

## «De la graine à l'assiette» espère durer dans le temps



*Un projet écologique financé par la Région wallonne, mis sur pied par cinq partenaires, a vu le jour il y a deux mois à Ourt (Libramont).*

Sébastien DAWANCE

Christine Adam et Philippe Poncin sont administrateurs de la société «À la main verte» située à Ourt, dans la commune de Libramont.

La société est spécialisée en maraîchage en permaculture, sur une surface de cinquante ares. Des formations y sont également organisées. Des stagiaires et des bénévoles y sont régulièrement accueillis.

« La société existe depuis 2013. Une ASBL du même nom a été créée en 2017 pour les marchés mensuels qui ont lieu dans notre propriété », explique Christine Adam.

Infirmière de formation, Christine Adam a été confrontée à de nombreux soucis d'alimentation chez ses patients, ce qui l'a convaincu qu'il fallait partager davantage sa passion pour la permaculture.

Pour elle, la permaculture, c'est un état d'équilibre et de bien-être, avec un grand «E».

Début juin, un couple d'amis a contacté Christine et son époux parce que la Région wallonne faisait un appel d'offres pour la relocalisation de l'alimentation en Wallonie.

« Nous avons des projets depuis longtemps et nous nous sommes réunis. Nous avons fait appel à deux traiteurs avec lesquels nous travaillons régulièrement. Le projet «De la graine à l'assiette» est né. Nous partons de la graine et allons jusqu'à la production.»

Cinq partenaires

«De la graine à l'assiette», ce sont cinq partenaires qui œuvrent ensemble au projet.

« Nous accordons énormément d'importance à la gouvernance partagée. Rien ne se fait de manière isolée, nous faisons tout ensemble. En plus de nous, il y a le Pré Don, à Sberchamps. Il s'agit d'un jardin-forêt comestible, qui expérimente l'association d'arbres et de plantes nourricières. Ensuite, il y a deux traiteurs: Toscana in Bocca (Marbais) tout d'abord, qui propose des repas à base de matières premières issues des producteurs partenaires du projet mais également de Toscane, où la famille de Manu (NDLR: le traiteur) vit toujours. Les délices de Claire (Remagne), ensuite, qui destine ses repas aux marchés locaux et crée également des événements culinaires éphémères. Enfin, il y a Verso – école holistique, à Somme-Leuze. Trois personnes, dont un traiteur passionné d'arts martiaux et qui est le concepteur de la cuisine holistique, prônent une alimentation vivante, saine et énergétique».

La Région wallonne va accorder un subside de 200 000€ pour ce projet. Les partenaires ont choisi de consacrer 150 000€ à l'engagement de personnel. Un employé agricole vient d'être engagé et une secrétaire à mi-temps devrait débiter sous peu. Les 50 000€ restant seront destinés à l'achat de matériel.

L'objectif est de créer une ASBL ou une coopérative qui tienne la route dans les trois ans mais les cinq partenaires espèrent continuer au-delà.

En attendant, le projet sera présenté pour la première fois le 5 septembre lors de la promenade Saint-Monon à Nassogne.