



LE MARAÎCHER COMMUNAL

Politiques locales en direct du potager

La commune de Pepinster a engagé un maraîcher.

Dans son potager poussent des légumes mais aussi diverses politiques locales.

• Alain WOLWERTZ

Il n'y pousse pas que des bettes, des salades ou des carottes dans le Potager de Saint Germain, à Pepinster. Dans les terrains de maraîchage et les serres tunnels sortent aussi de terre des politiques communales concrètes : éducation à la santé, réinsertion sociale, enseignement ou encore commerce local. Preuve que le « manger local » concerne bien les communes et peu esaimer ses effets bien au-delà du carré potager.

D'ailleurs, avant que le projet d'un maraîchage communal ne soit lancé en 2013, l'idée n'était pas spécialement de gratter la terre, se souvient Alex Baiverlin, le président du CPAS de Pepinster. « On était plutôt sur une réflexion de politique sociale, avec l'idée de créer un service de réinsertion, dit-il. Mais on était alors dans la vague du bio, des circuits courts et on s'est dit qu'on pourrait creuser dans cette direction. Car cultiver des légumes est un travail "simple" et qu'on peut apprendre sans connaissances préalables. »

La commune a alors engagé un maraîcher professionnel,

François Jérôme, pour concrétiser le projet.

Depuis, celui-ci a encadré une quinzaine de personnes "article 60" pour une année de réinsertion professionnelle, leur permettant de retrouver leurs droits au chômage et, parfois, le chemin du travail.

À peine 5 ans après le premier coup de bêche, le Potager de Saint Germain s'est aussi transformé en un bel outil pour diverses activités socio-éducatives : stages pour des écoles d'horticultures de la région, accueil de handicapés légers d'institutions de l'arrondissement, stage pour l'AMO (aide en milieu ouvert) de Verviers...

En matière de politique de santé aussi, le potager communal a trouvé son utilité : « Par exemple, lorsqu'il organise une action de sensibilisation, l'échevin de la Santé utilise nos légumes pour des dégustations, dit Alex Baiverlin. Et après la projection du film "Qu'est-ce qu'on attend ?" que nous avons organisée lors de l'action "Printemps sans pesticides", nous avons aussi proposé des plats cuisinés avec nos légumes. »

Ceux qui en dégustent aussi,



Le potager communal de Pepinster devient un véritable carrefour de politiques.

ce sont les résidents de la maison de repos communale : une partie de la production du potager est utilisée pour les repas ainsi que ceux livrés à domicile par le CPAS.

En juin, l'aménagement d'un petit magasin permettra aussi

d'accueillir plus confortablement les 50 à 80 clients de la commune et alentours qui viennent acheter des légumes chaque jeudi. « Et nous vendons aussi à des restaurants et des magasins bio du coin », ajoute le maraîcher communal. Qui, profitant de la

fin d'un bail à ferme de la commune sur une prairie voisine, va récupérer 8 000 m² de terrain juste à côté de ses serres. De quoi augmenter la production de légumes, mais aussi toutes les politiques communales qui se sont greffées sur le potager. ■

TERROIR EN VITRINE

À Durbuy, le local nourrit le tourisme

Ce n'est pas parce que le flamand Marc Coucke rachète Durbuy par morceaux que les touristes qui affluent dans la plus petite ville du monde veulent désormais y manger du waterzooi plutôt qu'un civet de marcassin...

Et ça tombe plutôt bien puisque, sous l'impulsion de l'ADL (agence de développement local), Durbuy mise sur les produits locaux pour nourrir son offre touristique. Au départ du projet en 2012, l'ADL a rassemblé quelques familles locales dans un groupement d'achat commun qui s'alimentait chez les agriculteurs et autres producteurs locaux. Depuis, le projet s'est étoffé autour d'un label "Li



EdA - 3017744018

terroir", avec une trentaine de producteurs et un partenariat de 9 communes.

Outre des paniers de produits locaux, 96 restaurants se sont engagés dans le projet et une vingtaine de menus du terroir au sens premier du terme ont été développés. Des actions telles

que des circuits du terroir mettent aussi en valeur producteurs et restaurateurs du cru.

« On crée un contexte favorable mais on n'en a pas encore quantifié l'impact, dit Xavier Lechien, coordinateur de l'ADL. Soyons honnête, je ne pense pas que les restos vendent plus de menus, mais au moins la relation entre le consommateur et les producteurs locaux s'est développée. » Tout bénéfice aussi pour un tourisme local authentique.

Sans compter qu'une économie locale se développe en périphérie : les projets comme des chèvres, la production de foie gras ou des productions maraîchères se sont multipliés et développés ces dernières années dans la commune et alentours. ■ A.W.

L'AVIS DE L'EXPERT

Pierre Ozer est docteur en sciences géographiques à l'Université de Liège et cofondateur de plusieurs coopératives de producteurs dans le cadre de la « Ceinture alimentaire liégeoise ». Pour lui, les communes ont clairement un rôle à jouer et pour plusieurs raisons :

- pour répondre à « un engagement citoyen sidérant par rapport à ces questions ». Le succès des produits en circuits courts et des marchés locaux le démontre. Or, les structures pour permettre à ces producteurs d'être reconnus et valoriser leurs produits restent insuffisantes.
- c'est de la politique locale transdisciplinaire : emploi, social, santé, éducation... sont concernés. « On voit par exemple que de plus en plus de maraîchers s'installent dans le cadre Ceinture alimentaire liégeoise. Mais il y a aussi la création d'associations à finalité sociale qui remettent des

personnes précaires dans le circuit actif. » Mais pour développer cela, il faut des terrains dans un contexte d'accès à la terre difficile. C'est typiquement là que les communes ont un rôle à jouer, juge Pierre Ozer. Comme certaines le font en mettant à disposition des maraîchers des espaces communaux.

- la question de la santé via l'alimentation, surtout pour les plus jeunes, est au cœur des préoccupations citoyennes. Imposer aux écoles maternelles et aux crèches des produits bio et locaux est une réflexion menée dans certaines communes comme à Liège.

« Et si Liège décide ça, les autres communes suivront car tous les citoyens voudront la même chose. On a donc, au niveau local, un levier extraordinaire en termes de contagion positive. »

Retrouvez l'interview intégrale de Pierre Ozer sur www.lavenir.net/pierre-ozier