

INFOS
CULTURE
CITOYENNETÉ
SOCIÉTÉ
VIE
FOSSOISE

LE NOUVEAU MESSAGER



PB-PP
BELGIE(N) - BELGIQUE

Bureau de Dépôt : 5070 Fosses-la-Ville

Agrément n° P911404

Exp. : Centre culturel - rue Donat Masson, 22 - 5070 Fosses-la-Ville

MENSUEL D'INFORMATION DE FOSSES-LA-VILLE

Ne paraît pas en juillet et août

AVRIL 2020 - N° 106 - 1€

106

LES FERMES DU BIJARD

Il en faut deux pour être heureux

Confiné mais... libre dans sa tête

Un homme d'affaires extraordinaire : François-Joseph DEJAIFVE

LE NOUVEAU MESSAGER

Editeur responsable :

Bernard Michel, Centre culturel de l'Entité fossoise asbl, rue Donat Masson, 22 à 5070 Fosses-la-Ville.

Où trouver

le «Nouveau Messenger»?

Pour Fosses Centre : au Centre culturel, à la Maison du tourisme, à ReGare, à la boulangerie Dardenne, chez Nicole coiffure, au Dago Goda.

Pour les villages et hameaux : dans les boulangeries de Le Roux, à l'institut esthétique Picavet (Névrement), à la boulangerie Ernoux (Sart-St-Laurent), à Vitruval à la Sandwicherie, à Sart-Eustache au Sartia, au salon de coiffure Métamorphose, à la sandwicherie «Sandwichs du monde» à Bambois.

A quel prix?

1 euro par numéro ou en abonnement de 8 euros pour 10 numéros.

Contact / Abonnements

Par téléphone : 071 12 12 40

Par courrier : Rédaction Nouveau Messenger, rue Donat Masson, 22 à 5070 Fosses-la-Ville

Par courriel : nouveaumessenger.culture@fosses-la-ville.be

IBAN : BE27 3601 0215 7473

Comité de rédaction

Bernard Michel, Jean Romain, Jean-Pierre Romain, Daniel Piet, Thierry Wenes, Pierre-Jean Vandersmissen, Jean-Marc Chavanne, Luc Gillain, Joannie Thys.

« Après, je ferai... »

Je ferai mieux. Sans doute. Mais sera-ce possible ?

J'ai un « carnet de désirs » pour ne rien manquer. Ne rien oublier. On ira au cinéma, on ira au café, on ira au resto chinois (?) à Wépion, on ira au barbecue de ma soeur à Stave, on espère « re-voir » et « re-vivre ». On va faire « vrai » avec les amis, les collègues qu'on n'avait plus qu'au téléphone.

Avec le confinement, j'ai découvert SKYPE et ZOOM !

Le soir, j'irai voir le coucher de soleil à la Campagne du Chêne et ces milliers d'étoiles qu'on ne voit pas dans le centre-ville.

Ah ! Oui ! Ce sera les retrouvailles, les banquets. Ce sera bon, non ?

Retrouvailles-funérailles, comme l'écrit Béatrice Delvaux. Oui, aller s'incliner sur les tombes de ceux qui sont tombés au front du virus depuis le mois de février. Et qu'on n'a pas pu enterrer dignement, comme on l'aurait souhaité. On n'a pas pu les enlacer, les apaiser. Ils sont partis seuls.

New-York croule sous les cercueils, les marins américains atteints du virus sur le porte-avions Théodor Roosevelt, sont confinés en plein océan...

Hélène L'Heuillet, dans le journal Libération, écrit : « ne pas confondre le retour à soi avec égoïsme et individualisme ».

Aujourd'hui, on voit beaucoup de gestes de solidarité, de bienveillance. Mais quand le virus sera vaincu - sera-t-il un jour vaincu ? Des virologues annoncent son retour chaque année, comme la grippe - quand la parenthèse se refermera, allons-nous continuer l'hyper-consommation et l'hyper-mobilité ?

Allons-nous nous réorienter vers des besoins essentiels ?

Wait and see...

■ Daniel Piet

SURNOMS ET SOBRIQUETS [suite et fin]

La « mode » ancienne des sobriquets a survécu jusqu'à la deuxième moitié du XX^e siècle. Plus tôt déjà, avant '40, à l'Ecole Moyenne, Hector Gosset était baptisé Tabac, en rapport avec un fabricant de cigarettes, la firme Tabacs Gosset. Mon frère Hugues fut surnommé Bill après un long cheminement : Romain, Romanus, Bullus, Billus, Bill. Albert Franceschini, qui achevait ce trio de copains, c'était évidemment Notaire (et il le devint, dans une tradition familiale).

Déjà quand j'étais en 6^e primaire à Saint-Feuillen, Georges Deschamps avait distribué une série de surnoms. Je ne me souviens que de celui d'un Gosset de Haut-Vent ; L'aumaye (jeune veau, génisse) et un autre Couchèt (cochon), sans doute déformation de Gosset.

Plus tard, une génération du Patro eut aussi ses surnoms. D'abord des totems : par exemple, Etienne Calande était Poney rieur et Marc Honnay Koala pantoufflard ; Cédric Tahir quant à lui était appelé Carton et Christian Godfroid : Cruche !

Yves François fut surnommé Chalote (échalote). Charles Motte était Bull : allez voir pourquoi ? . Emile Mathot, comme son père, c'était Mayeûr. Jean-Pol Despineto : Fi do Boulot (Désiré, qui fut conseiller communal, dont le père ou le grand-père était sans doute un peu gros et rond). Et Marc Vandevandel : Fi da Batisse. Comme Patrick Lambert (qui a bien maigri) était nommé Li Gros. Et le fils de René Godfroid était simplement God.

Ce qui me fait souvenir de « Lèyon d' Mariye Gros »,

Léon Biot, qui tenait un four public, au fond d'une petite ruelle en cul de sac, rue du Marché, où les ménagères allaient faire cuire le rôti du dimanche ou les tartes de la kermesse. J'y avais décidé d'être boulanger... pour pouvoir relâcher les fonds de casseroles de riz ! Car les ménagères garnissaient leurs tartes sur place. Il habitait avec sa tante Alice qui avait perdu la tête et, en se promenant dans Fosses, ramassait les allumettes pour alimenter le four de son neveu ! Mais Léon était un fidèle du Café du Combattant (Maria Debrule, actuellement siège de la Mutuelle socialiste) et il fallait parfois aller le rechercher pour sortir les tartes avant qu'elles ne brûlent. Pourtant, il avait une vraie conscience professionnelle et revenait le plus souvent à temps. Léon, c'était une institution à Fosses !

Philippe Henin a gardé encore de nos jours le surnom de Timouth et Philippe Drèze celui de Philibert. Jean-Pol Georgery, en raison de son site Internet, reste Ké Novèl (Ké novèl di Fosses ?).

Une petite indiscretion : Pascale Dumont porte toujours le surnom de Pouillon (poussin), le nom que lui donnait gentiment son mari. Comme j'ai déjà dit que le sobriquet Neûge (un Gosset qui figurait sur l'affiche des Chinels) venait du fait qu'il appelait sa femme « mi p'tite neîjette » (ma petite noisette). N'était-ce pas charmant ?

Avec le temps et la modernité, les surnoms s'en sont allés. Comme les feuilles mortes que le vent d'hiver emporte...

■ Jean Romain





CONFINÉ MAIS...

libre dans sa tête

Nous voilà installés dans le confinement! Pour combien de temps ? De quinze en quinze jours il est plus que probable qu'il sera prolongé et nous soupirerons un gémissement encore ; un encore que nous prononcerons sans doute régulièrement, lassablement, perturbablement... mais un encore qui chaque fois qu'il nous viendra aux lèvres nous rapprochera de la sortie du tunnel. Car l'espoir est aussi une certitude : Nous en sortirons. En attendant, il nous faudra faire contre mauvaise fortune bon cœur, accepter la contrainte et consentir à toutes ces privations qui, si elles nous plongent bien dans une forme d'inconfort à laquelle nous n'étions pas habitués, ne mettent pas en péril nos vies bien au contraire.

En attendant et en assumant, il nous faut puiser dans nos ressources, dans nos « capacités » pour adapter et embellir cet inconfort. La lecture est pour moi un de ces moyens, le meilleur puisqu'elle permet de briser nos murs, de nous évader pour courir d'autres contrées, d'autres vies. L'écrivain américain Georges R.R. Martin avait coutume d'écrire « Un lecteur vit mille vies avant de mourir ; l'homme qui ne lit pas n'en vit qu'une. ». Marcel Proust en d'autres termes avait aussi écrit la même chose. Mais il faut aussi que nous nous oxygénions et que nous profitions de ce que notre liberté de vaquer si elle est bien fortement réduite demeure. La promenade reste possible et même encouragée et nos campagnes, qui commencent là où s'arrêtent nos villes, c'est-à-dire jamais loin dans un pays comme le nôtre, offrent tant de possibilités sans craindre de contacts (pas le moindre souvent je puis en témoigner). La nature en ces jours renaît, offre toute sa beauté fragile, elle nous plonge dans ses pastels et la petite brise parfois glaciale contribue à dissiper nos torpeurs. La marche c'est aussi l'occasion d'une évasion bénéfique : celle de nous retrouver avec nous même.

Avez-vous remarqué avec quelle spontanéité dès que nous nous mettons à marcher, surtout quand nous le faisons en solitaire, une petite machine se met en route ? Très vite en effet notre esprit est assailli de stimuli divers. Certains de ceux-ci mettent en route le cortège de nos souvenirs, d'autres font naître des histoires que féconde notre imagination ; d'autres encore provoquent la montée d'une adrénaline esthétique... Bref une reconnexion avec soi-même s'opère et nous place dans une situation privilégiée d'écoute non seulement de soi mais aussi des autres. En fait cette émotion pourtant si banale, si répandue (quoique chez certains on eut avoir des doutes...) c'est la manifestation de la pensée. Nous pensons, même si nous ne nous en rendons pas toujours compte, ce qui nous permet d'exister (dixit Descartes) et surtout d'être libres.

Liberté, liberté chérie j'écris ton nom...

Le poème d'Eluard nous est chevillé au corps. Il a

été écrit en 1942 dans un contexte où les agressions contre la liberté furent celles que l'histoire nous a apprises et que certains d'entre nous ont connues. Rien à voir avec ce qui nous arrive aujourd'hui. Mais ces événements que nous vivons nous invitent à réfléchir aussi à ce qu'est vraiment et ce que devrait être cette liberté si chérie.

Notre époque l'a trop souvent identifiée à un individualisme égoïste et borné qui prit en certaines époques les formes les plus imbéciles et les plus coupables, un peu comme l'attitude de ceux qui aujourd'hui n'acceptent pas les règles mises en place pour lutter contre la pandémie. Je me souviens, parce qu'il m'avait écoeuré, de ce slogan apparu, affiché sur la lunette arrière de beaucoup



*« Un lecteur vit
mille vies avant
de mourir ;
l'homme qui ne
lit pas n'en vit
qu'une. »*

de voitures, en 1973 lorsque suite à la première crise pétrolière on avait imposé les premières limitations de vitesse, et qui disait : « Ma voiture c'est ma liberté ». J'enrageais devant la petitesse, le crétinisme de l'affirmation et le galvaudage du mot liberté alors qu'au même moment au Chili, une vieille baderne, une surnoise crapule massacrait dans des stades de foot (quelle inquiétante image) ceux qui voulaient ou tout simplement étaient soupçonné vouloir défendre la véritable liberté.

Ceux-là, et ceux qui reproduisent aujourd'hui leur mesquine compréhension de ce qu'est la liberté, font partie de ceux à propos desquels Bernanos disait : « lorsqu'un homme crie vive la liberté, il pense seulement à la sienne ». Notre liberté - souvenez-vous de l'adage - s'arrête où commence celle des autres. On ne sait pas très bien qui a écrit pour la première fois cet étendard de l'éthique politique ; certains l'attribuent à John Stuart Mill un philosophe et économiste du 19^{ème} siècle dont la lecture aurait du forcer la réflexion des tenants de l'ultralibéralisme. Il exprime en effet un principe

fondamental qui devrait guider l'humanité et qui, si on lui associait celui d'empathie, pourrait contribuer au bonheur de tous... C'est en vertu de ces principes que nous devons accepter les limites provisoires mises à nos libertés car non seulement elles ont pour but de nous protéger mais aussi celui de protéger les autres. C'est un devoir et ainsi que l'a écrit André Gide « le bonheur de l'homme n'est pas dans la liberté mais dans l'acceptation d'un devoir ». C'est cela agir librement et pour cela il convient de reprendre possession de soi (Bergson) et donc de retrouver, par le retour au grand air notamment, sa faculté de penser, sa liberté de penser.

Et il ne faut pas croire qu'il n'y a que les philosophes et les écrivains qui nous le disent. Il y en a qui le chantent comme le font notamment Florent Pagny ou Michel Berger, ce dernier dans son déchirant et poignant « Diégo » si « libre dans sa tête » là bas dans son stade, au Chili...

■ Pierre Mélan



Un homme d'affaires extraordinaire : **François-Joseph DEJAIFVE**



Tout le monde connaît le Home Dejaifve mais peu sans doute savent qui était cet homme à la base de notre institution humanitaire.

Le premier Dejaifve qu'on voit apparaître à Fosses était Lambert, né à Mont-Saint-André (Ramillies) en 1755, officier chirurgien accoucheur diplômé à Liège en 1780. Il acheta le couvent des Sœurs Grises, en Leiche, en 1797, s'y installa avec son épouse et eut 11 enfants (un accoucheur !). Il fut maire de Fosses de 1804 à 1808, puis il quitte la ville (seul son dernier fils y restera) et vend sa propriété à un petit-cousin, Etienne Dejaifve, né à Hanret, époux de Marguerite Dochain et censier à Wimbosteck (Sart-Saint-Laurent, alors commune de Floreffe). Ferme qu'il achète et donne à son fils Jean-Joseph Dejaifve qui épouse Marie-Joseph Winson, héritière de la ferme de Doumont et de celle de Sainte-Brigide, fondée par les de Grady de Liège au XVII^e siècle.

Ils auront quatre enfants : Adolphe (1805-1855) mort à Hingeon, célibataire ; Hippolyte (1806-1857), à Fosses, célibataire ; il fut conseiller provincial de Namur, propriétaire de plusieurs fermes, terres et bois ; puis des jumeaux : Pauline (née en 1809, épouse d'un avocat liégeois Charles Verbois, et ce fameux François-Joseph, né à Floreffe (Wimbosteck) le 2 février 1809, rentier (il hérita des biens de ses deux frères), mort célibataire à Sainte-Brigide le 10 avril 1872. Il fut enterré dans un caveau-mausolée qu'on voit encore à côté de la chapelle. Selon son testament, le caveau devait avoir des murs d'un mètre d'épaisseur et une porte en fer. Mais avec lui s'éteint la branche Dejaifve à Fosses (il en restait d'autres à Namur).

Ce François-Joseph Dejaifve fut un homme d'affaires

extraordinaire. D'abord héritier de biens assez considérables, il avait une devise : « Acheter, toujours acheter ». Ce qu'il fit toute sa vie et même dans ses dix dernières années il acheta encore 58 biens.

Il résida probablement au château d'En Leiche mais il aimait sans doute le site de Sainte-Brigide car à côté de la ferme il fit bâtir, en 1850-1851, le « château » bien connu : belle construction de briques aux fenêtres encadrées de pierre de taille, avec un bel escalier-perron en pierre à l'avant et à l'arrière, et un clocheton carré. Pour cela il avait tiré la terre et fait cuire les briques sur place : c'est sans doute le creux qui était devenu un petit étang entouré de saules, aujourd'hui comblé.

Avec son frère Hippolyte, il exploita une houillère dans le Bois du Rabot (au-delà de Taravisée), créée par son père Jean-Joseph. Il fit même construire une route pour acheminer la « terre houille » jusqu'à la Sambre à Mornimont. Il la revendit en 1859 à Adrien Tricot de Lalou, de Châtelet qui mourut l'année suivante et la houillère s'arrêta. En 1857, il dépose une requête pour une concession de minerais de plomb, de pyrite de fer, de zinc et de manganèse sur un périmètre de 226 hectares qu'il possède sur les communes de Fosses, Floreffe et Franière. Il précise dans sa demande qu'il « est l'inventeur de cette mine et possède les facultés nécessaires pour entreprendre et conduire les travaux de la manière prescrite par la loi ».

Mais son principal souci est d'acheter des maisons, des fermes et des terres : à Fosses, Aisemont,

Vitrival, Saint-Gérard, Mettet, Franière, Mornimont, Moustier, Malonne, Flawinne, dans la région de Gosselies (Thiméon, Viesville, Liberchies), puis dans la région de Stavelot : de 1858 à 1870, il effectue 238 achats (au total, plus de 2.000 hectares !).

Ainsi, le relevé de ses biens à sa mort nous apprend qu'il possédait à Fosses 297 hectares 25 ares ; à Vitrival : 30 ares ; à Aisemont : 66 ares ; à Saint-Gérard : 16 ha 31 ; à Mettet 9 ha 99 ; à Floreffe 190 ha 31 ; à Franière 51 ares ; à Falisolle 27 ha 24 ; à Mornimont : 4 ha 95 ; à Moustier 9 ha 10 ; à Flawinne 9 ha 68 ; à Malonne 4 ha 22 ; à Thiméon (Gosselies) 70 ha ; à Viesville 1 ha 92 ; à Liberchies 41 ha 19 ; à Hingeon : 116 ha ; à Vezin 2 ha 86 ; à Franc-Waret 3 ha 15 ; à Héron 32 ha 05 ; à Couthuin 6 ha 30 ; à Avernas-le-Baudhuin 76 ha 68 ; à Cras Avernas 1 ha 39 ; à Hannut 3 ha 39 ; à Lincet 2 ha 28 ; à Oteppe 5 ha 25 ; à Basse-Bodeux 86 ha 61 ; à Rahier 22 ha 83 ; à Bertrix 1 ha 21 ; à Stavelot 279 ha 71 ; à La Gleize 182 ha 74 ; à Wanne 550 ha 57. à Fosse Liège 132 ha 72. Soit un total de plus de 2.157 hectares. En terres, prés, bois et bruyères. Car il faut y ajouter près de 20 grosses fermes dispersées dans la Wallonie ! A Fosses il possédait les fermes de Sainte-Brigide, du Chêne et la Cense des Bèguines en Leiche, et à Sart-Saint-Laurent celles de Wimbosteck, Malplaquée et Laloux.

Dans son testament de 1871 il lègue à son régisseur Detilleux 1.383 ha 89 ares 83 ca ; à sa cousine la veuve Ledoux 122 ha 82 ; à ses cousins Winson 518 ha 87 et au Bureau de Bienfaisance de Fosses 132 ha 75. Il s'agissait de la propriété de Sainte-Brigide : le château, la ferme, des terres et des bois, plus la ferme du Brûlé à Falisolle (27 ha) et 64 hectares de très bonnes terres dans la région de Gosselies (une partie fut expropriée pour la construction de l'autoroute de Wallonie et le profit fut affecté à la construction de l'aile nord à côté de l'hospice).

Car il stipule bien dans ce testament qu'il lègue ces biens au Bureau de Bienfaisance de Fosses (CPAS actuel) à condition d'en faire « un hospice à l'usage

des pauvres vieillards des deux sexes et des impotents qui devront y être entretenus convenablement ».

Mais donc, curieusement, la grosse partie de ses biens vont à son régisseur-fermier Alexis Detilleux : toutes ses propriétés dans la région de Stavelot, 5 fermes et une maison à Saint-Roch (que Detilleux occupe avec sa femme, Flore Jacquet), plus les rentes, meubles, bestiaux et valeurs en argent dans le coffre. Pourquoi ?

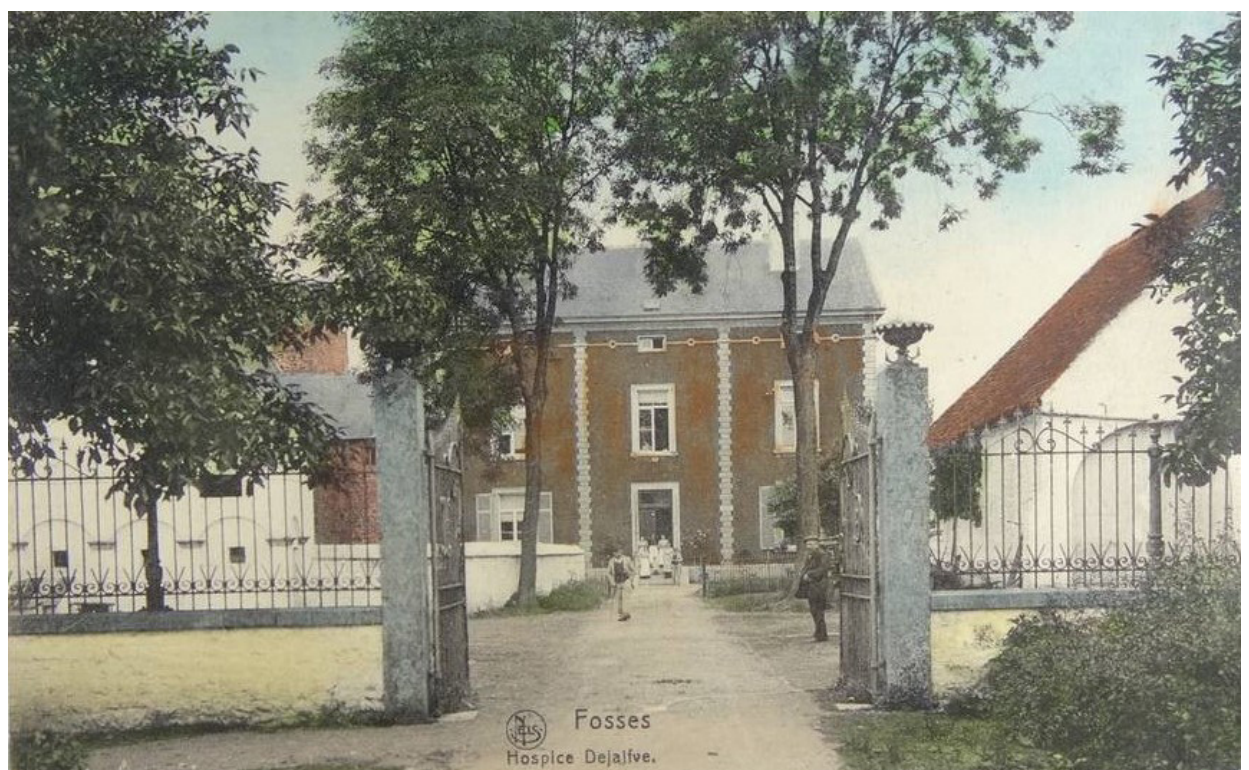
Le bulletin du hameau de Logbiermé (Wanne) présente une hypothèse (osée ?) : célibataire mais voulant que sa fortune reste dans une seule main, Dejaifve aurait proposé un marché avec son régisseur : il ferait un enfant à sa femme, Flore Jacquet, et ce devait être le seul. Ce fut une fille, Edile, née le 12 septembre 1868, soit dix mois après le mariage... Mais après la mort de son patron, Detilleux eut encore deux filles : Eugénie en 1873 et Jeanne en 1876.

Pourtant, il y a un doute : si Edile était grande et forte (100 kilos à sa mort) tandis que ses sœurs étaient minces et frêles comme leur mère (Eugénie chaussait du 33), cela qui ne veut quand même pas dire qu'Edile était la fille de Dejaifve !

A la mort de leur père Alexis Detilleux en 1885 (à 58 ans), et tandis que leur mère Flore Jacquet obtenait sa maison à Liège, la ferme de Hingeon et autres biens pour une valeur globale de 164.031 francs (de l'époque, soit environ 153.000 euros !) les trois filles se partagent 1278 hectares de terres et plusieurs fermes. Bien que « largement à l'aise », elles eurent toutes trois un pénible destin.

Mais c'est une autre histoire... que je vous conterai peut-être plus tard.

■ Jean Romain





IL EN FAUT DEUX POUR ÊTRE HEUREUX



Sart-Saint-Laurent au lieu dit «Bijard» deux fermes se côtoient, en lisant cet article vous saurez enfin qui est qui, c'est promis!

Au jardin du Bijard, vous y trouverez de la viande (de bœuf) et les fruits et légumes cultivés par Jean-Baptiste Biot. A la vente, vous rencontrerez la maîtresse de maison: Chantal.

A la ferme de Bijard, vous y trouverez une chèvre-rie tenue par Céline qui y propose ses fromages ainsi que les fruits et légumes cultivés par Cédric Spourquet qui, comme son nom ne l'indique pas, travaille lui en biodynamie.

Des deux côtés, vous trouverez une sélection de produits artisanaux réalisés dans la région. Du poulet au poisson, des biscuits au café, du jus à la bière... la liste est bien trop longue pour détailler qui vend quoi. Il est bien plus agréable de la découvrir sur place que de la lire.

Passons maintenant au vif du sujet, partons à la rencontre de ceux qui adaptent leur travail pour que nous puissions, aujourd'hui, continuer à faire des achats de qualité en toute sécurité.

Au jardin du Bijard

De la toute première télévision installée à Fosses-la-ville par le papa de Chantal à l'actualité du mois de mars 2020. Au jardin du Bijard, c'est une histoire familiale qui se raconte en toute simplicité.

La première fois que j'ai franchi le porche de la ferme, c'était en août dernier. Fraîchement ré installée à la campagne il me semblait absurde d'acheter mes fruits et légumes au supermarché alors que

j'étais entourée de champs. Ce jour-là, le temps invitait à la balade et un grand panneau derrière la salle de sport de Sart-Saint-Laurent indiquait la voie à suivre. Après une route cabossée se trouve un chemin plus petit encore qui vous emmène dans une étable aménagée en magasin où vous serez accueilli, enfin, par le sourire de Chantal. Depuis ce jour où elle m'a fait visiter ses serres et goûter à ses tomates, m'approvisionner directement chez le producteur est devenu une évidence.

Aujourd'hui, dans les étals, vous trouverez les produits de la ferme et ceux des artisans des environs mais ça n'a pas toujours été comme ça : «Au début, nous élevions des bêtes, nous commercialisons la viande et le lait et c'est tout». Cela fait une petite dizaine d'année qu'ils ont commencé à vendre leurs fruits et légumes. Quand le fils, Jean-Baptiste revint avec son diplôme d'horticulture, la famille mis à sa disposition un petit terrain adjacent à la ferme pour qu'il puisse commencer à travailler en attendant de trouver des clients. «Nous vendions ses productions dans l'allée, sous un parasol. Petit à petit le bouche-à-oreille a fonctionné et nous avons aménagé un espace de vente».

La communication planifiée, c'est pas trop leur crédo ; ici elle est spontanée: «Nous avons souvent pensé faire des portes ouvertes pour présenter

notre travail» mais au jardin du Bijard finalement la porte est toujours ouverte, il suffit de vouloir la pousser poliment pour se retrouver embarqué dans une visite. D'ailleurs, sous la serre, en regardant ces belles salades bien vertes, j'imagine déjà leur assaisonnement. Tiens et si je les mangeais avec une viande grillée? Assez d'égarement, revenons à nos moutons ou à nos bœufs dans le cas présent et reprenons notre conversation avec la maîtresse de maison.

La vente, c'est une histoire familiale, Chantal nous raconte «Mes parents avaient un magasin d'électroménager, près de la poste de Fosses-la-ville, mon père y a installé la première télévision. Les passants s'arrêtaient et venaient regarder le journal télévisé chez nous». Elle enchaîne, «Etre derrière la caisse, ça m'a toujours plu, m'occuper des bêtes ... c'est pas trop mon truc» nous avoue-t-elle en souriant penchée sur ses additions manuscrites. Mon petit air interrogateur l'amuse «Vous aussi ça vous étonne de me voir faire mes calculs à la main? Moi j'ai toujours fait comme ça». C'est par plaisir si la marchande boude la calculatrice car ici aussi, face à l'actualité, les habitudes changent.

Pendant cette période de confinement, est-ce que vous avez modifié vos pratiques ? «Oui, comme toujours, on s'adapte». Cette semaine, le magasin reste ouvert aux mêmes heures que d'habitude mais ils essaient de n'avoir qu'un client à la fois à l'intérieur. «On favorise les commandes par téléphone, on prépare tout et la personne vient chercher ce qu'elle a commandé et bien entendu on évite d'être trop proches les uns des autres». Si la distance physique est maintenue, nous sommes toujours bien dans un commerce de proximité, dans l'accueil rien n'a changé et c'est rassurant! Chantal connaît le prénom de vos enfants, elle sait pourquoi ce vieux monsieur de Tournai vient régulièrement faire ses courses à Fosses (mais elle gardera le secret) et enfin, elle connaît ces histoires d'hier et d'aujourd'hui qui rendent la région plus jolie.

A la question de savoir si la situation actuelle a amené de nouveaux clients la réponse est positive. Quant à savoir s'ils vont rester et modifier durablement leurs habitudes de consommation,, la réponse est plus nuancée «C'est difficile à dire, il y en a beaucoup qui viennent chez nous car ils ont peur d'aller au supermarché. Et on ne sait pas quand tout cela sera derrière nous s'ils vont rester ou pas. Peut-être qu'ils auront pris du plaisir à manger des bons produits et qu'ils voudront continuer à bien se nourrir».

Car des bons produits, il y en a sur les rayonnages en bois! Les aliments de la ferme et des champs mais aussi des articles des producteurs des environs. «Dans nos choix, on favorise les artisans petits et locaux». Les maîtres mots sont : qualité et simplicité.



Enfin, la question que beaucoup se posent. Est-il plus cher de s'approvisionner à la ferme? La réponse est : non ! Si vous consommez les fruits et légumes de saison, c'est moins cher qu'au supermarché! Évidemment, si vous vous laissez tenter par les produits transformés, oui ils sont plus chers qu'en grande surface. C'est logique, Ils sont produits en plus petite quantité avec des matières premières de plus grande qualité. Mais vos achats permettent à des familles de la région de vivre de leur savoir-faire.

A la ferme de Bijard

Des légumes tellement sains que l'on pourrait -presque- les manger sans les laver, des petites chèvres que l'on aime dorloter, des fromages à se damner. Une rencontre entre famille et amitié.

A une rue cabossée de là, nous retrouvons une autre famille, celle de Céline et Raphaël. Il y a une dizaine d'année, ils ont racheté la ferme des grands-parents du jeune homme pour y vivre et construire leur famille. Mais... «Un jour nous sommes passés dans une chèvrerie et nous avons craqué sur quatre petites chevrettes» Ils ne le savaient pas encore mais l'aventure venait de commencer. L'année suivante ils achetaient un bouc et testaient les premières recettes avec le lait, pour le plaisir. «Petit à petit on a commencé à faire des fromages, on en faisait une petite dizaine par semaine, ça nous amusait et on les partageait avec les amis qui trouvaient ça plutôt bon». Mais dès qu'on touche à la nourriture on se frotte à L'Afsca et eux, ils rigolent

moins. Dès lors, ils ont du rapidement professionnaliser leur production.

D'années en années, la production a grandi, ils ont commencé à livrer des restaurants de la région et la crèmerie Saint-Aubain à Namur. Céline est passée à mi-temps, en continuant de nuit son travail d'infirmière. Aujourd'hui, la fabrication de fromage est son occupation principale. «Nous avons développé notre clientèle, nous livrons, entre autre, un grossiste pour les restaurateurs et Paysan Artisan. Cela fait maintenant plusieurs années que nous travaillons ensemble, nous ne multiplions pas nos points de vente, ils grandissent avec nous.»

Et Cédric (le maraîcher) dans l'histoire? «Un jour il est passé au magasin pour acheter du fromage et il n'est plus reparti». Il est parfois plus facile pour les petits producteurs de s'associer et de mettre en commun leurs compétences, cela permet une relative stabilité. «Au début, on a commencé à faire des champignons et la Société s'appelait ChampiSart. Nous avons développé notre production jusqu'à cultiver actuellement 65 sortes de légumes et 2 fruits: les melons et les pastèques. Avec le réchauffement que l'on connaît dans nos régions, la récolte des fruits fut bonne l'été dernier.»

Céline se souvient «quand nous avons aménagé dans le coin il y a une quinzaine d'années les hivers étaient rudes, parfois on ne savait pas bouger la voiture pendant quelques jours, les tuyauteries de la maison sautaient» Aujourd'hui cela n'arrive plus dans la région, les canalisations restent en place et les luges prennent la poussière.«Au niveau du cli-



mat, on ne sait pas trop ce qui va arriver mais on est certains qu'on ne veut plus polluer nos sols au nom de la rentabilité»

Cédric a toujours travaillé sa terre en BIO. Même si, à la ferme, ils trouvent le terme un peu réducteur. Effectivement si on met les choses en perspective... Aujourd'hui quand on utilise le terme «agriculture conventionnelle» c'est pour parler d'une agriculture où l'on pulvérise les cultures de produits divers et variés. A la grosse louche, l'histoire de l'agriculture a 10 000 ans et on ne pulvérise abondamment que depuis la seconde guerre mondiale. Dès lors l'appellation «agriculture conventionnelle» pour un procédé qui n'a que septante ans, c'est ironique, non?

Ici, les légumes sont cultivés en complémentarité les uns avec les autres, la production est diversifiée et respecte la terre. Il faut visiter la serre de Cédric pour y croire, il se balade dans ses semis «fait maison» en énumérant des variétés dont je n'ai pas retenu la moitié des noms mais que j'ai terriblement envie de goûter. Tous ces légumes sont donc frais et bons pour la santé. Et les clients le savent. «L'année dernière nous avons aménagé un petit magasin dans la ferme pour vendre nos produits en direct, ce qui nous permet de les vendre à un prix correct (pour les consommateurs pour le producteur). L'autre avantage du magasin c'est que l'on rencontre plein de monde et on comprend mieux leurs attentes, c'est motivant !»

Aujourd'hui au magasin, ils s'organisent pour respecter les normes de sécurité «Ça nous demande une organisation de fou et ça nous prend un temps de dingue» En effet, à la ferme de Bijard on peut commander son panier en ligne à partir du mardi pour le vendredi. Deux journées de travail sont nécessaires pour préparer les commandes et toute la famille est mise à contribution «Mais ça roule et les clients sont contents».

Les promeneurs aussi font partie des nouveaux clients, ils découvrent la ferme au hasard d'une randonnée et s'arrêtent pour tester, ils reviennent souvent conquis par la qualité des produits.

A savoir si la vente directe va permettre de pallier à la disparition d'une grosse partie du réseau de distribution? La question reste ouverte. En effet, suite au confinement, les restaurants et leurs grossistes sont fermés ces derniers étaient les plus gros clients du maraîcher. Dès lors, les décisions gouvernementales (durée du confinement, taxations, aides spécifiques) encore plus que les comportements individuels des consommateurs auront un impact direct sur la viabilité des petits producteurs ici à Fosses et partout en Belgique.

Bijard, Bijard, Vous avez dit Bijard ? Les points communs

Des deux côtés, de nouveaux acheteurs se mani-



festent et se tournent vers la production locale. Toutefois, comme nous l'avons évoqué précédemment, dans les fermes on entend (trop) souvent: «Heureusement que vous êtes là car pour le moment je ne veux plus mettre les pieds dans une grande surface» ou encore «Avec tout ce qu'on entend (le coronavirus et les braquages) j'ai peur d'aller au supermarché, vivement que tout cela soit fini». Une décision dictée par la peur, peut-elle vraiment être durable? A priori non, mais si cette dernière s'accompagne de belles découvertes gustatives tout reste possible.

Enfin, pour réaliser cet article, j'ai eu la chance de discuter plus longuement avec des personnes extraordinaires ; elles avaient en commun, la passion de leur métier, des soucis plein la tête mais une gentillesse incroyable. J'avais terriblement envie de serrer leurs mains pour les remercier de leur travail. Un travail d'ailleurs que personne d'autre ne voudrait faire «On ne trouve pas de main-d'œuvre ou alors ils n'ont pas la même motivation que nous et ils abandonnent» De plus, même s'ils trouvaient la perle rare, auraient-ils les moyens de la payer? Entre les charges sociales, les aléas de la météo et des récoltes, ils ne sont pas toujours certains de pouvoir dégager leur propre salaire ; il est dès lors difficile de garantir celui d'une tierce personne. Pourtant dans la même phrase et presque sans respirer ils enchaînent tous: «Mais on a de la chance de faire ce métier, on est en contact avec la terre, on passe nos journées dehors au grand air et ce que l'on fait est utile». Comme si la passion prenait, cette fois encore, le dessus sur la rudesse de leur quotidien.

A vous les artisans, les maraîchers, les fermiers : Merci pour la qualité de votre travail et merci de remplir nos marmites. Nous espérons que vous pourrez, encore longtemps, faire bouillir les vôtres...

■ Joannie Thys

La trouille de ma vie...

Ce matin le levé avait déjà été plus tardif qu'à l'ordinaire, ' faut dire que tout-à-coup, vers minuit je m'étais retrouvé en pleine forme... Et qu'avant 3h du mat' cette nuit, je n'avais fermé l'œil, trop occupé à faire la vaisselle, rejouer jusqu'à m'en rendre sourd, la sonate au clair de lune qui n'avait jamais aussi bien porté son nom, puis lassé, j'avais retrouvé l'héroïne des « Voleurs de beauté », sous les toits de Notre Dame, à Paris, pour le dernier acte de ce palpitant roman.

Vers 9h00 Django m'avait tiré du lit et avant même ma douche matinale, il m'avait filé entre les pattes et commencé seul sa promenade rituelle. Et moi j'étais là encore en pyjama, le filtre à café italien en main, au bord de la route, à crier Djangoouu devant la maison.

Il fut vite dénoncé, par la première voiture qui passa. La conductrice, très perspicace devant ma face affolée, mimait d'un pouce par-dessus son épaule l'endroit exact où il était. Et comme s'il avait perçu qu'on venait de le balancer, il afficha sa crinière rousse à l'horizon du chemin. D'un train enjoué il avala en quelques seconde la distance, et comme un enfant manipulateur, il me sourit et de ses yeux de cocker me lança le plus aimant des regards.

Bien que de marbre, et connu pour ma rigidité militaire, je dérogeai à tous mes principes. Je n'étais pas encore douché et toujours à jeun de mon premier café, mais pieds nus j'enchaussai la première paire de baskets venues, un pull sur les épaules, et toujours en pantalon de pyjama froissé par une trop courte nuit, je partis sur les chemins, Django ravi en éclaireur.

Nous fîmes, alors qu'un soleil de vacancier virevoltait joyeusement dans le ciel de 10 h, une belle promenade, de près d'une heure. Sur le chemin du retour j'envisageais le restant de la journée. Il me restait un sacré ménage à faire. Comme à chaque fois que je me prédisposais à cette tâche, tout-à-coup d'urgents poèmes à écrire m'assaillaient, des paroles de chansons nouvelles me venaient, des idées très concrètes de textes, de sketches à succès, et de lettres d'amour. La tête pleine de ces mille projets j'arrivai enfin devant chez moi. Je répétais à haute voix, pour ne pas les oublier, les débuts d'histoires qui m'étaient apparues, tout en préparant

enfin mon café italien... Et puis le drame :

Django avait disparu. A nouveau. J'avais bien fait le tour des pièces, de la salle de bain au grenier, pas une trace. Je criai à nouveau dans la rue, je guettais du regard les rares conducteurs qui passaient, rien. Ruse ultime, je claquai la porte de la voiture. Ce bruit-là, je le sais, avait le don de le faire sortir de n'importe quelle cachette. Django avait disparu à nouveau. Cette fois pour de bon.

Tout s'est écroulé d'un coup. J'avais déjà perdu ma mère, qui elle avait perdu la raison, et du coup, toute raison de vivre. J'avais déjà perdu mon père qui oubliait tout, que j'étais son fils, qu'on était fâché depuis 20 ans, et puis qui un beau jour a oublié de respirer. J'avais déjà perdu mon amoureuse, qui le 11 septembre dernier, avait fait s'écrouler l'empire de notre amour d'un SMS assassin, me demandant de ne plus y revenir. J'avais perdu mon temps en vaines suppliques.

Je vais déjà perdu mes clés et ma carte de banque, mais là, perdre de mon dernier ami... Ça je ne pouvais le supporter.

Instantanément comme de la neige s'évapore au soleil, mes yeux se sont mouillés, puis une rivière en crue a dévalé mes joues piquantes de n'avoir pas encore rencontré le rasoir. Ma vue s'est brouillée et mon esprit s'est étalé comme fauché par un méchant croche-pied. Django mon ami, Django mon frère canin, n'était plus là. Django était mon dernier rempart dans ses temps de confinement, mon dernier lien avec la réalité et la normalité. J'ai repensé aux chiens des voisins qui disparurent un jour de novembre, et qu'on n'a jamais revus depuis. Tous les moments que l'on a vécu ensemble lui et moi sont passés au galop devant mes yeux ; du premier jour où il vint se blottir entre mes mains jusqu'à ce matin. Comme pris d'une convulsion je me secouai, ça ne pouvait pas se passer comme ça. Je me repassai de mémoire tous les polars que j'avais lus ou vus. Inspecteur novice, je me suis accroché à l'idée qu'en matière de disparitions, tout se joue dans les premières heures. Depuis combien de temps ne l'avais-je plus vu ? Le temps de penser à un café, le temps de trouver la cafetière, d'y déposer 3 cuillers de café moulu, le temps de faire le tour du logis, de claquer une portière, ... bref une insupportable éternité. Après un ultime « Djangoououou ! » d'une voix étranglée par l'émotion, je sortis son panier, au cas où, le posai devant la porte, et j'attrapai mes clefs, et quelques uns des ses poils au cas où je devrais faire appel à un policier au long tarin et au flair infailible pour retrouver sa trace. Toujours en demi pyjama, je sautai dans la voiture, j'allais passer la région au peigne fin. Confinement ou pas et sans aucun mandat, j'allais interroger, brutalement si nécessaire, tous les animaux du quartier.

Dix interminables minutes plus tard, je l'aperçus. Il était tout penaud dans un jardin, quelques maisons plus haut dans la rue. Je ne sais comment il entré, mais il en était visiblement prisonnier. Laissant tourner le moteur, je calai la voiture au frein à main. Sans rien demander à personne les bras en grappin d'hélicoptère je pratiquai l'exfiltration du fugitif. Ça sert de regarder des séries d'espionnage ! Ensuite d'un coup de volant assuré je maîtrisai un demi-tour en dérapage contrôlé dans les graviers. Et, comme si j'avais l'armée rebelle aux trousses, je dévalai les 600 mètres jusqu'à ma planque plus vite que jamais.

Toute la journée, et malgré le soleil tentateur, la porte restera fermée ou sous étroite surveillance. Midi avait sonné depuis longtemps, et j'allais enfin me faire un café, mais on peut dire que ce matin j'ai eu la trouille de ma vie ; alors aujourd'hui soleil ou pas, j'allais rester bien confiné chez moi.

■ Thierry Wenes



photo thitroll