

Des écoles communales sans pesticides

INITIATIVE Sensibiliser les petits écoliers à un environnement sain

► Les pesticides ne seront totalement interdits dans l'espace public qu'en 2019.
► Toutefois, quelques écoles communales expérimentent déjà le « sans pesticides ».

Pesticides, non merci ! Ce slogan pourrait être celui d'une poignée d'écoles communales qui s'affichent résolument vertes. Elles sont en avance. En effet, ce n'est qu'à partir du 1^{er} juin 2019 que l'usage des pesticides dans l'espace public devra avoir été totalement abandonné tant par les communes wallonnes que bruxelloises.

Parmi les écoles pionnières, citons l'établissement communal de Montfort, dans le creux de la vallée de l'Ourthe. Pour en entretenir les espaces extérieurs, les ouvriers de la commune d'Esneux utilisent d'ores et déjà exclusivement des méthodes alternatives. De quoi garantir des légumes bio aux enfants qui cultivent le potager avec Madame Edith et consomment le fruit de leurs efforts. « Cette initiative de jardinage est venue des écoliers de 3^e maternelle et depuis, c'est une vraie émulation auprès de nos 170 enfants », explique Fabienne Cornia, directrice de l'école.

« C'est une chance pour les enfants d'être ainsi au contact de la nature » FABIENNE CORNIA

Ici, les petits participent à la construction d'un royaume de l'alimentation saine dans un environnement sain. Avec l'aide des Amis de la Terre, ils ont créé un verger conservatoire sur le terrain attenant à l'école. A l'automne dernier, vingt-cinq arbres fruitiers ont été montés sur porte-greffe. L'entretien ? Il se fait naturellement, par des moutons prêtés par un berger. « Et bientôt les agneaux seront là. C'est une chance pour les enfants d'être ainsi au contact de la nature », poursuit Fabienne Cornia.

Pour favoriser la biodiversité,



des groseilliers, des mûriers, un hôtel à insectes et une mare sont sis dans la zone calme de l'espace récréation de l'école. Dans le cadre du programme « Ose le vert, recrée ta cour » mené par Natagora et Goodplanet Belgium, d'autres actions de verdurisation sont à venir cette année.

« On veut que les enfants aillent davantage dans le vert, continue-t-elle. Qu'ils puissent mettre leurs mains dans l'herbe, creuser la terre, manger leur collation au contact de la nature plutôt qu'assis sur un banc. » Un plaisir rendu possible et sans risque de toxicité par l'absence totale de pesticides.

L'école communale maternelle et primaire de Masnuy-Saint-Jean, dans le Hainaut, s'inscrit dans cette tendance : elle s'est dotée d'un espace vert sans pesticides. « Cela a demandé le nettoyage complet de deux bandes de terrain. On a enlevé les résidus de souches, de briquillons et d'autres débris, avant de retourner la terre et de la niveler en y ajoutant de la terre saine », explique la com-

mune de Jurbise.

De plus, pour sensibiliser les écoliers – mais aussi le personnel de l'école – à la nature et au lien entre environnement sain et bonne santé, des hôtels à insectes et des bacs écologiques comprenant des herbes aromatiques ont été disposés dans

l'enceinte de l'école.

A noter qu'une école communale ne peut être sans pesticides que si la commune dont elle dépend a rangé les produits phytosanitaires dans les us et coutumes du passé. Selon un recensement publié sur

www.gestiondifferentielle.be, un

peu plus de 90 communes wallonnes ont d'ores et déjà totalement abandonné les pesticides pour la gestion des espaces publics. Et ce nombre ne cesse de croître. De quoi donner des écoles saines à nos petites têtes blondes. ■

LAETITIA THEUNIS

L.Th.

Quelque 988 classes issues de 340 écoles font actuellement l'élevage de coccinelles. Une fois adultes, elles seront relâchées dans la nature pour s'attaquer aux pucerons. © DR

MÉSANGE ET HÉRISSEON

Les amis du jardinier

Une mésange mange plus de 1.000 pucerons et de petites chenilles pour alimenter sa nichée. N'hésitez donc pas à suspendre un nichoir au jardin. Mieux vaut s'y prendre avant l'hiver car ces oiseaux viennent en repérage avant de s'y établir au printemps. Autre ami du jardinier sans pesticides : le hérisson. « Pour qu'il s'établisse au jardin, il faut avoir des limaces ! Dès lors, il convient de bannir les granulés bleus anti-limaces qui tuent celles-ci mais risquent aussi de faire mourir les hérissons qui mangent ces proies contaminées », explique Isabelle Bourge. Pour compter sur cet allié au jardin, en plus du couvert, il faut offrir le gîte au hérisson. C'est un tas de bois ou de feuilles où il pourra s'abriter durant la journée avant d'aller se régaler de limaces une fois la nuit tombée.

L.Th.

sensibilisation Des insectes dans la classe

Le succès est toujours au rendez-vous. Voilà seize ans qu'Adalia existe et autant d'années que l'ASBL de sensibilisation à l'abandon des pesticides propose des kits d'élevage de coccinelles ou de papillons aux écoles maternelles et primaires. Début mars 2017, à la fin des inscriptions, 340 écoles wallonnes ont répondu présentes. « En tout, ce sont 988 classes qui font actuellement de l'élevage de ces insectes, amis du jardinier, se réjouit Isabelle Bourge, directrice d'Adalia. Les plus petits optent préférentiellement pour les papillons alors que les coccinelles sont l'apanage des plus grands. »

Peut-être parce que les larves se nourrissent d'autres animaux

vivants. Et le moins que l'on puisse dire, c'est qu'elles ont bon appétit : une larve de coccinelle dévore jusqu'à 150 pucerons par jour durant ses 3 semaines de croissance avant de former une chrysalide. Soit bien plus que les coccinelles adultes. « La sensibilisation commence par apprendre à reconnaître les larves de coccinelles, pour inviter les enfants à ne pas les écraser. Elles ressemblent à de petits crocodiles noirs à six pattes, si différentes de l'allure de l'insecte adulte », poursuit Isabelle Bourge.

Pour satisfaire la glotonnerie infantile de ses descendants, une femelle coccinelle pond ses œufs préférentiellement sous une feuille colonisée par des puce-

rons. Comment repère-t-elle leur emplacement ? Elle se fie à son odorat et suit, comme un fil d'Ariane, le parfum si particulier des pucerons. « Dès lors, si vous voulez avoir des coccinelles chez vous, vous devez tolérer quelques pucerons au jardin », conseille Isabelle Bourge.

Trente jours d'élevage

Concrètement, les classes participantes reçoivent un vivarium dans lequel il y a suffisamment à manger pour que les larves parviennent à l'état adulte. Ensuite, au bout d'une trentaine de jours d'élevage, la petite dizaine de coccinelles adultes sera relâchée dans la nature.

Produite dans la ferme d'éle-

vage visétoise Adavalue, il s'agit d'une espèce endémique à deux points, *Adalia Bipunctata*, caractéristique des milieux fermés, comme les vergers ou les buissons. Sa cousine à sept points est quant elle une résidente des milieux ouverts comme les prés.

Quant au papillon Belle-Dame ou Vanesse des chardons, prisé des plus petits, il est lui aussi issu d'une espèce indigène. Alors que leurs chenilles causent parfois des nuisances au jardin en croquant quelques feuilles, une fois adultes, ces papillons sont de précieux pollinisateurs. Leur présence au jardin révèle l'état de bonne biodiversité de ce dernier. ■

L.Th.

La vie de nos partenaires

ROOTS STORE : CIRCULAIRE, IL N'Y A RIEN A PERDRE !

À Bruxelles, un magasin bio pas comme les autres fait le pari que l'on peut consommer sans jeter, se régaler toute l'année en tenant compte des saisons — même en Belgique ! — et faire venir des produits frais en ville sans une armée d'intermédiaires.

L'aventure de Roots a commencé il y a deux ans. Aurélien Amaz, tout juste débarqué de sa France natale, décide de créer une Ruche qui dit oui à Etterbeek où il a posé ses valises. Il rencontre Hannah Willsher, une jeune anglaise interprète dans un lobby agricole, qui s'associe au projet. « A l'époque, quand on faisait nos courses, on était toujours très frustrés. Ce qu'on trouvait dans les supermarchés et même dans les magasins bios n'était pas ce que nous cherchions : légumes d'été en plein cœur de l'hiver, produits cultivés à l'autre bout de la planète, produits suremballés, etc. Les produits étaient acheminés par une longue chaîne de détaillants et autres grossistes "se souvient Hannah. Avec le travail de La Ruche, le duo commence à rencontrer des producteurs et l'idée de fonder un magasin sans intermédiaire germe.

Manger sans intermédiaire

« On a élargi notre réseau de producteurs pour proposer un assortiment complet : produits secs, produits laitiers, huiles et condiments, viande et charcuterie, pains, cosmétiques ou produits d'entretien. On trouve dans le magasin tout ce qu'il faut pour la vie de tous les jours "s'enthousiasme l'Anglaise. On ne trouvera pas chez Roots les produits de la grande distribution



bio mais bien ceux de 16 producteurs choisis avec soin car il ne s'agit pas seulement de vendre leurs produits mais bien de créer un véritable partenariat. Tous les produits belges en rayon y sont arrivés sans aucun intermédiaire. « Supprimer les intermédiaires permet d'une part de rétribuer

les producteurs équitablement et d'autre part de savoir vraiment ce que nous achetons » explique Hannah. Ainsi, fruits et légumes sont cultivés dans un rayon de 30 km autour du magasin, les pains sont bruxellois tandis que les produits laitiers et la viande sont originaires de Wallonie.

Composter, ce n'est pas jeter

Roots, c'est certainement un magasin de producteurs mais c'est aussi un magasin zéro déchet : produits secs, liquides, cosmétiques, produits d'entretien, etc., tout ce qui peut être vendu sans emballage y est vendu en vrac. Une volonté affirmée de viser le « zéro déchet, zéro obsolescence ». La démarche va même un bac à compost plus loin. Roots proposera bientôt à ses clients la reprise de leurs déchets organiques. L'idée, toute simple, ferme la boucle vertueuse. Devant le magasin, un grand container accueillera les déchets organiques des clients du magasin. Les déchets seront compostés chez les producteurs et serviront ainsi d'engrais aux fruits et légumes qui seront livrés la saison suivante. Si, avec Roots, rien ne se perd, on a certainement tout à y gagner.

En pratique

Rendez-vous au magasin : Rue Franklin, 44 - 1000 Bruxelles (métro Schuman)
www.facebook.com/rootsbruxelles/
www.roots-store.be