

;

PROJET SOCIAL

Sarwa, de l'autosuffisance alimentaire à l'agrotourisme en passant par l'éducation

Les étudiants de l'École supérieure d'ingénieurs d'agronomie méditerranéenne (Esiam) de l'USJ et ceux de l'Institut de gestion des entreprises (IGE) pourront effectuer leurs stages et suivre des formations de terrain dans cette nouvelle ferme à vocation sociale et éducative établie à Taanayel.

Micheline ABIKHALIL

À Taanayel, dans la vallée de la Békaa, l'ONG Bassma, l'Université Saint-Joseph de Beyrouth et le Rotary Club Beirut Cedars se sont associés pour lancer Sarwa, une ferme à vocation sociale et éducative qui a pour mission de créer un écosystème autosuffisant avec plusieurs volets touristique, agricole, culinaire et éducatif. Sarwa ambitionne d'autonomiser les hommes, les femmes et les jeunes, en les éduquant et en les formant, en leur donnant la possibilité d'apprendre et d'échanger des idées, des valeurs et des savoir-faire, mais aussi en créant des opportunités d'emploi. Une initiative non négligeable en ces temps de crise multiforme qui affecte le pays, puisque cela permettra aux candidats sélectionnés de réintégrer la société et d'aider leurs familles. Le projet aspire aussi à les reconnecter à la terre et à les ancrer dans leurs zones rurales et éviter qu'ils ne se déplacent vers la ville, comme l'indique Sandra Klat Abdelnour, présidente fondatrice de l'association Bassma. La ferme, déployée sur un terrain de 6 400 m² offert par l'USJ, offrira aux étudiants de l'École supérieure d'ingénieurs d'agronomie méditerranéenne (Esiam) de l'USJ ainsi qu'à ceux de l'Institut de gestion des entreprises (IGE) l'opportunité de suivre des formations sur le terrain et d'effectuer des stages d'intégration professionnelle avec la possibilité de se familiariser, entre autres, avec les techniques de management de l'industrie hôtelière ou agroalimentaire... « Nous avons également entamé des pourparlers avec d'autres universités dans l'objectif de permettre aux étudiants issus des facultés d'agronomie de venir s'y former et par conséquent accroître un peu plus l'étendue du projet et atteindre la communauté tout entière », indique Sandra Klat Abdelnour. Par ailleurs, la ferme Sarwa se démarque par sa cuisine éducative destinée à enseigner l'art culinaire, la restauration et l'élevage. Dans une première étape, le projet a pour objectif de permettre à 600 personnes, également réparties entre hommes et femmes, comme le précise Mme Klat, de bénéficier de sessions de formation intensives, à raison de 75 heures par personne, pour découvrir le métier, se familiariser avec les meilleures pratiques, apprendre à faire la *mouné* ou encore les techniques de préparation des produits du terroir... Parallèlement, un espace, à la fois ludique et créatif, sera dédié à des ateliers



Le projet, centré sur la famille et la communauté, aborde les questions de la sécurité alimentaire et de l'autonomisation des familles, mais également celle de la formation professionnelle, de l'éducation et de l'emploi. Ci-dessus, Sandra Klat Abdelnour, présidente de l'ONG Bassma, et le père Salim Daccache, recteur de l'USJ, au lancement du projet en septembre dernier. Photo Fady Nachry

pedagogiques. Il proposera des programmes culturels, éducatifs et agricoles à destination des enfants, colonies et groupes scolaires. Favorisant l'interaction avec la nature et la découverte de la vie d'une ferme en immersion, lesdits ateliers sont pensés de manière à transmettre aux plus jeunes la beauté du retour aux sources et à partager les joies de la campagne. Une aire de jeux permettra aux familles de prolonger un peu plus l'expérience à la ferme et de savourer un repas composé des produits de la ferme. « La table d'hôtes donnera à un personnel formé la possibilité de mettre en pratique ses connaissances tout en permettant d'écouler une partie des récoltes et des denrées produites sur place », précise encore Sandra Klat Abdelnour, indiquant au passage que l'autre partie des produits de la ferme servira à alimenter le restaurant de l'ONG Bassma, Resto Sourire, et à le

rendre autonome. « Des centaines de repas gratuits seront ainsi préparés quotidiennement et distribués aux 2 000 familles démunies soutenues par Bassma. » « C'est grâce aux ressources générées par les services auxiliaires comme la table d'hôtes et les ateliers destinés aux familles, aux enfants et aux élèves que la ferme deviendra autonome », explique l'initiatrice du projet, soulignant qu'un poulailler permettra à l'association de distribuer une caisse d'œufs par mois en sus du colis de légumes et légumineuses biologiques frais offert aux familles aidées par l'ONG.

Créer un cercle vertueux
Le concept « de la ferme à la table » qui prend tout son sens avec ce nouveau projet lancé le 4 septembre passé, la veille de la célébration du 20^e anniversaire de Bassma, vise à établir une chaîne de valeur agricole socialement et

écologiquement consciente, selon Mme Klat Abdelnour. « Cette idée s'est imposée avec force au cours de ces deux dernières années », confie-t-elle, soulignant que bien avant l'explosion du 4 août 2020, la crise liée à la pandémie de Covid-19 conjuguée à celles financière et économique et à la pénurie progressive des denrées a pointé les vulnérabilités et remis au goût du jour la question de sécurité alimentaire. L'ONG Bassma, qui comptait jusque-là sur l'appui de plusieurs établissements, notamment des hôtels, des restaurants ou encore des traiteurs, pour assurer 700 plats cuisinés par jour offerts gratuitement via Resto Sourire à des familles en difficulté, s'est retrouvée, sous l'impact de la crise, quasi privée de ce soutien du jour au lendemain, après que certains de ces établissements ont fermé leurs portes, licencié des employés ou se sont vus contraints de faire

des économies. Autant de facteurs qui ont décidé l'ONG à se fixer comme objectif d'atteindre l'autosuffisance alimentaire, passant ainsi, selon les termes de Mme Klat, de la micro à la macroéconomie. Porteuse de croissance et de développement, cette initiative, centrée sur la famille et la communauté, aborde les thématiques pour lesquelles Bassma s'est battue durant les 20 dernières années, à savoir la sécurité alimentaire, la formation professionnelle, l'éducation, l'emploi et l'autonomisation des familles. Dans moins d'un mois, la période des semailles et des plantations débutera à la ferme. Encourager l'agriculture et l'agrotourisme, c'est bien entendu participer à l'économie, mais c'est aussi faire vivre et dynamiser la région. Conçu comme une solution à long terme à de nombreux enjeux économiques, ce projet de société permet d'établir un cercle vertueux.

des économies. Autant de facteurs qui ont décidé l'ONG à se fixer comme objectif d'atteindre l'autosuffisance alimentaire, passant ainsi, selon les termes de Mme Klat, de la micro à la macroéconomie. Porteuse de croissance et de développement, cette initiative, centrée sur la famille et la communauté, aborde les thématiques pour lesquelles Bassma s'est battue durant les 20 dernières années, à savoir la sécurité alimentaire, la formation professionnelle, l'éducation, l'emploi et l'autonomisation des familles. Dans moins d'un mois, la période des semailles et des plantations débutera à la ferme. Encourager l'agriculture et l'agrotourisme, c'est bien entendu participer à l'économie, mais c'est aussi faire vivre et dynamiser la région. Conçu comme une solution à long terme à de nombreux enjeux économiques, ce projet de société permet d'établir un cercle vertueux.