

Potager bio citadin

cherche personnes motivées pour construire espaces de solidarité

A QUELQUES JETS DE PIERRES du centre ville de Liège, un porche de la rue Pierreuse dévoile un écrin de verdure de quatre hectares où le rythme effréné de la ville cède sa place à celui de la nature et à ceux qui ont besoin de l'entendre. La Ferme de la vache du CPAS de Liège a mis en place un projet solidaire autour du jardin potager, où deux objectifs se rencontrent : la réintégration sociale et le développement communautaire de quartier. Ici, tout le monde a une place à prendre et à laisser.

Le projet, mis sur pied il y a six ans, fonctionne dans une perspective de développement durable. Autour des deux axes que sont l'insertion sociale et la citoyenneté, des activités sont venues s'ajouter, s'adressant à des publics très variés. Chaque jour de la semaine met en évidence des personnes différentes. Avec « l'atelier jardin Bricoleu » et « jardin voliaire », les déficients mentaux adultes et les patients d'un hôpital psychiatrique sont à l'honneur. Ceux-ci cultivent une parcelle de terre, l'ensemencent, la soignent et y récoltent les légumes. Les « ateliers jardins-enfants », les « journées pédagogiques » et « les stages enfants », sont proposés en priorité aux écoles primaires en discrimination positive, aux asbl qui s'occupent d'enfants défavorisés ainsi qu'aux enfants dont les parents sont sans-emploi. Le « jardin gourmand », atelier de formation au jardinage biologique, s'adresse quant à lui à tous de façon à favoriser les rencontres entre les différents publics. Puis ce qui ne gâche rien, à l'issue des ateliers, il est toujours possible de déguster les légumes et les fruits cultivés de manière bio.



Quand potager rime avec solidarité...

cations sociales ou des habitants du quartier. Une façon de rendre l'alimentation biologique accessible à toutes les bourses et de joindre les deux objectifs dessinés par le projet.

Développement communautaire

L'autre axe du projet est de participer au développement communautaire de quartier. Pour ce faire, La Ferme de la Vache propose, par exemple, des soirées tables d'hôtes, où les habitants peuvent s'essayer à la cuisine communautaire et devenir le « cuistot d'un soir », tandis que les convives peuvent se rencontrer en partageant un repas à prix démocratique. Pour mettre en valeur la créativité des participants, un livret des recettes préparées au cours de ces soirées est publié chaque année. Mais ce n'est pas tout,

d'autres activités rythment la semaine : les ateliers de peinture, de jeux de société, la publication d'un trimestriel « Le pitit canard la Vache », sans oublier la collaboration aux fêtes de quartier.

Vous l'aurez compris, à la Ferme de la Vache, le temps n'est pas synonyme d'argent, il est une denrée qu'on offre pour se reconstruire, renouer avec la terre et avec les autres. Elle fait d'ailleurs partie de la famille des jardins dits « à vocations sociales », qui existent déjà en France, en Suisse et au Canada. En Belgique, l'idée a germé, et chemin faisant, a fait des petits. Le Ministère des Affaires Sociales de la Région wallonne, qui les aide financièrement, a d'ailleurs, décidé de mettre sur pied un véritable réseau de ces jardins solidaires. Une belle promesse d'avenir...

Marie FRIPIAT

Du jardin à l'intestin

L'acte de manger devient alors, tout entier, un acte social où le mangeur n'est dépossédé d'aucune étape, depuis le sol jusqu'à son assiette. Comme le dit Julie CROONEN, la coordinatrice du projet « *La découverte de la culture potagère permet à tous ces "jardiniers en herbe" de se reconnaître non seulement comme acteur, mais aussi comme producteur et consommateur. Notre but est de favoriser le respect de l'environnement à travers la découverte active de la culture biologique, le compostage et la cuisine du jardin. Tout cela en valorisant les personnes, les rencontres et les échanges et ce, en donnant la priorité aux petits budgets.* »

Ces parcelles de terre ainsi cultivées donnent, tout au long de l'année, des denrées alimentaires. Pour les mettre à disposition d'un public le plus large possible, la Ferme de la Vache a ouvert une petite épicerie sociale biologique baptisée « Oh près de la Vache! ». Elle est tenue par deux bouts de femme énergiques, responsables de la transformation et de la vente des produits. Loin de ressembler à l'un de ces grands magasins de distribution, ce petit comptoir propose des légumes de saison, des aromates et produits dérivés tels que : des conserves de légumes, des soupes, des quiches, des œufs et des confitures. Les clients? Des personnes bénéficiaires d'allo-

Contact : Julie Croonen – La Ferme de la Vache du CPAS de Liège – 113, 115, 117 rue Pierreuse – 4000 Liège – 04 223 52 84.

Pour en savoir plus ou... vous lancer !

« Cultivons le lien social, les jardins solidaires de Wallonie »

Cette brochure vous propose un aperçu de ces initiatives solidaires à partir d'espaces de potagers. Des témoignages en images et en expressions qui donneront envie à tous ceux qui font germer une fibre sociale et environnementale de se lancer dans pareille aventure.

Disponible gratuitement sur simple demande auprès du Ministère des Affaires sociales et de la Santé de la Région wallonne.
Contact : Vinciane GILLET – 4 rue des Brigades d'Irlande – 5100 Jambes – 081 32 35 13.