

L'éco-construction, pour bâtir sa vie

ENVIRONNEMENT Directement sur chantier, une vraie première expérience de travail

► Des entreprises forment aux pratiques novatrices de l'éco-construction, des personnes peu scolarisées et sans emploi.
► La transition énergétique et environnementale sert de levier d'insertion à des personnes aux parcours de vie compliqués.

Après quatre mois de formation à la Calestienne, Wilson, la petite vingtaine, a décroché un contrat CDD dans une entreprise de construction de Dinant. C'est son premier job, et cela le rend heureux. Sur le site Facebook de l'entreprise de formation par le travail (EFT) sise à Beauraing, il a laissé quelques mots. « Je tiens à vous dire merci pour ce que vous avez fait pour moi. Grâce à vous, j'ai appris ce qu'était le monde du travail. » Une expérience « inoubliable », qui lui a « permis d'avancer ».

Depuis douze ans, la Calestienne s'est donnée comme mission exclusive de former aux techniques de l'éco-construction. Les bancs scolaires ? Ils sont relégués aux oubliettes. Ici, sous la houlette de trois formateurs, on acquiert les gestes du métier directement sur chantier. « Nous avons huit stagiaires en permanence, explique Michel Thomas, directeur de La Calestienne. La formation dure douze mois. Mais elle est à la carte. Si le stagiaire dispose déjà d'expérience en construction, s'il est très proche de l'emploi, il reste bien moins longtemps. Ainsi, en fonction des entrées et sorties, on forme quinze à seize personnes par an. »

Le taux d'insertion ? Très bon. En moyenne 80 % des stagiaires décrochent un emploi à la fin de la formation. « On a un super bon coaching, confie le directeur. On continue à suivre nos stagiaires après la fin de la formation et on va les voir chez leur employeur. »

Quand on sort des tréfonds de



Si le marché de l'éco-construction s'est quelque peu effondré, le domaine reste porteur. Les clients sont plutôt nantis. © BELGA

la province de Namur, la situation est moins idyllique. Le taux d'insertion après une formation au Trusquin, entreprise générale de construction de formation par le travail (EFT) située à Marche-en-Famenne, tourne autour des 50 %. « Et leur emploi, nos anciens stagiaires ne le trouvent pas nécessairement en éco-construction. Les PME du secteur ont en effet réduit leurs équipes et préfèrent s'associer avec d'autres entreprises que d'engager du personnel », explique Patrick Truccolo, directeur du Trusquin.

Il y eut pourtant un âge d'or. Mais « le marché de l'éco-construction s'est effondré. » Marche arrière toute ? « Aujourd'hui, les gens regardent à leur portefeuille. Nos clients sont plutôt nantis. Toutefois, le domaine de l'éco-construction reste

porteur. Particulièrement auprès des petits artisans, comme les PME construisant en ossature bois, lesquelles intègrent facilement les éco-matériaux comme les flocons de cellulose pour l'isolation ou les cloisons en liège. »

Chaque année une vingtaine de stagiaires sont formés au

A la Calestienne, on acquiert les gestes du métier directement sur chantier

Trusquin aux techniques novatrices de l'éco-construction. Directement sur chantier, pendant dix-huit mois, pour leur donner « une vraie première expérience de travail ».

Ils ont la vingtaine ou la trentaine et n'ont jamais eu d'emploi. D'autres ont accumulé di-

verse formations mais sans aucune concrétisation professionnelle. Ils sont peu qualifiés avec un vécu jalonné d'accidents de parcours psycho-sociaux. Surendettement, assuétude, difficulté de logement, parfois prison. « Certains stagiaires ont un suivi de formation complexe, avec beaucoup d'allers-retours, parfois des abandons, continue Patrick Truccolo. Et ce, parce qu'ils rencontrent d'autres priorités dans leur vie, comme manger... La pauvreté grandit. »

Peuvent avoir accès à cette formation des individus n'ayant pas obtenu de diplôme de l'enseignement secondaire inférieur (CESI). Si des dérogations sont possibles, leur mise en pratique précarise. « Alors que la Wallonie nous permet d'accepter 40 % de stagiaires disposant d'un CESI et plus élevé, le Forem leur

refuse systématiquement l'inscription dans notre entreprise. C'est un vrai problème car les chômeurs en arrivent à devoir renoncer à leurs aides sociales pour entrer en formation chez nous. Chaque année, cela concerne un ou deux stagiaires », poursuit Patrick Truccolo.

Parmi ces 40 % de surdiplômés admissibles en EFT selon la Wallonie (cette proportion est de 20 % dans les provinces autres que celle du Luxembourg), on retrouve dès lors des personnes émargeant au CPAS ou ne touchant aucun revenu. Et ce n'est pas en se retroussant les manches sur le chantier de formation qu'ils gagnent leur vie : par heure prestée, ils sont indemnisés d'un seul petit euro. « Un montant qui n'a pas augmenté depuis 30 ans », grogne le directeur.

Pour lutter contre la précarisation galopante de ses apprenants, l'ASBL « Quelque Chose à Faire » (QCAF) a expérimenté à Monceau-sur-Sambre en 2013 un ambitieux projet d'auto-construction durable, collective et accompagnée. Les stagiaires de cette entreprise de formation par le travail carolo ont ainsi mené deux objectifs d'insertion de front : acquérir des compétences techniques en éco-construction pour espérer décrocher un contrat chez un patron tout en construisant leur propre maison écologique ; et ce, en ne dépensant pas plus de 80.000 euros.

« L'auto-construction, avec des matériaux naturels faciles à mettre en œuvre, ça permet de faire baisser le prix, expliquait, au magazine Symbiose, Bernard Spinoit, alors directeur du QCAF. On voulait aussi que les logements soient de bonne qualité pour ne pas qu'ils doivent payer des charges énormes tous les mois. Nous fonctionnons suivant le principe des Community Land Trust (CLT) : vous construisez, mais le terrain n'est pas à vous. Et si vous partez, vous récupérez votre mise de départ et l'éventuelle plus-value sera partagée entre l'habitant qui part et le CLT, qui pourra ainsi proposer l'habitation à prix réduit à une autre personne. » ■

LAETITIA THEUNIS

FORMATION

Des inscriptions guidées par la crainte de perdre le chômage

Parmi les stagiaires, les mâles dominent. Les métiers de l'éco-construction étant plutôt physiques, les filles ne se pressent pas au portillon pour les apprendre. Malgré cette absence de concurrence intersexue, la file d'attente pour décrocher un stage au Trusquin est longue d'un an. « On est débordé de demandes », mentionne Patrick Truccolo, directeur de cette EFT située à Marche-en-Famenne. Certes, en ces temps de profondes réflexions environnementales, l'éco-construction a des atouts pour séduire, mais un autre événement explique cet intérêt massif. « La recrudescence des contrôles de l'Onem ou du Forem ! Nombreux s'inscrivent car ils ont une épée de Damoclès au-dessus de leur tête : s'ils ne suivent pas de formation, ils perdront leurs droits au chômage », déplore le directeur.

Or en l'absence de motivation personnelle, les stagiaires traînent les pieds et sont plus prompts à l'abandon. Une défection de main-d'œuvre qui tombe toujours bien mal : les délais des chantiers d'éco-construction chez les clients doivent quant à eux être respectés. « C'est parfois compliqué, poursuit-il. D'autant plus que le gouvernement wallon nous a retiré des subventions. Désormais, notre entreprise de formation par le travail doit s'assurer d'une rentabilité minimale en dépendant de 70 % de ses chantiers et d'à peine 30 % de subventions. »

L.T.H.

La vie de nos partenaires

DELITRAITEUR VOUS FACILITE L'ALIMENTATION I.N.®

Manger I.N.®, c'est adopter les principes de l'« Intelligent-Nutrition », la nutrition raisonnée. Un courant initié par deux médecins nutritionnistes. Au menu, une alimentation respectueuse de la santé de l'homme et de celle de la planète.

Manger bio ? Cuire avec de l'huile ou du beurre ? Quel légume de saison ? Quelles sources d'antioxydants ? Qui ne s'est pas déjà arraché les cheveux dans les rayons de son supermarché en essayant de composer un menu tout à la fois équilibré et savoureux, qui ait un impact limité sur l'environnement, soit commercialisé dans le respect des producteurs et qui ne nous mette pas sur la paille ?

Intelligent Nutrition : un guide line

Pour promouvoir une alimentation de qualité, saine et authentique, deux médecins nutritionnistes, Geneviève Moreau et Olivier Coudron, ont élaboré les principes de l'Intelligent Nutrition, l'alimentation raisonnée : une cuisine saine qui ne dénature pas les aliments, révèle leurs qualités nutritionnelles, tient compte de leur impact sur l'environnement, respecte le rythme des saisons et favorise les produits de proximité. Des principes élaborés par un ensemble de professionnels convaincus qu'il est possible de changer l'alimentation pour aller dans le bon sens, avec un impact sur notre santé, notre planète et notre société.



Une alimentation I.N.® en deux coups de cuillère à pot
Adopter les principes de l'alimentation I.N.®, c'est tenir compte de quelques grands principes qui changent tout : favoriser les aliments

complets et les légumes, diminuer la viande, le sel au profit des épices, privilégier les bonnes graisses, riches en oméga 3 telles que l'huile de colza, supprimer au maximum les sucres et, finalement, opter le plus possible pour les produits locaux et de saison. Delitrateur adopte l'I.N.® attitude et, pour les journées les plus longues et les agendas les plus remplis, propose une gamme de produits qui combine facilité, qualité nutritionnelle et respect de l'environnement : saumon à l'estragon, mange-tout et purée, boulettes sauce basquaise et purée, poulet tikka massala et riz, scampis courgettes et poivrons, etc. Des plats et des produits frappés du logo vert et blanc aux rayons boucherie, charcuterie et plats préparés qui vont vous faciliter l'alimentation durable !

Le plus I.N.® des poulets rôtis !

Et en particulier, vous pourrez désormais craquer sur les poulets rôtis les yeux fermés. Sans traitement antibiotique préventif, riche en oméga 3, produit en Belgique, dans le respect du bien-être animal, c'est tout bon et pas cher. Et en ce moment, c'est tout bon et peut-être même gratuit. Dans les magasins de l'enseigne, un concours permet de gagner un an de poulet, à raison d'un poulet rôti par semaine. Voilà de quoi régaler petits et grands en famille.

Pour en savoir plus

www.delitrateur.com/fr/alimentation-sante-durable/selection