



ECOLE D'ETE D'AGRICULTURE URBAINE DE BRUXELLES

Edition 2016//

Témoignages des participants de l'école
d'été lors des visites de terrain

SOMMAIRE



visite à circle farm

1/ Introduction

2/ Le champ des cailles et le Bercail

3/ Les champignons de Bruxelles

4/ L'espace test agricole de Nerrpede

5/ La pousse qui pousse et Little food à St gilles

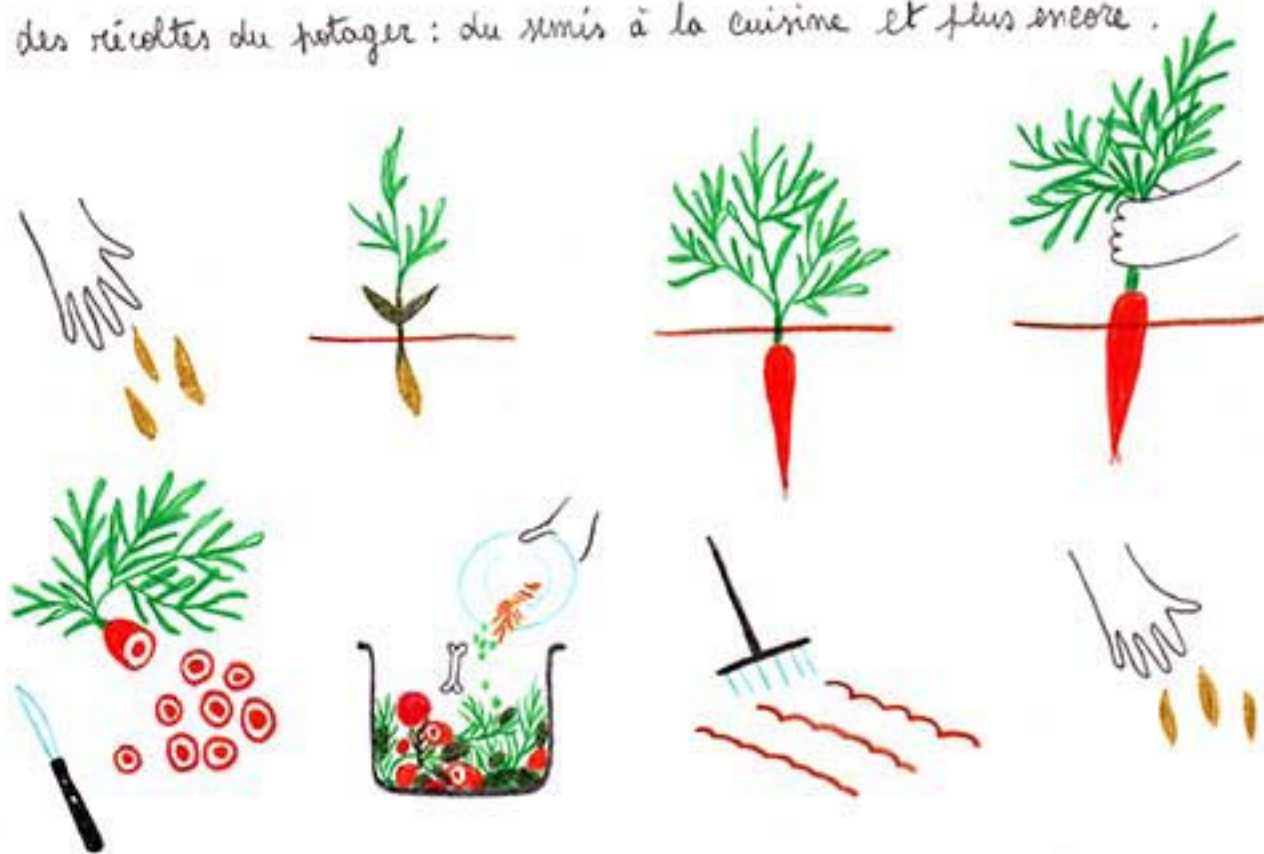
**6/ Agriculture urbaine et société à Molenbeeck avec
Le Velt et Parckfarm**

**7/ Découverte du Carré Tillens, et de l'Imprimerie à
Forest**

**8 /Parcours Anderlecht (La Roue) et Molenbeek-
Saint-Jean (jardin Urbain)**

**9/ Visite du Jardin maraicher de l'institut communal
technique et le verger de Krechenboonsage**

L'autre nouveau projet serait d'accueillir une année entière les élèves d'une même école. Ils pourraient alors suivre l'ensemble du chemin des récoltes du potager : du semis à la cuisine et plus encore.



L'alimentation **DURABLE** passe par les potagers.

Dans mon potager, tous les jours je retire les limaces et je les mets dans le champs plus loin.



1/ Introduction

Initiée par le **Service d'Ecologie du Paysage et Systèmes de Production Végétale de l'Université Libre de Bruxelles**, la première Ecole d'été de l'Agriculture Urbaine et de l'Alimentation Durable a été organisée à Bruxelles du 04 au 08 juillet 2016.

L'évènement a été porté par un consortium de chercheurs, citoyens et associations et soutenu par l'Action Co-create pour des Systèmes d'Alimentation Durable d'Innoviris, de l'Institut bruxellois pour la Recherche et l'Innovation.

Cette première édition s'est articulée en 5 journées de conférences, débats, visites de terrain et tables rondes.

Le caractère multidimensionnel de l'Agriculture Urbaine (AU) a été abordé durant les cinq jours.

La première journée a été consacrée à l'analyse de l'AU en tant que levier pour la transition des systèmes alimentaires au nord comme au sud. Les dynamiques et stratégies œuvrant en faveur de cette transition ont été présentées.

Le deuxième jour, consacré au volet économique de l'AU, a soulevé les questions des modèles professionnels existants ainsi que du statut professionnel de l'agriculteur urbain.

Le mercredi, les liens AU et société ont été analysés : l'AU a été présentée comme un catalyseur des énergies citoyennes et des débats plus larges en

cours à Bruxelles.

Le jeudi, l'AU en tant qu'écosystème urbain a permis de questionner la notion de trame verte et la contribution effective de celle-ci à l'apport de services écosystémiques à la ville.

Le vendredi a permis l'organisation de plusieurs tables rondes thématiques (pollution des sols, formation, etc.). Des tables rondes de discussion libres ont également été déterminées par les participants de l'école d'été, émergeant des échanges de la semaine. Le présent document synthétise les visites de terrain qui ont eu lieu les mardi, mercredi et jeudi.

Bonne lecture !

Le comité de pilotage et d'organisation :

Noémie Maughan, Simon De Muynck, Isabelle Bayart, Barbara Van Dyck, Nicolas Vereecken, Isabelle Jeannotte, Arnaud Jacobs, Arnaud Bilande, Augustin Burnotte, Céline Huart, Aline Gayou, Michel Genet, Frédéric Comté, Judith Dufaux, Thibault Fastenakels, Sophie Maerckx, Filippo Dattola, Julie Denef, Stéphane Winandy, Gabriele Annicchiarico, Nicolas Tsurukawa, Amelia Ribeiro, Sophie Dawance, Timothee Petel.

2/ Le Champ des Cailles et le Bercail – par Aline Gayou



L'histoire commence il n'y a pas si longtemps, sur un champ agricole en friche depuis deux ans. Nous sommes à Boitsfort, en juillet 2012. Sur ce bout de terrain de 2,5 hectares vont germer quatre projets réunis autour de l'envie de développer des pratiques agro écologiques. L'objectif est de montrer que cette agriculture peut être viable, facteur de changement et créateur de liens sociaux épanouissants.

Au fil des réunions, les espaces sont définis, tout comme les termes de nos collaborations. Vont donc cohabiter maraîchage, plantes médicinales, élevage de brebis laitières, et jardin collectif. Situé le long de l'avenue des Cailles, nous appellerons ce champ « le Chant des Cailles ».

Le champ des cailles se divise en plusieurs formes d'activités et est en train de devenir une coopérative de travail après que chaque projet se soit monté en collaboration mais aussi de manière autonome au plan administratif. En 2014, il devient un espace de maraîchage, implanté sur une zone préservée entre des logements sociaux de la commune de Boitsfort.

L'activité principale des maraîchers du Chant des Cailles est la production diversifiée de légumes et bientôt de fruits. Les légumes sont commercialisés via un système d'abonnement en auto-récolte. En 2014, une cinquantaine d'espèces de légumes différents sont produits de juin à novembre, d'abord pour 50 puis pour 90 membres, les récoltes dépassant nos espérances. Les revenus issus de la vente des abonnements nous ont permis de couvrir nos frais d'investissement et de fonctionnement, sauf le temps de travail. Nous étions donc tous bénévoles.

En 2015, l'aventure continue et de nouveaux défis nous attendent. Nous prévoyons de produire des légumes pour 200 équivalents adultes de mai à décembre, ceci dans l'objectif de créer au moins trois emplois mi-temps en 2015. Notre mode de production est inspiré de l'agro écologie et respectueux des principes de l'agriculture biologique.

Nous sommes 6 personnes impliquées dans le pôle maraîchage. : Pauline, Ann et Caro. Puis Martin, David et Maarten. Trois femmes, trois hommes.



La ferme accueille des bénévoles, et des stagiaires sur un engagement d'au moins un jour semaine sur une durée définie ensemble.

Ce projet ne pourrait exister sans l'engagement et la confiance de nos membres et les nombreux coups de main de bénévoles et stagiaires sur le champ.

Aujourd'hui, en plus du maraîchage on, retrouve le projet de production de plantes médicinales et aromatiques « Herbae », géré par une personne, ainsi que le champ de fleurs à couper. Combiné à ce projet, sur le même espace investi par un collectif d'habitants, on retrouve les potagers collectifs sur environ 80 parcelles. Ce lieu incroyable vit grâce à un fort investissement et soutien de la population de Boitsfort séduite et investie dans la bonne tenue et le fonctionnement de cette exploitation.

Le Bercail, c'est la branche élevage de la coopérative qui vit déjà sa troisième année d'expérimentation.

Il y aujourd'hui 30 brebis qui fournissent le lait pour produire des fromages frais, et de la tomme, une bergerie et une fromagerie, montées avec des matériaux de récup' sur des anciennes structures appartenant au couvent Saint Anne. L'élevage et la fromagerie se trouvent sur les terres anciennement cultivées du couvent. L'exploitation profite ainsi de l'ancien verger entretenu par les sœurs pour produire du jus de pommes à l'automne.

Le bercail, ce sont trente brebis, trois éleveurs-fromagers (Jérémy Van houtte, Jamina Vogeler et Antoine Sterling) et 8 « chouchouteuses bénévoles » habitant le quartier et aidant à la viabilité du projet, La ferme fonctionne sur les terres à titre gratuit contre entretien du verger qui est classé patrimoine historique. Ici tout est potentiellement installé de façon précaire, c'est la réalité des baux précaires et la conséquence des accords passés entre le propriétaire des lieux et les porteurs de projets. L'exposé d'Antoine dans la matinée nous a donné une vision sur l'économie de ce projet : trois personnes travaillent de manière rémunérée, avec un

salaire correspondant à 8€/ brut de l'heure.

L'ensemble des ventes sont assurées par un abonnement à la saison de février à octobre, « la voie lactée » 80 paniers fromages que les abonnées viennent chercher à la ferme ou chez Farilu (boulangerie artisanale voisine) ainsi que 4 Gasap (Groupe d'Achat Solidaire de l'Agriculture Paysanne).

L'ensemble des ventes est donc complètement local. Être viable économiquement...pour rémunérer 3 personnes, il leur faudrait plus d'espaces et donc plus de brebis, mais ici ils sont limités à ces 2,5 hectares.

Actuellement ils envisagent d'ouvrir une activité d'éco-pâturage pour les brebis retraitées du bercail, ainsi que les jeunes mâles, qui seront ultérieurement vendus en colis de viande

Car ici, il fait bon naître femelle, petite réalité exposée qui ramène chacun à bien comprendre ce que manger du fromage engrange comme mécanisme.

Les discussions filant bon train, la journée a commencé par une visite de l'AFSCA pour Jérémy, celui-ci nous expose ainsi tous les défis qu'ils ont affronté avec cet organisme de contrôle, habitué en ville à contrôler des restaurants et non des lieux de production-transformation.

Comment au titre de l'hygiène, une pression cynique se met en place...

Et la mise à mort des bêtes ? Comment ça se passe pour ses jeunes agneaux, obligé de passer par la case abattoir de Bruxelles, le matin à 4h !

Jérémy nous expose le projet d'abattoir mobile, initié par plusieurs organismes dont l'AFSCA, afin de réduire le stress de l'animal et lui offrir une fin de vie sur son lieu de vie !

Une alternative intéressante à l'industrie de l'abattage, qui s'adapterait aux cultes de l'Aïd, et aux petits exploitants de bétails ». A suivre ...

3/ Les champignons de Bruxelles

par Iqram Amyay

« C'est dans la rue des tanneurs, en plein centre de Bruxelles que s'est déroulée cette visite. Comment sont-ils parvenus à produire des champignons d'Asie en pleine capitale d'Europe me demandai-je ? Le processus fait sans cesse appel à la créativité pour son amélioration. Dès notre accueil, il nous est proposé de jouer au jeu de l'économie circulaire et nous comprenons alors que l'entreprise valorise la paille issue de la production de blé et le drêche de la production de bière (**Beer Project**) comme substrat de production. Ensuite, ce même substrat après plusieurs fructifications est donné comme amendement à plusieurs acteurs : **Ferme Nos Pilifs, Jardins privés, Vert d'Iris...**

Nous sommes ensuite introduits dans les laboratoires où l'ingéniosité refait surface tant au niveau du système d'aération qu'au niveau de la "chambre stérile", on y prend connaissance des différentes étapes de production du Shiitake (stérilisation du substrat, incubation, fructification) et les facteurs importants à contrôler (CO₂, T°, humidité).

Nous sortons de là avec des goûts d'ailleurs et la sensation que tout est faisable avec de la créativité et de la persévérance ... ».

4/ L'Espace-Test Agricole de Neerpede par Frédéric Comté



« Le chemin entre l'ULB et la visite a été l'occasion de discuter avec des personnes issues de différents milieux sur les différentes problématiques qui se sont posées durant la journée. C'était très agréable de voir les points de vue diversifiés et l'intérêt que suscite l'agriculture urbaine à Bruxelles. Une fois sortis du métro et après avoir marché quelques minutes, nous sommes arrivés en pleine campagne dans le cœur de Bruxelles. Un dépaysement complet dans un cadre des plus propices à la décontraction et aux échanges humains.

Sur les lieux, nous avons bénéficié d'une explication complète sur l'historique, les partenariats, les financements, les difficultés, les objectifs, les sélections, le lancement des candidats et leur suivi ainsi que les ambitions du projet. C'était un moment de transparence complète avec un apprentissage riche sur la gestion de projets et un regard critique sur leur activité. Nous avons ensuite visité les lieux et les différentes parcelles utilisées par les candidats sélectionnés. La première chose qui marque, c'est la diversité des projets, des envies, des personnalités et des pratiques agricoles durables utilisées. Ça a été l'occasion de discuter avec certains des candidats de leurs envies, leurs pratiques et leurs motivations. Une très chouette visite avec un animateur motivé et pédagogue sur un projet ambitieux et complexes ».

5/ La pousse qui pousse et Little food à St gilles

par Céline Huart



La Pousse qui Pousse.

« Filippo nous a accueillis à la pépinière durable de la commune de Saint-Gilles. Les logements sociaux entourant l'enclave prennent part au projet de diverses manières. Un compost de quartier a été organisé - 40 familles y participent -, les habitants du quartier Bosnie bénéficient d'une réduction pour les plants et les femmes du quartier sont impliquées dans la confection de sacs géotextiles vendus avec grand succès à la pépinière. La pépinière commercialise également d'autres produits gravitant autour des plantes (substrat, produits de phytothérapie, système d'arrosage goutte à goutte, etc...). Parmi les plantes, nous avons pu goûter aux reines des prés à l'origine de l'agent actif de l'aspirine. Au-delà des plants, le jardin est entouré d'arbres fruitiers de variétés anciennes, de bacs à potagers, de plantes dites « porte-graines » pour la reproduction, d'un bac à la hauteur imposante construit pour les personnes aveugles – leur permettant de travailler avec un appui sur les coudes, et enfin, de zones plus sauvages pour la

biodiversité. Les orties par exemple, sont de bons refuges pour

les coccinelles.

Dans une approche circulaire, tout est recyclé sur place (les excréments de grillon de Little food servent à créer le substrat). De manière plus générale, on note d'autres bonnes idées : les serres ont un mécanisme d'ouverture lié à la chaleur, certaines plantes demandeuses de chaleur poussent sur des champignons qui génèrent cette chaleur. Tout cela favorise la créativité dans les jardins et inspire les clients de la pépinière. Une formation longue et d'autres projets sont d'ailleurs en cours, on a hâte de suivre le devenir de ce beau projet durable ! »





Little Food.

« Raphael nous a accueilli au « Village Partenaire » et nous a proposé de poursuivre la « future Farm Experience », une visite bien rodée avec de beaux supports didactiques et une approche progressive de notre alimentation sous forme de questions : de quoi sommes-nous constitués ? Que mangeons- nous ? Quels en sont les impacts ? etc. Après avoir observé des couples de grillons, on a discuté sur l'avantage de produire des insectes pour l'alimentation humaine : grâce à un ratio de transformation d'énergie très efficient (lié au fait que les grillons sont à sang froid) et au fait qu'on peut manger 100% de l'animal, pour une même quantité d'aliment donnée aux animaux, la quantité de protéine produite est vingt-cinq fois plus importante pour les grillons que pour les bœufs. Nous sommes entrés pour les visiter mesurant notre chance car c'est le seul visitable d'Europe. On ressent d'abord la chaleur nécessaire à leur croissance optimisée grâce à des échangeurs et une isolation adéquate. On entend ensuite les mâles qui chantent pour les femelles. Puis on a pu voir les œufs pondus dans la terre entre des cartons d'œufs - les grillons étant cavernicoles. Des stagiaires aident les entrepreneurs à comprendre les variations de production. On s'est ensuite rendus en cuisine où Pauline nous a d'abord proposé des grillons séchés nature et fumés pendant qu'elle nous préparait une recette thaïe : d'abord bouillis quelques secondes, les grillons sont frits à l'huile de tournesol durant deux minutes, réduits dans la sauce soja, installés sur un lit de concombre et enfin accompagnés de coriandre... On a tous adoré ! »



6/ Agriculture urbaine et société à Molenbeek avec Le Velt et Parckfarm

par Iqram Amyay



« Notre première visite a eu lieu en plein cœur de la commune de Molenbeek-Saint-Jean à deux pas de la sortie de métro « Etangs Noirs ». Après avoir passé la grille du **jardin Velt**, nous avons tous été très agréablement surpris par ce coin de verdure florissant dans ce quartier si dense. Nous avons emprunté un chemin menant à la cabane en bois située au fond du jardin en passant au travers de la trentaine de parcelles du parcours.

Le jardin Velt donne la possibilité aux habitants du quartier de jardiner une parcelle de manière individuelle. Il connaît un grand succès : les gens du quartier doivent s'inscrire sur une liste d'attente pour espérer se voir attribuer une parcelle. Heureusement, le lieu comporte aussi un espace de jardin collectif. Les participants sont régulièrement sensibilisés aux bonnes pratiques de culture, ils ont également accès un à un compost de quartier et le jardin possède des citernes de récupération d'eau et des ruches. Les explications de notre hôte sont ponctuées par les chants des grenouilles installées dans l'étang artificiel où des canards et des salamandres ont également



trouvé refuge.

Nous serions bien restés dans cet environnement bucolique mais notre deuxième visite à Parckfarm allait commencer.

Parckfarm est un autre de ces lieux surréalistes en pleine ville, situé à la confluence de trois communes. Le site est privé mais en gestion publique. Il s'agit d'un parc comestible : on y trouve des plantes aromatiques, des ruches, des ballades-cueillettes y sont organisées, une cuisine et un four à pain sont également disponibles. Le parc a été conçu par les citoyens. Les habitants des quartiers avoisinants sont intégrés au processus. Nous sommes d'ailleurs invités à passer de la théorie à la pratique et à faire nos pizzas ! »



7/Découverte du Carré Tillens, et de l'Imprimerie à Forest

par Aline Gayou



« **Le carré Tillens** à Uccle, c'est un potager urbain, un peu caché, un peu reclus entre les rues Roosendaël et Joseph Bens. Petit coin de verdure et de quiétude, c'est une respiration dans un quartier dense. Il a subi plusieurs métamorphoses : c'était un champ dans les années 1980,

Dans les années 1990, le site a été menacé par un projet immobilier, mais à l'époque, un groupe d'habitants a lutté contre sa fermeture et en 2003, le site fut repris sous la gestion de l'IBGE. Comme beaucoup de zones bruxelloises, le site a été pollué. Il a été assaini en 2009.

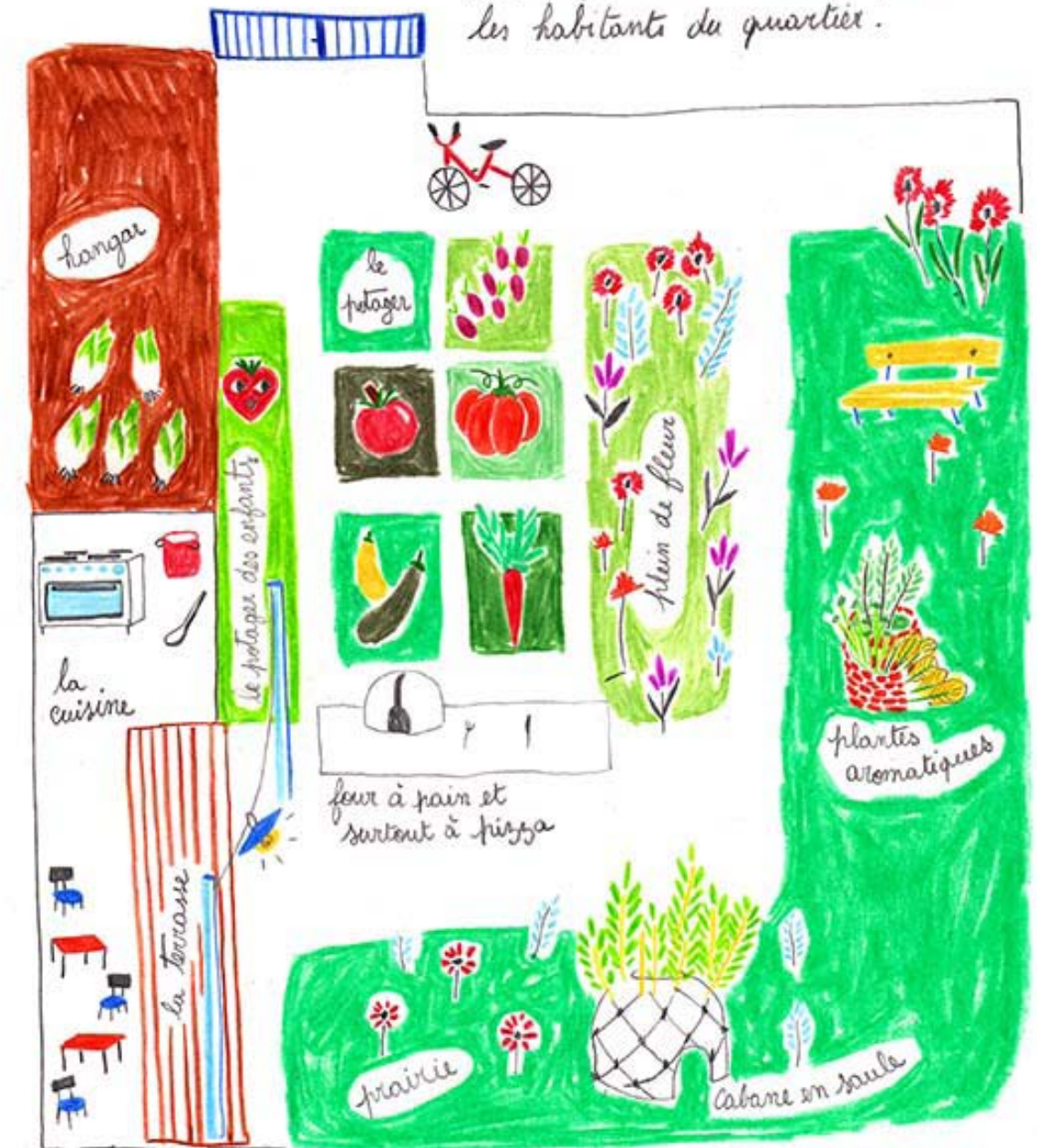
Aujourd'hui, la zone de potagers est répartie en parcelles de 50 m² que seuls peuvent s'approprier des personnes habitant à moins de 500 mètres du lieu. Les locations se font par tranche de cinq années. Une asbl a été formée mais est aujourd'hui dissoute, reste un groupe de potagistes impliqués dans la gestion du site. Dans la charte du lieu, dominent l'esprit communautaire et paysagiste, un entretien collectif prônant le compostage, l'éducation et l'entraide ».

La deuxième visite est conduite par Thibault, politologue employé à la commune.

Il nous présente **l'Imprimerie**, projet hybride réalisé avec l'association « Entraide et culture » dans le cadre d'un contrat de quartier, avec la maison de quartier Saint-Antoine. L'imprimerie est un lieu accueillant des potagers en pots, une prairie fleurie et de végétation verdoyante à l'intérieur d'un îlot d'immeuble dans un quartier extrêmement dense et urbanisé. « L'espoir » est l'appellation des logements à loyers modérés aménagés en pourtour de la zone. À leur création, il y a 20 ans, il y avait des jardins sur le site. Les habitants du quartier de l'époque se sont battus pour garder ces logements. Il y régnait alors une forte cohésion sociale. Puis le lieu fut abandonné et il devint un lieu de deals en tous genres, de contrebande et d'activités illégales et d'amours interdites.



Le potager actuel est l'emplacement des jardins de l'immeuble à appartements d'à côté. À l'époque, il y avait une forte cohésion sociale et les habitants s'occupaient des jardins. Les enfants des occupants ont grandi et sont partis. Les parents seuls devaient à leur tour laisser la place pour de plus grandes familles. La cohésion sociale s'est amoindrie et les jardins laissés de côté et abandonnés. Le projet de potager urbain fut mis en place pour faire revivre l'endroit. Actuellement, le potager n'est pas public et est ouvert sous activités (écoles, location...) mais veut renouer, retrouver le lien perdu avec les habitants du quartier.



Le potager de l'imprimerie à Forest.



L'objectif du présent projet est de faire en sorte que ce lieu soit occupé et investi par des acteurs locaux. Le projet est porté par l'administration communale forestoise, notamment pour faire occuper le local par les acteurs. Actuellement, les potagers sont ouverts pour des activités seulement.

Dans la même mouvance que la politique « Good Food », le lieu se veut accessible à tous mais dépend actuellement de la présence des employés de l'administration pour son ouverture, car encore aucun habitant du quartier ne veut ou peut s'engager à le surveiller. Le projet prend réellement le temps de s'établir dans le lieu et dans le temps. Le but est qu'il soit pérenne, ouvert à tous et beaucoup plus souvent. Le projet pourrait aider à éviter la délinquance dans ce quartier difficile et urbanisé en proposant des activités positives. Cinq groupes d'alphabétisation viennent travailler ici. Le projet fonctionne grâce à des subsides. Il n'est pas du tout considéré comme un espace public, mais c'est la volonté de l'administration.

Projet récent - les locaux de la cuisine ont ouvert il y a un an - il a d'abord été pensé pour être géré par des associations mais celles-ci ont finalement reculé face à la responsabilité de la gestion du site. Dans une optique de citoyenneté positive, ce genre de projet demande du temps. Du temps pour que les habitants s'y investissent. Le processus est en marche. Il ne demande qu'à décoller ».



8 /Parcours Anderlecht (La Roue) et Molenbeek-Saint-Jean (jardin Urbain)

par Elisabeth Lagasse

« Nous avons commencé notre parcours en nous rendant dans le **quartier de la Roue**, un quartier de la « ville diffuse », loin du centre, constitué notamment d'une cité-jardin caractéristique, existant depuis 1907. Les projets mis en place émanent d'une dynamique de quartier et sont encore en développement. Ils visent surtout à renforcer les liens sociaux et la rencontre entre les habitant-e-s et se composent aujourd'hui d'un verger (ouvert en mars 2014), d'un compost et de la mise en place de circuits de balade. Les quatorze panneaux qui le parcourent aujourd'hui racontent l'histoire du quartier et de ses habitants. Nous avons également fait le tour d'un jardin potager étonnant situé le long du canal, à proximité des voies de chemin de fer et de la construction du RER. Il est divisé en différentes parcelles cultivées par des habitants des environs, et notamment par une dame qui vient quotidiennement depuis trente ans.

ancienne friche et existe depuis dix ans. On y voit encore la trace des anciennes maisons ouvrières qui y étaient construites auparavant et sur lesquelles reposent aujourd'hui les bacs de terre cultivée. Si le projet est aujourd'hui bien implanté parmi les habitant-e-s du quartier, Héba l'animatrice du jardin, nous raconte qu'il a fallu du temps au début. La présence d'une animatrice de jardin, en plus du comité de gestion est importante notamment pour la pérennité du projet et la résolution de conflits qui peuvent émerger entre jardinier-e-s. Le jardin accueille également la distribution d'un GASAP pendant l'été et fait partie du réseau des jardins semenciers (groupe « courges »). Le Jardin Urbain a participé au développement d'une dynamique de potagers collectifs à Molenbeek-Saint-Jean, avec notamment le jardin de la Majorelle dans la même rue ».

Après cette première étape, nous avons pris la direction du centre de Molenbeek-Saint-Jean, au **Jardin Urbain** situé rue Fin, près de la station de métro Comte de Flandre. Ce jardin éducatif et alimentaire est porté par l'asbl d'éducation permanente « La Rue » qui travaille dans le quartier depuis trente ans. Il est situé sur une



9/ Le Jardin maraîcher de l'Institut communal technique Frans Fischer et le verger du Kriekenboomsage



« **Les jardins potagers de la rue Navez** à Schaerbeek s'étalent sur un peu plus d'un hectare entre les voies de chemin de fer du Quadrilatère Nord. Ils constituent un écrin de verdure magnifique encore trop méconnu des habitants. Ils incarnent les nombreuses difficultés auxquelles font face de nombreux potagers à Bruxelles : un statut très précaire, des relations compliquées avec la commune et les propriétaires du terrain (Infrabel), ainsi que des suspicions fortes de pollution du sol. Nous avons eu la chance de pouvoir visiter deux jeunes projets qui s'y sont développés.



Le premier est un jardin maraîcher qui sert de salle de travaux pratiques à ciel ouvert aux élèves de la section horticole d'une école secondaire technique et professionnelle. Simon Rosillon, agronome de formation, était professeur de Mathématiques dans l'école quand, il y a trois ans, l'école lui a proposé de lancer une section horticole suite à la demande de la commune de développer une filière pour former des ouvriers qualifiés. Il s'est donc mis à la recherche d'un terrain pour accueillir un jardin maraîcher afin que les élèves puissent apprendre, en pleine terre, toutes les techniques horticoles nécessaires. Après un parcours semé d'embûches, et grâce à l'enthousiasme et l'inventivité de Simon et de ses collègues, ceux-ci forment aujourd'hui une trentaine de jeunes sur une parcelle qui est le fruit d'un grand réaménagement : défrichage, installation d'une serre et de grands bacs de culture dans lesquels ont été apportés de la terre saine, du sable et de la matière organique pour éviter le contact avec le sol initial contaminé aux métaux lourds. Le projet s'inscrit dans une dynamique de collaboration avec les autres sections, et les légumes produits sont utilisés par le restaurant de l'école.

Le verger du Kriekenboomsage

(Gemeenschapcentrum De krielelaar)

Le Kriekenboomsage est une association qui promeut la réhabilitation de la production historique de la commune : la cerise griotte de Schaerbeek. C'est autour d'une bonne Kriek que Yoei Bellemans, membre de l'association, nous a reçus dans le verger communautaire installé depuis deux ans sur une parcelle de la rue Navez. La deuxième récolte de cerises qui a eu lieu cette année est encore maigre mais l'endroit a surtout pour vocation d'être un lieu de rencontres, et de contact avec les habitants qui peuvent y venir chercher une fois par an des jeunes griottiers. Plusieurs centaines de cerisiers griottiers ont ainsi déjà été distribués à travers la commune et dans le reste de la capitale. Les membres de l'association prennent contact chaque année avec les heureux propriétaires de cerisiers, pour connaître l'état des jeunes arbres et les inviter à mettre en commun la production de cerises lors d'une grande fête où des tartes sont confectionnées ! L'objectif à moyen terme – quand la production sera suffisante – sera de produire à nouveau une véritable Kriek schaerbeekoise ! Un beau projet à la fois écologique, culturel et social pour mettre en valeur notre patrimoine « horti-culturel ».



Merci aux participants pour ses témoignages et à nos partenaires pour la réalisation de ce projet.



ECOLE
INTERFACULTAIRE DE
BIOINGENIEURS



Les Offices jeunesse
internationaux du Québec
OFQJ • OQAJ • OQMJ • OQWBJ



etopia
ipé
collectif

