

DAVE

Un petit-déjeuner Paysans-Artisans

Les bénévoles du point de R'Aliment Paysans-Artisans de Dave ont organisé un petit-déjeuner hier. Deux cents personnes étaient de la partie.

• Jean-François LAHAUT

Créé en janvier 2017, le point de R'Aliment Paysans-Artisans de Dave est animé par une petite équipe d'une dizaine de bénévoles. À tout le moins dynamiques, ceux-ci ambitionnent de faire connaître, au plus grand nombre, la coopérative Paysans-Artisans et son modèle de consommation solidaire entre producteurs et consommateurs. Un modèle qui se veut respectueux de l'environnement et des saisons, mais fait également l'éloge des produits de qualité. Ce qui, au vu notamment de l'actualité de ces derniers jours, n'est certes pas une démarche inutile.

Dans cette optique, les bénévoles ont organisé, dimanche matin, un petit-déjeuner à la salle Al'Copette. Premier du genre, celui-ci a connu un franc succès,



EdA - 4051931379

puisqu'il y a eu pas moins de deux cents personnes ont répondu à l'invitation des organisateurs d'aujourd'hui.

« Pour des raisons d'organisation, nous avons dû refuser plus d'une vingtaine de personnes », confie Laurence Lambert, bénévole. Nous avions 170 réservations au départ, et d'autres personnes se sont ajoutées ce matin. »

Organisé un peu sur le modèle des petits-déjeuners Oxfam, cet événement avait donc pour but de faire connaître le point R'Aliment de Dave, mais aussi de créer des liens au niveau du village, de faire découvrir des produits du coin et de passer un agréable moment de convivialité.

180 familles concernées

Réunissant, actuellement, une septantaine de producteurs, quelque 400 coopérateurs et des centaines de citoyens, la coopérative à finalité sociale Paysans-Artisans a vu le jour, à Floreffe, en 2013. Depuis lors, celle-ci s'est étendue à huit autres communes de la région namuroise. Aujourd'hui, on dénombre seize points de R'Aliment où les consommateurs peuvent, chaque semaine, retirer les commandes passées soit par téléphone (0468 36 40 97), soit via le service de vente en ligne du site www.paysans-artisans.be. Un premier magasin de producteurs, espace circuit court, a aussi été créé, il y a peu, en plein centre de Namur,

au n° 42 de la rue des Carmes.

« Notre activité se développe bien, explique Thérèse-Marie Bouchat, présidente de Paysans-Artisans. Notre chiffre d'affaires tourne aux alentours de 45 000 euros par semaine. Notre objectif est bien sûr de commercialiser les produits des petits producteurs, des agriculteurs, etc., mais aussi de leur apporter notre appui et de planifier des productions avec eux. Nous souhaitons également sensibiliser les gens afin de changer les modes de production et de commercialisation. »

En ce sens, les points de R'Aliment jouent un rôle important, puisqu'ils permettent aux bénévoles de rencontrer les clients, de leur expliquer la démarche de la coopérative, etc. « Rien que

VITE DIT

Appel aux bénévoles

Le 26/05, le point de R'Aliment de Paysans-Artisans de Dave organisera un grand marché de producteurs sur le terrain voisin de la salle Al'Copette située rue de la Réche-Terre. Pour ce faire, appel est lancé aux bénévoles qui souhaiteraient rejoindre l'équipe actuelle. Toute personne intéressée peut prendre contact avec Cécile Dive (cecile.dive@skynet.be) - 0477 37 13 96)

Retirer son panier

Les clients qui souhaitent retirer leur commande au point de R'Aliment de Dave sont invités à se présenter, à la salle Al'Copette, le jeudi de 16 h à 19 h. Accueillis par les bénévoles, ils pourront obtenir toutes les informations qu'ils souhaitent sur la coopérative, les producteurs, les produits, etc.

pour le village de Dave, conclut Laurence Lambert, nous fournissons, chaque semaine, entre 25 et 30 familles. Au total, nous pouvons dire que nous touchons régulièrement 180 familles. Ce qui n'est vraiment pas mal. » ■

BELGRADE

Chapitre et intronisations chez les Tautis

Les Chevaliers de la Tarte et de la Pompe tiendront, dimanche prochain, le 46^e chapitre de leur histoire. Rendez-vous à la salle Saint-Joseph.

• Jean-François LAHAUT

Si le chapitre annuel de la Confrérie des Chevaliers de la Tarte et de la Pompe de Belgrade ne réserve plus guère de surprises, dans son organisation du moins, force est toutefois de constater qu'il connaît, à chaque fois, un succès qui ne se dément pas, que du contraire.

Outre la présence de représentants de confréries amies, belges et étrangères, des personnalités locales et politiques, ainsi que des Belgradois de tout bord s'y pressent également. C'est que le moment est souvent l'occasion de se divertir en compagnie du maître de cérémonie qui ne rate jamais une occa-



EdA - 4051929667

sion de brosse, avec humour, le portrait des futurs intronisés. Et, de ce côté-là, ils seront encore nombreux, dimanche prochain, à prêter serment et à s'engager à œuvrer pour le bien-être de la cité des Tautis et pour le renom de la tarte et de la bière belgradoises.

« Trente-cinq personnes seront intronisées à des titres divers », explique Germain Barbiaux, grand Epistolier de la confrérie. Parmi celles-ci, vingt-six seront des membres de confréries invitées. Nous introniserez aussi le député

wallon Stéphane Hazée, en tant que compagnon d'honneur. »

Une confrérie bolivienne

Pour ce qui est des confréries invitées, on notera qu'elles seront, cette année, plus d'une quarantaine. Quatre françaises, une portugaise et une bolivienne sont d'ores et déjà annoncées.

Conformément à un rituel bien établi, la journée de ce dimanche 18 mars débutera donc avec l'accueil des invités et un petit-déjeuner gourmand. L'appel des confréries aura lieu à 9 h 30. Après un arrêt au monument aux morts, les confrères et les invités se dirigeront en cortège vers l'église

Saint-Joseph où un office religieux sera célébré.

Au terme de celui-ci, ils se rendront, accompagnés par la Fanfare royale Sainte-Cécile d'Assesse, à la salle Saint-Joseph, avenue Abras, pour assister au 46^e chapitre de l'histoire de la confrérie et prendre le verre de l'amitié.

C'est avec un banquet confraternel, placé sous la maîtrise de Jean-Luc Henry, et une animation musicale et dansante proposée par « Self-Control » que la journée dominicale trouvera son épilogue. ■

► Germain Barbiaux, 081 73 07 11

LA MEILLEURE BIÈRE BLANCHE DU MONDE

BRASSERIE DU BOCCQ

www.bocq.be

Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse.