

DES ÉLÈVES DE CHIMAY EN ITALIE

Professeur de maçonnerie et éducation sociale à l'Institut Sainte-Chrétienne de Chimay (enseignement spécialisé), **Roberto d'ORTONA** a parfois des idées un peu folles... La dernière en date : emmener des élèves de la section Agronomie cueillir des olives dans un petit village italien. Résultat ? Des jeunes qui parlent de leur voyage des étoiles plein les yeux, des profs particulièrement heureux d'avoir participé à l'expérience, et des paysans des Abruzzes persuadés d'avoir croisé une équipe de foot défendant les couleurs de la Belgique ! Explications.



apporté beaucoup en termes de vie de groupe, d'ouverture. Depuis le voyage, ils nous voient autrement. Il y a davantage de respect. Nous avons passé six jours tous ensemble, cela a créé des liens presque familiaux, et ces jeunes, qui ont souvent eu des problèmes de comportement auparavant, nous ont étonnés dans le bon sens. Certains sont vraiment en manque d'attention, d'affection. Ils sont demandeurs de ce type d'expérience et d'un regard positif sur eux. Leur comportement à l'école a changé aussi. Ils ont davantage confiance en nous et en eux. Et ils adorent raconter aux autres élèves que sur place, comme nous étions tous habillés avec les mêmes sweatshirts portant le logo de l'école et les drapeaux belge et italien, on nous prenait pour une équipe de foot ! » ■

POUR CUEILLIR DES OLIVES

« **A**vec mes élèves, nous travaillons tout ce qui est maçonnerie en lien avec l'agronomie et l'horticulture, explique l'enseignant. Ils apprennent à faire un pavage, à installer des bordures, etc. Ils connaissent bien tout ce qui est jardinage, création de pelouse, massifs de fleurs, taille des haies, mais la plupart d'entre eux n'ont pas souvent l'occasion de quitter la Belgique pour aller voir ce qui se fait ailleurs. Je leur ai demandé si cela les intéresserait de découvrir la culture des olives en Italie, dans le village de Villalfonsina dont je suis originaire. Ils étaient super enthousiastes à l'idée de faire ce voyage ! »

Après approbation du projet par la direction et le PO, il fallait encore trouver le budget pour mener l'expédition à bien. Tombola, soupers, vente de sandwiches, de calendriers et de lasagnes ont, entre autres, permis de récolter peu à peu les fonds nécessaires.

Toussaint 2013, un an après le lancement de l'idée, voilà nos gaillards – 9 élèves, de 16 à 21 ans – fin prêts à s'envoler pour la région des Abruzzes, ses plantations d'oliviers, ses vignes et son climat chaud. « Nous étions trois enseignants et une logopède à encadrer les élèves, et j'ai aussi pu compter sur l'aide de mon cousin, précise R. d'ORTONA. Sur place, nous avons été très bien accueillis par les habitants du village. Le maire en personne est venu nous saluer, ce qui a beaucoup impressionné les élèves. Sur place, ils ont découvert un autre mode de vie, une autre culture, ils ont goûté des fruits qu'ils ne connaissaient pas : kakis, grenades, figues. Nous logions dans la maison que je possède sur place, nous préparions les repas ensemble. Ils ont aussi pu apprécier les petits restaurants et la cuisine typique de chez nous. »

Mais pas question de farniente ! Entre la cueillette des olives, la découverte des techniques de presse, anciennes et actuelles, l'apprentissage de la taille d'un olivier et des différents types de greffes, la visite d'une école d'horticulture, la fabrication du vin et de la mozzarella, et un minitrip jusqu'à l'Adriatique, difficile de s'ennuyer.

« Ça fait vraiment sortir les gamins de l'ordinaire, s'enthousiasme R. d'ORTONA. Quand l'un d'eux trempe la main pour la première fois de sa vie dans la mer et crie : « Eh, m'sieur, la mer, c'est salé ! », quel plaisir ! C'est pour eux que nous l'avons fait. Ce projet leur a

MARIE-NOËLLE LOVENFOSSE

un projet à faire connaître?

redaction@entrees-libres.be