

BÉCLERS



La Ferme de Graux a repensé toute sa philosophie pour se lancer dans l'agroécologie. Une réflexion qui a permis de modifier la façon de travailler, de cultiver et de faire de l'élevage, pour une agriculture plus respectueuse de la nature. Et cela se ressent aussi dans le lieu de réception au sein du domaine.

Ce dimanche avait lieu la journée portes ouvertes du Domaine de Graux, à Béclers. L'occasion pour les visiteurs d'en connaître un peu plus sur le type d'agriculture pratiquée par la ferme. Ils ont notamment pu visiter les lieux et passer par les cultures, les vaches Angus, les cochons... « Nous avons commencé par une visite guidée ce dimanche matin pour faire découvrir nos infrastructures à nos visiteurs. On leur a expliqué ce qu'était l'agroécologie, que nous pratiquons, et la façon dont nous interprétons ce concept », explique Élisabeth Simon, initiatrice du projet.

La Ferme de Graux s'est lancée dans ce type d'agriculture il y a 16 ans. « On a vraiment commencé en 2003 où on est passé au bio dans les cultures. Puis on est passé à l'élevage avec des vaches, des cochons, des poules. On lance d'ailleurs un appel à projets pour le petit élevage. Quand on se lance dans ce genre d'agriculture, on doit aussi repenser toutes nos machines ». La ferme intègre des producteurs engagés dans le projet, organisés en micro-fermes interdépendantes. Ils sont amenés à travailler en collaboration sur les terres de Graux.

LE BIEN-ÊTRE POUR L'ANIMAL

Chèvres, bovins, cochons ou encore poules sont élevés au sein du domaine. « On part vraiment du vivant et on pratique une agriculture à partir de ça. On a aussi mis l'élevage au centre de ce concept. Nos prairies nourrissent les animaux, les animaux fertilisent le sol, les arbres ont aussi un rôle à jouer. On doit trouver un équilibre entre chaque ensemble. Notre but est d'avoir une qualité de produits supérieure. Pour avoir un produit exceptionnel à la fin,

tous les maillons de la chaîne sont importants. C'est pourquoi nous accordons une attention particulière au bien-être animal. Nos animaux vivent en famille, les petits sont élevés avec leurs parents. On fait attention aux animaux et à leurs besoins. C'est tout notre système qui a été repensé ».

UNE SALLE DE RÉCEPTION

Mais la Ferme de Graux, ce n'est pas seulement un lieu de culture et d'élevage. C'est aussi un lieu de réception pour les mariages, fêtes d'entreprises et autres événements. « L'aventure a commencé avec le centre de réception. J'avais



« Chef Chez Soi nous achète nos produits au prix juste »

Élisabeth Simon

envie de faire revivre ce lieu, qui n'était plus utilisé et avait besoin d'une bonne rénovation. On a vraiment voulu faire vivre le lieu, faire venir les gens. Il a fallu faire des travaux et nous en avons profité pour entrer dans une nouvelle philosophie au niveau des énergies, plus durables ». De nombreuses options plus durables ont été sélectionnées par les propriétaires. « On chauffé tout avec notre propre bois. On a créé une filière bois et c'est le bois du domaine qui entre dans cette filière. On a aussi isolé le bâtiment un maximum : l'énergie qu'on ne

doit pas dépenser, on l'économise ! On éclaire aussi tout le site de réception et l'extérieur avec 3000 watts. Notre consommation en électricité est donc minime. Et même au niveau de la restauration, il n'y a pas de gaspillage puisqu'on donne les restes à nos animaux. On a eu toute une réflexion autour de ça et on a tenu bon, même si on nous disait parfois de choisir la facilité ».

UN PARTENARIAT EXCLUSIF

« Nous avons depuis quelques années lancé un partenariat avec Chef Chez Soi, qui est un traiteur bruxellois et qui a accepté de passer au bio pour nous et avec nous. La grande partie de notre récolte part chez lui. Il est notre partenaire privilégié, même si nous avons aussi quelques partenaires locaux. Chef Chez Soi nous achète nos produits au prix juste, ce qui est primordial ! En plus de cuisiner nos produits pour son activité de traiteur, Chef Chez Soi est aussi devenu notre chef exclusif pour tous nos événements. Il gère toute la partie réception ».

CÉLINE DELCROIX

En traiteur ou au domaine

Chef Chez Soi cuisine les produits de la ferme

Patrice Édouard est l'un des administrateurs de Chef Chez Soi et il a tout de suite adhéré au projet et à la philosophie du Domaine de Graux. « Élisabeth et moi nous sommes rencontrés ici, au domaine, il y a plusieurs années. Je voyais l'orientation qu'elle prenait et je sentais qu'il y avait quelque chose à faire ». Mais à l'époque, le service traiteur n'utilisait pas de produits bio. « Mon service traiteur existe depuis 31 ans et je suis un traiteur conventionnel. Il a fallu que toutes les équipes s'habituent à ce changement de produits, au passage vers le bio. Ça a été une mini-révolution en interne et les gens sont tous devenus des consommateurs de bio

en privé, à la maison. On ne regrette rien de ce changement ! Je voulais travailler avec des produits de qualité et je vois vraiment la différence entre les produits d'avant et les produits de la Ferme de Graux. Je suis fier de participer à cette aventure ! ». L'aspect écologique et juste du projet a séduit le Bruxellois. « Pour moi, il y a deux choses essentielles. Je suis convaincu qu'écologie est compatible avec économie. Ça n'a de sens que si on met l'humain au centre de tout ça. Pour moi, il faut que maraîcher et éleveurs puissent vivre décemment de leur travail. Il faut remettre l'humain au milieu ».

Chef Chez Soi s'occupe désor-

mais exclusivement de la partie réception et de l'organisation des repas. « La cuisine est inventive et gastronomique, bio et éthique, de notre terroir et se décline au fil des saisons. Nous travaillons tous les produits de la ferme, la viande Angus, les poulets, les œufs, les fruits et légumes et c'est très agréable. Ce que j'aime dans cette collaboration avec le Domaine de Graux, c'est que ça bouge tout le temps ! C'est un projet qui fait que le matin, je me lève et j'ai envie d'y aller ! ».

C.D.

à noter Toutes les infos sur le Domaine de Graux sur le site <https://domainedegraux.com/>



Patrice Édouard © B.L.

La ferme s'est lancée dans l'agroécologie et le bio



De nombreux visiteurs se sont promenés dans le Domaine de Graux ce dimanche © B. Libert

200040730902

T Auto Trends 3€⁹⁵

Simplement passionnant

Le numéro de juin vient de sortir

Avec toutes les nouveautés de l'été !

En librairies

Vu à la télé Honda TCR à Budapest

SCOOPS On a testé les futures Corsa & Focus ST

SPECIAL ESSAIS NOUVEAUTÉS

Toyota Supra
Mercedes EQC
Porsche Cayenne Coupé
Ford Focus ST

LES STARS DE L'ÉTÉ !

Encart 16 pages pour tout savoir sur les PICK-UP

Ferrari SF90 Stradale

MOUSCRON



Le mariage, aussi un acte de foi

C'est une bien sympathique tradition que perpétue chaque année la paroisse S-Antoine de Padoue au Mont-à-Leux. Par l'entremise de Monique Wynckier et quelques bénévoles, elle honore les couples dont l'anniversaire de mariage est un multiple de 5. Une quinzaine d'entre eux, issus de la paroisse mais aussi quartiers et villages, ont ainsi participé, samedi, à une messe célébrée par l'Abbé Tony Aimba.

PH.ALAIN