

Centre Dans les communes

SOIGNIES RESPECT DE LA PLANÈTE

Consommer local: telle est sa devise

Jef Valvekens pratique la permaculture depuis déjà 10 ans

Encore relativement méconnue, la pratique de la permaculture commence lentement à se répandre dans notre région. Le Sénégalais Jef Valvekens s'y intéresse depuis déjà 10 ans. Une manière de consommer intelligemment, dans le respect de la planète.

Le terme "permaculture" a été inventé en Australie en 1978, par Bill Mollison et David Holmgren. Il s'agit d'une contraction de l'expression "agriculture permanente", ou "culture permanente". La permaculture s'inspire du fonctionnement des écosystèmes sauvages. Plantes et insectes coopèrent naturellement. Comprendre leur interdépendance permet d'évoluer vers de nouvelles méthodes agricoles, plus respectueuses de la terre et de ses habitants. Une technique que Jef Valvekens, ingénieur agronome d'origine anversoise, a mise en application dans son potager et dans son jardin, à Soignies: "J'ai toujours pensé que l'agriculture occidentale n'utilisait pas de méthodes effica-

"NI ENGRAIS, NI PESTICIDES, ET MES LÉGUMES SONT INTACTS"

ces", exprime-t-il. "Je me suis, dès lors, ouvert à d'autres formules. C'est de cette façon que j'ai découvert la permaculture".

DES PRINCIPES UNIVERSELS

Le concept de "design" est une notion centrale en permaculture. Ce terme anglais, qui n'a pas d'équivalent exact en français, fait allusion à la conception, la planification et l'aménagement d'un système. "Le concept, né en Australie, était d'abord appliqué dans les régions tropicales ou arides. Mais il est applicable à tous les types de sols. Chaque région a ses spécificités. Il faut être à l'écoute de la nature environnante". Ainsi, Jef a planté dans son potager une dizaine de variétés de semences



Dans un mois, le potager de Jef Valvekens révélera ses plus belles productions. ■ A.Z.

de légumes biologiques et biodynamiques: "J'ai divisé le champ en différents lits. Le sol demeurant sauvage, il s'auto-fertilise et se travaille de lui-même. Je ne bêche donc jamais. De plus, dans la nature, le sol est toujours couvert de végétation. En permaculture, il doit donc l'être aussi. Je le protège de l'érosion, du dessèchement et des herbes indésirables en le couvrant de paille, de copeaux de bois ou de compost". Jef précise aussi que la permaculture favorise la combinaison des espèces. "Les oignons et les carottes, par exemple, plantés conjointement, se protègent mutuellement des insectes dits nuisibles. De nombreuses fleurs composent aussi mon potager. Les

insectes, bouleversés par le mélange d'odeurs, ne s'attaquent pas, de cette façon, aux légumes. Le tournesol, quant à lui, les protège des limaces. Je n'utilise ni engrais ni pesticides. Tous mes légumes sont le fruit d'un

"DE LA FIN MAI JUSQU'EN SEPTEMBRE, LE POTAGER EST RICHE ET SPLENDIDE"

processus naturel". Enfin, la rotation des cultures permet de rompre l'installation de maladies ou de nuisibles, de contrôler la prolifération de mauvaises herbes et,

surtout, de ne pas épuiser les ressources du sol.

DES KIWIS BELGES

Jef a également planté une haie à l'arrière du potager afin de protéger celui-ci du vent du nord. "Le laurier ne résiste pas à des températures inférieures à 15 degrés. Pourtant, le mien est là, protégé derrière la haie". À l'instar de ses kiwis, dont la floraison vient de commencer. Ces derniers seront récoltés en octobre et consommés un mois plus tard, lorsqu'ils seront arrivés à maturité: "Comme quoi, les kiwis ne sont pas une exclusivité de la Nouvelle-Zélande".

ANGELIKA ZAPSZALKA

CONSOMMER ÉCOLO

"Chez nous, tout est réutilisé"

La permaculture est une philosophie d'aménagement du territoire, qui mêle harmonieusement habitat humain, sols, eau, plantes vivaces et animaux, afin d'établir des systèmes matériellement, énergiquement et socialement efficaces. Et aussi, autosuffisants, régénératifs, non polluants et non destructeurs. Si son principe de base repose sur la production de nourriture, la permaculture ne se limite pas seulement à cela. Elle encourage aussi l'utilisation de matériaux naturels et énergiquement efficaces pour la construction des habitations, le traitement des eaux usées, le recyclage et la protection de l'environnement. Tous des aspects appliqués par Jef Valvekens dans la construction de son lieu de vie: "J'essaye au maximum d'utiliser les maté-



Le refus de tamisage. ■ A.Z.

riaux locaux", note-t-il. "À l'extérieur comme à l'intérieur de la maison, nous trouvons toujours des constructions réalisées à partir d'arbres aborigènes. Mes clôtures et mes châssis sont en châtaignier. Ma terrasse, en chêne. Mes haies sont végétales ou construites à partir de branches de saules superposées". Du saule qu'il a d'ailleurs planté lui-même dans le fond du jardin et qui est également destiné, durant la saison froide, à chauffer son habitation grâce à un poêle d'accumulation. Les murs de la maison, quant à eux, ont été construits en argile, matériau recyclable.

CONCEPT "CRADLE-TO-CRADLE"

Les déchets végétaux de la famille sont déposés dans un refus de tamisage, tandis que les eaux usées issues des sanitaires sont filtrées dans un lagunaire. "Il s'agit d'eaux grises uniquement (et non noires), étant donné que nos toilettes sont sèches". Enfin, l'eau de pluie est récupérée et potabilisée. "Chez nous, rien ne se perd, et est réutilisé. Nous ne fabriquons pas de déchets".

A.Z.

Deux journées portes ouvertes

Si vous souhaitez voir à quoi ressemble réellement un potager en permaculture, Jef Valvekens ouvre les portes de sa maison et de son jardin aux visiteurs le dimanche 22 mai (de 10 à 12h30, et de 15 à 17h) et le dimanche 31 juillet (de 11h à 17h). Vous aurez également, durant ces deux jours, l'occasion de découvrir son ancienne ferme rénovée à l'aide de matériaux écologiques:

- > isolation d'une ancienne charpente,
 - > plafonnage à l'ancienne (torchis, chaux, enduit à l'argile),
 - > menuiseries réalisées par un artisan,
 - > toilette à litière biomaitrisée,
 - > poêle de masse,
 - > chauffe-eau solaire,
 - > lagunage pour les eaux grises,
 - > potabilisation de l'eau de pluie.
- Pour plus d'informations: jef.valvekens@gmail.

Club Med

PLONGEZ
DANS L'ÉTÉ



JUSQU'À
-200€*
SUR
VOTRE SÉJOUR

RÉSERVEZ
AVANT LE
29 MAI

DANS VOTRE AGENCE CLUB MED AGRÉÉE
SUR WWW.CLUBMED.BE
OU EN APPELANT LE 070/660.660

*Offre valable sur une sélection de Villages pour des réservations effectuées entre le 26/04/2011 et le 29/05/2011, et une sélection de dates de départ comprises entre le 30/04/2011 et le 15/10/2011. Les conditions détaillées de l'offre sont disponibles sur www.clubmed.be ainsi que dans votre agence agréée Club Med.