

# NOTRE AVENIR CIRCULAIRE

Au travers du projet « Notre Avenir Circulaire » IEW met en lumière des initiatives innovantes autour de l'économie circulaire en Belgique. Un jury a sélectionné 10 projets précurseurs qui montrent les réalisations déjà mises en œuvre sur le terrain

Plus d'infos sur [www.iew.be](http://www.iew.be)



## N 3: Kasteelhoeve Wange

### L'entreprise touristique la plus durable

C'est le début juin, l'explosion des bouchons de mousseux résonnent à travers les collines. Un mousseux de fabrication bio car Philip Van Kelstgrondlegger, le fondateur et propriétaire de Kasteelhoeve Wange, est sensible à la notion de durabilité. Il vient de recevoir le prix « clé verte internationale » 2016. Son centre d'hébergement et de séminaires de Landen a été récompensé pour sa politique cohérente en matière d'économie d'eau et de diminution de son empreinte écologique.

Le jury international a été emballé par le projet de Kasteelhoeve d'une exploitation neutre à 100% au CO<sub>2</sub>. « Kasteelhoeve Wange est un excellent exemple pour tout le secteur touristique grâce à ses efforts et son rôle moteur dans le domaine » Un signe d'espoir, car selon Philip : « Si nous pouvons le faire avec nos moyens limités, c'est à la portée de tout un chacun. »



Retour aux réalisations : nous allons à la découverte du domaine à travers les hectares de vergers et de champs. Ce qui se remarque immédiatement, ce sont les panneaux solaires qui couvrent entièrement la toiture de l'imposante grange. Ils fournissent assez d'énergie pour tous les besoins électriques.



Nous apercevons également 2 étangs autour de la ferme. Ils n'ont pas seulement l'air beau et rafraichissant en été : cette piscine naturelle récolte les eaux de pluie qui peuvent ainsi être utilisées pour les toilettes. Des iris japonais y purifient l'eau récoltée. Les eaux usées sont également purifiées de manière complètement naturelle. Le résultat est si propre que l'eau peut simplement être rejetée dans la rivière de la Petite Jette.

En tant qu'entrepreneurs, nous nous efforçons de faire pour chacune de nos décisions des choix cohérents, en faveur de l'environnement et en laissant de côté les réflexions à court terme de résultats économiques.

Dans le hall d'entrée, se trouve notre chaudière principale. Elle fonctionne avec des copeaux de bois locaux, d'un fournisseur situé à 5 km. Selon Philip, la filière pourrait encore être raccourcie puisque, à terme, il souhaiterait produire lui-même son combustible.

Cette circularité s'applique également aux aliments qui sont proposés aux visiteurs. Au Kasteelhoeve, il y a des abeilles, des bovins, des pommiers, un grand potager, etc. Le miel, la viande de bœuf, etc. sont tous des produits de notre terroir. Produire et transformer nous-même autant que possible, c'est notre point de départ et, dans la mesure du possible, recycler nos déchets. Si on ne peut pas le produire nous-même, nous travaillons alors uniquement avec des fournisseurs locaux et des produits de la région, de préférence bio.

Lorsque nous félicitons Philip pour la récompense de son travail, il fait peut-être bien la meilleure des conclusions : « C'est un travail d'équipe ! Le Kasteelhoeve ne peut pas fonctionner tout seul. » La mission de durabilité ne peut être réalisée qu'en collaboration avec une équipe entière. « Nous ne nous occupons pas nous-mêmes des vaches, des abeilles ou des pommiers. D'autres s'en occupent. Les vaches peuvent paître dans nos pâturages et nous servons de la viande de bœuf. Les pommiers sont entretenus et taillés de manière, ce qui nous permet d'offrir un délicieux jus de pomme. Les abeilles dans les ruches sous les bouleaux sont soignées par un apiculteur pour que nous puissions offrir ce miel exquis. »



Plus d'infos sur <http://www.kasteelhoevewange.be>