

## HOUFFALIZE

## De 5 % à 80 % de réduction d'énergie

Durant un an, des Houffalois ont tenté de réduire leur facture énergétique par de simples gestes. Les plus efficaces ont été récompensés.

• Antoine BILLA

C'est fou de voir comment de petits gestes du quotidien peuvent changer l'allure d'une facture énergétique. Ce constat, plusieurs Houffalois peuvent le faire vu qu'ils ont pris part au concours lancé par la commune il y a un an. Nommé « Houffalize, j'énergie », il visait à réduire la consommation énergétique de ses participants. « Cette idée émane du comité de pilotage du plan d'action d'énergie durable, explique Chloé Benard, responsable énergie de la commune de Houffalize. Vingt-deux ci-



Chloé Benard, responsable énergie de la commune, entourée par certains lauréats du concours « Houffalize j'énergie »

teoyens ont participé à cette action, ce qui peut paraître faible au vu de la population totale sur la commune mais pour une première, nous pouvons nous montrer satisfaits, surtout au vu des résultats. » En prenant soin de ne pas installer de panneaux photovoltaïques, selon le règlement mis en place, les participants devaient donc alléger le montant de leur facture énergétique entre 2016-2017 et 2017-2018. « Chacun était li-

bre de faire comme il voulait pour réduire sa consommation et les idées ont germé avec succès », note Chloé Benard.

**Jusqu'à 80 % de réduction !**

Factures à l'appui, une dizaine de Houffalois ont réussi le défi, à des échelles différentes mais non sans intérêt.

Ainsi, les réductions de consommation allaient de 5 % à... 80 % !

Des chiffres parfois donc étourdissants mais qui émanent de petits gestes du quotidien. « J'ai tout simplement changé mes ampoules par des LED tout faisant la chasse au gaspillage en éteignant les appareils en veille ou en gérant mieux mon chauffage, expliquait par exemple Michel Martin, qui a réduit sa consommation de 39 %.

« J'ai fait de même en installant des ampoules LED mais également en isolant mieux certains endroits de ma maison, enchaînait Joël Adam qui fait une économie de 49 % sur sa facture précédente.

Godefroid Bernard précisait pour sa part que le changement de son boiler électrique à un boiler thermodynamique lui a fait économiser 33 % d'énergie.

« Cette nouvelle installation m'a coûté 2 000 € mais je bénéficiais 800€ de prime de la Région wallonne. C'est donc un investissement gagnant. »

En guise de récompense, les

meilleurs participants se sont vus octroyer des chèques allant de 25 à 200 € de la part de la Commune qui espère que cette initiative fera tache d'huile tant au niveau communal que provincial... voire national. ■

## VITE DIT

## Les 11 lauréats

**Réduction énergétique de 5 à 10 % :** Chloé Benard et Christiane Nizet.

**Réduction énergétique de 10 à 15 % :** Stéphanie Lambin.

**Réduction énergétique de 15 % et plus :** Philippe Fumiere, Godefroid Benard, Michel Martin (39 %), Michel Matot (42 %), Joël Adam (49 %), Klaas Van Pannhuis (56 %), Pascale Dubuisson (72 %) et Eddy Van Limbergen (80 %).

## BOUILLON

## Quand le fromage rencontre la culture

Déguster un bon morceau de fromage local pendant un concert, ce sera possible à quatre reprises : à Bièvre, à Bertrix et deux fois à Bouillon.

• Loïc MENAGE

Vous aimez la musique ? Vous aimez découvrir différents styles ? Vous ne dites jamais non à un morceau de fromage ? Alors, la collaboration entre trois centres culturels, de Bertrix, Bouillon et Bièvre, et la halle du Bouillon Blanc de Sensenruth va vous plaire.

Les quatre partenaires ont décidé, comme depuis deux saisons, de mettre en commun leurs offres musicales. Un partenariat qui vise à faire circuler les publics vers une trentaine de concerts aux styles variés, rassemblés sous l'opération « Bi Be Bo'p à Lulla. »

L'idée est que chaque partenaire a choisi un artiste ou groupe qu'il souhaite mettre en valeur. « Une formule attractive, avec places gratuites pour les premiers inscrits et repas de produits locaux est proposée à tous les amoureux de bonne musique et de bons fromages, nous explique-t-on. Cette saison, les spectateurs qui le souhaitent pourront



Les partenaires se félicitent de cette collaboration.

s'inscrire à un repas fromages qui se déroulera avant ou durant le concert. Il s'agit d'un partenariat avec le GAL Ardenne méridionale. »

Pour rappel, ce Groupe d'Action Locale a notamment pour mission de promouvoir les produits locaux. Une ardoise réunissant plusieurs produits de cinq fromageries sera proposée. Les cinq fromageries qui ont décidé de participer à cette opération ? La Bergerie d'Acremont (Acremont), la Ferme du Bijou (Orgeo), la Ferme des Sureaux (Maissin), le Chiquetterie (Nafraiture) et la Fromagerie de la Semois (Sugny). « Lors des quatre concerts programmés à Bertrix, Bièvre et Bouillon, les fromages seront mis à l'honneur lors de repas "cheese & wine" proposés

au public, signale Hélène Poncin. La brochure de promotion des fromageries accompagnera évidemment les plateaux. »

**Le premier concert fin novembre**

Un premier concert aura lieu le vendredi 30 novembre prochain. Il se tiendra au centre culturel de Bièvre. On retrouve River into Lake, Castus et Jawhar, une soirée qui promet un beau mélange entre pop, folk et rock.

Il faudra ensuite attendre le 23 mars 2019 pour voir une deuxième soirée. Elle se déroulera au centre culturel de Bertrix. Les spectateurs présents pourront apprécier le talent de Tan-

gissimo, l'occasion de découvrir, ou de redécouvrir, le tango.

Rendez-vous ensuite à Bouillon, toujours au centre culturel, pour écouter Denis K, un artiste local, mais reconnu à de nombreux endroits. Enfin, la semaine suivante, Ivan Paduart et Patrick Detenre proposeront du jazz à la halle du Bouillon Blanc.

Les personnes intéressées doivent obligatoirement s'inscrire via le centre culturel de leur Commune et choisir leur(s) concert(s) parmi les trois autres partenaires ci-dessus : une place gratuite par personne, maximum, deux personnes d'une même famille. ■

## Des plateaux déjà en vente

L'idée de l'ardoise avec des produits issus de différentes fromageries n'est pas neuve au sein du GAL. D'autres activités ont déjà eu lieu avec les fromageries participantes. « Nous avons mis en place un shooting photo avec Mélanie Markovic afin que chaque fromagerie puisse avoir des visuels professionnels et qu'elle puisse alimenter ses canaux de communication avec des photos de qualité », commente Hélène Poncin. Une brochure, « La crème des fromages d'Ardenne méridionale », a également vu le jour.

C'était l'occasion, pour la première fois, de fédérer l'ensemble des cinq fromageries dans une action commune. Cette brochure sera diffusée sur le territoire et notamment dans l'Horeca. Le tout dans l'optique d'une commercialisation commune de ces fromages. »

Enfin, le plateau de fromages « L'Escaille fromagère d'Ardenne méridionale » est commercialisé. Ce plateau est vendu via pré-commandes sur le site internet du GAL. Les commandes seront enlevées dans les fromageries. « Une première com-

mercialisation de cinquante plateaux est proposée jusqu'au 12 octobre, précise Hélène Poncin. Ils seront à retirer le samedi 20 octobre dans les cinq fromageries partenaires. Le coût du plateau ? 55 € avec l'ardoise. Le plateau est prévu pour dix personnes. »

Les dix fromages ? Le Tome de la Semois, le Vieux Chèvre, le Bleu du Scailton, la bûche de chèvre affinée ou cendrée, le Jeune Chèvre, le Bijou Nature, Le Bijou au fenugrec, le Petit frai de chèvre épicié, le Fleuri Macu et l'Œillet du Château. ■