Inform'EllesS

bpost
PB-PP
BELGIE(N) - BELGIQUE

Région Ardenne-Condroz-Famenne - N° 54 - Juin - Juillet - Août 2020 - Trimestriel

Spécial confinement

Femmes en milieu rural
ACRF

Bureau de dépôt : 5575 Gedinne
N° d'agrément : P705064

FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES

Editeur responsable : Véronique Delgleize - ACRF - Rue de la croisette, 16 - Gedinne - Tel. : 061/58 88 79

EDITO

J'ai vraiment envie de vous retrouver, même virtuellement, et de partager quelques mots. Pourtant je me retrouve avec une multiplicité de ressentis et de vécus difficiles à communiquer en ce temps de confinement.

Nous devrons nous « apprivoiser » à nouveau.
Réfléchir et innover la manière d'envisager:
les rapports entre nous, l'à-venir de notre région et le fonctionnement actuel de la société.

Le « Qué novelles », idée géniale de nos animatrices régionales, est déjà une mine dans laquelle nous pouvons puiser réflexions et idées pour nos futures rencontres.

Joëlle et Céline, en télétravail, nous concoctent déjà maints projets ; à nous d'y répondre.

Bonne lecture de cet Inform'elles pas comme les autres, et si le cœur vous en dit, n'hésitez pas à participer à sa rédaction.

En pensée et de tout cœur avec chacune d'entre vous.

Véronique

LE COMMUNAUTAIRE

DANS NOTRE REGION

PROJETS

COUPS DE COEUR

RECETTES

HUMOUR

RENCONTRE AVEC NOS PRODUCTEURS LOCAUX

PART DE VIE DE FEMME

« Que faut-il faire ? » dit le Petit Prince.
« Il faut être très patient » répondit le Renard.
« Tu t'assoiras d'abord un peu loin de moi,
comme çà, dans l'herbe … mais, chaque jour
tu pourras t'asseoir un peu plus près ».
(A. de Saint Exupéry)

Version papier ou électronique ?

Avec le mouvement zéro déchet, nous remettons de plus en plus en question nos habitudes. Et certaines décident de ne plus accepter les prospectus, ni les journaux en papier…

Sachez qu'il est possible de recevoir votre Inform'elles par voie électronique si vous le souhaitez.

Pour cela, envoyez-nous votre adresse email à joellestuerebaut@acrf.be

LE COMMUNAUTAIRE

Sous réserve des décisions gouvernementales

Jounée d'étude : 17 septembre 20
«Le droit à la santé, ... un défi citoyen» à la salle Saint-Martin d'Emptinne avec le matin, une présentation de Sylvie Lousberg (historienne et psychanalyste, présidente du Conseil de Femmes francophones de Belgique) «Le droit à la santé» et pour l'après-midi, l'intervention de Jean-Pascal Labille (Secrétaire général de l'Union nationale des Mutualités socialistes - Solidaris) «Un défi citoyen»

« La symphonie des projets citoyens » : 8 novembre 2020
En partenariat avec la Compagnie Buissonnière
A la Salle Sainte Cécile
45 Rue Grande à 5560 Houyet
Venez à la rencontre d'initiatives de Transition et d'Education permanente !

DANS NOTRE REGION

Sous réserve des décisions gouvernementales

Bourse aux plantes : 20 septembre

- Troc et vente à petits prix
- Échange de semences

avec la grainothèque de Daverdisse

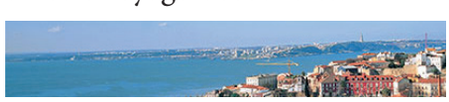
- Conférence : « Graines germées et cultures d'hiver » par Céline Grandjean

Salle Saint-Remacle - Haut-Fays

Info et contact :

Joëlle Stuerebaut 061 / 58 89 22
ou 0491 / 15 32 47
Céline Grandjean 0491 / 90 58 67

Voyage au Portugal
du 24 septembre au 1er octobre
Nous irons découvrir la splendeur des paysages et des fleurs, la beauté des plages et les villes chargées d'histoire au Portugal. Plus précisément, cette année, c'est PRAIA DA VIERA, plus ou moins à mi-chemin entre Lisbonne et Porto que nous séjournerons face à une plage de sable en bordure de l'Atlantique. Quatre excursions sont prévues : PORTO, OBIDOS et NAZARE, FATIMA et BATALHA, COIMBRA.
Bien entendu, le beau temps sera au rendez-vous pour notre plus grand plaisir !
Nous attendons avec impatience «le feu vert» pour fixer notre dîner-retrouvailles et rêver ensemble à notre voyage-découverte.



PROJETS

#ça va d'aller !
… un slogan bien de chez nous !
Ensemble, semons les arcs-en-ciel et produisons un effet papillon ! Des dessins d'arcs-en-ciel, avec le mot-clic #çavad'aller, pour colorer et illuminer joyeusement les fenêtres de nos maisons. Ce projet, proposé par Bernadette, dans le contexte de la pandémie que nous vivons et des mesures d'isolement qui en découlent, s'étendra partout dans la région Ardenne Condroz Famenne. Cette belle idée, qui nous reconnecte à notre cœur d'enfant, permet aux petits et aux grands de faire la «chasse aux arcs-en-ciel» quand on se promène dans son village, son quartier (en respectant les consignes en vigueur bien entendu). Et si l'on doit rester confinés, n'est-ce pas en ouvrant les volets que les rayons colorés de nos voisins s'invitent dans nos demeures ?
Si on se concentre davantage sur le positif, ensemble, unies par le cœur, on se dit que nous traverserons cette situation exceptionnelle avec espoir, tout en y ajoutant des moments de joie et de bonheur, #ÇAVAD'ALLER ! (voir photo en couverture)

«Le potager au féminin»
Notre groupe de Durbuy a créé un potager collectif entre nous Femmes.
C´est bien un potager géré et développé pour nous (Allison et Lúcia), nous avons acquis une parcelle de terre dans les «Jardins Partagés» de l´Asbl Socrates à Durbuy. Nous avons eu l´envie de cultiver, produire nos propres légumes et aussi créer des liens avec d'autres jardiniers et jardinières. Nous avons pu remarquer que le paysage des jardins partagés se féminise, les femmes y sont devenues des actrices «.
Allison est la responsable du potager collectif. Ayant une formation en agronomie, elle jardine en pratiquant la Permaculture, qui signifie « (agri)culture permanente ».
Le but en Permaculture est de faire

de son lieu de vie un écosystème harmonieux, productif, autonome, naturellement régénéré et respectueux de la nature et de TOUS ses habitants et aussi de produire des fruits et légumes sains et nutritifs tout en prenant soin de la nature et l'écosystème. (https://www.permaculturedesign.fr)

Témoignage d'Allison

« Avoir son jardin est, pour moi, un acte citoyen. Cela permet de sortir des circuits de l'industrie agroalimentaire. Nous reprenons le pouvoir de décision sur notre alimentation mais aussi sur notre environnement. Je me sens ainsi impliquée dans le respect et la protection de la nature. De plus, le jardin partagé permet d'apprendre grâce aux autres. De se sentir entourée de personnes qui ont les mêmes intérêts que nous. »

Témoignage de Lúcia

« J´ai ressenti le besoin d´avoir accès à la terre et ai voulu être une jardinière parmi le paysage des Jardins Partagés car je sais que «traditionnellement le monde agricole a longtemps été considéré, à tort, comme un milieu d'hommes. J´avais envie d´avoir une présence et aussi de me montrer à moi-même que je suis capable de cultiver la terre. Les jardiniers et jardinières sont tous bienveillants. Il règne aux Jardins Partagés une ambiance d´échange et de solidarité. »

COUPS DE COEUR

Le confinement semble avoir mis tout à l'arrêt, mais les animatrices ont poursuivi le travail ! Certes dans des conditions inédites, mais nous avons relevé le défi. Nous avons appris le « télétravail » et nous avons tenté de garder le contact avec vous, par téléphone, courrier ou encore en vous proposant la lettre « Qué novelles ? »

Chaque semaine, toutes les animatrices permanentes des 5 régions ACRF se sont réunies en ligne. Bénédicte, notre coordinatrice, nous proposait un rendez-vous sur la plateforme numérique Zoom. Ces réunions nous ont permis d'échanger sur nos situations personnelles, mais aussi sur les nouvelles de nos régions respectives. Ces réunions ont mobilisé notre créativité et l'échange abondant d'idées.

Nous y avons imaginé différents scénarios de déconfinement en fonction de l'actualité, pour envisager la reprise des activités au mieux. Certaines activités ont été annulées, d'autres sont ou seront reprogrammées.

Ces scénarios nous ont aussi amenées à réfléchir à l'« après » et aux différentes manières de l'aborder toutes ensemble.

Nous faisons vivre la campagne de sensibilisation sur la sécurité sociale via internet, « La sécu, pas superflu ! » vous la retrouverez entre autre sur la page ACRFsécu sur FaceBook et sur le site internet www.acrf.be

Tam-Tam (feuillet de liaison en région liégeoise) et Qué novelles, auquel vous avez abondamment participé, ont inspiré des feuillets similaires dans les autres régions. Ces échanges entre animatrices ont été aussi une belle expérience de collaboration et d'entre-aide. Quel moment précieux et fertile !

Qué novelles ? …un courrier bien de chez nous !

Le 20 mars, alors que nous découvrions un nouveau mode de vie depuis quelques jours, Joëlle et moi avons eu envie et besoin de communiquer avec vous. Dans notre entourage direct, nous constations déjà beaucoup de difficultés diverses, et nous étions nous-mêmes déjà affectées par la solitude et la frustration de toutes nos activités annulées.

Il nous a semblé important de permettre à chacune d'exprimer ses problèmes et préoccupations, ses besoins, ses envies ou encore ses états d'âme et réflexions. Car tout le monde sait qu'en cas de crise, c'est la solidarité qui permet à la société et aux individus de résister et si nécessaire de se relever.

La proposition à peine envoyée, nous recevions déjà vos premières réactions. Et plus de huit semaines plus tard, la diversité et la régularité de vos messages n'ont cessé de nous surprendre. Les thèmes abordés sont parfois si pertinents et le partage de vos ressentis très touchants. Qué novelles a été composé de témoignages et réflexions, de nombreux

relevés des points positifs du confinement et de gratitude. Des annonces de décès y ont été partagées, ainsi que les difficultés inhérentes à la crise. Mais aussi des chansons et poèmes, des images et des prières, de l'humour et même des recettes !

Voici quelques extraits de cet « arc-en-ciel littéraire » :

Miriella : «… alors profitons des moyens mis à notre disposition pour communiquer à nos sœurs qui se sentent seules ou qui ont quelques difficultés que ce soit que nous pouvons, outre les moyens technologiques à notre disposition, nous relier au niveau du cœur, par exemple que toutes (pas d'obligation), nous prenions un moment (que nous pourrions déterminer par ex 19hr) pour envoyer des pensées d'amour au groupe... ou si nous connaissons une situation précise envoyer de l'amour sur cette situation, un peu comme les prières d'intention à la messe... s'ouvrir à cette autre réalité, dimension de l'esprit, cette fabuleuse intelligence du cœur que connaissent les amoureux, le fait de se savoir aimé pendant l'absence de l'être aimé, suffit à supporter l'absence... » «

Alisson : « … la solidarité est ce qui nous aidera à tenir debout. Mais puisse-t-elle ne pas s'essouffler par la suite. Je pense à tous ceux qui ont besoin de soutien. »

Ginette : « … qu'on a difficile de croire que c'est VRAIMENT grave et que notre attitude, envers soi-même et les autres, reste et est de NOTRE responsabilité ! »

Marijo : « … le plus dur ... c'est de ne plus pouvoir toucher, serrer mes enfants et mes petits-enfants dans mes bras et faire la bise à ceux que j'apprécie. Il me faut tenir car c'est pour le meilleur de nous tous. »

Gisèle : « … je vais m'occuper au jardin, faire les parterres etc... Je fais cela beaucoup plus relax ce qui n'est pas plus mal que de toujours courir, donc il y a du positif dans cette crise. »

Véronique : « Ce premier « Qué Novelles » reçu me renforce dans la conviction qu'appartenir à un mouvement de femmes comme le nôtre et à notre Région Ardenne-Condroz-Famenne en particulier a tout son sens. Quelle richesse d'idées, de réflexions, de partages de vie et d'amitié : un vrai cadeau ! « Cela fait un bien fou » ! En ces temps difficiles, ce sont les femmes qui sont en première ligne (90 %) : Infirmières, Caissières, Titres-Services, ADMR, Aides-Soignantes en Maisons de Repos et de Soins, Crèches, … Pour tous les gestes de solidarité, toutes les marques d'amitié, les masques fabriqués, les coups de fils, les boites mails qui explosent, félicitation et un tout grand merci à chacune d'entre vous… »

Godelieve : « …. Le Corona virus porte en lui un germe inattendu : l'envie de refaire un autre monde et de s'y mettre pour de vrai et durablement. L'envie d'aimer mieux. L'envie d'aimer plus large. »

Anne-Marie : « … Lorsqu'après la tempête, le calme reviendra, garderons-nous les mêmes valeurs, continuerons-nous à vouloir être attentifs aux autres ? Resterons-nous plus centrés sur l'essentiel ? Serons-nous encore plus conscients du bonheur d'être réunis en famille ? »

Francine : « Je rêve que l'on n'oublie pas ce que l'on a apprécié pendant ce confinement… je continuerai à venir à l'épicerie de mon village ; à admirer, préserver la nature et la défendre ! à aider et demander de l'aide quand cela se présente. »

Fernande : « Que de questions dans ma tête ! Plus tu veux t'informer moins c'est clair. Est-ce oui ou non une maladie pulmonaire ? Où la maladie pulmonaire n'est qu'un symptôme d'autre chose ? Pourquoi un tel charivari dans nos vies pour cette maladie ? Est-elle plus contagieuse que la grippe ? Oui probablement puisque nos dirigeants prennent de telles mesures. Comment se fait-il que ce soit si difficile d'avoir des masques convenables ? Nos «responsables» commandent comme le dernier quidam sans contrôles ? …»

Bernadette : « … Demain ne nous appartient pas ! Vivons jour après jour de notre mieux pour vivre heureux et partager avec autrui cette merveilleuse vie avec un grand V. Gardons en nous notre espoir, notre foi, notre bonne humeur pour vivre la Vie d'après... Bonnes retrouvailles »

Lùcia : « Dans cette période j´ai beaucoup de temps, où je me rends compte que j´ai beaucoup à remercier au quotidien. Je me rends compte de mes choix, de mes motivations, de mes occupations et de mes responsabilités. Quel bonheur !!... »

Laetitia : « … tous ces relevés d'hospitalisations, de décès, de contaminations en Belgique et à travers le monde nous rappellent tous les jours que ce sont des familles entières qui doivent faire face au deuil, à la souffrance, au combat d'un de leur proche, et qu'il est tellement vital de respecter les consignes de sécurité pour protéger ceux que l'on aime et tous ceux qui sont aimés par d'autres… »

Béatrice : « … le manque de relations entre personnes et les projets en berne handicapent notre vie et ce sentiment étrange de n' être ni heureux ni malheureux est présent...Se projeter n'est plus à l'ordre du jour et la gestion du quotidien devient prioritaire face à l'incertitude du lendemain. Dans l'attente de jours meilleurs prenons soin de nous et de ceux qui nous sont

chers. »
Jeanine : « Merci pour ces moments partagés. Ici tout va bien, promenades dans les bois, nous avons une superbe région. Le jardin où le travail ne manque pas ! Un peu de couture, quelques blouses quelques masques… La lecture et le temps passe. »
Annie : « … merci pour tous ces messages qui nous relient les unes ou autres, c'est cela notre mouvement, un fil solide qui ne casse pas, en général, nous sommes toutes courageuses et acceptons les choses avec sagesse et philosophie …
Je vous embrasse virtuellement !»

Céline Grandjean

RECETTES

Tarte à la rhubarbe

Cette tarte à la rhubarbe est comme une recette de ma grand-mère : généreuse, savoureuse, goûteuse, gourmande... Un vrai bonheur avec la crème à base d'œufs, de sucre en poudre, de farine et de crème fraîche, qui couvre et lie les morceaux de rhubarbe et ajoute ce petit goût si authentique. En dessert ou au goûter elle régalera les petits et les grands, c'est votre succès assuré.
Il vous faudra : 1 pâte brisée - 500 g de rhubarbe - 60 g de sucre en poudre - 40 g de farine - 3 œufs - 25 cl de crème fraîche - 1 sachet de sucre vanillé

La pâte brisée : 1 œuf- 100g de sucre – 250 g de farine – 80 g d'amandes en poudre – 200 g de beurre
Dans une terrine, cassez les œufs, ajoutez le sucre, travaillez l'ensemble puis versez la farine et les amandes en poudre. Mélangez, ajoutez le beurre coupé en morceaux et pétrissez ou choisissez une pâte toute faite ! Préchauffez le four à 180°C (th.6). Étalez la pâte brisée dans le moule à tarte.

Épluchez la rhubarbe de façon à ce qu'elle n'ait plus du tout de fils, lavez-la, égouttez-la puis coupez-la en petits tronçons.
Disposez-la sur votre pâte à tarte.
Battez les œufs, ajoutez le sucre en poudre, la farine tamisée et la crème fraîche.
Versez le tout sur la garniture.
Enfournez pendant 30 à 35 min.
5 min avant la fin de cuisson, sortez votre tarte du four et saupoudrez-la de sucre vanillé pour la caraméliser légèrement puis reprenez la cuisson.
Laissez votre tarte refroidir à température ambiante et savourez !

Adoucissant au lilas

Facile, rapide, naturel ... et économique !
Un adoucissant pour le linge, dont voici la recette :
1 bouteille en verre- du lilas - du vinaigre
Remplir la bouteille de lilas et verser le vinaigre . Laisser à l'abri de la chaleur et de la lumière pendant 4 semaines ... et c'est prêt !
NB : Le mélange peut servir aussi de nettoyant multi usages.

Pastilles effervescentes pour le WC « fait-maison »

95 g d'acide citrique – 280 g de bicarbonate de soude – 1cuillère à soupe d'eau – 90 gouttes d'HE Tea tree + menthe
On mélange le tout et on met dans des bacs à glaçons et on laisse reposer et sécher jusqu'au lendemain.
Mon p'tit plus : Je les range dans un joli bocal !

La pâquerette

Tout le monde connaît cette jolie fleurette, mais qui a déjà entendu parler de ses vertus pour le moins originales ?
Mise à macérer dans l'huile, la pâquerette en massage raffermit la poitrine grâce à ses tanins.
Cuisinée, elle excite doucement la muqueuse intestinale et combat efficacement... les constipations opiniâtres ! N'attendez plus et essayez ceci, c'est délicieux !

Dans une casserole, déposez 1 poignée de pâquerettes (fleurs et feuilles) avec un peu de beurre et faites-les revenir 2 minutes.
Versez 8 à 10 œufs frais sur la préparation et ajoutez 6 c.à.s. de lait, puis salez et poivrez.
Laissez cuire à feu très doux sans cesser de fouetter pour obtenir la consistance d'une crème.
Hors du feu, incorporez un peu de beurre en continuant à fouetter.
Dégustez immédiatement.
Verrines aux pâquerettes
Ingrédients : une grosse poignée de pâquerettes, une sommité fleurie de ciboule, 1 œuf dur, 70 g de chèvre frais, 20 g de crème fraîche, 1 avocat, un filet de jus de citron, sel, poivre, et un peu d'harissa (facultatif).
Préparer l'appareil à fromage : détendre le fromage frais avec la crème fraîche. Saler, poivrer. Émietter la fleur de ciboule et l'incorporer au fromage avec le blanc d'œuf écrasé à la fourchette.
Préparer l'appareil à avocat : peler l'avocat et détailler la chair en dés. Ecraser les morceaux. Citronner de façon à éviter le noircissement. Épicer avec le Harissa.
Pour les pâquerettes : laver, égoutter les fleurs (et les feuilles). Les sécher entre 2 essuies. Hacher grossièrement les fleurs et les mélanger au jaune d'œuf écrasé.
Remplir les verrines : avec une poche à douille, dresser une couche de préparation à l'avocat. Déposer des pâquerettes hachées avec le jaune d'œuf. Dresser une couche de préparation au fromage et recommencer les 3 opérations.

HUMOUR

Un peu d'humour anglais Mesdames !
Voici une histoire véridique, arrivée à un Anglais qui réside en Dordogne entre Le Bugue et Les Eyzies …, lors d'un contrôle d'alcoolémie.
Le British dans la voiture est saoul comme une bourrique.
Un policier arrête la voiture, se présente à l'individu et lui demande :
- Vous avez bu ?
Avec une élocution pâteuse, le British répond :
- Oui. Ce matin j'ai marié ma fille et comme je n'aime pas les messes, je suis allé au café et j'ai bu quelques bières.
Puis pendant le banquet, j'ai bu trois bonnes bouteilles : un délicieux vin de Corbières, un excellent Minervois et un sublime Faugères.
Et pour finir la soirée, j'ai dégusté du whisky Johnny Walker.
Irrité, le policier lui dit :
- Avez-vous remarqué que je suis gendarme et que je vous ai arrêté pour un contrôle d'alcoolémie ?
Et le british, qui ne manque pas de ce célèbre humour, lui répond :
- Et vous, avez-vous remarqué que cette voiture est un modèle anglais et que c'est ma femme à côté de moi qui conduit ?

Dans l'immeuble, une maman et son petit garçon croisent leur jolie voisine.
« Dis bonjour à la dame et fais-lui un bisou. »
« Non ! ! ! »
« Allons, pourquoi ne veux-tu pas embrasser la dame ? »
« Papa a essayé hier et il a reçu une paire de gifles. »

***

Une femme fait remarquer à son mari : « Le voisin a l'air très amoureux de sa femme : il l'embrasse, la prend dans ses bras. Pourquoi ne fais-tu pas la même chose ? »
« Parce que je la connais pas la voisine ! ! ! »

Un représentant sonne à la porte. Toto lui ouvre, une cigarette dans une main, une canette de bière dans l'autre.
« Bonjour petit. Est-ce que ta maman est là ? »
« À ton avis ? » lui répond toto.

***

Une dame se présente dans une station-service avec sa voiture en accordéon :« pouvez-vous faire quelque chose ? »
Le garagiste inspecte le véhicule et réplique : « Désolé, ici on lave, mais on ne repasse pas. »

***

Le jour de la rentrée, le responsable de l'internat prévient ses pensionnaires :
« L'accès du dortoir des filles est interdit aux garçons et tout élève qui y sera surpris aura une amende de 10 €. A la deuxième infraction, 20 € et 30 € à la troisième. C'est clair ? »
Un pensionnaire lève la main : « C'est combien pour un abonnement, M'sieur ? »

Haut-Fays, dimanche 20 septembre 2020

à la Salle St Remacle

BOURSE AUX PLANTES

De 10h à 17h

Troc et vente à petits prix

Rejoignez-nous pour échanger et partager vos plantes

Échange de semences avec la *grainothèque de Daverdisse*

Dégustation de pâtisseries maison **(si les conditions de post-confinement le permettent)**

A 14h

« les Graines germées »

Certaines graines comestibles peuvent germer et être consommées.
et bonne nouvelle, ces jeunes pousses peuvent aisément se réaliser à la maison.

« …et les cultures d'hiver »

Le potager peut être productif toute l'année, même après la pleine saison ensoleillée… Céline vous proposera un zoom sur les légumes stars du potager d'hiver.

Conférence de Céline Grandjean

Entrée gratuite

Bienvenue à toutes et tous !

Province de Luxembourg

Info et contact : Joëlle Stuerebaut 061/58 89 22 ou 0491/15 32 47
Céline Grandjean 0491/90 58 67
Adresse du jour : rue du Cimetière, 10 – 6929 Haut-Fays

ACRF Femmes en milieu rural

Mangeons sain en privilégiant les producteurs de nos régions
Pas besoin d'aller très loin pour trouver des fruits et légumes qui ont poussé sur nos terres. Dans notre région, des producteurs locaux proposent des produits, issus de leur culture : des fruits, légumes, fromages... Certains proposent même des paniers : une autre manière de se fournir en produits qui proviennent des circuits-courts.

Du champ à l'assiette, des fruits et des légumes et d'autres produits locaux…
Les producteurs sont avant tout des voisin.e.s, des ami.e.s avec qui nous avons tissé des liens de confiance au fil du temps. Leurs choix, c'est toujours l'histoire d'une rencontre autour de valeurs communes : des agriculteurs de qualité privilégiant le goût, la fraîcheur et le respect de l'environnement. Pour les produits BIO, tous ces producteurs sont avant tout passionnés et sont certifiés agriculture biologique.
Ils ont choisi de privilégier les circuits les plus courts avec des échanges commerciaux éthiques et équitables, des produits pour une consommation la plus locavore possible.
Notre volonté, c'est offrir aux producteurs l'occasion de valoriser véritablement leur travail et proposer leurs produits dans le cadre d'un circuit court avec des échanges commerciaux plus justes et plus humains...

Découvrons ensemble La Ferme de la Yauge… une exploitation familiale qui s'engage à vous servir des produits locaux les plus naturels possible. Située dans un cadre pittoresque dans la belle région de Vresse-sur-Semois, l'exploitation est née d'une passion pour le travail au grand air, l'amour de la terre et des animaux de nos régions. Tout a commencé par «Il était une fois une auge» où les fermiers emmenaient boire leurs vaches. En patois ils disaient «on va les conduire à la yauge». Une expression qui inspira Marcel et Renée qui surnommèrent ainsi leur fermette «La ferme de la Yauge», devenue aujourd'hui, 3 générations plus tard, une belle exploitation agricole.

L'élevage et l'agriculture coulent dans nos veines depuis 4 générations
Jérôme a repris la moitié de l'exploitation de ses parents en 2004. En 2016, il prend les rennes de l'entièreté de l'exploitation aidé par Marie-Laure, son épouse, qui prend en charge la traite du matin ainsi que la charge commerciale. Aujourd'hui, aidé par leurs enfants, la ferme de la Yauge est devenue une véritable activité de famille, ayant pour but de fournir le meilleur à tous ses clients.
Jérôme et Marie-Laure nous expliquent :
« Dès le lever du soleil nous travaillons avec passion grâce à l'amour pour les animaux et pour l'activité d'entrepreneur. Notre souhait est que tous nos clients puissent savourer des produits locaux de qualité supérieure. Venez nous rencontrer à la Ferme de la Yauge et découvrez notre magasin à la ferme entièrement dédié aux produits locaux pour votre plus grand plaisir. »
Derrière la production artisanale, il y a l'expérience, le savoir-faire et l'amour du travail bien fait, exécuté quotidiennement. Dirigés par la valeur du respect envers les animaux, Jérôme et son apprenti Mathis, s'occupent des soins aux bêtes, ainsi que des cultures agricoles. Afin d'assurer la bonne qualité des produits artisanaux, Marie-Laure est en charge de la traite du matin, consacrant son temps ensuite à la gestion de la transformation et la préparation des commandes. Depuis 2018, Sabrina a rejoint l'équipe pour s'occuper de la transformation ainsi que de la vente comptoir.

Du terroir à vos armoires… « Notre souhait est de vous faire profiter de notre savoir-faire ainsi que du goût incomparable des vrais produits locaux et de qualité. Nous vous invitons à découvrir notre magasin spécialisé dans la vente directe de produits laitiers quotidiennement produits à partir du lait de nos vaches, ainsi que nombreux produits du terroir sélectionnés par nos soins ». Vous y trouverez du lait pasteurisé, de la crème, une gamme variée de yaourts et vous surprendrez vos papilles gustatives et celles de vos enfants en découvrant une dizaine de parfums de glace ou des gâteaux. « Nous vous attendons dans notre petit village pittoresque! au 19 de la rue Gurnifalize à 5550 Nafraiture ».

Découverte de la fromagerie Dubuisson avec Nathalie.

Elevée à la campagne, dans une famille nombreuse traditionnelle, Nathalie se souvient de sa grand-mère qui vivait avec eux : « elle faisait des fromages frais dans une étamine suspendue à l'évier ». Ses parents gèrent toujours la ferme familiale reprise de générations en générations, à Bonnerue, sur la commune de Houffalize.
Nathalie a toujours voulu travailler dans le monde agricole, mais sa maman poussait sa tribu à aller voir ailleurs, à faire des études. Elle s'est orientée vers le marketing et a travaillé dans une banque. En 2008, la crise du lait s'ajoutant à la crise financière, Nathalie a pris conscience qu'elle pouvait perdre son boulot alors que ses parents étaient au bord de la faillite. Il n'en fallut pas plus pour qu'elle reprenne des études agricoles à la FJA et des formations de fromager-affineur et glacier à l'IFAPME de Villers-le-Bouillet.
A ce moment-là, sa petite sœur a repris la ferme familiale et, malheureusement, elles ne se sont pas entendues pour l'avenir de la ferme. L'association en famille n'est pas facile. Il leur a fallu beaucoup de temps pour mûrir toutes deux et pour arriver à travailler ensemble sans être associées.
Nathalie lui achète maintenant du lait à 0,5€/litre, prix qu'elles trouvent décent (la laiterie industrielle n'en offre que 0,25€/litre). C'est sa manière de soutenir le milieu agricole. Et de son côté, sa sœur est plus attentive à la qualité du lait.
La fabrication des fromages a lieu à Ciney, dans un atelier partagé où, à la demande, des techniciens de DiversiFERM peuvent aider les artisans à tester de nouvelles recettes de transformation laitière (crème, glace, beurre, yaourt…).
Sa production principale est un fromage à pâte pressée non cuite, au lait cru, affiné trois mois en cave naturelle sur des planches en chêne. Visuellement, il ressemble à un fromage de montagne, puissant et rond en goût, tout en n'étant pas piquant. Travailler le lait cru, c'est offrir un produit vivant, il évolue, il se redécouvre. La race de vache, son alimentation et les conditions climatiques offrent un panel de saveurs illimité. Tout comme en France avec les fromages d'alpage et ceux de plaine, Nathalie propose deux fromages saisonniers : le palet d'été à base de lait de vaches broutant l'herbe des champs et le palet d'hiver fabriqué à base de lait de foin (lorsque les vaches sont nourries au foin en étable).
Son atelier de fabrication personnel sera bientôt terminé et elle souhaite se diversifier pour proposer de la crème et du beurre. Si l'envie vous prend de la rencontrer, Nathalie est présente sur les marchés locaux. Ses fromages sont aussi vendus chez Christelle à Bérismenil, au Comptoir de Sophie à Manhay, au GAC de Gouvy, ou encore à La P'tite Ruche de Houffalize.
Elle m'a aussi confié que pour les petits producteurs, il est plus difficile de conscientiser le client que d'avoir un contrôle AFSCA: la forme et la disponibilité des produits artisanaux est variable. Le lait cru est un produit vivant, il faut accepter de ne pas avoir un produit constant. Sa saveur et sa texture donnent de nouveaux plaisirs à chaque dégustation !
Et pour terminer de vous mettre l'eau à la bouche, Nathalie vous propose de déguster son fromage coupé en dés avec des poires. La douceur fraîche des poires enrobée par le côté fort et rond du fromage, un délice !

Céline Grandjean

Merci de nous aider en nous donnant votre avis sur notre sécurité sociale.
Cette enquête est anonyme. Vous pouvez cependant nous laisser votre adresse e-mail pour être tenu(e) informé(e) des résultats de cette enquête si vous le souhaitez.

Pour participer à notre nouvelles campagne sur la sécurité sociale remplissez notre formulaire qui nous servira pour écrire nos interpellations. Vous le trouverez en ligne : http://www.acrf.be/la-secu-pas-superflu/ ou le formulaire ci-dessous à ACRF /Sécu 15 rue Jaumain 5330 Assesse

Je suis 0 un homme 0 une femme
Mon code postal … … … …
Mon âge … …
Je connais bien la sécurité sociale oui – non
Je pense que la sécurité sociale doit :

- 0 protéger plus
- 0 contrôler plus
- 0 être mieux financée
- 0 être moins financée
- 0 être régionale
- 0 être fédérale
- 0 être régionale
- 0 être défendue
- 0 être améliorée
- 0 être abolie

(plusieurs choix possibles)

Remarque(s) concernant la sécurité sociale que je souhaite formuler :
……
……
……

Je souhaite être tenu(e) au courant des résultats de cette enquête, mon adresse e-mail est :
……

En communiquant votre adresse mail, vous reconnaissez avoir pris connaissance de la politique de gestion des données personnelles et y adhérer. Cette adresse mail ne sera utilisée que pour vous tenir au courant de notre campagne et ne sera en aucun cas transférée à des tiers.

PART DE VIE DE FEMME

« Une femme en milieu rural, tout sauf ça ! »

Voici mes paroles en arrivant, il y a déjà plus de trois ans, dans la province du Luxembourg.
Étudiante en comptabilité en plein centre-ville, à Liège, je me suis retrouvée du jour au lendemain, par amour (ou folie, vous pouvez choisir) à Barvaux-sur-Ourthe, village où le mot bus ne se marie qu'avec scolaire et où mobilité ne se vit qu'avec voiture.
Comme toujours, j'ai relevé le défi. Une fille à l'école à laquelle j'inculque le respect mais aussi la participation citoyenne et un mode de vie alternatif où l'affirmation de soi et la liberté d'expression sont reines.
Je suis une militante acharnée des droits de ceux qui n'en ont plus et je me bats aux côtés de ceux qui sont dans le caniveau pour leur montrer que la vie est toujours là et qu'il y a toujours une solution à chaque problème.
Je ne me résoudrai jamais à baisser les bras.
Je suis une femme 2.0, une femme qui ne sait pas coudre, qui ne sait pas faire la cuisine (j'ai passé un master en micro-ondes), qui passe moins de 30' par jour dans la salle de bain.
Mais je suis passée du trottoir (métier pratiqué par choix et parfois regretté d'avoir quitté) aux conférences, lectures et études pour aider les autres.
Miroir Vagabond, RWLP, RCR, et toutes les places où la parole citoyenne peut se faire entendre m'ont vu, me voie et me verront.
Oui, je suis impliquée politiquement aussi bien au niveau communal, provincial que fédéral, mais si j'aime prendre parti, je suis également pour la politique de tous les jours celle où la femme à sa place, où l'humain peut être de la couleur qu'il veut, habillé ou non, croyant en ce qu'il veut.
Alors oui, j'ai des amies qui restent à la maison avec leur mari et enfants, d'autres qui passent le temps à cuisiner ou qui ne vivent que dans leur salle de bain, moi je laisse cela à l'homme de la maison.
On se dit à bientôt, dans un Repair café, une donnerie, sur une place publique ou à une manifestation ?
Audrey Simon, où la Rose Liégeoise. (Groupe local de Durbuy)

Siège social :
ACRF
Ardenne-Condroz-Famenne,
Femmes en milieu rural
16, rue de la Croisette
5575 GEDINNE
061/58 88 79 - 0473 / 80 13 65
Trésorerie :
Marie-José Meessen
Rue de Busin, 3 5370 Havelange
083/690 699
BE52 0003 2545 5309

Présidente :
Véronique Delgleize
veroniquedelgleize@hotmail.com
061 / 58 88 79 - 0473 / 80 13 65

Nos animatrices :

Beauraing - Ciney - Dinant
Joëlle Stuerebaut - 0491/15 32 47
joellestuerebaut@acrf.be

Marche
Gouvy Houffalize Vielsalm :
Céline Grandjean - 0491/90 58 67
celinegrandjean@acrf.be

www.acrf-acf.be