



SUCCÈS.
Une formule d'échange qui attire celles et ceux qui sont en recherche de sens.

Lola descend du train en gare de Poulseur, sur la commune de Comblain-au-Pont, en province de Liège. Elle est accueillie par Isabelle et Eckhart qui possèdent dans le village la Ferme du Sart où, pendant trois semaines, la jeune femme de vingt-huit ans vient faire du *woofing*. « *Je travaillais de 8h30 à 16-17h, se souvient-elle, puis je cuisinais avec mes hôtes pour le repas du soir. Et je dormais dans une caravane. Le matin, comme il faisait très chaud, je ramassais les légumes de nombreuses variétés différentes et l'après-midi, je faisais du désherbage, parfois je repiquais ou je semais. À cause de la situation sanitaire, les légumes étaient vendus le vendredi à la ferme plutôt qu'au marché.* »

À l'époque, cette citadine diplômée en biologie travaillait dans une administration bruxelloise. « *Ça n'avait pas de sens pour moi. Or, j'ai besoin d'en trouver dans ce que je fais et, à mes yeux, il n'y a pas de travail qui en porte davantage que celui de la terre. La question de notre alimentation en respectant la nature est primordiale. Manger ou pas de la viande, consommer bio sont des choix politiques.* » Conquise par cette expérience, Lola démissionne de son emploi et, l'automne dernier, a enchaîné deux *woofings* de cinq semaines chacun. Elle va continuer jusqu'à l'été et ensuite suivre une formation de maraichage. Avec le rêve de rejoindre une ferme communautaire.

PETITE ANNONCE

Le *woofing* est né à Londres en 1971. Une jeune secrétaire, Sue Coppard, aimerait passer ses week-ends à la campagne en donnant un coup de main à de petites fermes engagées dans l'agriculture biologique alors naissante. Elle publie une petite annonce intitulée *Working Weekends on Organic Farms* qui reçoit plusieurs réponses. C'est ainsi qu'avec trois autres Londoniennes, elle se retrouve dans une ferme du Sussex. Très vite, d'autres exploitations agricoles manifestent leur intérêt et le *woofing* voit bientôt le jour. Il va

très rapidement se répandre à travers le monde, devenant le *World Wide Opportunities on Organic Farms*.

Son principe est simple : pendant une ou plusieurs semaines, le *woofeur* travaille dans une ferme et, en échange, partage la table de ses propriétaires, qui l'hébergent. C'est l'occasion pour lui, le plus souvent jeune et citadin, d'apprendre à maraîcher, jardiner, préparer du compost ou à s'occuper de bêtes. Mais aussi à faire du fromage ou du pain, voire même à couper du bois ou effectuer des travaux de construction. Les hôtes sont très variés. S'il est majoritairement une ferme, le *woof* peut aussi être un couple ou une famille qui possède un lopin de terre sur lequel il cultive des produits destinés à sa propre consommation. Ou même une communauté où chacun met ses compétences au profit de la collectivité. Basé sur la gratuité, le *woofing* promeut des valeurs comme l'entraide et la solidarité, à rebours de l'idéologie néo-libérale individualiste.

CENT TRENTE PAYS

« *Le woofing m'a permis de découvrir des régions reculées, loin des sentiers battus, que je n'aurais jamais visitées autrement. Cela m'a également permis de rencontrer des voyageurs du monde entier, avec qui je reste en contact* », s'enflamme Laura, une jeune fille qui, pendant sept mois, a *woofé* en Australie. Au Japon, Florence a aidé une famille à construire une maison écologique en torchis. « *Les Japonais sont extrêmement accueillants, ils faisaient tout pour nous aider, nous faire découvrir leur région, précisait-elle. Ils étaient très heureux de nous montrer comment ils vivaient, de nous emmener chez leurs amis.* »

Ce mouvement existe aujourd'hui dans quelque cent trente pays et compte plus de dix mille hôtes. Née en 2013, WWOOF Belgique, l'antenne belge animée bénévolement par une petite équipe, en fédère aujourd'hui soixante-deux répartis entre la Wallonie et la Flandre (un seul à Bruxelles).

Un coup de main contre le gîte et le couvert

LE WWOOFING RECONNECTE À LA TERRE

Michel PAQUOT

Être hébergé en échange de travaux de maraîchage, d'élevage, de fabrication de pain ou de fromage : c'est ce qu'une soixantaine de fermes belges propose aux wwoofers et wwoofeuses. Un mouvement vieux de cinquante ans déjà.

Sa cofondatrice, Laura Burella, a travaillé plusieurs années à Bruxelles dans la finance avant de constater que cette vie ne lui convenait pas. Elle a démissionné et a fait du *wwoofing* en Belgique et à l'étranger, notamment en Scandinavie. « Notre objectif, explique-t-elle, est de conscientiser les gens par rapport aux sources de l'alimentation et aux réalités de la vie paysanne, de créer un lien entre consommateurs et producteurs. »

RECENTRAGE BELGE

Toute structure qui veut devenir hôte doit respecter certaines règles. Laura se rend toujours sur place afin d'à la fois s'assurer que sa « philosophie » correspond bien à celle de l'ASBL - respect d'une agriculture biologique paysanne et promotion de modes de vie durables - et prendre connaissance des activités proposées et des conditions d'hébergement. Si le *wwoofing* intéresse majoritairement des jeunes, sou-

vent des étudiants, il attire de plus en plus d'hommes et de femmes plus âgés à la recherche d'une activité porteuse de sens. « À cause de la crise sanitaire, l'année 2020 a été très différente des précédentes, remarque l'enthousiaste trentenaire. On a eu très peu de wwoofers internationaux, mais, en revanche, beaucoup de Belges qui, ne pouvant partir à l'étranger, ont choisi de rester dans leur pays. »

Les hôtes, parfois d'anciens *wwoofers*, proposent des travaux très divers. Au cœur de la vallée de la Lienne, à Stoumont, la Ferme-école-oasis de Bierleux-Haut fait à la fois de la polyculture et de l'élevage, visant une triple autonomie alimentaire, médicinale et énergétique. En plus du maraîchage, les *wwoofers* peuvent apprendre à faire du fromage et du pain. Sur la commune de Rochefort, à Villers-sur-Lesse, la Ferme de Jambjoûle, outre un potager en permaculture, élève des vaches laitières et des brebis de races locales, ce qui permet à l'aidant de s'initier à la fabrication de

différentes sortes de fromages, yoghourts et crèmes.

Avant d'ouvrir en 2012 leur exploitation au Pays des Collines, près d'Ath, Bernard et Mélanie Delloye ont travaillé dans des fermes et écovillages en Angleterre et au Pays de Galles et ont traversé l'ouest de l'Europe à dos d'âne. Outre des travaux agricoles, ils proposent d'apprendre à poser des clôtures, faire du pain, s'occuper des ânes et tondre des moutons, et d'ainsi découvrir le cardage et le métier à tisser à chevilles. À Plombières, dans le Pays de Herve frontalier avec les Pays-Bas et l'Allemagne, Culture Sauvage est une ferme en permaculture créée par Alex Kleingeld. Ses six hectares comprennent des parcelles de culture, un verger avec notamment des pieds de vigne, un élevage de brebis, des serres où sont cultivés des légumes méditerranéens, et même une brasserie et une poterie. Il propose aussi aux candidats au *wwoofing* de plus en plus nombreux des travaux d'écoconstruction. ■

Informations : www.wwoof.be

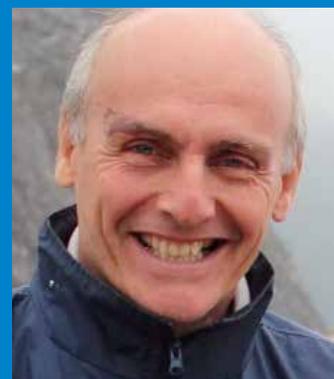
Femmes & hommes

RAPHAEL WARNOCK.

Pasteur de l'Église baptiste Ebenezer d'Atlanta (Géorgie), où officiait Martin Luther King, il a été élu sénateur des États-Unis, permettant ainsi au Parti démocrate d'obtenir une majorité au sénat.

BERNARD KERVYN.

Fondateur de l'ASBL Mekong Plus, il est le lauréat 2020 du Trophée de l'émission *Les Belges du bout du monde* et un des cinq lauréats de la Commission nationale consultative des droits de l'Homme de la République française.



ROBERT HOSSEIN.

Baptisé après 40 ans, cet artiste récemment décédé de la covid déclarait : « Suivez dix pour cent des Évangiles et vous avez la recette d'une société parfaite. »

DOMINIQUE LEBRUN.

Archevêque de Rouen, il donne des cours de "cuisine ecclésiastique" sur la chaîne YouTube de son diocèse. Selon lui, ils contiennent 80 % de cuisine et 20 % de références bibliques.

<https://www.youtube.com/watch?v=Ldo1PSIYDGw>

BÉNÉDICTE LEMMELIJN.

Elle est la première femme belge à devenir membre de la Commission Biblique Pontificale qui a pour objectif de promouvoir les études bibliques et d'en certifier le contenu.