

Le bio à l'appui du social

L'objectif de l'asinerie de l'O se résume en deux points, mieux-vivre et mieux-être grâce notamment à la vocation sociale de l'activité.

« Ferme à projets sociaux », l'asinerie de l'O pratique le circuit-court.

Si l'émergence de plus en plus marquée des "circuits courts" - la vente directe du producteur au consommateur, ou avec moins d'intermédiaires - n'est pas l'apanage de l'agriculture bio, celle-ci y est souvent liée dans l'idée que s'en fait le public. Avec, souvent, un côté social qui n'est pas moins important. Un exemple typique en est "L'asinerie de l'O", à Habay-la-Vieille, dans le Sud-Luxembourg.

Au départ, en 1997, cette asinerie est une asbl organisant des stages pour enfants fragilisés. En 2001, elle se développe en devenant "ferme à projets sociaux". Avec un travail sur trois axes : l'asino-médiation (travail avec enfants dysphasiques, leucémiques, caractériels, autistes, ...); les attelages pour personnes voiturées, qui obtiennent un prix de la Fondation Roi Baudouin; l'accueil pour séjour de toxicodépendants adultes, trisomiques adultes et enfants, enfants séropositifs, écoles en discrimination positive, enfants malvoyants, etc.

La ferme, au départ d'élevage avec une certification bio, lance un projet en 2008 de maraîchage afin de donner des compétences à des personnes fragilisées. La vente de produits bio suivra très vite. L'asinerie de l'O se démarque en ne proposant pas des paniers imposés. Tous les légumes et fruits peuvent être achetés séparément. Chaque semaine, l'asinerie envoie à ses clients, des particuliers, une newsletter reprenant la liste des produits disponibles et leurs prix. Commandés pour 9h, ils sont disponibles à 16h. "Les clients viennent chercher sur le terrain et voient que ce ne sont pas des légumes achetés à l'étranger ou dans des centrales", explique Maïthé Sondag, directrice de l'asinerie. "Ils ont du frais et la viabilité de leur produit est donc plus longue (pas de transport, emballage minimum, pas de longues durées entre la récolte et la vente), ils rencontrent le producteur, ce qui permet de voir les associations de plantes, le respect agri-environnemental (nichoirs à insectes, fleurs, haies, ...). Nous ne vendons que des légumes ou fruits de saison. Donc, pas question d'avoir des fraises en janvier... Or dans certains paniers, on retrouve des légumes venant d'Afrique du Sud, des fruits dont ce n'est pas du tout la saison, etc. Cela pose la question de l'impact écologique de ces produits (serres chauffées au mazout en hiver, poids environnemental du transport...) mais aussi économique dans la mesure où il s'agit trop souvent d'un commerce international au détriment des paysans locaux, qu'ils soient belges, perdant une source de revenus, ou africains, perdant leurs terres contre de l'argent pour acheter une nourriture étrangère. Il y a vraiment un problème éthique, non équitabile. Il faut donc réapprendre à manger région et saison."

Les recettes de la vente en circuit court de ces produits bio certifiés permet de renforcer le vo-



let social du travail de l'asinerie en finançant les salaires d'une éducatrice spécialisée en psychosocial et d'un formateur chargés de prendre en charge, en collaboration avec des CPAS et autres institutions, des personnes éloignées de l'emploi. Bio et social, là, sont ainsi intimement liés.

Et cette interaction se renforce encore avec une méthode de culture en traction animale. Ce maraîchage alternatif se veut à la fois respectueux de la terre par une production moins coûteuse (pas de fertilisant chimique, pas de compost préparé, peu d'entretien) et du public cible. Ce dernier est composé de personnes en difficulté d'accès à l'emploi, de faible niveau de qualification, à handicaps légers, de demandeurs d'emplois de longue durée. Soit des personnes fragilisées ou à risque de précarisation (action préventive).

"Mais nous voulons aussi avoir une action secondaire dans le milieu où nous vivons en nous ouvrant à d'autres : adolescents en manque d'occupation, personnes âgées, gens du village n'ayant pas les moyens (temps, connaissances), gens souhaitant intégrer le projet parce qu'ils peuvent y apporter quelque chose (savoir, compétence,...) ou venant y chercher la présence des autres, se rendre utile, etc." ajoute Maïthé Sondag.

"Nous avons créé un jardin solidaire, durable et ressourçant afin de créer cet endroit de mixité sociale où tous se côtoient pour parler, faire des actions ensemble et produire des légumes. Cela permet aux gens les plus démunis, qui participent à ce projet, d'obtenir des légumes gratuits et d'avoir ainsi accès à une alimentation saine et de qualité. Notre objectif se résume ainsi en deux points, mieux-vivre et mieux-être."

LA WALLONIE, ...TERRE DE BIO

LE BIO... AUJOURD'HUI

La Wallonie compte à ce jour plus de 900 agriculteurs qui ont fait le choix de l'Agriculture Biologique. Produits laitiers, légumes, fruits, viande, charcuterie, pain, confiture... Le terroir wallon offre une grande diversité de produits biologiques de qualité. Ils sont élaborés dans le respect de l'homme et de la nature.

Profitez-en en toute confiance !

LE VRAI GOÛT DES CHOSES

Des légumes de pleine terre, des animaux élevés en plein air, du pain qui a pris le temps de lever, les produits bio séduisent par leur qualité et leur authenticité. Respectons aussi les saisons : le goût des produits n'en sera que meilleur.

LE + POUR LA SANTE

Les produits bio sont obtenus par des procédés de fabrication respectueux de la santé de l'homme et de la terre. Toute substance potentiellement dangereuse est interdite. Les aliments ainsi obtenus possèdent de grandes qualités nutritionnelles.

DES CHAMPS VIVANTS

L'agriculteur bio n'a pas recours aux OGM, aux pesticides et aux engrais de synthèse.

Grâce à la rotation de ses cultures, à la fertilisation naturelle de ses champs et à la lutte biologique, l'agriculteur maintient ses champs fertiles et productifs tout en respectant la biodiversité et les nappes phréatiques.

LE RESPECT DES ANIMAUX

Les animaux issus d'un élevage bio peuvent accéder librement à un espace extérieur. Leur nourriture est biologique et ils ont le temps de grandir dans des conditions idéales. Un éleveur choisit des races adaptées au climat de sa région pour réduire au maximum le recours à la médication.

LES GARANTIES DU BIO

La filière bio est contrôlée tout au long de la chaîne par des organismes de contrôle indépendants.

C'est la meilleure garantie qu'offre le bio.

En consommant des produits bio, locaux et de saison, vous avez la garantie de respecter au mieux votre santé et la nature, et d'encourager l'économie locale.

