

GENAPPE

Découvrir l'alimentation saine et durable

Une « École d'alimentation vivante et durable » va voir le jour à Genappe. Des week-ends découverte ont lieu fin de ce mois de juin.

● Julie MOUVET

« Nous avons été extrêmement malmenés avec le confinement, mais les choses reprennent vie », confie Véronique Taburiaux, nutritionniste et coach de vie, fondatrice de l'École d'alimentation vivante et durable. Cette école « se veut moitié théorique moitié pratique et va imbriquer trois secteurs différents. Il y a la partie nutrition, ce que j'appelle l'alimentation santé, l'alimentation vivante et enfin, l'alimentation durable, qui m'anime énormément. C'est tout ce qui touche à l'alimentation locale, bio, de saison, mais aussi à l'éthique, la permaculture, le vivant des sols, le respect de l'environnement. »

Le cursus sera proposé sous forme de modules étalés sur deux ans et dix week-ends complets, dans les locaux de Konoha, à Genappe. La formation sera certifiante. « Elle va émettre un diplôme de conseiller en alimentation santé, vivante et durable. » Ouverte à tous, cette école s'adresse principalement aux passionnés de nutrition et/ou de cuisine, aux professionnels de la santé, aux professionnels de la restauration, à toutes les personnes qui sont en reconversion professionnelle et aux conseillers en transition écologique. Aucun prérequis n'est demandé, à



Véronique Taburiaux, fondatrice de l'École d'alimentation vivante et durable.

École d'alimentation vivante et durable

part celui de participer à un week-end découverte. « Nous allons y poser les bonnes bases, les clés nutritionnelles pour s'approprier sa santé. Les participants seront initiés au monde du vivant, à la gestion de la cuisine. À l'issue de ce week-end, s'ils sont conquis, ils peuvent s'inscrire pour tout le cursus. Si ça ne leur convenait pas, ils auraient déjà une bonne base à la fois pratique et théorique pour aller vers quelque chose de plus simple et plus durable. »

À cause du confinement, les week-ends découverte ont dû être postposés, ainsi que la rentrée académique qui aura finalement lieu les 24 et 25 octobre. Véronique Taburiaux donnera cours, mais invitera aussi 20 intervenants, avec chacun sa spécialité. Parmi ceux-ci, Pol Grégoire, créateur du concept de l'« alimentation vive », Jean-Cédric Jacmart, spécialiste de la permaculture,

Lionel Raway, de Cuisine Sauvage ou encore Julie Minet, spécialiste des jus d'herbes de blé. « J'ai fait appel aux plus grands noms et ils vous tous enseigner et transmettre leur savoir dans le cadre de l'école. »

Pour Véronique Taburiaux, il est indispensable de repenser notre alimentation. « On l'a vu pendant le confinement, les gens ont éprouvé l'envie de cuisiner mieux, de retourner à la ferme, de cuisiner en famille. Je pense qu'il y a un sérieux regain d'intérêt pour tout ça. C'est riche de sens et surtout porteur de solutions pour le futur. C'est indispensable, on n'a pas le choix. Ce qui est fabuleux, c'est que quand on approche ce type d'alimentation, tout est juste par rapport à nos besoins nutritionnels et à nos équilibres. Mais c'est aussi juste pour les animaux, pour l'écologie, pour les producteurs, pour les sols... On rééquilibre tout. » ■

La nutrition, une reconversion professionnelle

Passionnée de cuisine depuis une quinzaine d'années, Véronique Taburiaux s'est ensuite intéressée à la nutrition, qui lui permet de se reconverter professionnellement. « J'ai créé mon activité principale, "De la vie dans la cuisine", il y a 10 ans et j'ai remarqué qu'il y avait un véritable intérêt de la part du grand public. Souvent, les gens voulaient pousser la formation plus loin. Je suis donc sortie de mon microcosme pour ouvrir une école dans laquelle je ferai intervenir des acteurs de l'alimentation vivante et durable. »

Si elle s'est lancée sur cette



École d'alimentation vivante et durable

Les cours de l'École d'alimentation vivante et durable se donneront dans les locaux de Konoha, à Genappe.

voie, c'est après avoir lu le livre 80 hommes pour changer le monde, de Sylvain Darnil et Mathieu Le Roux. « Quand je

l'ai lu, je savais que je n'avais plus du tout envie de travailler dans le secteur événementiel. J'ai adoré, mais ça manquait de

sens pour moi. » Véronique Taburiaux suit alors des formations en cuisine et en nutrition et fait une rencontre marquante, celle de Pol Grégoire. « Il y a 20 ans, il bousculait toutes les idées reçues en réhabilitant des aliments locaux, bio, de saison, les germinations. Je me suis prise de passion pour tout ça. » Et elle a aussi senti des effets positifs sur sa santé. « Il m'a fallu du temps mais j'ai regagné un tonus digestif. On gagne en santé, en énergie... et puis on gagne quelque chose d'encore plus beau, on se reconnecte à l'essentiel. Cela va bien plus loin que simplement se nourrir. » ■ J.M.

WAVRE

La 481^e procession du Grand Tour est annulée

Suite aux mesures sanitaires mises en place, la 481^e procession du Grand Tour de Notre Dame de Basse-Wavre, programmée ce dimanche 28 juin, est annulée. La châsse de la basilique ne sera donc pas de sortie et restera exceptionnellement

dans la petite chapelle de la basilique. « Nous n'avons actuellement pas connaissance d'une précédente annulation de la procession, nous dit le curé et recteur du sanctuaire, Blaise Mbongo. Mais des recherches dans les archives sont en cours, pour savoir si cela a déjà été le

cas. » Cependant, une messe traditionnelle est, depuis la reprise du culte, organisée tous les dimanches matin à 9 h. « Cette messe aura bien lieu, comme les autres dimanches, assure le curé de Basse-Wavre. Pour respecter les distances sanitaires dans la basilique. »

Mais en ce 28 juin, sans procession, Monseigneur Jean-Luc Hudsyn, évêque auxiliaire du Brabant wallon, viendra présider la messe de 10 h 30. « Il était prévu de longue date qu'il assiste à la procession, ajoute le curé Blaise Mbongo. Compte tenu de l'accès

limité, nous n'avons pas voulu en faire la publicité. Monseigneur ne manquera certainement pas de relever le caractère spécial de cette cérémonie religieuse. »

Une autre messe, traditionnelle, aura lieu aussi à 18 h, comme tous les autres dimanches. ■ P.J.