



Porcherie du Bon Pasteur

Une deuxième vie pour la porcherie du Bon Pasteur

Sur le site du manoir d'Anjou à Woluwé-Saint-Pierre, se trouve une ancienne porcherie construite et jadis exploitée par les sœurs du Bon Pasteur. En 2013, un groupe de citoyens a l'idée de réhabiliter le bâtiment pour à nouveau y élever des porcs et pour cultiver des tomates, des poivrons, des concombres, des aubergines, du melon, du raisin,... dans la serre accolée à la façade sud de la porcherie. L'asbl des Fraternités du Bon Pasteur, qui est toujours propriétaire du bâtiment alors désaffecté, accepte de le mettre à disposition du groupe de citoyens. Le projet peut alors voir le jour...

Une porcherie en circuit court

Chaque printemps, deux jeunes truies sont achetées chez un producteur, elles sont engraisées puis abattues en hiver et leur viande est partagée entre les membres du groupe. Le projet travaille en circuit court : les truies sont nourries principalement avec des déchets alimentaires produits par les habitants du site, les restes alimentaires de la cantine de l'école voisine et du pain (sec) invendu dans les boulangeries locales. Le fumier produit dans la porcherie sert, quant à lui, à fertiliser la terre où poussent des légumes exigeants. Le sol est paillé avec du BRF (Bois Raméal Fragmenté) produit sur place lors de la taille des haies et autres arbustes. Le coût de production est donc limité car peu d'intrants doivent être achetés ce qui rend le projet viable économiquement sur le long terme.

Un coût de pouce pour l'infrastructure

Mais le bâtiment est fortement dégradé et, en 2017, le groupe sollicite un soutien dans le cadre de l'appel à projet citoyen Good Food pour rénover le bâtiment et ainsi pérenniser le projet. Afin d'assurer une production saine, il était en effet nécessaire de remplacer la toiture du bâtiment qui

était composée de plaques et tôles Eternit (fibrociment composé d'amiante) et de repeindre les murs dont le revêtement s'écaillait. Coté serre, une nouvelle toiture en polycarbonate intégrant un système de ventilation automatique est placée, grâce à une donation privée.

Une gestion qui favorise la cohésion sociale

L'élevage de porcs demandant beaucoup de soins, les membres du groupe se partagent la charge de travail quotidien ce qui leur permet de bénéficier des produits sans devoir y consacrer trop de temps. Ce travail collaboratif favorise la coopération, le vivre ensemble et les relations intergénérationnelles et rencontre ainsi une autre ambition du projet.

Le projet s'ouvre aussi vers le quartier ... Dans une optique pédagogique, des visites de la porcherie sont ainsi organisées avec des petits groupes d'enfants venant des nombreuses écoles des environs et des mouvements de jeunesse.

Le projet permet ainsi de produire localement une alimentation de qualité et bio en raffermissant les liens entre voisins et en sensibilisant aux enjeux de la production alimentaire locale!

Le projet a été soutenu dans le cadre de l'appel à projets citoyens Good Food – Inspirons le quartier en 2017.

Contact : Michel Bollen - bollen55@gmail.com