

# JARDINER POUR SE RÉINSÉRER

Installés souvent à la périphérie des grandes villes, les jardins ouvriers ont toujours eu une vocation sociale. Des familles plus défavorisées y entretenaient un potager leur permettant de se nourrir à moindre frais. Aujourd'hui, un peu partout en Wallonie, le jardinage collectif voit à nouveau le jour. Baptisés **Jardins collectifs d'insertion**, ces lopins de terre sont labourés, semés, binés par une population qui entend lutter ainsi contre l'exclusion. Reportage en terrain vert, couleur de l'espoir.



**Hélène Lambert : « J'ai longtemps été dans l'Horeca, alors ceci ne me change guère. »**



**Daniel Pêcheux : « J'ai fait quinze années de routes, vivant de petits boulots et de la manche. »**



Liège, quartier Pierreuse, par un après-midi de mars 2004. Sous un ciel de printemps, ils sont quelques-uns à s'activer dans les jardins de la Ferme de la Vache. Entre rires, discussions et conseils, quatre hommes et trois femmes préparent les semis. Ils ont tous les âges et viennent d'horizons divers : Angolais, José fut candidat réfugié ; Hélène tenait il y a trois ans un restaurant dans le Condroz ; Richard est médecin généraliste à Seraing. Les deux premiers bénéficient de l'aide sociale, le troisième habite le quartier. Le lopin de terre qu'ils retournent appartient à un jardin d'insertion par le social.

Développée par le CPAS de Liège, l'initiative, à la fois sociale et citoyenne, cherche à réinsérer dans la société un public fragilisé et à tisser des liens entre les habitants du quartier. Les jardiniers amateurs opèrent sous l'œil de Daniel, horticulteur et animateur dans ce site exceptionnel : accrochée aux coteaux de la Citadelle depuis la seconde moitié du XVI<sup>e</sup> siècle, la ferme domine la Cité ardente.

« L'initiative est née il y a quatre ans », explique Julie Croonen, coordinatrice du projet. « L'objectif était de dynamiser certains bénéficiaires du CPAS par l'apprentissage du jardinage de type biologique. » Le minimexé y devient stagiaire.

Il touche un euro de l'heure, somme qui s'ajoute à ses allocations mensuelles. Il y découvre les bases du maraîchage et du jardinage biologique. Plusieurs facteurs coupent le processus d'exclusion vécu jusque-là par cette personne : le rythme du travail, le grand air, le développement d'une semence, la récolte, la consommation... La demande serait grandissante. L'encadrement est opéré par des travailleurs sociaux convaincus par la production biologique. « Nous cherchons à éveiller chez nos stagiaires un goût pour la nature et le respect de l'environnement. Si le besoin de responsabilisation leur est connu, l'intérêt pour l'aspect bio de nos productions se nourrit avec le temps. Mais ils sont vite convaincus. »

### Une table d'hôtes

L'initiative se veut également citoyenne. Implantée dans un quartier populaire, la ferme tient tous les mercredis une table d'hôtes ouverte aux populations du quartier. Un stagiaire nommé « Cuisinier d'un soir » prépare pour l'occasion un repas à base des légumes du jardin. Le repas coûte quatre euros. « Il ne s'agit pas d'une soupe populaire », insiste Daniel Pêcheux, responsable de l'encadrement de terrain à la ferme. Âgé de quarante ans, il était autrefois artiste de rue. « J'ai fait quinze années de routes, vivant de petits boulots et de la manche. J'ai aimé cette vie, mais lorsque j'ai eu un fils, cela devenait difficile. J'ai voulu reprendre des études et je me suis tourné vers l'horticulture. Je me suis ensuite présenté à la Ferme de la Vache pour un emploi. Pour être accepté, je devais être bénéficiaire de l'aide sociale. Je me suis alors inscrit au CPAS, puis j'ai pu commencer comme stagiaire. » Pendant quinze mois, Daniel Pêcheux participe au développement du jardin. L'activité l'acclimate en douceur au travail et le prépare à la prise en main d'une activité professionnelle. Passionné par ce qu'il vit, il soumet à l'autorité de tutelle le projet d'un comptoir des ventes à la ferme pour écouler les produits. « L'idée était de rentabiliser davantage la production en la proposant à petits prix aux habitants du quartier. Je suis allé défendre le dossier avec Julie. Ce fut un défi, mais nous avons été écoutés. » Le projet fut accepté. Devenu animateur-jardinier, Daniel développe des activités de sensibilisation à l'intention des écoles primaires et enseigne à tout intéressé, minimexé ou non, les bases du métier.

### Quand on se retrouve sans rien

Le comptoir de vente permet d'écouler la production non consommée par les producteurs ou la table d'hôtes. On y trouve des légumes de saison et des produits dérivés tels que conserves, confitures, quiches ou soupes réalisées sur place. Ancienne restauratrice, Hélène Lambert en est la responsable. « J'ai longtemps été dans l'Horeca, alors ceci ne me change guère. » Buffetière, aide-soignante, puis engagée dans divers établissements comme cuisinière, Hélène avait fini par diriger le sien du côté de Dinant. « Mais tout fut fait au nom de mon mari », regrette-t-elle. « Je lui faisais confiance. Pour épargner le coût des lois sociales, je n'apparaissais nulle part dans les papiers. » L'affaire tournait rondement. La restauratrice faisait des journées de quinze heures, servant au café, cuisinant pour le restaurant ou contrôlant les bulletins du bureau de tiercé logé à la même enseigne. « La relation s'est détériorée avec mon mari. Il a mis l'affaire en faillite sans me prévenir. Il a été condamné, mais je me suis retrouvée sans rien. J'ai essayé de monter un nouveau restaurant, mais je n'avais pas accès à la profession. L'administration m'a demandé des comptes, et j'ai abandonné. »

À plus de cinquante ans, Hélène déménage alors vers Liège où vit une de ses filles. Elle y survit un temps de petits boulots. « Mais à plus de cinquante ans », confie-t-elle, « travailler à toutes les heures, ce n'est pas rien. Ma vie est alors devenue de plus en plus difficile, je ne mangeais plus tous les jours. Un matin, je suis venue m'inscrire à l'antenne locale du CPAS. » Informée sur place du jardin d'insertion, Hélène Lambert se présente à la Ferme de la Vache. Sous un statut de stagiaire, elle s'occupe, dans un premier temps, de la table d'hôtes, puis du comptoir des ventes. « Je pense que mes capacités et mes connaissances en restauration ont été appréciées. Je suis aujourd'hui engagée sous le statut d'Article 60. Dans un an et demi, j'aurai droit au chômage. Cela fait drôle de dire cela, moi qui ne suis jamais restée à rien faire. »

### Un projet de quartier

La Ferme de la Vache dispose également de quatre hectares où se développent pour les familles et habitants du quartier, des jardins familiaux, voisins des jardins d'insertion. Un matériel commun est mis à leur disposition, des séances d'informations sont organisées. Il n'y a guère de règles à respecter, si ce n'est le caractère biologique des cultures et un certain sens du savoir-vivre. « C'est très convivial », raconte Richard Gobin, médecin. « Cela nous a permis de nous intégrer dans le quartier lors de notre emménagement. On y rencontre un peu tout le monde, des gens de tous âges, tous milieux et toutes origines. On se consulte, on se chambre, on s'échange des procédés. Une parcelle collective a même été développée où nous avons semé des plantes aromatiques. Ce jardin, c'est mon yoga. Et dans l'assiette, c'est tout de même autre chose, côté saveurs. »

### Pour ceux qui ont besoin de souffler

L'initiative liégeoise n'est pas unique. De l'autre côté de la Meuse, Olivier, ancien stagiaire à la Ferme de la Vache, monte La Bourrache, un jardin collectif ouvert sur le quartier du Beau-Mur, à Liège. « À la fin de mon contrat, j'ai voulu investir ma prime de fin de contrat dans du matériel, des tunnels, des bâches et des arceaux, pour commencer un projet de ce type. J'ai déposé une candidature au Fonds social européen (FSE) pour avoir de quoi professionnaliser le projet, tout en gardant une dimension sociale. »

Proche de la philosophie appliquée par la Ferme de la Vache, le projet reprend un axe développé par le Pré Gourmand, un jardin collectif développé à Somme-Leuze où des légumes, plantes et fruits disparus sont remis au goût du jour (voir encadré). « Ce sera un lieu de rencontre car je veux tendre la main à des gens qui, comme moi, ont besoin de souffler. Je veux aussi développer un volet d'information pour le grand public. Nous ferons du propre, et nous le ferons savoir. J'aimerais responsabiliser le consommateur, en faire une personne critique et informée sur ce qu'elle consomme. »

### Jardins de Cocagne

Certaines propositions s'inspirent plus directement du Réseau Cocagne, un modèle de jardins collectifs développé en France et en Suisse. L'idée est identique sur la question de l'insertion, mais la production est ici livrée sous forme de paniers hebdomadaires à un réseau d'adhérents qui versent, en contrepartie, une cotisation annuelle. À Gesves, en province de Namur, les jardins sont sous la coupe d'une association appelée les Compagnons du Samson. Soutenue par le CPAS, celle-ci s'est vue récemment obligée d'atteindre un équilibre financier. « Nos paniers sont acheminés au domicile d'adhérents », explique Fabienne De Staerke, assistante sociale. « La demande est grandissante, mais elle ne sera jamais suffisante pour assurer une rentabilité complète de la structure à l'échelle d'une commune. On ne peut pas faire du social et du rentable en même temps. Nous pourrions grandir et toucher des communes voisines, mais nous deviendrions alors une concurrence déloyale pour le privé. Nous sommes une entreprise d'insertion sociale et socioprofessionnelle. Il faut prendre en compte ce que nous apportons au vécu des gens. »

Bruno Lambotte en est un bel exemple. On lui aurait dit, il y a cinq ans, qu'il deviendrait jardinier au sein de cette association, il ne l'aurait sans doute pas cru. « Mais la vie peut vous jouer des tours, en bien comme en mal », sourit-il. Sa blanchisserie employait jusqu'à huit personnes. Il ne sait aujourd'hui plus très bien si c'est le trop de travail qui a tué son couple ou le contraire, mais l'histoire s'est terminée par un divorce, et le divorce l'a mis sur la paille. « J'ai plongé », se souvient celui-ci. « Je me suis retrouvé avec quatre chaises, une mini TV et une table de camping pour seuls biens. J'ai eu le courage de frapper à la porte du CPAS. Je dis courage car il en faut pour faire ce pas. J'ai ravalé tout mon orgueil et ma déprime. » Ancien indépendant, il n'avait pas droit au chômage. Il commence par de petits services pour l'Agence Locale pour l'Emploi (A.L.E). Le président du CPAS évoque avec lui le projet de maraîchage qu'il voulait davantage rentabiliser. « Au début, je pensais juste faire les mois nécessaires pour obtenir mes droits au chômage. Mais mon âme d'indépendant a pris le dessus. Le système des paniers, l'information, le développement du projet, tout cela m'a rendu



Marie : « Ce projet est devenu mon équilibre. J'y apprend à compter sur moi et à retrouver les autres, à compter sur les autres et à me retrouver. »



Julie Croonen : « Nous cherchons à éveiller chez nos stagiaires un goût pour la nature et le respect de l'environnement. »

## « IL NE FAUT PAS VOIR UNIQUEMENT CE QUI Pousse, IL FAUT AUSSI ÉCOUTER CEUX QUI FONT POUSSER. »

goût à la vie et je suis redevenu le battant que j'étais. Je ne suis plus guère sur le terrain, mais dans un bureau, à chercher des financements éventuels. J'y crois. J'ai retrouvé une certaine dignité et j'ai aujourd'hui de quoi m'assurer un cadre de vie correct, suffisant pour retrouver ma fille que je ne voyais plus. »

### Pour les jeunes aussi ?

Lancé en 2001, le projet de la Ferme Delsamme à La Louvière s'inscrit dans cette même volonté de mobilisation d'un public peu qualifié. Bénédicte Couez, assistante sociale dans la ville du Centre, se garde toutefois de présenter l'initiative comme la solution à tous les problèmes d'insertion. À la Ferme Delsamme, on reçoit deux types de candidatures, celles d'adultes minimexés et celles de jeunes en décrochage. « Pour les premiers », explique l'assistante sociale, « l'idée me semble bonne ; pour les moins de 25 ans, je suis plus réservée. » 30 à 35% des jeunes quitteraient la ferme après quelques jours. « Les candidats plus jeunes n'ont guère de repères, de perspectives et d'idéal. En plus du décrochage scolaire s'ajoute souvent un décrochage familial. Je pense qu'un travail de responsabilisation précède celui de la réinsertion. Il faut leur donner confiance en eux, faire comprendre à ces jeunes qu'ils sont capables de faire quelque chose et de le faire bien. Il faut aussi pouvoir les écouter et entendre ce qu'ils aiment, ce qu'ils veulent faire. Les envoyer trop vite sur un projet risque de n'engendrer que de l'échec et de renforcer chez eux ce sentiment d'inutilité ou d'incapacité. »

### Le respect du vivant

Le projet du Cynorhodon se développe avec le réaménagement d'une ferme sur la Montagne Saint-Pierre, proche d'Oupeye, où seront bientôt installés les bureaux de l'association. On y rencontre pas mal de jeunes. Les formations ciblent toute personne de plus de 18 ans disposant au maximum du diplôme du second cycle de l'enseignement secondaire. Certains nourrissent une réelle motivation pour la biodynamie, d'autres veulent sortir d'une certaine marginalité, d'autres sont davantage en quête d'identité. « Les relations que nous nouons varient », explique Peter, assistant social. « Pour certains, une série d'exigences doivent être posées comme la mise en place d'un rythme de travail à respecter ; pour d'autres, il s'agit davantage d'une question d'écoute et d'un travail sur la confiance. Dans chaque cas, nous véhiculons en toile de fond nos certitudes comme la nécessité de produire et de manger du propre, de respecter le vivant et la terre. L'agriculture touche à des valeurs de base : c'est un métier exigeant et difficile, mais on y récolte ce que l'on sème. Il ne faut pas voir uniquement ce qui pousse, mais il faut aussi écouter ceux qui font pousser. Je suis surpris des idées et des motivations de ces jeunes. Ils ont des projets, plus qu'on ne le dit. J'entends souvent chez eux un mélange d'idéalisme, de solidarité et d'utopie qui me plaît. Notre rôle

est également de ménager cette part d'eux-mêmes. »

Stagiaire au Cynorhodon, Marie, 24 ans, résume son adolescence à une révolte continue. Ses études secondaires terminées, elle choisit le break, goûtant aux voyages vers l'Afrique ou l'Asie. « Ces expériences touchaient autant à la découverte du monde qu'à la recherche de moi-même. Ma vie d'alors, c'était comme si je tombais... Je pensais que je tomberais toujours, je n'avais plus confiance, et un matin... je suis tombée ici. J'ai commencé à comprendre que si j'avais survécu à tout, c'est que je devais avoir ma place quelque part. Ce projet est devenu mon équilibre. J'y apprend à compter sur moi et à retrouver les autres, à compter sur les autres et à me retrouver. Le projet de vie que je construis ne s'inscrit plus contre la société, mais en parallèle à celle-ci. »

### Un jardin pour six femmes

La vocation sociale des jardins peut être simplement citoyenne. Dans d'autres lieux en Wallonie, des espaces communautaires sont ainsi aménagés et gérés par des collectifs d'habitants. Leur objectif vise surtout la création d'un lieu d'échanges entre habitants. Le P'tit Coin s'est ainsi ouvert sur les hauteurs de Visé, au départ d'une maison de quartier. « Nous avons assisté à une journée d'informations sur les jardins familiaux », se souvient Danièle Gatoye, coordinatrice du projet. Six femmes y entretiennent un espace mis à leur disposition par la commune, chacune prenant en charge 45 m<sup>2</sup>. Elles payent une cote-part annuelle de 25 € et financent elle-mêmes les semences.

Les participantes viennent d'univers différents. Leur motivation de départ était économique, mais il est difficile de chiffrer ce qu'une famille épargne. « Je pense que, finalement, le plaisir de manger une production que l'on sait propre prime sur le reste », explique encore Danièle Gatoye. « Dès le départ, nous avons mis l'accent sur l'aspect biologique, et j'en suis contente. Cette population n'en était pas convaincue, mais elle a vite changé d'avis. Nous avons organisé des conférences pour améliorer techniquement nos pratiques. Dès qu'il y a une pluie, en été, ces femmes courent toutes au jardin pour biner, couvrir les terres et garder l'humidité au sol. En juillet-août, elles y sont tous les jours. Elles ne viennent pas nécessairement ensemble, mais cela n'empêche pas de partager des choses et parfois, de cuisiner ensemble. Mireille est venue au départ poussée par son mari. La première année, ses résultats n'étaient pas extraordinaires. La seconde, ce fut correct. L'automne dernier, c'est devenu franchement bon. Elle m'a juré que cet été, son jardin allait exploser. On y verra de tout, des légumes classiques et habituels, mais aussi des propositions plus nouvelles comme le pourpier ou différentes sortes d'épinards. Fatima, une participante, nous a rapporté des piments et des aubergines de Turquie. Si nous avons le temps de l'été dernier, je vous laisse imaginer les résultats. Revenez, vous serez surpris ! »

RENÉ SÉPUL - photos CICI OLSSON

### Infos pratiques :

- Le Cabinet du Ministre des Affaires sociales et de la Santé de la Région Wallonne a édité une **brochure** sur le sujet. Infos : rue des Brigades d'Irlande 4, 5000 Jambes, tél. 081 32 35 13, web [www.detienne.wallonie.be](http://www.detienne.wallonie.be).
- Responsable du réseau des Jardins solidaires : **Nature & Progrès** asbl, rue de Dave 520, 5100 Jambes, tél. 081 30 36 90.
- **Ferme de la Vache**, rue Pierreuse 113-115, 4000 Liège, tél. 04 223 11 96 ou 04 223 52 84.
- asbl **La Bourrache**, rue du Beau-Mur 48, 4030 Liège, tél. 04 349 01 44.
- asbl **Cynorhodon**, rue Vertecour 40, 4690 Glons-Bassenge, tél. 04 286 62 65.
- **CPAS de Gesves**, chaussée de Gramptinne 110, 5340 Gesves, tél. 083 67 82 47.
- **Ferme Delsamme**, rue du Moulin 54, 7100 La Louvière, tél. 064 44 12 39.

## LE POTAGER DES LÉGUMES OUBLIÉS

Le projet du Potager des légumes oubliés fut initié par Pascale Gooris, passionnée de cultures maraîchères. Son jardin privé, à la fin des années 90, reste pour tout qui l'a découvert un souvenir inoubliable. Il s'agissait d'un agencement de formes et de couleurs, un mélange de fruits, de fleurs et de légumes, un conte de fées à ciel ouvert, qui mettait les sens en éveil. Il y a deux ans, la commune de Somme-Leuze a proposé de s'associer à l'aventure et de développer un projet de jardin d'insertion baptisé le Pré Gourmand. Pascale Gooris en est la responsable. En plus d'une dimension sociale, elle vise ici une dimension plus culturelle avec des propositions de mise en valeur de légumes, de fleurs ou de fruits inconnus ou oubliés. Le projet entretient également une dimension esthétique : le jardin doit être un lieu plaisant à voir et à découvrir. Les touristes sont les bienvenus : on leur raconte l'histoire de ces légumes dont certains ont disparu, leurs rôles, la manière de les manger, de les préparer ou de les associer à d'autres éléments du repas. Les visiteurs y découvrent également des goûts ou des odeurs inconnus comme celles du rutabaga, de la dolique, du coqueret du Pérou qui sert à décorer les gâteaux, des concombres citron très rafraîchissants, du fenouil bronze, une herbe aromatique, ou des épinards fraise.

Siège du **PRÉ GOURMAND** : rue de l'église 4, 5377 Heure (Somme-Leuze).

Le jardin se trouve sur les hauteurs du village, entre Heure et Sinsin, route de La Louve. On le visite à partir de la mi-juin. Entrée 1 €. Ouvert tous les jours de la semaine, sauf le mercredi, de 9 à 16h, et le samedi en juillet et en août. Réservations au 0472 90 68 46.