

# Annevoie : débat planétaire autour d'un poisson de proximité

Ce jeudi, la coopérative Paysans-Artisans organise un débat sur la pêche et le poisson. Chez l'un des derniers pisciculteurs de Wallonie.

● Emmanuel WILPUTTE

La coopérative Paysans-Artisans, basée à Floreffe, promeut les circuits courts. Ce ne sont pas que des mots. On le lira par ailleurs, elle a mis en place une filière. Tout en menant parallèlement un travail de sensibilisation, et même d'éducation permanente. Régulièrement, elle organise des débats, directement chez l'un des petits producteurs associés.

Ce jeudi, se sera chez François Dejardin, pisciculteur à Annevoie-Rouillon (Anhéé). Son thème : l'or bleu. Tout ce qui tourne autour de la surpêche, de la pollution des océans, de la destruction à toute vitesse, d'une ressource vitale pour l'humanité. Au programme, un film projeté en plein air, une discussion avec des spécialistes. Pourquoi à Annevoie ? Car la solution que vante et active la



Un débat sur l'or bleu, est organisé à la pisciculture de François Dejardin. L'eau, le poisson, l'industrialisation à outrance... le lieu est bien choisi. Ici, on promeut plutôt la qualité, et les circuits courts.

Edu - 2029/6183997

coopérative, ce sont les circuits courts. La fin de la mortifère industrialisation mondialisée.

« le métier n'est pas facile »

Cela va donc se passer chez François Dejardin, pisciculteur depuis 33 ans à Annevoie. Un métier de plus en plus rare, nous explique l'hôte de cette soirée militante. « On doit encore être 40 ou 45 en Belgique. On était plus

de 100 il y a quelques années. Ce n'est pas un métier facile ».

Sa chance ? L'exploitation est alimentée par un ruisseau classé, le Rouillon (qui traverse et alimente également les Jardins d'Annevoie). Cela n'a pas empêché, épisodiquement, des pollutions au mazout. « J'en ai eu deux. Pour l'une d'elle, j'ai été contraint de fermer, durant un an ». Difficile (ou alors malhon-

nête) de produire du bio dans ce secteur, nous confie ce spécialiste de la truite : « Je n'y crois pas ». Pour ce faire, il faudrait garantir non seulement du nourrissage biologique, mais aussi une alimentation en eau « bio ». Or, « on ne peut jamais être à l'abri d'une pollution flash, qui ne provoque pas nécessairement la mort des poissons ».

Ce que peut par contre garantir François Dejardin, c'est qu'il travaille dans les règles de l'art, le

long d'un ruisseau globalement préservé. Ses produits sont de grande qualité.

Il est « naturellement » devenu membre de la coopérative Paysans-Artisans. Il se reconnaît dans la promotion des circuits courts, lui qui produit entre 45 000 et 50 000 truites par an. Il en distribue la moitié en frais, l'autre moitié est fumée. Son fumoir, il existe depuis plus de 25 ans. Un tel atelier de transformation, c'est également très rare sur le territoire belge. C'est l'un de ses anciens ouvriers qui s'en occupe, dans une forme d'association commerciale.

Une annonce surprise

On va parler poisson à Annevoie ce jeudi, et on va en manger (truite entière fumée au barbecue). Et surtout, on va discuter de la filière, des enjeux locaux, mondiaux, les deux étant liés.

Une fois de plus, la coopérative Paysans-Artisans, profitant de l'événement (il y a déjà plus de 170 inscrits), fera une annonce « surprise ». A l'issue d'un précédent débat, consacré à la filière des coulis de tomates (de merde) fabriqués en Chine, elle a lancé le projet de création d'une conserverie locale. Cette fois, on peut s'attendre à une idée autour du poisson. Forcément. ■

## Paysans-Artisans, bientôt à Jambes

La coopérative Paysans-Artisans a déjà ouvert un magasin permanent à Namur (rue des Carmes). Elle en inaugurera un autre en octobre, à Jambes.

On l'a lu plus haut, la coopérative Paysans-Artisans sensibilise et milite. Mais son activité principale, reste et restera la mise sur le marché de denrées locales. Depuis son quartier général floreffois, elle enregistre les commandes de produits issus de 80 exploitations. Les consommateurs viennent ensuite chercher leur panier dans l'un des 17 lieux de retraits, dans la zone de chalandise de la coopérative : Mettet, Sambreville, Jemeppe-sur-Sambre, Anhéé, Yvoir, Floreffe,



Edu - Florent Marot

En plus des lieux de retrait des paniers, la coopérative investit désormais dans de véritables magasins.

Fosses, Profondeville et Namur. Le système fonctionne grâce à un staff de 11 employés, sans oublier un énorme réservoir de bénévoles.

La progression est constante, comme l'illustre Bertrand Delvaux, l'un des responsables de la coopérative : « Au début, on travaillait avec 15 producteurs, pour environ 25 commandes par semaine. Aujourd'hui, on travaille avec 80 producteurs, et on atteint les 500 commandes hebdomadaires ». De quoi mener à bien de nouveaux projets. Et aller plus loin, notamment en créant de véritables points de vente. Des magasins, comme il en existe un depuis 8 mois dans le centre de Namur (à la rue des Carmes, face au Caméo). Et d'annoncer qu'un deuxième magasin sera inauguré le 13 octobre, cette fois à Jambes. Ce sera en face de la patinoire, avenue Materne. La filière s'étoffe, mais toujours avec le même esprit : ne travailler qu'avec de petits producteurs, et se contenter d'une marge de 20 %. Aucune commune mesure avec les pratiques de la grande distribution. Le but étant de prouver que les circuits courts, peuvent nourrir une région, un pays, une planète. ■ E.W.

### CE JEUDI

- 19h : visite de la pisciculture de François Dejardin.

- 20h : assiette de truite fumée au barbecue.

- 21h : projection en plein air du documentaire « Vents contraires ». Il retrace l'évolution de la pêche en France. Modernisation des techniques de pêche, industrialisation, surpêche : en quelques décennies, tous ces facteurs ont bouleversé l'équilibre fragile d'une économie au départ familiale et artisanale.

PAF : 5€ pour le ciné-débat (réservation souhaitée) - 7€ pour la restauration (réservation obligatoire). Pisciculture Le Chêneau, rue des Jardins à Annevoie-Rouillon (possibilité de repli en cas de pluie). Renseignements et réservations : [www.paysans-artisans.be](http://www.paysans-artisans.be) - [info@paysans-artisans.be](mailto:info@paysans-artisans.be)