bpost
PB-PP | B-35318
BELGIE(N)-BELGIQUE

Ruralités | N°43

SPÉCIAL ENFANCE

Réseau wallon de Développement Rural

1er trimestre 2020

N° d'agrément : P914304

Réseau wallon de Développement Rural
Cellule d'Animation du RwDR

Avec le soutien de la Wallonie

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

LEADER

SOMMAIRE

Edito 2

Dossier 3
La ferme des Avairis 3
Comment associer mobilité douce et sécurité des plus jeunes ? 4
Le « P'tit Gaumais » : un journal de classe au grand savoir 6
Le Bois du climat 7
Mieux manger à l'école : 3 initiatives à découvrir 8
Sans voiture, pas de culture ? 11
Labyrinthe floral à Ohey : les enjeux agricoles expliqués aux enfants 12

Mesure 13
Aménagement d'une zone humide dans le domaine de Chevetogne

Portrait 14
Bruno Belvaux, le touche-à-tout pédagogue

GAL - Carte blanche 15
Le pain et la bière au cœur des projets de coopération du Gal Burdinale-Mehaigne

Europe 16
Un tour du monde, de soi et des autres, en 15 jours

Jeunes 17
La Ferme du Chant d'Oiseaux

Innovation 18
Le Condroz-Famenne invite les familles à se faire label

RWDR
Route de l'Innovation 2.0 19

Agenda 19

EDITO

Le Cellule d'Animation du Réseau wallon de Développement Rural est heureuse de vous présenter ce nouveau numéro de Ruralités, avec notamment un dossier spécial « Enfance ».

Pour cette édition, nous avons en effet choisi de vous présenter des projets qui s'adressent aux plus petits. Certains veillent à améliorer leur quotidien, en leur offrant une alimentation locale et de qualité ou en facilitant leur accès à la culture, par exemple ; D'autres les sensibilisent à leur région ou à des enjeux d'avenir tels que la protection de l'environnement ou le vivre ensemble.

De manière plus générale, nous avons souhaité mettre en lumière des projets qui intègrent pleinement les enfants dans une démarche – ici de développement rural – qui ne soit pas seulement occupationnelle, passive. Dans ce numéro, vous trouverez donc des projets qui leur font une véritable place dans une société qui est et sera de plus en plus la leur.

Vous le savez, le 3ème Carrefour des Ruralités, organisé en partenariat avec le Festival À Travers Champs, aurait dû avoir lieu le 28 mars à Rochefort. En raison de la crise sanitaire qui nous touche tous, cette belle rencontre rurale festive et conviviale a été reportée. Ce n'est cependant que partie remise. Nous étudions les pistes qui nous permettrons de rebondir et de vous offrir à toutes et tous une nouvelle opportunité de rencontres, de débats et de mise en réseau des acteurs et projets qui œuvrent au développement de nos campagnes.

D'ici là, nous espérons que vous découvrirez dans ce magazine des projets adressés aux petits (mais également à leurs aînés !) que vous trouverez inspirants, porteurs de sens et d'espoir.

La Cellule d'Animation du Réseau wallon de Développement Rural

La ferme des Avairis

La ferme des Avairis est une ferme pédagogique. En tant que telle, elle permet aux jeunes, mais aussi à d'autres publics, de comprendre le monde agricole actuel avec l'organisation de diverses animations pédagogiques et didactiques. Visite guidée.

2020, l'année des fermes pédagogiques

Après une année 2019 marquée par l'« agribashing », Accueil Champêtre en Wallonie veut faire de 2020 l'année des fermes pédagogiques. L'association entend ainsi (re)placer les fermes pédagogiques comme lien entre ruraux, citadins et agriculteurs. Elle veut s'adresser aux plus jeunes et aux moins jeunes pour leur montrer la réalité du monde agricole. Montrer, sentir, vivre la vie à la ferme. Et si on repartait sur des bonnes bases ?

Ouverte depuis mars 2018, la ferme des Avairis est située à Ben-Ahin, à 3 km de la ville de Huy. Une proximité idéale qui lui permet d'accueillir les enfants des écoles locales, mais aussi les enfants de parents qui travaillent à Huy et qui font un petit crochet pour les déposer en stage.

Elle est tenue par Emmanuelle Galet et son mari agriculteur. *« J'ai été agent immobilier, avant de travailler chez un notaire »*, nous explique Emmanuelle. *« À la naissance de notre 3e enfant, j'ai décidé de changer complètement d'orientation, parce que cela devenait compliqué à gérer. Puis j'avais cette envie de travailler avec des enfants. Je me suis dit : « on a la ferme, pourquoi ne pas les y accueillir ? » Après avoir suivi une formation en agronomie pour maîtriser le sujet, nous avons lancé le projet de ferme pédagogique. »*

La ferme propose diverses activités, comme la découverte des animaux, des cultures (céréales, maïs, froment), mais également des activités plus physiques. *« J'aime bien présenter chaque animal, comment il vit, et expliquer ce que nous pouvons en retirer, parce que j'insiste sur la production animale »*, nous raconte Emmanuelle. *« Nous avons des vaches viandeuses et une vache laitière. C'est ainsi que j'explique le « chemin » du lait, du pis à la bouteille. La démarche est semblable pour expliquer le « chemin » des céréales au pain. »*

Lors de stages, les enfants peuvent également participer à une chasse au trésor à la ferme. *« Les activités touchent aux cinq sens. J'insiste pour que la découverte soit active et non passive »*, précise Emmanuelle.

Aux plus grands, Emmanuelle présente une animation intitulée « Agriculteur, acteur de développement durable ». *« Nous avons des terrains en pente et je leur explique qu'on ne peut pas les cultiver, mais qu'ils ont néanmoins un rôle à jouer. Grâce aux animaux qui y paissent, cela permet de conserver le paysage agréable, ce qui démontre le rôle de l'agriculteur dans la gestion paysagère. J'aborde également les différentes mesures agri-environnementales, avec l'exemple des bandes non-fauchées autour des champs pour préserver la petite faune et la biodiversité en général. »*

Les fermes pédagogiques rencontrent un succès grandissant et s'inscrivent de plus en plus comme lieux de stages pour nombre d'écoles et de parents. Et si cet attrait était une forme de réaction à notre société hyperconnectée et finalement déconnectée de la réalité ? La diminution des fermes en activité ne ferait-elle que renforcer ce phénomène de recherche d'authenticité, de retour aux choses simples et pourtant essentielles à la société ? C'est en tout cas l'avis d'Emmanuelle : *« On constate une perte de connaissance du milieu agricole et des métiers liés. Il y a une envie d'un retour aux choses simples, naturelles, à nos racines et à nos bases. »*

Une mesure pour soutenir les investissements de diversification

Les agriculteurs qui développent un projet de ferme pédagogique sont, parmi d'autres, concernés par la **Mesure 6.4** du PwDR.

Celle-ci vise à soutenir les investissements non agricoles sur les sites d'exploitation en vue :

- d'encourager la diversification non agricole et l'innovation au sein des exploitations ;
- de promouvoir la viabilité et la cessibilité des exploitations ;
- de favoriser la création de valeur ajoutée dans les exploitations agricoles.

Le détail de cette mesure et des critères pour en bénéficier se trouvent sur notre site : **www.reseau-pwdr.be**

Comment associer mobilité douce et sécurité des plus jeunes ?

La thématique « mobilité » se retrouve dans de nombreux projets portés par des Groupes d'Action Locale Leader (GAL). Le développement de la mobilité douce sur leur territoire, mais surtout le volet sécurité des usagers faibles, est un sujet au cœur de l'actualité. Voici 3 exemples qui témoignent des solutions développées par des GAL pour sensibiliser les plus jeunes.

Le passeport du cycliste du GAL Burdinale-Mehaigne

La fiche-projet « Mobilité vélo » du GAL Burdinale-Mehaigne propose plusieurs actions, dont l'apprentissage du vélo à l'école, avec la mise en place du « Passeport du cycliste » pour tous les élèves de 5e année primaire. *« Il s'agit d'une formation gratuite, ce qui en assure une forme de pérennité, les frais pouvant constituer un frein pour les écoles »*, nous explique Gaël Stordeur, chargé de mission Mobilité au GAL.

Cette formation de 3 à 4 jours commence par une partie théorique où les règles en matière de sécurité, de visibilité et d'équipement sont passées en revue avec le formateur. Les panneaux de signalisation routière sont également présentés et expliqués aux enfants. L'après-midi, rendez-vous dans la cour de l'école pour une inspection du matériel (freins, pression des pneus, etc.) et la réalisation de petits exercices d'équilibre et de mobilité. *« On vérifie notamment leur capacité à rouler d'une seule main et à indiquer correctement leurs changements de direction »*, précise Gaël. La journée se clôture par une série d'exercices sur une piste mobile d'éducation à la sécurité routière.

Le deuxième jour, le groupe quitte l'école pour aller sur la route, étudier le circuit. *« À chaque carrefour, je leur explique comment bien se placer et, surtout, se déplacer pour circuler en toute sécurité »*, précise encore le formateur. Le dernier jour, les parents sont invités à participer au parcours d'examen et à vérifier si les élèves respectent les consignes inculquées durant la formation. Au terme du débriefing de cette ultime journée, ils reçoivent tous leur « Passeport du cycliste », même si quelques-uns doivent améliorer certains points. *« L'objectif de ce passeport, c'est qu'élèves et parents se sentent à l'aise avec l'utilisation du vélo pour le déplacement du domicile à l'école »*, insiste le « Monsieur vélo » de la région.

« Le retour est plus que positif et l'engouement est général, tant de la part des enfants, que de leurs parents et des enseignants. L'initiative étant récente, difficile d'en mesurer le résultat en termes de mobilité douce. La prochaine étape, c'est l'organisation d'un ramassage scolaire, sur base de circuits encadrés d'accompagnateurs bénévoles formés par le GAL », conclut Gaël Stordeur.

Plan de mobilité de l'école du rond-point à Rochefort

Comme sur de nombreux territoires, la mobilité s'érige en véritable défi pour le GAL RoMaNa. Si la place occupée par la mobilité douce ne cesse de grandir, la cohabitation entre les différents modes de déplacement et la sécurité de tous sont des enjeux majeurs auxquels il faut répondre rapidement.

Le « Plan de mobilité de l'école du rond-point à Rochefort » est à mettre à l'actif de l'école qui s'est adressée au GAL, parce qu'il y avait déjà eu plusieurs accidents. *« Nous avons décidé de mettre en place un projet participatif avec les élèves de 4e année primaire, afin de mener une réflexion pour revoir tous les abords de l'école »*, nous explique Olivia Boever, chargée de Mobilité au GAL RoMaNa.

Dans la pratique, les enfants ont d'abord dressé un état des lieux en allant sur le terrain mener une série d'observations. *« Après la mise en commun des résultats, nous avons réalisé une sorte de brainstorming pour imaginer les solutions idéales afin d'améliorer la sécurité »*, précise Olivia. *« Ils ont ensuite voté pour identifier les solutions les plus pertinentes à retenir, dont celle d'un dépose-minute. Cela nécessitait d'importants travaux d'aménagements et d'infrastructures, ce qui lui donnait une tout autre ampleur, puisque de projet participatif, on passait à un projet communal. »*

Pour présenter leur projet au Collège, les enfants ont alors réalisé une maquette de leur dépose-minute et du plan de mobilité général. Projet toujours à l'étude, mais dont le budget semble sur le point d'être voté. *« Cette expérience a démontré qu'il fallait continuer à impliquer tout le monde dans la prise de décisions et qu'il ne fallait surtout pas négliger les idées fraîches d'élèves d'une dizaine d'années »*.

Dans l'attente d'une réponse officielle des autorités communales et du début des travaux, les élèves ont travaillé sur les autres aspects du plan de mobilité et notamment sur le fait d'encourager le covoiturage. *« Nous avons réalisé un atelier « De Files en fils » avec l'ASBL Empreintes, qui représente, toujours sur maquette, les trajets des parents avec des clous et des fils de laine. Cela a permis aux enfants de se rendre compte qu'ils effectuaient tous une partie de trajet commun grâce aux fils qui se superposaient sur la carte. Et cela les a marqués »*, explique Olivia Boever.

Le chemin idéal vers l'école

Fahr mit est une association de différentes organisations, dont l'objectif principal est la promotion de la mobilité solidaire et partagée en région rurale. C'est ainsi qu'elle est inscrite dans les projets « mobilité » des GAL « 100 villages, 1 avenir » et « Entre Vesdre et Gueule ».

Fahr mit propose chaque année une animation dans le cadre de la Semaine de la mobilité. La plus connue étant « Émile, le serpent mobile ». Saint-Vith y participe depuis le début et avait envie de changement. Ce nouveau projet est à mettre à l'initiative de l'Échevine de l'enseignement de Saint-Vith. Il comportait deux volets.

Le premier consistait en un concours de dessin individuel et organisé par catégories, de la maternelle à la 6e année primaire. *« Les enfants devaient dessiner leur chemin de rêve pour se rendre à l'école »*, explique Renate Toussaint, Gestionnaire de projet à Fahr mit. *« Ce chemin devait être sécurisé, dynamique et de préférence à pied et pas en voiture. »* Les enfants ont laissé libre cours à leur créativité, imaginant des itinéraires passant par des salles de gym, des jardins, des obstacles à escalader… *« Parmi les projets lauréats, on relève une énorme envie de bouger. Ils ont inscrit le mouvement dans leur chemin idéal »*, souligne Renate.

Le second volet était un concours organisé par classe. Nous étions en 2018, année des élections, et le thème était : « Moi, si j'étais bourgmestre, qu'est-ce que je changerais » dans le cadre de la mobilité. *« Nous avons eu une classe qui a proposé un spot radio sur le thème des dangers du GSM au volant, une autre a eu l'idée de personnaliser les vestes fluo de sécurité routière, une troisième a conçu une vidéo avec des Playmobils en mettant l'accent sur la vigilance à proximité des passages pour piétons »*, nous raconte Renate.

Le programme LEADER permet aux écoles de déposer des projets qui peuvent, s'ils sont retenus, obtenir un subside. C'est ce qu'a fait l'école de Saint-Vith pour son projet de personnalisation de vestes fluo. Grâce à l'aide financière obtenue, elle va pouvoir concrétiser l'idée de l'une de ses classes.

Conclusion

Ces trois projets sont représentatifs d'autres expériences menées sur leur territoire par de nombreux GAL. Envisager, avec eux, une autre manière pour les enfants d'aller à l'école, c'est les sensibiliser, dès le plus jeune âge, aux alternatives au « tout à la voiture ». Mais pour que cela se concrétise, il faut tenir compte de deux données essentielles :

- **Leur sécurité.** La route est une zone partagée où les usagers faibles doivent faire preuve de prudence. La formation est dès lors indispensable ;
- **Le changement des mentalités.** Dans le cas du covoiturage ou de l'encadrement des ramassages scolaires à vélo, les parents doivent adapter leurs habitudes et leurs comportements. Là, c'est l'information et la sensibilisation qui sont les clés du succès.

Le « P'tit Gaumais » : un journal de classe au grand savoir

Coordonné par le GAL/Parc naturel de Gaume depuis 2012, le « P'tit Gaumais » est un journal de classe original qui vise à sensibiliser les élèves au patrimoine de leur région ainsi qu'aux grandes thématiques mondiales.

Depuis 8 ans, les élèves de sept communes de Gaume peuvent compter sur un compagnon de choix pour les sensibiliser au patrimoine qui les entoure. Et pour cause, c'est depuis lors qu'a été lancé « Le P'tit Gaumais », journal de classe ludique, éducatif et surtout du terroir.

Sous ses allures de journal de classe classique, le document regorge en effet de petites pépites pédagogiques : 10 fiches éducatives de 4 pages chacune, initiant nos chères têtes blondes à des thématiques à la fois globales et locales. Et c'est d'ailleurs là qu'il tire tout son intérêt : *« Notre objectif est de sensibiliser les enfants à leur milieu, à leur très riche patrimoine régional*, explique Anne Léger, coordinatrice du projet. *C'est pourquoi nous faisons en sorte que le contenu soit ancré localement, et que les enfants puissent retrouver les projets évoqués à un ou deux villages de chez eux. »*

Chaque année, un fil rouge est déterminé par le Parc naturel de Gaume (PNDG), en charge du projet, pour ensuite être décliné en rubriques variées. Et les possibilités sont nombreuses. *« Dans la précédente édition, le thème général expliquait le réchauffement climatique aux enfants*, poursuit Anne Léger. *Évidemment on tourne toujours cela dans un esprit positif, pour proposer des solutions. Dans ce cas-ci par exemple, on y parlait d'initiatives durables : manger local en Gaume, les cantines durables, les déchets organiques, etc. »*

Un journal par tous et pour tous

Pour concocter chaque année 40 nouvelles pages, le PNDG peut compter sur le soutien de plusieurs institutions régionales, renforçant encore plus leur démarche locale. *« Parmi les partenaires qui nous aident à rédiger les contenus, le Musée Gaumais réalise toujours une ou deux fiches sur le patrimoine historique et architectural de la région, par exemple, ainsi qu'une fiche en patois gaumais. On peut aussi régulièrement compter sur le Contrat Rivière Semois-Chiers, pour des contenus relatifs à l'eau. Il y a vraiment beaucoup d'entrées possibles. »*

Quant à l'accessibilité des sujets pour tous les âges, véritable difficulté de la démarche, *« on essaie vraiment de moduler les activités pour que tous les enfants y trouvent leur compte*, détaille encore Anne Léger. *On y trouve du coloriage, des textes à trous, des mots croisés ou encore de la lecture de texte pour les plus grands. »*

Si Anne Léger retire beaucoup de plaisir de la réalisation du « P'tit Gaumais », son désir est, à plus long terme, de pouvoir céder la main. *« Nous aimerions idéalement pouvoir déléguer la gestion du projet à la Haute École Robert Schuman [qui forme notamment de futurs enseignants, NDLR]. Ainsi, il pourrait être complètement intégré dans une démarche pédagogique »*, conclut-elle.

Qu'en pensent les écoles ?

Vinciane Gigi, directrice de l'école libre de Lamorteau (Rouvroy), nous explique pourquoi elle est une adepte du « P'tit Gaumais ».

Pourquoi avez-vous choisi d'intégrer le « P'tit Gaumais » dans votre école ?

Vinciane Gigi : *« Nous avons tout de suite été séduits et l'avons adopté dès le début. C'est un outil vraiment chouette car il apporte un regard vers l'extérieur à la fois ludique, diversifié et intéressant. Et de plus, il présente des thématiques qui concernent directement la Gaume, ce qu'on ne trouve nulle part ailleurs. »*

Comment l'utilisez-vous en classe ?

V.G. : *« En général, Madame Suzanne [l'institutrice, NDLR] donne une fiche à lire aux enfants à la maison, pendant la semaine. Ensuite ils l'abordent en classe : parfois en cours de français pour apprendre du vocabulaire, d'autres fois en classe d'éveil... c'est vraiment au cas par cas. Nous l'utilisons uniquement dans notre classe de 3e, car on considère que les sujets abordés sont un peu trop compliqués pour les plus jeunes. »*

Le recommanderiez-vous à d'autres écoles ?

V.G. : *« Oui, bien sûr ! Nous l'avions déjà recommandé à l'école communale, qui l'a adopté à son tour. Je trouve que l'outil est vraiment intéressant, et puisqu'il s'agit d'une initiative locale, on ne peut que la soutenir ! »*

Le Bois du climat

Quand une université du 3ème âge, sensibilisée aux problèmes liés au réchauffement climatique, invite les jeunes de Vielsalm à planter une forêt pour symboliser leur cri d'alarme, cela donne naissance à une belle histoire et au « Bois du climat ».

Ce projet de « Bois du climat » trouve son origine sur les bancs de l'Université des Champs, organisée à la bibliothèque de Vielsalm. En 2018, les étudiants du 3ème âge ont assisté à des cours organisés autour du thème « La forêt dans tous ses états », où les différents intervenants ont attiré l'attention sur les dangers que courrait la forêt en raison du réchauffement climatique. Jean-Pierre Offergeld, ancien Directeur du Centre de Marche-en-Famenne et âgé « d'un peu plus de 88 ans » comme il aime le dire, est devenu la figure de proue du projet.

« En 2019, j'ai proposé comme sujet le dérèglement climatique, ses causes, ses conséquences et les mesures à prendre », nous raconte-t-il. *« À la dernière séance, la bibliothécaire nous a proposé d'interpeller le Conseil communal sur l'inquiétude née de ce que nous avions vécu. Comme j'avais pris en charge l'Université des Champs et que j'étais le plus âgé, elle m'a proposé de m'adresser au bourgmestre »*. Et comme la Commission locale de développement rurale travaillait, de son côté, sur ce même thème du climat, le Collège a proposé que le projet soit mutualisé.

Pour concrétiser l'accord communal, la Commune a accepté de céder une parcelle coupée à blanc pour qu'elle soit replantée en bois feuillus. *« Je suis allé présenter le projet dans différentes écoles, ainsi qu'auprès de personnes handicapées, afin de leur expliquer le pourquoi de cette opération et ce qu'ils allaient faire pour protéger l'environnement »*, explique Jean-Pierre Offergeld. Résultat : lors d'un week-end proche de la Sainte-Catherine, plus de 200 enfants issus des classes de 5e et 6e primaires des écoles de Vielsalm, les personnes âgées à l'initiative du projet, les habitants, mais aussi les sociétaires de plusieurs établissements qui s'occupent de personnes porteuses d'un handicap mental sont venus planter des bottes de plants sélectionnés avec le forestier du triage.

Les objectifs du projet

« Plusieurs objectifs étaient poursuivis par ce projet », nous explique Michaël Hennequin, agent de développement à la Fondation Rurale de Wallonie, partenaire méthodologique du projet. *« C'est d'abord la mémoire d'une démarche citoyenne témoignant de notre sensibilisation au dérèglement climatique que l'on vit actuellement. Nous voulions quelque chose de concret, de visible dans le temps. Quand on expliquait aux jeunes la démarche et ses objectifs, ils étaient forts sensibles à la problématique du réchauffement climatique. Ensuite, c'est la plantation d'une forêt sur zone à blanc, victime des maladies qui ont eu raison des épicéas. Enfin, nous voulions créer une forêt résiliente. C'est une forme de laboratoire dont on devra analyser l'évolution, ne fut-ce qu'au niveau des essences à replanter. »*

La technicité de la démarche est aussi à mettre en exergue. Par groupe de ±25 personnes, les participants ont réparti les plants par petites cellules d'une même espèce, assurant ainsi un mélange, ce qui garantit le maintien des essences d'exigences et de tempéraments différents. Chaque cellule était plantée très serrée : une cellule de chênes sessiles, 5m plus loin une cellule de charmes, puis des hêtres, des érables sycomores, des pommiers sauvages, etc. L'objectif étant qu'une sélection naturelle permette à chaque cellule de voir grandir les meilleurs plants pour construire une forêt de feuillus.

Il est convenu de travailler sur d'autres parcelles à blanc pour y planter des espèces sur lesquelles on mise pour l'avenir : le châtaignier, l'orme et d'autres espèces feuillues pour voir ce que deviendra ce bois dans 50 ans si le réchauffement climatique et les sécheresses continuent. *« J'ai proposé que cela devienne une forêt du repos où celui qui le désirait, puisse y déposer ses cendres. En espérant moi-même y aller un jour »*, conclut Jean-Pierre Offergeld.

Mieux manger à l'école : 3 initiatives à découvrir

La composition des repas des enfants est un débat qui n'est pas neuf. Les effets néfastes des collations sucrées sur la concentration, l'hyperactivité et l'inévitable coup de pompe sont régulièrement documentés, de même que la nécessité d'une alimentation équilibrée.

Les écoles ont une carte importante à jouer dans ce combat contre la malbouffe. Cependant même si la volonté est là, toutes ne sont pas – ou plus – suffisamment équipées afin de proposer des repas de qualité à leurs élèves. C'est pourquoi le monde associatif, mené par les GAL en fer de lance, accompagne de plus en plus d'écoles dans l'implémentation de repas sains, locaux et durables.

Autour de ces initiatives, c'est tout un monde qui gravite, avec ses réalités et ses défis. Dans les pages qui suivent, nous vous proposons de partir à leur découverte.

UN NOUVEAU MODÈLE DE CANTINES

Depuis 2019, le Collectif Développement Cantines Durables accompagne les écoles désireuses d'intégrer une alimentation saine, locale et durable dans leurs cantines. Composé de neuf opérateurs, il œuvre dans toute la Wallonie.

À l'heure actuelle, l'influence d'une alimentation de qualité sur les facultés de concentration et l'apprentissage des enfants à l'école n'est plus à démontrer. C'est pourquoi des actions de sensibilisation – ponctuelles ou récurrentes – sont menées dans de plus en plus d'établissements afin de mettre les élèves en contact avec les produits sains (fruits, légumes, potages, produits laitiers…), et ce, dès le plus jeune âge.

Parmi ces initiatives, celle du Collectif Développement Cantines Durables (CDCD) sort du lot. Composé de neuf structures réparties sur toute la Wallonie (dont plusieurs GAL, des Provinces, asbl, etc.), celui-ci se donne pour ambition d'instaurer une véritable méthode dans les écoles, soutenue par un plan d'action, afin de les accompagner dans leur transition vers une cantine durable.

Une méthode en deux temps

Au sein du CDCD, les différents opérateurs, dont font partie le GAL Entre Sambre et Meuse et le GAL Pays de L'Ourthe, partagent une mission commune : proposer aux enfants une alimentation faite de produits frais, locaux et bio. Le tout à un prix juste, tant pour les producteurs que pour les parents. Valeurs qui sont ensuite introduites auprès des écoles, à tous les niveaux. *« On parle de « motivation partagée »*, explique Laurence Leduc, chargée de mission au GAL Entre Sambre et Meuse. *Ce projet doit vraiment devenir un projet d'école. Toutes les parties prenantes (enseignants, élèves, parents, associations de parents, l'économe…) doivent bien être au courant afin de se coordonner. »*

La méthode développée par le CDCD s'étale sur deux années scolaires et est composée d'étapes, elles-mêmes adaptables par les opérateurs selon les réalités du terrain (budget disponible, actions déjà mises en place, etc.). Durant la première année, des actions de sensibilisation ont lieu, incluant notamment la manipulation et la dégustation de légumes crus. *« Une autre valeur commune est la volonté d'augmenter la part de végétal dans les assiettes,* continue-t-elle. *Donc ici, on va par exemple organiser des ateliers de découpe de légumes en bâtonnets et les enfants viennent les déposer sur une nappe en plastique pour recomposer un paysage, très esthétique. Et ensuite bien sûr on déguste. L'idée est qu'ils passent un moment agréable et amusant, de démystifier tout ce qui tourne autour des légumes et d'associer à tout ça un chouette souvenir. »*

La deuxième année, place aux choses sérieuses : on apporte les changements dans l'offre alimentaire. *« On ne veut pas révolutionner le fonctionnement d'une école mais y aller pas à pas,* rassure Mme Leduc. *On commence par ajouter des alternatives aux snacks qui existent déjà, et puis on réduit ce nombre de snacks. »* L'objectif étant, à long terme, que les écoles deviennent autonomes dans la gestion des repas sains.

Pas de cantine ? Pas de problème !

Toutes les écoles n'ont pas la chance de bénéficier d'une cuisine à l'intérieur de leurs murs. Cela ne les empêche pas pour autant de se lancer dans l'aventure des cantines durables, comme s'apprête à le faire l'école communale de Rendeux, auprès de laquelle le GAL Pays de l'Ourthe (également membre du CDCD) développe actuellement un projet-pilote. *« Le CPAS, qui est situé à côté de l'école et possède une cuisine bien équipée, livre déjà des repas aux personnes âgées et aux bénéficiaires du CPAS,* explique Isabelle Mélon, chargée de mission au GAL. *L'idée est de profiter de cette proximité pour introduire des repas chauds à l'école. »*

Bien que l'infrastructure soit en place, c'est toute une organisation qui est à développer. *« Cela va des commandes pour les parents à la composition des repas, car les enfants ont bien entendu des besoins spécifiques,* continue Mme Mélon. *Et puis il y a le matériel (vaisselle, bain-marie…) nécessaire pour que nous respections les normes de l'AFSCA, savoir où l'on va faire manger les enfants, ou encore l'accompagnement durant le temps de midi. »*

Le travail semble colossal. La coordinatrice reste cependant confiante : *« Le GAL travaille en parallèle avec l'école, la cuisine, et la commune qui finance le projet. Nous avons mis en place un rétroplanning coordonné pour que les premiers repas chauds soient apportés le 14 septembre 2020. »*

Un optimisme contagieux

Les initiatives du CDCD connaissent un véritable succès. *« Nous avons maintenant des écoles qui ont terminé l'accompagnement et qui sont autonomes à ce niveau-là,* confirme Laurence Leduc. *Les retours des écoles et des parents sont très positifs, tout comme ceux des producteurs. La demande est exponentielle mais on reste une petite structure, donc si on veut continuer à se développer, il va falloir aller chercher des subsides. »*

Même son de cloche de la part du GAL Pays de l'Ourthe sur son projet-pilote : *« De notre côté, nous voulons montrer aux écoles qui n'ont pas encore de repas chauds que c'est possible, que ce soit en travaillant avec un traiteur ou une cuisine extérieure, de se faire livrer des repas sains dans les conditions de l'AFSCA. Nous avons déjà deux autres communes qui sont intéressées, donc l'expérience que nous engrangeons ici ne sera que bénéfique. »*

Un défi logistique ?

Pour les écoles qui n'organisent pas de repas chauds, la mise en place de cantines durables a des airs de défi insurmontable. Isabelle Mélon (GAL Pays de l'Ourthe) tient à les rassurer.

Ruralités : Quel est selon vous le principal frein à l'implémentation d'une cantine durable dans les écoles ?

IM : *Lorsqu'une école ne sert pas encore de repas chauds, on rencontre en général deux difficultés. La première c'est l'accompagnement des enfants sur le temps de midi, qui est un temps non scolaire, donc on ne peut pas imposer une charge supplémentaire aux enseignants. Ensuite, les écoles ne veulent pas avoir des sous à gérer, car cela demande du temps d'administration supplémentaire.*

Ruralités : Quelles sont les solutions qui s'offrent à vous pour y répondre ?

IM : *Pour le temps de midi, il faut engager du personnel et le former pour qu'il puisse encadrer correctement les enfants. Il faut par ailleurs prolonger le temps de midi pour que les enfants aient le temps de manger mais aussi d'avoir une récréation convenable par la suite. Ce que l'on propose de faire à l'avance, pour se préparer. Pour l'argent, il s'agit de trouver un logiciel de commande avec prépaiement. Cela permet aux parents d'avoir la liste des repas une semaine à l'avance, avec les ingrédients, les allergènes etc. Ils passent commande et paient, et on évite d'avoir une personne qui doit surveiller qui a payé ou pas.*

COLLATIONS SAINES : LES GAL RETOURNENT À L'ÉCOLE

Sur Ohey, le GAL du Pays des Tiges et Chavées coordonne la distribution de collations saines auprès de quatre écoles communales depuis deux ans.

À côté des projets transversaux menés par les organismes tels que le Collectif Développement Durable (lire ci-contre), de nombreuses initiatives ponctuelles se multiplient un peu partout afin de fournir des aliments sains et locaux dans nos écoles wallonnes. Parmi celles-ci, le GAL du Pays des Tiges et Chavées est notamment actif sur la commune de Ohey, où le groupe coordonne la distribution de collations saines au sein de quatre implantations communales (maternelles et primaire).

Une fois par semaine, ce sont 450 élèves qui peuvent ainsi déguster les collations préparées par Cocoricoop, coopérative de commercialisation en circuit court active dans le Condroz, ou par les producteurs eux-mêmes. *« On propose évidemment des produits en fonction des saisons,* explique Valérie Grandjean. *En hiver cela reste bien souvent de la soupe, avec parfois des produits laitiers et des petits biscuits. En automne ils reçoivent des pommes, poires et jus de fruits, tandis qu'au printemps c'est par exemple des fraises ou des légumes crus. »*

Après une période d'adaptation et des activités de sensibilisation, l'initiative rencontre un franc succès auprès des élèves. Cependant *« très peu de parents sont sensibilisés au fait que les collations viennent en circuit court,* nuance la responsable du GAL. *Il y a encore beaucoup de choses qui peuvent être faites à ce niveau-là et nous avons plein de projets en tête. »*

Le succès de l'opération, par ailleurs, se propage déjà dans les communes voisines, qui ont à leur tour contacté le GAL. *« L'idée fait son chemin sur Gesves,* confirme Valérie Grandjean. *C'est pas si compliqué à mettre en place, en fait. On réunit les gens autour d'une table, on s'assure qu'ils trouvent un arrangement logistique et puis c'est parti ! »*

ASBL DEVENIRS : LE TRIANGLE MAGIQUE

Depuis 2016, l'asbl Devenirs livre des repas locaux, bio et de saison dans les écoles du Condroz. Adoptant une démarche circulaire, ce centre d'insertion socioprofessionnelle en profite pour former ses apprentis maraîchers et cuisiniers.

À l'autre bout de la chaîne de transformation, l'asbl Devenirs fait office d'OVNI. Ce centre d'insertion socioprofessionnelle, qui forme des maraîchers et des commis de cuisine dans la région du Condroz, s'est en effet lancé dans la livraison de cantines scolaires depuis 2016. Chaque semaine, ce sont pas moins de 1.000 repas qui sont préparés avec des produits locaux, bio et de saison. *« Aujourd'hui, nous sommes à 90 % local et 70 % bio »*, précise le directeur Albert Deliège.

Le projet a très vite évolué, pour intégrer une dimension antigaspi. *« Notre crainte était que le bio coûte trop cher,* continue M. Deliège. *On a donc très vite travaillé avec un grammage précis de l'assiette, tout en sensibilisant les enfants à la limitation des déchets. »*

Ce faisant, l'asbl propose des repas durables, sans pour autant être hors de prix. *« Le triangle magique, c'est « local, bio et de saison ». Si on a ces trois éléments-là, cela ne coûte pas forcément plus cher. »*

De la fourche à la fourchette

L'association ne s'arrête pas en si bon chemin, et propose une démarche véritablement circulaire. *« Puisque nous formons aussi des maraîchers, nous valorisons une bonne partie de nos 50 ares de cultures en cuisine,* poursuit le directeur. *À côté de cela, nous accompagnons également nos stagiaires qui veulent se lancer en leur proposant un espace test, avec serres, espace de stockage, etc. »* Soit une surface de 4,5 hectares mis à disposition par la commune de Modave, et pour lequel Devenirs a bénéficié d'un appui financier de la part du GAL Pays des Condruses.

De la nécessité des subventions

Pour Albert Deliège, les GAL sont par ailleurs nécessaires à la mise en place

d'initiatives comme la sienne. *« Ce sont des opérateurs que l'on croise souvent,* confie-t-il. *Ils ont un rôle fédérateur, et facilitent les démarches quand on doit s'adresser aux pouvoirs locaux. Cela ouvre aussi à d'autres niveaux de pouvoirs de subvention, et ça c'est intéressant car cela vient compléter d'autres dispositifs. »*

Pour que de telles initiatives puissent continuer à fleurir sur le territoire, le directeur ne manque pas d'idées et a un avis bien tranché : *« Les lignes bougent et tout le monde y va de sa petite idée durable, mais tout cela reste lent. Maintenant on a besoin d'une vraie mesure coordonnée, d'arrêter les saupoudrages, et ce à l'échelle régionale. »*

Sans voiture, pas de culture ?

L'accès à la culture pour les enfants des villages wallons est un enjeu démocratique. Dans la province du Luxembourg, le Centre culturel de Bertrix soigne sa programmation et ses partenariats avec les écoles, mais aussi son plan d'action mobilité.

« La mission principale d'un Centre culturel en milieu rural est d'assurer une décentralisation de la culture pour des populations qui ont peu d'autres lieux à leur disposition », rappelle Alain Thomas, le directeur du Centre. En ce qui concerne les jeunes publics, un des moyens les plus efficaces pour donner accès au plus grand nombre est de nouer des partenariats avec les écoles. Le Centre propose ainsi une riche programmation théâtrale aux enfants des classes maternelles et primaires.

« Après les spectacles, des ateliers philos sont parfois proposés aux enfants. Ça leur permet d'ouvrir leur réflexion et leur sens de la solidarité, s'enthousiasme Marianne Haineaux, animatrice enfants au Centre culturel. *Les échanges sont très riches et c'est impressionnant d'entendre les questions posées par les enfants ! ».*

Le Centre s'investit aussi dans le cadre du programme Culture/Enseignement. *« Au fil des années, nous avons construit un lien de confiance avec les écoles de Bertrix. Chaque année on crée un spectacle avec l'une des 3, et ça fonctionne très bien »*, raconte Marianne Haineaux.

Booster la mobilité

Les liens sont cependant plus difficiles à tisser avec les écoles des villages avoisinants, entre autres à cause de la distance et du manque de transports en commun.

En parallèle des activités avec les écoles, le Centre propose également toute une gamme d'activités extrascolaires aux enfants et jeunes de la province : ateliers créatifs, d'éveil musical, expositions ludiques, etc. Des activités qui remportent un franc succès !

« On y retrouve cependant souvent le même type de public, constate Marianne Haineaux, *des enfants de milieux plutôt favorisés, habitant Bertrix et/ou véhiculés par les parents et grands-parents. Malgré les partenariats menés avec le CPAS et une école de devoirs, les prix adaptés, etc. cela reste difficile de toucher les autres ».*

« Dans l'enquête participative menée avec la population, les problèmes de mobilité sont le premier enjeu cité, souligne Alain Thomas. *C'est très difficile sans voiture : l'offre des TEC est très faible hors des horaires de bureaux et des bus scolaires ».*

Pour tenter d'apporter des réponses à ces difficultés, le Centre a établi un plan d'action : *« Une personne a été engagée pour y travailler, en partenariat avec les autres associations de Bertrix. Elle a commencé par faire le bilan des moyens de transport existants : TEC, vélos électriques, « locomobile »… ».*

Alain Thomas poursuit : *« Nous avons demandé à la Commune l'achat d'un bus et nous allons développer le co-voiturage, par un fichier commun et en facilitant les contacts. Ça n'est pas toujours facile, mais des choses se mettent en place ».*

Quelles pistes en Région wallonne ?

Christiane Chermanne, attachée au SPW Mobilité Infrastructures, travaille sur les Plans communaux de mobilité et les questions de mobilité en milieu rural. Invitée par l'ASTRAC (le Réseau des professionnels en Centres culturels), elle a co-animé le 28 janvier dernier un atelier mobilité avec des professionnels du secteur.

Elle confirme le diagnostic : *« Les enfants qui n'ont pas de « parents taxi » n'ont accès à rien ! Ça fait beaucoup de monde… En milieu rural, du fait de l'éloignement des centres d'activités et de la faible densité de l'habitat, l'offre de transport en commun est plus diffuse et la couverture horaire réduite. Si certaines écoles du réseau public et Centres Culturels ont parfois accès à des bus communaux, les autres doivent se débrouiller ».*

Elle souligne que la gouvernance de la mobilité est complexe et explique qu'une réforme des TEC, compétence régionale, est en cours depuis 2019. *« Cette réforme progressive passe notamment par la création d'une centrale régionale de mobilité au service de centrales locales de mobilité. Plusieurs expériences-pilotes sont lancées ou vont bientôt l'être ».*

« Ces dernières années, explique Christiane Chermanne, *de nombreuses initiatives locales ont vu le jour : taxis sociaux, transport à la demande avec l'aide de bénévoles défrayés, organisation de covoiturage, location de scooter, de vélo à assistance électrique, etc. La complexité de ces initiatives est grande ! Le rôle des centrales locales de mobilité est de centraliser et mieux faire connaître l'offre existante. Chacun peut s'adresser à elles pour trouver une solution de mobilité qui réponde à ses besoins ».*

Ces centrales seront accessibles par un numéro de téléphone unique. *« Ce que je propose aux Centres culturels, c'est de diffuser l'information sur tous les moyens d'arriver jusqu'à eux… Et de tester la coopération avec les centrales ! ».*

Plus d'infos :
http://mobilite.wallonie.be

Labyrinthe floral à Ohey : les enjeux agricoles expliqués aux enfants.

Moutardes, phacélies et tournesols plantés à la fin de l'été piègent les nitrates dans le sol, permettant de freiner leur lessivage vers les nappes phréatiques et de nourrir les cultures… Cette pratique, appelée CIPAN[1], est une des facettes du travail des agriculteurs qu'a pu découvrir un public familial et enthousiaste.

Plus de 1.000 personnes sont venues le 13 octobre se promener dans les dédales du labyrinthe, créé dans une CIPAN. Au milieu des fleurs, plusieurs stands didactiques accueillaient les visiteurs. À côté, un petit village de l'agriculture rassemblait des organismes accompagnant les agriculteurs, des machines agricoles, des animaux de la ferme, ainsi que des producteurs locaux.

Le projet, co-organisé par la Commune d'Ohey, l'asbl Protect'eau et le GAL Pays des Tiges et Chavées, est né au sein de la Commission agricole d'Ohey.

« Les agriculteurs de la Commune souhaitaient mieux faire comprendre leur métier au grand public, explique Nicolas Triolet, conseiller communal d'Ohey. *L'objectif était en particulier de faire connaître les pratiques agricoles utilisées pour réduire les impacts environnementaux. »*

Le labyrinthe a été réalisé par Protect'eau[2] et des agriculteurs locaux. Protect'eau a également animé les stands du labyrinthe, en collaboration avec Natagriwal, Adalia et le GAL Pays des Tiges et Chavées.

Des animations pour les enfants… et les parents

« L'évènement était destiné à tous les publics, mais sensibiliser les jeunes est fondamental, parce que ce sont les adultes et consommateurs de demain. Les problématiques environnementales et agricoles sont très importantes, mais souvent peu connues des néo-ruraux », poursuit Nicolas Triolet.

« Les stands abordaient différentes facettes de l'agriculture actuelle : les cultures pièges à nitrates, les épandages de fumiers, le travail pour améliorer les sols, les mesures pour préserver la biodiversité, etc. », explique Nicolas Triolet. Il souligne la créativité dont ont fait preuve les exposants, donnant comme exemple la fosse pédologique de 2 mètres creusée dans le champ pour expliquer la vie du sol et son entretien par l'agriculteur.

« L'évènement a beaucoup plu aux enfants ! » relève Valérie Grandjean,

chargée de projet « agriculture » au GAL Pays des Tiges et Chavées. *« Les animaux ont toujours du succès, mais les stands aussi étaient très attractifs, ludiques, visuels et pédagogiques. Il y avait par exemple un stand qui permettait de visualiser le lessivage des éléments à travers les couches du sol, jusqu'à la nappe phréatique. Les enfants sont curieux, ils vont plus facilement participer aux activités. Les parents les suivent, et au passage ils en apprennent tout autant… »*

Echanges et regards qui changent

« Ce qui était particulièrement réussi, poursuit Valérie Grandjean, *c'est d'avoir réuni le grand public et les agriculteurs. Beaucoup d'agriculteurs de la région sont venus, et la plupart avaient un grand souhait d'échanger, de faire partager leur expérience. Eux-mêmes ont appris des choses, par exemple sur l'intérêt de faire pâturer des moutons sur les CIPAN, une pratique bénéfique à tous et qui pourrait se diffuser dans la région suite aux contacts pris… »*

« Les résultats sont plus que satisfaisants, renchérit Nicolas Triolet, *il y a eu du monde et les questionnaires remplis par les participants montrent qu'ils ont appris des choses et en ressortent avec une vision différente de l'agriculture ».*

D'autres Communes voisines se sont montrées intéressées par le concept, et un nouveau labyrinthe fleuri sera peut-être installé par le GAL Entre Sambre et Meuse en octobre 2020. Quant à la Commune d'Ohey, elle lancera prochainement la campagne « Ici commence la mer » dans ses écoles, afin de sensibiliser les enfants à l'importance de la qualité de l'eau et aux attitudes responsables à adopter.

[1] pour Culture Intermédiaire Piège à Nitrates
[2] PROTECT'eau offre un service complet de conseils techniques et de sensibilisation pour préserver la qualité de l'eau des risques liés à l'utilisation de l'azote et des produits phytopharmaceutiques. À travers ses différentes actions, l'asbl s'adresse principalement aux agriculteurs et aux autres utilisateurs professionnels de produits phyto. Plus d'infos : https://protecteau.be

AMÉNAGEMENT D'UNE ZONE HUMIDE DANS LE DOMAINE DE CHEVETOGNE

Le Domaine de Chevetogne a reçu une aide FEADER (Mesure 7.5) pour l'aménagement d'une zone humide sur le site d'un ancien caravaning. Un projet qui réserve une place particulière aux enfants et que son Directeur, Bruno Belvaux, nous présente.

Ce projet d'aménagement est toujours en cours et bénéficie de l'aide de l'Europe et de la Wallonie, dans le cadre des aides FEADER. Il faut dire que c'était pratiquement la seule zone du domaine qui n'avait pas encore fait l'objet d'une restauration depuis 25 ans.

Si la métamorphose spectaculaire du site a été possible grâce à l'initiative de la Province de Namur, la Wallonie et l'Europe (FEADER) ont financé sur ces dix dernières années quelque 90% des travaux de la plaine de jeux de « La mine d'or », la rénovation du château, ou encore la scénographie du « MHiN », centre des littératures pour l'enfance et la jeunesse. Ces aides ont permis un redéploiement économique des lieux, fondé sur l'activité touristique.

Cette fois, les aides vont permettre la requalification paysagère d'une zone de 500 m² d'un ancien caravaning où l'on avait remblayé un fond de rivière et une roselière du 19e siècle, avec des terres récupérées ailleurs sur le Domaine. Cette zone tenait pourtant un rôle essentiel, permettant l'absorption des crues, jouant le rôle de bassin d'orage, celui de milieu naturel pour qu'une série d'animaux puissent venir s'y reproduire, la percolation dans les nappes phréatiques…

Une fois que les travaux seront terminés, cela redeviendra une zone de préservation de la biodiversité, avec une attention portée sur la convivialité familiale, avec l'installation d'espaces de pique-nique ou encore l'aménagement d'un chemin piétonnier PMR périphérique.

Le Domaine de Chevetogne accueille quelque 400.000 visiteurs par an, dont une grande partie d'enfants. Pas étonnant, dès lors, que ces derniers soient au centre de toutes les réflexions lorsqu'il s'agit d'aménager des espaces. *« Chaque aménagement est d'abord pensé pour les enfants »*, nous précise Bruno Belvaux, le Directeur du Domaine. *« Ici, on essaye que là où il y a une plaine de jeux, il y ait des jardins, des zones de convivialité, une table pour s'asseoir, lire à l'ombre, jouer aux boules… Qu'il y ait des choses à faire pour les trois générations »*, ajoute-t-il.

Concrètement, on y retrouvera de petits amphithéâtres tapis contre la colline pour que les enfants puissent jouer les acteurs, face à l'eau. Il y aura des jeux de franchissement avec des ponts de cordes pour passer partout où il y aura de la boue. *« C'est à la fois du parcours d'aventure et du parcours d'obstacles, mais c'est avant tout une belle interaction avec la nature »*, insiste Bruno Belvaux.

« D'un point de vue strictement pratique, le tourisme repose souvent sur le fait d'occuper ses enfants. On essaye de trouver une activité un peu maligne pour les occuper le dimanche et si on peut combiner quelque chose où parents et enfants vont super bien s'amuser, c'est bingo », précise Bruno Delvaux. *« C'est vraiment ce que l'on a voulu faire au Domaine de Chevetogne. C'est dans notre charte basique, parce que l'on travaille au rapprochement intergénérationnel. Si l'on passe, ne fut-ce qu'en partie, le week-end dehors, je pense que la richesse, c'est le groupe, le partage. »*

La mesure 7.5 : investissement dans de petites infrastructures touristiques

La mesure vise à renforcer et développer les sites touristiques, culturels et patrimoniaux existants afin d'assurer leur pérennité et d'en améliorer la qualité, notamment au travers :

- du renforcement et du développement des sites ;
- de la complétude du maillage de l'offre par l'intégration et la valorisation de sites d'intérêt, dans ces zones où le tourisme patrimonial, culturel et naturel constitue une alternative effective au déficit d'activités économiques, ainsi que par la réalisation de nouveaux équipements structurants de qualité ;
- de l'amélioration de l'image rendue par les abords et les structures d'accueil des pôles touristiques et par les pôles touristiques eux-mêmes (aménagement des places et abords, parkings, recours à une signalétique adaptée, précise et coordonnée…) ;
- de la réalisation d'actions et de la mise en œuvre d'infrastructures inscrites dans des études et/ou des plans stratégiques préexistants.

Plus d'infos :
www.reseau-pwdr.be

BRUNO BELVAUX, LE TOUCHE-À-TOUT PÉDAGOGUE

Ancien professeur de français, ancien Directeur de Cabinet, auteur, metteur en scène, concepteur d'expositions... Bruno Belvaux est un passionné passionnant. Portrait du Directeur du Domaine provincial de Chevetogne.

Le moins que l'on puisse dire, c'est que le CV de Bruno Belvaux est impressionnant. Pour le présenter et faire écho de tout ce qu'il a fait, plusieurs pages seraient nécessaires. On y retrouverait notamment « Modèle déposé », la pièce de théâtre qu'il a écrite, avant de la mettre en scène et de la produire pour son ami Benoît Poelvoorde.

Et lorsque l'on regarde d'un peu plus près les titres mentionnés dans sa bibliographie, on découvre deux ouvrages sur le thème de Chevetogne : « Le dernier dragon de Chevetogne », destiné à un public jeune, et « L'autre mystère de Chevetogne ». Il faut dire que le Domaine qu'il dirige depuis 25 ans est une source d'inspiration inépuisable.

Cet intérêt pour la jeunesse et pour l'envie de transmettre une forme de savoir aux plus jeunes vient sans doute de son tout premier boulot de professeur au Lycée de Beaumont. *« Mon métier premier, c'était enseignant et je pense que toute ma vie j'ai fait de la pédagogie. Il y a toujours une dimension transmission de valeurs et de sens dans tout ce que je fais »*, nous confie-t-il. Malgré une notoriété acquise tant au niveau institutionnel que comme Chef de Cabinet, maître de stages, homme de théâtre ou conférencier, Bruno Belvaux est particulièrement fier de ce qu'il a réalisé au Domaine provincial de Chevetogne. *« À y regarder de plus près, Chevetogne est une forme de leçon de philosophie sur le bien-être. Avec le temps, nous en avons fait une sorte de microsociété où il n'y a pas de ségrégation. Jeunes et moins jeunes, locaux ou étrangers, chacun s'y retrouve sur le même pied d'égalité, face à la nature à qui nous essayons de rendre la place qu'elle mérite. Et ça, j'en suis particulièrement fier. »*

Avec ses 400.000 visiteurs par an, ses aménagements naturels pouvant accueillir un très large public et des projets d'aménagement qui s'inscrivent dans le respect du lieu d'origine, c'est vrai que le Domaine de Chevetogne est un modèle de site touristique familial par excellence. Et nul ne sait, sinon lui, ce que ce passionné nous réserve pour l'avenir de cet espace qui mêle plaisir, découverte et apprentissage de la nature...

LE PAIN ET LA BIÈRE AU CŒUR DES PROJETS DE COOPÉRATION DU GAL BURDINALE-MEHAIGNE

Dans le cadre de la coopération LEADER, le GAL Burdinale-Mehaigne se consacre aujourd'hui aux filières céréalières et aux circuits court. Depuis janvier 2019, 2 projets sont sur les rails : un projet de coopération transrégionale « Pain & Bière de Hesbaye » avec 3 partenaires et GAL voisins (jesuishesbignon.be, Culturalité en Hesbaye brabançonne, Meuse@Campagnes), et un projet de coopération internationale « Le savoir-faire brassicole belge au Pays du Whisky » avec un GAL écossais (Moray LEADER).

L'objectif est de ramener dans notre pain et notre bière davantage d'ingrédients wallons et locaux. Selon les études récentes (celle de la SoCoPro entre autres), on estime en effet à moins de 2% seulement la quantité de matières premières wallonnes qui entrent dans la fabrication de nos aliments ! Cela a incité notre GAL à se pencher sur le sujet, en partenariat avec l'ASBL héronnaise des « Compagnons du Moulin de Ferrières ».

Notre territoire a effectivement des atouts, des ressources et un savoir-faire à valoriser. Pour la filière brassicole en particulier, il peut compter sur des acteurs locaux motivés qui se sont montrés tout de suite enthousiastes et prêts à relever un nouveau défi : produire une bière 100% locale et de qualité ! Ces partenaires sont la ferme bio du Val Notre-Dame à Antheit et la brasserie Léopold7 à Héron. Une première culture d'orge brassicole a été lancée rapidement au printemps 2019, avec l'espoir de pouvoir récolter, malter et brasser une bière dès ce printemps 2020.

C'est en effet l'orge, une fois transformée en malt, qui constitue l'ingrédient principal de la bière. On comprend donc rapidement que la question des malteries est centrale. Aujourd'hui il n'existe pas vraiment de micromalterie apte à travailler avec les petits brasseurs et les microbrasseries locales. Cette absence de micromalterie et les solutions à apporter font logiquement partie des objectifs poursuivis par les deux projets portés par le GAL. Nous espérons à travers notre fiche de coopération internationale et en comparaison avec ce qui se fait dans les micromalteries en Écosse, mieux cerner et objectiver les difficultés, potentialités et opportunités du secteur, à travers une étude de faisabilité.

Mais qui dit bière, dit aussi houblon ! Cette plante vivace est celle qui donnera à la bière son goût tantôt amer, tantôt rafraichissant et fruité. Bien que les quantités requises soient minimes, le houblon est un ingrédient essentiel du processus brassicole. C'est pourquoi la ferme du Val Notre-Dame a également décidé d'installer quelques plants de houblon, qui commencent à grandir le long des perches fraichement installées.

Grâce à la culture locale de ces deux ingrédients, il est aujourd'hui possible d'espérer aider la brasserie Léopold7 qui, depuis bientôt 7 ans, cherche à allier qualité et durabilité : la brasserie, qui minimise son impact CO_2 par toute une série de mesures, ne peut que se réjouir de trouver des ingrédients toujours plus locaux. De l'autre côté de la chaîne, la ferme du Val Notre-Dame, qui a fait le pari du Bio il y a plus de 10 ans, peut également se satisfaire d'écouler sa production localement et de donner du sens à sa production.

« On le voit avec l'équipe ici, je pense que tout le monde retrouve un énorme plaisir à voir comment est valorisée sa récolte. Dans l'agriculture classique, on vend nos grains et on ne sait pas où ils vont. Là, on sait où ils vont mais on sait surtout ce qu'ils deviennent. On voit une bière et on peut être fiers de dire qu'on y a participé d'une certaine manière », explique Charles-Édouard Jolly, agriculteur.

Nous vous invitons à visionner le beau reportage vidéo consacré à la filière brassicole « Du grain à la bière. Une aventure brassicole au cœur de la Hesbaye », disponible sur Youtube et Viméo[1]. Il a été réalisé dans le cadre de notre fiche-projet « Pain & Bière de Hesbaye ».

Derrière la production de cette bière premium locale prévue pour 2020, il y a bien sûr l'idée de montrer un modèle de filière applicable pour d'autres brasseurs et d'autres agriculteurs. Si notre savoir-faire en la matière est mondialement reconnu, il est donc pertinent de reprendre en main l'ensemble des maillons de la chaîne afin de soutenir nos agriculteurs, de consommer de façon plus durable et de créer de vraies relations de confiance entre les acteurs d'une filière, qui se connaissent parfois très mal. Rendez-vous bientôt au Pays Burdinale-Mehaigne, on l'espère, pour les premières dégustations !

Plus d'infos :
Romain Laroche, chargé de mission
GAL Burdinale-Mehaigne
ASBL Les Compagnons du Moulin de Ferrières
Tél. : 085/25 28 78
laroche.ferrieres@gmail.com

[1] https://vimeo.com/378235631

UN TOUR DU MONDE, DE SOI ET DES AUTRES, EN 15 JOURS

Depuis 3 étés, la World City portée par Isabelle Golinski, chargée de projet au sein de Moselle Diversity, et avec elle le GAL Miselerland, fait parcourir le monde et ses richesses culturelles aux enfants. Et ce, tout en restant au cœur de la Moselle. Madame Golinsky nous raconte avec passion ce beau projet d'activités estivales sortant des sentiers battus.

World City kezako ?

World City, c'est 15 jours d'activités de vacances favorisant les échanges interculturels et cultivant la richesse des différences.

Ces activités extrascolaires s'adressent à tous les enfants de la région du Miselerland, âgés entre 7 et 12 ans, ainsi qu'aux enfants des familles de réfugiés, demandeurs ou bénéficiaires de protection internationale, habitant le Grand-Duché de Luxembourg.

Quand les bambins arrivent le matin, ils laissent toutes leurs différences au placard. Tout est mis en œuvre pour qu'ils se sentent tous sur un pied d'égalité, peu importe leur nationalité, leur classe sociale, leurs facultés mentales ou physiques.

Aucune participation financière n'est demandée aux parents. *« Nous souhaitons réellement pouvoir toucher et accueillir tous les enfants de la région, et également ceux des familles défavorisées »*, nous explique, avec conviction, Isabelle Golinsky.

Et concrètement sur le terrain ?

Il s'agit d'un monde miniature recréé au cœur d'une ville de Moselle. Le site de la World City est divisé en plusieurs zones. Chaque zone représente un continent et chaque continent est composé de différentes zones dans lesquelles s'organisent des ateliers créatifs, sportifs, théoriques, culinaires, ludiques, de détente... auxquels les enfants peuvent prendre part.

Ces ateliers permettent aux enfants de découvrir les coutumes, la culture, la cuisine... de chaque continent et, par conséquent, d'acquérir une expérience de l'interculturalité.

De multiples objectifs pédagogiques

Mais il ne s'agit pas de se contenter d'un aspect ludique, toutes les activités comportent également une dimension pédagogique. Durant ces 15 jours, les enfants explorent la question du vivre ensemble. Ils prennent conscience qu'ils sont tous différents, ils découvrent quelles sont les particularités de chacun et quelles richesses ces différences peuvent leur apporter. En parallèle à cette démarche d'exploration et de découvertes, ils apprennent à communiquer ensemble. Les ateliers permettent également aux enfants de s'imprégner de différentes cultures.

En allant à la découverte de l'inconnu, l'enfant voit la peur de l'autre et de ses différences s'atténuer, voire disparaître. À World City, les animateurs lui enseignent qu'il n'a pas besoin d'avoir peur, qu'il peut aller directement vers l'autre et lui demander ce qu'il ressent, pourquoi il est comme ceci, agit comme cela, etc.

Les enfants sont également autonomes et responsables de leurs choix. Ils ont entre leurs mains l'entière gestion de leur cité mondiale. Un parlement est mis en place pour que les jeunes participants puissent discuter, débattre et prendre des décisions tous ensemble. Ils peuvent, par exemple, décider qu'une activité prévue doit être remplacée par une autre, de réclamer des glaces, de proposer de nouvelles activités, etc.

Si un enfant ne peut pas s'exprimer verbalement, un de ses copains peut parler pour lui mais toujours en sa présence. Il pourra, ainsi, se manifester d'une manière ou d'une autre, si il le souhaite.

Un succès grandissant

Durant l'édition 2019, World City accueillait 700 enfants tous les jours, ce qui démontre, sans conteste, la pertinence de l'offre. Vu le succès rencontré et la demande des parents, Madame Golinsky et son équipe envisagent de mettre sur pied des minis World City durant les autres périodes de vacances scolaires afin de pouvoir satisfaire les nombreuses demandes. *« Cette année, deux maisons relais proposaient déjà des activités en guise de pré World City pendant les vacances de carnaval »*, nous explique Isabelle Golinsky.

Et pour l'avenir ?

Le projet LEADER Moselle Diversity a pris fin en février dernier mais cela ne marque, heureusement, pas l'arrêt de cette belle initiative.

En effet, les Communes souhaitent reprendre le financement de World City. *« En 2020, 7 Communes du canton de Remich reprendront donc le flambeau et continueront à porter le projet »*, se réjouit Isabelle Golinsky.

LA FERME DU CHANT D'OISEAUX

Continuité et diversité. Deux termes que l'on pourrait opposer, mais qui s'associent très bien lorsque l'on parle de la « Ferme du Chant d'Oiseaux ». Là où les générations se succèdent et où l'envie de se diversifier reste un point d'attention majeur. Rencontre avec Maxime Flamand, l'un des quatre membres de la famille à la tête de ce projet pédagogique et ludique.

La ferme pédagogique du Chant d'Oiseaux existe depuis 1992. Située au pied d'une réserve naturelle, elle est bordée de bois et d'un étang, ce qui en fait un site remarquable. À l'origine du projet, on retrouve Françoise Philippart, logopède de formation, et son époux, agriculteur.

Alors conscients de vivre une époque où l'image de l'agriculture est malmenée, ils se disent qu'il est temps de faire quelque chose pour partager la passion qui les anime. Partie faire le tour des écoles avec son bâton de pèlerin pour présenter son programme, Françoise rencontre un succès auprès des enseignants qui y voient un grand intérêt.

Aujourd'hui, cette mini-entreprise emploie 12 personnes en permanence sur le site et parfois 13 en « haute saison ». Il y a 8 animateurs et les 4 membres de la famille Flamand-Philippart : les parents ayant été rejoints par leurs deux fils. *« Nous avons une équipe pluridisciplinaire pour prendre en charge toute la gestion de la ferme et les animations proposées aux enfants »*, nous explique Maxime, 30 ans, l'un des deux fils. *« Nous proposons la découverte de la ferme, de la nature, du milieu aquatique, de la forêt. Puis il y a des activités sportives audacieuses : un mur d'escalade sur le mur de la ferme, un parcours de corde dans le petit bois qui jouxte la propriété, de la tyrolienne, des plaines de jeux, des animations sur l'étang, du ski champêtre… »*

Ici, les enfants sont les acteurs de leur séjour. *« Tout est basé sur le jeu, l'action et la découverte »*, insiste Maxime. *« Nous avons des ateliers durant lesquels ils préparent de la crème à partir du lait, du pop-corn à partir du maïs ou du jus à partir des pommes de notre verger. Les activités sportives leur permettent de faire exploser leur trop-plein d'énergie. »*

> « L'apprentissage passe aussi par le ventre. Voilà pourquoi les enfants préparent chaque jour leur goûter avec les produits de la ferme. »
>
> *Françoise Philippart*

Père et fils s'occupent principalement de l'exploitation agricole, même s'ils prennent aussi en charge certaines activités avec les enfants. La ferme propose des cultures bio moins « traditionnelles », comme le quinoa, les lentilles. *« On essaye de les intégrer dans les menus pour leur faire découvrir des nouvelles tendances. »*

Pour Maxime, rejoindre l'aventure familiale était une évidence. *« Depuis que j'ai 16 ans, je travaille ici en tant que stagiaire, dans les animations. J'ai bien sûr poursuivi mes études supérieures, mais avec l'idée de revenir à la ferme. C'est une passion transmise de génération en génération. Mon frère, par exemple, a travaillé dans un bureau, mais il n'y est pas resté longtemps. Nous avions besoin de grand-air, d'être dehors. Et, surtout, d'apprendre la nature et la ferme aux enfants, de les faire sortir de la ville… »*

Pour Maxime, comme pour tous les autres membres de l'équipe, le fait d'accueillir des enfants évite qu'ils aient une vision tronquée de la réalité. C'est une forme d'apprentissage de la réalité de terrain qui permet de renforcer le lien entre agriculteurs et citoyens.

Enthousiaste lorsqu'il parle de la ferme, Maxime n'en demeure pas moins prudent quand il parle de l'avenir. *« Mes parents ont commencé cette activité en 92 et ont bien ficelé le projet pour que cela prenne de l'ampleur. L'agriculteur qui voudrait se lancer dans l'aventure doit être bien conscient que c'est tout sauf de l'improvisation. Ce sont des investissements lourds, qui doivent respecter des normes sanitaires et de sécurité très strictes. Mais cela reste une piste de diversification qui n'est pas négligeable… mais pas gratuite »*, conclut-il.

Plus d'infos :
Ferme du Chant d'Oiseaux
Rue du Petit Pont, 520
5300 Landenne-sur-Meuse
Tél. : 085.82.82.56
fermeduchantdoiseaux@hotmail.com
www.ferme-pedagogique.net

LE CONDROZ-FAMENNE INVITE LES FAMILLES À SE FAIRE LABEL

©Sophie Delfosse

En Condroz-Famenne, de petites plaquettes colorées se répandent sur les façades d'établissements touristiques depuis le mois de février. Délivrées à l'initiative du GAL local, il s'agit de la concrétisation du nouveau label « Famille Bienvenue », que la coordinatrice Cindy Hodeige nous présente ci-dessous.

Pourquoi avoir créé ce label « Famille Bienvenue » ?

Il s'agit d'un nouveau label créé spécifiquement pour les familles. Depuis un certain temps déjà, nous avons pu constater que celles-ci constituent le public principal de nos opérateurs touristiques. Il s'agit d'ailleurs de plus en plus de grosses familles, avec grands-parents, enfants et petits-enfants, qui viennent dans la région pour se balader, se retrouver et se détendre.

Votre but est donc de favoriser le tourisme familial dans votre région ?

Oui, c'est en fait notre objectif principal. Nous sommes entourés de régions qui possèdent des attractions touristiques de masse, ce qui n'est pas notre cas. Ce genre de label nous aide donc à nous démarquer et mettre en valeur tout le potentiel dont notre région dispose pour les familles.

Nous voulons faire en sorte que notre région soit reconnue comme une « destination familles ».

En quoi est-ce un label innovant ?

Ce genre de label n'existe pas encore en Wallonie. Ce critère n'est pas encore identifié, ce qui ne rend pas les choses aisées pour les familles. C'est pour cela que nous voulons mettre en avant ce réseau d'ambassadeurs : pour que ces établissements soient mieux reconnaissables par ce public particulier.

À quels types d'établissements s'adresse-t-il ?

Nous avons identifié 6 secteurs distincts : l'hébergement, l'horeca, les musées, les attractions touristiques, les organismes touristiques et les communes de notre territoire.

Quels critères sont pris en compte pour en faire partie ?

Concrètement, il s'agit de services supplémentaires qui font la différence auprès des familles : des activités et services bien pensés, des lieux sécurisés et/ou accessibles en poussette et autres équipements accommodants qui leur facilitent la vie.

Des exemples précis ?

Pour les hôtels, c'est par exemple de pouvoir disposer d'au moins une chambre « parents » communiquant avec celle des enfants ou bien une chambre familiale ; pour les hébergements, c'est proposer une literie adaptée au confort et à l'âge des enfants, de la vaisselle incassable, un chauffe-biberon, une baignoire bébé… toutes ces petites choses qui simplifient la vie des parents et des enfants.

Comment les établissements peuvent-ils rentrer leur candidature ?

Après avoir pris connaissance du dossier « Famille Bienvenue » et des différents critères à respecter, ils peuvent remplir un bulletin de candidature en ligne, qui comprend notamment une lettre de motivation, des critères à cocher ainsi qu'une charte à signer. On organise ensuite une visite pour vérifier que les critères sont bien appliqués, et si tout est en ordre on leur remet la signalétique à apposer à leur façade.

Combien d'opérateurs avez-vous rassemblés actuellement ?

Actuellement, 21 opérateurs ont introduit une demande d'adhésion : 3 communes, 1 attraction, 1 chambre d'hôtes, 13 gîtes, 1 organisme touristique, 1 restaurant et 1 camping. Les premiers ont été labélisés les 13 et 18 février derniers lors d'une visite de rencontre et de contrôle .

Vous êtes-vous fixé un objectif chiffré ?

Pour 2019, nous voulions labeliser plus de 10 % des opérateurs touristiques, ce qui a été dépassé. Maintenant on espère continuer sur notre lancée pour obtenir le plus d'ambassadeurs possibles, car c'est là que notre démarche prendra réellement tout son sens.

Envisagez-vous d'étendre ce label par la suite ?

Justement, non. Nous l'avons créé dans le but de nous différencier, donc nous comptons le garder pour les communes de Assesse, Ciney, Gesves, Hamois, Havelange, Ohey et Somme-Leuze, dans un premier temps en tout cas.

ROUTE DE L'INNOVATION 2.0

C'est reparti ! Après un premier parcours entre 2016 et 2018, le Réseau wallon de Développement Rural vous invite à reprendre la Route de l'Innovation pour de nouveaux travaux sur l'innovation en zones rurales. Le fil rouge de cette édition 2.0 sera la coopération.

En 2020, un nouveau parcours débute. Sa trame a été dessinée par les acteurs du Réseau selon 4 thématiques :

- **Pro-fil.ières !** Nouveaux modes d'organisation de la chaîne alimentaire afin d'améliorer la valeur ajoutée pour les producteurs et renforcer leur pouvoir de négociation au sein des filières
- **Re-génération !** Nouveaux projets agricoles favorisant le renouvellement des générations
- **Déclic climat !** Contributions et impacts de l'agriculture et de la sylviculture sur la transition énergétique des territoires et sur la lutte contre le changement climatique
- **Symbio !** Pratiques collectives/ partenariales permettant d'enrayer la perte de biodiversité

Pour chaque thème, des étapes sont proposées afin de décortiquer ensemble les mécanismes d'innovation coopératifs mis en place par les acteurs de terrain et d'identifier des solutions originales à développer en Wallonie.

Plus d'infos : www.reseau-pwdr.be

27 & 28 juin 2020

Journées fermes ouvertes

Durant un week-end, plus de 60 fermes wallonnes vous ouvrent leurs portes. Petits et grands pourront y rencontrer les agriculteurs et agricultrices, découvrir leur quotidien et le fonctionnement de leurs fermes ou encore déguster les produits du terroir qu'ils préparent.

Plus d'infos : www.jfo.be, www.apaqw.be

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
Courriel : info@reseau-pwdr.be
Site web : www.reseau-pwdr.be

NOTRE ÉQUIPE

Benoît Delaite, Jérôme Mabille, Jean-Noël Degeye et Laurent Turneer : chargés de mission en charge de l'animation des groupes de travail thématiques.
Tél. : +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.
Courriel : e.bievez@reseau-pwdr.be
Tél. : +32 19 54 60 51

Cécile Nusgens : chef de projet chez Cible Communication, gère la réalisation des supports de communication.
Courriel : cecile.nusgens@cible.be
Tél. : +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.
Courriel : x.delmon@reseau-pwdr.be
Tél. : +32 495 77 93 96

Coralie Meurice/Mélodie Mertz : responsables du Centre de Ressources, de la mise à jour régulière du site web et des outils TIC, elles apportent un soutien aux activités de communication.
Courriel : c.meurice@reseau-pwdr.be
Tél. : +32 19 54 60 51

Le numéro 43 de Ruralités est imprimé en 5.000 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, GAL Burdinale-Mehaigne, Sabine Renteux, Christophe Servais.

Crédits photos : *Cover et édito :* François-Xavier Cardon pour Accueil Champêtre en Wallonie, *Carte-blanche :* GAL Burdinale-Mehaigne, *Innovation :* Sophie Delfosse, *Portrait :* Arnaud Siquet, *Mesure :* Domaine de Chevetogne, *Dossier spéciale Enfance :* La Ferme des Avairis, GAL Burdinale-Mehaigne, GAL RoMaNa, Fahr Mit, Ecole Libre de Lamorteau, Fondation Rurale de Wallonie, Collectif Développement Cantines Durables, asbl Devenirs, GAL Pays des Tiges et Chavées, *Europe :* GAL Miselerland, *Jeunes :* Ferme du Chant d'Oiseaux

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

Avec le soutien de la Wallonie

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