

Wallonie

VIVRE LA

LE MAGAZINE DE VOTRE RÉGION



N° 66
DÉCEMBRE 2024

LE DOSSIER

DES LABELS DE QUALITÉ POUR LES PLAISIRS DE LA TABLE



EDIWALL

VIVRE LA WALLONIE / N° 66

Hiver 2024 / Ediwall

Magazine d'information trimestriel de la Wallonie édité par le département de la Communication du Service public de Wallonie

PLACE JOSÉPHINE-CHARLOTTE, 2 - 5100 JAMBES

VOUS SOUHAITEZ

VOUS ABONNER GRATUITEMENT ?

Appelez le **numéro vert** de la Wallonie : **1718**

Inscrivez-vous **sur notre site** :

ediwall.wallonie.be/abonnements

Vous devez modifier vos données ou changer d'adresse ? Contactez-nous **par mail** à cette adresse : **ediwall@spw.wallonie.be**

Vous souhaitez **TÉLÉCHARGER/FEUILLETER LE MAGAZINE EN LIGNE** pour participer à nos concours ? Rendez-vous sur **www.wallonie.be/vivre-la-wallonie**



VOUS SOUHAITEZ CONTACTER LA RÉDACTION ?

Contactez-nous **par mail** à cette adresse

vlw@spw.wallonie.be

ÉDITRICE RESPONSABLE

Sylvie MARIQUE, Secrétaire générale

RESPONSABLE DU DÉPARTEMENT

Jacques MOISSE, directeur général ff.

DIRECTRICES DE LA PUBLICATION

Joëlle DEGLIN et Valérie PUTZEYS

RÉDACTRICE EN CHEF

Geneviève COSTES - genevieve.costes@spw.wallonie.be

ÉQUIPE DE RÉDACTION

Véronique BINET, Geneviève COSTES, Pascale CROMMEN, Valérie DEGIVES, Céline DEREUME, Éveline DUBUISSON, Henry HAMOIR, Marie MICHOTTE et Valérie PUTZEYS

COLLABORATIONS SPW

SPW Secrétariat général : Catherine BOUVY, Valérie JOPPEN et Sandrine LANGOHR - SPW Mobilité et Infrastructures : Céline FECI et Sarah PIERRE - SPW Agriculture, Ressources naturelles, Environnement : Jean-Marc CHEVAL, Florence DE BRANT, Valérie DE WAELE, Pierre MAQUET, Vincent MOUREAU et Chloé MOUSTY - SPW Territoire, Logement, Patrimoine, Énergie : Gwendoline GÉRARD - SPW Intérieur et Action sociale : Isabelle BARTHOLOMÉ et, à l'Observatoire wallon du sans-abrisme, Isabelle CHAUVIER - SPW Économie, Emploi, Recherche : Julie BARBEAUX et Jehan VANDER PUTTEN - SPW Finances : Geoffroy Bernard

REMERCIEMENTS

François COLLARD (Bastogne War Museum), Florine DE PRÉMOREL (Be Wapp), Marie DURY (Team 4 Action), Émilie FLAMENT (Commune de Dour), Jean-Christophe HOREMANS et Vanessa PONCELET (Apaq-W), Christa NDIKUMANA (Duo for a job), Florine PAQUAY (Repair Together), Alison WATTIEZ (FuturoDité), Héroïse WINANDY (Sofico) et Wallonie Belgique Tourisme

MISE EN PAGE

KNOK DESIGN (Chênée)

ILLUSTRATION DE COUVERTURE

© Apaq-W © Adobe Stock © Knok

IMPRESSION

REMY-ROTO (Beauraing)

ROUTAGE

ACCESS (Herstal)

ISSN : 2031-6429 (P) et 2684-5202 (N)

VIE PRIVÉE ET PROTECTION DES DONNÉES À CARACTÈRE PERSONNEL

Le Service public de Wallonie veille au respect du Règlement général sur la protection des données (RGPD). Infos : www.wallonie.be, rubrique « Vie privée ». Le Délégué à la protection des données vous répond à l'adresse dpo@spw.wallonie.be



Imprimé sur du papier PEFC ©. Publication trimestrielle gratuite. Ne peut être vendue. Toute reproduction totale ou partielle nécessite une autorisation préalable de l'éditeur responsable.



© Adobe Stock

LE MOT DE LA RÉDACTION

L'hiver approche... Pour beaucoup, c'est une période souvent synonyme de calme, de repos, de moments chaleureux au coin du feu... Mais nous pensons également aux personnes les plus vulnérables en évoquant les moyens déployés pour leur venir en aide.

La saison hivernale marque aussi le retour de conditions plus difficiles sur les routes. Voyons ce qui est mis en place sur le terrain et rappelons quelques règles de sécurité et conseils de prudence. Et en matière d'économie d'énergie, revenons sur des gestes simples, utiles pour notre portefeuille et notre planète.

Nous consacrons par ailleurs un large espace aux mesures décidées par le Gouvernement wallon en matière de fiscalité, de simplification administrative et de budget.

Le dossier de ce numéro vous invite, quant à lui, à une balade gourmande au cœur des traditions wallonnes et à la découverte de douze produits d'exception, AOP ou IGP. Découvrez la signification des labels officiels, leurs exigences et leur gestion.

Nous vous proposons en outre une rencontre avec le facétieux, le malicieux, le très attachant Jean-Luc Fonck. Chanteur, chansonnier, chroniqueur, écrivain, poète à ses heures... et jamais avare de bons mots.

Nous vous souhaitons, d'ores et déjà, d'excellentes fêtes de fin d'année et vous adressons nos meilleurs vœux de bonheur et de santé pour 2025.

Bonne lecture !

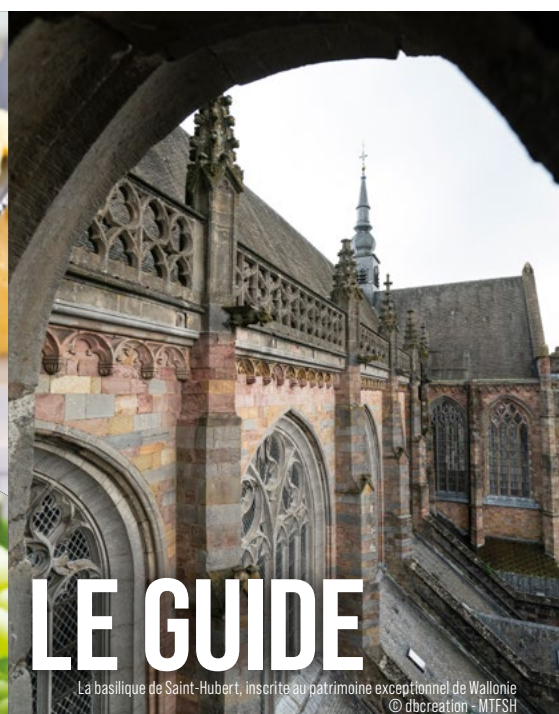


L'ACTU

© Adobe Stock



L'INFO

Les produits wallons labellisés
© ApaQ-W © Knok

LE GUIDE

La basilique de Saint-Hubert, inscrite au patrimoine exceptionnel de Wallonie
© dcreation - MTFSH

4 • ÉPINGLÉ

6 • FOCUS

- Du neuf en matière de fiscalité
- Pacte en faveur de la simplification administrative
- Budget 2025 : 268 millions € d'économies
- 25 Wallons mis à l'honneur

AVERTISSEMENT

Les textes de ce numéro ont été finalisés le 8 novembre 2024.

Afin de vous informer au mieux, nous vous invitons à consulter régulièrement : le site www.wallonie.be et la page Facebook Wallonie.be pour toute l'actualité relative aux compétences régionales.



Retrouvez tous nos numéros en version numérique sur notre site www.wallonie.be/vivre-la-wallonie

10 • INFOS-CITOYENS

13 • BÜRGERINFOS

14 • DÉCRYPTAGE

- Préparez-vous à prendre le tram à Liège

16 • DURABLEMENT VÔTRE

18 • LE DOSSIER

- Des labels de qualité pour les plaisirs de la table

24 • DU CÔTÉ DE NOS ENTREPRISES

- Sesam, l'aide à l'emploi pour les petites entreprises

24 • LA WALLONIE SOUTIENT...

- Repair Together

26 • GRÂCE À L'EUROPE

27 • À VOTRE SERVICE PUBLIC

- En première ligne pour vous aider dans vos démarches fiscales

28 • L'INVITÉ

- Jean-Luc Fonck, le roi Délire

30 • TALENTS WALLONS

32 • PETITS COINS DE WALLONIE

- Les balades urbaines

35 • DÉCOUVRIR

- 1944-2024 : 80^e anniversaire de la bataille des Ardennes

36 • COIN LECTURE

37 • CONCOURS

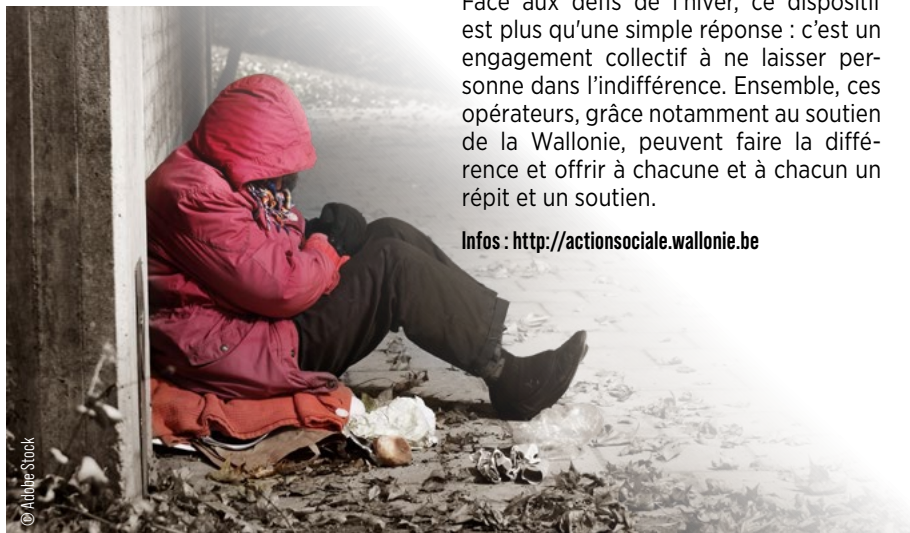
38 • AGENDA

Wallonie

LE MAGAZINE DE VOTRE RÉGION

Le Plan Grand Froid : anticiper et agir face à l'urgence sociale en hiver

Chaque hiver, du 1^{er} novembre au 31 mars, le Plan Grand Froid se déploie pour répondre aux besoins urgents des personnes en situation de précarité. Ce dispositif essentiel offre un accueil inconditionnel 24 heures sur 24 aux femmes, hommes, familles, jeunes et même enfants qui vivent dans la rue ou qui sont confrontés à une situation d'urgence sociale.



Sous l'égide des Relais sociaux, ce plan mobilise une multitude d'opérateurs, tant publics qu'associatifs, qui œuvrent dans divers secteurs du social et de la santé : accueil de jour, de soirée et de nuit, aide alimentaire, travail de rue, santé et bien d'autres. Tous ces acteurs partagent un objectif commun : apporter un accompagnement à celles et ceux qui sont en situation de grande vulnérabilité.

Face aux défis de l'hiver, ce dispositif est plus qu'une simple réponse : c'est un engagement collectif à ne laisser personne dans l'indifférence. Ensemble, ces opérateurs, grâce notamment au soutien de la Wallonie, peuvent faire la différence et offrir à chacune et à chacun un répit et un soutien.

Infos : <http://actionsociale.wallonie.be>



© Adobe Stock

PFAS : relance du biomonitoring et nouvelle stratégie

Cet automne, de nouveaux prélèvements sanguins ont été proposés aux habitants de Chièvres, Ronquières et Nandrin concernés par le dépassement de la norme PFAS dans l'eau de distribution. En cause, une erreur survenue lors du conditionnement des échantillons du premier biomonitoring. Celle-ci a engendré une sous-estimation de la teneur en PFAS dans le sang des personnes testées. Les résultats du second biomonitoring sont attendus pour la fin de l'année.

Parallèlement à ce suivi des personnes à risque, le Gouvernement wallon a décidé de renforcer son action. Parmi les nouvelles mesures figurent :

- l'adoption immédiate de la norme européenne de 0,1 µg/l pour les PFAS dans les eaux de distribution ;
- la mise en place de valeurs seuils temporaires pour les boues d'épuration ;
- des mesures des rejets industriels ;
- la surveillance des denrées alimentaires ;
- le soutien à la recherche de solutions innovantes (alternatives aux PFAS, études sur les voies de transfert...).

Plus d'infos : www.issep.be

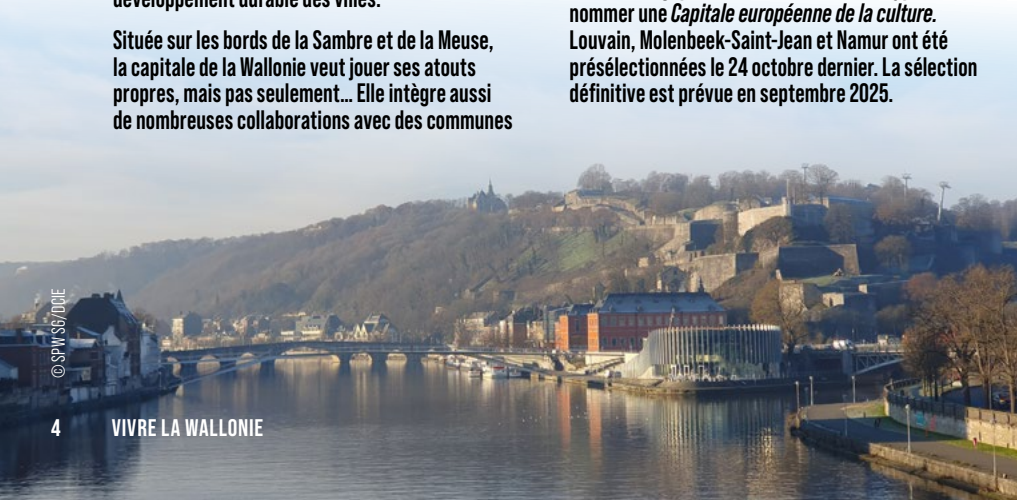
Le Gouvernement wallon soutient la candidature de Namur au titre de *Capitale européenne de la culture en 2030*

Créé en 1985, ce titre est attribué, chaque année, à deux villes de l'Union européenne et à une ville d'un pays de l'Association européenne de libre-échange. L'objectif ? Promouvoir la diversité culturelle, renforcer le sentiment d'appartenance à une communauté culturelle commune et stimuler le développement durable des villes.

Située sur les bords de la Sambre et de la Meuse, la capitale de la Wallonie veut jouer ses atouts propres, mais pas seulement... Elle intègre aussi de nombreuses collaborations avec des communes

comme Dinant, Yvoir, Ciney, Gembloux..., ou des acteurs des villes de Charleroi et de Liège.

Quatre villes belges ont déjà été élues *Capitales européennes de la culture* : Anvers en 1993, Bruxelles en 2000, Bruges en 2002 et Mons en 2015. Pour 2030, la Belgique doit à nouveau (avec Chypre) nommer une *Capitale européenne de la culture*. Louvain, Molenbeek-Saint-Jean et Namur ont été présélectionnées le 24 octobre dernier. La sélection définitive est prévue en septembre 2025.



Maladie de la langue bleue : soutien aux éleveurs

Plus de 1 000 exploitations agricoles wallonnes sont touchées par l'épidémie de la fièvre catarrhale ovine.

Si cette maladie n'affecte ni l'homme ni la qualité des produits alimentaires, elle engendre de lourdes conséquences pour les éleveurs wallons. Au-delà des pertes animales directes, elle entraîne une baisse de la productivité menaçant la viabilité de nombreuses fermes.

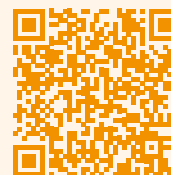
Pour les soutenir, la Région a dégagé, sur le budget 2024, un montant de 17,5 millions €. Une demande d'intervention du fonds de réserve européen de crise a également été déposée.

Le ministre fédéral de l'Agriculture a annoncé, en octobre dernier, la mise en place, en 2025, de deux vaccins obligatoires pour bovins et ovins en Belgique.

Par ailleurs, une surveillance renforcée des cervidés et des mouflons est activée. À cet égard, il est demandé de **SIGNALER TOUTE DÉCOUVERTE DE GIBIER MORT** (cerf, chevreuil ou mouflon) au département Nature et Forêts (SPW) :

☎ **SOIT EN APPELANT SOS Environnement Nature au 1718 (pour les francophones) ou au 1719 (pour les germanophones). Ce numéro gratuit et accessible à tous fonctionne 24h/24 et 7j/7 ;**

📱 **SOIT EN LIGNE via ce QR code :**



© Adobe Stock

BIENVENUE AUX CHIENS D'ASSISTANCE



Qu'ils accompagnent les personnes ayant une déficience visuelle (chiens guides) ou qu'ils assistent les personnes en voiturette (chiens d'aide), les chiens d'assistance sont de précieux auxiliaires pour favoriser l'autonomie et l'inclusion au quotidien. Depuis 2014, un

cadre légal garantit l'accès de ces fidèles compagnons dans tous les lieux publics. Malheureusement, dans les faits, ils sont encore trop souvent refusés.

Pour lever ces obstacles, l'Agence wallonne pour une vie de qualité (AViQ) mène une campagne de sensibilisation destinée à favoriser la courtoisie et à encourager la bienveillance envers les chiens d'assistance lorsqu'ils accompagnent une personne en situation de handicap. Dans ce cadre, l'Agence a créé un autocollant à afficher dans les espaces ouverts au public.

Vous êtes à la tête d'un commerce, d'un restaurant, d'une société de taxis ou gestionnaire d'un lieu public et vous n'affichez pas encore l'autocollant ? Commandez-le via edwall.wallonie.be. C'est gratuit !

Découvrez l'application qui va vous simplifier la Wallonie !

Plus pratique, plus intelligente, la nouvelle version de Wallonie en Poche est disponible dès maintenant !

Wallonie en Poche est une application web innovante qui permet de consulter une multitude d'informations d'intérêt public en un seul endroit. Grâce à l'*open data* et au partage de données, elle offre des informations et des services numériques à jour, comme les horaires du passage des poubelles, les stationnements pour vélos, les dons de sang, les balades en Wallonie... contribuant ainsi à une meilleure qualité de vie pour les citoyens.

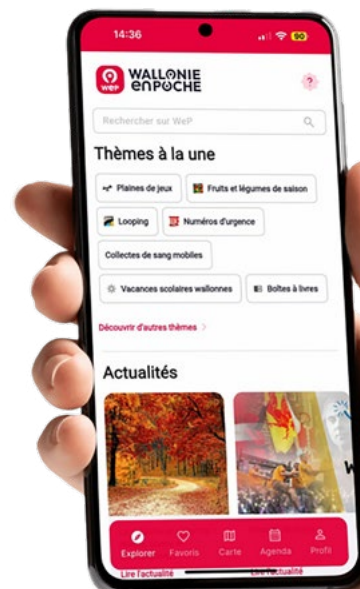
Pour répondre à l'évolution des besoins et des avancées technologiques, il était temps de proposer une nouvelle version de l'application. Parmi les nouveautés : la carte dynamique, l'un des outils phares, permet de filtrer les informations selon ses centres d'intérêt, pour des résultats précis et personnalisés. Il est aussi possible d'ajouter des éléments en favoris pour un accès rapide.

La recherche en langage naturel, intégrant une technologie d'intelligence artificielle, permet de poser des questions de manière simple et d'obtenir des réponses pertinentes rapidement, pour

une expérience plus intuitive et agréable. L'application propose aussi un agenda avancé et la possibilité de programmer des notifications personnalisées pour rester informé des événements à proximité. L'interface modernisée offre une navigation fluide, adaptée aux besoins actuels.

www.wallonieenpoche.be

Un projet de FuturoCité soutenu par la Wallonie et Digital Wallonia



DROITS D'ENREGISTREMENT : UN ACCÈS À LA PROPRIÉTÉ FACILITÉ

Dès le 1^{er} janvier 2025, les droits d'enregistrement pour l'acquisition d'une habitation propre et unique, d'un terrain à bâtir ou d'une habitation en construction ou sur plan vont passer de 12,5 % à 3 %.

Cette mesure forte, qui fait partie de l'importante réforme fiscale programmée par le Gouvernement wallon, vise avant tout à aider les jeunes à devenir propriétaires.

Elle tient compte, en outre, de l'évolution de la vie et des nécessités qui peuvent induire un déménagement (nouveau travail, séparation...). C'est pourquoi, les personnes déjà propriétaires de leur habitation pourront bénéficier des 3 % pour l'achat d'un nouveau bien à la condition de revendre le logement initial dans les 3 ans. Un contrôle sera effectué par l'administration pour s'assurer que celui-ci aura bien été revendu.

QU'ENTEND-ON PAR HABITATION PROPRE ET UNIQUE ?

Une habitation est considérée comme propre à la condition d'y installer sa résidence principale.

Une habitation sera unique si l'acquéreur ne dispose pas déjà de la totalité en pleine propriété d'un immeuble affecté ou destiné, en tout ou en partie, à l'habitation.

QU'EN EST-IL SI ON EST DÉJÀ PROPRIÉTAIRE D'UN AUTRE TYPE DE BIEN ?

Les personnes déjà détentrices d'un bâtiment commercial, d'un garage, d'une grange, d'un atelier... ou d'un autre terrain (à bâtir, agricole, forestier) pourront bénéficier du taux de 3 % pour acquérir leur habitation propre et unique.

FIN DES AUTRES RÉGIMES

En parallèle à l'entrée en vigueur du nouveau taux, les divers régimes qui coexistaient jusqu'alors vont être supprimés :

- L'abattement fiscal pour les primo-acquéreurs ;
- Le taux réduit pour habitation modeste ;
- Le chèque-habitat.

Notons que les actuels bénéficiaires du chèque-habitat ou d'un ancien régime, comme la déduction pour habitation propre et unique ou l'épargne-logement, ne sont pas concernés par la suppression de ces régimes fiscaux. Ces personnes conservent leur avantage pour les années d'emprunt qui restent à courir.

Plus d'infos : www.wallonie.be



© Adobe Stock

Forte baisse des droits de succession et de donations immobilières

Autre grande mesure fiscale décidée cet automne : la forte baisse des droits de succession et de donations immobilières, programmée à l'horizon 2028.

IL EST AINSI PRÉVU QU'À PARTIR DU 1^{ER} JANVIER 2028, LES TAUX MAXIMAUX PASSERONT :

- de **30 % à 15 %** en ligne directe (par exemple, parents-enfants), entre époux et entre cohabitants légaux ;
- de **65 % à 33 %** en ligne collatérale « frères et sœurs » ;
- de **70 % à 35 %** en ligne collatérale « oncles ou tantes et neveux ou nièces » ;
- de **80 % à 40 %** entre toutes autres personnes.

AU NIVEAU DES TAUX DE DONATION, ILS PASSERONT :

- de **27 % à 14 %** en ligne directe, entre époux et entre cohabitants légaux ;
- de **40 % à 20 %** entre toutes autres personnes (des frères et sœurs aux autres personnes).

L'entrée en vigueur de ces nouveaux taux ira de pair avec la reprise de la gestion de ces impôts par le SPW Finances, la matière étant actuellement prise en charge, au niveau fédéral, par le SPF Finances.



LANCEMENT DU PACTE EN FAVEUR DE LA SIMPLIFICATION ADMINISTRATIVE

Parallèlement aux premières mesures décidées dans le cadre de la réforme fiscale, le Gouvernement a lancé un autre chantier d'envergure : celui de la simplification des procédures administratives, destinée à faciliter la vie des citoyens et des entreprises.

QUATRE PRINCIPES VONT GUIDER LES TRAVAUX :

01. L'expérience usager comme fondement, c'est-à-dire le fait de mettre l'utilisateur et ses besoins au centre des procédures ;

02. La digitalisation des démarches, tout en **maintenant des guichets physiques** ;

03. La généralisation du principe de confiance : l'administration fait confiance à l'utilisateur dans ses déclarations et démarches, et évite le contrôle automatique ;

04. La généralisation du « Only Once », qui signifie la transmission unique des données par les usagers.

PLUSIEURS PROJETS DE SIMPLIFICATION ONT DÉJÀ ÉTÉ IDENTIFIÉS. PARMI CEUX-CI, CITONS NOTAMMENT :

- L'automatisation des réductions pour le précompte immobilier ;
- La rationalisation et l'amélioration de la gestion des primes à la rénovation avec notamment la mise en place d'une Agence de l'Habitation et de guichets uniques pour le logement et l'énergie ;
- La simplification des aides à l'emploi et à la formation ;
- La dématérialisation du permis d'urbanisme et du permis d'environnement ;
- La simplification de la procédure pour le permis de détention d'animaux ;
- La finalisation du guichet unique et personnalisé ma.wallonie.be (espace personnel du portail wallonie.be) ;
- La simplification des aides individuelles pour les personnes handicapées ;
- La facilitation pour l'installation d'un câble de recharge de voiture électrique sur le trottoir ;
- La simplification des procédures relatives aux ventes de bois des forêts publiques.

POURSUITE DE LA CAMPAGNE « SIMPLIFIONS.BE »

Lancée au cours de l'été, la campagne « Simplifions.be » a permis de recueillir plus de 5 000 propositions de citoyens, preuve que la simplification est un enjeu majeur pour les Wallonnes et les Wallons.

La campagne va être pérennisée afin d'en faire un vrai outil de mesure de satisfaction des usagers et d'amélioration continue.

Retrouvez toutes les mesures programmées par le Gouvernement wallon durant la législature 2024-2029 dans la Déclaration de politique régionale (DPR). Le document est téléchargeable sur <https://gouvernement.wallonie.be>

Alle von der wallonischen Regierung während der Legislaturperiode 2024-2029 geplanten Maßnahmen sind in der Erklärung zur Regionalpolitik (DPR) aufgeführt. Das Dokument kann auf <https://www.wallonie.be/de> heruntergeladen werden.



BUDGET 2025 : 268 MILLIONS € D'ÉCONOMIES

À la mi-octobre, le Gouvernement wallon a présenté son budget initial pour l'année 2025. Celui-ci s'inscrit dans la trajectoire qui vise à réduire le déficit régional de moitié d'ici 5 ans et à revenir à l'équilibre d'ici 10 ans. D'importantes mesures d'économies sont donc programmées, mais il n'y aura pas de nouvelles taxes ; et les secteurs essentiels seront préservés.

L'assainissement des finances publiques régionales est au cœur de cet exercice budgétaire. L'objectif est d'améliorer l'efficacité et l'efficacité des politiques publiques menées en les évaluant et en les modifiant.

Il s'agit également de dégager des marges en faveur de nouvelles politiques et de répondre à de potentielles situations de crise.

VOICI LES MESURES LES PLUS SIGNIFICATIVES QUI VONT PERMETTRE D'ÉCONOMISER 268 MILLIONS €, LE PLUS IMPORTANT EFFORT AU COURS DE CES DERNIÈRES ANNÉES :

- Réduction du coût de fonctionnement des services publics wallons (SPW, FOREM, AViQ...) notamment via l'amélioration des processus de travail et le non-remplacement automatique des départs à la retraite → **77 millions €**
- Réduction du coût des cabinets ministériels → **6 millions €**
- Diminution des subventions facultatives (aides financières non fixées par décret et octroyées au secteur associatif et aux pouvoirs locaux) → **60 millions €**
- Diminution du budget de Wallonie Entreprendre pour l'octroi de crédits et les prises de participations → **45 millions €**
- Rationalisation des aides économiques → **15 millions €**
- Gel de l'indexation des aides à l'emploi (APE) pour les pouvoirs locaux et le secteur marchand (le secteur non-marchand n'est pas concerné) → **13,5 millions €**

- Moratoire sur le subventionnement des intercommunales de gestion des déchets → **8 millions €**

- Mutualisation et synergies entre les opérateurs de l'emploi (Maisons de l'Emploi, ALE, CISP, MIRE) → **5,5 millions €**

- Lutte contre les abus sociaux dans le secteur des titres-services → **1 million €**

Des recettes nouvelles seront aussi générées par l'augmentation des dividendes perçus par la FN Herstal.

BUDGETS DÉDIÉS AUX POLITIQUES NOUVELLES

- Réduction des droits d'enregistrement à 3 % → **250 millions €** (voir page 6)
- Investissements pour les ouvrages d'art → **15 millions €**
- Prise en charge des citoyens touchés par la crise des PFAS via le Fonds de protection de l'Environnement → **budget encore à définir**

MAINTIEN ET/OU RENFORCEMENT DE POLITIQUES EXISTANTES

Outre l'indexation des allocations familiales, les lignes budgétaires allouées aux structures d'accueil pour personnes fragilisées, à la lutte contre le dérèglement climatique, au logement, à l'énergie et aux aéroports sont maintenues.

Le financement des projets du Plan de relance en cours est assuré, de même que les 45 millions € supplémentaires initialement prévus pour l'optimisation des services du TEC.

L'indexation du Fonds des communes est garantie ; toutefois, la majoration supplémentaire de 1 % sera supprimée.

Le financement pour l'accueil des réfugiés ukrainiens est programmé avec un réajustement en fonction des nouveaux besoins.

Un budget complémentaire de 10 millions € est dédié au renflouement de la Société wallonne de Crédit social (63,7 millions € ont déjà été mobilisés en 2024 pour éviter la faillite de la SWCS).

Enfin, deux importants dispositifs sont renforcés : la rénovation des crèches (+ 7 millions €) et le plan de prévention et de promotion de la santé de l'AViQ (80 millions € au lieu de 40).

Plus d'infos sur le budget 2025 : www.wallonie.be

Pour mieux comprendre le budget wallon : <https://finances.wallonie.be>

ÉCONOMIES BUDGÉTAIRES

2022
150
MILLIONS €

2023
250
MILLIONS €

2024
100
MILLIONS €

2025
268
MILLIONS €

25 WALLONS MIS À L'HONNEUR

Le 14 septembre dernier, le Gouvernement de Wallonie a remis les traditionnels Mérites wallons et les Étincelles, créées en 2023 lors du centenaire des Fêtes de Wallonie.

Depuis 2011, les Mérites récompensent celles et ceux dont le talent ou le mérite font honneur à la Wallonie et contribuent, d'une façon significative, à son rayonnement. Quant aux Étincelles, elles récompensent le talent de jeunes Wallonnes et Wallons, âgés de 18 à 35 ans, qui sont déjà des références dans leur domaine et qui représentent l'avenir de notre Région.



Les Étincelles 2024 © SPW SG/Luciano Moonens

Mérites wallons

GRADE DE COMMANDEUR

- **Jodie Devos¹**, artiste lyrique (à titre posthume)
- **Anne d'Ieteren**, championne de Belgique à six reprises en dressage
- **Paul Furlan**, ancien ministre du Gouvernement wallon (à titre posthume)
- **Jean-Michel Saive**, ancien pongiste multimédaillé

GRADE D'OFFICIER

- **Michel Boreux**, à la tête de l'*Auberge de Rochehaut*
- **Jean-François Boulart**, patron de l'équipe belge de cyclisme Intermarché-Wanty
- **Guy Delrée**, médecin défenseur de la médecine générale en zones rurales
- **Philippe Foucart**, CEO de Tech-nord

GRADE DE CHEVALIER

- **Marie Trignon²**, cheffe du restaurant *La Roseraie* à Modave
- **BeeOdiversity²**, une société niveloise active dans la lutte contre la disparition des pollinisateurs
- **Nicolas Gillis**, professeur et chercheur émérite à la Faculté polytechnique de l'UMons

MÉDAILLE

- **Maxime Carabin¹**, athlète paralympique de Wheeler
- **Sarah Chaâri³**, taekwondoïste
- **Didier Gustin**, président de la Foire agricole de Battice
- **Gabriella Willems²**, judokate

Étincelles

- **Manon Schenck**, cheffe du restaurant *La Table de Manon* à Durbuy
- **Fantine Harduin**, actrice
- **Youssef Reziki**, rappeur
- **Doria Dupont**, chanteuse et auteure
- **Maxime et Julien Deuse²**, à la tête de l'entreprise liégeoise Deuse
- **Les Échasseuses namuroises²**
- **Guillaume Wattecamps** (GuiHome)⁴, humoriste
- **Selma Van Kerm**, athlète paralympique
- **Florian Poncelet**, président de la Fédération des Jeunes Agriculteurs
- **Tchalou Volley Club**, club féminin qui évolue en Ligue A nationale

1. Voir son portrait dans VLW n° 65
2. Voir les *Talents*, pp. 30-31
3. Voir son portrait dans VLW n° 60
4. Voir son portrait dans VLW n° 31

Biographies complètes sur le site :
connaitrelawallonie.wallonie.be
 (Wallons marquants)



L'hiver arrive, prudence sur les routes !

Pendant la période hivernale, des dangers spécifiques liés aux conditions climatiques apparaissent sur les routes. Du côté du SPW, une cellule d'Action routière (CAR) est mise en place pour coordonner l'ensemble des services d'hiver et déterminer les différentes phases d'intervention. Par ailleurs, à l'initiative de la Wallonie, un protocole d'accord a été signé avec la Flandre, le Grand-Duché de Luxembourg, la France et les Pays-Bas afin de coordonner au mieux la gestion des situations critiques en cas d'intempéries hivernales. Mais malgré la mobilisation de tous ces moyens, la prudence des usagers de la route reste fondamentale.

RECOMMANDATIONS

- Vérifiez l'état de votre véhicule ;
- Prévoyez les équipements nécessaires et veillez, autant que possible, à vous équiper de pneus hiver ;
- Respectez les distances de sécurité ;
- Adoptez une conduite souple : vitesse adaptée, pas de mouvement brusque avec le volant, et utilisez le moins possible les freins (privilégiez le frein moteur en rétrogradant) ;
- Limitez les sorties en voiture non nécessaires en cas de fortes précipitations hivernales ;
- Ne dépassez jamais les épanduses.



© SPW SG/Jean-Louis Carpentier



© Adobe Stock

Économiser l'énergie en hiver, c'est possible !

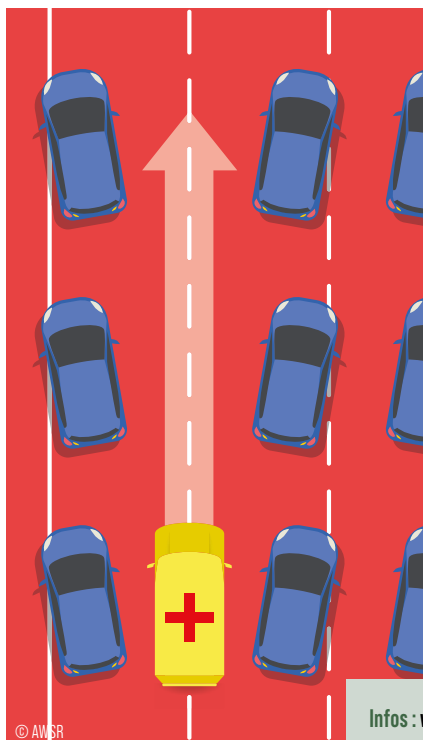
Même si cela semble plus difficile, l'adoption de quelques gestes simples permet d'économiser l'énergie en hiver...

- Faites, chaque année, **entretenir votre chaudière** au mazout ou au bois/pellets par un technicien agréé. Les chaudières au gaz d'une puissance supérieure à 100 kW doivent, elles, être entretenues tous les 2 ans, et celles d'une puissance inférieure ou égale à 100 kW, tous les 3 ans.
- **Nettoyez et dépoussiérez également vos radiateurs** et ne les cachez pas derrière des meubles, des rideaux ou d'autres objets ;
- **Évitez de surchauffer** : 1 °C de trop augmente la facture de 7 à 8 %. Réglez plutôt la température pièce par pièce : 19 ou 20 °C pour le salon ; 16 à 18 °C dans les chambres la nuit ; et 22 °C dans la salle de bain, mais uniquement quand elle est occupée. Et, dans tous les cas, portez des vêtements chauds à l'intérieur plutôt que d'augmenter la température dans toute la maison !
- Prenez aussi la peine de **placer de l'isolant** sur vos tuyaux de chauffage situés dans la cave et dans les parties non chauffées du bâtiment ;
- **Petite astuce** : quand vous cuisinez, n'hésitez pas à diminuer la température de 1 °C ; vos fours et plaques de cuisson compenseront cette baisse ;
- **Baissez la température de 3 ou 4 °C** si vous vous absentez moins de deux jours. Et réglez votre chaudière sur « hors gel » si vous vous absentez plus de deux jours ;
- Si vous avez un boiler électrique, **débranchez-le** lorsque vous vous absentez pour plus de 24 heures ;
- Enfin, en toutes saisons, faites fonctionner votre **lave-vaisselle entièrement chargé** et n'oubliez pas que laver votre **linge à 40 °C** suffit dans la majorité des cas.

Infos : <https://energie.wallonie.be>

LE SAVIEZ-VOUS ?

Une douche de 5 minutes consomme de **30 à 40 litres d'eau** (ou 60 à 75 litres en cas de pommeau non économique), alors qu'un bain représente **100 à 130 litres d'eau**. Le calcul est vite fait....



Sécurité routière : n'oubliez pas le couloir de secours !

Le 1^{er} octobre 2020, la règle du « couloir de secours » intégrait le Code de la route belge. Un principe qui fluidifie la circulation en cas d'embouteillages et qui permet également de sauver des vies, en facilitant l'intervention rapide des services de secours en cas d'accident.

Pourtant, 7 conducteurs wallons sur 10 ne savent toujours pas comment l'appliquer. L'Agence wallonne pour la Sécurité routière rappelle donc les règles... En cas de files, les conducteurs doivent créer un couloir entre la voie de gauche et celle de droite, en s'écartant de part et d'autre de la route pour laisser passer les éventuels services de secours. S'il y a trois bandes, le couloir se fera entre la bande de gauche et la bande centrale.

Cette pratique est d'application partout en Belgique, dès qu'un ralentissement ou un embouteillage se forme, sur une voie publique à minimum deux bandes de circulation dans le même sens (autoroute ou non), et même en présence d'une bande d'arrêt d'urgence.

Le couloir de secours peut être emprunté par tout véhicule prioritaire (police, service d'incendie, ambulance, protection civile...) et, depuis 2023, par les services de dépannage.

Infos : www.awsr.be

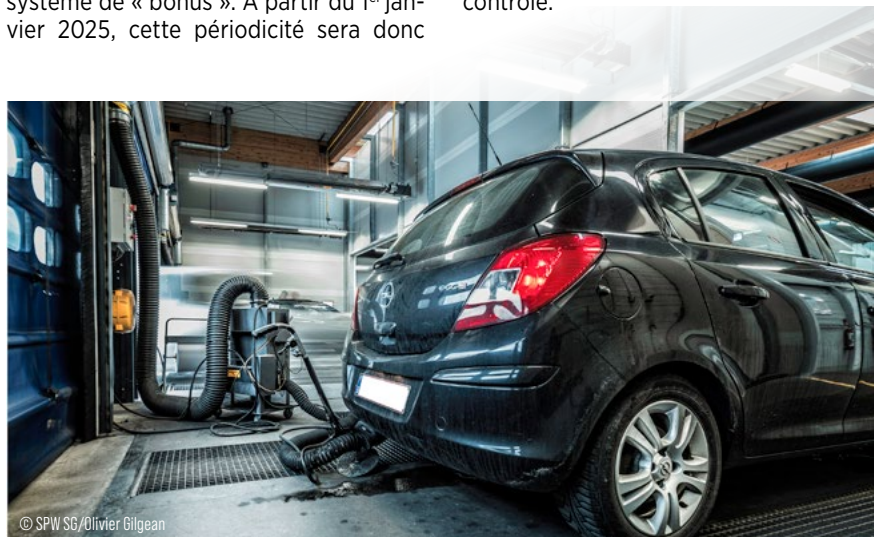
Contrôle technique : allongement du délai pour les véhicules de moins de 8 ans

Dès 2025, les véhicules bien entretenus de moins de 8 ans et de moins de 110 000 km ne devront passer au contrôle technique que tous les 2 ans.

Avant, les véhicules bien entretenus, de moins de 6 ans et de moins de 100 000 km pouvaient bénéficier d'une périodicité de contrôle de 2 ans grâce au système de « bonus ». À partir du 1^{er} janvier 2025, cette périodicité sera donc

étendue aux véhicules de moins de 8 ans et de moins de 110 000 km, sous réserve que seuls des défauts administratifs mineurs soient relevés lors du contrôle.

Tout en encourageant les propriétaires à maintenir leurs véhicules en bon état, cette mesure va permettre de réduire les coûts et le temps liés aux visites de contrôle.



© SPW SG/Olivier Gilgean



LE CALENDRIER 2025 VOUS ATTEND DANS LES ESPACES WALLONIE

Comment l'obtenir ? **EXCLUSIVEMENT** dans les 10 Espaces Wallonie, où il vous sera offert gratuitement

Espace Wallonie d'Arlon, place Didier 42, 6700 Arlon • **Espace Wallonie de Charleroi**, rue de France 3, 6000 Charleroi • **Espace Wallonie de La Louvière**, rue Sylvain Guyaux 49, 7100 La Louvière • **Espace Wallonie de Liège**, place Saint-Michel 86, 4000 Liège • **Espace Wallonie de Malméd**, place Albert 1^{er} 9, 4960 Malméd • **Espace Wallonie de Mons**, rue de la Seuwe 18-19, 7000 Mons • **Espace Wallonie de Namur**, boulevard Ernest Mélot 30, 5000 Namur • **Espace Wallonie de Nivelles**, rue de Namur 67, 1400 Nivelles • **Espace Wallonie de Tournai**, rue de la Wallonie 19-21, 7500 Tournai • **Espace Wallonie de Verviers**, rue Coronmeuse 46, 4800 Verviers

Infos au **téléphone vert 1718**

Grippe aviaire : restons vigilants pour nos oiseaux sauvages

La grippe aviaire est une maladie causée par le virus *Influenza A*, qui infecte les oiseaux domestiques et sauvages. Son taux de mortalité est très élevé, impactant sévèrement la filière avicole et la santé des oiseaux sauvages, mais aussi, plus largement, la biodiversité des écosystèmes.

Depuis 2021, une pandémie de grippe aviaire hautement pathogène s'est déclarée dans de nombreux pays, dont la Belgique, avec un nombre extrêmement élevé de foyers épidémiques, tant chez les volailles que chez les oiseaux sauvages. En 2022 et début 2023, l'épidémie s'est poursuivie et a touché, en Wallonie, les populations sauvages de mouettes rieuses, de canards, d'oies, ainsi que des faisans relâchés pour la chasse. Les rapaces, comme les faucons pèlerins, ont également été infectés. Depuis l'été 2023, le nombre de cas positifs a fortement diminué. Cependant, l'évolution de l'épidémie est imprévisible. La vigilance reste donc de mise.

Bien que rare, la transmission aux mammifères, y compris à l'homme, n'est pas exclue. En Belgique, des cas ont été recensés, notamment chez des renards et des putois sauvages, ainsi que des furets domestiques. Ces infections étaient probablement dues à l'ingestion de carcasses d'oiseaux infectés, ou à un contact intensif avec des volailles infectées.

PRÉCAUTIONS

SI VOUS NOURRISSÉZ LES OISEAUX SAUVAGES DANS VOTRE JARDIN :

- Mettez les aliments en silo pour réduire le risque de transmission entre oiseaux.

LORSQUE VOUS RAMASSEZ UN OISEAU :

- Portez des gants et un masque buccal, de préférence FFP2 ;
- Tenez votre chien en laisse, à l'écart des oiseaux sauvages malades ou morts.

VOUS TROUVEZ UN OISEAU SAUVAGE MALADE OU BLESSÉ ?

- Contactez le centre CREAVES le plus proche (Centre de revalidation des espèces animales vivant naturellement à l'état sauvage) pour que l'animal y soit pris en charge.
Liste des centres et conseils sur biodiversite.wallonie.be/CREAVES

VOUS TROUVEZ UN OISEAU SAUVAGE MORT (NON ACCIDENTÉ) ?

- Signalez-le immédiatement au département Nature et Forêts (SPW).

Mortalité de salamandres et de tritons : ouvrez l'œil

Depuis quelques années, certaines populations de salamandres et de tritons de Wallonie sont touchées par une maladie causée par un champignon microscopique, le *Batrachochytrium salamandrivorans* (Bsal). Le pathogène provoque de petits ulcères sur la peau de ces batraciens, entraînant leur mort. Cette maladie ne se transmet pas à l'homme.



CONTACT DÉPARTEMENT NATURE ET FORÊTS (SPW) :

Soit en appelant SOS Environnement Nature au 1718 (pour les francophones) ou au 1719 (pour les germanophones). Ce numéro gratuit et accessible à tous fonctionne 24h/24 et 7j/7 ;

soit en ligne via ce QR code :



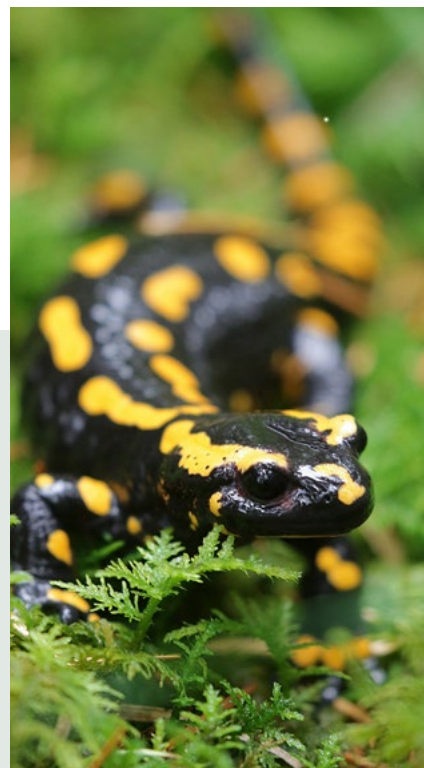
VOUS POUVEZ NOUS AIDER À LUTTER CONTRE CETTE MALADIE...

VOUS TROUVEZ DES SALAMANDRES OU DES TRITONS MORTS ?

- Signalez-le immédiatement au département Nature et Forêts (SPW).

ET... IMPORTANT !

- Nettoyez vos bottes ou chaussures après vos promenades dans la nature



Salamandre / Salamander © Pixabay - Andreas Glöckner

Infos sur la santé de la faune sauvage disponibles sur santefaune.wallonie.be.
Pour les oiseaux domestiques : <https://www.favv-afscab.be>

Vogelgrippe: Wir müssen wachsam bleiben für unsere Wildvögel!

Die Vogelgrippe ist eine durch das Virus „Influenza A“ verursachte Krankheit, die bei Haus- und Wildvögeln auftritt. Die Sterblichkeitsrate ist sehr hoch und hat schwerwiegende Auswirkungen auf die Geflügelbranche und die Gesundheit der Wildvögel, aber auch auf die Biodiversität der Ökosysteme im weiteren Sinne.

Seit 2021 ist in vielen Ländern, darunter auch in Belgien, eine hoch pathogene Vogelgrippepandemie ausgebrochen. Die Zahl der Ausbrüche ist sowohl bei Geflügel als auch bei Wildvögeln extrem hoch. Im Jahr 2022 und Anfang 2023 setzte sich der Ausbruch fort und betraf in der Wallonie die Wildbestände von Lachmöwen, Enten, Gänsen sowie Fasanen, die zur Jagd freigelassen wurden. Auch Raubvögel wie Wanderfalken wurden infiziert. Seit dem Sommer 2023 ist die Zahl der positiven Fälle stark zurückgegangen. Der weitere Verlauf der Epidemie ist jedoch nicht vorhersehbar. Wachsamkeit ist daher weiterhin erforderlich.

Obwohl selten, ist eine Übertragung auf Säugetiere, einschließlich des Menschen, nicht ausgeschlossen. In Belgien gab es schon Fälle, insbesondere bei Füchsen und Iltissen sowie bei Hausfrettchen. Diese Infektionen waren wahrscheinlich auf den Verzehr von infizierten Vogelkadavern oder auf intensiven Kontakt mit infiziertem Geflügel zurückzuführen.

VORSICHTSMASSNAHMEN

WENN SIE WILDVÖGEL IN IHREM GARTEN FÜTTERN:

- Geben Sie das Vogelfutter in Futtersäulen, um das Risiko einer Übertragung zwischen Vögeln zu verringern.

WENN SIE EINEN VOGEL AUFHEBEN:

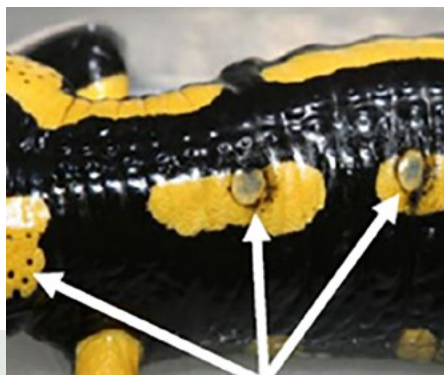
- Tragen Sie Handschuhe und einen Mundschutz, am besten FFP2.
- Führen Sie Ihren Hund an der Leine und halten Sie ihn von kranken oder toten Wildvögeln fern.

SIE FINDEN EINEN KRANKEN ODER VERLETZTEN WILDVÖGEL?

- Kontaktieren Sie das nächstgelegene CREAVES-Zentrum (Centre de revalidation des espèces animales vivants naturellement à l'état sauvage – Auffangzentrum für Wildtiere), damit das Tier dort versorgt werden kann. Liste der Zentren und Ratschläge unter biodiversite.wallonie.be/CREAVES

SIE FINDEN EINEN TOTEN (NICHT VERUNGLÜCKTEN) WILDVÖGEL?

- Melden Sie es sofort der Abteilung Natur und Forsten (ÖDW).



Salamander- und Molchsterben: Halten Sie die Augen offen!

Seit einigen Jahren sind einige Salamander- und Molchbestände in der Wallonischen Region von einer Krankheit betroffen, die durch den mikroskopisch kleinen Pilz *Batrachochytrium salamandrivorans* (Bsal) verursacht wird. Der Erreger verursacht bei diesen Amphibien kleine Geschwüre auf der Haut, die zum Tod führen. Die Krankheit ist nicht auf den Menschen übertragbar.

Infos über die Gesundheit von Wildtieren finden Sie unter santefaune.wallonie.be.
Für Hausvögel: <https://www.favv-afscab.be>



KONTAKT ABTEILUNG NATUR UND FORSTEN (ÖDW):

Entweder per Telefon:
Kontaktieren Sie SOS
Natur & Umwelt unter der
gratis Rufnummer 1719
(für deutschsprachige
Bürger) oder 1718 (für
französischsprachige
Bürger). Diese gebühren-
freie Nummer ist allen
zugänglich und 24 St/24
und 7 Tage/7 erreichbar.

Oder anhand dieses
QR-Codes:



SIE KÖNNEN UNS BEI DER BEKÄMPFUNG DIESER KRANKHEIT HELFEN...

SIE FINDEN EINEN TOTEN SALAMANDER ODER MOLCH?

- Melden Sie dies sofort der Abteilung Natur und Forsten (ÖDW).

UND... WICHTIG!

- Reinige deine Stiefel oder Schuhe nach Spaziergängen in der Natur.

Durant l'automne et encore cet hiver, les essais sont effectués afin de tester notamment le bon fonctionnement de l'installation électrique et le gabarit dans les passages les plus étroits. À l'heure où nous bouclons ce numéro, la mise en service commerciale du tram est prévue pour fin janvier 2025.

Suivez toute l'actualité du tram sur <https://letram.be>

À LIÈGE, PRÉPAREZ-VOUS À PRENDRE LE TRAM !

Après plusieurs années d'un gigantesque chantier qui aura fortement impacté la ville, le tram arrive à Liège en 2025. À quelques semaines de sa mise en service, passons en revue les aspects pratiques de ce nouveau moyen de transport collectif tant attendu.

Le tram va permettre de desservir des zones à forte densité d'emplois et d'établissements scolaires ainsi que des pôles importants de la vie liégeoise, comme le Val Benoît, le quartier des Guillemins, le cœur historique, le futur écoquartier de Coronmeuse, la zone économique de Bressoux...

Sa mise en service va profondément modifier les habitudes et la mobilité des habitants, des nombreux étudiants et de toutes les personnes qui se rendent dans la Cité ardente, quotidiennement ou ponctuellement.

LE TRACÉ

Long de 11,7 km, le parcours relie Sclessin (face au Standard) à Coronmeuse et Bressoux. La majorité du tracé se situe en rive gauche de la Meuse.

À partir du pont Atlas, le tracé se divise en deux : l'Antenne 1 qui mène à Coronmeuse en rive gauche et l'Antenne 2 qui mène à l'arrêt Liège Expo (parking P+R) en rive droite.

LE TRAM EN LUI-MÊME

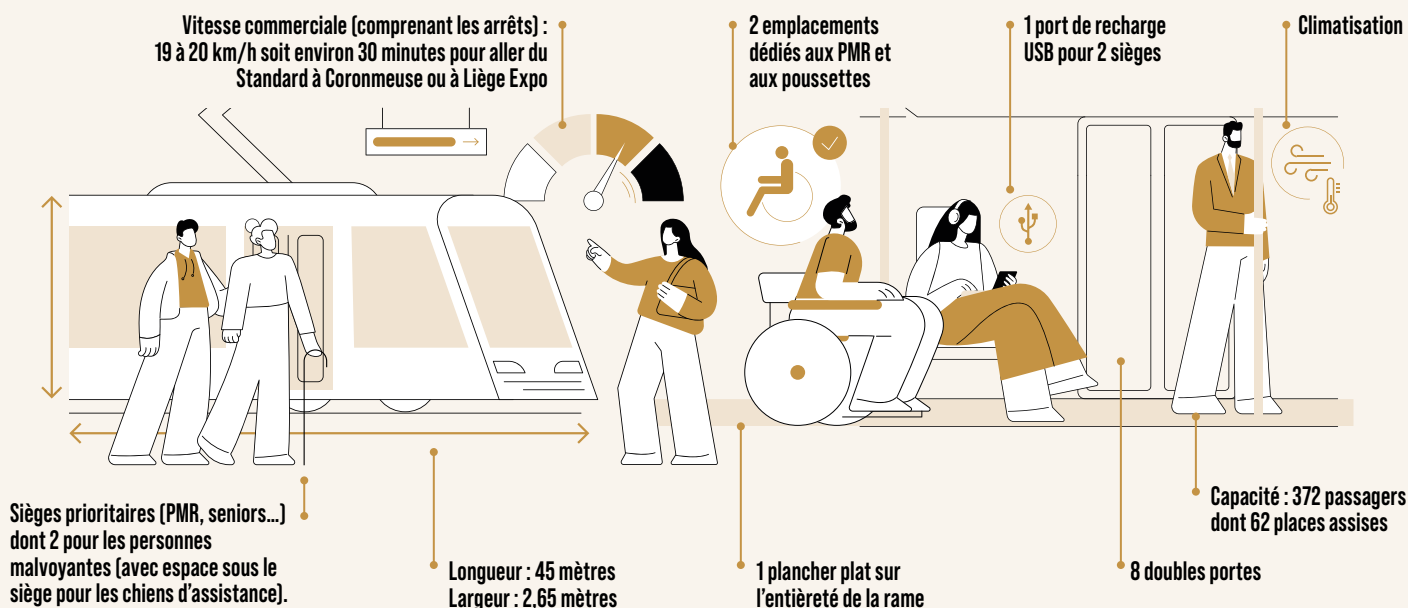




Photo de gauche : Le 20 août dernier, le nouveau tram de Liège a fait sa première sortie sous les regards enthousiastes de nombreux spectateurs. © Belga

Photo ci-contre : Essais du tram en octobre dernier © TEC

LES INFRASTRUCTURES

- 23 stations sur le parcours (1 tous les 450 mètres en moyenne)
- 6 pôles d'échange tram / bus
- 3 pôles d'échange tram / train / bus
- 2 parkings P+R à Sclessin (665 places) et à Bressoux (771 places), tous deux équipés de bornes de rechargement pour voitures électriques, de prises pour vélos électriques et de racks sécurisés pour les vélos

TARIFS ET VALIDATION

Il n'y aura pas de différence de tarification entre le tram et le bus. Les titres de transport valables sur le réseau TEC (abonnements, titres multiparcours...) pourront être utilisés pour prendre le tram. Mais, il n'y aura pas de vente à bord.

Un automate de recharge et de vente de titres de transport sera présent sur chaque quai de station. En plus du paiement par carte bancaire, ces bornes seront équipées d'un monnayeur permettant le paiement des titres en espèce.

Le système de validation obligatoire du titre de transport, en vigueur dans les bus du TEC, sera également d'application dans le tram. Un validateur sera présent à chaque double porte. « Je monte, je valide » restera donc le geste à avoir lors de la montée à bord.

HORAIRES ET FRÉQUENCES SUR LE TRONC COMMUN

	Du lundi au vendredi (périodes scolaires)	Du lundi au vendredi (vacances scolaires)	Samedi	Dimanche
De 5 h à 6 h	toutes les 15 min	toutes les 15 min	toutes les 15 min	toutes les 15 min
De 6 h à 7 h	toutes les 10 min	toutes les 10 min	toutes les 15 min	toutes les 15 min
De 7 h à 9 h	toutes les 4 min 30	toutes les 7 min 30	toutes les 10 min	toutes les 10 min
De 9 h à 15h30	toutes les 7 min 30 ⁽¹⁾	toutes les 7 min 30	toutes les 7 min 30 ⁽²⁾	toutes les 10 min
De 15h30 à 18h30	toutes les 5 min	toutes les 5 min	toutes les 6 min	toutes les 10 min
De 18h30 à 22 h	toutes les 10 min	toutes les 10 min	toutes les 10 min	toutes les 10 min
De 22 h à 1 h	toutes les 15 min	toutes les 15 min	toutes les 15 min	toutes les 15 min

(1) Toutes les 6 min le mercredi entre 12 h et 13 h 30. (2) Toutes les 6 min entre 12 h et 15 h 30

SÉCURITÉ : ADOPTONS LES BONS RÉFLEXES

Circuler à proximité d'un tram, que ce soit à pied, à vélo ou en voiture, impose le respect absolu de certaines règles de sécurité. L'engin ne peut pas dévier de sa trajectoire pour éviter un obstacle. Pesant 64 tonnes, il ne peut pas freiner comme un bus ou comme une voiture. Il lui faut 30 mètres pour s'arrêter !



À RETENIR...

- Le tram a toujours priorité. Voitures, vélos, piétons... Cédez-lui toujours le passage et respectez la signalisation.
- Ne circulez jamais sur la plateforme du tram en dehors des endroits prévus à cet effet ; ce n'est ni un trottoir, ni une piste cyclable.
- En voiture, ne vous arrêtez pas ou ne stationnez pas sur les rails, même pour quelques secondes.
- Regardez toujours des deux côtés avant de traverser.
- Ne vous laissez pas distraire par votre smartphone et vos écouteurs. Le tram est relativement silencieux, donc la prudence est de mise.
- Ne touchez pas les câbles aériens électrifiés, aussi appelés LAC (lignes aériennes de contact). Ces câbles sont sous tension (750 V).

Inauguration d'une nouvelle borne vélo/piéton

Une nouvelle borne vélo/piéton a été inaugurée en septembre à La Hulpe, le long de la cyclostrade mise en place par le SPW Mobilité et Infrastructures. Elle fait partie de la petite centaine de compteurs implantés cette année par notre région, afin de mesurer le nombre de cyclistes et de piétons empruntant les principales voies cyclables wallonnes. Certains seront également équipés d'afficheurs pour sensibiliser les usagers en temps réel.

Ces données alimenteront le nouvel Observatoire de la Mobilité active, en cours de construction, afin de suivre l'évolution de la pratique de la marche et du vélo, et d'orienter les politiques publiques en matière de mobilité et de tourisme. Cette action s'inscrit dans le plan Wallonie Cyclable, qui vise à accélérer le développement de la mobilité cyclable quotidienne.

Infos : <https://mobilite.wallonie.be>



© Wallonie cyclable

UN ÉCLAIRAGE DURABLE

Dans le cadre du Plan Lumières 4.0, le Groupement Luwa et la Sofico se sont engagés à mettre en œuvre une série de mesures destinées à respecter le cycle nocturne de la faune et de la flore des Zones Natura 2000.

Abaissement de la hauteur des mâts, utilisation de températures de couleurs plus chaudes et moins nocives, choix de luminaires n'éclairant pas au-dessus d'un plan horizontal, réduction de l'intensité lumineuse ou extinction dans les zones très sensibles sont autant de mesures prévues dans ce cadre.

Elles visent à préserver le cycle nocturne de la faune et de la flore en limitant l'impact de la lumière sur la biodiversité. En effet, toutes les espèces ne réagissent pas de la même façon à l'exposition à la lumière artificielle durant la nuit. Les chauves-souris, par exemple, n'apprécient pas les lampes émettant des UV, alors que les insectes sont fortement attirés par la lumière bleue et l'ultraviolet.

Plus de 3 000 luminaires sont concernés par ces changements de température et de couleur, et un millier de points lumineux situés sur des nationales sont visés par l'extinction.

Infos : www.luwa.be



© Luwa



Biodiversité : les entreprises s'engagent

On ne le rappellera jamais assez : investir dans la biodiversité constitue une véritable opportunité stratégique pour les entreprises ! Elles contribuent ainsi à préserver l'environnement, augmentent leur résilience économique et participent au développement d'une Wallonie plus durable.

« Penser et agir par nature » est donc le fil rouge de l'appel à projets lancé par la Wallonie pour soutenir et améliorer les initiatives en matière de biodiversité émanant de professions libérales, d'entreprises ou de groupements d'entreprises... Qu'il s'agisse d'espaces partagés (comme des parcs scientifiques), de bâtiments et de leurs abords ; ou du fonctionnement même des entreprises et de leurs chaînes d'ap-

provisionnement. Les projets doivent réduire les impacts négatifs sur la biodiversité et favoriser les impacts positifs : plantation d'arbres, aménagement de jardins de rue, de haies, de plans d'eau, évolution de la chaîne de valeurs de l'entreprise...

RETROUVEZ LES PROJETS DES LAURÉATS SUR BIODIVERSITE.WALLONIE.BE (RUBRIQUE « AGIR »).

Oltre un subside variant entre 10 000 et 24 000 €, les bénéficiaires profitent d'une formation aux médias afin de valoriser leurs actions sur leurs canaux de communication internes et externes.



Grand Nettoyage du 20 au 23 mars

bewapp.be

EN MARS 2025, JE PARTICIPE AU GRAND NETTOYAGE !

Le Grand Nettoyage, c'est le moment de l'année où de nombreux citoyens, associations, clubs sportifs, écoles ou entreprises de Wallonie... œuvrent, durant quatre jours, à améliorer la propreté de leur cadre de vie.

L'édition 2025 aura lieu du 20 au 23 mars prochain. Envie de faire un geste pour l'environnement ? Alors inscrivez-vous, du 10 février au 12 mars, sur le site de Bewapp et rejoignez la plus grande mobilisation citoyenne en faveur de la propreté !

Infos : www.bewapp.be

DURABLEMENT VÔTRE

SAVEZ-VOUS QU'EN
WALLONIE, ON TROUVE
GLOBALEMENT 10 M³
DE BOIS MORT PAR
HECTARE ?

© Michel Faursch

SOYONS FIERES DE NOS ARBRES MORTS

Composante essentielle de la biodiversité forestière, le bois mort participe à la fertilité des sols et à la régénération forestière par une série de fonctions de mieux en mieux connues. La volonté de rendre la forêt plus accueillante pour la nature passe donc par une attention croissante apportée aux arbres morts et à la préservation des espèces d'intérêt biologique.

Mais le bois mort se caractérise aussi par sa beauté. C'est donc par la photographie que le projet Chronoxyle, soutenu par la Wallonie et porté par Nature in progress, entend sensibiliser à son intérêt. Superbes vitrines wallonnes de la forêt vivante, les paysages surprenants, photographiés dans dix sites exemplaires, sont décrits, en textes et en images, sur le site du projet. De Chimay à Neupré, en passant par Chevetogne, découvrez-les sur <https://chronoxyle.be/vitrines>

Chaufontaine et Faimes remportent les trophées BiodiverCité 2024

Ces trophées visent à promouvoir la qualité de projets exemplaires réalisés avec la subvention annuelle BiodiverCité... Une aide de la Wallonie pour stimuler et accompagner les communes dans des actions de préservation et de restauration d'espaces naturels.

Cette subvention rationalise, en un seul outil, les subsides de la Semaine de l'arbre, du Plan Maya, des Plans communaux de développement de la nature (PCDN) et des Cimetières Nature. Le montant maximal de l'aide est fixé à 12 000 € par commune et par année : 10 000 € pour les projets d'aménagements et 2 000 € pour l'achat de plants distribués lors de la Semaine de l'arbre. Les projets portent sur des aménagements en faveur de la biodiversité (plantations de haies, vergers, prairies fleuries, création de mares...), des outils de sensibilisation, la formation du personnel communal...

La remise des trophées 2024 a eu lieu le 1^{er} octobre, lors de la Rencontre Réseau BiodiverCité qui a réuni 171 participants issus de 101 communes bénéficiaires de la subvention. Chaufontaine a reçu le prix de la *trame verte* pour son projet de restauration de la lande calaminaire de Mehagne. Ces milieux, caractérisés par un sol chargé en métaux lourds, abritent des espèces menacées comme le lucane cerf-volant. Le jury a salué les nombreux partenariats mis en place et l'implication citoyenne. Faimes a, elle, reçu le trophée de la *trame bleue* pour son projet de refuge nature de Les Waleffes. Grâce aux aménagements, la zone d'immersion temporaire est devenue une mare permanente de 200 m² comptant déjà une riche biodiversité, d'ailleurs en augmentation. Un refuge reconnu comme essentiel étant donné la rareté des zones humides en pleine Hesbaye sèche.

Infos : <https://biodiversite.wallonie.be>

Envie d'en savoir plus ? Visionnez ces 2 vidéos du SPW via ces QR codes :

Chaufontaine



Faimes



DES LABELS DE QUALITÉ POUR LES PLAISIRS DE LA TABLE

Cet été, le Saucisson gaumais a été inscrit au registre européen des indications géographiques protégées (IGP). Il rejoint ainsi d'autres produits alimentaires wallons déjà labellisés.

La Wallonie compte désormais sept IGP, mais aussi cinq AOP (appellations d'origine protégées). Sans oublier les indications géographiques en boissons spiritueuses (IG), les spécialités traditionnelles garanties (STG) et le label wallon Qualité Plus (système régional de qualité différenciée [QD]).

Que signifient ces appellations ? Qui les octroie ? Sous quelles conditions ? Qui les contrôle ? Et quels sont les produits wallons qui en bénéficient ? Faisons le point.

Nous vous invitons ensuite à une balade gourmande au cœur des traditions wallonnes, à la rencontre de douze produits d'exception, AOP ou IGP, qui font honneur à notre gastronomie.

À l'approche des fêtes de fin d'année, c'est peut-être l'occasion de leur réserver une place de choix sur nos tables. Ou de trouver, parmi eux, des idées de cadeaux riches en goût... et en authenticité !

VÉRONIQUE BINET
GENEVIÈVE COSTES
CÉLINE DEREUME

Labels, vous avez dit labels ?

AOP, IGP, STG, QD... Vous avez sans doute déjà entendu l'une ou l'autre de ces appellations officielles lorsque l'on évoque la qualité des produits alimentaires... Mais que désignent-elles exactement ? Quels sont leurs objectifs ? Et offrent-elles une plus-value par rapport à d'autres types de reconnaissance ?

Si les signes de qualité sont nombreux, ils recouvrent des exigences bien différentes en termes de production, d'origine, de fiabilité et de certification. En principe, seuls les signes de qualité officiels, cautionnés par une autorité publique, devraient pouvoir bénéficier du terme « label ». Explications...

LES SYSTÈMES DE QUALITÉ EUROPÉENS

L'Union européenne s'est dotée de plusieurs systèmes de qualité relatifs aux produits du terroir. Leurs objectifs : promouvoir et protéger les appellations de produits agricoles et alimentaires de qualité, encourager la diversification de la production agricole et protéger les appellations de produits contre

les imitations ou les usurpations. Ils garantissent aussi aux consommateurs une information fiable et officielle, et attestent l'ancrage géographique, historique, culturel ou gastronomique de ces produits.

Parmi ces labels européens, certains sont liés à un territoire : l'*appellation d'origine protégée* (AOP) et l'*indication géographique protégée* (IGP) pour les vins et denrées alimentaires, et l'*indication géographique* (IG) pour les boissons spiritueuses. La *spécialité traditionnelle garantie* (STG), quant à elle, ne repose pas sur un territoire mais protège une recette traditionnelle. On citera aussi les labels *produit de montagne* et *produit des régions ultrapériphériques de l'UE*.



L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

Elle désigne des produits dont toutes les étapes de fabrication s'opèrent au sein d'une aire géographique définie, avec un savoir-faire reconnu et constaté. La matière première doit également provenir du territoire défini pour l'AOP. Elle garantit donc un lien exclusif entre un produit spécifique et son terroir original.

Cinq produits wallons bénéficient à ce jour de ce label : le *Fromage de Herve*, le *Beurre d'Ardenne*, le vin *Côtes de Sambre et Meuse*, le *Crémant de Wallonie* et le *Vin mousseux de qualité de Wallonie*.



L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

Elle concerne des produits dont au moins une étape de fabrication se déroule dans une zone géographique précise. Ici, le lien entre le produit et son origine n'est pas exclusif, et la réputation du produit peut suffire.

En Wallonie, sept produits bénéficient de ce label : le *Jambon d'Ardenne*, le *Pâté gaumais*, le *Vin de pays des Jardins de Wallonie*, la pomme de terre *Plate de Florenville*, le *Saucisson d'Ardenne*, l'*Escavèche de Chimay* et le *Saucisson gaumais*.

L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE DE BOISSONS SPIRITUEUSES (IG)

Elle protège une boisson spiritueuse originaire d'un pays, d'une région ou d'une localité lorsque la qualité particulière, la réputation ou une autre caractéristique du produit peuvent être attribuées essentiellement à son origine géographique.

La Wallonie en compte sept à ce jour : parmi elles, le *Pèket de Wallonie*, le *Genièvre*, le *Genièvre de grains* ou le *Genièvre aux fruits*.



LA SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

Elle protège une méthode de fabrication ou une composante traditionnelle d'un produit, mais sans lien particulier avec un territoire. Un produit STG peut donc être fabriqué partout en Europe. On n'en dénombre pas moins de 50 (comme la *Mozzarella* italienne ou le *Jambon Serrano* espagnol), dont deux belges : la *Vieille Gueuze* et la *Vieille Kriek*.

Notons que les dénominations *Lait de foin* (de vache), *Lait de foin de brebis* et *Lait de foin de chèvre*, trois STG d'origine autrichienne, sont utilisables en Wallonie depuis 2020. Les cahiers des charges liés à ces trois STG interdisent l'utilisation d'aliments fermentés et privilégient l'utilisation d'un foin de qualité.

Le label Qualité Plus : le système wallon de qualité différenciée (QD)

En 2014, la Wallonie a adopté un signe officiel de reconnaissance pour les produits de qualité différenciée : le label Qualité Plus. Il correspond aux produits agricoles et aux denrées alimentaires qui se distinguent des produits standards par leur mode de production ou par des qualités supérieures.

Cette labellisation wallonne repose sur quatre principes obligatoires comme le caractère familial des exploitations ou l'interdiction des OGM. Chaque cahier des charges doit également décrire une différenciation supplémentaire, attestée par des critères tels que l'impact du produit sur l'environnement ou la santé, le bien-être animal ou encore la qualité nutritionnelle et diététique des produits.

Plusieurs produits bénéficient actuellement de ce label régional : Le *Porc fermier* (2022), le *Porc Plein Air* (2022), le *Foie gras mi-cuit de la ferme de la Sauvenière* (2015), les *Volailles de multiplication de qualité différenciée aux stades élevage et reproduction destinées à la production d'œufs à couver à vocation poussins de type chair* (2015), et les *Vergers vivants* (2023).



LES LABELS OFFICIELS : BIEN PLUS QU'UN SLOGAN !

Si des signes de qualité gérés par des opérateurs privés peuvent aussi guider les consommateurs, les systèmes de qualité européens et wallon constituent une réelle garantie d'objectivité, de fiabilité et de visibilité. Le respect des cahiers des charges officiels (européens ou wallons) est contrôlé par des organismes certificateurs indépendants agréés, supervisés par les pouvoirs publics. Cette caution publique en fait de véritables labels. Ils correspondent également à des marques collectives et attestent une participation volontaire des producteurs.



INFOS

Pour les systèmes de qualité de l'UE : <https://agriculture.ec.europa.eu> - Portail eAmbrosia (registre des indications géographiques de l'UE) - <https://fr.eurofoodart.eu> (promotion des AOP et IGP, recettes...)

Pour les produits wallons labellisés : Portail de l'Agriculture wallonne : <https://agriculture.wallonie.be/aop-igp-stg> - AgriLabel : <https://agrilabel.be> - Apaq-W : www.apaqw.be

Pour les missions du SPW, voir le guide des institutions sur www.wallonie.be

VOUS ÊTES UN PRODUCTEUR OU UN GROUPEMENT DE PRODUCTEURS ET SOUHAITEZ BÉNÉFICIER D'UN LABEL OFFICIEL DE QUALITÉ ?

En Wallonie, c'est la **direction de la Qualité et du Bien-être animal (DQBEA) du SPW Agriculture, Ressources naturelles et Environnement (ARNE)** qui gère les systèmes officiels européens et le système régional de qualité différenciée.

Elle est épaulée dans ses missions par **AgriLabel**, une structure d'encadrement créée par le SPW ARNE pour soutenir les producteurs ou groupements de producteurs qui demandent la reconnaissance de leurs produits comme AOP, IGP, STG ou qualité différenciée (QD).

Les vins wallons et les spiritueux sont certifiés par la DQBEA. Les autres produits wallons labellisés sont, eux, certifiés par différents organismes certificateurs indépendants, sous la supervision de la DQBEA.

Enfin, c'est l'**Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité (Apaq-W)** qui assure la promotion des produits labellisés.

Les douze produits AOP et IGP wallons

Immersion au cœur de nos traditions ancestrales, à la rencontre d'un savoir-faire transmis de génération en génération. Bienvenue en Wallonie gourmande...

Les AOP

Pour rappel, les produits AOP sont ceux qui montrent les liens les plus étroits avec leur lieu de production, puisque toutes les étapes de fabrication doivent s'y opérer. La Wallonie en compte cinq.



© Fromage de Herve Asbl

LE BEURRE D'ARLENNE

Labellisé AOP en 1996, et le seul à l'être en Belgique, le *Beurre d'Ardenne* est un beurre de laiterie, pasteurisé, doux ou salé. L'ensemble de sa fabrication doit se faire dans l'aire géographique « Ardenne »¹, à partir du lait des vaches qui y sont élevées, jusqu'au barattage et à la maturation. Les prairies y sont favorisées par les conditions pédoclimatiques de l'Ardenne, et les élevages de vaches laitières y sont dès lors nombreux. Le lait qui en est issu est riche des arômes de la flore particulière qui s'y développe.



© ApaQ-W

LES VINS AOP

Le domaine viticole de Wallonie compte trois appellations AOP² : le vin « tranquille » *Côtes de Sambre et Meuse* (2006), le *Crémant de Wallonie* (2009) et le *Vin mousseux de qualité de Wallonie* (2009). Ici, c'est le SPW qui exerce le rôle de certificateur.



© ApaQ-W

LE FROMAGE DE HERVE

Labellisé AOP en 1996, ce fromage au goût puissant, dont on dit qu'il a du nez, du caractère et de la personnalité, est un fromage au lait de vache, à pâte molle et à croûte lavée. Cubique ou allongé, il présente une texture homogène, ferme et onctueuse. Il doit sa saveur tant au climat de la région et à la nature des herbes qu'à la présence d'une bactérie particulière dans le lait (le *Brevibacterium linens* ou « ferment du rouge »).

Le *Fromage de Herve* doit être produit dans la région du Pays de Herve (délimitée au sud par la Vesdre, au nord par les Pays-Bas, à l'ouest par la Meuse et à l'est par l'Allemagne), avec du lait provenant de cette région, et respecter les étapes ancestrales de fabrication : de la traite à l'affinage, en passant par l'emprésurage, le découpage, le moulage et le salage. Son caractère varie selon la durée d'affinage et les procédés de lavage, donnant trois types de *Fromage de Herve* AOP : le *Herve doux* (4 à 5 semaines d'affinage), le *Herve piquant* (7 à 8 semaines) et le *Remoudou*, ancienne recette au lait riche et crémeux (8 semaines).

S'il peut se déguster nature ou accompagné du traditionnel sirop de Liège, il se prête à la préparation de nombreuses recettes, salées ou sucrées !

Infos : www.paysdeherve.be - www.fromagedeherve.com

UNE LONGUE TRADITION

D'après une étude de l'ULiège, on fabriquait déjà du fromage au XIII^e siècle sur le plateau de Herve ! Au XVI^e siècle, suite à un édit de Charles-Quint interdisant l'exportation de céréales, nombre de terres agricoles y sont transformées en prairies pour l'élevage de vaches laitières. Il faut dès lors trouver un produit permettant une longue conservation avant son transport vers des régions parfois très éloignées. Monnaie d'échange commerciale, puis cadeau princier au XVII^e, le *Herve* s'exporte dès le XVIII^e siècle en Alsace, en Lorraine et en Bourgogne. Le *Herve Remoudou* (issu d'une deuxième traite, « rimoude ») naîtra au XIX^e siècle.

1. Province de Luxembourg et parties des provinces de Liège et Namur
2. Infos : www.vigneronsdewallonie.be. Voir notre dossier sur le vin wallon dans le VLW n° 61 (automne 2023)

Les IGP

Pour rappel, cette appellation désigne des produits dont une étape au moins de fabrication s'opère dans une zone géographique déterminée. La Wallonie en compte sept.



LE JAMBON D'ARDENNE

Ce jambon séché au goût salé, de couleur rouge sombre, fumé ou non, doit son goût unique au climat ardennais et aux processus de maturation et de séchage de sa fabrication. Il se décline sous trois formes : le *jambon* (désossé ou non), le *cœur* et la *noix*.

Déjà reconnu appellation d'origine par un arrêté royal de 1974 qui en précisait les étapes et le lieu de fabrication, il reçoit, en 1996, la reconnaissance européenne d'indication géographique protégée.

Sa fabrication — salage, maturation à froid, fumage (optionnel), séchage et affinage — doit s'opérer dans la zone « Ardenne »¹ par un producteur certifié, et respecter le cahier des charges de l'IGP. Mais la matière première (cuisse de porc) peut venir d'ailleurs. Le processus complet de fabrication est de minimum 4 semaines pour la noix, 12 semaines pour le cœur et 33 semaines pour le jambon à l'os.

UNE RENOMMÉE ANCIENNE

La salaison permettait de garantir la conservation de la viande de porc provenant historiquement des élevages ardennais. Objet d'exportation, notamment vers la France, le jambon était considéré comme un mets de choix au XIX^e siècle.



© Apat-W

LE PÂTÉ GAUMAIS

Réalisée selon des techniques locales dans la zone géographique de la Gaume, cette tourte a été labellisée IGP en 2001. Née à la fin du XIX^e siècle, au carrefour des cultures ardennaise et bourguignonne, cette spécialité à base de pâte levée, farcie de morceaux nobles de chair de porc marinée (au vin blanc ou au vinaigre) et cuite au four, se sert idéalement accompagnée d'une salade. Envie d'une dégustation ? Chaque 26 décembre à Virton, lors de la Foire aux Amoureux, se tient le concours du plus gros mangeur de *Pâté gaumais* !

Infos : <https://www.pate-gaumais.be>

LE VIN IGP WALLON

Outre les trois AOP, le domaine viticole wallon compte aussi une appellation IGP depuis 2006 : le *Vin de pays des Jardins de Wallonie*². Sec, blanc ou rouge, ce vin « tranquille » est issu de vendanges récoltées au moins à 85 % en Wallonie et à 15 % en Belgique. Les cépages autorisés appartiennent à l'espèce *Vitis vinifera* ou proviennent de son croisement avec d'autres du genre *Vitis*. La vinification est exclusivement réalisée en Wallonie.



LA POMME DE TERRE PLATE DE FLORENVILLE

Labellisée IGP en 2015, cette pomme de terre de la variété *Rosa* présente une forme allongée, régulière et légèrement aplatie, une peau rosée et une chair jaune. Elle reste ferme, même après cuisson. Son aire de production, en Gaume, couvre Florenville et les anciennes communes comprises dans le triangle Muno - Vance et Châtillon - Dampicourt, sur des sols limoneux-sableux. Sa saveur intense et délicate, pouvant rappeler la noisette, la rend idéale pour les salades, la cuisson à la

vapeur, en robe des champs ou au four... On la retrouve dans des spécialités gaumaises comme la Touffaye gaumaise, les Roustiquettes ou la Floriflette. Elle est mise à l'honneur chaque troisième dimanche d'octobre lors de la Fête de la pomme de terre à Florenville.



© Xavier Lecat-UDPF



LE SAUCISSON D'ARDENNE

Labellisé IGP depuis 2017, il désigne trois formes de produit : le *saucisson* (droit et allongé), la *pipe* (plus petite) et le *collier* (arc de cercle). Provenant essentiellement de viande de porc (même si on peut y ajouter du bœuf), il est fumé au bois de hêtre et de chêne avec des baies de genévrier (facultatif), puis séché. Sa fabrication suit plusieurs étapes : hachage et préparation de la pâte, embossage (ou poussage), maturation (étuvage et fumage) et séchage. Son aire de production est identique à celle du *Jambon d'Ardenne* IGP.

© ApaQ-W

L'ESCAVÈCHE DE CHIMAY

Labellisée IGP en 2021, l'*Escavèche de Chimay* désigne une recette froide de poisson cuit, enrobé d'une sauce vinaigrée et gélifiée contenant des oignons. Le conditionnement obligatoire en pot (traditionnellement en grès, mais aussi en verre ou en plastique) permet une longue conservation. Si la préparation du poisson peut être réalisée ailleurs, le conditionnement, qui suit directement l'assemblage, doit s'opérer dans une zone bien précise couvrant : Cerfontaine, Couvin, Doische, Philippeville et Viroinval (province de Namur), Chimay, Momignies, Froidchapelle et Sivry-Rance (Hainaut).

Le vinaigre et les oignons sont obligatoires, mais plusieurs variantes existent selon le poisson et les épices utilisés, ou la préparation de la sauce.

UNE TRADITION DE CONSERVATION

L'*escavèche* renverrait à l'occupation espagnole (d'où l'origine du nom), durant laquelle les soldats conservaient une préparation froide à base de poisson et de vinaigre dans de petits pots. Reconnu en Wallonie dès le XIX^e siècle, le « poisson à l'*escavèche* » s'ancre dans le sud du Hainaut et le sud-ouest namurois au XX^e siècle. Le nom *Escavèche de Chimay* s'est imposé progressivement, notamment en raison de nombreux lacs et étangs artificiels liés à l'essor de la métallurgie du XV^e au XIX^e siècle. Reconvertis en zones de pêche, ils regorgeaient de poissons, et la préparation « en *escavèche* » permettait d'en prolonger la durée de consommation. Le « pot à *escavèche* » en grès est, quant à lui, lié aux ateliers de poterie de la région de Charleroi, réputés depuis le XVI^e siècle.



© ApaQ-W

LE SAUCISSON GAUMAIS

Fruit d'un savoir-faire transmis de génération en génération, le *Saucisson gaumais* a été labellisé en 2024. Emblématique de la région et de son patrimoine culinaire, il se décline sous quatre formes : le *saucisson*, la *baudruche*, le *collier* et la *pipe*. Légèrement séché et fumé, il provient exclusivement de viande de porc : viande maigre, gras et boyaux uniquement. Après hachage (obligatoirement au hachoir) et préparation de la mée avec les épices, viennent l'étuvage, le fumage (obligatoire), le séchage et enfin la finition avec l'embossage dans les boyaux. L'enrobage et la coloration artificielle du saucisson sont interdits.

Son aire de fabrication correspond aux communes de Chiny (sauf Suxy), Étalle, Florenville, Habay, Meix-devant-Virton, Musson, Rouvroy, Saint-Léger, Tintigny, Virton et Aubange (Halanzy et Rachecourt), au cœur de ce que l'on surnomme la *Petite Provence belge*. Entre le XIX^e et le milieu du XX^e siècle, cette région rurale s'est orientée vers l'agriculture et l'élevage domestique du porc, ancrant ainsi un savoir-faire permettant de transformer une partie de la viande fraîche en salaisons.



© ApaQ-W

1. Province de Luxembourg et parties des provinces de Liège et Namur

2. Infos : www.vigneronsdewallonie.be Voir notre dossier sur le vin wallon dans le VLW n° 61 (automne 2023).

SESAM, L'AIDE À L'EMPLOI QUI FAIT GRANDIR LES PETITES ENTREPRISES

Avec l'incitant financier Sesam, la Wallonie soutient les petites entreprises qui engagent des demandeurs d'emploi inscrits auprès du Forem. Objectif : moins de frais et plus de sécurité pour se développer ! Explications.

Recruter son premier employé ou engager du personnel supplémentaire représente une étape cruciale, parfois difficile à franchir pour les indépendants et TPE (Très Petites Entreprises). Grâce à Sesam, l'entreprise peut, durant trois années consécutives, bénéficier d'un montant dégressif (12 072 € la 1^{re} année, 9 053 € la 2^e année et 6 036 € la 3^e année) par travailleur à temps plein. Et ce soutien financier peut se cumuler jusqu'à 5 équivalents temps plein simultanés par entreprise !

Qui peut en bénéficier ? Les travailleurs indépendants, les micro-entreprises et les petites entreprises, à condition d'être établis en Wallonie francophone et de ne pas être déclarés en faillite.

Si Sesam favorise la croissance des petites entreprises, elle fait également croître l'emploi en Wallonie. En effet, l'entreprise s'engage, pendant toute la durée de la subvention, à maintenir le nombre de ses travailleurs. Un processus gagnant-gagnant !

Actuellement, de nombreux secteurs d'activités font déjà appel à l'aide Sesam. Par exemple, dans la coiffure, l'Horeca, le commerce de détail, la construction... Quelques secteurs sont exclus, mais ils sont peu nombreux (le secteur médical, les banques, les assurances...).

Infos :

<https://emploi.wallonie.be>

Introduire une demande via

<https://monespace.wallonie.be>

Des questions ?

dape.sesam@spw.wallonie.be



Réparer plutôt que jeter © Sylvain Crasset

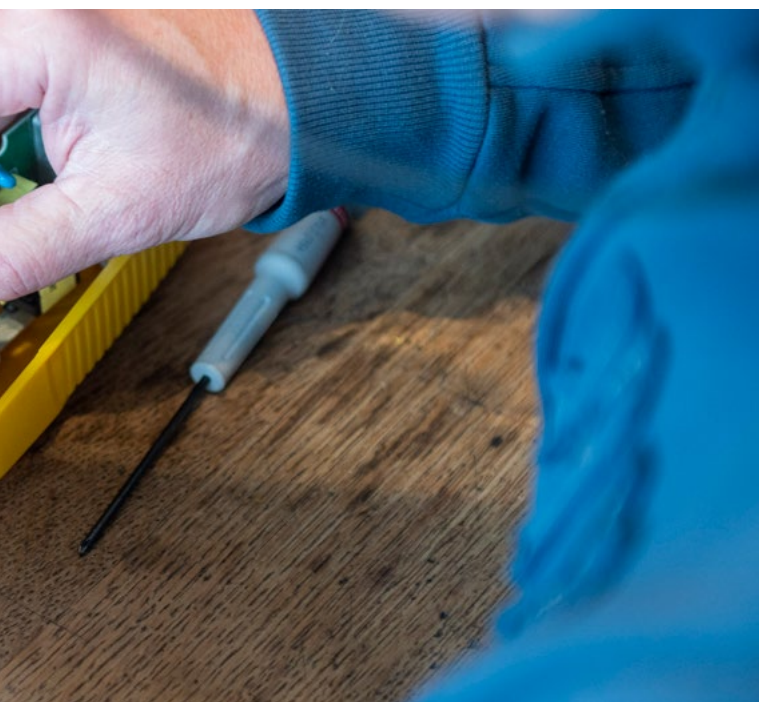


REPAIR TOGETHER : LA RÉPARABILITÉ COMME ENJEU MAJEUR !

Née en 2013, l'ASBL Repair Together regroupe aujourd'hui plus de 230 Repair Cafés en Wallonie et à Bruxelles. En collaboration avec la communauté de la réparation, elle a multiplié les initiatives pour créer un projet solidaire, visant à rendre la réparation accessible à tous.

Pour aider au mieux les citoyennes et citoyens à réparer les objets, l'association a plus d'un tour dans son sac ! Bien entendu, le moyen le plus convivial est de se rendre dans l'un de ses Repair Cafés... Mais il existe d'autres possibilités.

Infos : <https://repairtogether.be> • Facebook • Instagram • YouTube • LinkedIn



→ CONNAISSANCES

Ainsi, depuis la création de son site web, l'ASBL a créé, en 2016, un annuaire de la réparation qui recense des réparateurs professionnels, des ateliers participatifs et des Fablabs¹, pour guider le public vers d'autres solutions, lorsque la réparation dans un Repair Café n'est pas possible.

Autre piste : réparer soi-même, même si cela paraît parfois effrayant. On peut, en effet, consulter facilement une multitude de sites web et de vidéos. Repair Together crée et propose d'ailleurs ses propres tutoriels, dont certains réalisés avec l'aide de bénévoles du réseau !

→ FORMATIONS

L'accompagnement des Repair Cafés passe aussi par des formations aux bénévoles actifs, afin de multiplier et de partager de nouvelles compétences. Chaque mois, l'association organise ainsi des formations à la réparation sur des thématiques diverses, de la machine à café aux vélos, en passant par l'affûtage de couteaux de cuisine ou la réparation textile. Et depuis, elle a étendu la formation des bénévoles au grand public, ayant à cœur d'éveiller les consciences et de transmettre les savoirs au plus grand nombre, à un prix accessible. Il s'agit généralement d'initiations à la réparation « électro », mais le format et la thématique sont adaptables à la demande.

→ ANIMATIONS

De la présentation à la création d'un Repair Café à l'école, Repair Together sensibilise aussi les jeunes grâce à des animations pédagogiques aux quatre coins de la Wallonie et à Bruxelles. Son objectif : faire comprendre les enjeux à la nouvelle génération dès aujourd'hui, pour mieux (p)réparer demain ! Ces animations sont également ouvertes à toute organisation, entreprise ou groupe citoyen qui souhaite apprendre et pratiquer la réparation.

→ REPAIR LAB ET REPAIR CAFÉ MOBILE

À Ixelles, un Repair Lab créé par l'ASBL permet, en outre, de faciliter la réparation en donnant accès à de l'outillage dans un lieu ouvert et accessible à tous. Et, en Wallonie, le Repair Café Mobile, une remorque outillée au design innovant, vous fait vivre l'expérience de la réparation près de chez vous, sur des places publiques, des marchés locaux, etc. à l'aide de son équipe et de bénévoles des Repair Cafés !

→ MILITANCE

Enfin, en tant que membre de la coalition **Right To Repair Europe**, l'association milite pour un meilleur droit à la réparation et contre l'obsolescence programmée, aux côtés d'une centaine d'autres organisations. Elle appelle à un meilleur accès aux pièces détachées et aux schémas, à plus d'informations sur la réparabilité, à des réparations professionnelles à un prix plus accessible, et surtout, à des produits réparables et durables !

¹ Lieux d'échange et de partage de connaissances



Des formations pour tous © Repair Together ASBL

VÉRONIQUE BINET
GENEVIÈVE COSTES

DUO FOR A JOB : UN COACHING INTERGÉNÉRATIONNEL

Ce n'est un secret pour personne : intégrer le monde du travail peut représenter un véritable parcours du combattant pour des jeunes d'origine étrangère, confrontés à de trop nombreux obstacles. Par ailleurs, dans notre pays, les compétences des plus de 50 ans sont souvent encore insuffisamment valorisées.

Forte de ce constat, l'ASBL DUO for a JOB propose une solution innovante, en créant des duos interculturels et intergénérationnels, destinés à valoriser l'expérience des plus de 50 ans et à pallier les difficultés d'insertion professionnelle des jeunes issus de l'immigration non européenne.

Concrètement, durant 6 mois, des mentors bénévoles de plus de 50 ans accompagnent des *mentees* en recherche d'emploi. De Verviers à Charleroi, en passant par Liège, deux à trois heures par semaine, ils aident les jeunes à identifier leurs compétences, à définir leur projet professionnel, à

rédiger un CV et à passer des entretiens. Le tout dans un climat de bienveillance et de confiance réciproque.

Soutenu par le Fonds social européen (FSE+), DUO for a JOB est un projet win-win, puisqu'il réduit les inégalités d'accès au travail des jeunes, valorise l'expérience des aînés et recrée du lien social grâce à un encadrement professionnel et individualisé. Un défi original qui donne également d'excellents résultats : 80 % des mentors réitèrent l'expérience, tandis que 70 % des *mentees* trouvent un stage, un emploi ou une formation qualifiante dans les 12 mois suivant l'accompagnement. Il permet aussi aux jeunes et aux moins jeunes de renforcer leur confiance en eux, de devenir plus autonomes et d'améliorer leur connaissance des outils et canaux de recherche d'emploi.

Infos : www.duoforajob.be

LE NOUVEAU CENTRE ATHÉNA À DOUR

Le 31 août, la commune de Dour inaugurerait officiellement son nouveau Centre du savoir, du travail et de la formation : un projet multifonctionnel de 5 millions €, financé grâce à des Fonds FEDER et régionaux.

Durant tout le mois de septembre, le public s'y est vu proposer un large programme d'activités : conférences, spectacles, ateliers participatifs et créatifs, balades animées... Mais de quoi s'agit-il exactement ?

Athéna, c'est d'abord un centre de télétravail et de coworking, comprenant des postes de travail individuels et des espaces collaboratifs et conviviaux, des salles de réunion ou de formation meublées, équipées et modulables, et une salle de conférence pouvant accueillir jusqu'à 70 personnes.

Et ce n'est pas tout... Athéna intègre aussi désormais la bibliothèque communale et son nouveau centre numérique, ainsi qu'une salle d'exposition de 100 m², dotée de grandes baies vitrées ouvrables, idéale pour des vernissages, des journées thématiques... Le centre dispose en outre d'un grand parking à l'arrière.

Enfin, cerise sur le gâteau, ce bâtiment flambant neuf répond aux normes énergétiques et environnementales les plus pointues : chauffage et refroidissement par géothermie, panneaux photovoltaïques, pompes à chaleur, récupération des eaux pluviales et systèmes performants de recyclage/circulation d'air, d'éclairage et d'isolation. Un centre innovant, ouvert à tous.



Téléchargez les itinéraires
des balades sur
[www.enmieux.be/
balades-decouvertes](http://www.enmieux.be/balades-decouvertes)

Centre Athéna : rue Athéna 1, à Dour.
Contact : 065 76 18 76
centreathena@communedour.be
Infos : <https://centreathena.be>

© Commune de Dour



© SPW Finances/Geoffroy Bernard



© SPW Finances/Geoffroy Bernard

EN PREMIÈRE LIGNE POUR VOUS AIDER DANS VOS DÉMARCHES FISCALES

PASCALE CROMMEN

Si on vous dit « SPW Finances », vous pensez immédiatement « paiement des taxes » ? Mais l'administration wallonne des Finances, ce sont aussi des équipes dont la mission est d'assister les citoyens dans leurs différentes démarches. Rencontre avec Pierre-Yves, permanent fiscalité au Service public de Wallonie.

« Je suis là pour recevoir le public et lui venir en aide. À l'heure actuelle, en Wallonie, toutes les démarches fiscales peuvent être faites en ligne (à l'exception d'une). Pourtant, nous avons toujours des usagers qui préfèrent le contact direct pour poser une question. Et il ne faut pas croire que c'est uniquement le fait d'un public plus âgé » explique Pierre-Yves Lambremont, permanent fiscalité et coordinateur d'une équipe de 15 personnes qui reçoivent les citoyens lors de permanences physiques sur rendez-vous aux quatre coins de la Wallonie. Comme Pierre-Yves, la plupart sont là depuis le début de l'organisation des permanences, entre 2013 et 2016.

Parmi les usagers qui ont besoin d'aide, il y a ceux qui n'arrivent pas à effectuer une démarche en ligne parce qu'ils rencontrent un problème avec l'information ou, plus simplement, parce qu'ils ne maîtrisent pas bien le français ou la lecture. Mais il y a aussi ceux qui privilégient le contact direct pour poser leurs questions sur le précompte immobilier, la taxe de circulation...

« Nous nous répartissons les rendez-vous et, en cas de disponibilité dans notre planning, nous consacrons du temps aux autres activités de notre service : soit répondre aux demandes effectuées

par mail, soit répondre aux demandes téléphoniques qui arrivent au call center Fiscalité. Pour nous, une journée, c'est seize rendez-vous avec ces citoyens ; en cas d'annulation ou pendant les (rares) périodes plus creuses, nous traitons d'autres tâches. »

LE SERVICE AU PUBLIC

« Ce que je préfère, dans mon métier, c'est l'impression d'aider les citoyens. La notion de "service au public" prend vraiment tout son sens ». Certains citoyens pensent qu'il leur suffit de se présenter à un guichet physique pour obtenir « gain de cause ». Mais les permanents fiscalité n'ont pas de pouvoir décisionnel : ils sont là pour aider les usagers à fournir les documents nécessaires, à remplir correctement une demande ; ou bien pour leur expliquer les conditions à remplir pour bénéficier d'une exonération. « Quand nous expliquons à certains citoyens qu'ils ne sont pas dans les conditions, par exemple, pour bénéficier d'une réduction du précompte immobilier, certains nous disent "Je vais aller à une autre permanence !" » sourit Pierre-Yves.

Et qu'est-ce qui énerve un permanent fiscalité ? « Les personnes qui n'honorent pas leur rendez-vous. Nous travaillons avec les rendez-vous complets à

50 jours. Les usagers reçoivent un email ou un sms de confirmation (selon leur choix) lors de la prise de rendez-vous. Ils ont alors un lien pour modifier ou annuler celui-ci. Ils reçoivent également un sms ou un email avec un lien, 24 heures avant leur rendez-vous. On a régulièrement des personnes qui ne se présentent pas, la plupart du temps, parce qu'elles ont eu une solution par un autre canal (email ou call center) avant leur rendez-vous », regrette Pierre-Yves. « Mais, dans ce cas, en annulant, elles nous permettraient de proposer ce rendez-vous à quelqu'un d'autre. Fréquemment, sur les seize rendez-vous de la journée, nous avons deux ou trois personnes qui ne se présentent pas ».

Les permanences fiscalité wallonnes sont accessibles **uniquement sur rendez-vous** dans les dix Espaces Wallonie, ainsi qu'à Eupen, Huy et Marche-en-Famenne. Prendre rendez-vous en téléphonant au 081 33 00 01 ou via l'agenda en ligne (www.wallonie.be/demarches/Se rendre à une permanence fiscalité).

JEAN-LUC FONCK, LE ROI DÉLIRE

Il a tout l'air d'un type normal. Mais, comme souvent, l'air ne fait pas la chanson... Et chez ce manipulateur des mots, c'est le moins qu'on puisse écrire... Rencontre avec le fondateur, leader, auteur, compositeur, chanteur, moteur... de Sttella.

HENRY HAMOIR

Si, un jour, vous avez rendez-vous avec Jean-Luc Fonck pour une interview, conseil d'ami : ne préparez rien. Le malicieux chanteur de Sttella, toujours en verve, prend un malin plaisir à répondre à toutes vos questions avant même que vous ne les ayez posées ! Et c'est bien dommage car vous vous êtes certainement arraché les cheveux pour trouver les plus subtils jeux de mots, histoire de faire bonne figure devant le Wallon enfant de la patrie, roi de la contrepèterie.

Autre conseil, prenez votre temps. Car le plus singulier des types normaux vous en accorde à volonté. Témoignage de la simplicité d'un homme dont le destin est, pourtant, aussi fabuleux que celui d'Amélie Poulain.

Avouez que ce n'est pas banal de découvrir sur votre acte de naissance que vous, fils de René le boulanger, vous êtes né « avant-hier » d'une mère Lucienne « de passage à Arlon » ! « Sélinge, le responsable ! » pourrait-il vous dire. Plutôt la drôle d'étoile sous laquelle il est né car, depuis 67 ans, la vie de Jean-Luc Fonck est comme ça : faite de curiosités, jalonnée d'anecdotes.

Parlons-en d'étoile ! Si, en 1975, on lui avait dit que Sttella, le groupe qu'il venait de fonder, fêterait demain ses 50 ans de carrière, il vous aurait *ri au lait*. « *Je fais des trucs par hasard que je n'aurais jamais dû faire. En fait, je ne devrais pas être ici*, dit-il, amusé, dans son repère bruxellois. *C'est le début, le mystère. Tout le reste, c'est une suite de hasards étranges et bizarres. Moi, au départ, je voulais être curé ! Alors, imagine !* » Ce qu'évidemment, on ne peut s'empêcher de faire. Mais, sans trêve de plaisanterie, revenons à notre amuseur public. « *Mes parents sont partis à Bruxelles quand j'avais 12 ans. J'ai dû me constituer un nouveau réseau de copains, et c'est comme ça qu'est né Sttella.* »

© Laure Geerts

STTELLA, LA BONNE BLAGUE

« J'avais 18 ans, je ne sais pas pourquoi j'ai démarré ce truc. À mon initiative, j'ai rassemblé des gens, mais pas des musiciens, ce qui est anormal ! Et comme il y avait une opportunité de faire un concert dans mon collège à Berkendael pour un festival qui s'appelait "Transmondial musique", je nous ai inscrits ! C'était pour le fun évidemment ! On n'avait pas d'instruments, alors on les a empruntés ! On ne savait pas jouer non plus ! On n'arrivait à faire que les intros des morceaux. C'était spécial ! Tout le monde rigolait ! Nous un peu moins... On s'est dit qu'il fallait composer nos propres morceaux et chercher un chanteur. Mais personne ne voulait chanter avec nous. Alors, même si je ne savais pas chanter, je me suis mis à chanter ! »

Et, petit à petit, la sauce a pris. Sttella se fait un public, un répertoire, un nom, une première télé, un premier concert international à... Lille, un premier festival au Canada avec toute la scène alternative francophone, une première signature pour un label français...

Le succès de Sttella grandissant, son leader emblématique se trouve face à un cruel dilemme. Lui qui avait embrassé la carrière de fonctionnaire au ministère de la Justice, allait-il se lancer corps et âme dans le show *bise* ? En 2002, le couperet tombe, la fonction publique fédérale perd un de ses plus fidèles serviteurs : Jean-Luc Fonck, déchiré entre la raison et sa passion, se consacrera désormais pleinement à la chanson.

Un choix payant puisque Sttella, aujourd'hui, c'est le groupe aux 1 000

titres, au succès planétaire *Torremolinos*, aux concerts mémorables, partout dans la francophonie et même aux États-Unis ! C'est aussi une collection de moments surréalistes comme lorsque Noir Désir les rejoint sur scène à Bordeaux pour faire les chœurs, ou, plus récemment, quand Jean-Luc Fonck, invité par Patrick Bruel à chanter un rap en duo aux Francofolies de Spa, est rappelé par les 20 000 spectateurs entonnant à tue-tête « On ira tous tous tous... », refrain bien connu par tous... mais pas par un Patrick totalement médusé.

Surtout ne lui demandez pas d'où vient le nom du groupe, ni pourquoi autant de « t » et de « l », il vous répondrait « *Bière qui coule amasse la mousse* » ! C'est que celui qui a plus d'un point commun avec Debbie Harry (si si, cherchez bien !) et Charles Trenet (là, c'est évident !) a plus d'un jeu de mots dans son sac. Ce n'est pas pour rien si le maître en la matière, Jacques Mercier, l'a invité à rejoindre ses fines équipes du *Jeu des dictionnaires*

On s'est dit qu'il fallait composer nos propres morceaux et chercher un chanteur. Mais personne ne voulait chanter avec nous. Alors, même si je ne savais pas chanter, je me suis mis à chanter !

et de la *Semaine infernale* à la RTBF. « Quand j'ai commencé à faire de la télé, on ne faisait pas d'interview. C'était à l'ancienne, tu chantaient ta chanson, et c'était tout. Sauf dans l'émission "Le Jeu des dictionnaires" où, comme invité, tu étais vraiment interviewé. Quand Jacques m'a proposé de faire partie de l'équipe avec Marc Moulin, Philippe Geluck,

Jean-Jacques Jaspers et Laurence Bibot, je lui ai dit "Tu es fou !". C'était à ses risques et périls ! Et si ça ne ressemblait à rien, c'était son émission après tout ! Alors j'ai essayé. Jacques Mercier a été le premier à penser que je pouvais faire autre chose que chanter. »



© Belga

LES EXQUIS MOTS ET LE CHAMEAU

Aujourd'hui, celui qui se dit plus chansonnier que chanteur est chroniqueur, écrivain, poète à ses heures, toujours de bonne humeur. Il partage sa plume, sa voix et son humour, chaque vendredi, dans l'émission *Le 8/9* sur les antennes de Vivacité. Grand farceur, il a réussi le pari fou d'enregistrer dernièrement plus de 400 chansons compilées sur vingt-deux albums digitaux et composées au fil de onze années d'envolées aussi lyriques que délirantes sur la base de mots imposés par les auditeurs.

Fer de lance des textes décalés, féru des calembours les plus improbables, Jean-Luc Fonck est rapidement devenu l'homme à tout faire. On le retrouve à la télé, on l'entend à la radio, on le découvre sur les planches. « On me propose des trucs, et comme je suis curieux, je dis oui. Avant de faire des chansons sur Vivacité, je racontais des rêves de cinglé. Et je me suis dit que ce serait marrant de faire une représentation devant un public. C'est comme ça que j'ai travaillé avec le Théâtre de la Toison d'or. Ce spectacle qui se voulait unique, pour finir, je l'ai fait 150 fois ! J'ai aussi écrit une pièce

de théâtre pour des camarades qui ne sont pas comédiens ! »

Il est partant pour tout, Jean-Luc Fonck. Même pour arriver sur la scène des Francos sur le dos d'un chameau ! C'était en 1996 pour « La fête à... Sttella » ! Chameau, l'artiste !

Au terme de cet échange particulier avec cet homme qui l'est tout autant, nous quittons son repère, tout guillerets. Jean-Luc Fonck est déjà loin que, par clin d'œil, le bistrot d'en face déploie un auvent avec, dessus en grand, le logo d'une bière belge bien connue. Décidément, avec lui, rien n'est normal...

Marie Trignon
© SPW SG/
Alain Coppens



Marie Trignon, Chevalier du Mérite wallon 2024

Elle est la cheffe du restaurant *La Roseraie* à Modave, en province de Liège. Retour sur un parcours hors du commun, qui lui a déjà valu quelques belles reconnaissances.

Lorsqu'en 2018, à 37 ans, elle reprend les rênes de l'établissement familial créé par son père Vincent, Marie décide d'insuffler sa touche personnelle à la tradition d'une belle histoire gastronomique. Et elle modernise l'endroit en un écrin à la fois élégant et contemporain.

Depuis lors, sa réussite a été sacrée à plusieurs reprises. En 2023, lorsqu'elle reçoit le titre prestigieux de Lady Chef of the Year : un prix annuel d'excellence, d'innovation et de leadership d'une cheffe sur la scène culinaire belge. Le 26 février 2024, quand une étoile Michelin vient couronner l'excellence de sa cuisine. Et en septembre dernier, lorsque la Wallonie lui décerne le titre de Chevalier du Mérite wallon.

Son parcours est aussi fascinant que sa cuisine : après une carrière de traductrice à Londres, elle se réinvente en cheffe en suivant une formation accélérée en hôtellerie en Angleterre. Aujourd'hui, elle dirige *La Roseraie* avec une vision claire : offrir une expérience gastronomique raffinée dans un cadre à couper le souffle.

Gabriella Willems : médaillée aux JO

Les Olympiades de Paris se sont clôturées sur un beau palmarès pour la Belgique : 10 médailles aux Jeux olympiques et 14 (dont 7 d'or) aux Jeux paralympiques. Zoom sur la judokate Gabriella Willems, qui a empoché le bronze chez les -70 kg. Et une Médaille du Mérite wallon.

Née à Liège en 1997, Gabriella a d'abord pratiqué la natation, la gymnastique et le karaté avant de s'orienter vers le judo. Un choix

judicieux puisqu'elle est sacrée championne de Belgique à trois reprises, en 2016, 2017 et 2018. Une série de blessures l'éloignent ensuite de la compétition. Elle y revient en force en mai 2024, lors des championnats du monde d'Abou Dabi, où elle décroche une cinquième place... et du même coup, son billet pour les Jeux de Paris. La suite est connue et offre un bel exemple de résilience pour la Liégeoise.

Maxime et Julien Deuse : l'envie de créer et d'entreprendre récompensée

Ils sont frères, jumeaux, diplômés en gestion pour l'un et en *software engineering* pour l'autre. Ils ont reçu le titre d'Étincelle 2024 pour leur success story dans le domaine du digital.

Animés, dès l'âge de 13 ans, par l'envie de créer, ils ont commencé par développer des jeux informatiques puis, en 2010, une plateforme internationale proposant des mangas coréens traduits en anglais et réunissant plus de 100 000 lecteurs mensuels. Ayant rencontré le succès, la société intéressera finalement un entrepreneur de la Silicon Valley.

Convaincus par l'entrepreneuriat, et toujours passionnés par le digital une fois leur diplôme en poche, Maxime et Julien Deuse ont lancé, en 2017, la start-up Deuse, spécialisée dans le service digital. Dix ans plus tard, l'entreprise liégeoise a ouvert un bureau à Bruxelles, puis un autre à Hasselt.



Maxime et Julien Deuse © SPW SG/Alain Coppens

Cette success story et une passion commune pour l'entrepreneuriat ont été récompensées, en septembre dernier, par le Gouvernement wallon, qui a décerné aux deux frères une Étincelle de Wallonie.

1. Voir leur portrait respectif dans VLV20, VLV60 et VLV65.



4 WALLONS MÉDAILLÉS

Outre Gabriella Willems, on compte aussi parmi nos Wallons médaillés : Nafissatou Thiam (troisième titre olympique à l'heptathlon), Sarah Chaâri (bronze au taekwondo -67 kg) et Maxime Carabin (or au sprint en fauteuil roulant T52 sur 100 et sur 400 mètres)¹. M. Carabin, S. Chaâri et G. Willems ont reçu la Médaille du Mérite wallon 2024 (voir p. 9). Nafissatou Thiam avait, quant à elle, reçu le titre de Commandeur du Mérite wallon en 2016.



Bach Kim Nguyen et Michael van Cutsem pour la société BeeOdiversity © SPW SG/ Alain Coppens

Les Échasseuses namuroises, entre tradition et modernité

Il y a deux ans, elles intégraient les joutes de Namur. Cette année, elles ont reçu le titre d'Étincelle 2024 lors des Fêtes de Wallonie. Un signal fort d'inclusion et de modernité.

Depuis 600 ans, deux compagnies d'échasseurs namurois s'affrontent régulièrement : d'un côté, les Mélans, représentant la vieille ville, avec leurs échasses jaunes et noires ; et de l'autre, les Avresses, représentant les quartiers compris entre la troisième et la quatrième enceinte et les faubourgs, avec leurs échasses rouges et blanches.

Inscrites depuis le 16 décembre 2021 sur la liste du Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité (Unesco), les joutes sur échasses de Namur ont accueilli les Échasseuses en 2022. Adoptées avec fierté et enthousiasme par les Namuroises et les Namurois, elles sont désormais un symbole fort de l'inclusion et de la modernité, tout en honorant les racines profondes des festivités. Pour marquer cette première joute, un trophée inédit a été créé : l'Échasse de Diamant, qui vient compléter l'Échasse d'Or des hommes.



Les Échasseuses namuroises © SPW SG/ Alain Coppens

BEEODIVERSITY. PRÉSERVER ET RÉGÉNÉRER LA BIODIVERSITÉ

Le titre de Chevalier du Mérite wallon a aussi mis en avant, cette année, une entreprise qui développe des solutions et des services pour lutter contre la disparition des pollinisateurs.

Fondée en 2012 à Nivelles par le Dr Bach Kim Nguyen, Michael van Cutsem et Emmanuel Lion, BeeOdiversity est une entreprise au service de la nature, des humains et des abeilles, sentinelles de l'environnement et clés de voûte de notre écosystème.

En sensibilisant et en accompagnant tous les acteurs désireux d'agir, BeeOdiversity conçoit et implémente des stratégies et des dispositifs innovants pour restaurer la qualité de la terre, de l'air et de l'eau. Les solutions et services proposés, développés à partir de recherches approfondies, s'appuient sur une expertise scientifique reconnue au niveau international.

Outre des propositions d'aménagements intérieurs et extérieurs, BeeOdiversity conseille sur le choix des dispositifs en faveur de la biodiversité, installe des colonies d'abeilles ou des hôtels à insectes, et en assure la gestion.

LES BALADES URBAINES

Pour affronter les frimas de l'hiver, nous vous proposons des sorties en ville, qui vous permettront de concilier balade et haltes culturelles ou gourmandes, au gré de vos envies.

Cette sélection vous fera découvrir les richesses de certaines villes, parfois méconnues des visiteurs. Des itinéraires variés, épinglés pour la mise en valeur des atouts patrimoniaux, historiques, artistiques de ces villes, à (re) découvrir d'un regard neuf et curieux.



La Wallonie compte de beaux parcours urbains... comme ici, à Spa, devant le Poubon Pierre le Grand © WBT - David Samyn



HAINAUT

La Louvière, cité des Loups

Capitale de la région du Centre, La Louvière, ville de folklore, avec sa *Louve* emblématique et son *Laetare*, séduit aussi par son patrimoine riche d'un passé industriel foisonnant. Résolument tournée vers la culture, elle abrite des musées et centres d'art notoires, comme le Centre de la Gravure et de l'Image imprimée de la Fédération Wallonie-Bruxelles, Kéramis (Centre de la Céramique), le musée Idel Ianchelevici (Mill) ou encore le Centre Daily-Bul & C°. Ceux-ci pourront agréablement agrémenter vos circuits urbains.

Infos : www.lalouviere.be

LES CIRCUITS URBAINS

Fan de Street Art ? Le **Street Art tour (3,4 km)** dévoile les inventions des artistes urbains qui ont laissé leurs empreintes dans les rues de la ville. Un parcours plus ciblé, « **À la découverte de Jaune et Oak Oak** » (2,1 km), vous entraîne dans l'univers des scènes miniatures de l'artiste Jaune et des objets urbains détournés de Oak Oak.

Le **Parcours Boch (4,8 km)** vous guide sur les traces, encore bien présentes dans la ville, de la manufacture Boch Frères Keramis, des sites liés à l'histoire de la célèbre faïencerie aux témoins de son émulation artistique.

Envie de culture ? Deux itinéraires variés, **La boucle culturelle Les trésors d'une ville (3,5 km)** et « **Art en ville** » (4,3 km) vous proposent de découvrir la ville au travers de points d'intérêts culturels variés, au fil des interventions artistiques, monuments emblématiques, musées et lieux culturels de la cité.

In batant l'sèmèle : « **lès monumints dèl Louvière** » (3,1 km) : une balade pittoresque en centre-ville, avec un audioguide en wallon !

INFOS : Centrissime, Maison du tourisme du pays du Centre, place Jules Mansart 21-22, 7100 La Louvière - 064 26 15 00 - info@centrissime.be - <https://www.centrissime.be> (circuits téléchargeables dans la rubrique « Les balades »)

BRABANT WALLON

Louvain-la-Neuve,
cité universitaire

Crée sur plan dans les années 60 dans la commune d'Ottignies, cette « ville nouvelle » traduit une conception urbanistique particulière et la volonté de conserver une dimension humaine. En pleine expansion, elle accueille étudiants et résidents, principalement autour du centre urbain. Elle est idéale pour des balades jalonnées d'activités culturelles.

LES CIRCUITS URBAINS

Visite classique de la ville : un parcours guidé dans le centre et les quartiers adjacents vous plonge dans l'architecture et l'urbanisme de la cité. Petit plus : la découverte de la ville grâce à une maquette en 3 dimensions !

  uvres d'art dans la ville... Connaissez-vous Léon et Valérie ? C'est le nom donné par les étudiants aux deux célèbres personnages de la statue ornant la fontaine de la place de l'Université. Mais savez-vous que Louvain-la-Neuve héberge encore une centaine d'autres œuvres d'art originales, disséminées un peu partout dans la ville ? *Autostoppeur*, *Belle endormie*, *Croix*, *Roue de vélo*, *Jardin de pierre*, *Potale*... Découvrez-les à pied ou à vélo grâce aux quatre itinéraires d'art public proposés par le petit guide *L'art dans la ville*, 3   édition, juin 2009, en vente au prix de 3,50 à à l'Office du tourisme-Inforville.

INFOS : Office du tourisme d'Ottignies - Louvain-la-Neuve : place de l'Université 1, 1348 Louvain-la-Neuve - 010 47 47 47 - info@tourisme-olln.be - www.olln.be/fr/office-du-tourisme-inforville, rubrique « Visites ».

Kosmopolite Art Tour : ce circuit facile (4,6 km) permet de découvrir un Street Art bien présent avec de nombreuses fresques, colorées et originales. Au départ de la place de l'Université, en passant notamment par la place des Wallons, la place Galilée ou la cour des Borains, un guide-artiste vous explique les particularités des graffitis et des fresques.

INFOS : www.cirkwi.com



Balade au centre de Louvain-la-Neuve. Ici, le Kosmopolite Art Tour 2015, avec l'œuvre de Mariela Ajras et Milu Correch    WBT - Jean-Paul Remy



Carnaval des Ours    Andenne    Office du tourisme d'Andenne

PROVINCE DE NAMUR

Andenne, *cité des Ours*

Développée au VII   siècle par sainte Begge, fondatrice de l'abbaye d'Andenne, cette ville, située entre Namur et Huy, offre un patrimoine remarquable : notamment une collégiale néoclassique et le Phare, qui abrite l'Espace muséal. Mais Andenne est aussi riche d'un folklore très vivant : Carnaval des ours, festivals de musique, Fêtes de Wallonie, Ceramic Art...

LES CIRCUITS URBAINS

Balade    Andenne... Un circuit de 2,5 km permet de découvrir ses bâtiments emblématiques : la collégiale Sainte-Begge et son trésor, la place du Perron, l'Espace muséal EMA dédié à la céramique et le nouvel écoquartier du centre-ville. Vous y apprendrez aussi pourquoi on l'appelle la *cité des Ours*.

Balade sur les traces de l'Art nouveau et de l'Art déco...

Ce circuit de 4,4 km vous guide vers des témoins de ces deux courants artistiques remarquables. Formes courbes ou asymétriques, frises à motifs floraux, garde-fous en fer forgé ou portes ouvrag  es, sont notamment bien visibles rue Bertrand ou rue Rogier. L'Art nouveau s'exprime aussi sur l'impressionnante verrière de l'hôtel de ville ou dans les fontaines d'Arthur Craco.    ne pas manquer non plus, le Phare, p  le culturel et touristique, situé dans une ancienne   cole des années 30 ; il abrite l'une des dernières piscines Art déco belges.

Balade insolite dans le centre-ville : sur un peu plus de 2 km, vous découvrirez quelques éléments insolites du centre urbain : rue des Sept   glises, place du Chapitre, statue du Vieux Bon Dieu de Staple ou de Minerve, Maison de Sainte-Begge...

Entre archives et nouvelles technologies... Envie de remonter le temps en sillonnant le centre avec votre smartphone ? Tentez ce circuit document   de 3 km réalisé avec Bibliotheca Andana, la bibliothèque virtuelle d'Andenne.

INFOS : Office du tourisme de la ville d'Andenne : Promenades des Ours 37, 5300 Andenne - 085 84 96 40 - tourisme@ac.andenne.be - www.andennetourisme.be

PROVINCE DE LUXEMBOURG

Saint-Hubert, la *cité borquine*

Capitale européenne de la chasse et de la nature, connue pour sa forêt légendaire, son domaine provincial du Fourneau Saint-Michel (qui abrite les musées du Fer et de la Vie rurale) et son parc à gibier, Saint-Hubert évoque immanquablement de nombreuses balades au vert. Mais le côté ville n'est pas en reste ! Vous pourrez y découvrir la majestueuse basilique Saint-Hubert, témoin d'une évolution architecturale foisonnante au cours des siècles et patrimoine exceptionnel de Wallonie. Ce haut lieu de pèlerinage constitue un incontournable.

LES CIRCUITS URBAINS

Le Circuit des Sonneurs (4,2 km) : une balade dans le cœur historique de la cité des Borquins, pour découvrir tous ses atouts patrimoniaux !

Voyage mémoriel Le Circuit du Souvenir (3,5 km) vous entraîne au fil des monuments et plaques commémorant les deux conflits mondiaux à Saint-Hubert.

Circuit Archi Hub (1,6 km) : des panneaux didactiques retracent l'histoire de l'architecture et de ses styles au travers du développement de la ville.

Le Circuit Redouté (1,3 km) vous dévoile la vie du célèbre peintre-aquarelliste Pierre-Joseph Redouté (1759-1840). Surnommé « le Raphaël des fleurs » et connu mondialement pour ses roses, il a mis son talent d'illustrateur au service de botanistes célèbres.

INFOS : Maison du tourisme de la forêt de Saint-Hubert, place du Marché 15, 6870 Saint-Hubert - 061 61 30 10 - info@foretdesainthubert-tourisme.be - www.foretdesainthubert-tourisme.be - Circuits téléchargeables sur www.cirkwi.com. Le musée Redouté est fermé en hiver, et les musées du Fourneau Saint-Michel sont fermés de novembre à fin février 2025, mais les balades restent accessibles.



Sonneur du Royal Forêt Saint-Hubert devant la basilique © Provlux P.Willems



Parcours de la parade des Pierrots
© Office du tourisme de Spa

PROVINCE DE LIÈGE

Spa, *ville d'eau*

Référence de la tradition thermale à qui elle a donné son nom, Spa est inscrite au patrimoine de l'Unesco depuis 2021, comme dix autres Grandes villes d'eaux d'Europe. Spa et sa région recèlent, en effet, plusieurs sources minérales ferrugineuses naturellement gazeuses, dites *Pouhons* (du wallon *pouhi* signifiant « puiser »). Notamment les sources Marie-Henriette, de la Reine, de Barisart, de la Géronstère, de la Sauvenière... Au cœur de la ville, le Pouhon Pierre-le-Grand doit son nom au tsar qui y a séjourné en 1717. Gardé par sa statue, le kiosque en verre qui le recouvre abrite aujourd'hui l'Office du tourisme, départ de nombreuses balades.

LES CIRCUITS URBAINS

La Ligne bleue (3 km) : depuis l'Office du tourisme, suivez les pavés bleus « Spa » pour découvrir entre autres l'hôtel de ville (1776), le Pouhon Prince de Condé et sa pyramide de verre, le parc des Sept heures (1758), la Galerie Léopold II (1878), les pavillons Reine Marie-Henriette et des Petits Jeux, la Villa Royale (demeure de la reine Marie-Henriette jusqu'à sa mort en 1902, siège actuel du musée de la Ville d'eaux et du musée spadois du Cheval). Ou encore le Waux-Hall (1770), l'église Saint-Remacle (1885), le casino et le kursal (1905-1908).

Parcours Art nouveau : matériaux colorés, fer, acier, décor végétal... plusieurs bâtiments spadois empruntent à ce courant artistique qui se développe dès la fin du XIX^e siècle. Ce circuit de **3,4 km** débute face à l'Office du tourisme avec la magnifique façade verte de la Maison Charlier (1902).

Parade des pierrots : ce parcours artistique de **2 km** relie onze pierrots emblématiques des eaux de Spa, décorés chacun par un artiste de renom.

Des escaliers et des villas : deux facettes de l'histoire de Spa (riches demeures et quartier laborieux du vieux-Spa) racontées à travers deux parcours plus sportifs (A : **1,9 km** / B : **2,7 km**).

INFOS : Office du tourisme de Spa, rue du Marché 1A, 4900 Spa - 087 79 53 53 - info@visitspa.be

www.visitspa-hautesfagnes.be - www.cirkwi.com. Circuits téléchargeables.



Le Bastogne War Museum : un site mémoriel majeur de la guerre 40-45 © Tempora

BATAILLE DES ARDENNES, BASTOGNE SE SOUVIENT

MARIE MICHOTTE

À l'occasion du 80^e anniversaire de la bataille des Ardennes, une série de célébrations sont organisées à Bastogne et ailleurs, afin d'honorer la mémoire de ceux qui se sont battus pour la liberté. Il y a 80 ans...

Le 16 décembre 1944, alors que tout le monde pense la défaite de l'Allemagne nazie inéluctable, un plan désespéré d'Hitler fait progresser ses troupes dans les forêts ardennaises jusqu'à encercler totalement Bastogne le 21 décembre 1944. Les Allemands lancent alors une demande de reddition de la ville. La réponse du général américain Anthony McAuliffe restera dans les annales : « Nuts » (Des noix), en clair « Hors de question ».

S'en suivent de violents combats et bombardements, qui se poursuivront jusqu'à la fin du mois de janvier 1945, lorsque les soldats allemands battraient en retraite. L'Allemagne nazie capitulera le 8 mai suivant, ce qui marquera la fin de la Deuxième Guerre mondiale en Europe.

UN NUTS WEEK-END

En apothéose d'une année riche en événements commémoratifs dans plusieurs villes wallonnes, rendez-vous au Nuts Week-end, les 13, 14 et 15 décembre prochains à Bastogne. Une série d'activités sera proposée aux quatre coins de la ville : foire aux noix, marche du périmètre défensif de Bastogne, cortège patriotique, concerts de musique d'époque, reconstitutions, rencontre avec des vétérans et témoins, etc. Ce sera aussi l'occasion de déguster la Memory, une bière blonde à base de houblon américain, brassée spécialement pour cet anniversaire.

Nombre de ces activités se dérouleront au Bastogne War Museum. Ce centre de référence sur la Seconde Guerre mondiale propose, toute l'année, de suivre le témoignage de quatre personnages, dans le cadre d'une expérience immersive au cœur du conflit. Lors du Nuts Week-end, un grand camp militaire d'époque réunira des centaines de figurants militaires à deux pas du Mémorial du Mardasson.

Dans ses murs, le musée de la Guerre offrira des activités variées en présence des derniers vétérans de guerre (américains et belges) et d'une rescapée d'un camp de concentration ; ceux-ci prendront la parole si leur santé le leur permet. Des conférences d'historiens et des dédicaces d'auteurs se succéderont aussi tout le week-end.

UN QG AMÉRICAIN RECONSTITUÉ

Ouverte depuis février 2024 dans une ancienne caserne située à 2 km du Musée, la nouvelle expérience Bastogne War Room permet également de mieux cerner la situation à Bastogne en décembre 1944, grâce à une scénographie ingénieuse et originale. Lors du Nuts Week-end, plus de 60 figurants militaires américains proposeront une reconstitution du fonctionnement de l'ancien quartier général américain, où McAuliffe et ses officiers ont pris les décisions importantes pour défendre Bastogne.

En outre, à l'initiative de l'ASBL Bastogne Memorial, des guides qualifiés proposeront des visites guidées sur les champs de bataille, dont le célèbre Bois Jacques, où l'on peut retrouver les célèbres *fox holes*, ces petites tranchées que les soldats creusaient dans le sol pour se cacher et s'abriter du feu ennemi.

C'est donc un programme riche et varié qui se prépare à Bastogne, pour commémorer l'une des batailles les plus meurtrières de la Deuxième Guerre mondiale.

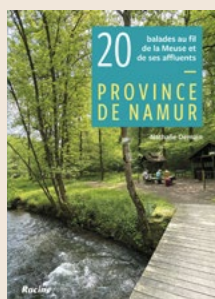
INFOS : Bastogne War Museum : colline du Mardasson 5, 6600 Bastogne - 061 21 02 20 - info@bastognewarmuseum.be. Bastogne War Rooms, rue de La Roche 40, 6600 Bastogne - www.bastogne.be/bastogne_80th.

Commémorations dans d'autres villes : infos sur www.ardennebelge.be (Agenda, recherche « bataille des Ardennes »)



Sélection de publications sur la Wallonie

Rendez-vous sur le site des publications du SPW pour en découvrir bien d'autres !
ediwall.wallonie.be



20 balades au fil de la Meuse et de ses affluents

En Province de Namur

Des balades de 18 km maximum au fil de l'eau... Que vous soyez randonneur aguerri ou promeneur « du dimanche », vous aimerez les décors champêtres et bucoliques le long desquels serpentent rus et rivières.

Cet ouvrage (68 p.) de Nathalie Demain, publié aux Éditions Racine, peut être acheté au prix de 22,50 € sur <https://www.racine.be/20-balades-au-fil-de-la-meuse-et-de-ses-affluents> ou auprès de votre librairie préférée.



J'avais huit ans il y a mille siècles L'enfant néandertalien de Scladina

Ce « Vestiges » (n° 16) richement illustré a été réalisé à l'occasion du 30^e anniversaire de la découverte des ossements humains à Sclayn (Andenne).

Cet ouvrage (68 p.), écrit par Dominique Bonjean, peut être commandé au prix de 5 € sur <https://promotion.awap.be>, par mail à publication@awap.be ou par téléphone au 081 23 07 03.



Sortie du 1^{er} Guide des stations forestières de Wallonie

L'Ardenne

Le *Guide des stations forestières d'Ardenne* est un nouvel outil de gestion qui s'adresse à tous les gestionnaires forestiers désireux d'intégrer les aspects stationnels dans leurs prises de décision, qu'ils viennent du secteur public ou privé.

Ce tome 1, réalisé par Simon Tossens et Hugues Claessens (coll. Faune-Flore-Habitats) peut être commandé au prix de 15 € sur <https://ediwall.wallonie.be>.



Sortie du 2^e ouvrage de la collection « Identité »

Hastière, visages et rivages

À la rencontre d'habitants remarquables de Hastière. Ceux et celles qui se démarquent par leurs talents, leurs compétences, leur implication dans la vie sociale, culturelle, artistique, économique, touristique...

Cette publication (302 p.), réalisée par Jacques Duchateau et Valérie Vernimmen, peut être commandée au prix de 15 € sur <https://ediwall.wallonie.be> (5 € pour la version numérique).



Inventaire n° 7

Inventaire des archives de la Commission royale de Toponymie et de Dialectologie (avis rendus, de 1968 à 2013, sur les noms de rues et de places publiques en Wallonie)

Dans la continuité de l'Inventaire n° 3, ce présent volume poursuit avec les archives des années 2014-2021/2022, et quelques différences quant aux millésimes selon les provinces.

Cette publication (72 p.), réalisée par Philippe Gémis (préface de Jean Germain) peut être commandée en version papier (dans la limite des stocks disponibles) ou téléchargée gratuitement sur <https://ediwall.wallonie.be>. Vous pouvez également vous abonner à la revue en version papier ou numérique.

TENTEZ VOTRE CHANCE !

1^{ER} PRIX

**UN ASSORTIMENT DE
PRODUITS WALLONS DU
TERROIR**

VOIR NOTRE DOSSIER PP. 18-23.



© CGT - Arnaud Siquet

2^E PRIX

**UN CD DÉDICACÉ OFFERT
PAR JEAN-LUC FONCK**
(5 LOTS)

VOIR L'ARTICLE PP. 28-29.



© Laure Geerts

3^E PRIX

**DEUX ENTRÉES OFFERTES
PAR LE BASTOGNE WAR
MUSEUM**
(2 LOTS)

VOIR L'ARTICLE P. 35.



© Tempora

QUESTION 1

En quelle année le *Saucisson d'Ardenne* a-t-il reçu le label IGP ?

A. 1974 - B. 1996 - C. 2017

QUESTION 2

Laquelle de ces 3 villes a déjà été désignée *Capitale européenne de la culture* ?

A. Dinant
B. Namur
C. Mons

QUESTION 3

Quel titre a reçu l'athlète paralympique Maxime Carabin lors des Fêtes de Wallonie 2024 ?

A. Une Étoile de Wallonie
B. La Médaille du Mérite wallon
C. Le titre de Chevalier de Wallonie

QUESTION SUBSIDIAIRE

Combien de participations enregistrerons-nous jusqu'au **31 janvier 2025 à 23h59** ?

COMMENT PARTICIPER ?

Répondez aux trois questions ci-contre ainsi qu'à la question subsidiaire jusqu'au **31 janvier 2025 à 23h59**

Communiquez vos réponses ainsi que vos coordonnées :

- **via internet sur www.wallonie.be, rubrique « Concours »**
- **ou par carte postale UNIQUEMENT à « Vivre la Wallonie », place Joséphine-Charlotte 2, 5100 Jambes**

Une seule participation par personne durant toute la durée du concours.

FÉLICITATIONS !

Les gagnants du concours du n°65 sont

1^{er} prix : Florence Lacroix (Jambes)

2^e prix : Freddy Marquet (Bellevaux-Ligneuville)

3^e prix : Henry Ameel (Wavre), **Maud Legrand** (Alleur), **Philippe Michel** (Frameries), **Alain Royackers** (Beaufays) et **Jean Swennen** (Ivoz-Ramet)

Les bonnes réponses étaient : **C - B - A**

Question subsidiaire : **1899 participations**

UNE SÉLECTION DE *manifestations*

SOUTENUES OU ORGANISÉES PAR LES INSTITUTIONS WALLONNES



FESTIVALS

GOSPEL FOR LIFE

JUSQU'AU 27 DÉCEMBRE 2024

Les plus grands airs Gospel, partout en Wallonie et à Bruxelles
gospelforlife.070.be

FESTIVAL RAMDAM

DU 17 AU 27 JANVIER 2025

Le festival du film qui dérange, à l'Imagix de Tournai
www.ramdambfestival.be

SPECTACLES DE LUC PETIT ET LES NOCTURNALES

LE PETIT PRINCE DE NOËL

Du 13 au 18 décembre

à la cathédrale Saint-Paul de Liège

Du 21 au 23 décembre

à la cathédrale Saint-Aubain de Namur

Du 26 au 30 décembre

à la cathédrale Notre-Dame de Tournai

Du 2 au 5 janvier 2025

à l'église Saint-Martin d'Arlon

LE CARNAVAL DES ANIMAUX

Du 7 au 9 mars 2025

à la Maison de la culture de Tournai

LE COMBAT CÉLESTE

Du 20 au 22 décembre

à la collégiale Notre-Dame de Huy

Du 2 au 5 janvier 2025

à l'église Saint-Julien d'Ath

www.nocturnales.be

MONS EN LUMIÈRES

DU 30 JANVIER AU 9 FÉVRIER 2025

Un festival de lumières « Entre Terre et Ciel »
(FEDER 2021-2027)

LOVE INTERNATIONAL FILM FESTIVAL MONS

DU 7 AU 15 MARS 2025

40^e édition de cet événement qui place l'amour
au centre de sa programmation
www.liff-mons.be



NATURE / ENVIRONNEMENT

GRAND RECENSEMENT DES OISEAUX DE JARDIN

LES 1^{ER} ET 2 FÉVRIER 2025

Organisé par Natagora, il aide à déterminer les priorités en
termes de protection.
<https://oiseaux.natagora.be>



CULTURE / PATRIMOINE / FOLKLORE

CARNAVAL DANS LES CANTONS DE L'EST

DU 27 FÉVRIER AU 5 MARS 2025

LE 27 FÉVRIER 2025

Jeudi des femmes (*Altweiberdonnerstag*) partout en
Communauté germanophone

LE 3 MARS 2025

Lundi des roses (*Rosenmontagszug*) à Eupen,
Butgenbach, La Calamine et Bullange
www.cantonsdelest.be

CARNAVAL DE BINCHE

DU 2 AU 4 MARS 2025

www.carnavaldebincbe.be

CARNAVAL (CWARMÉ) DE MALMEDY

DU 1^{ER} AU 4 MARS 2025

www.malmedy.be

GRAND FEU DE BOUGE

LE 9 MARS 2025

Peut-être, pourrez-vous apercevoir les sept grands
feux alentours : à Bouge, Namur, Lovers, Erpent-Val,
Erpent-Bois Wiame, Erpent-Les Bleuets, Wépion
www.grandfeudebougbe.be

©iStock



FOIRES ET SALONS

BATIMO

DU 24 AU 27 JANVIER 2025
Au Wex à Marche-en-Famenne
www.batimoi.be - 084 34 08 00

BATIMONS

DU 25 AU 27 JANVIER ET
DU 31 JANVIER AU 2 FÉVRIER 2025
Le rendez-vous annuel pour la construction, les
aménagement, la domotique et l'ameublement.
www.batimons.be

BATIBOUW

DU 15 AU 23 FÉVRIER 2025
Le plus grand salon belge de la construction, de la rénovation
et de l'aménagement intérieur.
www.batibouw.com
Lors de ces trois salons, rendez-vous sur le stand SPW pour
obtenir des conseils en matière de logement et d'énergie



Service
d'Information
sur les Etudes et
les Professions

SALON SIEP ÉTUDES ET PROFESSIONS

Informations et orientation sur l'enseignement
secondaire, supérieur, la formation et l'emploi.
À TOURNAI XPO : 31 JANVIER ET 1^{ER} FÉVRIER 2025
À LIÈGE EXPO : 14 ET 15 FÉVRIER 2025
À NAMUR EXPO : 14 ET 15 MARS 2025
AU LOTTO MONS EXPO : 28 ET 29 MARS 2025
www.siep.be

HORECATEL

DU 9 AU 12 MARS 2025
Au Wex à Marche-en-Famenne
Le rendez-vous de l'Horeca, des collectivités et des métiers
de bouche
www.horecatel.be

FOIRE DU LIVRE DE BRUXELLES

DU 13 AU 16 MARS 2025
Sur le site de Tours & Taxis
Retrouvez-nous sur le stand SPW pour découvrir les
publications de l'administration wallonne !
www.flb.be - 02 290 44 31



À VOS AGENDAS : DU 14 AU 30 MARS 2025

LES JOURNÉES WALLONNES DE L'EAU !

C'est un rendez-vous incontournable du printemps le long de
nos cours d'eau... Au programme : des activités organisées
partout en Wallonie par les Contrats de rivière et leurs
partenaires. L'occasion de découvrir ou de redécouvrir nos
rivières et la vie qui s'y développe. De comprendre, aussi,
l'importance de les préserver.
Infos : www.journeeswallonnesdeleau.be



La rivière Ninglinspo à Nonceveux (Aywaille),
patrimoine exceptionnel de Wallonie. © SPW SG/Olivier Gilgean

AVERTISSEMENT

Cet agenda répertorie quelques événements
prévus durant l'hiver 2024-2025, sous réserve
d'éventuelles modifications.

D'autres événements sur www.wallonie.be
(Agenda) et sur visitwallonia.be (Que faire)

Couleurs de Wallonie : « Le passage de la Bourse » © Gil Hautois



EXPOSITIONS DANS LES ESPACES WALLONIE

COULEURS DE WALLONIE

JUSQU'AU 13 DÉCEMBRE
À l'Espace Wallonie de Charleroi
Rue de France 3, 6000 Charleroi
Exposition de Gil Hautois : paysages, personnages
folkloriques, lieux-dits, moments de vie...

LA FABRIQUE DE LA DÉMOCRATIE

JUSQU'AU 20 DÉCEMBRE
À l'Espace Wallonie de Tournai
Rue de la Wallonie 21, 7500 Tournai
DU 20 JANVIER AU 25 AVRIL 2025
À l'Espace Wallonie de Liège
Place Saint-Michel 86, 4000 Liège
Exposition interactive sur la citoyenneté
responsable

Inscription obligatoire pour les groupes
(à partir de 14 ans). Maximum 30 personnes.

VAL-SAINT-LAMBERT, MODERNITÉ ET TRADITION

JUSQU'AU 3 JANVIER 2025
À l'Espace Wallonie de Liège
Place Saint-Michel 86, 4000 Liège
Plus de 50 pièces exposées témoignant d'un art
artisanal maîtrisé depuis 200 ans

INFOS : EXPOS GRATUITES. INFOS ET HORAIRES
SUR WWW.WALLONIE.BE/AGENDA/ESPACES-WALLONIE OU VIA LE NUMÉRO GRATUIT 1718

Conseils pour lutter contre les infections respiratoires

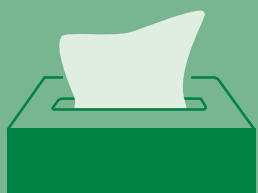
Lavez-vous régulièrement les mains avec de l'eau et du savon.



Ventilez bien les espaces intérieurs.



Si vous toussiez ou éternuez, utilisez un mouchoir en papier à usage unique. Si vous n'en avez pas : éternuez dans votre coude.



65 ans et plus, enceinte, vulnérable ou professionnel de la santé ?



Faites-vous vacciner contre le COVID et la grippe.

Vous êtes malade ? Restez à la maison. Portez un masque dans les transports en commun et dans les lieux très fréquentés.



Plus d'infos ?

jemevaccine.be/les-gestes-protecteurs

