

## **PV de l'INTERADL à THUIN le 15 juin 2017**

**Présents** : ADL Frameries (Ismahan Dechiri et François Fourneau), ADL Ellezelles (Christian Pieman et Claire Pirson), ADL d'Ath (Sarah Studer et Murielle Talma), ADL Bernissart (Véronique Stortoni), ADL Anderlues (Florence Terranova), ADL Colfontaine (Xavière Minet et Laura Nocera), ADL Thuin (Martin Jeanmart, Annick Scieur, Mélodie Bobot), ADL Comines (Marie Moity, Jean-Christophe Loridant), ADL Braine le Comte (Alfonso Caci), ADL d'Anhée (Nicolas Debeurme – représentant de l'Inter-ADL de Namur)

**Excusés** :

ADL Enghien (JC Auvertin et Frédérique Moresi), ADL Bernissart (Pierre Fagnart), ADL de Sivry-Rance (Michel Poucet, Olivier Dumeunier), ADL Colfontaine (Julie Vanhaelewyn), ADL Anderlues (Véronique Deleau), ADL Braine-Le-Comte (Sandra Invernizzi), ADL Soignies (Joëlle Gauthier et Isabelle Leveau), SPW DG06, UVCW (Julien Flagothier),

---

### **Ordre du jour**

**I. Accueil par l'ADL de THUIN**

**II. Présentation de 4 intervenants**

**A. Monsieur Pascal MARLIER (Directeur du centre culturel de Thuin – Haute Sambre) : présentation du projet « fluide » et son impact sur le développement de la ville de Thuin**

La culture : élément de développement économique.

Historique : artiste en résidence il y a 12 à Thuin (ville médiévale à grand intérêt patrimonial) ; volonté d'y apporter quelque chose de contemporain.

3 mois d'exposition : + - 10 artistes à chaque édition, l'artiste doit rentrer en dialogue avec la ville.

« Fluide » est un événement culturel Mons 2015, il y a eu obtention d'un vrai budget culturel (250.000 €), 18 artistes ont été exposés pendant 3 mois dont 14 ont été pérennisés pour au moins 15 ans.

Le Centre culturel de Thuin est reconnu par le CGT comme opérateur touristique.

Ensuite biennale => évaluation => intérêt purement touristique (les caristes) => dynamique en plus que le patrimoine => développement économique autour : développement Horeca, plus de 40 % d'augmentation de fréquence touristique (publics différents) => croisement de dynamiques, de publics.

Pari à LT, pérennisation depuis 2015, 2018 est déjà en préparation. Obligation de dialogue entre l'artiste et la ville. But : croissance touristique permanente dû au croisement des champs.

Contact :

Pascal Marlier : animateur/directeur – Centre Culturel de Thuin

Rue des Nobles, 32 à 6530 Thuin – tel : 071/59.71.00. – mail : [info@centrecultureldethuin.be](mailto:info@centrecultureldethuin.be)

; <http://centrecultureldethuin.be>; <http://www.centrecultureldethuin.be/fluide/>;

**B. Monsieur Loïc HARDY (stagiaire société WATT ELSE) : présentation d'un projet pilote : utilisation du miscanthus pour la production de chaleur à Thuin (exploitation de cette plante dans le cadre d'un projet d'énergie durable)**

Possibilité de développement économique lié à la culture du miscanthus => aspect production énergie locale et durable ; possibilité de subsides.

Baisse des émissions de CO2 (2020) de 20 % => chercher des alternatives.

Plante herbacée originaire d'Asie, très résistante, pas encore touché par des maladies, a un impact sur la baisse d'émission de CO2, doit rester local pour être transporté, il existe différentes variétés.

Les coûts de plantation sont assez chers mais offre un bon return. On le récolte quand il est mort (sec) => forme un tapis => empêche de pousser => pas besoin d'entretien après la récolte.

Cette plante herbacée est utilisée pour produire de la chaleur (chaudière polycombustible) ; peut être utilisée comme barrière anti-érosion, protection contre les inondations...

A l'heure actuelle, Thuin est le plus gros producteur en Wallonie.

Voir en annexe, la documentation transmise.

**C. Monsieur François-Xavier PENNINCKX – porteur de projet se lançant dans la culture de houblon bio à Ragnies.**

Eco-conseiller, s'est occupé d'éco-gestion dans l'environnement brassicole.

Pas beaucoup d'houblon en Belgique (159 ha cultivées contre 800 ha dans les années 80's ) or boom des micro-brasseries. 2 producteurs (Comines Warneton et Wandelies ( ??) près de Philippeville => émulsion en cours.

En Allemagne et aux usa se trouvent les cultures les plus importantes.

Les bières ont une identité, une histoire, un aspect local => nouvelles recettes et nouvelles saveurs.

76 % des brasseries sont intéressées par un « label houblon ».

Le houblon nécessite beaucoup d'investissement en machine, main d'œuvre, infrastructure or grosse concurrence allemande et américaine au niveau prix.

Existe 120 variétés différentes => voir avec les brasseries quelles variétés les intéressent ?

C'est une niche que la RW veut promouvoir => incitation dans ce sens.

**D. Monsieur Carmelo TERRANOVA – porteur de projet (Colfontaine) : « la solution (application téléphonique) au développement du commerce alimentaire local tout en créant un réseau d'échange privilégié entre le client – consommateur et le commerçant + partage d'expérience : « comment les ADL interagissent et collaborent avec des partenaires importants tels que l'association des commerçants et/ou le club d'entreprises actifs sur la commune ? Témoignage d'un membre de l'AIC de Colfontaine (Carmelo Terranova)**

Monsieur Carmelo Terranova est porteur de différents projets sur l'entité et a collaboré plus d'une fois avec l'ADL ; en outre, il est le secrétaire de la toute nouvelle association d'indépendants de Colfontaine fondée en septembre 2016 (AIC Colfontaine). Responsable commercial Peugeot en Belgique, Carmelo rencontre l'ADL de Colfontaine en 2009, devient indépendant à titre complémentaire et passe à temps plein en avril 2011. Il ouvre 4 commerces. Son constat : les petits commerces de proximité sont pénalisés par les grandes enseignes => comment se démarquer pour survivre ?

- ⇒ Créer une relation privilégiée entre les commerçants et les consommateurs
- ⇒ Réaliser des études de marché et un cahier des charges
- ⇒ Créer une fidélité
- ⇒ La solution : une application téléphonique en cours de développement
- ⇒ Sortie officielle en septembre 2017
- ⇒ Mise à disposition gratuite de l'application auprès des commerçants intéressés
- ⇒ Outil efficace pour récupérer les clients perdus
- ⇒ Clauses de confidentialité car concept innovant
- ⇒ Réalisation de capsules vidéo

Les ADL pourraient proposer cette application plus la mise à disposition 3 mois gratuites. Toute ADL intéressée peut prendre contact avec lui directement.

Contact : Monsieur Carmelo Terranova – 0498/248302 - [latartine.wasmes@hotmail.com](mailto:latartine.wasmes@hotmail.com)

### **III. Retour d'expérience de la toute première Table Secrète – Monsieur Nicolas DEBEURME – ADL Anhée – représentant de l'InterADL de Namur) – envisager ensemble une collaboration en 2018 pour un grand projet InterADL.**

Projet interADL de Namur permettant une mise en avant des ADL avec pour principe de garder le menu secret ainsi que l'endroit insolite jusqu'à la veille de l'événement

- ⇒ Renforcer la visibilité des ADL
- ⇒ Encourager les circuits courts alimentaires
- ⇒ Mettre en valeur les produits locaux, le savoir-faire des producteurs et des restaurateurs
- ⇒ Promouvoir le territoire et ses spécificités
- ⇒ Au moins 5 produits locaux
- ⇒ 100 couverts
- ⇒ 50 € de frais de participation
- ⇒ Subsidés du CGT, de l'Apaw, Province de Namur
- ⇒ Coût

<http://www.tables-secretes.be/>

<http://weekend.levif.be/lifestyle/culinaire/promouvoir-les-produits-locaux-grace-aux-tables-secretes/article-normal-655565.html>

#### **IV.Divers**

Voir si nous avons une thématique à proposer pour la prochaine journée d'études organisée par l'UVCW.

#### **IV. Visites sur le terrain**

- **Aperçu d'un champ de miscanthus**
- **Visite d'un poulailler industriel dont les infrastructures sont chauffées via une chaudière utilisant divers combustibles dont le miscanthus.**