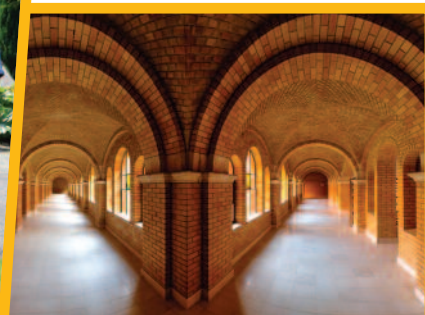




Abbaye de Belval



# L'abbaye de Belval : du clos à la "maison pour tous" !

Dès l'entrée, cette abbaye impressionne. A une heure de Lille, cet ancien monastère et ses 10 000 m<sup>2</sup> de plancher baignent dans un magnifique parc de 12 hectares. Avec, pour l'habiter, un projet associatif qui a le mérite d'être clair : *"Nous voulons que les personnes de tous les horizons puissent s'y croiser et échanger, explique notre guide et directeur Marc Sockeel. Touristes, salariés d'entreprises en séminaire, personnes en insertion, groupes d'enfants en week end et artistes en résidence... C'est une belle occasion de changer le regard sur*

*les personnes en difficulté."* Le centre des préoccupations de l'association est là : créer de l'activité économique au service d'une ambition sociale.

A l'origine, cette abbaye cistercienne était occupée par des religieuses qui avaient créé une fromagerie, une boutique de produits monastiques et un hôtel. Mais il y a quelques années, les activités périclitent, les sœurs prennent de l'âge, souhaitent partir. C'est alors que l'Association d'Aide aux Sans-Aabri d'Arras en a vent et envisage de développer une partie de ses activités dans la

ferme. Mais les sœurs veulent tout vendre. Que faire ? En 2011, une association "Les amis de Belval" se crée autour d'un projet plus ambitieux pour l'abbaye et ses terres. Des bénévoles de divers horizons (athées, religieux – du social, du monde de l'entreprise, de la culture...) travaillent durant deux ans sur un projet qui prévoit la reconversion du site, et à terme, son autosuffisance. Marc Sockeel est recruté pour piloter le projet et en 2012, les activités prennent forme dans l'esprit de l'économie sociale et solidaire.

*"On a d'abord décidé de redynamiser les activités existantes",* explique M. Sockeel. La boutique voit son offre s'élargir aux produits locaux et artisanaux. Une entreprise d'insertion est créée autour de la fromagerie et de l'hôtel. Dans la fromagerie, l'ensemble des salariés des sœurs sont repris et les fromages revus. Pour développer les ventes, ils sont labellisés "Saveur en'Or", et distribués en crèmeries et en grandes surfaces.

### CULTURES PAR TOUS LES BOUTS

*"Partant d'un lieu cloîtré, nous avons voulu en faire un site ouvert sur le monde, y mettre de la couleur",* note le directeur. Visites guidées, concerts dans l'église, parcours nocturnes dans les jardins, expositions d'artistes en herbe, toutes les occasions sont explorées pour valoriser le patrimoine de l'abbaye. Plusieurs événements sont organisés dans l'année (journée de l'art floral, journée européenne des métiers d'art, marché de Noël...) qui attirent un public nombreux : 27 000 visiteurs par an. Et en projet : une résidence d'artistes pour favoriser la création dans ce lieu certainement inspirant !

En parallèle, alors qu'ils étaient jusque là produits à Chimay et affinisés sur place, il est prévu de les faire fabriquer en local. Et pour déguster sur place les délicieux fromages à la bière, un bar à fromage est créé sur la terrasse de la boutique. Enfin, l'hébergement est relancé avec un hôtel et un gîte visant une clientèle de particuliers ou d'entreprises. Dans ce lieu de ressourcement, des salles de réception sont proposées pour des groupes allant jusqu'à 300 personnes.

L'association met en place des partenariats pour ouvrir davantage le site sur l'extérieur. Des centres aérés y plantent leurs tentes, une ferme maraîchère bio y commence ses activités et des personnes sans domicile fixe viennent entretenir le parc. Ceux-ci pourront par la suite proposer aux voisins âgés d'entretenir leur jardin.

A tout cela s'est ajoutée récemment une partie plus orientée vers la culture et le patrimoine.

"Ca paraissait un projet un peu fou au début, poursuit M. Sockeel. Le voisinage n'était pas très rassuré vis-à-vis des personnes en précarité, et

*puis c'était très ambitieux."*

Mais aujourd'hui, le projet se développe (700 000 euros de chiffre d'affaires en 2014 et 11 salariés), le site rayonne au-delà de la région. L'association s'insère dans divers réseaux, de manière pragmatique : réseau des produits monastiques, "Saveurs en'Or", réseaux touristiques... Si elle a dû dans un premier temps faire ses preuves, les collectivités sont aujourd'hui convaincues de son bien-fondé et s'impliquent, les voisins viennent et reviennent. D'autres idées émergent, comme la construction de logements sociaux pour les sans-logis plus âgés. Alors, heureux ? "Nous explorons beaucoup de pistes de développement, mais sommes confiants. Nous avons un conseil d'administration qui est notre gardien du temple et veille à garder l'objet social. A chaque fois, il regarde si c'est cohérent avec le projet associatif. Aucun risque de perdre notre âme !"

[www.abbayedebelval.fr](http://www.abbayedebelval.fr)



L'immense parc invite aux balades et au ressourcement.

P. Hanssens

### **Camping à l'abbaye !** **Stéphane Delobbel,** **directeur des Francas 62**

*"On cherchait des lieux d'hébergement le week end pour les enfants de familles à revenus modestes. On a visité le lieu, rencontré les responsables, ça nous a intéressés. L'été dernier, 1000 enfants du département ont campé dans le parc, et ça se passe bien. Ces enfants qui partent peu souvent en vacances ont l'impression de partir au bout du monde, se sentent vraiment ailleurs. Et puis ici, ils sont sensibilisés à l'environnement. Certains sont revenus avec leurs parents acheter du fromage, visiter l'abbaye, qui se fait ainsi mieux connaître. On intervient aussi dans les événements organisés sur place, pour faire des animations sur l'astronomie par exemple. C'est un projet très ambitieux, qui explore de nombreuses directions."*

## **Les hics**

"Le projet a pu paraître à beaucoup de gens peu réaliste, constate le responsable. Notre force a été d'allier des énergies et des compétences différentes autour de la table, qui se sont impliquées dans la durée." Si c'était à refaire, Marc Sockeel impliquerait les collectivités plus en amont dans le projet. Autre difficulté : les sœurs cisterciennes ont eu du mal à quitter ce lieu qui leur était cher et n'ont pas vraiment passé le relais pour les activités économiques (fromagerie, boutique...). "Heureusement que le président était disponible, il s'est investi à temps complet pendant un an"

Il a fallu aussi accompagner les salariés de la fromagerie vers le changement, eux qui étaient assez peu habitués à prendre des initiatives. "On est passé du management des années 60 à un management participatif, qui est bien intégré à présent". Enfin, pendant les premières années, l'incertitude a plané sur les finances de ce projet qui se montait tous azimuts. Aujourd'hui, le ciel se dégage enfin. L'association recherche un partenaire ayant les mêmes valeurs pour racheter l'ensemble du site.