

## LA ROCHE-EN-ARDENNE

# Les 15 000 poules font débat

Réunion d'information sur un projet d'élevage avicole dans la commune, jeudi. Entre passion, craintes et nuances sémantiques.

● Jean-Michel BODELET

Une cinquantaine de personnes dans le public. Un promoteur d'élevage avicole, Guy Poncin, citoyen de Halleux (La Roche-en-Ardenne). À la table et devant l'écran de projection, deux représentants du CER, Bernard Lejeune et Jean-Noël Degeye. Et un agriculteur-intégrateur, Francis Weinkin. Le décor est planté. La soirée, qui s'est tenue à Vecmont jeudi, a un seul but : présenter le projet de Guy Poncin. Les chiffres : 15 000 volailles et un bâtiment de 1 000 m<sup>2</sup>. Jean-Noël Degeye, après avoir rappelé la situation agricole dans la province, présentera les lignes de faites du projet : situation à plus de 300 mètres des habitations, système de ventilation dynamique, calendrier d'épandage que l'agriculteur s'engage à respecter et production de fumier sec. Pas de fientes pures donc. Tout en respectant, suivant l'orateur, le cahier des charges voté par le



Francis Weinkin promet qu'une visite dans un de ses élevages pourrait rassurer beaucoup de monde.

conseil communal.

## « Poulet tradition »

Francis Weinkin pour sa part présentera sa filière « poulet tradition des élevages du moulin de Val Dieu ». 10 000 poulets sont produits par semaine dans ses exploitations pour une grande chaîne d'alimentation du pays. « C'est un petit chiffre.

Dans les productions purement industrielles, on en arrive à 300 000 poulets abattus par jour », souligne-t-il, mettant en avant l'ancrage local du projet. Tout serait donc pour le mieux dans le meilleur des mondes. La séance des questions-réponses sera un peu plus passionnelle. Et le recours à un philologue aurait peut-être été utile. Premier grief

Un flou juridique existe en région wallonne en ce qui concerne la qualité différenciée.

au projet : il ne s'agit pas d'un label mais bien d'une marque. On se détournerait donc du cahier des charges communal.

Jean-Luc Pierre, riverain mais également conseiller communal de la minorité lancera : « Un label impose des contrôles extérieurs. Ici, on parle de marque, je suis surpris, on joue sur les mots pour passer entre les mailles du filet de ce qui a été voté. Vous êtes des menteurs ». Réponse de l'intégrateur : il y a des contrôles sur cette production qui n'a rien d'industrielle. « Un poulet label, ça n'existe pas, il y aura toujours une marque » dira-t-il, épaulé par Jean-Noël Degeye qui soulignera le flou juridique qui existe au niveau de la Région wallonne en ce qui concerne la « qualité différenciée ». « On attend depuis des années un décret qui fixe clairement les choses » expliquera-t-il.

## Nuisances

D'autres interpellations auront pour thèmes des aspects

purement techniques et les problèmes liés aux nuisances diverses : odeurs, bruits des ventilateurs, etc. « Je ne peux que vous inviter à venir visiter une de nos exploitations », rétorquera Francis Weinkin. Et cette dame de se s'interroger : « D'accord. Mais au cas où cela ne se passe pas bien, vers qui devons-nous aller ? ». En mot de la fin, le bourgmestre Jean-Pierre Dardenne interrogera les représentants du CER : « Le projet que vous venez de monter respecte-t-il le cahier des charges édicté par la commune ? » Réponse de Jean-Noël Degeye : « Oui, exception faite de la terminologie de label sur laquelle on peut toujours ergoter ». ■

## La suite du dossier

Pourquoi cette réunion a-t-elle été organisée après l'enquête publique ? Question posée et qui restera sans réponse lors de la soirée. Le dossier, lui, suit son parcours administratif. L'enquête publique étant clôturée, ce dossier est maintenant dans les mains du fonctionnaire technique et du fonctionnaire délégué. Début novembre, leurs avis devraient être rendus. Il restera alors 20 jours ouvrables à la commune pour statuer.

## VIRTON

# Francis Monhonval, le nouveau directeur du CNDB

Le conseil d'administration du PO de l'Enseignement libre de Virton a nommé Francis Monhonval à la direction du CNDB

● Georges VAN DEN ENDE

Mercredi, le pouvoir organisateur a entendu les candidats à la fonction de directeur du CNDB, le collège Notre-Dame du Bonlieu de Virton. Une fonction rendue vacante par le récent décès de Jean-Claude Schleich envers qui le PO a redit toute sa gratitude avant de désigner son successeur. « Nous avons désigné Francis Monhonval comme directeur. Il est actuellement conseiller pédagogique pour le secteur francophone de la Fédération de l'Enseignement catholique », a annoncé le doyen Bernard Saint-mard, le président du PO. Cela dit, derrière les propos du doyen se cache un homme, une personnalité riche d'expériences pédagogiques pointues.

## Vers une nouvelle expérience

Originaire d'Halanzy, Francis



Francis Monhonval, nouveau directeur du collège Notre-Dame du Bonlieu à Virton.

Monhonval est aujourd'hui citoyen de Sommethonne. Il a tout juste 50 ans. Ancien élève du Saint-Jef devenu aujourd'hui le CNDB, il a vécu depuis 1983 toute une série d'expériences pédagogiques enrichissantes.

Après avoir enseigné à Saint-Benoît, à Habay, et à Pierrard, il se retrouve aux Facultés Notre-Dame, à Namur, avant d'occuper la place de formateur à l'Université de Luxembourg. Depuis quelques années, il est conseiller pédagogique à l'enseignement catholique, une fonction qui lui a

permis de rencontrer de nombreux professeurs du secondaire. Une trajectoire qui décrit très bien la personnalité d'un pédagogue en recherche constante de nouvelles expériences pédagogiques mais pour qui la direction du CNDB ne faisait pas partie de ses projets. « Ça m'est tombé dessus. Et finalement j'ai senti que je pouvais aborder ce nouveau challenge – un projet unique au sein d'une équipe d'enseignant – avec plus de maturité ».

## Avec beaucoup d'humilité

Cela dit pour Monhonval, c'est avec beaucoup d'humilité qu'il s'apprête à prendre ses nouvelles fonctions. « Je vais m'appuyer sur ce qui est bien en place au CNDB ». Sur la communauté éducative et certainement sur l'expérience de Delphine De Matos, la sous-directrice qui a tenu la barre de l'établissement durant 15 semaines. Et dont la compétence a elle aussi, été reconnue par le PO.

Cela dit et pour compléter son portrait, sachez que Francis Monhonval, le passionné de foot, est devenu un grand marcheur. Une passion qu'il partage avec Monique son épouse. Sarah, Laure, Arthur et Anna, leurs quatre enfants sont très fiers de sa promotion. ■

## NASSOGNE Ambly

# Un cinquième cru excellentissime

● Benoît GUEUNING

Deux jours durant, les amateurs de vin ont littéralement pris d'assaut les quatre entrées du village d'Ambly, afin de prendre part à une balade d'un goût particulier, la promenade des cépages.

À l'occasion de cette cinquième édition, l'ensemble du village a une nouvelle fois été rendu entièrement piéton. Et ce, histoire de permettre aux quelque 2 200 personnes qui ont déambulé dans Ambly de savourer les breuvages, dont un en provenance d'Argentine, dans des conditions optimales.

Outre bien sûr aux piétons, la circulation était seulement autorisée aux calèches et à des voiturées, pour transporter les visiteurs mais aussi les précieuses cargaisons à l'extérieur du village.

Une fois de plus, les viticulteurs, au nombre de vingt-deux, dont de nombreux revenants, avaient établi les caveaux chez les habitants du village, chez lesquels ils étaient hébergés tout au long du week-end.

« Nous avons sélectionné avec la plus grande attention des produits de qualité élaborés par des gens respectueux de la nature et amoureux de leur métier », avance Stéphane



Vingt-deux viticulteurs ont comblé les palais de quelque 2 200 visiteurs.

## Henquinet.

Dans une grange, dans un jardin, dans une cour, dans la pièce d'une maison, les caves de dégustation avaient pris des murs on ne peut plus divers. Et sont parfois tombés à cours de munitions devant le succès de l'événement.

Au nombre d'une quinzaine, les produits du terroir, mais aussi trois traiteurs, avaient également bonne place dans les rues d'Ambly. Une manière d'accompagner idéalement les différents cépages.

« Les produits du terroir sont incontournables de par la qualité de leurs produits, souligne aussi Stéphane Henquinet. Ces artisans possèdent un savoir faire précieux et reconnu. » ■