

Edito	2
Dossier - résilience face à la crise	3
Impact de la COVID-19 sur le secteur bio	3
Impact de la COVID-19 sur les circuits courts	4
Visite virtuelle d'une ferme	5
Tiers-lieux face à la crise	6
Quand virus rime avec cohésion sociale	8
Tourisme et COVID-19 : un bilan mitigé	10
L'impérieuse nécessité d'adaptation	12
Et si cette crise sanitaire profitait à la mobilité douce	14
GAL-Carte blanche	15
Une volonté de faire face ensemble qui mobilisa des montagnes d'énergie !	15
Mieux connaître ses aspirations, ses motivations, ses priorités pour mieux profiter de l'expérience des autres.	16
Europe	17
Les actions européennes de résilience rurale en période de la COVID-19	
Jeunes	19
Les Chips de Lucien : du beurre dans les pommes de terre	
Innovation	21
Un guichet à l'innovation et à la coopération	
Feader Wallonie	23
Mares, libellules et papillons au cœur de Melreux	23
Street-art à Saint-Hubert	24
Accès à la terre et biodiversité en Pays de Gaume	26
Il est bon, le melon de Fernelmont	28
La Ferme du Vivrou, du bio à La Roche-en-Ardenne	30
À la découverte des fromages de la Ferme des Queuwys	32
L'arbre qui ne cache pas la forêt	34
Mon beau sapin, roi des Ardennes	36
À Ochain, l'énergie est verte et citoyenne	38
Nos conseils de lecture	39

ÉDITO

Certains disent que la crise sanitaire est le symptôme de nos dysfonctionnements. Elle nous oblige, en tout cas, à nous poser des questions sur notre manière de vivre, de travailler, de consommer...

Nombreux conserveront, on l'espère, de nouvelles habitudes prises pendant la période de confinement : certains adopteront, au moins partiellement, le télétravail. D'autres, ayant découvert les circuits courts et l'alimentation de qualité, ne retourneront plus si facilement dans un supermarché.

Cette crise a révélé de magnifiques solidarités sur de nombreux territoires ruraux wallons. Elle a été un accélérateur de mutations, de pratiques innovantes (téléconsultation, télétravail, drive-in fermier, fabrication de matériel sanitaire, etc.), de collaborations et de coopérations, de soutien et de solidarité. Il nous fallait donc bien un double numéro pour aborder les nombreuses initiatives des zones rurales face à la crise.

La crise aura surtout démontré d'incroyables capacités de résilience des citoyens et des zones rurales. Elle est l'illustration qu'il faut repenser nos territoires, nos comportements, notre consommation pour des produits de proximité, plus responsables reliant producteurs et consommateurs dans un échange équilibré, tout en tenant compte de l'urgence environnementale et climatique.

Les territoires ruraux doivent aujourd'hui, relever de nombreux défis (zones blanches, éloignement des centres de décision, densité médicale faible, etc.), inventer des solutions originales et systémiques et défendre leurs spécificités, leurs intérêts dans un monde qui ne sera plus tout à fait comme avant.

Comment consolider et rendre durable les solidarités nées de la crise ? Comment protéger les plus fragiles ? Comment lutter contre l'isolement, notamment des plus âgés ? Comment réduire la fracture numérique ? Comment ne pas se replier sur soi et anticiper, innover ? Comment initier plus d'initiatives avec moins d'argent ?

Telles sont les questions auxquelles les acteurs et les territoires ruraux ont déjà commencé à répondre. Nous sommes heureux de vous les faire découvrir au sein de ce magazine.

Bonne lecture,

La Cellule d'Animation du RwDR



Le Bio wallon prend du galon

Une stabilisation positive

La situation semble trop belle pour être vraie. Et pour cause. Assez vite après le déconfinement, ces nouveaux clients ont disparu. « Ils ont de nouveau pu dépenser leur argent ailleurs et sont retournés au supermarché pour payer moins cher », analyse Emmanuel Grosjean, coordinateur du Collège des Producteurs. Un retour en arrière particulièrement dommageable pour certains maraîchers ayant planté plus de légumes en réaction à la forte demande, pour finalement se retrouver avec un surplus parfois difficile à écouler. « Les plus réalistes sont restés prudents en augmentant de 20 % leurs productions, nuance Emmanuel Grosjean. Comme cela ils arrivent à pleine croissance ajustée, sans prendre trop de risques. »

Le confinement de début d'année a généré une nette augmentation des revenus de toutes les filières Bio, suivi par un dur retour à la réalité. Malgré tout, le secteur garde le sourire.

Avec le changement drastique de mode de vie suscité par la COVID-19, notre rapport à l'alimentation a lui aussi été rapidement impacté, emportant avec lui toute la chaîne de production (producteurs, transformateurs, distributeurs, points de vente). Actif comme jamais derrière les fourneaux durant le confinement, le consommateur a en effet de nouveau prêté attention à la qualité des produits achetés. Tout bénéfique pour les producteurs de la filière Bio, qui ont vu arriver un flux inédit de nouveaux clients, soucieux de la qualité de leurs produits.

Bien documenté dans la presse traditionnelle, ce phénomène a très vite attiré l'attention de Biowallonie : chargée de conseil auprès des acteurs Bio, de développement de la filière ainsi que de sensibilisation du grand public, l'asbl a récolté en mai dernier les résultats de 115 questionnaires et 53 entretiens (menés à tous niveaux), pour en faire une enquête compréhensive mesurant l'impact réel de la COVID-19 sur la filière Bio.

D'abord, l'euphorie

Malgré des disparités entre certaines filières, le résultat de cette première enquête est sans appel : plus de 8 producteurs sur 10 déclarent avoir vu leurs ventes augmenter durablement durant le confinement. Une tendance confirmée par 7 magasins Bio sur 10. « Les résultats sont dans l'ensemble très motivants, commente Stéphanie Chavagne, chargée de mission à Biowallonie. Certains secteurs ont eu plus de difficultés que d'autres, comme les acteurs brassicoles par exemple, suite à l'interdiction des rassemblements festifs. Les jeunes entrepreneurs, aussi, ont été oubliés car ils n'étaient pas encore reconnus par leurs clients. » Pour le reste, la demande a véritablement explosé, avec des résultats particulièrement positifs pour les producteurs en circuits courts et les coopératives.

Ces premiers résultats enthousiasmants n'ont pas été atteints tout seuls : diversification de leurs activités, mise en place de commandes en ligne et/ou de livraison, désinfection régulière de leurs installations... tout un travail supplémentaire qui vient s'ajouter à leurs journées déjà fort remplies. « Un agriculteur, ça ne se pose pas 10.000 questions, poursuit Stéphanie Chavagne. Ça réagit, ça prend des décisions et ça avance. »

Une augmentation de 20 %, c'est en effet le gain de débouchés final estimé par le Collège des Producteurs. Un chiffre qui doit encore être confirmé puisqu'à l'heure d'écrire ces lignes, Biowallonie prépare la publication des résultats de sa nouvelle enquête, dont la sortie est prévue pour novembre.

Battre le fer tant qu'il est chaud

Après un coup de blues initial, les acteurs de la filière Bio gardent le moral. « Le fait que la situation ait pu durer plus de six semaines est très positif, confirme Stéphanie Chavagne. Pour moi, cela prouve qu'en cas de détresse, le citoyen-consommateur se tourne vers des valeurs fortes : local, le circuit-court, la solidarité vis-à-vis de la terre et de l'homme. »

Même son de cloche au Collège des Producteurs : « L'alimentation a récupéré une valeur morale mais aussi financière pour les gens. Et la notion du prix juste, c'est ce pour quoi on se bat depuis des années. Maintenant il faut battre le fer tant qu'il est chaud : il y a un palier qui est passé par rapport à la demande, et le but c'est de continuer à monter les autres paliers », conclut Emmanuel Grosjean.

Pour en savoir plus :
Retrouvez l'étude complète sur www.biowallonie.be/presse

La crise et les circuits courts : de l'euphorie à la dure réalité

Accueil Champêtre en Wallonie a publié les résultats d'une enquête qui évalue les impacts socio-économiques de la crise du coronavirus sur le secteur de la diversification agricole et rurale en Wallonie. Un chapitre de l'enquête est consacré aux circuits courts. Rencontre avec une productrice de fromage à la ferme.

L'un des effets de cette crise sanitaire et du confinement aura été un sursaut d'intérêt des citoyens pour les produits locaux et les circuits courts. Coopératives agricoles, maraîchers et autres boucheries à la ferme ont vu leurs commandes augmenter, générant un chiffre d'affaires de l'ordre de 10 à 30% supérieur aux résultats hors crise.

Un pic soudain, survenu dès la mi-mars, qui aura demandé aux acteurs du secteur des efforts d'adaptation pour absorber cette sur-demande soudaine. « Nous avons vu venir de nouveaux clients à la ferme dès le premier jour du confinement », nous explique Hélène Decourty, agricultrice à la ferme des Queuwys à Froidchapelle. « Ils voulaient consommer différemment et ne plus se rendre dans les grandes surfaces jugées dangereuses ou difficiles d'accès en raison des mesures de sécurité. »

Hélène Decourty produit du lait, qu'elle transforme en beurre et fromage, vendus directement à la ferme. « Nous n'étions pas du tout préparés à accueillir autant de monde. Nous n'avions d'ailleurs pas assez de produits pour répondre à la demande. Nous avons dû mettre en place des mesures pour gérer l'afflux de clients et pour produire plus rapidement. »

Sauf qu'un fromage à pâte dure, qui demande 3 mois d'affinage, ne peut pas être prêt en une semaine. Par contre, il était tout à fait envisageable d'augmenter la fabrication de fromage frais, prêt en 48h. « Nous avons donc travaillé encore plus. Les enfants ont été



mis à contribution et ils nous ont aidés à absorber le surplus de travail. Pour vous donner une idée, nous avons augmenté notre production de 50% en un mois, sans y être préparés. »

Gérer la production, c'est une chose. Mais gérer la clientèle en est une autre... « Le plus compliqué a été de gérer le stress et l'agressivité des clients. Ils avaient le sentiment d'être privés de leur liberté et cela se ressentait sur leur humeur. J'ai vraiment dû jouer le rôle de gendarme pour imposer le respect des règles sanitaires dans le petit magasin. Et franchement, ce n'est pas mon job », nous raconte Hélène.

Retour à la normale

Mais après l'euphorie du premier mois, c'est un retour à la normale que l'on constate pour de très nombreux petits producteurs. « Deux mois après le début de la crise, certains ne sont plus venus. Par contre, d'anciens clients, plus âgés, sont revenus. L'un dans l'autre, nous avons observé une augmentation des ventes de l'ordre de 30% par rapport à une année normale. C'est du moins le constat que je tire. Il n'est pas le même dans d'autres domaines. Nous

connaissons par exemple des maraîchers qui se sont retrouvés avec un surplus de production et plus aucun client pour les acheter. Sans compter celles et ceux qui ont consenti à des investissements dans du matériel maintenant à l'arrêt. C'est très frustrant », souligne Hélène.

Il ne faut pas non plus perdre de vue que chaque point de vente a dû être réaménagé pour répondre aux règles de sécurité. Achat et installation de plexiglas, achat de gel, de masques, marquage au sol... Additionnés les uns aux autres, ces petits frais se sont transformés en dépenses non négligeables pour de petites infrastructures. Sans oublier le temps que chacun a dû consacrer à cette mise en conformité. « Heureusement qu'Accueil Champêtre nous a fourni toutes les informations utiles, ainsi que les affiches à placer à l'entrée du magasin. Parce qu'il faut bien avouer que l'Administration a été bien moins réactive... », conclut Hélène.

« Une prise de conscience n'est jamais linéaire. Aussi minime soit-elle au final, l'augmentation est là. Et si la mise en pratique prend du temps, il faudra regarder les choses dans les dix années à venir. »

Alexandra Carrara,
Responsable du Pôle
communication d'Accueil
Champêtre

La vie de la ferme en live Facebook

Quand les enfants ne peuvent aller à la ferme en raison de la crise de la Covid-19, c'est la ferme qui va à leur rencontre. Une visite virtuelle qui se déroule sur Facebook et qui permet de recréer du lien entre agriculteurs et consommateurs locaux.

Âgé de 36 ans, Henri Louvigny est agriculteur depuis 6 ans. Il a repris l'exploitation familiale et élève des vaches de race Limousine en bio. « C'est une race qui présente de nombreuses qualités maternelles et qui a de grandes facilités de vêlage », précise-t-il.

Pourtant, le métier d'éleveur n'était pas son premier choix... « J'ai d'abord travaillé comme informaticien, mais l'envie de retourner à quelque chose qui avait de la valeur, à la terre, a vite pris le dessus. C'est comme ça que j'ai repris l'exploitation de mon père », nous confie Henri.

Nous l'aurons compris, Henri est avant tout un passionné. Et comme tout passionné qui se respecte, il aime défendre des principes de vie et un métier qu'il adore. Lorsque sa fille l'interpelle durant les vacances de carnaval, peu avant la crise de la Covid-19, en lui disant que son institutrice avait dit que les vaches polluaient, son sang ne fait qu'un tour. « Je suis allé trouver la responsable du cours en lui proposant de venir

« Les retours que nous avons de ces vidéos montrent que nous sommes dans un sujet d'actualité. Les consommateurs se posent de plus en plus de questions sur la composition de leur assiette. Il est important que des agriculteurs prennent la parole pour défendre notre métier, nos valeurs et nos modes de production. Nous faisons un super métier, mais nous avons du mal à le faire savoir. »

Henri Louvigny

expliquer la réalité de terrain et montrer aux enfants le rôle que joue l'agriculture dans la vie de tous les jours. »

Seulement voilà : la crise est passée par là et le confinement a interdit toute forme de rencontre physique. Qu'à cela ne tienne, Henri va vite trouver une autre solution. « J'ai saisi ce confinement comme une véritable opportunité pour montrer aux écoliers qui avaient du temps ce que l'on fait réellement à la ferme. J'ai imaginé une manière d'organiser une sorte de cours de ruralité à distance. Si l'objectif de départ était d'informer les plus jeunes, j'avoue que je voulais également recréer du lien entre la ferme et les villageois. J'ai alors organisé trois Facebook Live (NDLR : petites vidéos diffusées en direct sur une page Facebook et que l'on peut également visionner en différé) sur des thèmes essentiels : les animaux, les petits animaux et les machines », nous raconte Henri.

Et le succès est au rendez-vous : le nombre de fans de la page de la ferme ne cesse d'augmenter et les vidéos sont suivies par un grand nombre de personnes. « Nous n'avions pas fixé d'objectifs, mais il est clair que cela va au-delà de toutes nos espérances. La démarche est capitale, parce que si les gens se déconnectent de plus en plus du monde rural, ils achèteront de moins en moins local. Il faut qu'ils aient confiance en leurs producteurs. Il faut qu'ils soient conscients de la qualité des produits que nous avons en Wallonie. »

Facebook est un vecteur de communication qui permet de toucher

L'impact de la Covid-19 sur l'exploitation

« La Covid-19 n'a pas changé grand-chose, les animaux continuent à vivre comme ils le font. Par contre, nous avons dû annuler notre animation « Fancy Ferme » qui nous permettait d'accueillir plein d'enfants. Si nous avons constaté une légère hausse des ventes directes à la ferme au début du confinement, tout est vite revenu à la normale. Nous avons juste été en rupture de stock. Nous avons un processus et une manière de travailler à respecter et nous ne pouvons pas produire plus de viande. »

un large public et de façon gratuite, même s'il faut y consacrer un peu de temps. « Il y a 20 ans, je ne sais pas comment nous aurions fait. Maintenant, avec quelques photos et un texte, on partage des petits instants de la journée 2 à 3 fois par semaine pour que les gens voient ce que l'on fait », conclut Henri.

D'autres thématiques, liées aux activités saisonnières, seront abordées dans les prochaines vidéos relayées via la page Facebook de la ferme. L'aventure des visites virtuelles ne fait donc que commencer pour Henri et ses animaux.

Pour en savoir plus :
Route de la Tour, 40 à 6800 Bougnimont
info@fermelouvigny.be
<https://fermelouvigny.be>
Facebook : <https://www.facebook.com/fermelouvigny>

Le double visage des tiers-lieux

Lieux de travail et de sociabilisation à mi-chemin entre le bureau et la maison, les tiers-lieux ont vécu l'évolution de la crise sanitaire en accord avec leur statut hybride, partagés entre défis et opportunités. Proposant un espace coworking, une location de salles de réunions ainsi qu'un FabLab, l'E-Square de Marche-en-Famenne se pose en incarnation parfaite de cette double expérience, que nous vous proposons de revivre en autant de pages.

Espace coworking : la communauté reste unie

Mise à l'épreuve, la communauté des coworkers marchois a prouvé sa résilience durant la crise sanitaire, et doit désormais continuer à se réinventer.

Pour beaucoup de secteurs, l'une des conséquences directes de la crise du coronavirus aura été la remise au centre des débats du télétravail, et de tout ce qu'il implique : autonomie, flexibilité du temps de travail, suppression du temps de transport... soit autant d'avantages que permettent - en partie ou en totalité - les espaces de coworking. Or, l'un des principes inhérents à ces espaces est la dimension communautaire qu'ils suscitent auprès de leurs aficionados. Une caractéristique qui aura été mise à l'épreuve lors de l'instauration des mesures de sécurité, aux débuts du confinement. « Nous n'avons jamais fermé l'accès aux coworkers, précise Séverine Schonne, Happiness Manager du coworking de l'E-Square. Les gens étaient libres de venir travailler moyennant les distanciations sociales. Ce que l'on a remarqué, c'est qu'ils ne venaient jamais travailler seuls : l'intérêt du coworking est justement de venir en groupe et d'échanger avec les autres membres. »

Relancer la dynamique

Si le FabLab de Marche-en-Famenne a vu croître sa visibilité lors de la crise

sanitaire (voir notre article ci-contre), le côté coworking peut quant à lui exploiter l'engouement des travailleurs pour le télétravail. « Notre espoir lors de cette rentrée, c'est de pouvoir toucher les gens qui souhaitent profiter d'un cadre stimulant et convivial lors de leurs jours de télétravail, reprend Séverine Schonne. Pour les salariés, cela nécessite évidemment une intervention des entreprises, ce pourquoi nous organisons une campagne de sensibilisation pour faire connaître l'espace. » En ce qui concerne les indépendants, elle rappelle également l'existence des « Chèques Coworking », accessibles auprès des starters (entreprises lancées depuis moins de 5 ans) et porteurs de projets : « ces chèques leur offrent une réduction de 50% sur tout abonnement dans les espaces membres du réseau CoWallonia. »

Leur challenge, pour les mois à venir ? « C'est de parvenir à faire renaître toute la dynamique mise en place auparavant en termes de communauté. Les activités de team building et de convivialité par exemple ont été arrêtées en raison des règles sanitaires. Nous allons donc devoir nous réinventer à ce niveau-là. »

FabLab : réactivité et solidarité

Espace collaboratif dédié à la créativité et l'innovation, le FabLab de l'E-Square propose depuis octobre 2019 un large parc de machines ainsi que des formations à destination des

« makers » en tous genres. Lesquels ne sont pas restés les bras croisés lors de l'arrivée de la Covid-19.

Lieu de créativité et d'entrepreneuriat par excellence, les FabLabs ont fait honneur à leur réputation dès les premiers instants de la crise sanitaire. La pénurie de masques et d'équipement de protection au sein du secteur de la santé (hôpitaux, maison de repos et de soins, etc.) les a poussés sur le devant de la scène, lorsqu'ils se sont joints à l'effort solidaire en confectionnant une quantité impressionnante de visières de protection. Une mobilisation à laquelle l'E-Square a pris part de façon très active.

Mobilisation générale

« Nous avons d'abord rejoint le mouvement à la demande de la Ville, se rappelle Nathalie Leruth, Fabmanager de l'E-Square. Nous étions parallèlement en contact avec d'autres FabLabs comme le TRAKK ou le Fab-C, qui s'étaient lancés dans la fabrication de visières à l'aide d'impressions 3D et de découpage laser. Nous sommes donc partis du même modèle qu'eux, qui avait été développé par le FabLab de l'ULB et validé par le CHU Saint-Pierre. »

Très vite, un noyau dur de « makers » se mobilise autour du FabLab. « On travaillait en se relayant avec des bénévoles, qui étaient toujours encadrés par du personnel de l'E-Square, enchaîne Nathalie Leruth.

Un petit réseau de particuliers s'est rapidement formé par le bouche-à-oreille, notamment suite aux échanges sur la page Facebook. Les élèves en techniques informatiques de l'école Saint-Roch ont aussi fait partie des bénévoles. »

La fabrication des pièces se faisait donc sur place, mais des particuliers se sont également joints au groupe en réalisant des pièces chez eux grâce à leurs imprimantes personnelles. À côté de cela, la Ville se chargeait de fournir les matériaux nécessaires.

Au total, pas moins de 2.500 visières ont ainsi été fournies au personnel soignant. « Nous ne les produisons pas à grande échelle mais plutôt à la demande, car nous pouvions les réaliser et les distribuer assez rapidement. Et puis il ne faut pas oublier que cela reste du plastique et que cela génère pas mal de chutes lors du découpage. » Considérations environnementales que l'E-Square a d'ailleurs poursuivi à la rentrée en co-organisant avec d'autres FabLabs le concours « Recyc-Covid », invitant tout un chacun à réutiliser lesdites chutes en plexiglas à des fins créatives.

Reprise progressive

Après la mobilisation et la médiatisation exceptionnelle de son FabLab, l'E-Square espère retrouver désormais ses fonctions premières : la stimulation de la créativité et



l'accompagnement des porteurs de projets. Le tout, qui sait, en bénéficiant de ce gain de visibilité. « Il faut savoir que le FabLab a été lancé en octobre 2019, rappelle Nathalie Leruth. Donc au début de la crise, nous étions sur la pente ascendante en termes de découvertes, d'ateliers proposés... nous étions vraiment en plein boom. » Le centre se montre serein vis-à-vis de la rentrée : « Nous reprenons nos activités avec les écoles, pour faire venir des ateliers découvertes avec des enfants, et nous continuons aussi à proposer des formations, explique la manager. Nous essayons de toucher des personnes en dehors de la commune de Marche. Nous ne manquons pas de projets, maintenant on avance pas à pas dans un monde avec des mesures qui s'assouplissent, et dont on espère qu'elles s'assoupliront davantage. »

Éloignés mais pas isolés

En regard de ses homologues de Liège (Relab), Namur (TRAKK) ou encore de Charleroi (Fab-C), l'E-Square présente des dimensions et une notoriété résolument plus modestes, notamment dues à sa localisation en milieu rural. « C'est sûr que par rapport aux milieux urbains où les gens sont en général très conscients des possibilités de coworking, nous avons plus de travail de communication à faire pour en expliquer les bienfaits » confirme Séverine Schonne. Une différence que ne partage pas Nathalie Leruth pour la section Fablab : « Nos machines et les activités que nous proposons sont similaires à celles des autres centres. Nous avons juste choisi parmi différents modèles économiques celui qui nous paraissait

le plus fiable, mais pour le reste les situations sont comparables. »

Et la fracture numérique en milieu rural? Un non-facteur, nous répondent-elles. « C'est une problématique que nous connaissons depuis longtemps. En ce qui nous concerne, nous travaillons à la réduire par le biais d'ateliers et de formations. Nous n'avons rien remarqué de particulièrement différent avec la situation du coronavirus. »

Si nos interlocutrices peuvent comparer les expériences avec assurance, c'est parce que la dimension communautaire fait partie intégrante de l'ADN de l'E-Square, et ce pour ses deux composantes. « Nous faisons partie de CoWallonia, le réseau des espaces de coworking wallons qui existe depuis 2011, précise Séverine Schonne. Nous nous réunissons tous les mois avec les autres membres du réseau : cela nous permet d'échanger nos expériences, des conseils, ainsi que beaucoup d'aspects pratico-pratiques pour faire face à cette crise et essayer de repartir le plus rapidement possible. »

L'E-Square, c'est...

- 600 m² dédiés au coworking
- Un fablab de 16 machines
- 4 salles de réunions

Pour en savoir plus :
<https://e-square.marche.be/>





Quand virus rime avec cohésion sociale

Durant le confinement, un autre virus est apparu dans nos villages : celui de la solidarité. Il serait impossible de citer toutes les initiatives qui ont émergé durant ces dernières semaines. Nous en avons donc sélectionné deux, sur le territoire du GAL Culturalité, à la fois différentes dans leurs actions et semblables dans leur volonté de recréer du lien et de s'entraider. Surtout durant une période où le mot d'ordre était « isolement ».

Incourt et sa tournée de la camionnette Solidavirus

Avec l'annonce des mesures de confinement, Benoît Malevé - premier échevin de la Commune d'Incourt et membre de l'ASBL La fête au village - s'est d'emblée interrogé sur ce qu'il pouvait mettre en place pour se rendre utile auprès des habitants de son village. Il explique : « Dans le village voisin, un boulanger disposait d'une camionnette à glace qu'il souhaitait revendre. Nous lui avons donc proposé de la mettre à disposition du projet Solidavirus afin d'apporter aux habitants des produits de première nécessité comme du pain, du papier toilette, des sacs poubelles... afin de leur éviter de sortir de chez eux. Le projet a bien pris et, très vite, le village voisin nous a demandé d'étendre notre tournée. Cela a pris une telle ampleur que nous avons demandé de l'aide à un deuxième boulanger et nous avons repensé le concept. Nous étions dans une période de retour aux fondamentaux, au local. Nous avons donc demandé au boulanger, qui propose également des services de traiteur, de préparer des petits plats que nous pourrions revendre une fois par semaine. Ensuite, ce sont deux fermes et d'autres restaurants qui nous ont rejoints. L'enthousiasme était vraiment au rendez-vous ! Nous avons

finallement tourné dans les 6 villages de la commune où nous pouvions parfois faire plus de 300 commandes sur la même journée. »

Outre le service de repas et de livraison à domicile, la camionnette Solidavirus a apporté son lot de bonne humeur lors de cette période plutôt anxiogène. Benoît Malevé raconte : « La tournée du dimanche était devenue un événement en soi. Les enfants nous attendaient dans la rue lorsqu'ils entendaient la musique du véhicule. On recevait des dessins, des petits cadeaux. Nous avons commencé les tournées à thème et les gens se déguisaient. Lors de la

tournée spéciale Italie, toute une rue s'était mise aux couleurs du pays. Les gens préparaient de petites saynètes de maison en maison. Ils dansaient, présentaient des spectacles et cela a créé un climat plus serein et un élan de solidarité exceptionnel entre les habitants. Nous avons créé un groupe sur Facebook Solidavirus où nous partageons des photos et des vidéos des personnes que nous rencontrons lors des tournées. Cela nous laisse des souvenirs de ces incroyables tranches de vie. »

La camionnette a également organisé deux soirées quiz. L'animation se faisait



en direct et les habitants pouvaient participer de chez eux via une application. La soirée était ponctuée d'interventions de personnes connues dans le village : des personnalités publiques, des agriculteurs ou des politiques. Cette initiative a été couronnée de succès, puisque plus de mille connections ont été enregistrées lors du premier rendez-vous. Cela a permis, une fois de plus, de conserver du lien dans une ambiance légère et bon enfant.

L'opération camionnette a été rendue possible grâce au travail de plusieurs bénévoles aux profils très différents. Cinq personnes étaient chargées de prendre et lister les commandes des villageois, et d'autres d'aider au chargement et à la distribution des repas et des produits.

La dernière tournée s'est déroulée à la sortie du confinement. Mais il faut bien reconnaître que l'avenir de ce projet reste assez flou pour l'instant. « L'idée serait de continuer à soutenir les producteurs locaux en proposant toujours un service de livraison à domicile, mais cette fois-ci avec un vélo électrique cargo. Il n'est pas envisageable pour moi de continuer les tournées car mon travail ne me le permet plus, mais pourquoi pas imaginer un accord avec le CPAS et faire appel à un travailleur article 60. De plus, nous trouvons que cela est important de conserver le lien qui a été créé, surtout pour les personnes plus âgées qui peuvent toujours souffrir de l'isolement, confinement ou non, ça leur fait une visite et ils ont adoré ces rendez-vous ponctuels. »

Le Défi-tél à Orp-Jauche pour rompre l'isolement

Dans la commune d'Orp-Jauche, le Plan de cohésion social (PCS) a mis sur pied l'opération « Défi-tél. » Marie-Christine Robeyns responsable du projet du PCS, explique : « Le Plan de cohésion sociale est un service communal qui reçoit des subventions de la Wallonie. Dans ce cadre, nous avons mis en place des actions à destination de nos aînés. C'est ainsi que, chaque année, il y a un plan



grand froid en hiver et un plan canicule en été. Concrètement, nous nous rendons chez les personnes plus âgées, nous vérifions si tout va bien et s'ils n'ont besoin de rien. En hiver, nous pouvons déblayer leurs allées et en été, nous apportons des bouteilles d'eau. Durant le confinement, nous avons imaginé une extension de ce plan pour préserver le contact avec les personnes, mais à distance. Sous l'impulsion du Bourgmestre, nous avons décidé de reprendre les contacts des personnes qui s'étaient inscrites aux plans grand froid et canicule. Ce répertoire était composé d'environ 200 noms que nous nous sommes répartis entre 9 membres du Conseil Consultatif des Aînés. Chaque semaine, chaque bénévole appelait 10 personnes. L'objectif était de prendre des nouvelles, de rompre l'isolement de ces aînés qui sont parfois sans famille et privés de contacts avec l'extérieur. On essayait également de mettre en contact des habitants du même village ou des personnes qui ont plus ou moins la même personnalité ou les mêmes centres d'intérêt. L'idée était de faire perdurer ce contact après le confinement, car les gens peuvent se croiser ou continuer à se parler. On essayait aussi d'encourager les personnes à téléphoner à d'autres pour qu'une véritable chaîne se constitue. Il y a eu des retours très positifs de

personnes reconnaissantes que l'on pense à elles. »

D'autres actions ont également vu le jour, comme l'envoi à la Résidence Malevé d'une carte pour la fête des mères, pour Pâques ou encore une pâtisserie. « On a gardé le contact comme on pouvait, par différents moyens », précise Marie-Christine Robeyns. Les jeunes de l'Aide en Milieu Ouvert de Jodoigne ont également apporté leur contribution en distribuant des masques à toutes les personnes de plus de 65 ans de la commune.

Marie-Christine Robeyns espère pouvoir reprendre des activités normales rapidement. « Nous avons un groupe d'une cinquantaine de personnes très actives. Deux fois par mois, on organisait une petite animation (Bingo, quiz, jeux) suivie d'un petit goûter. On organise aussi des voyages d'une journée 4 fois par an, ainsi qu'un séjour d'une semaine à la mer. Il y a toute une synergie de cohésion sociale que nous avons mise en place que nous espérons reprendre bientôt. »

Pour en savoir plus :
<https://www.facebook.com/groups/3012591762137765>



Tourisme et COVID-19 : un bilan mitigé

D'un côté, il y a les sites touristiques qui ont fait le plein de visiteurs belges. De l'autre, le secteur des hébergements touristiques de terroir (gîtes et chambres d'hôtes) qui a été particulièrement impacté, financièrement et humainement.

Mi-mars, l'Observatoire de la diversification d'Accueil Champêtre Wallonie a réalisé une grande enquête de terrain intitulée : « COVID-19 – Le point pour le secteur de la diversification agricole et rurale en Wallonie », à laquelle ont répondu quelque 280 personnes.

Les résultats montrent que le taux d'occupation des hébergements touristiques de terroir était déjà en nette baisse début mars (environ 25%), avant la mise en place du confinement. De plus, pour la majorité des exploitants de gîtes et de chambres d'hôtes qui ont enregistré des annulations suite à la crise, aucune compensation financière n'est obtenue, ni aucun report. Les conséquences sur le chiffre d'affaires annuel des exploitants sont donc très importantes.

Accueil Champêtre Wallonie a pris contact avec le Ministre régional des Pouvoirs locaux et de la Ville, Pierre-Yves Dermagne, qui a précisé que 4 millions d'euros avaient été débloqués pour aider les communes à alléger la fiscalité locale. L'ASBL a ainsi constaté que plusieurs communes avaient pris certaines mesures pour les hébergements touristiques de terroir, comme la suppression de certaines taxes, dont la taxe de séjour 2020.

L'enquête a également confirmé que 2/3 des exploitants, soit près de 1.500 propriétaires, n'avaient pas

droit à l'indemnité compensatoire de la Wallonie. Or, dans le secteur touristique wallon, les hébergements de terroir représentent 34% du nombre de lits. Pour les Autorités, les activités « d'hébergements de terroir » en revenus privés sont assimilées à des activités « immobilières ». Accueil Champêtre Wallonie a défendu la

différence fondamentale pour tenter de faire évoluer leur décision...

Pour qu'ils ne se découragent pas et qu'ils reprennent dès que cela sera à nouveau autorisé, ces propriétaires auraient sans doute besoin d'un soutien clair de la Région et d'une aide spécifique. Notons par ailleurs que leur

J'irai dormir... dans votre jardin

Welcome to my garden est un réseau de citoyens qui peuvent offrir leur jardin comme espace de bivouac pour des voyageurs.

Manon Brulard, co-fondatrice du projet, raconte : « Avec mon compagnon, nous sommes deux adeptes du vélo. L'an passé, nous avons parcouru Bruxelles-Tokyo en deux roues. Avec le confinement, nous avons continué à nous balader, mais cette fois-ci en Belgique. Nous avons pu découvrir plein de coins très sympas et pour une fois, on regardait la Belgique avec des yeux de touristes et il y avait une sorte d'émerveillement. Puisqu'on a eu la chance d'avoir un jardin pendant le confinement, on s'est dit que ça pourrait être chouette de le partager. Nous avons alors décidé de créer une plateforme où les gens peuvent s'inscrire comme hôte ou comme invité. L'objectif est de fournir gratuitement un bout d'herbe pour les randonneurs ou les voyageurs qui se

baladent en Belgique, ce qui est plus sécurisant et sécurisé que le camping sauvage. C'est aussi un beau moyen de (re)découvrir la campagne ou de jolis endroits en Belgique. »

Le projet a ensuite été relayé sur plusieurs groupes Facebook dédiés à la randonnée et, très vite, Welcome to my garden a connu un grand succès. Aujourd'hui, pas moins de 11.000 comptes ont été créés avec 2.770 jardins proposés sur la plateforme.

Pour en savoir plus sur le projet ou vous inscrire sur la plateforme, rendez-vous sur <https://welcometomygarden.org/>



accueil est qualifié par de nombreux touristes comme étant de qualité, authentique et mettant les richesses de leur région en avant.

Un cri de désespoir

Pierre (nom d'emprunt) est propriétaire de gîtes de grandes capacités. Nous l'avons rencontré en août, alors qu'il avait été obligé de tout fermer. « Ma situation se dégrade de mois en mois. Je vois tout qui rouvre autour de moi, mais je ne peux toujours pas accueillir de vacanciers. Je n'ai droit à aucune aide. La banque me permet de ne payer que les intérêts de mes emprunts, pas le capital. Pour l'instant, j'arrive à honorer mes dettes, mais mon bas de laine fond comme neige au soleil. Je suis particulièrement en colère face à ce que je considère être une injustice. Mais j'essaie de la transformer en créativité pour trouver des solutions qui me permettent de survivre. C'est ainsi qu'avec ma femme, nous avons eu l'idée de préparer des pizzas à emporter, mais uniquement avec des produits locaux. On a travaillé avec trois producteurs, touchés eux aussi par cette crise. Malgré le succès, cela ne compense pas les pertes, mais cela nous donne une raison d'être et une utilité indispensable pour exister. Mais nous vivons avec une épée de Damoclès au-dessus de la tête : sommes-nous en règle avec la loi ? Ne risque-t-on pas des ennuis avec l'AFSCA ou d'autres autorités ? On prive les gens de leur outil de travail et donc de leurs revenus, mais on ne leur offre pas d'autres alternatives que de se mettre hors la loi pour essayer de s'en sortir. »

La Wallonie a séduit les belges cet été

C'est par ce titre que commence le communiqué de presse de la Ministre Valérie De Bue, publié le 28 août et dans lequel sont repris les résultats du tourisme en Wallonie cet été. Elle nous a reçus pour répondre à quelques questions.

Quelles sont, selon vous, les raisons principales de cet engouement des Belges pour l'offre touristique wallonne en 2020 ?

Ministre De Bue : « La crise est évidemment passée par là et les Belges ont cherché des solutions pour passer des vacances dans un environnement sûr et sécurisé. En Wallonie, nous avons la chance d'avoir un large territoire, avec un éventail d'activités très diversifiées, accessibles à énormément de budgets différents. Puis il y a aussi les effets de la campagne visitwallonia.be, une initiative que nous avons prise dès le début de la crise, en réunissant les acteurs du tourisme, avec cette volonté de montrer les différents atouts dont regorge la Wallonie. Une campagne à 360°, avec un message unique et cohérent qui a porté ses fruits. Cette campagne est le socle de tout ce qui sera développé dans les prochaines années. Maintenant, je pense aussi qu'il y a une tendance de fond pour un tourisme durable, qui associe le tourisme vert aux espaces ruraux, avec un retour aux activités authentiques, de terroir. »

Que comptez-vous mettre en œuvre pour pérenniser cet attrait touristique wallon ?

Ministre De Bue : « Si l'on veut capitaliser pour les étés suivants, on

doit construire une offre touristique plus intégrée. Il s'agira de proposer des expériences touristiques pour arriver à la construction de tout un écosystème. Un produit touristique, c'est, en plus d'un hébergement et d'une activité, offrir une expérience tout à fait globale. La démarche doit permettre aux commerçants locaux de faire leur promotion, à des fermes et des agriculteurs de faire partie de cette offre touristique. Voilà pourquoi il est nécessaire d'impliquer, dans la construction de produits, des circuits courts pour, par exemple, associer l'expérience gastronomique locale à l'offre d'hébergement. »

Est-ce que les GAL peuvent être des intermédiaires utiles dans la mise en place de cette nouvelle offre touristique plus intégrée ?

Ministre De Bue : « Oui, bien sûr. C'est d'ailleurs déjà le cas pour certains sites qui ont une vocation touristique, comme Villers-la-Ville par exemple. Le GAL peut très bien initier différents projets associés à l'Abbaye, comme la valorisation de productions locales ou des micro-brasseries. Cela peut se faire à travers le programme LEADER qui a cette capacité de mobiliser les acteurs pour le développement socio-économique de la commune. Plusieurs projets ont déjà vu le jour qui ont été initiés par les GAL ou dans lesquels ils ont eu un rôle important. »

« Il faut faire de la Wallonie une véritable destination de vacances. »

« Le secteur touristique est créateur de valeur ajoutée et d'emplois. Un emploi local de qualité et non délocalisable. »

Valérie De Bue,

Ministre de la Fonction publique, du Tourisme, du Patrimoine et de la Sécurité routière de la Wallonie.



Cascades de Coo



L'impérieuse nécessité d'adaptation

En contact étroit avec les habitants des régions où elles sont implantées, les maisons médicales ont été fortement impactées par la crise sanitaire. Surprises par la soudaineté des mesures imposées, en manque de matériel de première nécessité et, finalement, en manque de rentrées financières, elles ont dû s'adapter. Nous avons recueilli quelques témoignages éloquentes.

« C'est comme si du jour au lendemain, un bouton « off » avait été enclenché. » Cette phrase est extraite d'un article publié le 5 mai 2020 sur le site de la Fédération des maisons médicales. Il résume parfaitement la situation vécue par la plupart des maisons médicales.

Une maison médicale est composée d'une équipe pluridisciplinaire où l'on retrouve différents professionnels de la santé : accueillant-e, médecin généraliste, infirmier-ère, kinésithérapeute, travailleur-euse social, psychologue ou psychothérapeute.

Lorsque la crise de la Covid-19 fait son apparition, toutes les maisons médicales ont été écartées de leurs patients, contraintes de réagir dans l'urgence face à une situation à laquelle elles n'étaient pas préparées. Elles ont dû revoir leur mode de fonctionnement avec un seul objectif : assurer le suivi des patients. Des patients isolés et fragilisés, plus particulièrement en milieu rural.

Aurélié Lecomte, coordinatrice de la maison médicale de Bièvre

« Je dois bien avouer que nous avons été pris de court. On ne s'attendait pas à un tel impact. Nous avons



réagi rapidement en prenant les dispositions qui s'imposaient. On a organisé le télétravail, même pour l'accueil, et une vraie dynamique s'est instaurée au sein de l'équipe. Mais il faut avouer que nous avons vécu un sentiment d'abandon de la part des pouvoirs publics. Aucun mécanisme de régulation des prix n'a été mis en place et quand nos réserves se sont épuisées, on a dû acheter du gel à 18 € pour 200 ml ! Heureusement que nous avons pu compter sur la générosité des habitants qui nous ont donné des draps de lit ou des thermomètres. Des couturières bénévoles ont fourni des blouses pour nos intervenants. Mais l'impact financier est énorme. Toutes

les installations, comme les plexiglas, ont généré des dépenses imprévues que nous devons absorber. »

Coralie Detry, coordinatrice de la maison médicale d'Houyet

« Cette situation a eu un impact direct sur notre mode de gestion, puisque nous sommes passés en télétravail du jour au lendemain et nous avons réduit l'équipe sur place à un médecin et une accueillante. Je me suis donc retrouvée au milieu de mon salon à devoir tout coordonner. Il a surtout fallu mettre à disposition de chacun l'équipement informatique adéquat et apprendre à maîtriser Zoom pour nos visio-conférences. Notre maison médicale fonctionnant à l'acte, nous avons également rencontré des difficultés financières et il a fallu déployer toute notre énergie pour aider financièrement les indépendants qui travaillent au sein de notre structure. Si les médecins ont vu leurs revenus baisser durant une grosse quinzaine de jours, d'autres prestataires de services ont été plus durement touchés. »

Dr Oriane De Vleschouwer, médecin à la maison médicale de Saint-Hubert

« Au début de la crise, nous avons continué à voir des patients durant

une dizaine de jours. Puis on nous a presque ordonné de faire de la téléconsultation pour être en sécurité. Nous n'avions jamais fait cela et nous n'étions pas habitués à ne pas voir nos patients. C'était à la fois excitant, parce que nouveau, et stressant. Puis nous avons appris que certains confrères avaient attrapé la COVID, dont 4 à la maison médicale. Il a fallu rapidement se réorganiser et dispatcher les patients. À la mi-avril, la tension est quelque peu retombée et cela nous a permis de créer des animations vidéo diffusées via les réseaux sociaux. On y expliquait comment se confiner et les mesures de prudence à adopter. Une autre vidéo proposait des exercices de gym pour rester en mouvement durant le confinement. Et quand a sonné l'heure du déconfinement, nous avons retrouvé des gens qui étaient très loin physiquement et psychologiquement. Ils ne nous avaient pas contactés par peur de nous déranger. »

Dr. Alexandra Gatin, maison médicale de Barvaux-sur-Ourthe

« La téléconsultation est une pratique nouvelle. Il a fallu gérer l'anxiété des patients que nous avions en ligne, mais également la nôtre. Au début, j'avoue qu'il était très compliqué d'apprécier les symptômes simplement décrits par téléphone... Les infirmières en visite ont constaté que des patients mélangeaient leurs médicaments et que certains se laissaient aller. Elles étaient devenues nos yeux, nos oreilles et nos mains. Pour assurer un suivi optimal, nous avons dressé une liste de patients fragiles et, ensemble, nous leur téléphonions pour prendre de leurs nouvelles. Cette solidarité est vraiment le point positif que je retire de cette crise. Une solidarité au sein de l'équipe médicale, entre patients et même des patients vis-à-vis des soignants. Ils ont été nombreux à prendre de nos nouvelles. Par peur de manquer de matériel, nous avons fait appel aux bénévoles pour la fabrication de masques et de combinaisons. Mais cet élan s'essouffle quelque peu et la lassitude s'installe. J'espère vraiment que la situation ira en s'améliorant. »

La maison médicale : le maillon « santé » en milieu rural

Les maisons médicales ont un rôle essentiel en matière de santé physique et psychologique en zones rurales. Zones dans lesquelles le citoyen est confronté à des difficultés d'accès aux soins, en raison de l'éloignement des lieux de soins. Il faut encore y ajouter la rareté, voire la pénurie de certains praticiens dans ces zones faiblement peuplées. Les maisons médicales viennent compenser ces déficits en offrant des soins de première ligne et en jouant, également, un rôle majeur dans la mise en place d'actions de santé communautaire. Enfin, par les contacts étroits liés avec les patients, ces maisons maintiennent un lien social indispensable pour des habitants parfois esseulés.

Florence Prick, psychothérapeute à la maison médicale d'Houyet

« Lorsque le confinement a été imposé, on a supprimé les consultations en présentiel, sauf pour les urgences médicales. Pour garder le contact avec les personnes où le cadre thérapeutique était déjà installé et pour qui il était impérieux d'assurer un suivi, j'ai organisé des consultations ambulatoires et j'emmenais mes patients dans les bois adossés à la maison médicale. Pour d'autres, les soins pouvaient attendre et ont été mis en suspens. Pour d'autres, encore, nous avons utilisé la vidéoconsultation, mais c'était loin d'être la majorité de notre public. J'ai également travaillé avec un collègue kiné sur un projet intitulé « Rester debout à travers la tempête. » Un projet qui évolue pour regrouper une série d'ateliers composés d'exercices de respiration, de sophrologie, de yoga du rire et d'ateliers détresse express. J'ai également participé à la mise en place d'autres projets de santé communautaire durant le confinement. Mon idée étant de les diffuser à un maximum de professionnels, mais également aux quidams. »

Béatrice Berger, accueillante à la maison médicale de Bièvre

« Cette crise et le confinement ont généré un stress énorme auprès de la population la plus fragilisée. Moi-même maman célibataire avec mes enfants chez leur papa, j'avoue avoir vécu une situation de solitude accrue. Toute l'équipe était en télétravail, mais nous



restions en contact permanent. On s'est alors rendu compte que les personnes que nous avions au téléphone étaient terriblement angoissées, certaines étant en situation de détresse profonde. Nous avons alors dressé une liste des personnes les plus esseulées et je les appelais régulièrement. Certaines personnes âgées ne pensaient même plus à manger. Un constat établi d'abord chez les plus de 65 ans, puis chez les 45-50 ans... Nous avons rappelé à ces personnes que nous étions encore disponibles et que des médecins pouvaient les recevoir ou les écouter par téléphone. Mais si nous avons vécu l'enfer, l'expérience a montré la force du collectif et a rappelé que chacun était important. Nous avons aussi créé des liens forts avec des patients qui ont très mal vécu cette période d'isolement. »

Et si cette crise sanitaire profitait à la mobilité douce ?

La chute importante du trafic motorisé est l'une des conséquences (in)directes de la crise du Coronavirus. Une tendance que le Gouvernement wallon souhaiterait voir perdurer et qu'il soutient avec la mise en place d'un programme de subvention à l'attention des communes wallonnes qui développent des projets de création d'espaces sécurisés pour les usagers faibles.

Cela n'a pas pu vous échapper, durant la période de confinement, nous avons enregistré une augmentation exceptionnelle de l'utilisation du vélo. Pour continuer sur cette lancée et renforcer l'attrait du vélo et de la marche auprès des citoyens, le Gouvernement wallon a mis en place un programme de subvention à destination de toutes les communes, disposant ou non d'un plan communal de mobilité. Pour en bénéficier, elles doivent développer un projet de création d'espaces sécurisés cohérents avec les nouvelles mesures de précaution sanitaire.

Habay, une commune qui bouge, dans le bon sens !

Le moins que l'on puisse dire, c'est que l'annonce de ce plan de subvention arrive à point nommé pour la commune d'Habay. C'est en tout cas l'avis de son échevin Olivier Barthelemy.

En effet, le centre d'Habay-la-Vieille sera équipé de nouveaux aménagements, dont un espace partagé et un espace multisports, situés à une centaine de mètres de l'école du village. L'idée est de relier les centres d'intérêts (école, nouveaux espaces, cinéma, bibliothèque, café) entre eux et ce de manière sécurisée. Les aménagements temporaires qui pourront être imaginés grâce aux subventions du Gouvernement, permettront à la commune de tracer au sol plusieurs chemins cyclo-piétons, de

sécuriser les passages pour piétons et de mettre à disposition des rangements pour vélos.

Ce projet est loin d'être le seul imaginé par la commune, puisqu'elle a véritablement la volonté d'améliorer la mobilité douce dans ses 10 villages. À l'heure actuelle, ils sont traversés par une grand-route qui peut s'avérer dangereuse pour les usagers faibles. L'objectif est de proposer une alternative crédible à la voiture, souvent privilégiée, et d'inciter les citoyens à se déplacer plus régulièrement à vélo ou à pied. De plus, deux Syndicats d'Initiatives proposent des locations de vélos, électriques ou non, des VTT et des tandems pour des périodes courtes ou plus longues.

L'initiative est également citoyenne, puisqu'un groupe d'une quinzaine d'habitants s'était déjà constitué autour de cette problématique. Dans un premier temps, ce groupe s'est focalisé sur le recensement et la cartographie des points noirs des villages concernés afin d'imaginer des aménagements potentiels. L'idée a progressé, puisqu'ils ont ensemble tracé un parcours cyclo-piéton de 8 km reliant les villages de la commune. Pour éviter les engins motorisés, certains tronçons ont dû - ou vont devoir - être recréés sur des terrains privés ou à leurs lisières. Ce projet, toujours en cours, a déjà pu bénéficier de subsides de la Fondation Roi Baudouin et de la Loterie Nationale.

Enfin, le Groupe d'Action Locale Haute-Sûre Forêt d'Anlier, qui couvre le même territoire que le Parc Naturel, a lui aussi proposé un projet d'itinéraire équestre et cyclo-piéton reliant les 7 communes du secteur.

Toutes ces initiatives qui se greffent les unes aux autres permettent de créer un véritable maillage entre les villages et les communes, et d'ainsi proposer une solution concrète aux difficultés liées à la mobilité douce sur le territoire.



Pour en savoir plus : <http://mobilite.wallonie.be/home/outils/plans-de-mobilite/villes-et-communes/h/habay-la-neuve.html>



Une volonté de faire face ensemble qui mobilisa des montagnes d'énergie !

Bousculés, contraints, les citoyens et forces vives des territoires ruraux wallons ont fait bouger les lignes depuis ce jour de la mi-mars où le cours de nos vies s'est retrouvé plus que soudainement chamboulé. Avec la solidarité et l'urgence comme moteurs, des initiatives tous azimuts ont éclos un peu partout avec la volonté de porter assistance aux aînés, de fabriquer du matériel de protection sanitaire, de soutenir l'économie locale, les artistes de nos régions... L'Est du Brabant wallon n'a pas échappé à cette tendance réjouissante de voir les citoyens et acteurs locaux se retrousser les manches rapidement en combinant de nombreuses énergies pour répondre à des besoins de proximité.

L'opération 'Solidavirus' à Incourt en est un exemple symbolique. Avec une camionnette de glacier mise à disposition par le boulanger du village, une association citoyenne locale a coordonné, dès le 5 avril, des tournées desservant tous les villages de l'entité en proposant aux citoyens deux fois par semaine des livraisons en produits de boulangerie, plats préparés par les restaurants et traiteurs du coin mais aussi produits locaux divers sur commande préalable

auprès de citoyens volontaires. Cette opération a rapidement pris une ampleur considérable au vu du nombre de maisons livrées mais aussi parce qu'elle a cristallisé un véritable engouement collectif réconfortant pour les habitants en cette période de repli forcé chez soi. Découvrez-en plus sur cette initiative page 8.

Les opérateurs culturels de la région ne furent pas en reste puisque portés par la conviction qu'il ne fallait pas placer l'été sous le signe de la désertification culturelle et que les artistes avaient besoin plus que jamais des soutiens que peuvent mobiliser les acteurs locaux, Jodoigne, son Centre culturel et la compagnie Les Baladins du Miroir, ont pensé et rendu possible le festival Re'sors ! composé de spectacles petits formats et petites jauges proposés chaque week-end durant les mois de juillet et d'août. Avec le soutien de la Province du Brabant wallon, quelques 47 spectacles et 2.300 spectateurs ont fait briller l'été jodoignois et les sourires du public durant des moments de convivialité et de culture bienvenus pour tous !

Les aînés isolés ou en maisons de repos souffrent particulièrement de cette crise, impactés par une augmentation significative de leur isolement. La commune d'Orp-Jauche a également rebondi dans l'urgence du confinement et a mis en place une ligne téléphonique, l'opération « Défi-tél. » Cette initiative portée

par le plan de Cohésion sociale fut possible grâce à la mobilisation de membres du Conseil consultatif des aînés qui ont pris en charge chacun des appels téléphoniques vers deux aînés isolés par jour pour prendre de leurs nouvelles. Environ 250 aînés du village ont pu papoter ainsi par téléphone durant le confinement et se sentir moins seuls, l'espace de quelques moments. Découvrez-en plus sur le projet page 9.

L'équipe du GAL Culturalité se boosta également et proposa une plateforme web #Confinement #Economie locale' répertoriant tous les services proposés par les producteurs, restaurants et quelques commerces de la région. Un coup de pouce évalué comme très positif par les plus de 90 entrepreneurs concernés et ce, durant le confinement.

La liste des initiatives est encore longue et nous montre à quel point la capacité de rebondir, de s'adapter fut là, dans l'urgence. La prise de conscience de la vulnérabilité de nos territoires n'est certes pas étrangère à la naissance de ces actions locales. Elle semble stimuler une volonté de se fortifier localement, de plus de solidarité, de faire vivre une économie de proximité... Gageons que cette période inédite laissera des traces et pose les bases d'une résilience solide des territoires ruraux face aux défis sanitaires, socio-économiques et climatiques qui sont là !

Pour prendre la température de l'état d'esprit des citoyens, le GAL Culturalité a effectué une enquête générant 309 réponses durant le mois de juin - voir les résultats ICI : culturalite.be/enquete

Pour en savoir plus www.culturalite.be

Mieux connaître ses aspirations, ses motivations, ses priorités pour mieux profiter de l'expérience des autres.

Cas pratique de l'autonomie alimentaire.

Après un atelier autonomie alimentaire, quand je questionne les agriculteurs sur ce qu'ils vont pouvoir tester de retour chez eux, beaucoup me répondent que les pratiques présentées étaient intéressantes mais qu'elles ne colleront pas à leur modèle de ferme. Comme ils le soulignent, et non sans raisons, toutes les fermes sont différentes. Ce qui marche chez l'un ne marchera pas forcément chez l'autre.

Cependant, même si c'est une réalité, je crois qu'il faut éviter de se retrancher derrière cette phrase passe-partout pour ne rien tenter. Car dans la recherche d'un système plus durable pour son exploitation, la solution miracle et à 100% adéquate n'existe pas. Les essais-erreurs sont la base de la dynamique de recherche d'autonomie alimentaire. Alors comment favoriser un maximum d'appropriation de pratiques discutées lors des groupes d'échange tout en s'assurant qu'elles s'inscrivent dans le fonctionnement de sa ferme ? En apprenant à connaître ses aspirations, ses motivations, ses priorités pour mieux profiter de l'expérience des autres. Au GAL Condroz-Famenne, c'est sur ce constat qu'a été pensé le déroulement de l'accompagnement de deux groupes d'éleveurs en recherche de davantage d'autonomie alimentaire. En voici les différentes phases et les questions clés :

- **Prise de contact par téléphone :** Pourquoi est-ce que ma ferme se prête bien à l'autonomie alimentaire ?

- **Rencontre en groupe de 10-15 éleveurs** (Animation à l'aide de fiches leviers autonomie Lauracle) : Quels sont les leviers que j'utilise actuellement pour augmenter mon autonomie ? Et quels sont ceux que j'aimerais mieux connaître ?
- **Prise de données** (Analyses de fourrages/Analyse de sols/Composition des rations) et interprétation en groupe avec un expert : Quelles sont mes ressources alimentaires disponibles et leur qualité ? Comment interpréter ces chiffres pour me comparer aux autres et cibler les points à améliorer ?
- **Visite individuelle :** Parmi toutes les pratiques que j'ai pu découvrir/approfondir lors des rencontres en groupe, quels sont 3 actions qui me permettraient d'auto-produire pour ma ferme un maximum d'aliments pour mon bétail ? Qu'est-ce que je gagnerais à faire ces changements ? Et quels sont les freins de leur mise en place ?
- **Visite en ferme en groupe :** Comment les expériences des autres peuvent-elles m'aider à surmonter ces freins et à mettre en place des pratiques plus autonomes ?

Pour résumer, l'important avant de se lancer dans la vaste recherche d'un système d'élevage plus résilient en terme fourrager, c'est de parvenir à cibler précisément ses propres besoins. Pour y arriver, le GAL CF a développé la méthode d'accompagnement de son projet agriculture en passant d'abord par la découverte d'un ensemble de pratiques, en relevant ensuite l'intérêt

de l'une ou l'autre en fonction des données propres à l'exploitation, puis en se projetant dans le futur et en imaginant les conditions de leur mise en place, pour enfin pouvoir cibler ses questions et profiter pleinement des expériences des autres sur celles-ci.

En conclusion, il y a toujours des pratiques visant l'autonomie adaptées à chaque ferme mais pour cela 2 conditions sont nécessaires : d'une part, le fait de pouvoir se projeter sur un idéal et d'autre part, le fait de savoir partager avec les autres pour confronter cet idéal à leurs expériences et apprendre de leurs erreurs et réussites. Le rôle de l'animateur est prépondérant : il doit savoir relever avec chaque agriculteur les pratiques à travailler pour pouvoir ensuite proposer des ateliers qui pourront mettre en lien ceux qui recherchent des réponses avec ceux qui ont déjà mis en place des essais pour en trouver !

Pour en savoir plus

GAL Condroz-Famenne ASBL
www.condroz-famenne.be
 Rue d'Hubinne 25 - 5360 Hamois
 0486/527.455
www.facebook.com/galcondrozfamenne

Les actions européennes de résilience rurale en période de COVID-19

Le projet RURITAGE vous invite à partager des actions innovantes en pleine pandémie pour accroître et renforcer la résilience dans les communautés rurales.

La crise liée au coronavirus que nous connaissons a sérieusement ébranlé notre société en affectant tous les aspects de la vie à travers l'Europe. Tant la politique que l'économie ont été remises en question, mais les individus et leurs communautés ont également été perturbés.

Loin d'être épargnées par cette crise, les zones rurales ont été confrontées à de nombreux défis socio-économiques, qui furent exacerbés par des ressources moins disponibles et des problèmes d'isolement plus importants. En réponse à cette situation, des initiatives ont fleuri aux quatre coins de l'Europe, témoignant ainsi de l'incroyable capacité de résilience des citoyens. Ce concept fait écho à l'habileté humaine à faire face aux chocs et aux stress externes en s'adaptant et en réussissant à vivre et à se développer de manière positive malgré des circonstances défavorables. C'est précisément dans ce cadre que RURITAGE prend tout son sens. Ce projet encourage et invite à partager des actions innovantes où collaboration, coopération, soutien mutuel et solidarité se mêlent pour affronter l'urgence liée à la Covid-19 et ainsi atténuer les difficultés rencontrées par l'Europe rurale. L'idée étant de rassembler une collection de

RURITAGE est un projet de recherche de quatre ans, financé par l'Union Européenne. Lancé en juin 2018, il vise à régénérer durablement les zones rurales par le patrimoine pour améliorer le développement régional et communautaire. Pour ce faire, RURITAGE a initié six domaines d'innovation systémique comme cadres afin d'identifier le potentiel patrimonial unique des communautés rurales : le pèlerinage, la production alimentaire locale et durable, la gestion intégrée du paysage, la migration, l'art et les festivals et, enfin, la résilience.

connaissances, de compétences, d'idées et de ressources inspirantes de résilience sociale. En voici quelques exemples, situés en dehors de la Wallonie.

Des agriculteurs en herbe comme main-d'œuvre agricole

L'un des secteurs les plus touchés par la crise de la Covid est celui de l'emploi. Les conditions se sont détériorées et de nombreuses personnes ont perdu leur travail, en particulier dans les secteurs du tourisme et des services. Cependant, dans d'autres secteurs, des pénuries de personnel sont apparues en raison d'une perte de main-d'œuvre saisonnière. C'est dans ce contexte que des initiatives ont germé pour mettre en relation des agriculteurs et des producteurs avec des demandeurs d'emploi ou des volontaires

(étudiants, travailleurs à la retraite, travailleurs communautaires). L'objectif étant de fournir une aide pour préparer, soigner et récolter les cultures, que cela soit pour quelques heures ou pour une période plus longue.

En Hongrie par exemple, l'Institut Herman Ottó et l'Unité de soutien aux réseaux ruraux ont collaboré pour créer le site web Munka Szuret (qui peut se traduire par « travail de récolte »). Le projet a remporté un franc succès puisque plus de 300 demandeurs d'emploi s'y sont inscrits à ce jour pour près de 500 offres de travail. La France et la Flandre ont également développé des plateformes similaires avec « Des bras pour ton assiette » et « Help de oogst » (« Aide à la récolte »), mais aussi la Wallonie avec www.jobs.easy-agri.com.

L'agriculture se numérise en Flandre

Les écoles de formation agricole ayant dû fermer à la mi-mars 2020, le ministre flamand de l'Agriculture leur a donné la possibilité de poursuivre leurs cours en ligne. Cette initiative a permis aux étudiants de compléter leur formation et a également fourni aux agriculteurs un nouveau canal d'information.

Les familles italiennes s'entraident et soutiennent les producteurs locaux

L'initiative Spesa sospesa est à l'image des cafés suspendus, cette tradition napolitaine qui consiste à commander



un café et à en payer deux pour un client plus démuné. Le principe est simple : des produits locaux peuvent être offerts par des clients et les producteurs livrent directement aux familles défavorisées identifiées par les municipalités locales. Le soutien va donc à la fois aux personnes à plus faibles revenus et aux producteurs.

Le Portugal transforme le vin en gel désinfectant

Au Portugal, certaines associations et coopératives agricoles ont mis à disposition leur temps et leur matériel pour pulvériser du désinfectant dans les rues et produire du gel antiseptique. L'originalité de la démarche, c'est que ce dernier a été conçu à partir de brandy de vin ! Plusieurs brasseurs ont également aidé à produire des solutions désinfectantes pour être distribuées dans des unités hospitalières.

Des concurrents qui se font une fleur en Flandre

La fermeture des magasins a également impacté le secteur horticole. En Flandre, huit producteurs ont uni leurs forces pour

mettre en place une boutique en ligne où les particuliers peuvent commander des bouquets en toute sécurité. Une belle façon de ramener de la couleur dans nos maisons et de soutenir nos horticulteurs.

Un hackathon rural en Espagne

Le 8 avril dernier, un hackathon rural – comprenez un marathon digital durant lequel des équipes doivent développer un projet informatique – a été organisé en Espagne pour trouver des solutions aux problèmes économiques que la Covid-19 a déclenchés. Cet événement virtuel a rassemblé plusieurs intervenants qui ont partagé leurs initiatives pour soutenir les communautés rurales espagnoles. Parmi les sujets discutés, on retrouve les questions concernant les nouvelles sources de revenus envisagées pour les entreprises rurales, les nouvelles activités possibles et les moyens de limiter les impacts négatifs de la pandémie sur l'économie. Au total, 20 projets inspirants ont été répertoriés sur le site www.ruralhacking.com.

L'Union Européenne réagit

Pour soutenir les secteurs agricoles et alimentaires les plus touchés par la crise, la Commission européenne a établi des mesures exceptionnelles. Parmi celles-ci, on retrouve :

- **Une aide au stockage privé** pour les produits laitiers et la viande afin de stabiliser le marché en réduisant temporairement l'offre disponible.
- **Une flexibilité** dans la mise en œuvre **de programmes de soutien** au marché pour le vin, les fruits et les légumes, les olives de table et l'huile d'olive, l'apiculture et le régime scolaire de l'UE. Cette flexibilité vise à un rééquilibrage des marchés et à réorienter les priorités de financement vers des mesures de gestion de crise.
- **La dérogation temporaire aux règles de concurrence de l'UE** pour pallier les déséquilibres du marché pour les secteurs du lait, des fleurs et des pommes de terre.

La Commission a également proposé que les Etats membres qui disposent encore de fonds de développement rural puissent utiliser cet argent pour soutenir les agriculteurs et les petites entreprises agroalimentaires en 2020.

Si vous aussi vous souhaitez contribuer à cette collection d'actions, envoyez vos initiatives via le formulaire disponible sur <http://bitly.ws/9C4E>



Les Chips de Lucien : du beurre dans les pommes de terre

La crise du coronavirus a semé le trouble au sein de nombreux secteurs agricoles wallons, touchant celui de la pomme de terre de plein fouet. Si tous les producteurs sont impactés, le trio d'agriculteurs derrière les « Les chips de Lucien » partage une expérience plus singulière.

La crise sanitaire n'a épargné aucun secteur, et certainement pas celui de la pomme de terre. Suite à la fermeture des frontières et des restaurants, les revenus de nombreux agriculteurs se sont retrouvés menacés. Parmi eux, « Les chips de Lucien » ont pu tirer en partie leur épingle du jeu, ce qu'ils étaient bien loin de s'imaginer lors de la création de leur entreprise.

Retour en novembre 2019. Thomas Cnockaert, Stany Obin et Antoine Van den Abeele, trois cousins agriculteurs de la région de Mettet, s'associent pour se lancer dans la production de chips naturelles (voir encadré). But recherché : être en mesure de transformer eux-mêmes leurs pommes de terre et maîtriser ainsi le cycle de production. « À l'époque nous étions face à une double frustration, explique Thomas Cnockaert. D'une part la perte du contact avec le consommateur, et d'autre part l'impossibilité de générer des revenus suffisants par rapport à nos investissements. »

C'est que le prix de la pomme de terre, très fluctuant, rend très ardues les prévisions de ventes dans le chef des agriculteurs. « Notre but à long terme, c'est d'arriver à une autoconsommation de nos produits, aussi bien pour les pommes de terre que pour les autres produits [NDLR : céréales, betterave, lin, colza]. »

Quelques passages en télé et d'innombrables présentations plus tard, empochant au passage un premier prix Agri-Innovation (voir l'article sur Agri-Innovation page 21), Les Chips de Lucien assoient leur notoriété et se développent rapidement, bien partis pour assumer leur statut de « success story » wallonne.



La Covid s'invite

Seulement voilà, la crise sanitaire s'est depuis immiscée pour jouer les trouble-fête. Son impact économique sur le secteur est brutal : la tonne de patate passe de 150 € à 15 €. Un effondrement du marché qui s'explique en partie par le manque de containers destinés à l'exportation, laquelle s'en trouve naturellement freinée. Un coup difficile à encaisser en Belgique, premier transformateur mondial de la pomme de terre. « Un autre facteur que l'on minimise souvent,

c'est l'importance de la fermeture du secteur horeca pendant le confinement, ajoute notre interlocuteur. Certes cela représente 100g par assiette de frites, mais additionnez le tout et cela devient conséquent. »

D'après Thomas Cnockaert, les conséquences se feront sentir sur plusieurs années. « Cette crise, personne ne s'y attendait. On était dans un secteur qui augmentait de 2 % par an et nous permettait de produire de plus en plus alors que les produits restaient consommés. Aujourd'hui, on est dans un secteur qui possède des stocks pleins, et la consommation diminue. On s'attend donc à de très mauvais résultats pour les deux, trois ou quatre prochaines années. »

Saveur aigre-douce

Une autre conséquence directe de cet excédent de pommes de terre, c'est que les hangars doivent être vidés pour faire place à la nouvelle récolte. Plusieurs solutions de valorisation s'offrent alors aux agriculteurs : la valorisation animale, la biométhanisation ou encore l'épandage au champ à des fins de fertilisation. Comme beaucoup, Thomas Cnockaert a dû se résoudre à cette dernière : « Nous avons épandu en tout et pour tout trois camions de pommes de terre », déplore-t-il.

Des chips pour ceux qui ne mangiaient pas de chips

Les Chips de Lucien, ce sont quatre saveurs de chips (sel, poivre & sel, paprika, saveur épicée), trois cousins et une origine commune : Lucien Van den Abeele, leur grand-père commun. Le tout réuni autour d'une ambition : proposer des chips produites localement et 100% naturelles. Sans colorants, ni additifs, ni exhausteurs de goût. « Notre méthode de cuisson à basse température les rendent par ailleurs plus saines que les chips industrielles », ajoute Thomas Cnockaert, l'un des trois créateurs de la marque.

Malgré cette référence, les Namurois ne se positionnent pas comme concurrents des grandes marques : « Le procédé de fabrication n'est pas le même, nous occupons un créneau qui n'existait pas en Belgique. Quelque part, on vend des chips à des gens qui ne mangeaient pas de chips. Et puis le fait que les leaders du secteur n'arrivent pas à suivre la cadence pendant le confinement prouve que nous ne sommes pas une menace pour eux. »

L'éthique de leurs produits fait également partie de leurs préoccupations, une gamme bio étant en cours de développement. Le dernier projet dans leurs cartons ? « Nous proposerons bientôt des chips en vrac, livrées en grands conditionnements recyclables dans les épiceries. Nous prévoyons cela pour 2021. »

Les trois cousins préfèrent malgré tout voir le verre à moitié plein. « Une conséquence heureuse et un peu inattendue du confinement, c'est que nous avons temporairement gagné en visibilité et vu nos ventes augmenter. En organisant des e-apéros, les gens ont acheté plus de chips, et parfois c'étaient ceux de Lucien. Une autre chose que l'on a remarquée, c'était qu'au départ les consommateurs étaient en quête de transparence et de nourriture saine. Donc ici notre message est bien passé. »



Et notre interlocuteur de relativiser immédiatement : « Les Chips de Lucien ne représentent encore que 3% de notre production de pommes de terre. Nous sommes toujours en croissance, mais c'est trop tôt pour dire si l'effet général est réellement positif. Si le confinement avait perduré, nous serions peut-être arrivés à un statu quo car nous n'aurions pas pu participer à des présentations. Je préfère retenir la petite nouvelle réjouissante, mais pour l'instant les 97 % restants sont en crise totale. »

Vers une prise de conscience du secteur ?

La situation actuelle est l'occasion ou jamais de remettre en question les pratiques en vigueur dans ce secteur. Pour Thomas Cnockaert, cela passe inévitablement par un bon coup de frein. « Nous avons personnellement diminué de 10% nos emblavements pour l'année prochaine. Il y a vraiment une prise de conscience parmi les agriculteurs sur le fait qu'il faille réduire la production de pommes de terre. Si tout le monde faisait de la même manière, je pense que le marché pourrait se redresser, et nous pourrions mieux gagner notre vie sur une plus petite surface. »

La question de la diversification, elle aussi, est au centre des débats : « La betterave par exemple représente moins de risques, même si cela rapporte moins. De toute façon, les usines de transformation de pommes de terre ne prendront pas tout car il leur reste du stock. Il y aura donc moins de contrats. »

L'avenir reste donc empli d'incertitudes pour les producteurs de pommes de terre. Celui des Chips de Lucien, en revanche, semble ne faire aucun doute pour ses créateurs. « Si nous nous sommes lancés dans cette aventure, c'est parce qu'on y croit, assume Thomas Cnockaert. Maintenant, il nous faudra encore beaucoup d'énergie pour développer la marque et le produit, mais je ne vois pas notre histoire s'arrêter de sitôt. »



Pour en savoir plus
<https://www.leschipsdelucien.be/fr/>



Un guichet à l'innovation et à la coopération

L'innovation peut prendre bien des formes. Si la dimension technique est souvent mise en avant, elle n'est pas la seule. Agri-Innovation est un guichet à l'innovation et à la coopération qui met en relation des porteurs de projets avec les organismes susceptibles de les accompagner efficacement.

Agri-Innovation est un guichet à l'innovation et à la coopération pour la Wallonie et Bruxelles destiné aux agriculteurs, horticulteurs, maraîchers ou forestiers qui souhaitent innover en zone rurale, urbaine ou péri-urbaine. À ce titre, Agri-Innovation collabore régulièrement avec la Cellule d'Animation du RwDR dans le cadre de sa mission de « courtier » de l'innovation.

Agri-Innovation est une initiative conjointe d'Accueil Champêtre en Wallonie et de la Coopérative Cera, en partenariat avec CBC et La Foire de Libramont.

« Il s'agit d'encadrer et de conseiller toutes formes de coopérations, même celles qui ne sont pas formalisées, mais qui mettent en relation des acteurs autour d'un projet commun », nous précise Alain De Bruyn, Coordinateur de la Cellule Agri-Innovation. « Cette coopération permet à l'agriculteur de mettre en place quelque chose de plus solide et de plus pérenne, tout en générant une plus-value sur son produit, mais aussi sur la reconnaissance de son métier. »

L'objectif d'Agri-Innovation est aussi de redonner vie à ces petits métiers, comme les meuniers ou les bouchers, qui ont disparu après-guerre, lorsqu'on a poussé les agriculteurs à produire de la matière première en grandes quantités. « Notre rôle, par exemple, est d'accompagner l'installation d'un petit moulin dans la ferme d'un

agriculteur pour qu'il puisse valoriser sa production de farine », explique Alain. Ce ne sont pas les petits projets de ce genre qui manquent, ni les organismes qui sont là pour les encadrer. Mais le problème, c'est que ces derniers ne sont pas forcément connus et qu'un agriculteur qui souhaite se lancer ne sait pas toujours vers qui se tourner. « C'est là que nous entrons en jeu pour tenir ce rôle de point de rencontre technique. Nous orientons les agriculteurs vers les bons interlocuteurs en fonction de leurs projets », souligne Alain.

Mais qu'entend-on exactement par innovation ? « Dans le cadre de notre démarche, il ne s'agit pas forcément de créer quelque chose de totalement neuf. Il ne s'agit pas, non plus, nécessairement de technique, comme l'utilisation de drones, de datas ou de GPS pour améliorer le travail de l'agriculteur. Non, ce que nous cherchons avant tout, c'est une innovation qui permette à l'agriculteur de retrouver la maîtrise de son produit, avec des avancées qui peuvent être techniques, certes, mais qui sont d'abord sociales ou liées au produit lui-même. Nous regardons d'abord ce que cela peut apporter au niveau du bien-être du producteur », explique Alain.

En automne dernier, le Guichet a lancé un grand concours à l'innovation, avec l'ambition d'encourager l'innovation et la coopération. « Nous avons retenu 44 candidatures, ce qui témoigne du succès de l'opération. Cinq lauréats se

sont vu attribuer un montant de 2.000 euros pour les aider, mais surtout pour qu'ils fassent connaître leur projet. Ils ont également bénéficié d'un coaching personnalisé, tout comme l'ensemble des participants, d'ailleurs. »

Les lauréats 2020

C'est ce 2 juillet qu'a eu lieu la remise des prix offerts par CBC Banque dans la ferme d'Antoine Van den Abeele de Mettet. Voici les 5 lauréats de cette édition 2020 :

Epis de Hesbaye : une filière céréales panifiables (Geer)



Epis de Hesbaye est un projet de création d'une nouvelle filière de céréales panifiables, en circuits-courts et qui regroupe 4 agriculteurs de la Hesbaye liégeoise. Rassemblés par le GAL Jesuishesbignon.be, ils ont décidé d'unir leurs forces pour proposer une gamme variée de farines fermières et recréer une filière complète de valorisation de céréales panifiables, de la culture à la farine. Le projet favorise la diversification des grandes cultures hesbignonnes en valorisant les céréales panifiables peu développées sur le territoire tout en permettant d'améliorer les revenus sans un changement radical des pratiques et investissements

importants. Epis de Hesbaye travaille sur l'aménagement d'un local de reconditionnement, la recherche de nouveaux débouchés et d'une plus grande visibilité du projet.

Gestionnaires du projet :

Simon Dierickx (GAL Jesuishesbignon.be), Cécile Schalenbourg, Françoise Vanloubeek, Stéphan Jansen, Olivier Gathy

Site Web : <http://www.jesuishesbignon.be/episdehesbaye/?PagePrincipale>

Filière Œufs de pâturage (Sprimont)



La filière Bio connaît un succès grandissant, plus particulièrement celle d'œufs à partir de poulaillers mobiles qui sont en croissance. Le projet prévoit dès lors de fédérer les producteurs, de créer une charte encadrant ce mode de production et de proposer un « centre d'emballage mobile » sous forme de camionnette. Un outil indispensable qui, outre de mirer, trier et marquer les œufs, permettra de réaliser des tournées chez les membres, de mutualiser les œufs et de les (re) distribuer notamment en période de renouvellement des lots de poules.

Gestionnaire du projet :

Daniel Collienne

Site : www.coquettesauxpres.be

Les Chips de Lucien des Ateliers de la Pomme de terre (Mettet)



Pour en savoir plus sur Les Chips de Lucien, rendez-vous page 19, consacrée à l'initiative !

Ferme de Froidefontaine (Havelange) : la pépinière d'entreprises rurales !



La Ferme de Froidefontaine a fait le pari de développer un modèle économique selon lequel des petits acteurs économiques de la ruralité se développent et survivent économiquement à l'heure où la tendance généralisée est à l'industrialisation et à la pression sur les prix de vente. Actuellement, si la pépinière accueille une petite dizaine de projets très variés, la Ferme de Froidefontaine peut en regrouper entre 15 et 20 sur ses terres et dans les bâtiments et développer un modèle basé sur deux principes : la stratégie circuit-court et la mutualisation des coûts. Pour cela, la ferme offre un panel de services aux producteurs et artisans : accès à la terre, développement d'un canal de vente, accompagnement des projets, recherche de financement, des services back office (gestion administrative, financière...), recherche de synergies, etc.

Gestionnaires du projet : Gaëtan Seny, Nicolas Bekaert et Alexis de Liedekerke

Site Web : www.froidefontaine.be

AgriPur SPRL - une filière belge de production de purin d'orties cultivées (Sambreville)



Quelle alternative aux intrants chimiques ? C'est la question que se sont posée plusieurs collaborateurs issus du milieu agricole. Le purin d'ortie est bien connu comme fertilisant naturel, mais aussi pour ses propriétés fongicides et insecticides. Pourquoi dès lors ne pas cultiver l'ortie ? La société a

basé ses activités sur le développement complet de la filière et englobe des agriculteurs producteurs d'orties, une unité de transformation en purin ainsi que des partenaires disposant d'un réseau de distribution et de commercialisation.

Gestionnaires du projet : Georges Beguin, Pierre-Henri Beguin, Mathieu Devos, Christian Marche et Christian Pauwels

Site web : www.agripur.be

FB : @agripur

Le jury a octroyé une mention spéciale à :

Epeautre d'Ardenne (Parc Naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier)



Cette filière (la coopérative est en cours de constitution) a pour objectif de replacer la culture d'épeautre dans l'alimentation humaine. Ce projet se traduit par la création de produits tels que la farine, le grain perlé, les pâtes, les biscuits, le pain et la bière. Bref, plein de bonnes choses à partir d'une céréale rustique et typique de notre Ardenne, adaptée au climat et sol peu profond et que 4 agriculteurs de la région souhaitent remettre à l'honneur. Encadré par le GAL Haute-Sûre Forêt d'Anlier, le projet a encore beaucoup d'idées de développement de produits mais aussi le plan de faire reconnaître l'épeautre d'Ardenne comme une Appellation d'Origine Protégée.

Gestionnaire du projet : Damien Adam (GAL Haute-Sûre Forêt d'Anlier), Simon Menot, Philippe Belche, Bruno Denis, Marc Dolisy

Site Web : www.epeautredardenne.be

Mares, libellules et papillons au cœur de Melreux

Depuis 5 générations, l'agriculture est inscrite au cœur de la famille Gillet. Installé à Melreux (Hotton), Eddy Gillet a décidé de remettre la biodiversité au centre de ses pratiques. Entre creusement de mares, restauration de prairies et pâturage de vaches Highland, rencontre avec une famille qui a décidé de prendre une part active dans la préservation de l'environnement.

Si Eddy Gillet a repris une partie de l'exploitation familiale en 2001, c'est il y a environ 8 ans qu'il a commencé à s'investir différemment.

« J'ai eu l'occasion de racheter l'ancien terrain de motocross qui était au-dessus de ma ferme. Comme les terrains n'avaient pas une grande valeur agraire, et qu'il y avait naturellement beaucoup de biodiversité parce que ça avait été à l'abandon, j'ai décidé d'acheter des vaches Highland pour le nettoyer. La commune [qui est propriétaire de terrains attenants] cherchait aussi un agriculteur avec des vaches Highland parce qu'ils ont une réserve naturelle, qui est gérée par le DNF. » Eddy a donc commencé à entretenir également les terrains communaux.

De fil en aiguille, son parcours vers la restauration de la faune et de la flore se dessine. Il rencontre l'asbl Natagriwal, qui accompagne les agriculteurs dans les démarches pour les « Mesures Agro-environnementales et climatiques », c'est-à-dire une série de subsides qui soutiennent les agriculteurs dans leurs démarches pour préserver la biodiversité. « Les gens de Natagriwal m'ont dit que mon terrain était fort intéressant pour tout ce qui était biodiversité, explique Eddy. Et ils m'ont dit qu'il existait un moyen de le restaurer, subsidié à 100%. C'est de là qu'a démarré le projet. »

Les premiers travaux commencent il y a 3 ans. Pose de clôture, creusement de mares... Natagriwal accompagne



Famille Gillet

la famille Gillet tout au long de cet ambitieux projet « Franchement les gens de Natagriwal sont vraiment chouettes, ils s'occupent à peu près de tout, se réjouit Eddy. Ces projets ont aussi été accompagnés par des conseillers du DEMNA [ndlr : le Département de l'Etude du Milieu Naturel et Agricole], qui eux sont venus répertorier la faune et la flore. C'est un terrain très spécial, il y a une zone humide, une zone très sèche et calcaire sur du schiste, c'est vraiment exceptionnel. »

Quels sont les résultats 3 ans plus tard ? Lorsque l'on se promène dans les prairies des Gillet, il semble évident qu'ils sont bons : le chant des criquets y résonne doucement, les fleurs abondent, et les papillons semblent revêtir des couleurs qu'on n'aperçoit nulle part ailleurs. Des experts viennent évaluer régulièrement l'état de la biodiversité du terrain. « Maintenant, il faut évidemment voir comment ça sera sur le long-terme... » précise Eddy.

Avec un tel succès, il n'en fallait pas plus pour la famille Gillet : elle a décidé de se lancer dans deux autres projets de

restauration de la biodiversité. Au programme : toujours le pâturage de vaches Highland, mais aussi la construction d'une passerelle ainsi que la restauration en prairie d'une zone boisée.

Ces projets seraient impossibles sans le soutien de la Wallonie et de l'Europe, au travers du fonds FEADER : « Sans les aides ce ne serait pas faisable. Suite aux travaux nous avons des aides MAEC tous les ans. C'est une compensation correcte pour pouvoir continuer à entretenir le terrain. Parce que les vaches Highland on n'en tire pas de revenu. Il y a des coûts, qui sont compensés. » précise Eddy Gillet.

Si l'aventure est belle, la famille Gillet regrette cependant l'image que beaucoup de citoyens ont de l'agriculture actuellement « Je pense que tous les agriculteurs essaient de faire un effort dans la préservation de l'environnement, mais que parfois ils n'ont pas le retour qu'ils méritent. Nous sommes aussi fort contrôlés, ce n'est pas facile l'agriculture... » déplore Eddy Gillet. L'avenir sera-t-il meilleur pour les agriculteurs et la valorisation de leurs actions pour l'environnement ? En tout cas la passion de l'agriculture semble couler dans le sang des Gillet, puisque lorsqu'on demande au fils d'Eddy Gillet, 13 ans, ce qu'il veut faire plus tard, il répond avec passion « Agriculteur ! ».

Pour en savoir plus : <https://feader-wallonie.be/mares-libellules-et-papillons-au-coeur-de-melreux/>



Street-art à Saint-Hubert

Quand on parle de street-art, ce sont souvent de grandes cités comme New-York ou Berlin qui viennent à l'esprit. Et pourtant, durant le début de l'été, le street-art s'est invité à Saint-Hubert grâce au GAL Nov'Ardenne et à la Maison des Jeunes de Saint-Hubert. Focus sur un projet qui mêle habilement art et intégration des jeunes.

C'est dans la capitale de la nature et de la chasse que nous nous retrouvons ce 1^{er} juillet 2020. Et pourtant dans cet article nous ne parlerons ni de nature, ni de gibier. Car la première chose que nous apercevons avant d'entrer dans la Maison des Jeunes de Saint-Hubert, c'est une gigantesque fresque en graffiti sur le parking et une dizaine de jeunes à l'ouvrage. Ça rigole, ça court un peu dans tous les sens... mais surtout ça crée ! Ce sont, en effet, 11 jeunes qui ont réalisé cette fresque, à l'occasion d'un stage organisé par le GAL Nov'Ardenne et la Maison des Jeunes de Saint-Hubert.

À l'origine du projet, le GAL avait pour désir de donner la parole aux jeunes du territoire : « Il fallait des choses concrètes », explique Gautier Poncin, chargé de mission « cohésion sociale » au GAL Nov'Ardenne. Mais comment mobiliser les jeunes ? Ils sont, en effet, souvent difficiles à impliquer dans des projets qui leur semblent souvent abstraits. Le GAL a mené une consultation de divers acteurs de terrain, et c'est rapidement l'idée du street-art qui a émergé, offrant aux jeunes la possibilité de faire porter leur voix dans le paysage du GAL.

Après le succès de la première édition de stage 2019, qui avait vu la création de mobilier urbain à base de palettes,

actuellement installé devant le Centre Culturel de Libramont et à Transinne, le GAL a décidé de continuer sur sa lancée. « L'objectif c'est que les jeunes s'expriment, créent, se rencontrent, se réapproprient l'espace public... Évidemment ce sont de grandes théories ! » s'amuse le chargé de



Gautier Poncin



Arnaud David

mission. C'est un parking public que les jeunes ont pu investir : « Les gens de Saint-Hubert vont venir et voir les messages qu'on veut faire passer, nous explique l'une des adolescentes qui participe au stage. Il y avait des murs blancs, c'était un peu vieillot et maintenant on a mis des couleurs. Il y a des gens qui sont déjà venus voir et ils trouvent ça joli avec les couleurs. Il y a le style de tout le monde donc ça c'est chouette ! »

Le lien avec la Maison de Jeunes a été essentiel dans la mise en place du stage 2020. « C'est vrai qu'on a des bons liens avec le GAL Nov'Ardenne (...) On est à la fois dans le pôle culturel et social. Lors du stage précédent on en avait fait la promotion. Ici le partenariat s'est mis en place naturellement, l'espace de la MJ s'y prêtait bien. » explique Arnaud David, coordinateur de la Maison de Jeunes de Saint-Hubert. Et si l'un des plus grands obstacles fut évidemment la crise COVID, cela n'a pas empêché le stage d'être complet en seulement quelques jours : « On avait vraiment la volonté que ça soit adressé aux jeunes des 4 communes, et les inscriptions ont été enregistrées très vite. Avant même qu'on lance la pub j'avais déjà 5 jeunes intéressés » précise le coordinateur.

Le succès du stage n'est, à vrai dire, pas vraiment une surprise : « Quelle chance



pour les jeunes d'avoir ce type de stage ! » se réjouit Arnaud David. « Surtout au niveau graffiti... Le graffiti ça a un coût, en plus en Ardenne, qui est quand même un milieu rural où il est rare d'avoir du street-art et du graf'. C'est une chance pour les jeunes. En plus ça dure une semaine entière ! » complète Gauthier Poncin. Un stage entièrement gratuit pour les jeunes car financé par le fonds FEADER et les 4 communes situées sur le territoire du GAL : Libin, Libramont, Saint-Hubert et Tellin.

Les adolescents présents n'ont pas laissé passer cette occasion de s'exprimer : la fresque est en effet remplie à la fois de références à l'art populaire, comme les mangas, mais aussi de revendications politiques. « Ils expriment l'actualité, par exemple avec des références à Black Live Matters » précise Gauthier Poncin. L'une des artistes en herbe nous explique « Mon message avec mon graffiti c'est une femme, souvent les filles sont insultées de "putes" ou se font violer. On ne sait pas justifier un viol ou ce genre



de trucs. Du coup j'ai dessiné une femme nue pour cela. Et de couleur brune, contre le racisme. » Une autre adolescente complète « Je suis à fond dans le féminisme du coup je veux juste faire comprendre qu'il n'y a pas de différence entre les gens, on est tous égaux. Pas besoin de "toi t'es noir, j't'aime pas, toi t'es gay j't'aime pas." On est tous les mêmes. »



La fresque en témoigne : le projet est un franc succès, dont le résultat pourra être admiré par les habitants et touristes de Saint-Hubert puisque situé dans un parking public. « J'ajouterais que le street-art en région rurale c'est important. L'idée que le street-art c'est dans des grandes villes, ce sont des murs qu'on voit à Namur, Bruxelles... Mais la ruralité est aussi dynamique que les grandes villes. C'est aussi important d'offrir ça. De donner la possibilité d'avoir accès à ce genre de stage à des jeunes qui habitent par ici. C'est aussi ça le développement rural. Je trouve que c'est un bel exemple ! » conclut Gauthier Poncin.

Pour en savoir plus :
www.novardenne.be



Accès à la terre et biodiversité en Pays de Gaume

En province du Luxembourg, comme dans le reste de la Belgique, les terrains agricoles connaissent régulièrement des augmentations de prix, ce qui rend l'installation de jeunes agriculteurs de plus en plus compliquée. C'est pour répondre à ce souci d'accès à la terre que le GAL Parc naturel de Gaume a lancé son projet Agrinew, permettant à la fois de restaurer la biodiversité et de donner accès à des terrains à de jeunes agriculteurs.

Depuis plusieurs années, les prix des terrains agricoles en Belgique ne cessent d'augmenter : les petites exploitations sans repreneurs vendent leurs terres, qui sont souvent rachetées par de plus grandes exploitations, ayant les moyens de payer des prix élevés. Cette pression sur le foncier se fait au détriment des jeunes agriculteurs, désireux d'acquérir quelques hectares afin de se lancer.

La province du Luxembourg n'est pas épargnée par cette problématique : « Si on est près d'Arlon, donc à la frontière luxembourgeoise, l'hectare se vend à 30 à 35.000 euros, explique Sébastien Quennery, chargé de mission agriculture au GAL Parc naturel de Gaume. Si on s'écarte de la frontière, à Étalle, c'est de l'ordre de 25.000 euros et si on s'écarte encore un peu plus vers Florenville, on est de l'ordre de 20.000 euros, parfois 15.000. Pour s'installer dans l'est de la Gaume, c'est extrêmement difficile. »

C'est pour répondre à ce problème que le Groupe d'Action Locale et Parc naturel de Gaume ont décidé de lancer le projet Agrinew : « celui-ci comporte deux actions. La première est de favoriser l'accès au foncier pour le jeune agriculteur en restaurant des milieux naturels appartenant aux communes, de les réaffecter à l'agriculture et de



Sébastien Quennery

les mettre à disposition des jeunes agriculteurs, précise Sébastien Quennery. La deuxième action est de favoriser les nouveaux modèles d'exploitation agricoles avec des pratiques plus respectueuses de l'environnement. »

Car la biodiversité est également au centre du projet, notamment au travers de la restauration de terrains, souvent communaux, qui ont été délaissés par l'agriculture conventionnelle depuis des années. Les terrains se sont alors reboisés avec des essences d'arbres dites « opportunistes » comme le bouleau ou le saule. Agrinew va alors permettre de restaurer ces terrains : « La restauration consiste généralement à déboiser et mettre sous clôture,

développe Sébastien Quennery. Parfois une modification du relief du sol pour terrasser ou creuser des mares est également prévue. »

Les clôtures sont posées pour permettre le passage à la phase d'entretien du terrain par le pâturage. Il s'agit souvent de bétail dit « rustique » qui va venir entretenir ces terrains restaurés : vaches Highland et autres moutons Roux d'Ardenne vont en pâturant, et grâce à leurs déjections, favoriser naturellement la biodiversité.

Avant les travaux de restauration, le GAL doit procéder par étapes : repérage des terrains qui semblent intéressants au niveau agronomique et environnemental, prises de contact avec les communes et le Département Nature et Forêt (DNF), demandes de permis pour restaurer les terrains, ... « On monte ensuite un dossier PwDR, et plus spécifiquement la mesure 7.6 qui concerne la restauration d'habitats Natura 2000 et sites de grand intérêt biologique. » ajoute Sébastien Quennery.

Enfin, vient l'étape de la mise à disposition des terres. « Elle est gratuite. On commence par un appel à candidat qui se fait surtout via la presse agricole qui est beaucoup lue » explique Sébastien. Les candidats doivent remettre leur candidature



avec une série d'informations : âge, la surface déjà déclarée, motivations environnementales... Les candidats sont ensuite sélectionnés, et bénéficient souvent d'une mise à disposition gratuite des terrains sur le long-terme, afin de pas créer de précarité foncière. Dans le cas de réserve naturelle domaniale, le DNF est gestionnaire pour une longue durée (15 ou 30 ans) et met à disposition des agriculteurs ce type de terrains. En échange, les agriculteurs s'engagent évidemment à une gestion raisonnée du terrain selon un cahier des charges précis. Outre le pâturage, ce sont aussi des agriculteurs maraîchers qui peuvent s'installer grâce à ce projet.

Une fois que le terrain a été mis à disposition, le GAL ainsi que l'asbl Natagriwal accompagnent l'agriculteur dans le lancement de son projet. Si Sébastien Quennery du GAL aide à superviser notamment la viabilité du projet, Natagriwal se charge quant à elle d'accompagner la mise en place des Mesures Agro-Environnementales et Climatiques (MAEC), c'est-à-dire les pratiques mises en place par l'agriculteur pour favoriser la biodiversité et le maintien des paysages. En contrepartie, les agriculteurs peuvent bénéficier d'aides financières. « Nous savons que l'agriculture survit notamment grâce aux primes agricoles (...), et dans certains modèles agricoles, on remarque qu'une part importante des revenus provient des compensations financières liées à la protection de l'environnement. C'est vraiment un

poinds considérable. » Il est donc évident pour Sébastien que ces compensations doivent être maintenues, et que si leurs montants étaient revus à la baisse, cela mettrait à mal beaucoup d'initiatives mises en place pour restaurer notre environnement.

La difficulté dans la mise en place du projet ? L'arrivée de la peste porcine, qui a empêché le démarrage de nombreux travaux de restauration. Mais l'administratif, et ses lenteurs, sont également un frein au projet : il n'est pas toujours aisé d'avoir accès au parcellaire cadastral des terrains communaux, ou d'obtenir les signatures nécessaires pour faire avancer rapidement les projets.

Heureusement, ces difficultés sont largement compensées par d'autres points positifs, comme le fait que le tissu associatif est déjà très actif dans la région, et que beaucoup d'agriculteurs

de la région cherchent à se lancer dans des modes de productions respectueux de l'environnement.

Enfin, quand on demande à Sébastien Quennery si les initiatives positives des agriculteurs sur leur environnement, comme dans le cadre d'Agrinew, sont assez médiatisées il nous répond que globalement oui, « même si parfois, certaines pratiques issues de l'agriculture intensive présentées dans les médias – qui ne ressemblent en rien à l'agriculture que nous retrouvons très majoritairement en Gaume – vont détruire l'image de l'agriculture. » Le grand public ne comprend peut-être pas toujours les enjeux agricoles et les pratiques qu'il observe : « Quand on voit un tracteur déposer du lisier, les gens pensent automatiquement à un dépôt de produits ou engrais chimiques. Pour eux, ce n'est pas forcément naturel que l'on épande quelque chose, alors que si [...], les fumures ça pue ! Mais c'est la méthode la plus naturelle, la plus logique de fonctionner [NDLR : apporter de la matière organique pour enrichir le sol et sa faune]. Donc là il y a une incompréhension du monde agricole, remarque-t-il. Comment faire pour informer et vulgariser ? Là, c'est un travail de longue haleine. Mais je trouve que cela va de mieux en mieux. Il faut continuer ! » conclut-il.

Pour en savoir plus :
www.parc-naturel-gaume.be



Il est bon, le melon de Fernelmont

Quand on pense melon, on pense plus souvent au sud de la France qu'à la région namuroise... Et pourtant, c'est bien à Fernelmont que plusieurs agriculteurs ont décidé de lancer une production locale de melon, avec le soutien du GAL Meuse@campagnes.



Xavier Anciaux

Nous sommes à la mi-juillet : la saison bat son plein lorsque Xavier Anciaux nous reçoit au cœur des Jardins d'OO, une coopérative maraîchère située à Fernelmont. Et parmi les courgettes, aubergines, choux et autres tomates, une plante un peu plus inhabituelle est nichée au cœur de ses serres : du melon. Depuis près de 2 ans, le melon est cultivé au cœur de la région namuroise par plusieurs agriculteurs, le tout encadré par le Groupe d'Action Locale Meuse@campagnes.

Mais pourquoi le melon ? « Parce que le melon est un produit d'appel pour les maraîchers, il arrive au bon moment

de la saison, c'est-à-dire quand on déborde de légumes et qu'on a des difficultés pour les vendre » explique Xavier Anciaux. Le melon leur permet de faire plaisir à leurs clients, mais aussi de vendre les autres types de marchandises. Un produit d'appel donc, mais aussi une forme de solution à un constat posé par le GAL : les agriculteurs produisent globalement les mêmes légumes, et ils ont besoin d'un produit différent pour attirer l'attention du consommateur.

L'une des clés de voûte du projet, ça a été la collaboration et non la concurrence entre les producteurs : « Il faut assurer le côté collectif et entraide, je trouve que c'est cela qui est le plus important, souligne Gaël Pech, chargé de mission au sein du GAL Meuse@campagnes. Quand on a un groupe, éviter qu'il y ait des individualités, autant sur la partie culture, échanges de bonnes pratiques que sur la partie commerciale. Il faut toujours entretenir un dialogue, qu'il n'y ait pas de non-dits et des choses comme cela pour qu'il y ait un bon climat. » Un climat de solidarité notamment cultivé grâce au GAL.

Rapidement, la première fête du « Bon Melon de Fernelmont » a eu lieu, en août 2019. « Il y avait pas mal de monde, c'était un événement vraiment intéressant, se réjouit Gaël Pech. On a vu qu'il y avait une forte demande. Malheureusement à ce moment-là il n'y en avait plus qu'un seul qui avait du melon, Xavier, et donc ça a créé une vraie frustration, une vraie attente. »

Le lien avec le consommateur s'est fait assez naturellement : « Le consommateur est en recherche de bio, de circuits courts, de produits de qualité, de proximité avec les producteurs, donc ils sont enchantés de venir rencontrer les producteurs de melon le jour de la fête mais ce qui nous intéresse c'est qu'ils reviennent bien sûr » confie Xavier Anciaux. Et pour lui, il existe plusieurs moyens de fidéliser le consommateur : « avec des produits de qualité, ça c'est sûr, la première chose. Je pense que d'abord c'est cela qui fait revenir le mangeur et puis avec un accueil chaleureux, avec une véritable attention envers leur demande. Il y en a qui aiment plutôt ceci, plutôt cela. Et on essaye de leur proposer des produits





qui répondent à leur demande. Il faut vraiment être à l'écoute des besoins du client. »

Et la cerise sur le gâteau pour ce bon melon ? Il est bio ! Un choix fait par Xavier, pleinement conscient des défis environnementaux auxquels doit faire face l'agriculture : « Notre biodiversité est en train de se crasher. Il y a toute une série d'insectes, d'oiseaux, de mammifères qu'on ne trouve plus dans nos campagnes et c'est clairement dû aux pesticides, soyons bien clairs. Le choix du bio, c'est vraiment pour sauvegarder la biodiversité. » Mais aussi pour produire des légumes de qualité : « Je pense que l'avenir de l'agriculture va vers des produits sains, qui

s'intéressent à la santé de nos clients, et à la santé de notre biodiversité. »

Une problématique s'est rapidement imposée aux maraîchers : le recours aux semences dites « hybrides », c'est-à-dire des semences conçues par l'industrie agro-alimentaire pour mieux résister aux maladies et fournir des produits standardisés. « Ce sont des semences qui vont avoir une seule vie » explique Gaël Pech. Le maraîcher est donc obligé de racheter des semences chaque année, et cela crée une forte dépendance économique de l'agriculteur face à l'industrie. Le projet a donc rapidement évolué, avec l'accompagnement du GAL, vers le test de semences dites « paysannes » : « On fait des tests sur d'autres melons pour voir si on arrive au même niveau de qualité pour pouvoir les reproduire nous-mêmes, précise Xavier Anciaux. Ce qui nous intéresse ici c'est l'autonomie quant à la production du melon et vraiment avoir une spécificité.



On est en train de tester de vieilles variétés qui nous ont été recommandées par le semencier. »

Le plus compliqué dans la mise en place de ce projet selon Xavier ? Convaincre les maraîchers de se lancer : « Convaincre en effet que faire une serre de melon, ça vaut la peine. Mais si on ne fait que du melon dans sa serre ça n'ira pas, donc avant je dois faire des légumes et après je fais des légumes, précise Xavier. Olivier a compris tout de suite que sa petite serre était rentable, il a compris tout de suite que son petit magasin était rentable, mais il faut avoir une certaine ouverture et l'opportunité de le faire. Tout le monde n'est pas en position de le faire, parfois on croule sous le boulot, on croule sous les remboursements, on a un modèle qui tient plus ou moins la route et on ne va pas le quitter pour se faire peur avec une serre de melons. »

Issu d'une famille d'agriculteurs dits « traditionnels », Xavier était lui-même entouré de personnes un peu sceptiques quant à son projet de maraîchage bio : « Au début, ils rigolaient bien de moi avec mon cheval de trait et mes 30 ares, et se disaient « tu t'amuses quoi. » Après quand ils viennent sur le terrain, quand ils voient la production, ils ne disent plus la même chose, sourit-il. En termes de rentabilité, c'est hyper rentable, je peux comparer mes chiffres avec un hectare de céréales, en légumes c'est battu à plate couture. »

C'est plein d'enthousiasme en l'avenir de son « Bon Melon » que Xavier poursuit sa saison maraîchère, et sa collaboration avec le GAL Meuse@ campagnes : vous pouvez le retrouver lui et tous ses légumes tous les samedis matin rue de la Victoire à Noville-les-bois.

Pour en savoir plus :
www.meusecampagnes.be



La Ferme du Vivrou, du bio à La Roche-en-Ardenne

À La Roche-en-Ardenne, la Ferme du Vivrou est une exploitation familiale depuis trois générations. En 1997, alors que le monde agricole était secoué par plusieurs crises et que son lien au consommateur s'étiolait, la Ferme du Vivrou décidait de passer en « bio ». [Retour sur cette exploitation.](#)

C'est en 1983, suite à leur mariage, que José et Caroline Annet ont repris la ferme familiale. Les parents de José leur ont alors transmis une cinquantaine d'hectares et un troupeau de vaches blanc-bleu. Au début, Caroline travaillait encore à Bruxelles, dans le secteur bancaire. « Il faisait noir quand elle partait, et noir quand elle rentrait », se rappelle José. Cela a duré huit jours à peine avant qu'elle ne quitte son emploi pour revenir à La Roche-en-Ardenne, où se situe l'exploitation. Avec elle, la Ferme du Vivrou a alors connu un premier agrandissement.

Quelques années plus tard, à partir de 1992, le couple a diversifié son activité et ouvert des gîtes. Outre le revenu complémentaire généré, les gîtes ont permis de nombreuses rencontres. Pour José et Caroline, c'était notamment l'occasion d'interroger directement les consommateurs sur leurs habitudes : « Une fois par semaine, on prenait un verre avec les gens des gîtes avec qui le courant passait bien et on leur demandait, "vous mangez quoi, pendant une semaine ?" ». Le constat était sans appel : « On sortait du problème des hormones, il y a eu la vache folle, puis la dioxine... Les gens avaient peur de leur

alimentation ! » Pour José et Caroline, la réponse à formuler était claire : « On s'est dit : il faut qu'on change de cap ! »

L'exploitation était alors encore conventionnelle mais, dit José, « presque bio ». « On ne pulvérisait pas beaucoup, on ne mettait pas beaucoup d'engrais (...) On aimait déjà bien mettre des luzernes et des trèfles dans nos fourrages... », se remémore-t-il. Le bio, ils y pensaient d'ailleurs déjà, continuer en tant qu'exploitant conventionnel ne semblait plus possible : « En tant que petit conventionnel, si je voulais tenir il fallait que je sois plus gros, que je "mange" mon voisin pour avoir de la place. Et c'était pas du tout le but. On a agrandi mais... pas en écrasant les autres ! ». Adapter l'exploitation pour la

faire reconnaître en bio a donc semblé tout naturel.

Un obstacle restait cependant, le troupeau de blanc-bleu : « Elles étaient toutes avec des césariennes. Or pour le bio il fallait 20% de césariennes au maximum », explique José, avant de poursuivre, « On s'est alors dirigés vers la Limousine, parce qu'on trouvait que c'était la race qui correspondait le mieux au mode de production qu'on avait ici. » Cette race française valorise en effet très bien l'herbe, qui peut être produite en abondance sur les terres ardennaises. Depuis 1997, c'est officiel, les produits de la Ferme du Vivrou sont bio.

Actuellement, la ferme fait une centaine d'hectares et compte un troupeau de 70 vaches ainsi qu'une centaine de brebis. « Dans le pâturage, les vaches et les moutons se complètent très bien », explique José. On y engraisse quelques cochons également, « quand on en trouve. 60, 70 porcelets. » José et Caroline font pousser des céréales, principalement de l'épeautre et du seigle, qu'ils réservent pour les bovins et les brebis, « parce que les agneaux ont besoin d'un aliment spécifique. Plus courte est la vie de l'animal,



José et Pierre Annet

plus spécifique doit être l'alimentation ». Des prairies permanentes ou temporaires occupent, enfin, une vingtaine d'hectares.

Pour vendre sa viande, la Ferme du Vivrou est d'abord passée par la grande distribution avant de s'adresser à la coopérative Porc Qualité Ardenne, puis de co-fonder, en 2010, « Limousin Bio d'Ardenne », LBA. Composée d'entre 40 et 50 producteurs, cette coopérative a été créée en 2010. C'est maintenant par elle qu'est distribuée la majeure partie de la production de viande bovine de la ferme, « une vache assez goutue, bien grasse. » Grâce à la constitution du groupement de producteurs PréBio avec l'exploitant Alain Burhain, la Ferme du Vivrou vend également des colis de viande aux particuliers « On tue une vache et deux cochons pour avoir de la

viande de porc mélangée à du hâché de vache, pour les particuliers. » Une petite part de la production rejoint, enfin, les rayons des magasins Delhaize.

Interrogé sur les défis d'avenir du secteur agricole, José répond qu'il faut veiller à « communiquer le plus possible avec le consommateur », rappelant ainsi la période où lui-même a transformé son exploitation suite aux échanges avec les visiteurs de ses gîtes. « Il faut aussi tâcher d'arriver le plus possible à l'autonomie alimentaire », ajoute-t-il.

Plus que jamais, les obstacles à dépasser seront également financiers. Quand il a repris sa ferme en 83, raconte José, c'était au prix de taux d'intérêt élevés et grâce à un fond d'investissement. Ce n'était pas facile,

mais Caroline et lui ont réussi à payer leur ferme, à en vivre et même à l'agrandir. Aujourd'hui, le calcul est tout autre. Les aides sont bien plus nombreuses : soutien au bio, verdissement, vache allaitante... Mais, se désole José, « avec toutes les aides qu'on nous donne, on arrive tout juste à s'en sortir. »

Ces défis, c'est surtout son fils qui y fera face à l'avenir. Depuis 5 ans en effet, Pierre est en association avec ses parents pour l'exploitation de la ferme, qu'il pourra, plus tard, reprendre. Son père s'en réjouit, conscient que ceux qui font ce choix sont de plus en plus rares : « Les reprises d'exploitations par des jeunes, ça se compte sur les doigts de la main. » Bien sûr, les questions de rentabilité et les difficultés du métier influencent les choix des jeunes. Mais ce n'est pas tout : « Pour que les enfants aient envie de reprendre, il faut aussi qu'ils voient que leurs parents sont heureux (ndlr : dans ce métier). » Si Pierre n'avait pas voulu être agriculteur « on ne l'aurait pas lié dans l'étable pour qu'il reste ! », s'amuse José. « Mais on est contents qu'il veuille le faire », conclut-il.



Pour en savoir plus :
www.feader-wallonie.be/ferme-du-vivrou/





À la découverte des fromages de la Ferme des Queuwys

La Ferme des Queuwys, à Froidchapelle, est une ferme familiale laitière depuis 3 générations. Depuis 2009, Hélène Laudelout y a développé une fromagerie. Plus récemment, elle a obtenu une aide de l'Europe et de la Wallonie pour y construire une nouvelle cave d'affinage.

Comme de plus en plus d'exploitations wallonnes, la ferme des Queuwys a ouvert son propre magasin. Mais lorsque l'on passe la porte de celui-ci, on comprend tout de suite sa particularité. Derrière le comptoir, une porte vitrée et une fenêtre offrent en effet un regard direct sur la fromagerie familiale.

Si la ferme est installée, à Froidchapelle, depuis trois générations, la fromagerie est, elle, bien plus récente. C'est en 2007, qu'Hélène Laudelout, alors enseignante, a émis le souhait de venir travailler à la ferme laitière

gérée par son époux Pascal. Avec l'accompagnement de l'association Diversiferm, elle a alors cherché quelle activité de diversification elle pourrait développer. L'idée de chambres d'hôtes a été évoquée, mais sans convaincre : « ça ne correspondait pas à ce que moi j'aime faire. Je pense que quand on fait de la diversification, il faut vraiment trouver ce qui nous correspond et ne pas vouloir faire comme les autres agriculteurs », explique Hélène. Dans la fromagerie, elle trouve de nombreux avantages : le plaisir de son métier mais aussi des horaires fixes et un contact humain, primordial. Elle ajoute : « Je pense qu'il y a des producteurs qui n'aimeraient pas avoir un magasin à la ferme. C'est vendre, c'est le contact avec les clients, il faut passer du temps, expliquer... Quand le producteur n'aime pas expliquer ou que le contact n'est pas bon, la personne ne revient pas. C'est comme avec son médecin, il faut que le contact passe bien. »

Une fois l'activité choisie, tout s'accélère : En 2009, Hélène suit des formations en fromages frais et à pâte dure et, grâce à l'achat de matériel d'occasion, la fromagerie et le magasin sont construits. Le 30 août de la même année, le premier fromage de la ferme des Queuwys est produit. Hasard du calendrier, on est alors à quelques jours de la crise du lait. Les circuits-courts



Pascal et Hélène Laudelout



et les produits locaux ont la cote et le succès des fromages d'Hélène est immédiat. D'abord à mi-temps, elle quitte en 2012 son emploi d'enseignante pour se consacrer à temps plein à la fromagerie « Et quand j'ai dit que j'arrêtais de travailler, les gens se sont dit "wow", "c'est exceptionnel", enfin je ne sais pas ce qu'il y a eu mais ça a fait une publicité qui fait qu'on est encore passés à un niveau au-dessus pour les ventes. »

« Ça pris tellement d'ampleur qu'il a fallu plus de place pour mettre les fromages à pâte dure », explique-t-elle. Jusqu'alors, ils étaient affinés dans la cave sous la maison. Bien adaptée, cette cave avait cependant deux défauts : sa taille devenue trop petite et son éloignement de la fromagerie. Pour y apporter les fromages, « je devais traverser la grange, le garage, la maison, puis je descendais à la cave. Et quand j'avais besoin de fromage pour le magasin, je devais revenir ici, je transportais tout. » En 2013, Hélène et Pascal ont alors décidé de construire une cave d'affinage, plus grande, et directement accolée à la fromagerie. Pour sa construction, l'année suivante, Hélène a bénéficié d'un soutien financier du FEADER (Mesure 4.1).

Depuis, le magasin ne désemplit pas, la production a d'ailleurs atteint son maximum. Hélène, qui a choisi de garder la fromagerie au sein de la famille et de ne pas engager, en a bien conscience. Elle y voit une opportunité : « Il arrive un moment où, quand on est au maximum de ses capacités de travail, il faut faire le choix de se dire "je continue à faire ce que j'ai fait et je n'en fais pas plus. Mais alors on le fait différemment. On essaie de viser une autre qualité plutôt que de viser la quantité. » Pour Hélène et Pascal, cela passe par une meilleure qualité de lait. Depuis 2019, ils produisent du « lait de foin. » Concrètement, cela signifie qu'en hiver, leurs vaches ne sont plus nourries avec des aliments fermentés mais avec un foin qui a été séché en grange, grâce à une installation innovante. En plus de plaire aux bêtes – qui se régaleront visiblement à chaque repas – ce foin a notamment l'avantage d'être de bien meilleure qualité nutritionnelle. Le lait, puis le fromage et le beurre, n'en sont que meilleurs à leur tour. Hélène a

également choisi d'affiner son fromage sur des planches de hêtre, plutôt que sur de l'inox, pour un goût plus rustique qui a sa préférence.

Quant à la clientèle, elle est très majoritairement locale, issue d'un rayon qu'Hélène estime à 15 km à vol d'oiseau. Quelques touristes également, « Il y a les barrages de l'Eau d'Heure, qui drainent assez bien de touristes. Ça peut être des touristes qui viennent des gîtes aussi, des gens qui préparent leur voyage et qui ont vu sur le site de la commune qu'il y avait du fromage. » En tout, Hélène comptabilise 80% de ventes directement à la ferme, auprès de particuliers. Les 20% restants sont destinés à des boutiques locales, avec lesquelles elle collabore depuis le début.

Que ce soit en termes de qualité des produits, de satisfaction des clients ou de résultats de leur commercialisation, le développement de la fromagerie de la Ferme des Queuwys est un succès.

Pour en savoir plus : www.feader-wallonie.be/ferme-du-vivrou/

L'arbre qui ne cache pas la forêt

Revenue au cœur des préoccupations (à la fois politiques et citoyennes), la haie tente de retrouver sa place dans le paysage wallon. Mais comment aider les agriculteurs à la réintroduire, voire à mieux s'occuper de haies et d'arbres déjà plantés ? Le projet Agrofor+ répond à cette question en apportant un encadrement et un accompagnement aux agriculteurs de la région.

C'est à Bomal que nous nous retrouvons en un bel après-midi de septembre : et si le chant des oiseaux résonne, ce n'est pas par hasard, mais grâce aux haies qui entourent la prairie de Frédéric Noirhomme, agriculteur. C'est pour améliorer la gestion de ces haies, si précieuses pour la biodiversité, que le projet Agrofor+ a été créé : « Les objectifs du projet sont la gestion des éléments agroforestiers d'une exploitation, que ce soit des haies ou des arbres hors forêt, mais également de promouvoir le matériel pour l'entretien de ces éléments, explique William Halleux, chargé de mission au GAL Pays de l'Ourthe. Mais aussi l'entretien des haies et des arbres pour le développement de la faune et de la flore, ainsi que pour le caractère rural et paysager de la région du Pays de l'Ourthe. »

Car, comme vous le savez sans doute, les arbres et haies ont eu tendance à disparaître du paysage agricole au bénéfice de plus grandes parcelles et d'une intensification de l'agriculture. Une tendance que beaucoup sont désireux d'inverser, et ce au moyen de ce qu'on appelle « l'agroforesterie », soit l'arbre « en champ. » Mais quels sont les avantages de l'agroforesterie exactement ? « Il y en a plusieurs qu'apporte l'arbre à la culture et à l'agriculteur, précise Damien Hubeaux de l'Association pour la promotion de l'agroforesterie en Wallonie et à



William Halleux

Bruxelles (AWAF). La fertilisation du sol, l'abri pour le bétail par exemple (comme l'ombrage), le fourrage que ça peut éventuellement prodiguer au bétail. On se rend compte de tout ce que peut apporter l'arbre, mais aussi de l'importance de se diversifier, ça permet un système plus résilient, notamment aux extrêmes climatiques. »

Et c'est notamment grâce à l'angle de la diversification agricole, en permettant à l'agriculteur de tirer des bénéfices financiers de ses haies, que le projet Agrofor+ a réussi à convaincre plusieurs agriculteurs : « Au départ c'était un peu de curiosité, et par la suite on nous a expliqué les tenants et aboutissants de la fiche, on s'est rendu compte qu'il y avait une valorisation possible du produit des haies, développe Frédéric Noirhomme, agriculteur à Bomal. Ici

l'intérêt c'était de pouvoir utiliser les branches en BRF [NDLR : bois raméal fragmenté] pour pouvoir les épandre sur nos cultures, ce qui amène un peu d'humus. Concernant les matières ligneuses, l'objectif est de pouvoir le broyer soit pour faire du paillage, soit pour faire des pellets. »

Parce qu'il n'y a pas qu'en forêt qu'il est possible de valoriser les produits de l'arbre : « Suivant les objectifs, les attentes des agriculteurs, la valorisation des haies ou des arbres ont différents aboutissants, ajoute William Halleux. C'est-à-dire que ça peut finir comme BRF, comme plaquettes pour les chaudières à biomasse, mais également comme bois de service comme des piquets pour les clôtures, bois d'œuvre pour des poutres, ou du bois énergie tout simplement pour brûler comme bois de coupe. » Et les bénéfices de ces haies ne sont évidemment pas que pécuniaires : « Nous pouvons remarquer que pour la biodiversité, les auxiliaires [NDLR : insectes, oiseaux, ... qui protègent les cultures] que tous ces éléments agroforestiers peuvent apporter à un fermier n'ont pas de prix. Même si ce sont des choses qu'on ne voit pas forcément : ce sont des éléments qui sont à long-terme visibles pour ceux qui veulent le voir » se réjouit William.



La place de l'agroforesterie en Wallonie et à Bruxelles tend actuellement à augmenter : « C'est difficile de chiffrer (...) il y a des vergers, des paysages bocagers, des haies qui existent depuis des siècles, indique Damien Hubeaux, de l'AWAF. En termes d'alignement d'arbres, l'agroforesterie plus « moderne », on parle plus souvent de 500 à 600 hectares d'agroforesterie. Maintenant ce qui est sûr c'est qu'il y a une volonté de la part des agriculteurs, surtout de par les dernières sécheresses qu'on a connues, de se diriger vers ce mode de diversification. » Mais attention, on ne se lance pas n'importe comment dans l'agroforesterie : « Ce qui est important c'est de bien cibler l'objectif qui nous intéresse », rappelle Damien. L'agriculteur doit donc décider avant de planter quel sera son objectif : biodiversité, lutte contre l'érosion,

production de biomasse... Et ensuite, en fonction de sa situation, il pourra choisir les essences d'arbres qui correspondent à ses besoins. L'AWAF a d'ailleurs créé, afin d'aider les agriculteurs à planter des haies qui répondent à leur besoin, une brochure interactive disponible sur www.mahaie.be

L'entretien est souvent un frein dans les projets agroforestiers : « Il faut sensibiliser à l'entretien, qui n'est pas anodin, remarque Damien Hubeaux. Cela fait peur, car ça ne fait pas partie du métier d'agriculteur de base, donc il faut se former. Ou alors s'entourer, ou faire appel à un professionnel pour entretenir ses haies. C'est aussi tout un métier. » C'est notamment sur ce point que la plus-value du GAL est importante, car il apporte une aide précieuse au moment de l'entretien.

« Tout l'accompagnement du projet en fait, ajoute Frédéric Noirhomme. Quand on veut se lancer dans un projet en agriculture, on est souvent seul. Le fait d'avoir une équipe qui est là pour nous soutenir, pour faire certaines démarches à notre place, et qui se tient informée, car ce sont des experts qui tiennent le projet. C'est beaucoup plus motivant. »

Le projet n'est bien sûr pas sans obstacle : l'un des principaux est le peu de connaissances des techniques d'entretien. La gestion des haies ne se résume pas à une simple taille mais dépend de la typologie de cette dernière et de la valorisation souhaitée. Ajoutons aussi l'obtention des permis pour la gestion des haies et arbres lorsque ceux-ci sont classés comme remarquables. La mobilisation des agriculteurs n'est pas toujours facile : « Sur les 430 agriculteurs contactés, pour le projet, seulement 3 ont été intéressés » regrette William. Certains ne voyaient pas l'intérêt de la valorisation de leurs haies, ou n'avaient simplement pas suffisamment de temps à consacrer à ce nouveau projet. « J'espère que les agriculteurs verront l'or qu'ils ont dans leurs parcelles, conclut le chargé de mission. Et pourront valoriser leurs haies pour un mieux, sans les laisser à l'abandon comme c'est parfois le cas. »

Pour en savoir plus :
www.paysourthe.be



Mon beau sapin, roi des Ardennes

Les sapins de Noël sont présents dans presque tous les foyers belges en fin d'année. Mais saviez-vous que 90% des producteurs wallons sont situés dans le sud de la Belgique ? Trois Groupes d'Action Locale recouvrant ce territoire ont décidé de se rassembler afin de les accompagner vers la suppression des produits phytosanitaires (herbicides, insecticides, ...). Rencontre avec Guy Labbé, sylviculteur à Orchimont, à la découverte de pratiques respectueuses de l'environnement.



Guy Labbé

Ils embaument, décorent et égayent nos maisons durant le mois de décembre : les sapins de Noël sont pour beaucoup de Belges un achat incontournable de la fin d'année. Pourtant, peu de personnes savent qu'il existe une façon de les produire plus respectueuse de l'environnement, en n'utilisant plus (ou très peu) de produits dits « phytosanitaires », c'est-à-dire les produits chimiques, comme le glyphosate ou les insecticides, qui permettent de protéger les arbres contre maladies et insectes ravageurs.

C'est l'expérience dans laquelle a décidé de se lancer Guy Labbé, sylviculteur à Orchimont (Vresse-sur-Semois) qui entame sa 45ème saison de sapins de Noël. Si Guy avait déjà réduit son utilisation de « phytos », c'est le projet de coopération des GAL Nov'Ardenne, Ardenne Méridionale et Haute-Sûre Forêt d'Anlier qui aura fini de le convaincre de se passer complètement de ce type de produits. Son objectif avec ce projet « Participer à la protection de la nature, de la faune, du biotope... de la nature en général. »



À l'origine du projet, comme pour tous les projets des Groupes d'Action Locale, une demande de la part des citoyens du territoire : « Tout a d'abord commencé par une consultation citoyenne, pour voir un peu quels étaient les sujets sur lesquels ils voulaient travailler sur le territoire, explique Antonio Ramiez, chargé de mission au GAL Nov'Ardenne. Sur les GAL Nov'Ardenne, Ardenne méridionale et Haute-sûre Forêt d'Anlier les citoyens ont voulu travailler sur le sujet du sapin de Noël. »

Trois objectifs principaux sont poursuivis par le projet : réduire l'utilisation d'herbicides, d'insecticides et mieux gérer l'utilisation d'engrais. Comment arriver à ce but ? « On fait ça en mettant en place des couverts végétaux, de différentes variétés, et qui seront gérés soit de façon mécanique, ou par pâturage. » précise le chargé de mission. Ce sont donc trèfle, luzerne et autres plantes qui vont jouer le rôle de protecteur naturel du sapin, permettant de ne plus utiliser d'herbicides et qui « vont également servir de gîte et de couvert pour toute cette petite faune qui va nous aider à protéger les sapins », complète Antonio.

Quant à l'utilisation d'engrais, il n'est pas toujours évident pour les sylviculteurs de savoir quand, et en quelle quantité les utiliser : « C'est pour ça qu'on collabore avec le Centre Michamps, pour faire toute une série de prélèvements dans les parcelles de sapin de Noël de différentes classes d'âge, différents types de gestions, afin de voir quel est vraiment le besoin en azote du sapin à un moment donné. Pour pouvoir apporter le conseil au producteur. Pour apporter la juste dose au bon moment » se réjouit Antonio.

Mais attention à ne pas jeter trop vite la pierre aux agriculteurs et sylviculteurs qui utilisent des produits phytosanitaires et engrais chimiques : « Il ne faut pas non plus que l'agriculteur se sente coupable de quelque chose, déclare Guy

Labbé, notre sylviculteur. On l'a obligé à travailler comme ça, avec de très grandes surfaces, avec de moins en moins de personnel dans les champs, il a été obligé d'utiliser ces méthodes. Comme nous d'ailleurs. (...) Il faut que les gens prennent conscience de ce problème. » Si les agriculteurs et sylviculteurs sont prêts à s'engager pour l'environnement et la biodiversité, il est indispensable que le consommateur suive, notamment pour ces sapins de Noël qui seront peut-être moins touffus que les sapins classiques. Les citoyens sont sans doute de plus en plus engagés dans leurs achats, mais il faut que la tendance augmente : « On s'en rend bien compte avec ce qui vient de se passer [ndlr : la crise du coronavirus]. Les petits maraîchers qui ont bien vendu, qui ont bien travaillé pendant 2 mois, maintenant on commence déjà à les laisser de côté. »

Dans ce projet, la coopération entre les 3 Groupes d'Action Locale était cruciale, comme l'explique Christine Leclerc, chargée de mission au GAL Haute-sûre Forêt d'Anlier : « Il faut savoir que Neufchâteau, c'est un peu le berceau du sapin de Noël. Ce berceau s'est étendu sur les communes voisines. Grâce à la coopération entre les GAL partenaires, on couvre presque 90% de la production du sapin de Noël en Wallonie. C'est vraiment le territoire idéal pour mener des tests de ce genre. »

Si le projet est maintenant sur les rails, l'une des étapes les plus difficiles fut de trouver des producteurs qui accepteraient de mener directement les essais sur leurs parcelles. C'est grâce au soutien de l'Union Ardennaise des Pépiniéristes (UAP) que les GAL ont pu rencontrer les sylviculteurs. Il a fallu « établir une relation de confiance, voir comment les producteurs allaient pouvoir s'inscrire dans un projet, n'étant nous-mêmes pas du tout des spécialistes du sapin de Noël, précise Christine Leclerc. (...) Et au final on a été vraiment surpris, de voir comment

les producteurs ont envie de s'inscrire dans une démarche de production différenciée, et vraiment d'aller vers une production d'un sapin de Noël qui soit plus respectueux de l'environnement. »

Une autre difficulté du projet ? Sa durée. Il faut, en effet, compter entre 5 et 7 ans entre la plantation et la vente d'un sapin de Noël. Or le projet, lancé en mars 2019 verra son financement s'interrompre en 2022 au plus tard. « Parce qu'effectivement trois années c'est trop court pour couvrir la durée totale du cycle de vie ou de production du sapin de Noël. Et forcément c'est au moment de la vente que les producteurs nous diront « Oui, avec le sapin de Noël il est possible de faire du zéro phyto, on a un sapin de qualité, et économiquement le sapin est rentable » souligne la chargée de mission du GAL Haute-sûre Forêt d'Anlier. Antonio Ramirez complète : « L'idéal ce serait de pouvoir continuer le projet jusqu'à la commercialisation, et peut-être même aller au-delà, avec peut-être une labellisation d'un produit différencié, avec un prix différencié qui met en valeur le travail supplémentaire. »

Notons que deux des trois GAL coopérant sont des Parcs naturels, et bénéficient donc d'une durée de vie plus longue qu'un GAL, dont les financements s'étendent sur une durée d'environ 6 ans.

S'il n'est pas déjà possible de dresser le bilan du projet, un premier état des lieux est déjà envisageable après un peu plus d'un an : « On a les techniques de mise en place, on sait avec quelles machines on doit travailler, on a déjà un premier regard sur quel couvert va peut-être marcher et quel couvert on va d'ores et déjà écarter. On a une première bonne expérience de la mise en place des couverts végétaux dans les sapins de Noël et comment travailler avec les producteurs. » Quant à l'avenir de ces sapins sans phytos, on espère évidemment les retrouver au sein de vos foyers à l'hiver 2024.

Pour en savoir plus : www.feader-wallonie.be/mon-beau-sapin-roi-des-ardennes/

À Ochain, l'énergie est verte et citoyenne

A Ochain, dans le Condroz liégeois, se trouve une installation innovante où les déchets et des sous-produits de ferme sont transformés en gaz, en électricité, en chaleur et en digestat, qui sert à la fertilisation des sols. Pas moins de 20.000 tonnes y sont amenées annuellement par les fermiers de la région avant d'y être transformés ! Le processus porte le nom de « biométhanisation », la société à la manœuvre est « Ochain Energie. »

L'histoire du site de biométhanisation d'Ochain commence avec un diagnostic mené par le Groupe d'Action Locale (GAL) du Pays des Condruses, au départ d'un exemple à petite échelle situé à Modave : « On est partis de là en se disant "est-ce qu'on pourrait analyser le potentiel sur tout le territoire du GAL Pays des Condruses et voir si on ne pourrait pas passer à une autre échelle ? » Entre 2009 et 2010, les études se sont alors enchaînées, le territoire a été analysé. Leur conclusion était claire : la région, très agricole, est particulièrement adaptée, et pourrait grandement bénéficier d'un grand site de biométhanisation. « Nous sommes dans un pays typiquement agricole, le pays du blanc-bleu-belge d'ailleurs, où on a des effluents agricoles et des productions agricoles en grande quantité », explique Marc Wauthélet, chargé de mission au GAL Pays des Condruses. Les études ont également analysé des données comme les besoins énergétiques et le réseau électrique existant. 19 sites de la région ont alors été identifiés comme pertinents pour accueillir une unité de biométhanisation.

Parmi elles, celle d'« Ochain Energie », qui a été la première à sortir de terre.

Elle a été fondée entre 2016 et 2017, à l'initiative d'un agriculteur, Gregory Racelle. Son financement a notamment été possible grâce à deux coopératives citoyennes : Emission Zéro et Condroz Energies Citoyennes.

Louis Dusard est agriculteur à Clavier. Il fait partie de ceux qui amènent la matière première nécessaire au fonctionnement de l'exploitation. Il explique : « Dans notre quotidien, c'est une aide au niveau stockage des effluents (NDLR : lisier, fumier...) car maintenant on est contrôlés par la Région wallonne et on ne peut plus les épandre quand on veut. » L'agriculteur peut donc ensuite le répandre sous forme de digestat quand la saison est favorable. En échange de ces matières premières, Louis et les autres agriculteurs partenaires repartent en effet avec du digestat, une matière produite par le processus de biométhanisation et qu'ils vont pouvoir mettre sur leurs champs pour les fertiliser. La boucle est bouclée ! Répandre du digestat sur les champs, signifie aussi que les agriculteurs devront moins souvent recourir à des engrais minéraux ou chimiques, qui se retrouveraient ultimement dans les eaux souterraines. « Donc quelque part on va avoir un impact positif sur la qualité des sols et de facto derrière aussi sur l'eau », conclut Jean-François Pêcheur,



Grégory Racelle

directeur du GAL Pays des Condruses.

En plus de ce digestat, la biométhanisation crée de l'électricité et de la chaleur, qui vont pouvoir être utilisées localement. Ses bénéficiaires sont donc perçus bien au-delà du secteur agricole. Ochain Energie fournit par exemple 1.300 foyers en électricité renouvelable. Quant à la chaleur produite, elle est équivalente à 500.000 litres de fuels par an ! Elle est notamment utilisée par la maison de repos et de soin du Château d'Ochain. Sa directrice, Jennifer Delobbe, explique : « Notre association souhaitait réaliser ici un projet de développement durable qui permette d'utiliser une énergie verte, renouvelable. Nous souhaitons aussi favoriser les circuits courts, rentrer en partenariat avec une entreprise locale et créer localement et durablement de nouveaux emplois directs et indirects. » Le résultat ? « Notre nouvelle énergie verte sert essentiellement ici à chauffer notre bâtiment. » Et si la transition n'a pas toujours été simple dans cette ancienne bâtisse, la directrice des lieux juge les résultats très satisfaisants : il y a eu « des petits problèmes techniques mais qui n'en sont pas et qui se solutionnent toujours... donc j'ai envie de vous dire que c'est vraiment jouable ». Quant à la question de l'emploi, signalons qu'Ochain Energie a permis, directement ou non, la création de 7 postes.

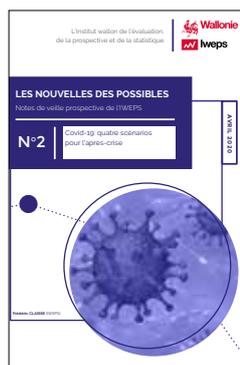
Les bénéficiaires de l'installation de biométhanisation d'Ochain sont donc nombreux. Tant pour les agriculteurs, partenaires indispensables, que pour les autres citoyens impliqués, qui investissent grâce aux coopératives ou qui achètent l'énergie renouvelable produite, ou encore pour l'environnement. L'installation est innovante mais le travail de diagnostic et d'analyse qui l'a précédé a garanti sa viabilité.

Crise de la Covid-19 : quels scénarios pour les 18 prochains mois ?

Futuribles - Veille, prospective, stratégie



Covid-19 : Quatre scénarios pour l'après-crise - Iweps



Et si les organisations résistaient au télétravail ?



Quel sera le monde d'après le coronavirus ?

Revue de prospective et d'analyse :



Le Monde d'après... Christophe Koninckx



INFORMATIONS PRATIQUES

CELLULE D'ANIMATION DU RÉSEAU WALLON DE DÉVELOPPEMENT RURAL

Rue de Liège 83
4357 Limont (Belgique)
Tél./Fax : +32 19 54 60 51
info@reseau-pwdr.be
www.reseau-pwdr.be

NOTRE ÉQUIPE

**Benoît Delaite, Jérôme Mabilie,
Jean-Noël Degeye et Laurent Turneer :**

chargés de mission en charge de l'animation
des groupes de travail thématiques.

+32 19 54 60 51

Émilie Bievez : plaque-tournante de
l'information entre les membres du Réseau et
l'équipe de la CAR, elle est responsable de la
gestion administrative et logistique.

e.bievez@reseau-pwdr.be

+32 19 54 60 51

Cécile Nusgens : chef de projet chez Cible
Communication, gère la réalisation
des supports de communication.

cecile.nusgens@cible.be

+32 4 387 87 03

Xavier Delmon : coordinateur de l'équipe,
il a en charge les aspects de gestion
quotidienne de la cellule. C'est également lui
qui anime la Commission permanente.

x.delmon@reseau-pwdr.be

+32 495 77 93 96

Coralie Meurice : responsable de la
communication au sein du réseau, elle
coordonne les différents supports de
communication du RwDR (site web,
publications écrites, vidéos, ...).

c.meurice@reseau-pwdr.be

+32 19 54 60 51

+32 488 95 55 52

Le numéro 45/46 de Ruralités est
imprimé en 5000 exemplaires, distribués
gratuitement au monde rural en Wallonie
et en Europe.

Ont participé à la rédaction de ce
numéro : Kevin Reynaerts, Xavier
Delmon, Coralie Meurice, Mélodie Mertz,
Christophe Servais, GAL Culturalité, GAL
Condroz-Famenne, Benoît Delaite.

Crédits photos : RwDR, Coralie Meurice,
Mélodie Mertz, Florian Mélon - ACW,
Jacques Sondron (cover), GAL Culturalité,
GAL Condroz-Famenne, Shutterstock,
Les Chips de Lucien, e-Square.

Éditeur responsable : Xavier Delmon, 83
rue de Liège - 4357 Limont



Wallonie

Fonds européen
agricole pour le
développement rural :
l'Europe investit dans
les zones rurales.



Logo
PEFC