



C'EST LE MOMENT DE TRANSMETTRE L'AGRICULTURE DE LA PERMANENCE À NOS ENFANTS !

Ils sont en marche. Conscients que leur avenir se joue dans les quelques années à venir, nos enfants réfléchissent, veulent agir, proposent des solutions concrètes. Suivons leurs élans et posons avec eux les bases solides d'un modèle qui les nourrira à tous les niveaux.

Par Pauline de Voghel





En agriculture conventionnelle, la production d'1 calorie alimentaire nécessite 10 calories de pétrole (et 36 dans les systèmes hors-sol). Par définition et au vu de la raréfaction des énergies fossiles, c'est un système qui n'est absolument pas soutenable.

Enfant, je souffrais de ce qu'on appelle aujourd'hui « l'éco-anxiété ». J'avais décidé de ne pas avoir d'enfants plus tard, par déception de leur léguer un monde si fragile. Pourtant, j'ai changé d'avis car je sais, au fond de moi, que les jeunes générations ne sont pas là par hasard. Nous sommes d'heureux parents, alors laissons nos enfants manifester pour le climat et écoutons leurs voix. Et donnons-leur la liberté d'apprendre par le plaisir à devenir des citoyens engagés.

CHANGER LE MONDE EN MANGEANT : CUISINER, C'EST RÉSISTER !

Le système de production alimentaire est étroitement interconnecté avec la vie entière de notre société. En améliorant ce système, nous avons déjà un réel impact sur le monde d'aujourd'hui et de demain. Un impact positif sur la biodiversité, les tensions géopolitiques liées à la gestion des ressources, l'accès à l'eau potable, les probléma-

tiques écologiques et économiques, l'emploi, la santé mentale et physique, la joie de vivre, la qualité de vie.

Les multiples actes quotidiens, aussi petits et progressifs soient-ils, mais effectués par des milliers de personnes, généreront ce point de bascule nécessaire pour retrouver notre équilibre vital.

RÉINVITER LA QUALITÉ DANS NOTRE ALIMENTATION

Le modèle d'agriculture industrielle est loin d'être aussi productif que promis, et surtout, il génère lui-même les conditions de sa propre perte. Il est essentiel de s'appuyer sur un modèle global, bien plus cohérent, pour produire proprement notre alimentation. Il s'agit d'une réalité qui a déjà largement fait ses preuves. Produire notre alimentation en plus grande quantité et de meilleure qualité gustative et nutritionnelle, tout en régénérant de façon pérenne les écosystèmes et les sols vivants et en utilisant des énergies naturelles et non épuisables.

DE QUOI NOUS INSPIRER !

« Le Petit Monde de Desnié »

Une superbe micro-ferme paysanne bio,
Une école de permaculture

Face à l'urgence climatique, énergétique, sociale, économique et financière, « Le Petit Monde de Desnié » souhaite prouver que les micro-fermes peuvent être rentables, en équilibre, et respectueuses du vivant.

C'est Jean-Cédric Jacmart qui est l'initiateur du projet. Il a vécu plusieurs vies professionnelles avant de mettre finalement en place cet écosystème durable, holistique et résilient. La coopérative, située dans les Ardennes belges, est une oasis de vie qui incarne la vision d'un modèle d'avenir : une véritable dynamique écologique, humaine et d'économie locale.

Pour redonner vie et d'autres perspectives à l'agriculture, la ferme de Desnié a 6 objectifs principaux :

- 1. Produire une alimentation saine** en circuit court (fruits et légumes, œufs, miel, viande de mouton et bientôt yaourts et fromages de brebis au lait cru, affinés à la ferme) tout en garantissant la souveraineté alimentaire du village et de sa région.
- 2. S'affranchir tant que possible des énergies fossiles** pour vivre et se nourrir. La ferme est conçue sur un système ayant une vision post pétrole, c'est-à-dire qu'en cas

de raréfaction de l'énergie ou de l'accès aux ressources, elle gardera ses propriétés de production, de transformation et de transmission sans que les événements extérieurs ne l'affectent trop.

- 3. Mieux utiliser les ressources** pour créer de l'abondance : selon Bill Mollison, cofondateur de la permaculture, « Un système soutenable produit plus d'énergie que celle nécessaire à son installation et à son entretien ».
- 4. Être un lieu de transmission des savoirs** et un centre de recherche.
- 5. Inspirer des réponses aux questions de notre transition** économique, sociale et écologique. Le design de la ferme et son plan systémique, élaborés en conscience depuis plusieurs années, sont comme un « organisme vivant » qui deviendra de plus en plus autonome avec les années.
- 6. Permettre à tout un chacun de vivre une retraite personnelle** via des Cours Certifiés en Permaculture.



Jean-Cédric, Walthère Davister, Cécile Thibaut et Fabian Féraux.



Photos de la ferme vue du ciel ©Fabian Féraux





Jean-Cédric et sa brebis
Photo : Luc Deschamps



Bonne résolution !

Une des passions de Jean-Cédric est d'accompagner et de motiver chacun à conscientiser ses questionnements, parce que tant que nous vivons en « pilotage automatique » nous ne pouvons pas opérer nos choix de façon totalement responsable. Jean-Cédric invite tous les adultes à être davantage affectueusement démonstratifs avec les enfants, à leur ouvrir les portes de la curiosité pour qu'ils développent, dans le plaisir, leur sens critique et deviennent des citoyens engagés et responsables. Il suggère aussi de diminuer l'abondance d'objets encombrants et le temps face aux écrans et d'augmenter les moments d'expériences « parent-enfant » en pleine nature, pour les initier à leur relation intime au vivant et les connecter à leurs passions et leurs talents.

Ressentez-vous l'envie d'agir, ici et maintenant ?

VOICI 3 PROPOSITIONS CONCRÈTES

1. Découvrez les actions de la ferme et les différents accompagnements qu'elle peut vous offrir sur www.desniepermaculture.com

2. Devenez CITOYEN-COOPÉRATEUR et ENGAGEZ-VOUS CONCRÈTEMENT. Jean-Cédric et ses trois précieux associés Fabian Féraux, Cécile Thibaut et Waltère Davister, élargissent la gouvernance de la coopérative « Le Petit Monde de Desnié SCRL ». Ils ouvrent le capital à de nouveaux sociétaires, pour un partage de pouvoir et une mise en action de toutes les forces vives, afin de favoriser le développement de la société et d'offrir au citoyen la possibilité d'une épargne éthique. De cette façon, vous pouvez donner un souffle à la coopérative pendant quatre ans. Pour continuer à mettre en œuvre le projet, en réinvestissant dans le terrain, la parcelle maraîchère bio intensive, le bassin de rétention d'eau pluviale, etc. **Les associés souhaitent partager en « open source » tout ce qu'ils ont expérimenté, pour permettre à un maximum de gens de transformer leur vie.**

C'est ici ! Découvrez le projet sur la plateforme d'investissement participatif LITA.co. et rejoignez l'équipe et ses valeurs : <https://be.lita.co/fr/projects/660-ferme-de-desnie>



Léon et l'affiche du film,
Photo : Luc Deschamps

3. Sensibilisez les enfants grâce au film-documentaire « Ici la terre », réalisé par Luc Dechamps en 2018 à la ferme de Desnié. Vous pouvez contacter l'asbl Loupiotte (www.loupiote.be) pour le diffuser dans les écoles. C'est un film qui fait du bien, qui donne le sourire et qui est positif, tout en offrant une perspective concrète d'avenir pour toutes les générations.

