

Liège en transition reçoit Rob Hopkins

ALIMENTATION Le fondateur des villes en transition découvre la « ceinture AlimenTerre »

- ▶ Développer les circuits courts et favoriser l'économie circulaire.
- ▶ L'initiative « Liège en transition » a suscité l'intérêt de l'Anglais Rob Hopkins.

Relocaliser la production de fruits, de légumes et de viande autour de l'agglomération liégeoise et nourrir les habitants via un système de circuits courts où l'agriculture n'est plus dépendante de l'importation d'engrais, d'aliments pour bétail et de carburants...

Le projet de ceinture AlimenTerre, lancé en septembre 2013, avance à grands pas. Ce mercredi débarque à Liège Rob Hopkins le fondateur des villes en transition, un concept expérimenté aux quatre coins du monde. Cet enseignant anglais en permaculture vient découvrir les initiatives locales. À commencer par le Valeureux, cette monnaie d'échange lancée samedi dernier place Saint-Etienne dans le cadre de la fête de la transition. « Nous avons mis en circulation 3328 Valeureux qui peuvent être échangés contre un produit ou un service chez une vingtaine de commerçants adhérant à la Charte. Nous espérons construire toute une filière où le Valeureux est une manière d'adhérer à un modèle d'échange entre consommateurs, producteurs et commerçants qui désirent créer un marché local indépendant des logiques spéculatives et des multinationales », explique Christian Jonet, responsable de l'ASBL Barricade, une des chevilles ouvrières de la ceinture AlimenTerre.

La venue de Rob Hopkins ne se limite pas à une conférence (le jeudi à 18h30 aux amphithéâtres de l'Opéra). Il est visiblement très intéressé de voir ce qui se met en place à Liège : la coopérative Vin de Liège, les Compagnons de la Terre (lire ci-contre), le Valeureux ou encore les recherches en économie sociale appliquées aux circuits courts. L'originalité de la démarche réside dans la combinaison d'une dynamique entrepreneuriale participative (créer de l'activité et des emplois) et d'une confrontation de ces projets aux avis des citoyens. Au sein

de la Cité Miroir, plus de 150 personnes d'horizons très divers vont participer à une quinzaine d'ateliers avec notamment Fabrice Collignon (Vin de Liège), Bruno Greindl (coopérative AgriBio), Benoît Noël (Les Compagnons de la Terre) et Eric Lomba (bourgmestre de Marchin et président du GAL des Condruzes).

Si le projet-phare de la ceinture AlimenTerre est la création de micro-fermes adossées à des exploitations laitières existantes (lire ci-contre), d'autres initia-

tives se développent dans l'esprit de l'économie circulaire où la production n'est pas destinée à l'industrie agroalimentaire ni à l'exportation mais autoconsommée par la population locale. Des exemples ? La culture de champignons sur un substrat composé de marc de café, la production de semences, la mise en place d'unité de conserverie et d'unité de séchage, d'aliments ou encore la création d'un restaurant utilisant quasi exclusivement des produits issus des circuits courts.

Ces dernières années, les groupes d'achat commun (GAC) se sont multipliés de même que la livraison de paniers bios. « L'enjeu est de dépasser le cercle des convaincus et d'imaginer des modes de communication vers le grand public pour le convaincre de la démarche. L'agriculture vivrière en circuit court restaure la biodiversité et les écosystèmes, crée de l'emploi non délocalisable et offre une alternative en matière économique », explique Christian Jonet. ■

PHILIPPE BODEUX

PROGRAMME

19 juin

La ceinture AlimenTerre. Elle émane d'une coalition d'acteurs citoyens, économiques et culturels de la région liégeoise engagés dans le projet de transformation en profondeur du système alimentaire régional. Quelques projets : alimentation de cuisine collective en circuits courts, ferme pilote agroécologique, épicerie de produits locaux, hall relais agricole, etc.

Rencontres. Ce jeudi 19 juin, deuxième journée de la ceinture AlimenTerre liégeoise. Ateliers durant la journée à la Cité Miroir et conférence de Rob Hopkins à 18 h 30 aux amphithéâtres de l'Opéra. A 20 h 30, apéro estival et festif avec découverte de produits locaux dans la rue Souverain-Pont.

Infos. Réservations indispensables sur www.catl.be

A Bierleux, un modèle de micro-ferme

REPORTAGE

Sous la serre, les plants de tomates côtoient lignes de carottes primeur, fenouil et bettes-raves. En pleine terre, patates, fèves des marais, salades, choux, oignons et radis. Dans le champ voisin, arbres fruitiers et petits fruits. A la ferme, atelier de fromager, quelques cochons et des poules.

Depuis 17 ans, Thomas Lauwers pratique le circuit court et l'agriculture circulaire. Au lieu de produire intensivement une ou deux variétés de légumes ou de céréales vendues sur le marché mondialisé, il défie les rigueurs du climat ardennais pour fournir aux adeptes des paniers bios un éventail diversifié de produits. « L'objectif, c'est d'avoir une plage annuelle de livraison la plus étendue avec une grande variété de produits », explique Thomas Lauwers, agronome de formation. Le paysan achète le lait dans une exploitation voisine, le transforme en fromages. Le petit-lait (résidu de l'opération de caillage) nourrit la truie tandis que le fumier et autres déjections animales constituent l'engrais des terres maraichères.

« Cette expérience est une bonne illustration de ce que nous voulons développer au travers des micro-fermes », explique Benoît Noël, chargé de mission au GAL du Pays des Condruzes. Sur 3 hectares, la micro-ferme cultive une grande variété de produits (fruits, légumes, viandes, fromages) en étant « adossée » à une exploitation classique à laquelle elle achète du lait (50 centimes le litre, prix supérieur à celui du marché) et



À Bierleux, des stagiaires apprennent à cultiver une grande variété de produits dans une logique d'économie circulaire qui restaure la biodiversité. © MICHEL TOUWNEAU

des céréales pour nourrir les animaux. « J'appelle cela une agriculture solaire car, dans ce modèle, tant l'exploitation laitière que la micro-ferme n'importent plus d'aliments et d'engrais azotés, ce qui réduit la part de pétrole présent dans le système industriel ». In fine, les produits variés sont produits et consommés en province de Liège.

« Ce modèle permet une interaction entre les grandes fermes familiales et les personnes qui désirent se lancer dans l'agricul-

ture sans avoir nécessairement les moyens financiers ou fonciers », explique Benoît Noël. Et c'est là que la ferme de Bierleux continue d'inspirer le concept : chaque année, Thomas accueille une petite dizaine de stagiaires pendant six mois qui apprennent les cycles de culture. « J'appelle ça une pépinière de vocations agricoles où le rêve est mis à l'épreuve de la réalité : devenir paysan c'est avant tout une trajectoire individuelle ».

Pour lancer ces micro-fermes, une coopérative a été créée – les

Compagnons de la terre – par le GREOA (Groupe économique Ourthe-Amblève). « Nous avons retenu six sites pour un total de 90 hectares et nous espérons, sur le modèle de la coopérative Vin de Liège, attirer des personnes soucieuses de soutenir un modèle de production agroécologique en circuit court, indépendant du marché agroalimentaire global ». Un des principes de la coopérative est de mutualiser et partager les investissements (serres, plants, graines, outils...) sur les différents sites

mais aussi les savoirs de manière à produire ensemble.

Le projet est ambitieux. « En Wallonie, nous importons 82 % de ce que nous mangeons pour un chiffre d'affaires de 7,7 milliards », explique Benoît Noël. Il est possible de relocaliser une partie des productions pour l'équivalent de 3,9 milliards ce qui contribuerait à créer 44.000 emplois dans 14.600 micro-fermes. Et stabiliserait l'emploi existant dans 3650 exploitations laitières existantes ». ■

Ph.Bx