Mont-Saint-Gui Vert

Un périodique de la locale ÉCOLO de Mont-Saint-Guibert

N° 31 - Septembre 2016

p 2 L'agriculture et nous :
Des jeunes agriculteurs et la proximité...

p 5 Quelques chiffres et idées claires
Sommes-nous toujours commune rurale?

p 6 De la difficile réalité de l'accueil des
candidats réfugiés...

p 7 On y était, on y sera!
Nos activités

p 9 Rencontres d'automne
Notre bilan 2/3 mandat...

ecolo
Ma commune autrement
www.mont-saint-guibert.ecolo.be

Édito

Christiane Paulus conseillère communale

De nouvelles têtes, de nouvelles fonctions, un nouvel essor ?

Prendre une place de conseillère n'est pas anodin : cela constitue une formidable opportunité de soutenir des projets auxquels on tient particulièrement. La mobilité douce a toujours été pour moi une de mes priorités et je compte bien user de mon privilège de nouvelle conseillère pour suivre de près les avancées dans ce domaine : soutenir la fameuse « coulée verte » qui s'apprête à sortir de terre ainsi que les pistes cyclables dont je rêve depuis mon arrivée à Mont-Saint-Guibert, des arceaux pour attacher son vélo en toute sécurité, des trottoirs dignes de ce nom, des sentiers répertoriés et entretenus, etc.

Et qui dit mobilité douce dit aussi proximité. Le film « Demain » foisonne d'idées dans ce sens : qu'il s'agisse des domaines de l'alimentation, de l'agriculture, de l'énergie ou de l'économie, il présente des initiatives de citoyens qui refusent de vivre dans un système qui ne sert plus leurs intérêts. Nous aussi, nous pouvons encourager les projets qui créent des liens sur la commune : donner une seconde vie à ces objets qui ne semblent plus utiles comme la Ressourcerie (un contrat existe avec notre commune), la Donnerie, soutenir les idées innovantes ou consommer local... Il se passe plein de choses près de chez nous. Ce numéro du MSGV présente des initiatives d'agriculteurs qui ont passé le pas dans notre commune.

Dossier

Au niveau national, l'agriculture représente aujourd'hui 6000 emplois perdus (4 fois Arcelor...). Mais aussi des effets négatifs indéniables au niveau de l'eau, du sols ou du climat..., une contribution importante en CO2 (50% ?!), la dégradation de la biodiversité botanique et alimentaire. Elle souffre aussi de l'excès d'acteurs privés et publics, de niveaux de pouvoir qui ne coopèrent pas. Mais cela reste pour nous, avant tout, la base de notre alimentation et de notre santé, de notre plaisir, c'est notre patrimoine gastronomique et une dimension essentielle de notre culture et de notre bien-être.

Et à notre niveau guibertin, qu'y pouvons-nous ? Beaucoup ! Il est urgent de considérer notre agriculture et notre alimentation comme avant tout, des défis locaux !

Notre pouvoir est énorme en la matière. Apprendre à connaître nos agriculteurs et nos producteurs locaux est à notre portée. Créer des liens, de la confiance, du respect mutuel, personnaliser cette relation essentielle, nous conduira vers une alimentation de qualité; et une alimentation de qualité nous conduira vers un plus grand respect de la terre aussi et donc de notre environnement. Nous sommes tous gagnants ! Plus cher ? Non ! Une consommation locale élimine pas mal d'intermédiaires et des regroupements de consommateurs existent pour vous faciliter la tâche.

Nous avons rencontré quelques cultivateurs locaux pleins d'idées et qui démontrent qu'une évolution est en marche ! Il y en a beaucoup d'autres, chez nous ou dans les communes voisines, vous seriez étonnés !

Nicolas Deeker est maraîcher. Il cultive trois hectares de terre dont un à Héவில்lers sous le beau nom des jardins de Dounia, du prénom de sa jolie petite fille, née en même temps que le projet. Mais Dounia signifie également la vie... Il travaille exclusivement en bio et n'exploite que les circuits courts. Son débouché principal est l'Amap, Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. L'exploitation emploie cinq temps pleins. Il définit son domaine comme « un grand potager

intensif »

Pour Nicolas, il n'y a pas de règle d'or quant au mode d'exploitation du sol. Si pour lui le bio est la base d'une alimentation saine, encore faut-il que le mode de vente soit le bon. Une trop grande pression sur les prix de la part des distributeurs réduit trop souvent les règles à sa plus simple mesure. Et une production intensive, lointaine, produite par une main d'œuvre sous payée n'est pas plus acceptable que l'agriculture traditionnelle. Reste la vente directe. L'Amap en est un bel exemple plein d'avenir : partage de la responsabilité de la production et lien social très fort entre le producteur et le consommateur.

Pour Nicolas, la rentabilité ne doit pas être le seul critère pour déterminer la taille de l'exploitation. Il a choisi celle qui lui convient : suffisamment de variété pour ne pas faire toujours la même chose, pas trop petite pour rester efficace et ne pas travailler en solitaire. Car pour lui, la vie sociale existe aussi sur ses champs !

amap-helia.blogspot.be

et L'agriculture nous

Damien Henricot est bio ingénieur avec une spécialisation en Phytopathologie de l'UCL. Il rejoint l'exploitation d'une centaine d'hectares de son père qui ne l'a pas attendu pour innover. Claude Henricot est reconnu pour son travail en matière de conservation des sols, méthode qui évite un maximum de glyphosate (Roundup). Le principe est de travailler le sol le moins possible, maintenir une couverture qui sera un apport en azote et détruire cette végétation de façon mécanique pour préparer la production suivante. Le sol conserve ainsi ce dont il a besoin pour vivre: vers de terre, carabes, champignons et micro-organismes. Ils économisent 70% de fongicides, 30% d'herbicides, 50% de fuel et n'utilisent plus d'insecticides depuis cinq ans. C'est une manière, à terme, de rajouter une pareille exploitation aux 10% de celles, déjà bio, en Brabant Wallon.

Si le nom est surtout connu pour ses serres et son large choix de fleurs et plantes à repiquer, l'exploitation produit surtout des céréales, des betteraves, du colza et des

pommes de terre. De plus, une cinquantaine de moutons de race Suffolk sont élevés dans un but de reproduction et sont vendus dans plusieurs pays européens. Mais l'arrivée de Damien redynamise cet ensemble et se rajoute alors une large gamme de légumes d'été, quelques légumes oubliés tel le panais et en hiver, les chicons, choux fleurs et champignons. Se rajoute aussi des poulets fermiers et des œufs produits par d'anciennes races de pondeuses.

Jonathan Dolphens cultive ses fraises depuis bientôt douze ans. D'abord sous le nom de « fraises guibertines », ce sont maintenant les « fraises de Jonathan ». Tout le monde les connaît. Il ne les récolte que mûres à point, car pour lui, ce sont les derniers jours de maturation qui apportent goût et sucre. Mais c'est aussi à ce moment-là qu'elles attirent limaces, insectes et champignons ! On est donc loin des récoltes espagnoles aux fruits cueillis avant maturation. Mais cette méthode nécessite, une fois de plus, une distribution exclusivement locale. A son point de vente sur le parking du restaurant Gaillard de la N4, se rajoutent les commerces locaux comme le Spar de Mont-Saint-Guibert, le Carrefour, les serres

Dossier

l'Intermarché situés à ou près de Corbais et le Carrefour Express de Chaumont-Gistoux. Sa production, insuffisante cette année, augmentera encore l'année prochaine. Jonathan travaille seul sur cette production qui nécessite six mois de travail par an et se fait aider de saisonniers pour la récolte.

Mais d'autres projets se précisent. Dès le mois d'octobre, Jonathan proposera le pressage de fruits (pommes et poires) dans sa nouvelle installation située dans la ferme

familiale, 3 rue de l'Ornoy. D'autres idées germent dans son esprit fertile, cerises, poulets de plein air... Il nous rappelle par là que la terre n'est pas seulement réservée à une agriculture ou à un élevage traditionnel, nécessitant d'énormes investissements, mais laisse place aussi à l'imagination pourvu que le développement qui en résulte reste local.

amap-helia.blogspot.be

François Wiaux et Sébastien Petit sont tous deux ingénieurs agronomes. Ils travaillent à temps partiel dans des bureaux de recherche, mais passer toute la semaine assis derrière un PC ne leur suffit pas. Avec une comparse, ils créent "Le Trio de la Grelinette", du nom de cet outil de permaculture servant à meubler la terre sans la retourner, préservant ainsi l'écosystème du sol. Mais c'est à deux qu'ils ouvrent leur récolte au public au printemps 2016, en tant qu'indépendants complémentaires.

Si le désir de ces agronomes est de travailler de leurs mains, ils ont aussi derrière la tête le besoin de démontrer à leur tour que l'agriculture de demain sera forcément biologique et résiliente (la résilience est la capacité d'un écosystème à récupérer un fonctionnement ou un développement normal après avoir subi une perturbation) tout en étant économiquement rentable. Pour ce faire, ils s'inspirent de l'expérience de Jean Martin Fortier, agriculteur et écrivain québécois, qui développe une agriculture "écologiquement intensive": ce type de culture permet de nourrir l'humanité tout en préservant la qualité de la terre et donc les générations suivantes. C'est la réponse écologique au faux discours de l'industrie agroalimentaire...

Leur champ, mis à disposition par l'asbl "Pouces Verts et Vertes Pousses", se situe au croisement de la Quenique (CSE) et de la rue Fossé des Vaux (MSG). Vous pouvez y faire

vos achats tous les vendredis, de 11h à 18h30. Sur demande, une newsletter peut vous tenir au courant des productions de la semaine. Dès le 12 août, ils proposeront aussi un système d'abonnement de paniers prépayés et livrés à domicile (pour les Guibertins).

Afin d'assurer un choix varié, ils collaborent avec Prisca Sallets, une autre jeune maraîchère installée sur les terrains de l'école Steiner, à qui il est possible de commander des légumes en ligne (priscasallets@hotmail.com).

trio.grelinette@openmailbox.org; 0496/364843; 0498/148193

Souvent un dessin vaut mieux que quantité de mots, c'est ainsi que le graphique des zones d'affectation du plan de secteur nous apprend que 66,4 % de notre territoire communal ne sont pas destinés à l'urbanisation. Dans les zones destinées à l'urbanisation, seuls 17,3% sont réservés aux zones d'habitat, ce qui est une proportion assez faible.

Certes, on construit à Mont-Saint-Guibert mais pour 2/3 de notre territoire, la législation wallonne prévoit de solides restrictions.

Pour la zone agricole par exemple, qui représente 56,8 % de surface : « La zone agricole est destinée à l'agriculture au sens général du terme. Elle contribue au maintien ou à la formation du paysage. Elle ne peut comporter que les constructions indispensables à l'exploitation et le logement des exploitants dont l'agriculture constitue la profession... » (CWATUPE).

Affectations du plan de secteur		Ha	%
Zones destinées à l'urbanisation	Zones d'habitat	324	17,3
	Zone de services publics et d'équipements communautaires	13	0,7
	Zone de loisirs	□	□
	Zones d'activité économique	99	5,3
	Zone d'aménagement communal concerté à caractère industriel	□	□
	Zone d'extraction	108	5,8
	Sous total	545	29,1
Zone d'aménagement communal concerté		69	3,7
Zones non destinées à l'urbanisation	Zone agricole	1.064	56,8
	Zone forestière	68	3,6
	Zone d'espaces verts	65	3,5
	Zone naturelle	□	□
	Zone de parc	44	2,4
	Plan d'eau	1,9	0,1
	Sous total	1.244	66,4
Zone blanche		14	0,8
Total		1.873	100

Zones d'affectation guibertines du plan de secteur.

Source : Conférence Permanente du Développement Territorial.

C'est une règle contraignante qui tend à préserver nos belles campagnes.

Sous certaines conditions, il est possible de rénover, de transformer ou d'agrandir un bien existant en zone agricole.

La fameuse règle du comblement permet également et à titre exceptionnel une construction nouvelle. Si dans une zone agricole, deux maisons ont été construites avant l'entrée en vigueur du plan de secteur et sont distantes l'une de l'autre de 100 mètres maximum sur un même côté de voirie, la zone pourra être urbanisée sous certaines conditions. Cette règle a permis des constructions le long de la N4.

Outre la préservation des zones agricoles, la Région wallonne privilégie aujourd'hui la rénovation et la revitalisation des centres urbains pour lutter contre l'étalement des activités et des résidences autour des villages. Il s'agit d'une véritable révolution face à la tendance inverse, qui a prévalu durant une bonne cinquantaine d'années. Les centres urbains devront à nouveau accueillir la mixité des fonctions, la densité sera plus élevée tout en garantissant une qualité d'espace public, de mobilité douce et de transports publics. Les chancres industriels, héritage du passé seront recyclés et seront l'opportunité de redynamiser un quartier.

Convaincre un promoteur de s'inscrire dans cet objectif n'est pas chose aisée, la notion de rentabilité les incite plutôt à construire sur terrain vierge.

Mais à Mont-Saint-Guibert, c'est clairement le choix de rénover des quartiers défigurés et délaissés qui prévaut et que nous soutenons, pour le bénéfice de toute une population (existante et future).

Catherine Berael

Échevine : urbanisme et mobilité

De la difficile réalité de l'accueil des candidats réfugiés...

Septembre 2015, mois au cours duquel un pic en termes d'afflux de candidats réfugiés est atteint en Belgique avec plus de 5500 demandes d'asile contre 1797 en septembre 2014 (1).

Septembre 2015, mois où toute l'Europe s' émeut en apprenant la mort d'Aylan Shenu et en découvrant dans la presse la photo de ce petit syrien de quatre ans noyé et échoué le long d'une plage turque.

Un an après, qu'en est-il de la demande et de l'accueil des candidats réfugiés dans notre pays ?

Il y a un an, citoyens et politiques se conscientisaient et se mobilisaient pour l'accueil des candidats réfugiés principalement venant de Syrie, d'Irak ou d'Afghanistan, les premiers réclamant un accueil plus rapide, plus humain, les seconds se voulant plus procéduriers.

Pourtant, de nombreuses places d'accueil furent créées, insuffisantes à l'époque.

Cet accueil revêt des formes différentes comme l'accueil en logements collectifs (centres de Fédasil, de la Croix Rouge ou encore gérés par des partenaires privés) ou les logements individuels, solution préconisée dans notre commune, tels que les initiatives locales d'accueil (ILA) créées par les CPAS ou encore des structures gérées par des ONG.

En tout, un réseau d'accueil de 33.236 places dont seulement 80% sont occupées aujourd'hui alors qu'au

premier janvier, avec un taux d'occupation de 96%, on craignait un manque rapide de places, encourageant les CPAS à créer de nouvelles structures d'accueil complémentaires, laissées vides aujourd'hui.

Et pourtant, le conflit en Syrie est loin d'être solutionné.

Chez nous, cette diminution de candidats à l'asile s'explique par le plan global convenu entre la Turquie et l'Union Européenne en date du 18 mars 2016 visant à réduire la migration vers l'Europe sans solutionner le problème de sécurité des différentes populations susceptibles d'immigrer.

De plus, le parcours d'accueil devenu parcours d'intégration a revêtu une forme obligatoire, incluant 120h d'apprentissage du français, alors que seuls 40 % des demandes de cours sont assumés par manque de moyens.

De nombreuses autres contradictions dans cet épineux dossier pourraient encore être soulignées, mais il faudrait plus d'un Mont Saint GuiVert pour en débattre.

Si vous voulez en savoir plus sur la politique d'accueil au sein de votre commune, vous êtes invités à la conférence organisée par le CPAS en la salle des loisirs le jeudi 29 septembre à 20h00.

Bernard Ghekière
président du C.P.A.S.

Descente de caisses à savon ce Dimanche 4 septembre, nous y étions !

L'occasion pour nous de faire germer dans les esprits, l'idée de jardinières réalisées en bois de récupération et proposant des légumes en libre service!

Nous y réfléchissons, et vous?

On y était, on y sera...

Balade des quatre saisons: Été

le dimanche 18/09/2016 ,
départ 10 h parking au bas de la rue
des Tilleuls, retour vers 12h30

Thème :

balade le long des petits sentiers et
dans la campagne

Renseignements :

Michel Minner , minnerm@gmail.com
ou Christiane Paulus [010/657743](tel:010657743) (le
soir)

Mon alimentation répond-elle à mes besoins ?

GRATUIT!

10 ateliers pour le découvrir
sans prise de tête,
en cycle ou à la carte

par Jean-Marie Joassart,
Dr en sciences agronomiques-nutritionniste,
ancien professeur à l'Université catholique de Lille

Ecole de Perbais – Grand-rue, 45
de 20 à 22 h
Tous les dernier lundi du mois

Démarrage le 26 septembre 2016

Programme complet
sur le site www.chastre.ecolo.be
et sur facebook ECOLOchastre

Organisé par les locales ECOLO
de Chastre, Walhain et Mont St Guibert

Rencontres d'automne

Activités

Ecolo Mont-Saint-Guibert vous invite
Rencontres d'automne

Ma commune autrement ...
4 ans après

La locale d'Ecolo Mont-Saint-Guibert, en présence de ses élus, vous expose son bilan.

Patrick Dupriez et Olivier Deleuze
nous aideront dans cette tâche

L'occasion pour nous de vous offrir un morceau de pizza guibertine !

**Vendredi 23 septembre 2016 - 19h30 - Salle des Loisirs
Grand-Place
1435 Mont-Saint-Guibert**

entrée libre

insalable - Marcel Ghigny 34 rue de Bayau 1435 Héவில்

Contacts

Secrétaires

Marcel Ghigny

Tél : 010 65 13 33

marcel.ghigny@gmail.com

Simone Bonhomme

Tél : 0498/15.71.44

simone.bonhomme@scarlet.be

Philippe Flock

Tél : 0496/57.82.36

philippe.flock@belgacom.net

Collège

Bourgmestre

Philippe Evrard

Tél : 0472 55 49 15

philippe.evrard@mont-saint-guibert.be

Échevine

Catherine Berael

Tél : 010 65 15 88

catherine.berael@mont-saint-guibert.be

Président du CPAS

Bernard Ghekière

Tél : 0475 70 11 69

bernardghekiere@gmail.com

Conseillers communaux

Président du conseil

Nicolas Esgain

Tél : 0476 47 24 26

nicolas.esgain@phrenos.be

Eric Meirlaen

Tél : 0478 34 34 06

eric.meirlaen@gmail.com

Christiane Paulus

Tél : 010 65 77 43

christiane.paulus@gmail.com

Conseillère provinciale

Josiane Conrardy - Leyre

Tél : 010 65 68 42

conrardy@scarlet.be

Conseillers CPAS

Marcelle Ghigny - Gailly

Tél : 010 65 13 33

marcelle.gailly@gmail.com

Michel Minner

Tél : 0475 419 550

minnerm@gmail.com

Éditeur responsable

Marcel Ghigny

34 rue de Bayau

1435 Héவில்