

# À MODAVE

« Pendant trois ans, ils peuvent disposer de terrains, serres, outils, formation, encadrement... »

**Kathleen VANHANDENHOVEN**

**5** projets sont en test chez Point Vert dans le maraîchage, la tisanerie, la culture de fraise et la pépinière.

**Nouveaux projets à l'espace-test maraîcher du GAL à Strée**



## Point Vert accueille 4 petits nouveaux

Point Vert, l'espace-test maraîcher de Strée, accueille quatre nouveaux porteurs de projet : une tisanerie, une pépiniériste et deux maraîchers.

• Sabine LOURTIE

**N**ouvelle vague d'arrivées à l'espace-test maraîcher de Strée, « Point Vert ». Ce projet, lancé par le GAL Pays des Condruzes, permet à de jeunes horticulteurs bio (maraîchers, herboristes, pépiniéristes...), de disposer gratuitement de quelques ares de terrains agricoles certifiés bio pour « tester » leur nouvelle activité, le temps de « jauger » leur projet avant son lancement, sans risque financier et avec un encadrement. Depuis 2013, une dizaine de projets ont été « hébergés » sur les terrains du GAL, installés rue des Aubépines à Strée (maraîchers,



Point Vert permet de tester son projet horticole et pousse au partage d'expérience.

EdA-30518136564

producteurs de semences, plantes indigènes, de fraises, d'amarantes et de blés anciens). En ce début d'année, une vague de nouveaux arrivants se prépare, pour le plus grand bonheur de Kathleen Vanhandenhoven,

coordinatrice du Point Vert. « Deux porteurs de projet quittent Point Vert pour voler de leurs propres ailes. D'autres projets ont été annulés et postposés. Des terrains se sont libérés et un appel à candidatures a été lancé. C'est la pre-

mière fois qu'il y a un tel renouvellement en une seule fois. On est content d'avoir autant de beaux projets avec des personnes aussi motivées », explique la responsable.

Quatre candidats ont rentré en effet un projet séduisant. Le jury vient de leur donner son accord et ils viendront s'implanter au printemps. Il s'agit d'Audrey Wyns, d'Anthisnes, qui développe un projet de tisanerie, de Bernard Maréchal et de Juan Pedro Valle qui veulent se lancer dans le maraîchage diversifié et de Gabrielle Tarte, qui veut ouvrir une pépinière de plantes indigènes. Certains sont encadrés par Crea-Job afin de donner toutes les chances au projet. « Pendant deux à trois ans, ils bénéficieront des terrains gratuits mais aussi de serres partagées, d'outils professionnels, de formation, d'un encadrement... Certains sont suivis par la structure CreaJob » conclut Kathleen. Les quatre « nouveaux » viendront rejoindre la seule en activité pour l'instant, Estelle Dumont, qui teste la production de fraises bio. ■

### PÉPINIÈRE

#### Transmission des savoirs



**G**abrielle Tarte, 28 ans, veut lancer une pépinière de plantes indigènes.

Cette biologiste liégeoise a toujours été passionnée par les plantes, l'environnement et la transmission du savoir-faire de nos ancêtres. Avec ce projet, elle réunit ses trois passions puisqu'elle va non seulement gérer sa pépinière mettant en avant les plantes indigènes et organiser des ateliers de savoir-faire sur l'utilisation de ces plantes, culinaire, médicinale, cosmétique et même artistique (teinture, vannerie...). Son activité se greffe au projet innovant « Lease » (Laboratoire économique, artistique, scientifique et environnemental) en cours de construction à Herstal en collaboration avec Natagora, U-Liège et Urbea notamment... « Il s'agit de créer une émulation entre chercheurs, acteurs de l'environnement et artistes. Des jardins seront aménagés en mai pur en faire un lieu de rencontres et d'exemples de ce qui se fait en agriculture urbaine. J'y participerai et j'y disposerai aussi d'un comptoir de vente. À Strée, dès mars, je vais démarquer mes semis pour pouvoir débiter la vente mi-avril. C'est un sacré défi mais la suite logique de mon parcours, en adéquation avec mes valeurs. » ■

## L'Anthisnoise Audrey se lance comme tisanière

**A**udrey Wyns, 23 ans, diplômée en agronomie, rêve d'être tisanière, un métier disparu qui a déjà reconquis la France mais qui, en Belgique, reste très rare. « Il y en a un à Bruxelles, explique l'Anthisnoise. Sinon, je n'en connais pas d'autres... Les herboristes sont assez nombreux mais pas les tisaniers, ceux qui cultivent et fabriquent des tisanes », confie la jeune fille. Audrey envisageait d'abord de travailler dans le maraîchage jusqu'à cette formation en tisanerie. Une révélation... « Je m'intéressais déjà beaucoup aux plantes sauvages, mais je ne pensais pas qu'on pouvait en vivre... Le formateur m'a démontré le contraire. » Audrey a donc décidé de franchir le pas, en rejoignant Point Vert à Strée. Son projet : cultiver des plantes aromatiques et médicinales bio, en agriculture paysanne, mais aussi cueillir des plantes sauvages dans la nature pour en faire des thés. « J'envisage de cultiver une quarantaine de plantes différentes : menthe, agastache, souci, mélisse, pavot, romarin, thym, tilleul... Pour commencer, je dispose à Strée de 5 ares et j'y testerai quelques plantes. » La technique qu'elle va privilégier : la per-



Audrey Wyns, d'Anthisnes.

maculture. « C'est cultiver en respectant la nature, ses cycles, avec des engrais naturels comme la purée d'ortie, ce qui donne un sol plus riche et donc des plantes plus relevées gustativement. Je dois aussi bien calculer les périodes de récolte. C'est tout un savoir-faire. » Elle va également repérer les zones de cueillette sauvage intéressantes dans la région, en demandant les autorisations, publiques ou privées nécessaires. « Je générerai donc la production de tisane de A à Z. Je ne sais pas encore où je m'implanterai. Mais je suis impatiente de commencer... » Audrey aimerait aussi développer des ateliers pour les enfants et adultes autour de ces plantes. Le projet d'une vie... ■ **S.I.**

### MARAÎCHAGE

#### « On va cultiver sur sol vivant »

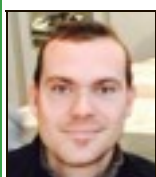


grâce à l'ASBL Devenirs de Marchin. « J'ai ensuite beaucoup voyagé et travaillé dans le domaine, un peu partout dans le monde. Mon épouse, Juliette, qui se lance avec moi, a elle aussi travaillé comme maraîchère deux

ans en France. De retour ici, en Belgique, on souhaite se lancer. » Son projet, testé à Strée : la culture bio de légumes (et peut-être même de fruits) avec une technique spéciale, le maraîchage sur sol vivant. « Elle consiste à ne jamais labourer le sol, à laisser faire la nature, les micro-organismes vivants du sol, ce qui va apporter aux légumes plus de nutriments. On va expérimenter ça à Strée. C'est une technique qui a fait ses preuves mais qui est encore peu répandue. » ■ **S.I.**

### MARAÎCHAGE

#### Revenir à une agriculture raisonnée



raîcher. « Je viens de terminer au Forem une formation en micro-maraîchage biologique, c'est-à-dire cultiver des légumes sur une petite surface, pour revenir à une agriculture raisonnée. » Il dis-

pose à Strée d'une parcelle de 40 ares pour se faire la main, avant de lancer son activité d'ici deux ou trois ans. « Je vais commencer par une quinzaine d'espèces de légumes et réfléchir à leur rotation et association. Plus tard, j'envisage de vendre mes récoltes sur place et dans des magasins bio de la région. » Un virage à 180 degrés pour celui qui se voyait il y a quelques années à peine employé dans une entreprise pharmaceutique. ■ **S.I.**

### Vers un réseau wallon

Le GAL du Condroz est le premier à avoir lancé ce concept d'espace-test maraîcher en 2013 en Wallonie. Depuis, il a fait des petits, au sein des GAL Entre-Sambre-et-Meuse et Culturalité (Brabant wallon) et à Bruxelles. Un projet de coopération de ces « Points Verts » se met en place pour centraliser et partager les expériences, les informations, les agendas, les formations, les contacts... « On va créer un réseau des espaces-tests wallons, comme c'est le cas en France. Un site web sera bientôt lancé », se réjouit Kathleen.