

Le périodique de la locale

Ecolo à Sombreffe

L'édito : c'est la rentrée ...

Par Olivier Moreaux

A l'issue d'un mois d'août qui ne restera pas dans les annales pour son ensoleillement, voici déjà venu le temps pour les enfants et les adolescents de retrouver le chemin de l'école.

C'est aussi le moment pour la Ligne Verte de revenir sur les devants de la scène.

Au menu, quelques échos de la vie communale, divers articles sur notre façon de vivre au quotidien et comment on peut s'inscrire dans une politique de développement durable. Et surtout, en dernière page, une invitation à la fête.

La fête ? Quelle fête ?

Tout simplement les 10 ans de la locale Ecolo de Sombreffe : nous vous proposerons un programme d'animation varié le 2 octobre prochain, à la Ferme d'en bas à Ligny. D'ores et déjà, une invitation cordiale vous est adressée.

Bonne lecture.

Sombreffe en bref ...

Une nouvelle rubrique avec ce qui se dit, se fait, se raconte dans nos villages...

Mobilité

La ligne 147 du TEC qui relie Fleurus à Gembloux en traversant Ligny et Sombreffe vient enfin de se voir doter d'un autobus à soufflet bien nécessaire aux heures de pointe. Au vu de l'affluence sur cette ligne, on ne peut que s'en féliciter.

Toujours pas de fumée blanche en revanche sur la création d'une ligne Nivelles-Namur qui permettrait aux Sombreffois de se rendre directement dans la capitale wallonne.

Travaux

Si la chaussée de Chastre reste toujours dans un piteux état, la rue du Trieu à Sombreffe passe enfin sous plan escargot au grand dam des Ayrton Senna ou Valentino Rossi locaux qui la dévalaient dans des temps dignes de qualifications à Francorchamps ! Trottoirs, chicanes et ralentisseurs permettront aux riverains de retrouver un peu de quiétude tant aux heures de grande affluence que de nuit !

Couvre-feu

A Ligny comme à Sombreffe, certaines rues ont été placées sous couvre-feu au cours de cet été dans le but avoué de ne plus autoriser le rassemblement de plus de trois personnes passé 22H. Une mesure d'un autre temps mais malheureusement devenue nécessaire. Si le droit à l'amusement existe, le droit au sommeil existe aussi. Mais peut-on se contenter d'une politique punitive ?

Arbres

Toujours rien au niveau des arbres massacrés rue de la Buse par la société Galère lors des travaux d'égouttage réalisé le long du Linwé. Pour rappel, l'administration communale a été dédommagée par Galère pour les arbres abattus. On espère de nouvelles plantations à l'automne.

Ont collaboré à ce numéro :

Rédaction : Valérie Delporte, Josiane Vrand, Paul-Marie Boulanger, Olivier Moreaux

Coordination et composition : Olivier Moreaux

www.ecolo.sombreffe.be

Imprimé sur un papier respectueux de l'environnement

Editeur responsable : Valérie Delporte, rue de Wavre, 63 à 5140 Sombreffe.

Nous rejoindre ?

Ecolo à Sombreffe, ce sont des citoyens qui ont décidé de faire du développement durable et de l'écologie un combat dans la vie de tous les jours. Nous nous réunissons environ tous les mois. Envie d'en savoir plus ou d'assister à une de nos réunions ? Contactez Valérie Delporte au 0477/659.356, Luc Bauwin au 0475/440.166 ou adressez-nous un mail à ecolosombreffe@skynet.be

Ecolo regrette profondément l'échec des négociations au fédéral

Au lendemain des élections, Ecolo et Groen ! ont décidé de prendre ensemble leurs responsabilités, en participant aux discussions institutionnelles afin d'aboutir à une réforme de l'Etat équilibrée, respectueuse de chacun et garantissant la solidarité au sein de notre pays. Groen ! avait d'ailleurs été le premier parti politique de Flandre à accepter les dernières propositions du préformateur comme base pour des négociations institutionnelles. Mais cette recherche d'une solution équilibrée a échoué.

Les grands axes de l'ultime proposition constituaient à nos yeux une véritable solution équilibrée incluant notamment :

- Un transfert important de compétences renforçant les leviers d'action des entités fédérées en maintenant une cohérence fédérale.
- Un accord équilibré sur BHV.
- Une révision balisée de la loi spéciale de financement à travers l'installation immédiate d'un groupe d'experts de haut niveau ;
- La mise en place d'un financement structurel additionnel de Bruxelles-capitale(s) et la reconnaissance de son statut comme Région à part entière.
- La responsabilisation des entités fédérées dans les politiques environnementales et l'emploi.

Ecolo a marqué son accord.

Ecolo regrette profondément et amèrement cet échec. Compte tenu de l'importance des enjeux socio-économiques et environnementaux auxquels la Belgique doit faire face dans un contexte de crise économique profonde, il était pourtant essentiel de faire prévaloir l'intérêt des citoyens de chacune des Régions et Communautés de notre pays. Certains n'ont manifestement pas fait ce choix.

Soucieux de poursuivre le dialogue pour sortir de l'impasse, Ecolo continuera avec Groen ! à évaluer la situation et reste prêt à contribuer à la recherche d'une solution pour donner un avenir à notre pays.

Une lessive efficace, gratuite et écologique

Par Josiane Vrand

Laver le linge en utilisant de la cendre de bois : il faut oser, pas vrai ?

Et pourtant, ça marche. En effet, les cendres de bois contiennent de la potasse (le terme potasse vient de l'anglais « pot ashes », qui désigne les « cendres du pot »). Et la potasse a le pouvoir de dissoudre les graisses. Attention donc : qui dit pouvoir dégraissant implique une certaine prudence ; ne trempez pas vos mains dans la lessive que vous aurez fabriquée, et faites attention à vos meubles huilés...

Les ingrédients :

- des cendres de bois bien blanches (celles que l'on obtient dans un feu très chaud). Il ne doit pas y avoir de morceaux de charbon, cela va de soi. Idéalement, il faut tamiser la cendre (à l'extérieur, c'est mieux pour éviter d'en mettre partout dans la maison !).
- De l'eau douce, de préférence. Si vous ne disposez pas d'eau de pluie ou d'eau adoucie, ajoutez du bicarbonate de soude (pour qu'il y ait de la mousse).

Les différentes méthodes :

- 1) Mettez la cendre tamisée dans un contenant en bois ou en plastique. Ajoutez de l'eau très chaude: autant d'eau que de cendre. En tout cas, il faut que toute la cendre soit diluée dans l'eau. Mélangez et laissez reposer plusieurs heures (une nuit si possible). Si le liquide obtenu est assez jaune, c'est normal. Filtrez le tout à l'aide d'un vieux torchon.
- 2) Une autre méthode consiste à placer directement les cendres dans un linge, que l'on met à tremper dans l'eau chaude.
- 3) Pour produire une quantité plus petite, c'est tout simple. Versez un verre de cendres bien blanches dans une bouteille d'un litre, ajoutez de l'eau chaude. Mélangez et laissez reposer. A l'aide d'un filtre à café, transvasez dans une nouvelle bouteille.

Astuces complémentaires :

- La quantité de liquide à placer dans la lessiveuse dépendra du degré de saleté du linge. En général, un verre de 25 cl suffit amplement pour une lessive « normale ».
- Si vous souhaitez parfumer votre linge, ajoutez une dizaine de gouttes d'huile essentielle.
- Si vous ajoutez deux cuillères à soupe de cristaux de soude dans le tambour de la machine, le résultat sera encore meilleur (les cristaux de soude ont un effet adoucissant, désodorisant et dégraissant).
- Pensez à mettre quelques balles en caoutchouc dans le tambour (action mécanique de décrochage de la saleté). Mais évitez cela avec du linge délicat.
- Pour le rinçage, inutile d'utiliser un adoucissant : du vinaigre blanc fait très bien l'affaire (l'odeur disparaît lors du séchage).

Toujours sceptique ? Essayez donc, si vos craintes ne sont pas apaisées, sur du « vieux linge », genre torchons bien sales. Vous serez surpris du résultat.

Le Boom des GAA...

Par Paul-Marie Boulanger (Institut pour un Développement Durable)

On les appelle GAS (Groupe ou Groupement d'Achat Solidaire), GAC (Groupement d'Achats Communs) ou encore GASAP (Groupements d'Achats Solidaires de l'Agriculture Paysanne). Pour faire simple, nous les appellerons dorénavant GAA (Groupe d'Achat Alternatif).

Que se passe-t-il au sein d'un GAA ? Un groupe oscillant entre 10 et 40 ménages décident d'acheter en commun auprès d'un ou plusieurs producteurs connus, un certain nombre de produits, le plus souvent alimentaires, dont ils assurent eux-mêmes la distribution. Ils se débrouillent pour trouver un local où stocker les produits, se répartissent les tâches telles que l'enregistrement des commandes, la collecte de l'argent pour payer le ou les producteurs, la permanence aux heures fixées dans le lieu où les ménages peuvent retirer leur commande, l'organisation des réunions, et, de façon générale, l'animation du groupe.

Même si l'objet premier du GAA est l'accès à une forme d'alimentation et d'approvisionnement aux antipodes du modèle de la consommation de masse, autour de la nourriture et à partir d'elles, d'autres activités se déploient souvent, des liens humains se tissent, des échanges ont lieu, des discours se construisent. Car ce que l'on vient chercher dans un GAA, pour la plupart, ce n'est pas seulement une nourriture de qualité, c'est aussi de la convivialité, du lien social, du sens. Dans le fond, peut-être ces « suppléments d'âme » font-ils partie de ce qu'il faut entendre par « nourriture de qualité », d'une qualité véritablement totale qui déborderait le simple produit final pour englober l'ensemble du processus de production et de distribution ?

Comme tous les consommateurs aujourd'hui, les membres d'un GAA sont à la recherche d'une alimentation saine. Or, à l'évidence, il existe de nombreuses conceptions, définitions et critères de ce qu'est une nourriture saine, au point que le consommateur, dans bien des cas, ne sait plus à quel « sain » se vouer...

Pour les mangeurs des GAA, une alimentation saine est une alimentation « naturelle ». Un produit sain est un produit dont on connaît l'origine, l'histoire, le parcours, de la semence à l'assiette, un parcours où nulle intervention suspecte de la chimie ou du génie génétique n'est venue interférer avec le cours que la nature dicte à la croissance et au développement des végétaux et des animaux. D'où l'importance de la proximité entre producteur et consommateur et de l'adéquation du produit aux conditions propres du lieu, du terroir, du climat.

C'est pourquoi les GAA sont à la recherche d'aliments à forte identité locale et même « sociale ». Le légume, la volaille, le fromage, etc. qui intéresse le mangeur des GAA est fortement personnalisé : on connaît son origine, son lieu de production, le nom, le prénom et même parfois le visage de celui ou celle qui l'a produit, les conditions et les méthodes de culture ou de transformation mises en œuvre, bref tout ce qui contribue à faire de ce produit quelque chose d'unique, de différent de tous les autres produits apparemment similaires. Cette insistance sur l'identité territoriale et culturelle du produit alimentaire et sur le lien humain entre producteur et consommateur inscrit les GAA dans un mouvement plus général que l'on pourrait qualifier de « dé-marchandisation » de la consommation alimentaire.

A quels problèmes les GAA apportent-ils une réponse ? La démarche des GAA propose une solution à différents problèmes auxquels sont confrontées trois catégories d'agents : les agriculteurs (et plus particulièrement, l'agriculture familiale), les consommateurs et la collectivité. Aux agriculteurs elle donne la possibilité de se dégager de l'emprise de la grande distribution qui les met en concurrence avec les agricultures de Russie, d'Europe de l'Est voire de plus loin encore. On a vu ce qu'elle apportait aux consommateurs : une alimentation saine, naturelle, de qualité et riche de sens. A la collectivité, elle apporte la possibilité d'une recréation de solidarités locales et de restauration d'un environnement moins pollué, plus riche en biodiversité et en diversité paysagère. Reste à voir si ces réponses sont les plus adéquates et les plus durables.

L'avenir des GAA dépend de bien des choses : de l'évolution de l'agriculture, d'abord, à laquelle ils sont étroitement associés et sur laquelle ils pourront exercer une influence correspondant à leur poids dans la consommation alimentaire ; et puis, de façon générale, des politiques publiques en matière de transport, de surfaces commerciales, de fiscalité (TVA), de normes sanitaires, etc. Il dépendra bien sûr aussi de l'évolution dans nos façons de penser le bien-être, le développement, la solidarité.

Mais, finalement, c'est sans doute d'abord et avant tout des membres des GAA eux-mêmes que dépend l'avenir de leur démarche : ont-ils aujourd'hui, auront-ils demain, le désir, la volonté et la capacité d'évoluer, de s'adapter, d'apprendre et de communiquer afin de la rendre de plus en plus attractive pour les producteurs comme pour les consommateurs et de lever les obstacles qui s'opposent à son extension sans sacrifier les principes fondamentaux qui l'animent ?

Retrouvez l'article complet sur le site de note locale : www.sombreffe.ecolo.be

A L'occasion de son 10^e anniversaire, la locale ECOLO de Sombreffe vous invite à découvrir

Avis de recherche
Nous recherchons pour
l'exposition des objets
utilitaires non
consommateurs
d'énergie. Si vous en
possédez, appelez
Valérie Delporte
au 0477/659.356

« Sombreffe insolite »

Samedi 2 octobre 2010

à la Ferme d'en bas

rue Général Gérard et Vandamme, 8 à Ligny

Au programme dès 17H

Concours de tartes aux pommes

Après sélection de la meilleure
tarte par un jury, les autres
quartiers seront vendus aux
plus gourmands

Sensations fortes
dans les arbres
Pour nos 8-15 ans

Acrobranche

Jeux d'antan en bois

Rétrospectives
des affiches des
30 ans d'ECOLO

Expos des 30 d'ECOLO

ETOPIA propose
des formations et de
la documentation sur
l'écologie. Livres à
vendre, prospectus et
dossiers à emporter

Stand Etopia

Objets insolites

Pour redécouvrir des outils
ou appareils ménagers qui
fonctionnent à l'énergie humaine
et leurs descendants énergivores

Même pas vrai ...

Bonimenteurs

19h

« La fin du pétrole? Catastrophe ou opportunité? »

Conférence-débat

avec **Laurent Lievens** (FUCAM).

En présence de Patrick Dupriez député wallon et de mandataires **Ecolo**,

de Paul-Marie Boulanger (Institut pour un Développement Durable)

20h30

« La table d'Anne »

Assiettes de produits locaux et de saison

Réservation demandée pour le repas au 0475/44.01.66 ou via ecolo.sombreffe@skynet.be avant le 20 septembre.

Assiette adulte 16€, assiette enfant 8€

Soirée dansante, riante, parlante, ...

www.sombreffe.ecolo.be