

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

LIBRAMONT

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).

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 », ex-

plique 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 avions 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 person-



« À la main verte » dispose d'une surface de 50 ares pour son maraîchage en permaculture à Ourt.

nes, 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.

SÉBASTIEN DAWANCE

SAINT-HUBERT

Fin de stage en point d'orgue à la basilique

Pour la troisième année consécutive, la chapelle musicale Saint-Hubert d'Ardenne a organisé un stage musical du jeudi 12 au samedi 14 août au sein de la basilique de Saint-Hubert.

Ouvert à tous, enfants comme adultes, il a permis aux personnes novices en musique de suivre une initiation aux instruments à clavier. Les plus expérimentés ont eu l'occasion de parfaire leur maîtrise via le stage d'orchestre et d'improvisation. Un stage de chant choral était également présent et une veillée martiale aux flambeaux a eu lieu à la chapelle du Cheney du Mont à Arville le samedi. Le stage s'est clôturé dimanche par l'animation de la grand-messe en la basilique de Saint-Hubert et le concert de fin de stage. « Le stage s'est fort bien déroulé, se réjouit Jean-François Jung, maître de la chapelle musicale Saint-Hubert d'Ardenne. Nous avons eu 25 stagiaires. Ils ont



La chapelle musicale Saint-Hubert est dirigée par M. Jung.

eu notamment l'occasion de réaliser un chouette travail corporel et vocal avec deux chanteurs-étudiants. Divers exercices de rythme et de percussion ont également alimenté ce stage », souligne M. Jung.

Pour la veillée aux flambeaux du

samedi soir en extérieur, les conditions climatiques étaient au rendez-vous. « Un superbe moment très paisible avec du beau temps et sans vent. Plusieurs chants ont été entonnés par la chorale mais également par des voix d'hommes, un moment toujours très apprécié. Dimanche, la traditionnelle messe solennelle s'est déroulée à la basilique avec entre autres des chants grégoriens. Enfin, le concert de fin de stage a rassemblé plus d'une soixantaine de personnes », explique encore M. Jung.

Un succès évident pour cette édition 2021, de quoi se retrouver l'an prochain ? « Bien sûr ! Néanmoins, nous aimerions attirer davantage d'enfants au stage. Nous sommes donc en train de réfléchir à cela. L'idée de proposer un stage d'une semaine complète avec un horaire 9-16h, semble la plus intéressante », termine Jean-François Jung.

THIBAUT LÉONARD

BERTRIX

Conseil communal le 26 août

Le conseil communal bertrigeois se réunira ce jeudi 26 août à 19 h 30 au Bertrix Hall. Parmi les points à l'ordre du jour, on relève notamment : compte 2020 du CPAS, de la Bibliothèque publique et du centre culturel, droits d'inscription 2021-2022 et programme des cours de l'Académie de Musique, transport des élèves vers le centre sportif pour l'année scolaire 2021-2022, acquisition d'écrans interactifs pour les écoles d'Orgeo et Mortehean, acquisition de mobiliers pour les écoles d'Assenois et Mortehean, travaux de prestations forestières en horticulture et environnement 2022, remplacement des menuiseries extérieures de la salle de village d'Orgeo, entretien des voiries 2020, utilisation de caméras mobiles par la zone de police Semois et Lesse, etc.