les enfants ou petits-enfants des membres de l'asbl, à venir le lundi 25 avril à la salle « La Gelbressée », accompagnés de leurs parents et/ou grands-parents, pour partager un petit-déjeuner à 9h15 précises.

Au terme de celui-ci, les enfants seront invités à une chasse aux œufs aux alentours de la salle.

Cela sera gratuit pour les enfants de 12 ans et moins. Une participation de 3 EUR sera demandée aux accompagnants.

### Lundi 25 avril à 11h : Apéritif

La matinée de ce lundi 25 avril se poursuivra à partir de 11h par l'apéritif de fin de mois, exceptionnellement déplacé du dimanche au lundi. Notez-le dès à présent !!!

## Projet « Village en transition »

« Notre poison quotidien », film de M-M. Robin sera diffusé le 15 mars à 20h40 sur Arte

Cette longue enquête a conduit Marie-Monique Robin dans six pays européens (France, Italie, Allemagne, Suisse, Grande Bretagne, Danemark), aux Etats Unis, au Canada, au Chili, et en Inde. Rappelons que M-M. Robin fut l'auteur de la célèbre enquête (livre + DVD) intitulée « Le monde selon Monsanto ».

Pourquoi cette nouvelle enquête ? Alors que je travaillais sur le passé et le présent peu glorieux de Monsanto et que je découvrais comment depuis sa création au début du 20e siècle la firme n'a cessé de cacher la haute toxicité de ses produits, je me suis posé trois questions :

- Est-ce que le comportement de Monsanto constitue une exception dans l'histoire industrielle ?
- Comment sont réglementées les 100.000 molécules chimiques qui ont envahi notre environnement depuis la fin de la seconde guerre mondiale ?
- Y-a-t il un lien entre l'exposition à ces produits chimiques et "l'épidémie de maladies chroniques évitables" que l'Organisation mondiale de la santé (OMS) a constatée surtout dans les pays dits "développés" ? (termes entre guillemets sont ceux utilisés par l'OMS) ?

Consciente que le champ d'investigation était très vaste, j'ai décidé de ne m'intéresser qu'aux seuls produits chimiques qui entrent en contact avec notre chaîne alimentaire du champ du paysan (pesticides) à l'assiette du consommateur (additifs et plastiques alimentaires).

Avant d'entreprendre mon nouveau tour du monde, j'ai réalisé un long travail de recherche préparatoire qui a consisté à lire de nombreux livres (une centaine, essentiellement anglophones), rapports, études scientifiques et j'ai rencontré des experts (toxicologues, biologistes, représentants des agences de réglementation), soit directement lors de rendez-vous personnels ou lors de colloques spécialisés. J'ai aussi consulté les archives d'organisations internationales comme l'OMS ou le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) qui dépend de la première.

Plus d'infos sur

<http://robin.blog.arte.tv/2011/03/03/notre-poison-quotidien/>

**Et pour vous remettre debout, un peu de « Cuisine vivante » vous fera un grand bien !**

Cet atelier de cuisine vivante comprend la préparation, la démonstration et le partage d'une dégustation "santé" de création et un exposé sur les effets des aliments "vivants" sur l'organisme. Petit déjeuner, soupe, pâté (sans viande!), les graines germées... savoureux et nourrissant, ... mais tout cru ! Apprenez à utiliser les crudités autrement qu'en salade et au quotidien sans encourir de problèmes digestifs !

Quelle joie de préparer un repas équilibré et de découvrir de nouveaux goûts !

Cet atelier vous est proposé le samedi 18 juin de 14 à 17h au prix de 10 €. Réservation souhaitée auprès de [stoffelsmariechristine@gmail.com](mailto:stoffelsmariechristine@gmail.com) ou tél. 0499 171 181.

## On vous informe...

### Travaux d'égouttage

Depuis plusieurs semaines, des travaux d'égouttage ont été réalisés rue du Fort.

Pourquoi là et pas ailleurs où de tels travaux seraient bienvenus également... ?????

Cette question a été posée plus précisément à l'Echevine Mme Grandchamps et à l'Echevin Maxime Prévot.

Voici la réponse – plus détaillée – de ce dernier (en italiques) :

**Quand des travaux d'égouttage seront-ils réalisés à Gelbressée là où ils font défaut ?**

*Les travaux d'égouttage doivent obligatoirement être inscrits au plan triennal de travaux. Le plan triennal actuel concerne 2010, 2011 et 2012. L'égouttage de Gelbressée n'y est pas inscrit. Il pourra éventuellement l'être dans le plan suivant (2013-2015) mais sans certitude.*

*La SPGE a établi dans les bassins hydrographiques, des localités et des rues prioritaires, notamment en fonction des bassins d'épuration à alimenter.*

*La Ville n'a plus autant la main qu'avant sur ces dossiers... la SPGE s'est de plus en plus structurée avec des lignes de conduite à suivre et des contraintes plus fortes en termes de dépollution. Elle-même voit ses choix orientés par la Région wallonne. Nous sommes donc en quelque sorte liés par les choix de la SPGE... Pour que Gelbressée puisse profiter d'un égouttage, il faudra que la SPGE décide de nous le proposer dans la suite de sa logique à suivre en terme d'épuration.*

*Le régime provisoire en place à Gelbressée le sera encore au moins jusque fin 2012.*

**Pourquoi des travaux « Rue du Fort » et pas ailleurs ( Moulin Somal, Trieu Martin , Plateau du Tram,...) ?**

*Renseignements pris, ces travaux d'égouttage à la Rue du Fort ont pu être engagés pour 2 raisons :*

*1. C'est un projet simple, sans intervention sur la voirie et qui ne concerne qu'une seule rue. Peu ou pas de difficultés techniques qui ont permis à ce projet d'être rapidement ficelé.*

*A l'inverse, les travaux d'égouttage à réaliser dans le quartier que tu évoques nécessiteront de nombreuses ouvertures de voiries et des difficultés techniques plus ardues. Le coût en sera très élevé (environ 1,8 millions d'€). Et vu le faible nombre (si je peux me permettre) de maisons concernées, cela fera chuter le ratio utilisé soit le nombre d'équivalent habitant par 100 mètres d'égout.*

*2. C'est un ancien projet, introduit si je ne m'abuse dans le Plan Triennal 2006-2009 et qui du fait de sa simplicité a pu être engagé et mis en œuvre. Depuis lors, les priorités de l'INASEP ont changé, comme je te l'ai expliqué précédemment. Si ce projet était présenté aujourd'hui, il ne passerait pas la rampe des pouvoirs subsidiaires. Pour éviter de grosses amendes européennes, la Ville a été contrainte de prioriser le réseau alimentant les stations d'épuration de Floreffe et de Lives-Sur-Meuse. A Gelbressée, vous ne dépendez ni de l'une ni de l'autre.*

*La Région Wallonne semble avoir eu du retard dans la gestion d'une série de dossiers. En 3 ans, les choses ont évolué notamment au niveau européen.*

Résultat des courses : pas grand-chose à espérer dans les mois (années ?) à venir ...

**Baudouin DUSSART**

## Cela s'est passé chez nous...

### 5ième édition du Grand Feu de Gelbressée

Ce samedi 5 mars, le grand feu de Gelbressée organisé par le GeltiClub a une fois de plus été une belle réussite.

Quel plaisir que de se retrouver ainsi entre villageois, belle occasion de tailler une bavette avec l'un ou l'autre, soit autour du brasier bien chaud comme il se doit, soit à la salle dans une ambiance franchement conviviale.

Félicitations au GeltiClub, et à tous ceux et celles qui nous permettent de vivre ces moments vraiment chaleureux.

Photos et autres commentaires à venir sur [www.gelbreesee.be](http://www.gelbreesee.be).

Plus d'infos également sur le GeltiClub et son nouveau comité dans les prochains Echos de la Gelbressée.

## Les Echos de Gelbressée de Mr Tonet sont de retour...

Année 1945-46 N°2 du 1 avril 1946

### Une visite

Mercredi, nous sommes allés une seconde fois à la boulangerie. Jules a enfourné rapidement les pâtons, a préparé le vain. Ensuite, le boulanger a coupé la pâte et l'a pesée. Vite, il a déposé les pâtons dans les formes et les a placées dans l'armoire à fermentation. Quand la pâte fut levée, il enfourna les pains. Après trente-cinq minutes de cuisson, Jules retira les pains dorés et appétissants. Une bonne odeur se répandait dans toute la boulangerie. **DANDOY Emile (3è année)**.

### Le coucher des poules

Bientôt, lentement, le rideau bleu de la nuit va tomber. Les poules vont aller se coucher. Le jabot bien rempli, elles s'amusent dans la basse-cour. En faisant la queue leu-leu, doucement, les unes après les autres, elles passent la lucarne. Cocorico ! C'est moi, je suis le roi ! Tout le monde est-il rentré ? Il est l'heure du sommeil ! Les poules caquettent, semblent lui répondre. L'œil collé au trou de la serrure, je regarde. Sur le perchoir patiné de fiente, lustré par le frottement des pattes, les poules se bousculent. Il y en a des maniaques qui veulent toujours leur coin, des changeantes qui ne se plaisent jamais où elles sont, et des sages qui se perchent où elles trouvent place. Parfois, le coq désapprouve une telle cohue. Peu à peu, le silence se fait. Un rideau blanc glisse devant les prunelles luisantes. C'est le sommeil ! **DEBUISSON Maria**

### Impressions du soir

Ce soir, le brouillard est épais dans la vallée de la Gelbressée. Je reviens du village voisin situé sur la hauteur et j'aperçois une fumée qui monte du vallon. A mesure que je descends la côte, il me semble que j'entre dans un nuage d'ouate. Je n'aperçois plus les étoiles qui brillaient tantôt, et des gouttelettes se posent sur mon foulard. Le faisceau de lumière de la lanterne d'un vélo, qui vient vers moi, arrive à peine à transpercer le brouillard opaque et son phare paraît une bougie. **PLOMPTEUX Gilbert (7è année)**

### Aux rochers de Marche-les-Dames

Dix-sept février, jour anniversaire de la mort tragique du Roi-Chevalier Albert I. Toute notre classe se rend à Marche-les-Dames, en pèlerinage, au pied du rocher. Celui-ci se découpe sur le ciel en cimes pointues rejointes par des vallonnements sombres. Dans le chemin qui serpente au pied des roches, face à la croix qui marque humblement l'endroit fatal, beaucoup d'écoles sont réunies et les élèves regardent en silence. L'âme de notre Roi semble planer encore sur les lieux. Devant la simple barrière en bois, à proximité de la chapelle du « Vieux Bon Dieu » où des bougies brûlent lentement, notre recueillement se fait immense troublé à peine par le passage d'un train ou les halètements d'un bateau à moteur. Silencieux, oppressés, nous quittons ces parages du souvenir avec un dernier regard sur les couronnes et les fleurs que des mains pieuses sont venues déposer à côté des perce-neige qui frangent déjà les blocs épars dont l'un nous a privés cruellement d'un Roi bien-aimé. Notre passage au musée voisin, dans lequel se trouvent un buste du Roi, une couronne, une lampe de mineur et des drapeaux aux multiples couleurs, nous remet longuement en mémoire la physionomie et les faits de Celui qui n'est plus et il faut une bien longue partie du chemin du retour pour dissiper l'amertume qui nous a pris au cœur. **PLOMPTEUX Gilbert (7è année)**

### Le pain

Mercredi 19 février nous avons visité pour la seconde fois la boulangerie du village. Voici les renseignements que nous avons recueillis. Le four se compose d'un séchoir et de deux compartiments. Ceux-ci peuvent contenir chacun 76 pâtons. Le foyer brûle chaque jour 50 kg de briquettes. La vapeur circulant dans les tuyaux chauffe le premier compartiment à 310 degrés et le deuxième à 280 degrés. Les deux pyromètres indiquent la chaleur du four. Quand on ouvre celui-ci la lumière se produit automatiquement. Dans le mur une horloge à aiguille fixe indique la durée de la cuisson : 35 minutes. Le boulanger cuit deux fois par semaine. Le premier jour il distribue 600 pains et le jour suivant 450. Un pain de 900 grammes coûte 3,90 francs. Le pain cuit pèse 900 grs ; il perd 130 grs

pendant sa cuisson. Dans l'armoire à fermentation se trouvent 9 planches sur lesquelles le boulanger place 24 pâtons. Jules laisse lever la pâte pendant 35 minutes. Jules nous a montré 6 sortes de platines et 5 sortes de formes. La patron distribue les pains en auto camion dans les villages environnants : Boninne, Marchevelette et Gelbressée. **TONNEAU Roger**

### Un peu d'histoire locale (2)

En ce temps-là vivaient à Gelbressée des seigneurs que les Chartres de l'époque nous présentent comme étant particulièrement en honneur auprès des Comtes de Namur leurs suzerains. Ces seigneurs portaient le nom de Ghislebert.

Serait-ce un descendant de cette noble lignée qui aurait donné son nom de Gillebreceez au fief et au petit ruisseau qui le traverse ? Tout porte à le croire. D'après une ancienne tradition consignée dans une pièce du XVIIè siècle, la chapelle primitive aurait été construite et dotée par un de ces Ghislebert avec le concours des fidèles de la seigneurie.

Au XIVè siècle, la chapelle s'agrandit d'un chœur pentagonal en style gothique rayonnant appuyé de sept vigoureux contreforts à trois retraits et percé de sept fenêtres.

Au XVè siècle, ou au commencement du XVIè furent aménagées trois nefs et trois travées.

Au XVè siècle encore, afin de donner communication à la tour on perça une porte en plein cintre dont l'arc extradors se compose de tores retombant de chaque côté sur une tête formant console.

Le XVIè siècle orna cette porte de peintures dans le goût de l'époque.

Enfin au XVIIIè siècle, la tour occidentale fut agrémentée d'un porche avec toit en appentis.

Ainsi, la modeste chapelle devenue au cours des âges, l'église Notre-Dame de Gelbressée se présente au regard comme un amalgame disparate mais plein de charme de tous les styles du passé : c'est un hymne pieux, un poème de pierre auquel vingt générations ont apporté chacune sa strophe et son couplet en l'honneur de la divine mère du Christ. Car c'est elle, la Génitrice du Verbe, qui est la reine de ce fief et la dame vénérée de ce sanctuaire.

Dès les jours lointains où son image fut exposée dans l'humble chapelle à la piété des fidèles, elle vit accourir à ses pieds les longues théories de pèlerins en quête de secours dans leurs détresses matérielles et morales.

Qu'est devenue cette première effigie de Notre-Dame de Gelbressée que nos aïeux allaient vénérer ?

Nul ne le sait. La statue est du XVè siècle. Elle est petite, taillée en plein bois, et garde des traces de polychromie.

Marie, debout, le chef couronné, le regard amène et la bouche souriante, a le visage tourné vers ceux qui l'implorent. Au moignon de son bras droit s'adaptent, les jours de fête, une main et un sceptre d'argent, et les autres jours, une main et un sceptre de cuivre.

**R.D. (à suivre)**

## Pour rire...

Un homme est transporté à l'hôpital avec les deux oreilles sérieusement brûlées.

- Comment est-ce arrivé ? lui demande le médecin.
- Figurez-vous que j'étais en train de repasser une chemise, une fois ! Et voilà que le téléphone a sonné. Alors, machinalement, j'ai porté le fer à mon oreille et j'ai fait : « Allô ? »
- D'accord, pour l'oreille droite, je comprends. Mais l'autre ... ?
- L'autre, c'est quand j'ai voulu appeler l'ambulance...

**Editeur responsable** : Jean-Luc Gillard  
Rue du Moulin Somal 28 - 5024 Gelbressée  
081/21.56.63 - jeanluc.gillard@gelbressée.be

Site internet : [www.gelbressée.be](http://www.gelbressée.be)