

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

JUIN 2020 - N° 108 - 1€

108

N° SPÉCIAL
LE GOUT DU BON
POUR SE FAIRE DU BIEN



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 Vitrival 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.

Parlez-moi du petrichor

J'aime l'odeur de la terre mouillée, les enfants qui sautent dans les flaques, le blé qui pousse dans un soupir de soulagement. J'aime les mains rugueuses, qui sèment, qui bêchent qui cueillent, qui se tordent parfois devant un livre de comptes, un cahier des charges. Une poignée ferme sans détours, sans gestes superflus. Dans ces mouvements exécutés rapidement, on devine l'expérience acquise depuis des générations.

Et puis subitement, elles se figent, suspendues au-dessus de leur clavier. Les nouvelles technologies, par quel bout les prendre ? Ça s'arrose pas ce machin-là, il n'y pas de racines, pas de saisons. Et surtout y a pas l'temps ! Travailler ou communiquer, il faut choisir. Manier la binette oui, l'esperluette c'est plus compliqué.

Au Centre culturel, par contre, les mots et la verve ça nous connaît. Un jour, alors que nous faisons la tournée des classes de primaire pour présenter le Conseil Communal des enfants un gamin nous a dit : « la culture, c'est faire pousser des trucs, non ? » Il n'était pas si loin de la vérité. Parfois, nous faisons germer les mots et fleurir les idées. Ce printemps, un fichu virus nous a obligé à faire évoluer notre métier et le projet des « Balades de Monok' Floris » s'est construit. Dans ces courtes vidéos, nous collectons les expériences des Fossois, nous les mettons en scène et nous délivrons ces messages d'amitié aux artisans et producteurs locaux.

Dans le générique, vous verrez Monok se balader dans un champ de petites fleurs mauves ; c'est du lin. Pendant le tournage, nous avons rencontré le fermier. Enfin, plus exactement le fermier nous est tombé dessus alors que nous essayions d'accrocher le tracteur de Floris sur un tricycle pour lui donner un peu de mouvement. Contrits, nous lui avons alors montré que nous respectons les sillons pour ne pas abîmer la récolte. C'est alors qu'il nous a répondu en haussant les épaules « Ne vous en faites pas, ce champ ne vaut plus rien ». Il nous explique alors que le printemps était trop sec, que les tiges de lin n'ont pas assez poussé et que ce sont elles que l'on doit récolter. A vue de nez de marionnette, il y avait 50 ares de terre et de labeur pour une valeur marchande quasi nulle. Ça nous a filé le bourdon et pas du genre qui pollinise. Heureusement, Monok' Floris a un tempérament optimiste et il nous a encouragé : « J'en reçois plein moi des messages d'amitié pour les maraîchers, les Fossois ils les aiment bien leurs terres ; ils sont attachés à leurs petits producteurs ; venez on va continuer à en parler ».

Et c'est aussi pour cela que vous parcourez, aujourd'hui, un numéro spécial producteurs. Une lecture qui redonne, nous l'espérons, de la valeur à nos campagnes et aux saveurs locales.

■ Joannie Thys



LA FERME DE LA SARTHE



Quand on prend la bien nommée route des Fermes, juste à gauche après Bambois, en venant Fosses, on se retrouve vite nez-à-nez avec un panneau qui vous propose les produits bio de la Ferme de la Sarthe. Plus que des produits, c'est un tout autre monde qu'on vous invite à découvrir, un peu plus loin sur ce chemin de traverse. Après quelques trous et des virages sur l'étroite chaussée, on tombe sur une sculpture de vache qui regarde passer les voitures. Vous y êtes ; c'est la ferme des frères Jacquemart !

Ici tout est bio et même plus, ... authentique ! La ferme s'est lancée dans la biodynamie il y a plus de 40 ans. C'est donc le fruit mûr d'un long parcours que vous allez trouver dans la petite boutique qui ouvre ses portes le vendredi après-midi et quelques fois le samedi matin. De la viande, des oeufs, du pain et des produits laitiers faits sur place sont disponibles. Il y a aussi quelques fruits et des légumes qui viennent soit de leurs champs, soit de partenaires choisis pour leur éthique comme « Paysan Artisan », « Agricovert » ou Quentin Ledoux, qui y vend ses canards.

Ils sont aussi en partenariat avec Terre en Vue, qui les a aidés à conquérir une indépendance financière en leur louant la terre. On ne le sait que trop peu, mais le secteur agricole souffre d'une terrible spéculation cadastrale. Le prix de la terre s'est envolé et aujourd'hui, il est quasiment impossible, sans avoir de gros moyen, de démarrer une petite exploitation. La ferme de la Sarthe couvre environ 70 hectares, ce qui représente une toute petite exploitation pour 4 activités distinctes (maraîchage, élevage, polyculture et produits laitiers). La moyenne belge tourne autour des 100 hectares par ferme. Sans l'aide de Terres en Vue, le projet de biodynamie lancé dans les années 80 par Damien Jacquemart serait probablement enterré depuis plusieurs années. Les terres qu'ils louaient furent mises en vente au décès de son propriétaire. Elles représentaient plus de 70% de la superficie de l'exploitation. Ce fut un tournant décisif dans leur histoire. A priori, ils avaient le choix entre la faillite ou l'endettement à vie. Mais grâce à Terres en Vue (ASBL qui aide les petits agriculteurs bio) et les 800 petits contributeurs qui ont acheté des parts dans ce projet, la ferme fut sauvée. Parce que cultiver ... ça demande de l'espace.

Pourtant il y a 40 ans ils faisaient figure de pionnier. Et si la ferme était dans la famille depuis le XIXème siècle, une seule génération a suffi à la mettre en péril. En effet, les parents de Damien et de David n'avaient pas souhaité reprendre l'exploitation de leurs parents. C'était la fin des années '50, une époque où les sirènes de la modernité tournaient le dos au monde paysan et à la rudesse de la vie qui l'accompagne. Aujourd'hui encore, ce milieu est en déclin permanent. En trente ans, le nombre de fermes a diminué de 60 % et chaque année plus 3% disparaissent. Si l'on continue ainsi bientôt



il n'y aura plus que des mégas-structures surproductives moins regardantes sur la qualité que sur la quantité. Un peu comme si tous les petits restaurants fermaient pour ne plus laisser la place qu'à des chaînes de fast-food sous prétexte que c'est plus rentable... Heureusement, ça n'arrivera jamais... Personne n'oserait fermer les restaurants en laissant seuls ouverts les drive'in du Mac'do (sauf en avril-mai 2020)!

Le milieu agricole a été secoué par des crises à répétitions, des épidémies de gripes aviaires, de vaches folles, des scandales sanitaires d'une toxicité grandissante, l'effondrement du prix du lait, la hausse exponentielle du prix de la terre, l'envol du prix des crédits, des semences et des engrais et l'achat à très bas prix des récoltes, la mécanisation à outrance, développement de véritables usines d'élevages et de monoculture de plantes aux hybridations de plus en plus douteuses... Autant de



photo thitroll

facteurs qui ont littéralement défiguré ce secteur. Aujourd'hui, alors qu'il est un maillon essentiel à la vie, c'est un des métiers où l'on enregistre un taux record de suicides...

Heureusement, il existe encore des volontaires qui mettent un point d'honneur à nous cultiver de quoi manger sainement. Ils sont confiants qu'un jour ou l'autre on se rendra compte que sans agriculture il n'y a pas de nourriture. Alors autant la produire de façon durable et respectueuse... Ne fut-ce que si l'on veut que nos petits-enfants aient à manger.

DAMIEN JACQUEMART

LE DOYEN



« **Je ne fais plus du bio... Je fais de l'HUMAIN...** »

Damien a 58 ans, le sourcil en bataille, des mains travailleuses qui parlent d'elles-mêmes, un regard bienveillant sur les êtres et les choses. Il me raconte sa ferme avec une douceur souple dans la voix. Depuis 1980, il est agriculteur-éleveur mais c'est aussi un penseur, un philosophe et un artiste - fromager.

« Ma ferme est vivante » se plaît-il à décrire. Ça veut dire qu'elle est en évolution constante, avec des moments difficiles parfois, mais aussi d'innombrables bonheurs. Des hésitations, des tournants et puis des rebonds. Petits-fils d'agriculteurs mais fils d'instituteur, il a boudé l'école pour, à 17 ans, reprendre ce qui restait de l'exploitation ancestrale. Il ne restait plus grand chose de la ferme que les grands-parents faisaient vivre depuis déjà 3 générations. Seuls les bâtiments et quelques hectares subsistaient puisque le grand-père, ne voyant pas de repreneur, avait petit à petit tout remis.

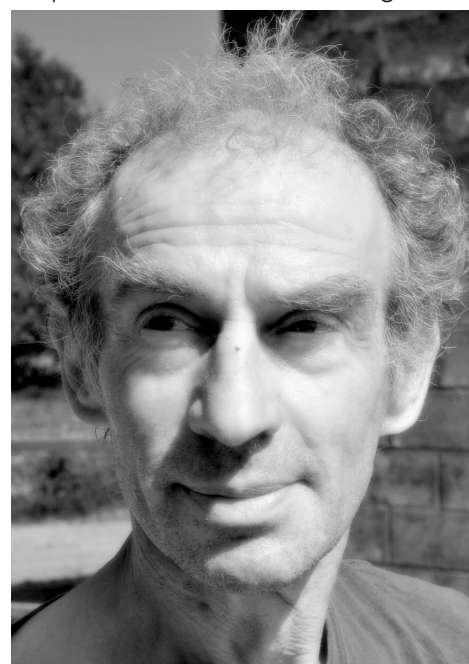
« Je n'avais aucune expérience, comme paysan, et ce fut ma chance. Des fois ne pas savoir vous évite d'avoir des préjugés. Mon père, dès les années '70 avait essayé de faire de la biodynamie, suivant la méthode Lemaire-Boucher. C'était expérimental, il n'avait aucun objectif financier. Il était instituteur et avait déjà un salaire... A dix-sept ans quand j'ai repris la ferme, j'ai continué l'expérience, ça m'a semblé naturel. » Le naturel, c'est bien ce qui caractérise cet éleveur singulier.

Il a démarré en 1980 avec 4 vaches et 8 hectares, un cadeau des parents. Son petit troupeau de vaches laitières compte aujourd'hui une vingtaine de bêtes. Il s'est constitué au fil du temps avec naturel. Il y a bien eu des conseillers, qui à la grande époque des quotas laitiers européens ont essayé de lui faire miroiter une vie bien plus lucrative s'il s'endettait pour acquérir 40 vaches. Son bon sens l'a sauvé ; il avait déjà des journées bien remplies avec ses 4 vaches... Alors 40 très peu pour lui ! Sa vie aujourd'hui est réglée sur l'horaire des animaux. 2 traites par jours rythment ses journées mais plutôt que de vendre du lait il a décidé de le valoriser.

« C'est comme en musique ou en peinture » se lance-t-il, « on peut faire des sons ou des couleurs, mais ce qui est beau et important, c'est de faire des mélodies ou des tableaux. Moi je fais des fromages, et j'essaie de le faire bien. J'essaie de transformer avec amour et talent, le précieux lait que les vaches m'ont donné. C'est ma façon de mettre un peu de lumière et de beauté dans la matière. Parce qu'on ne se nourrit pas de matière, on se nourrit de l'énergie qu'elle contient... La matière ne fait que passer en nous, on la retrouve après dans les toilettes. » Quand je vous disais qu'il était philosophe !

Evidemment, en plus de 40 ans il s'en est passé des choses, des drames, des séparations, et des naissances et des renaissances. La vie a des méandres qui la rendent unique, et vivable. Cet amoureux de la vie et des animaux s'est spécialisé dans l'élevage, et il essaye que sa ferme soit joyeuse parce que c'est sa philosophie de vie. De son intérêt pour la physique quantique, il a conclu que « en définitive, nous sommes sur terre pour essayer d'être joyeux et c'est contagieux, même si ce n'est pas facile ». Il est néanmoins lucide. Et souhaite que son projet perdure au-delà de lui. Parce que éleveur ce n'est pas toute sa vie ; il a encore bien des projets... Et ce qu'il aimerait, c'est que quelqu'un puisse reprendre son troupeau et que ses terres restent transmissibles sans que le repreneur ne s'endette stupidement. C'est ainsi qu'il a trouvé l'accord idéal avec Terres en Vue à qui il loue désormais la terre.

« Aujourd'hui ... » conclut-il « ... beaucoup font du bio. Mais ça ne veut plus rien dire, c'est juste un luxe Européen. A plein d'endroit dans le monde on cultive de manière traditionnelle et respectueuse de l'environnement. On ne parle pas de Bio pour autant. Moi j'essaie de produire humainement, je ne fais plus du bio je fais de « l'humain », pour nourrir les humains. Pour que les gens deviennent encore plus humains. » Damien fait partie de ces gens qui réinventent le monde chaque matin. Vous pouvez en savourer la quintessence dans ses fromages en vente les vendredis à la ferme de la Sarthe. Et si vous avez envie de philosopher avec lui, parlez-lui de ses vaches... Vous verrez, il vous expliquera tout ce que les animaux lui apprennent sur la vie.



DAVID JACQUEMART LE FRÈRE

David, 53 ans, a la mâchoire carrée des volontaires, la carrure athlétique d'une publicité de parfum pour homme, la barbe d'un jour, et la voix chaleureuse de ceux qui sont sûrs d'eux. Passionné et passionnant on sent en lui le militant fort de l'énergie de la passion. Le Bio, la biodiversité, l'écologie, la politique, ... dès qu'on évoque le sujet, le ton s'emballa entre humour et humeur ; il défend avec conviction ses opinions.

La biodynamie il est tombé dedans tout petit. Et depuis '88 il s'est installé comme polycultivateur et éleveur. Au sortir des humanités, après son service civil dans un IMP (Institut Médico-Pédagogique) il rejoint son frère sur l'exploitation que celui-ci a repris. La ferme fondée en 1892 n'a sauté qu'une génération. Lorsque sa mère, et héritière, a épousé un instituteur. Mais travailler en famille n'est pas toujours le plus facile. Ils s'entendent bien sur les principes de bases et ils sont plein d'euphorie ; les activités se développent bien. Mais malgré les meilleures intentions du monde, le crack survient en 2000. On se sépare alors, et chacun s'en sort comme il peut. David reprendra une ferme à Saint Gérard pour finalement une décennie plus tard revenir à la ferme ancestrale. Il y a un an maintenant qu'il a ouvert son four à pain, car traditions familiales obligent, ils ont toujours misé sur la transformation des produits. Les vendredis et samedis, il y vend ses pains et la viande de ses bovins.

Au lieu-dit « la ferme des frères Jacquemart » vous trouverez donc 2 sites, plusieurs activités mais une seule philosophie : le respect de l'environnement. David, avec ses 35 hectares, produit des céréales panifiables, de l'épeautre lignée 24 (dont le gluten n'a pas été trafiqué) du froment et du seigle. Chacunes de ses céréales génère un pain au levain naturel qu'il cuit le vendredi. Avec ses surplus de farine il alimente quelques boulangers, mais les quantités sont insuffisantes pour de gros marchés comme ceux de Paysan-Artisan, ou les boulangers fossolis. C'est une « surproduction » très marginale presque anecdotique. Et comme il se plaît à

le souligner « je ne suis pas boulanger, moi je suis cultivateur ». Il n'empêche, ses pains ont la saveur des produits préparés avec amour. Parallèlement il élève 40 vaches limousines qui pâturent en liberté sur ses terres et dont il agrmente le menu par quelques céréales. Pour elle, il cultive encore de l'orge, de l'avoine, des féveroles et des betteraves fourragères, car il est très fier de fonctionner en cycle propre et court. Car m'explique-t-il « les vaches grâce à leurs 4 estomacs, transforment l'herbe en précieux fertilisant. Circuit court, mais pas fermé sur lui-même, j'aime le contact avec les personnes pour qui je produis de la nourriture ». Son visage s'éclaire et on sent l'homme avide de contacts et d'échanges, on sent aussi le soin particulier, presque minutieux qu'il attache à la qualité de ses produits.

Il veut produire de manière consciente et en toute cohérence. Et même s'il reconnaît qu'il est parfois difficile de changer ses habitudes, il nous invite à la réflexion. Il me fait très finement remarquer que : « Lorsque l'on mange des animaux enfermés et élevés dans la souffrance, il n'est pas très étonnant de se sentir soi-même en souffrance, et soi-même un peu enfermé ». Il rappelle aussi son refus d'utiliser des engrais, même bio (autre que celui de ses vaches heureuses) « parce que ça existe l'engrais bio » m'explique-t-il. « Lorsque l'on pulvérise des engrais, les plantes ne doivent plus faire aucun effort pour trouver de l'eau et des nutriments. Elles deviennent très passives et gorgées d'eau. Cela a peut être aussi un effet sur les gens qui les mangent, peut-être est-ce en lien avec cette apathie que l'on peut observer chez nos contemporains... ? »

Il en est convaincu, et sait se montrer convaincant. Il me cite en exemple l'état du Sikkin, en Inde, où par décision politique toute la province est passée au bio depuis 2003. On en parle peu, pourtant aujourd'hui, presque 20 ans plus tard c'est un exemple et la région est devenue un leader du bio sur la scène mondiale. Par effet de contamination (positive) les états voisins se tournent maintenant eux aussi vers ces modes de productions bien plus durables et bénéfiques sur le long terme. « Il faut avoir un certain courage politique » conclut-il « c'est peut-être ce qui nous manque ici ! ». Parce que pour lui, la solution passe par le politique. Et nos dirigeants manquent peut-être de clairvoyance et de vision à long terme en ce qui concerne les politiques agricoles.



VALENTINE JACQUEMART

LA FILLE

« *Le changement climatique, je le vois sur mes salades* »

Valentine est la cadette de l'équipe qui gère la ferme des Jacquemart. Avec ses 29 ans, elle engrange déjà une belle expérience, tant à la ville qu'au champ. A l'inverse de ses parents, elle est issue du monde agricole. Elle est née et a grandi à la ferme. Elle a l'intuition, les réflexes et le contact naturel avec la terre. Elle l'a ressenti. D'ailleurs elle se dit profondément terrienne.

Bien sûr son parcours a été farci d'explorations, et lorsqu'elle était enfant elle ne se vantait pas d'habiter une ferme, ni que ses parents y travaillaient. Hier, comme aujourd'hui encore, l'image que l'on a du monde paysan n'est pas très glamour. Pour suivre ses amis, elle s'est essayée au Marketing, puis à la publicité, pour finalement revenir à ses premières amours, et décrocher un diplôme d'éco-conseillère en développement durable. Elle a ensuite exercé ses talents naissants au sein de « Paysan-Artisan » qui outre son rôle de grossiste en fruits et légumes bios procure également du travail aux jeunes qui s'investissent dans le monde agricole. Pendant 4 ans, elle a donc acquis une expérience solide chez de multiples employeurs du secteur. Elle y a appris le maraîchage, le commerce à la ferme, la création des paniers bio ; elle a même vendu et bu, souligne-t-elle par un sourire gourmand, de la bière à l'abbaye de Brogne. Depuis avril 2020, elle s'est associée avec son père, Damien, et s'est lancée officiellement dans le maraîchage à la ferme des frères Jacquemart.

Depuis deux générations maintenant la ferme fonctionne en bio-dynamie. Autant dire qu'il ne s'agit pas d'un maraîchage « traditionnel ». Depuis 40 ans la terre a été soigneusement purgée de tout engrais ou pesticide. Et c'est dans cette continuité que s'inscrivent ses cultures. La plupart de légumes de Valentine sont issus de semences, ce qui est très rare. Et c'est un peu plus de 50 légumes différents qui se succèdent tout au long de l'année. Ici poussent des livêches (variété ancienne de céleri) et du soja édamamé (qui ressemble furieusement à des haricots) mais aussi des plantes plus au goût des clients d'aujourd'hui. Vous trouverez donc les vendredis et samedis aussi des concombres, des courgettes, des navets, des salades,... que de nombreuses sortes d'aromates. Valentine sait aussi garder un œil avisé sur les finances de la ferme. Elle a mesuré le potentiel économique de la vente directe, et pour l'avoir vu durant son apprentissage, elle a tout de suite auguré l'ouverture du magasin le samedi matin. Elle connaît les habitudes de sa clientèle et est aux petits soins avec elle. Les gens ne s'y trompent pas et le public est fidèle et nombreux. Avec l'épidémie, il a encore énormément grossi, « c'était presque trop » m'avoue-t-elle. « Aujourd'hui on est revenu à une certaine normalité, c'est plus gérable, et plus humain ».



Son seul regret est que les personnes n'ont que peu accès à ses produits. Sensibilisée aux affres de la précarité, elle sait bien pour être intervenue plusieurs fois dans des conférences organisées par le RWLP (réseau wallon de lutte contre la précarité) que « pour les personnes avec peu de ressources, le budget de l'alimentation est la seule variable d'ajustement. On ne peut pas jouer sur le prix du loyer, ou des transports, ou encore des crédits. Les seules dépenses sur lesquelles on peut faire des économies, c'est l'alimentation... et la santé. Je sais bien que les 800 coopérateurs qui ont acheté des parts dans notre exploitation, ce qui nous a permis de garder nos terres alors qu'elles allaient être vendues, sont des personnes qui ont les moyens... d'investir. Même si les parts sont de 100 euros, quand on n'a pas grand chose, 100 euros c'est une petite fortune ».

Valentine n'est donc pas dupe, et l'équilibre entre développer sa petite exploitation, la rendre durable et nourrir tout le monde n'est pas aisé. D'autant que le changement climatique est déjà mesurable pour elle. « Il y a 3 ans, j'étais très fière de pouvoir annoncer que mes laitues poussaient en pleine terre, sans que je doive les irriguer. Les pluies et diverses techniques d'optimisation de l'eau suffisaient très bien. Aujourd'hui, ce n'est plus le cas. Le changement climatique, je peux le mesurer sur mes salades. Notre climat est de plus en plus sec. Et l'agriculture est terriblement gourmande en eau. C'est un terrible défi, déjà aujourd'hui ; l'eau est précieuse et rare. »

ALICE MANGIN LA BERGÈRE

« **Même les traders de New York doivent manger** »

31 ans, le biceps joyeux, le sourire gracile, l'oeil profond et souriant comme une chanson de Brassens, elle mène son troupeau d'une trentaine de chèvres à la pâture. Elle se lève de bon matin, mais même le 25 décembre elle est heureuse de le faire parce que c'est sa façon à elle de changer le monde. Et elle y croit.



Arrivée il y a 4 ans elle a enfin trouvé l'endroit qui lui correspondait. « Ici tout est en cohérence » balance-t-elle en grignotant des cerises cueillies la veille. Pourtant ses études la prédestinaient à l'interprétariat, ou à l'enseignement des langues étrangères. Elle parle et écrit le français, l'anglais et l'espagnol. Française d'origine, elle a fait ses études à Bruxelles, et c'est la traduction d'un ouvrage sur la décroissance qui l'a éveillée à cette autre vie. Comme quoi des fois un livre peut changer une vie. Elle fait partie de cette nouvelle génération qui se préoccupe des questions environnementales. Elle a décidé que ses mains seraient beaucoup utiles dans le monde agricole que derrière un clavier.

« Dans l'élevage, je m'épanouis » annonce-t-elle d'une voix enjouée, « Bien sûr ici on parle pas de salaire minimum, d'horaire fixe, de vacances, de congé payé » et dans un sourire contagieux elle avoue que si ses amis dans l'enseignement sont fiers d'elle, pour rien au monde ils ne troqueraient leurs 5 semaines de congés. Ses parents aussi vivent l'éternel dilemme qui les fait osciller entre l'inquiétude pour ses enfants et les soutenir dans une passion surprenante. Les métiers de la ferme sont exigeants, physiquement mais aussi en heures, et au bout du compte très peu rémunérateurs.

Ils sont variés aussi, parce qu'Alice, outre prendre soin de son troupeau, donne un coup de main au maraîchage, sait conduire le tracteur, le réparer mais aussi le frigo qui doit toujours fonctionner, sourire aux clients du vendredi, rédiger le business plan pour monter sa chèvrerie, mouler les fromages, faire un peu de comptabilité, être météorologue pour anticiper les grandes averses et les petites canicules, et aussi ... répondre avec gentillesse à mes questions.



Son rêve est de réussir à monter sa petite chèvrerie. Elle aimerait une trentaine de chèvres en lactation, et le bâtiment pour les abriter. Le bâtiment, elle l'envisage construit pour cet hiver. Malgré la micro taille de son troupeau elle ambitionne de convaincre des prêteurs (qu'ils soient des associations qui soutiennent les agriculteurs ou des banques). Son projet est de taille humaine et donc a toutes les chances de réussir, d'être viable, et lui permettre de dégager plus d'un salaire, parce qu'elle n'envisage pas de le faire seule, ... à long terme. Pour réussir ce défi il faut impérativement développer la vente directe, car chaque intermédiaire dilue en commission le moindre revenu de son activité. Mais, elle sait les clients fidèles à la ferme. Une fois qu'on y a goûté ... difficile de se passer de la qualité. Et ce n'est pas la longue file des personnes qui attendent les vendredis qui me démentira. La cours ne désemplit pas et même si on est reçu, une personne à la fois, conditions sanitaires obligent, c'est toujours dans une bienveillance, surprenante et réciproque.

Et comme me le faisait remarquer Alice « Ici on voit les poussins, les poules et les chèvres passer. On voit qu'on est loin des usines d'élevage et d'engraissement où les animaux sont cachés et ne voient jamais le jour. Ici les gens voient la vie, et comprennent ce qu'ils mangent. Ça redonne espoir, ça calme et ça réunit un public de plus en plus nombreux. Ça devient contagieux. Peut-être les gens comprennent-ils enfin que bien manger c'est une bonne base pour commencer à être heureux. Même les traders à New York mangent... Si seulement ils s'intéressaient à savoir comment leur nourriture est produite...»

LA DÉMARCHE DU COIN COIN !

Quand on s'appelle Ledoux, on n'est évidemment pas prédisposé à devenir mercenaire ou haltérophyle ; c'est donc avec une joie non dissimulée que je le découvre en pleine nature au milieu des arbres fruitiers, des canetons gambadant entre ses bottes en caoutchouc. Quentin Ledoux peut se vanter d'être le seul producteur bio de canards en Belgique. Et c'est à Fosses-la-ville que ça se passe.



Depuis 3 ans, Quentin s'est installé à Sart-Saint-Laurent et il se décrit lui-même comme un nimaculteur. Un néologisme pour décrire les nouveaux agriculteurs qui ne sont pas issus de la tradition paysanne. C'est donc un jeune « néorural » de 35 ans, ancien ingénieur agronome, qui a décidé de quitter son métier de chercheur dans un laboratoire de Gembloux pour venir vivre ici au grand air.

Il a toujours été passionné par la nature, et il m'avoue en souriant que c'est son chien qui l'a poussé à se « reconverter ». Mustang est un chien de berger que Quentin a adopté tout jeune. Et lors d'un séjour en France, voyant son chien retrouver un plaisir ancestral dans la garde des troupeaux, son maître a voulu lui offrir une vie à la hauteur de son instinct. C'est ainsi qu'avec beaucoup d'humour Mustang est devenu le gardien jaloux des canards de la ferme.

En Belgique, le prix des terres est l'objet de spéculations inimaginables, et lorsqu'on ne dispose pas d'une fortune personnelle, il est très difficile de se lancer dans l'agriculture sans souscrire de terribles crédits. Cela condamne presque invariablement les apprentis paysans à des modes de productions... très intensif. Quentin ne voulait pas entrer dans une telle logique. Avec l'aide de l'ASBL Terre en Vue qui soutient les jeunes désireux de développer des projets d'agro-écologie, il a pu acquérir un petit terrain d'1 hectare. Une « micro-ferme », quand on sait que la superficie moyenne des fermes en Belgique tourne autour des 60 hectares.

Idéaliste mais aussi artiste, Quentin est un sculpteur d'horizon qui par son travail obstiné s'est fixé comme objectif de nourrir les Fossois avec d'excellents produits mais aussi de redessiner un pay-

sage naturel et bucolique là où il n'y avait que nue terre. Car outre son petit élevage de canards, notre néoagriculteur a planté des prairies mais aussi des haies d'arbres fruitiers. Et en souriant il constate qu'en plantant des arbres il a récolté des promeneurs. Maintenant la ligne d'horizon est rehaussée de pommiers, de pruniers de poiriers et autres cerisiers. Artisan du goût et de l'authentique, Quentin affectionne particulièrement les anciennes espèces et les pommes prennent ici le nom poétique de Belles de Brogues ou de Thozée. Son éventail de saveurs couvre aussi les arbustes de framboises, de groseilles, de cassis et d'une variété oubliée,



les caseilles (qui sont le mariage de ces deux dernières).

Chez les Ledoux on pratique l'agro-écologie, c'est-à-dire la liaison entre l'agriculture et l'écologie. L'une est au service de l'autre car pour lui il n'y a aucune raison de les opposer. Sa petite exploitation va bien au-delà du cahier des charges « bio ». Ici tout est traité avec soin et respect. Quentin a maintenant sa propre couveuse et s'occupe lui-même de produire ses canards. Intransigeant sur la qualité, il transforme lui-même ses produits. Vous trouverez donc ici suivant les saisons, des fruits à mettre sur votre table, mais aussi des jus, des gelées et ... des pâtés et des filets de canards. Pas des magrets ! Car le magret, m'explique-t-il, provient d'animaux gavés ... ce à quoi il s'oppose farouchement.

Malgré ses faibles revenus, il ne fait aucune concession sur la qualité des aliments. Quand on y pense, c'est de trésors qu'il faut nourrir notre panse. C'est là la vraie richesse. Et, autant que faire se peut, il vous encourage à faire pareil. « Quand vous achetez à la ferme, » dit-il, « c'est directement aux producteurs que vous confiez votre argent. Vous pouvez discuter avec eux, mieux les connaître, et mieux les respecter. Plus vous serez proches de ceux qui produisent votre nourriture, plus aurez de chances qu'ils en prennent soin. » Cultiver pour ses voisins n'a rien à voir avec fournir de redoutables acheteurs de la grande distribution, toujours prêts à mettre les producteurs du monde entier en concurrence. Et croyez-moi, dans cette course aux enchères les plus basses, ce ne sont pas les paysans qui se font le plus de blé.

La récolte, l'élevage et la transformation des produits de la ferme du coin coin ne sont pas leurs

seules activités. Fier de son « savoir-ferme » il a plaisir à le partager. De février à mai il vous forme et vous apprend « comment créer un verger gratuit », « comment taillez vos arbres » et tous ses secrets si vous aussi vous voulez créer votre ferme d'agro-agriculture, et vous aussi, produire votre propre nourriture.

Si vous êtes simplement gourmand, ou plutôt gourmet, vous trouverez les produits de la ferme du coin coin en vente à la ferme de la Sarthe, à la sortie de Bambois, et chez les meilleurs restaurateurs des environs. Et si vous voulez le contacter, sa page facebook « la ferme du coin coin » peut servir de lien.

Juste avant de conclure, il me rappelait qu'aujourd'hui, avec cette pandémie nous sommes un peu à la croisée des chemins. Et de manière imagée c'est une occasion inespérée de refaire de l'auto-stop... de partager et de s'ouvrir à voyager autrement. Découvrir que seuls de sympathiques inconnus proposent de partager le chemin, les autres continuent leur route sans même ralentir... Bien sûr, cela bouleverse nos habitudes, cela prend du temps et rien n'est certain... Sinon que bien des peurs et des clichés vont voler en éclats. On peut aussi vouloir que chaque individu s'endette pour acheter sa propre voiture ; c'était d'ailleurs l'idée très populaire d'un Adolph à la courte moustache qui inventa la Volkswagen...

Nous sommes peut-être à un carrefour de l'histoire du monde ; de nouveaux devenirs s'offrent à nous, et cela vaut peut-être la peine d'explorer quelques chemins de traverses.

Finalement la confiance, comme certain virus, ça peut devenir contagieux !



MARY POPPINS RÉVEILLE LES PAPILLES ...ET RAVIT LES MAMIES!



Tous les Fossois qui ont déjà assisté à une Balade de Noël la connaissent : Cécile Lamy en bonne bonimenteuse jouait Mary Poppins en décembre dernier. Comédienne dans l'âme, farceuse de confession, et boute-en-train notoire, elle a décidé d'encore nous surprendre. Depuis février, elle veut nous chatouiller le palais avec ses recettes gourmandes.



« Avant j'étais logopède pour personnes présentant un handicap et j'ai décidé de me reconverter dans un autre métier de bouche... la pâtisserie. Cela faisait des années que cela me trottait dans la tête et cette année j'ai sauté le pas. Après des années de formations au CEFOR, j'ai monté ma propre entreprise « A l'heure du goûter ». J'ai ouvert en février dernier et j'ai réalisé ma première commande, une série de biscuits pour « Vrac et Nous ». Depuis j'ai fait des paniers Saint Valentin, j'ai livré des quiches à la ferme de la Grosse Haie et au Jardin du Bijard, et le je réfléchis à une recette originale de gâteau pour la fête des mères, mais chutttt c'est secret défense ! »

Vous l'aurez sans doute deviné, j'ai interrogé Cécile Lamy au début mai juste avant la fête des mères. A l'époque ce n'était pas comme aujourd'hui, nous

étions en plein confinement et pour sortir de chez soi et se rencontrer il fallait faire montre de courage et/ou d'inconscience, qualité qu'elle et moi nous partageons sans doute. Tel un reporter de guerre j'ai donc arpenté masqué les rues de l'entité, jusqu'à la place de Leiche où elle a son atelier. J'ai sonné à la grande porte cochère puis j'ai attendu sur le trottoir d'en face comme un collégien espiègle, tout excité de sa farce.

J'ai été accueilli tel un résistant en danger, je suis entré en vitesse, regardant derrière moi si je n'avais pas été suivi... Elle m'a ensuite précédé d'un mètre cinquante, jusqu'à son laboratoire secret. Son atelier lui ressemble. Il est coquet et sans excès... un peu bruyant et on le devine plein de saveurs. De petite taille il affiche un humour décomplexé : le frigo s'appelle Margot et le surgélateur Sawyer...

On est bien loin des traditionnels Philipps. Cécile, avec une précision redoutable, découpe millimètres par millimètres des poires odorantes. Ensuite le geste grave et assuré, elle enroule son parchemin fruité et le plante avec précision dans une pâte sablée de sa composition. Nous sommes ici en pleine expérimentation. Et les essais auxquels j'assiste ne sont pas destinés à être vendus. Ils seront d'abord testés sur des humains volontaires de sa propre famille. Cécile n'est pas du genre à mettre en danger en l'humanité. Elle ne mettra en vente que des produits qu'elle, sa famille ou ses proches amis ont approuvés. C'est son label et sa fierté... sa gourmandise aussi.

Alors que les pâtisseries terminent leur stage au four, c'est au jardin que nous poursuivons l'interview, devant une tasse de café et des biscuits maisons aromatisés au thé. Cécile me raconte alors qu'elle a beaucoup de chance. Pour le moment « À l'heure du goûter » est une entreprise en couveuse. C'est avec l'aide de l'ASBL Job'in que la concrétisation de son rêve devient réalité. Pendant les 6 mois à venir jusqu'à ce qu'elle atteigne son plein épanouissement Cécile est comme stagiaire de sa propre entreprise. L'asbl prend en charge une partie des démarches administratives et comptables. Elle est en lien régulier avec sa gestionnaire qui la conseille et la guide. Une aubaine pour Cécile qui peut donc presque entièrement se consacrer au développement de son activité. Et si bien sûr cette épreuve du confinement tombe plutôt mal, à peine six semaines après son ouverture, elle estime qu'elle a de la chance comparée aux restaurants. D'abord cela renforce sa première intuition de s'approvisionner presque exclusivement en produits locaux. Cela faisait partie de ses principes, c'est devenu une obligation. Ici tout n'est pas bio mais tout est local, c'est sa priorité. Et les livraisons sont également réduites au périmètre de la

Basse-Sambre. Cécile travaille seule confinée dans son atelier et n'a pas l'ambition de se perdre en longs trajets. Bien sûr, la fermeture des restaurants et des salons de thé limite un peu les occasions de voir ses desserts affichés aux cartes des meilleurs établissements, mais ce n'est que partie remise. Cécile est radicalement optimiste et c'est pour elle l'occasion de réfléchir à de nouvelles créations. Elle a en tête une tarte aux échalotes caramélisées au café qu'elle va bientôt tester.

Elle est fossoise de cœur, et même si elle a émigré à Sambreville, elle reste attachée à sa patrie de naissance. Et puis, son concept est particulièrement original. Elle compose vos desserts à partir de votre palette de goûts. Elle ne fait jamais deux fois la même chose, ici tout est « sur mesure ». Ses desserts sont uniques ; testez-les. Salés ou sucrés vous trouverez quelques-unes de ses créations originales aux jardins du Bijard, à la ferme de la Grosse Haie, dans les paniers Apéro d'Aurélien, chez Vrac et Nous, ou directement dans votre assiette si vous décidez de prendre contact avec elle via sa page Facebook « à l'heure du goûter ».

Au départ, sa démarche est très personnelle. Cécile a décidé de changer d'orientation professionnelle et de se rapprocher d'elle-même, de ses passions et de croire en ses rêves. Finalement, elle rejoint la grande chorale des personnes qui par leur action individuelle opèrent la transition vers un monde plus simple, plus naturel et plus humain. Et dans ce cas-ci ... plus savoureux.

