

# ÉCHOS SAINTE- JULIENNE *Salzennes*



«AVEZ-VOUS REÇU  
UN CHAPELET?»

Page 3

L'ARRIVÉE  
DU PRINTEMPS,  
PUISSANCE  
DE LA VIE!



«FRUIT DE LA TERRE  
ET DU TRAVAIL  
DES HOMMES»



DÉCOUVERTE :  
LA FERME DE REUMONT

Page 6



LES ADOS  
À THY-LE-CHÂTEAU

Page 8



Nous devons être prêts à abandonner la vie que nous avons planifiée  
afin de vivre la vie qui nous attend.» Joseph Campbell



## Contacts

**Accueil** : permanence  
du secrétariat de la paroisse  
au 4 rue Sainte-Julienne  
5000 Namur  
- mardi : 9h-12h ;  
- mercredi, jeudi, vendredi :  
9h30-12h.  
Tél. : 081/735875  
Mail : psjsecretariat@gmail.com

■ **Équipe de rédaction** :  
Père François Vanandruel (curé),  
Marie-Pierre Colard,  
Shirley Tollenaers,  
Marie-Aurore Decock,  
Pascale Coquel, Antony Oliverio

■ **Photos et illustrations** :  
Paroisse Sainte-Julienne  
Sœurs Dominicaines missionnaires  
de Namur  
Benoît van den Hove  
Sophie Hautus  
Pixabay

■ En partenariat avec :  
CathoBel

■ **Édition-coréalisation**  
I **CathoBel**  
Wavre - Tél : 010/ 235 900  
- info@cathobel.be  
Secrétaires de rédaction :  
Pierre Granier, Manu Van Lier.  
Rédaction : Anne-Françoise de  
Beaudoir, Natacha Cocq, Sophie  
Delhalle, Angélique Tasiaux,  
Christophe Herinckx, Nancy Goethals,  
Marie Stas.  
Directeur opérationnel :  
Cyril Becquart.

■ **Bayard Service**  
Parc d'activité du Moulin,  
allée Hélène Boucher BP60090  
59874 Wambrechies CEDEX  
Tél. 0033 320 133 660  
Secrétariat de rédaction :  
Éric Sitarz -  
Maquette :  
Anthony Liefoghe

■ **Contact publicité** :  
Tél. 0033 320 133 670

■ **Impression** :  
Offset impression (Pérenchies)

## L'ÉDITO DU CURÉ



### Dès que le printemps revient...

Dès que le printemps revient... Voilà la petite phrase qui me trottait en tête ces derniers jours à la vue des premières fleurs, et des bourgeons entraînés d'éclorre un peu partout. Printemps qui revient au milieu de cette situation épidémique dont nous ne voyons pas vraiment le bout.

Et pourtant, cette arrivée du printemps, et la puissance de la vie qui s'y manifeste, nous invite à ne pas nous laisser écraser par la lassitude et le poids de cette situation. Pour nous chrétiens, l'arrivée du printemps signale aussi la proximité de Pâques, fête la plus importante de tout le calendrier liturgique que nous venons de célébrer. La résurrection de Jésus est en effet le socle de notre foi, la pierre de fondation sans laquelle rien ne tient, le don d'une espérance que rien ne peut vaincre.

Le pape François disait ceci à Pâques, l'an dernier : «*Cette nuit, nous conquerrons un droit fondamental, qui ne nous sera pas enlevé : le droit à l'espérance. C'est une*

*espérance nouvelle, vivante, qui vient de Dieu. Ce n'est pas un simple optimisme, ce n'est pas une tape sur l'épaule ou un encouragement de circonstance, avec un sourire fuyant. Non! C'est un don du Ciel que nous ne pouvons pas nous procurer tout seuls. (...) Mais, avec les jours qui passent et les peurs qui grandissent, même l'espérance la plus audacieuse peut s'évaporer. L'espérance de Jésus est autre. Elle introduit dans le cœur la certitude que Dieu sait tout tourner en bien, parce que, même de la tombe, il fait sortir la vie.»*

Je vous souhaite de pouvoir vous laisser illuminer par cette espérance, et de pouvoir la répandre autour de vous «en semant des germes d'espérance! Avec de petits gestes d'attention, d'affection, de prière». Je vous assure de ma prière pour vous et toutes vos intentions.

Au plaisir de vous croiser dans les rues de Salzinnes.

→ Père François



### Horaires habituels des messes à Sainte-Julienne

Horaires susceptibles de modifications en fonction des mesures sanitaires. Au moment d'imprimer ce journal, les célébrations publiques sont limitées à 15 personnes.  
**Pour réserver une place, consultez le site [www.kelmesse.org](http://www.kelmesse.org)**

### Messes dominicales

› Samedi : 17h00 à l'église Saint-Albert (messe anticipée)  
› Dimanche : 09h30 et 11h30 à l'église Saint-Albert  
09h00, 11h00, 17h00 et 19h30 à Sainte-Julienne

### Messes en semaine

› Mardi, mercredi et jeudi à 18h30.  
› Vendredi à 8h30.

## AGENDA

Toutes les infos sur :  
[www.ste-julienne.be](http://www.ste-julienne.be)

L'évolution rapide de la situation ne nous permet pas une vision à long terme de notre agenda. Mais vous pouvez vous tenir informés au jour le jour de nos projets via le site et nos réseaux sociaux :

- **Facebook** : @SteJulienneStAlbert
- **Youtube** : Paroisse Ste Julienne - Salzinnes
- **Visitez aussi notre nouveau site internet** : [www.ste-julienne.be](http://www.ste-julienne.be)





## Les amis du chapelet «Avez-vous reçu un chapelet?»

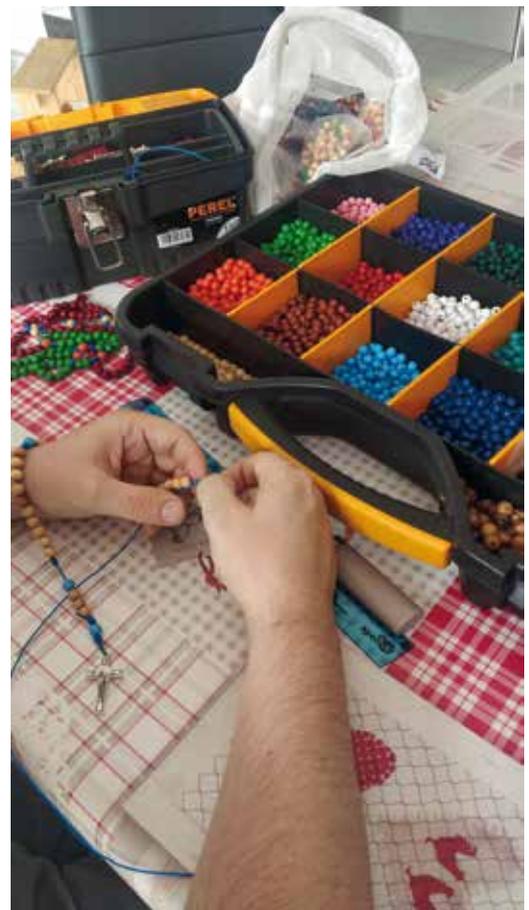
Quelque temps après sa conversion personnelle, le jeune Salzinnois Emmanuel s'est lancé dans la confection de chapelets. S'étant de plus en plus rapproché de la Vierge Marie, il a eu ce désir de prier Dieu avec l'aide de Marie qui intercède pour nous. Voici en quelques mots l'histoire de cette belle entreprise!



Après avoir eu le désir de confectionner des chapelets, il fallait encore qu'Emmanuel trouve quelqu'un qui puisse l'aider à les fabriquer. Quelques années plus tard, il rencontra un jeune prêtre récemment arrivé dans la paroisse Sainte-Julienne, le père Xavier. L'attention d'Emmanuel fut alors attirée par quelques chapelets accrochés au rétroviseur de ce dernier. Le jeune prêtre lui expliqua qu'il les confectionnait lui-même et, quelques jours plus tard, lui montra comment faire.

Ce ne fut pas facile au début, mais cela en valut la peine. Y ayant pris goût, il commença à en réaliser de plus en plus. Il entreprit également de prier ce chapelet pour les personnes auxquelles il les offrirait.

Depuis, cette passion est devenue aussi une vraie mission. Emmanuel offre du temps au Christ en priant pour ces personnes ainsi que pour les autres intentions qui lui sont confiées.



### Plus de 500 chapelets offerts

Cela fait maintenant plus de cinq cents chapelets qu'il a fabriqués et offerts autour de lui, à des personnes qu'il connaît ou pas. Cette démarche peut paraître simple, mais Emmanuel confie qu'il n'est pas toujours facile de faire le premier pas et d'aller vers l'autre pour lui offrir un chapelet. Il demande alors de l'aide à Marie qui le guide et il offre son chapelet accompagné d'un petit mot d'explication.

→ Marie-Aurore Decock

Pour plus d'informations ou pour l'aider à continuer sa mission, n'hésitez pas à aller découvrir le site internet d'Emmanuel : [www.amisduchapelet.info](http://www.amisduchapelet.info)

# Des patrons atyp

Ils sont employés, ouvriers ou indépendants, parents au foyer ou retraités. Leur point commun ? Ils sont les heureux patrons d'une entreprise qui produit exactement ce qu'ils veulent consommer : local, belge et équitable.

«C'est qui le patron?» veut faire la promotion d'un commerce

On dit que le client est roi, mais il n'a pas toujours les cartes en main pour décider de la qualité des produits. Or, de plus en plus de consommateurs veulent s'impliquer dans les décisions, en particulier celles liées à leur alimentation. C'est pourquoi les consommateurs ont créé leur propre marque – «C'est qui le patron?» – pour reprendre le contrôle de leur alimentation en concevant un produit, de sa production à sa commercialisation.

Être consommateur et responsable, c'est le leitmotiv de Nicolas Chabanne, le créateur de la marque, en France, en 2016. Ce multi entrepreneur social s'inquiétait de la détresse des producteurs laitiers : les cours du lait fluctuant selon l'offre et la demande ne permettaient pas aux fermiers de survivre. Or, en se renseignant et en prenant sa calculatrice, Nicolas Chabanne constata qu'il manquait seulement huit centimes par litre pour leur permettre de s'en sortir. Sachant que la consommation moyenne par habitant est de cinquante litres par an, il suffisait de quatre euros par an et par consommateur pour redonner le sourire aux producteurs et leur garantir une rémunération constante.

Le succès ne s'est pas fait attendre, le lait a été plébiscité car il est 100 % français et respectueux d'un cahier des charges exigeant. En quatre ans, pas moins de trente produits ont ainsi été développés selon les goûts et souhaits des consommateurs français et permettent de rémunérer correctement les producteurs.

Entre-temps la marque a essaimé dans neuf autres pays, jusqu'au Maroc et aux États-Unis. En Belgique, elle a démarré en 2018, en produisant du lait belge et équitable. Chaque pays se développe à son propre rythme et les produits vendus sont 100 % locaux car l'idée est de faire du circuit court.

## Plus de 6 000 patrons

Vincent Mefflet est le gestionnaire du projet belge. Ce Français se dépense sans compter pour développer la marque sur notre territoire. Pour lui, c'est comme «un sacerdoce, un engagement personnel». Il veut relever le défi – avec le concours des consommateurs avertis et engagés – de protéger les intérêts économiques belges. Comme le modèle se base sur l'intelligence collective et les réseaux sociaux, il peut compter sur la collaboration de milliers de consommateurs-patrons.



Parmi eux, Valérie est devenue «patronne» par le bouche-à-oreille. Elle estime que payer quatre euros de plus par an, c'est le prix d'un paquet de bonbons. C'est donc sans hésitation qu'elle a décidé d'acheter le lait emballé dans une «brique» bleue. Pour elle, acheter un lait 100 % belge et produit dans le respect tant du producteur que de l'animal vaut bien la différence. Elle s'est aussi engagée comme responsable bénévole du questionnaire consacré au développement du prochain produit : la farine. Pour ce faire, elle s'est informée sur l'agriculture raisonnée et a rencontré des producteurs.

## Qualité et transparence

Ce modèle économique est novateur car il prend en compte les réels besoins des consommateurs (plutôt que d'en créer) et ceux des producteurs. La fabrication 100 % belge garantit l'indépendance alimentaire et la qualité des produits par la transparence et la traçabilité.

«C'est qui le patron? Belgique» se veut aussi pédagogique. Le consommateur se responsabilise car il connaît les coûts et contrôle la qualité, il achète un produit qu'il a conçu lui-même et il rend la fierté aux producteurs.

# iques et éthiques

responsable, côtés producteur et consommateur.



© Cathobel

Ce lait belge, équitable et sain fait la fierté de ses 6 000 patrons et rend le sourire aux producteurs.

Ce circuit court n'exclut pas pour autant les distributeurs. Il est possible de se procurer les produits aussi bien dans les grandes enseignes (Carrefour au niveau national, Cora, Match) que dans les petits commerces et même dans les ventes à la ferme ou sur eFarmz. Cela permet ainsi à chacun de trouver le lait à deux pas de chez soi. Solidarité et bienveillance sont les maîtres-mots de la marque «C'est qui le patron?». «On a créé un vrai élan de solidarité avec les agriculteurs. Les patrons ne sont pas des mécènes ni des visionnaires, mais sont des consommateurs prêts à faire un effort pour créer et acheter un produit qui a une réelle plus-value pour tout le monde.»

## Haute valeur ajoutée humaine

Les patrons et patronnes sont issus de toutes les classes de la société. «C'est ma grande joie de voir tout ce monde réuni autour d'un projet solidaire et belge», se réjouit Vincent Mefflet. Ces «consommateurs» sont aussi bien Flamands que Wallons ou Bruxellois. Les produits sont déjà commercialisés dans les cantons de l'Est et une page Facebook en allemand devrait voir le jour. Ceci permettra de relayer les besoins et souhaits d'amélioration de tous les consommateurs belges. Car la marque «C'est qui le patron?» est un véritable laboratoire d'innovation qui s'inspire des messages relayés sur sa page Facebook ou de ses rencontres en vrai, au détour d'un rayon de supermarché.

Un autre défi serait d'être accessible à tous les consommateurs, peu importe leur niveau de revenus. Aussi l'idée d'un fonds de solidarité fait son chemin. Vincent Mefflet aimerait aussi créer un «atelier des consommateurs», centré sur l'éthique et ouvert à d'autres marques. Il est en effet convaincu qu'une labellisation accélérerait la transition vers des achats locaux et équitables. Les projets ne manquent pas chez ces entrepre-

neurs d'un genre nouveau. La marque «C'est qui le patron? Belgique» vient justement d'être reconnue comme «entrepreneur social» par la plateforme Belgium Impact, créée à l'initiative du Roi Philippe. Cela lui donnera encore plus de visibilité auprès de la population belge.

Vincent Mefflet se réjouit de cette «très belle reconnaissance de notre engagement au quotidien» et se dit «super fier, en tant que Français de Belgique, d'y être associé». Pour lui, «cette marque n'existerait pas sans ces milliers de patrons wallons, bruxellois et flamands qui collaborent pour soutenir une agriculture locale, durable et éthique en Belgique.»

→ Nancy Goethals

## Des produits 100 % belges, équitables et sains

Les produits vendus sous la marque de couleur bleue «C'est qui le patron? Belgique» répondent à des critères fixés par les consommateurs et permettent une rémunération juste des producteurs. L'idée est de proposer le panier des aliments de base - lait, farine, œufs, beurre... - produits en agriculture raisonnée ou bio. Jusqu'à dix produits estampillés «C'est qui le patron? Belgique - la marque des consommateurs» devraient se retrouver petit à petit dans les étagères. Les distributeurs sont demandeurs d'une diversité de produits, mais Vincent Mefflet ne veut rien précipiter : même si entre 15 000 et 30 000 clients consomment déjà le lait produit par une centaine d'exploitations du Hainaut, il faut s'assurer que la demande augmente. Pour le lait, 5 300 consommateurs ont établi les critères de sa commercialisation. Pas moins de 700 000 litres, garantis sans OGM, issus de vaches pâturant quatre mois par an, ont ainsi pu être écoulés contre une rémunération correcte évaluée à 38 centimes le litre. En septembre est sortie la farine dont les critères de production et le prix sont également fixés par les consommateurs. Elle sera fabriquée par Guy Demol, l'un des derniers meuniers belges artisanaux. Ce nouveau produit montre que les consommateurs sont prêts à payer un peu plus pour manger sain et 100 % belge.

**Vous avez apprécié cet article?**

Retrouvez-en d'autres dans l'hebdomadaire **Dimanche**

Infos et abonnement - 010/779 097  
www.cathobel.be

Spiritualité • Rencontres • Régions • Actualité • Société • Famille

1 an  
42 €





# La ferme de Reumont, «fruit de la terre et du travail des hommes»

Située à Malonne, à 6 km exactement du centre-ville de Salzennes, la ferme de Reumont s'impose dans un paysage bucolique. Ses habitants, une famille de quatre générations, apportent tout leur temps et leur savoir-faire à la culture des champs, l'entretien de la ferme et à l'élevage des bêtes jusqu'à la vente des aliments qui arrivent dans l'assiette du consommateur. Nous avons rencontré Catou et lui avons posé quelques questions auxquelles elle a répondu avec beaucoup de soin et d'engouement...

*Que pouvons-nous trouver dans votre magasin?*

**Catou.** Vous trouverez de tout! Ce que nous produisons nous-mêmes : des aliments provenant de la terre ou d'origine animale tels que les œufs, du poulet, de l'agneau, du canard... Mais nous vendons aussi des produits locaux provenant de l'extérieur de la ferme, tels que certains fruits, des pâtes, des conserves, de la pâte à tartiner, des jus, de l'alcool et bien d'autres choses. Les tomates concassées, par exemple, sont produites par le collectif des femmes en réinsertion sociale de Namur. Nous avons d'excellents retours des clients, qui en sont enchantés! Certaines personnes ont tendance à dire, «si on ne

doit manger que bio, on va avoir faim!»! Mais en réalité, au-delà du fait que nous prenons soin de prendre la plus petite marge bénéficiaire afin de rester abordable pour tous, les fruits et légumes provenant d'une agriculture comme la nôtre sont plus riches et plus nourrissants que ceux que l'on peut trouver dans les supermarchés traditionnels, qui eux, sont gorgés d'eau. Nous mangeons moins, mais mieux.

*Engagez-vous du personnel pour vous aider?*

Nous travaillons principalement en famille. Chacun apporte sa pierre à l'édifice. De temps en temps nous sommes aidés par des amis. Nous engageons des étudiants lorsque le travail le nécessite. Nous cherchons aussi de temps en temps des personnes volontaires possédant le permis de conduire pour nous aider à distribuer la nourriture invendue.

*Que faites-vous justement de ces invendus?*

Nous les distribuons aux plus nécessiteux. La majorité est livrée aux Petites sœurs des pauvres. Nous livrons aussi l'association Main tendue et le Collectif des migrants à Spy.

*Je pense que vous êtes engagée à la paroisse de Malonne...*

En effet. J'ai fortement diminué mes activités ces derniers temps, mais je suis assistante paroissiale.



Journal  
Dimanche

Site et newsletter  
CathoBel

Messes radio/TV

Réflexions  
et infos  
à travers nos  
différents  
médias

Emissions radio et TV  
"Il était une foi"

[www.cathobel.be](http://www.cathobel.be) - [abonnement@cathobel.be](mailto:abonnement@cathobel.be) - 010/779 097



*Trouvez-vous des valeurs chrétiennes dans votre travail? Car en réalité, c'est tout un mode de vie!*

Tout à fait! En premier lieu, le travail de la terre. C'est là une très grande proximité avec le Très-Haut. Ici, la formule «Fruit de la terre et du travail des hommes» prend tout son sens. Ensuite, nous vivons des expériences sociales extraordinaires. Nous avons des rencontres et des échanges enrichissants avec des gens de tous horizons.

Notre vie est aussi un témoignage. Nous travaillons en famille et, ensemble, nous vivons une vie simple. Les gens réfléchissent à cela, aux valeurs que ça représente. Et, enfin, nous aidons les gens à prendre conscience que ce sont les consommateurs qui ont les clés en main. Certaines personnes pensaient que les courgettes poussaient toute l'année. En adoptant ce mode de vie, on se rend compte que la vie est faite de cycles, et, d'une saison à l'autre, on a plaisir à retrouver les légumes suivants.

→ Propos recueillis par Shirley Tollenaers

## En pratique

Si vous aussi, vous souhaitez changer votre mode de consommation et encourager le travail ainsi que les valeurs de la famille de Catou à la ferme de Reumont, vous pouvez vous rendre sur place, à Malonne, Chemin de Reumont n° 97, le mercredi et le samedi de 9h à 16h et le vendredi de 9h à 18h. Vous les retrouverez également sur leur site internet : [www.fermedereumont.be](http://www.fermedereumont.be)

\* Pensez à apporter vos propres contenants. Des sachets sont disponibles, mais le procédé est moins écologique. Pesez votre contenant avant votre venue et notez, par exemple, le poids sur celui-ci ou demandez à ce qu'il soit pesé avant d'entrer dans le magasin. Son poids sera ainsi déduit lors de la pesée de vos denrées.

\* Si vous ne trouvez pas de banque à proximité avant de vous rendre sur place, ne vous inquiétez pas, le magasin est pourvu d'un Bancontact.

\* Comme partout, respectez les mesures Covid : lavage des mains à l'entrée, port du masque obligatoire, et 4 personnes maximum dans le magasin se situant à l'arrière de la grange.

## La ferme de Reumont, une histoire familiale



En 1991, Catou et son mari Benoît, agriculteur, rachètent les terres appartenant anciennement à cette ferme vieille de plusieurs siècles, dans laquelle vivent déjà les parents de Catou. Le couple se donne alors cinq années pour cultiver «autrement» et s'investir dans une agriculture plus écologique. Leur projet aboutit dans les temps fixés et vient ainsi s'ajouter à leurs activités de gîte et de chambres d'hôtes (activités qui ont cessé quelques années plus tard). Ils deviennent membres de Paysans-Artisans, une coopérative de producteurs et de consommateurs qui soutient la petite paysannerie et l'artisanat, en proposant «une autre manière» de produire, de commercialiser et de consommer. Tout en élevant leurs quatre enfants, Catou et Benoît travaillent à produire de la farine, des lentilles, de l'huile de cameline, du poulet, des œufs, des fruits et légumes de saison et bien d'autres choses, tout en coopérant avec des transformateurs et revendeurs locaux, répondant à certaines exigences d'écologie intégrale. Aujourd'hui, leurs quatre enfants, partis pour faire leurs études, sont revenus avec leurs connaissances et leurs compétences afin de contribuer au développement de la ferme. Un charmant magasin a été aménagé dans l'ancienne grange où est vendu, de manière exclusive, le fruit de leur labeur. Des produits locaux, labellisés bio, de saison, et respectant au mieux le concept d'écologie intégrale. Les prix y sont démocratiques, accessibles à tout un chacun. Le cadre, idyllique et l'accueil, chaleureux.



*Vous travaillez dans le domaine éducatif, le domaine associatif ou l'Église*

*Vous cherchez un partenaire attentif et reconnu pour dynamiser votre communication print / web / vidéo*



Une équipe de journalistes, graphistes-maquettistes, illustrateurs, assistants d'édition, créatifs publicité, spécialistes web et vidéo ; implantée sur la métropole lilloise, partenaire de la Belgique francophone depuis 2008

**RENCONTRONS-NOUS!**

**Guillaume FLAMENT**, directeur territorial

00 33 622 814 119 - [guillaume.flament@bayard-service.com](mailto:guillaume.flament@bayard-service.com)

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE : LE DOMAINE DE FARNIÈRES À VIELSALM, LE JOURNAL «DIMANCHE» ET DE NOMBREUSES PAROISSES FRANCOPHONES...





## ÇA S'EST PASSÉ

# Thy-le-Château : «super et... impressionnant» !

Pendant les vacances de carnaval, père Miko et Marie-Pierre ont organisé quelques jours entre ados. L'une d'entre d'eux témoigne.



« Le jeudi, nous sommes allés à Thy-le-Château, dans la communauté des Béatitudes. J'ai beaucoup aimé les témoignages, surtout celui de sœur Maya. C'était très impressionnant : elle se demandait si elle était appelée à devenir religieuse et elle a prié Jésus, et elle a demandé un oui du Seigneur très clair comme signe. Juste après cette prière, elle est allée se promener dans une brocante, elle a vu une croix qui lui plaisait, et quand elle l'a retournée, il était écrit "oui". »

Ensuite, moi qui aime beaucoup courir, j'ai adoré le grand jeu qu'on a fait. C'était super, il fallait attraper des pépites d'or, il y avait une super ambiance, on s'est bien amusés. J'ai trouvé les temps de prière très beaux (et j'aurais même voulu qu'il y en ait plus !). À bientôt pour d'autres supers moments, et merci, père Miko et Marie-Pierre ! »

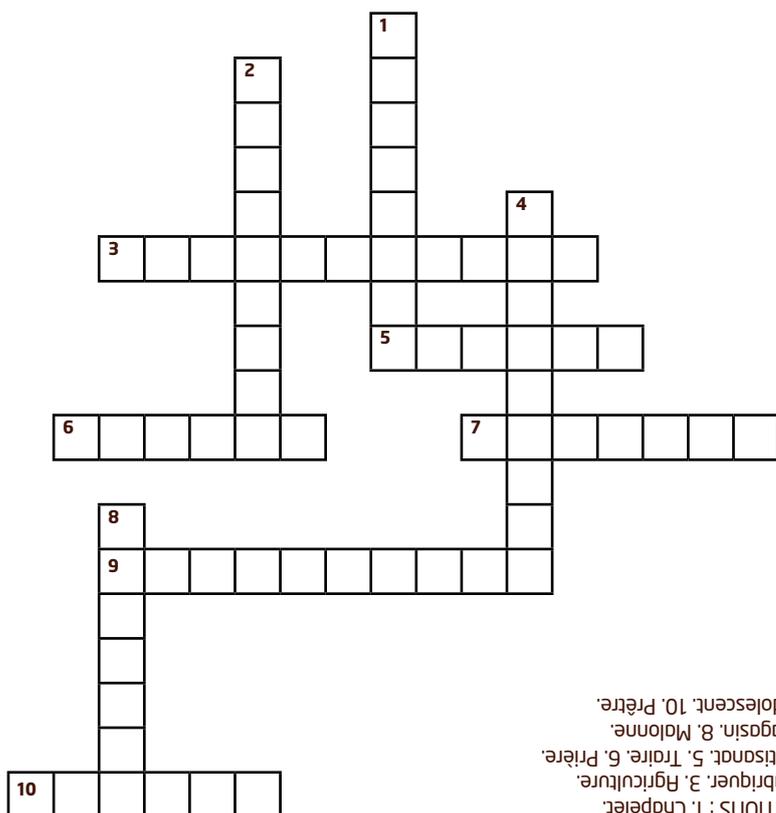
→ Mailys Decock

## À VOUS DE JOUER !

## Mots croisés

Avez-vous été attentifs ? Les définitions ci-dessous ont toutes un lien avec un des articles de ce numéro !

1. Cinq dizaines le composent
2. Faire par soi-même
3. Se pratique en milieu naturel
4. N'a rien d'industriel
5. Extraire en pressant
6. Elle s'adresse à Dieu
7. Échoppe
8. Frère Mutien-Marie fait sa renommée
9. Adulte en devenir
10. Ministre du culte



SOLUTIONS : 1. Chapelle.  
2. Fabriquer. 3. Agriculture.  
4. Pâtissonat. 5. Traire. 6. Prière.  
7. Magasin. 8. Malonne.  
9. Adolescent. 10. Prêtre.

## Petit Quiz

Dans le dernier numéro, nous vous posions cette question issue de notre Quiz hebdomadaire : «Combien de personnes sont nommées par l'évêque au service de notre paroisse?» La réponse était : quatre. Notre curé, le père François ; nos deux vicaires, les pères Fabian et Miko ; ainsi que Marie-Pierre, assistante paroissiale.

