

# S'inspirer avec un ciné-débat clé sur porte

**INITIATIVE** L'Écran des possibles est partout en Wallonie pour oser créer son avenir

► L'Écran des possibles propose la projection de films du genre de « Demain ».  
► Avec l'espoir de susciter l'énergie du changement  
► La séance de cinéma est suivie d'échanges avec des experts et des acteurs locaux d'initiatives de transition.

Quand on sort de la projection d'un film comme "Demain", on a plein d'idées en tête. On a envie de lancer son potager, de réduire ses déchets, d'aller sonner à la porte de son voisin pour faire une rue en transition. L'idée de l'Écran des possibles est de montrer des films qui suscitent cette énergie-là et d'aller la cueillir à la fin de la projection. Et ce, afin qu'il y ait un échange inspirant et éventuellement susciter le démarrage d'une réflexion ou d'actions concrètes», explique Virginie Hess, co-fondatrice de l'Écran des possibles, un projet wallon qui a été officiellement lancé mardi dernier.

Ce concept unique promeut les innovations sociales via des séances de cinéma « clé sur porte », suivies d'échanges et de rencontres avec des experts et des acteurs locaux d'initiatives de transition. Il a été mis en oeuvre par trois ASBL : Ecoscénique, Goodplanet Belgium et PointCulture.

## Des films positifs

Le dispositif de l'Écran des possibles tient dans une mallette. S'y trouvent invariablement deux DVD. Un court et un long-métrage sur une même thématique, à choisir sur le site [www.ecrandespossibles.be](http://www.ecrandespossibles.be). Et en guise de clés de lecture et de décodage, des fiches. Suivant le documentaire, elles permettent à l'animateur de la soirée d'approfondir la réflexion qu'il a entamée.

À l'instar de *Demain*, les films proposés sont tous positifs (voir encadré). Ils abordent l'une de ces cinq thématiques : agricul-



## LE FILM

### La transition n'est pas un chemin sans embûche

Anaïs a 24 ans. Elle vit seule dans une petite cabane au milieu d'un champ en Bretagne. En accord avec ses convictions profondes, elle est portée par le rêve de devenir agricultrice, de cultiver des plantes aromatiques et médicinales et de vendre ses tisanes dans le monde entier. Sous l'œil de la réalisatrice Marion Gervais, Anaïs se heurte à un monde agricole verrouillé par des pratiques industrielles et à la lourdeur administrative. Mais rien ne l'arrête. Ni les professeurs misogynes, ni le tracteur en panne, ni les caprices du temps. « Au-delà d'un portrait tout en contraste, le film Anaïs s'en va-t-en guerre illustre aussi la difficulté des alternatives à l'agriculture d'aujourd'hui et toute l'importance des productions faites à plus petite échelle. Il invite à la réflexion sur le système agricole. C'est aussi un film qui inspire l'envie de reprendre le contrôle de sa vie et d'aller jusqu'au bout des projets les plus ambitieux. »

L.T.H.

des experts viennent alimenter le débat. S'il y a une initiative en transition, un magasin en vrac ou un projet de mobilité douce dans le village où est diffusé le documentaire, leurs initiateurs seront également invités à venir témoigner de leurs dynamiques concrètes.

## Un public large, des films accessibles à tous

Le service offert par l'Écran des possibles est disponible pour tous sur tout le territoire wallon. Sans exception. « On veut qu'il y ait le moins de freins possible, continue-t-elle. Il faut que la personne qui anime le plus petit groupe qui soit dans le plus petit patelin de Belgique puisse accéder facilement au service. Elle peut se

procurer la mallette dans le point relais le plus proche, à savoir la médiathèque, un point culture ou un arrêt de son bus. Lorsque l'endroit est trop reculé, on fonctionne alors par colis postal. » Le coût ? C'est totalement gratuit car subventionné pour un an par le ministère wallon de la Transition écologique.

Le public ? Tout le monde à partir de 12 ans. « On aimerait particulièrement aller chercher en plus certains publics spécifiques qui n'iraient jamais voir de documentaires au cinéma, comme celui des institutions d'accueil, des maisons médicales, et pourquoi pas celui des prisons. On a mis un point d'honneur à choisir des films accessibles à tous. »

Ce projet considérant le ciné-

## ÉDUCATION

### A l'école de la coopération

Quels enfants laisserons-nous à la planète ? est un documentaire sur les principes d'éducation développés au sein de l'école drômoise des Amanins, co-créée par Pierre Rabhi et spécialisée en pédagogie coopérative. La réalisatrice Anne Barth a filmé pendant un an les interactions entre Isabelle, institutrice et co-fondatrice de l'école, les enseignants stagiaires et les enfants pour dégager les principes et les enjeux d'une éducation fondée sur la coopération. « L'objectif poursuivi par cette pédagogie est de permettre à l'enfant de développer toutes ses possibilités, de le rendre conscient de son propre développement pour qu'il puisse être capable de l'influencer lui-même. Il s'agit donc de développer la confiance en soi, l'autonomie et la coopération. » Clair et simple dans sa construction, le film est une véritable invitation à réfléchir sur le rôle et le fonctionnement de l'école et à la réinventer.

L.T.H.

ma comme un outil de facilitation vers la transition écologique, Virginie Hess en parle avec passion. « Mon objectif, c'est d'accélérer la transition en Wallonie. Je souhaite que les initiatives de transition se multiplient partout. Que ce soit le développement de pédagogies alternatives dans les écoles, la réduction de l'usage de la voiture, le soutien à la production alimentaire locale et à l'agriculture biologique ou encore la facilitation de l'éco-construction et d'une autre façon d'habiter. L'idée de l'Écran des possibles, c'est aussi de montrer que le chemin de la transition, ce n'est pas toujours facile, qu'il faut s'accrocher. Mais que ça vaut le coup ! » ■

LAETITIA THEUNIS

## La vie de nos partenaires

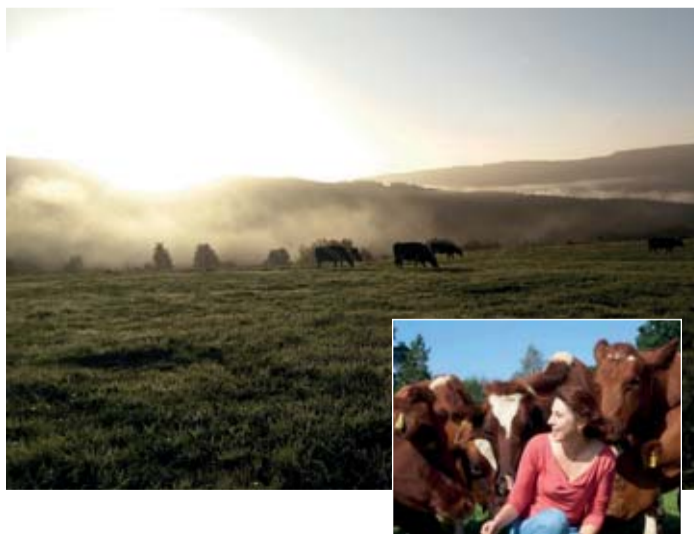
Dans les prés vallonnés des cantons de l'est paît une vache bien de chez nous, la Rouge Pie de l'Est. Cette vache à la jolie robe brune, toute menue, avait presque disparu de nos paysages et avait d'ailleurs disparu de la liste des races. Aujourd'hui, grâce aux efforts d'une poignée d'éleveurs résistants, elles sont 1000 à brouter paisiblement la verte herbe de nos prés.

Ils n'étaient plus très nombreux les fermiers qui élevaient des Rouges Pies de l'Est il y a quelques années, quand une jeune femme, Mélanie Malzhan, se met en tête de sauver la race. Un projet de caractérisation génétique est lancé et la Rouge Pie de l'Est, une vache mixte qui peut être élevée pour sa viande ou pour le lait, réapparaît dans les registres d'élevage début 2015. Une trentaine d'éleveurs adhèrent au programme de sauvegarde.

### Petite mais résistante !

La Rouge Pie de l'Est est peut-être petite mais elle est surtout très résistante et demande peu de soins médicaux. Elle n'est pas non plus très exigeante et peut rester au champ vingt-quatre heures sur vingt-quatre et ne manger que de l'herbe. Pas besoin de lui acheter des compléments alimentaires. Et c'est ce qui va faire toute la qualité de la viande et du lait. « Nos vaches sont presque nourries exclusivement avec de l'herbe et au minimum à 80% selon la charte de qualité que nous avons mise en place pour le label » explique Mélanie Malzhan.

## LA ROUGE PIE DE L'EST



### Des fromages aux mille saveurs

Pour rentabiliser son lait et ne pas être dépendante du marché, Mélanie Malzhan a construit une petite fromagerie en annexe à sa ferme. « On avait envisagé de demander un subside pour construire une grande

fromagerie mais nous avons finalement préféré continuer à petite échelle, sans nous endetter de trop » explique la fromagère en herbe qui a choisi les circuits courts pour écouler sa production. Dans sa fromagerie, elle y transforme le lait bio de ses 20 vaches - qui portent toutes un nom - et teste des recettes de fromages pour créer des appellations qui conviennent au lait parfumé des Rouges Pies. À l'étude pour l'instant des fromages pâte dure cuite ou demi-cuite affinés trois mois en caves que l'éleveuse rêve - pourquoi pas - d'affiner dans les nombreuses grottes de la région, dont l'hygrométrie est parfaite.

### De la viande labellisée

Dans les étals de certains bouchers de la région, on peut désormais également trouver, quand c'est la saison, de la viande de « Rouge Pie de l'Est » labellisée. Un affineur propose également aux gourmets les plus exigeants de la viande maturée. « Nous n'avons naturellement pas l'intention de développer cette filière au détriment du cheptel » souligne l'éleveuse « même si la demande est grande, on ne prélève qu'une femelle par mois dans les troupeaux. » Les vaches dont la viande est ainsi proposée à la consommation ont entre deux et trois ans et ont pâture au moins une saison. À terme, les fermiers envisagent de proposer des taurillons nourris à l'herbe, un produit encore plus nature.

### Pour en savoir plus

[www.rougepieledest.be](http://www.rougepieledest.be)