

LA BRUYÈRE

Un festival alternatif qui prend racine

Les 22 et 23 avril, les Jardins d'Arthey accueilleront la première édition du Festival des plantes comestibles. Les préventes sont lancées.

• Nicolas LAHAUT

En mai dernier, une coopérative à finalité sociale, baptisée « Les Jardins d'Arthey », avait réinvesti ses quatre-vingts hectares verts, qui tombaient en désuétude, pour y développer un projet sociétal alternatif et durable. Une révolution terrienne plus tard, en guise de premier anniversaire de cette nouvelle vie, le domaine accueillera un festival consacré à la promotion des plantes comestibles et de ceux qui les produisent. « Ce sera une foire aux plantes de grande qualité mais, puisque nous avons opté pour une formule festive, l'évènement sera aussi bien plus que ça ! », se réjouit Augustin Habra, membre de l'ASBL spécialement créée pour l'occasion.

Une équipe de 15 jeunes summotivés

Car si la coopérative des Jardins d'Arthey, composée de six jeunes femmes, soutient financièrement l'élaboration du Festival, une toute nouvelle équipe s'est édifiée autour de ce projet à la vo-



Une quinzaine de jeunes s'est mobilisée bénévolement pendant plusieurs mois.

Festival des Plantes Comestibles

cation annuelle. « Les filles se sont dit que ce serait sympa d'organiser un évènement d'ampleur pour mieux faire connaître la coopérative. Elles se sont renseignées autour d'elles et ont réussi à mobiliser des connaissances motivées pour organiser un festival qui leur procurerait cette visibilité », explique Augustin.

Rognant sur leurs temps libres respectifs, la quinzaine de jeunes travailleurs, la plupart fraîchement sortis des études, a mobilisé, bénévolement, soirées et week-ends afin d'élaborer cette grande fête des amoureux de la terre. « C'était important de tout bien mettre en place pour démarrer sur des chapeaux de roues. Notre objectif est de nous installer durablement dans le paysage namurois. »

Exposants, ateliers, concerts, conférences...

Élaboré consciencieusement pour attirer les visiteurs de toutes sortes, le programme s'étalera sur deux journées et réunit des activités très variées. « On voulait, tout en restant attractifs pour les initiés, s'ouvrir un maximum au plus grand nombre », poursuit Augustin. Outre la cinquantaine d'exposants (artisans, maraîchers, pépiniéristes, horticulteurs...) venus présenter leur travail et dispenser leur savoir, le public aura le choix entre plusieurs concerts, des stands proposant des mets sains et respectueux de l'écosystème et des conférences thématiques dispensées par des chercheurs et praticiens. Du côté

des ateliers, des balades sauvages, naturalistes ou en calèche, des cours de cuisine, du brassage de bière et des compostages étoffent la *to do list* du week-end. Quant aux familles, que l'équipe s'est fait un point d'honneur à contenter, elles ne seront pas laissées pour compte : atelier « Kids in cuisine », jeux en bois, conteurs, cirques, clowns, tours à dos de mulet ou Arbre à Carillon offriront aux enfants de participer pleinement à la fête. Et la recette semble attiser l'engouement : actuellement, plus de 2000 personnes ont déjà confirmé leur présence sur Facebook. « On encourage tout ce petit monde à réserver rapidement leurs préventes sur notre site ! » ■

VITE DIT

Informations pratiques

Le festival se tiendra les 22 et 23 avril, rue d'Arthey, 1. Pass pour tout le week-end, à 10 € (8 € en prévente, gratuit pour les - 15 ans). Prévente sur www.festivaldesplantescomestibles.be Certains des ateliers proposés sont payants et peuvent être réservés lors de l'achat en ligne du ticket. Mais ne traînez pas, ces places partent comme des petits pains.

À l'affiche

La soirée du samedi, plusieurs artistes animeront l'enceinte du grand chapiteau dressé pour l'occasion : « Compost Binde », un groupe de rock chantant en wallon, PANG, des rappers 100 % bio et le duo de DJ « Dig It » à l'électro-swing enflammé. En prélude, un bal folk, animé par des musiciens, se tiendra dès 17 h. Le dimanche, la fanfare « Zieverir Street Orchestra » déambulera, cuivre à la main, dans tout le festival.

« C'est beaucoup de travail »

La bande de copains à l'initiative donne son maximum pour faire de l'évènement une franche réussite, tout en sensibilisant.

Quel était votre objectif initial ?

L'idée, c'est de faire mieux connaître les artisans, maraîchers, pépiniéristes et horticulteurs de nos régions. Du Namurois, bien sûr, mais aussi de toute la Wallonie. On désire sensibiliser à une agriculture locale, biologique et de qualité. Pousser les gens à prendre conscience que consommer ces produits n'est pas nécessairement beaucoup plus cher.

Surtout lorsqu'on les produit soi-même...

Aussi ! En partant de quelques conseils, et avec un peu de motivation, on peut vite se lancer dans un potager et cultiver de chouettes pro-



Pour Augustin, l'évènement est aussi l'occasion, pour les visiteurs, de franchir le pas et de lancer leur propre potager.

duits. Si les gens ont cette envie, il y a plein de conseils à venir chercher au festival, autant pour les professionnels que pour les amateurs débutants. Les exposants sont des particuliers, pas des gros industriels, et ils sont enthousiastes à l'idée de partager leur savoir-faire.

Cela doit être quelque chose

d'organiser un tel évènement !

C'est beaucoup de travail ! Mais la plupart d'entre nous se sont déjà impliqués dans des projets similaires par le passé. En plus, on est tous copains. Ça facilite le processus organisationnel. La vraie difficulté, lorsqu'on entame une première édition, c'est de trouver des subsides et des sponsors. On remercie d'ailleurs la Province de Namur, la Commune de La Bruyère et l'AVIQ (NDLR : Agence pour une Vie de Qualité) qui nous ont bien aidés.

Un objectif d'affluence pour cette première édition ?

On espère atteindre les deux mille personnes. C'est beaucoup, mais on observe un bel engouement sur les réseaux sociaux. Même si des foires aux plantes existent déjà, les gens sont intrigués par le côté « festival » de l'évènement. Ça permet d'intéresser à cette thématique des gens qui ne se tourneraient pas vers elle naturellement. ■

N.L.

SUPER BROCANTE NAMUR EXPO

1 & 2
avril
2017
de 10 à 18h

Brocante Antiquités Collections Vintage

INFO Tel 0475 900 373 • ddsbvba@skynet.be

AXRS000A