Vivre à Etalle 68

Bulletin communal - Avril 2023

Votre bulletin communal est imprimé sur du papier recyclé
Editeur responsable: Administration communale d'Etalle

EDITO

Malgré la hausse des prix et du coût de la vie, la commune d'Etalle veut maintenir sa politique d'investissement pour toujours améliorer les conditions d'accueil de notre commune et en parallèle soutenir le tissu économique et donc l'emploi.

Que ce soit dans le secteur des voiries, des bâtiments ou encore de l'aménagement du territoire, nous poursuivons cette année 2023 à développer bon nombre de projets sans augmentation de la fiscalité locale.

Eloigné de la crise sanitaire, nous pouvons aborder le printemps et l'été avec plus de sérénité que pendant la période covid.

Vous pourrez découvrir dans ce numéro d'avril 2023 les nombreuses manifestations qui vous sont proposées mais aussi quelques bonnes adresses commerciales et certaines règles à respecter afin que la vie en société soit la plus harmonieuse possible afin qu'il fasse toujours bon vivre à Etalle.

Bonne lecture,
POUR LE COLLÈGE COMMUNAL,
HENRI THIRY

ADMINISTRATION

01 Rénovation de votre logement p.3-6
02 Borne de rechargement électrique p.7-8
03 Etalle, Commune équitable p.9-10
04 Remplir votre déclaration d'impôt p.11
05 Travaux p.12-13
06 Nouveaux commerces à Etalle p.14
07 Brèves communales p.15

ENVIRONNEMENT

08 Be Wapp p.16-17
09 Tri & calendrier des déchêts p.18-21
10 Campagne: "La maîtrise du feu" p.22-23

DOSSIER SPECIAL

11 Moments gourmands à Etalle p.24-25
12 Interview de C. Résibois, Diététicienne p.26-27
13 Services de repas à domicile p.28
14 Bars et restaurants p.29-31
15 APAQ-W - Le miel et ses dérivés p.32
16 Des initiatives pour consommer autrement p.33
17 Artisans et commerçants p.34-35

JEUNESSE

18 Plaines et stages p.36-37

SÉCURITÉ

19 Zone de Police de Gaume p.38

ASSOCIATIF

20 Autostop solidaire p.39
21 PNDG p.40
22 L'info des associations p.41-42
23 Agenda p.42-43

01

RÉNOVATION DE VOTRE LOGEMENT

DEPUIS SEPTEMBRE, DES PRIMES PLUS FACILEMENT ACCESSIBLES SONT DISPONIBLES POUR CERTAINS TRAVAUX DE RÉNOVATION.

De nouvelles aides wallonnes sont accessibles sans audit ! Certains de ces travaux peuvent être réalisés par vous-mêmes. Ces primes sont aussi accessibles aux associations de copropriétaires.

Avant d'entamer vos travaux, évaluez gratuitement et en quelques clics sur monquickscan.be la performance énergétique de votre logement ainsi que les travaux envisageables pour atteindre le label PEB A.

Attention, si vous envisagez une rénovation profonde de votre habitation, l'audit Logement reste le plus pertinent. Il donne une vision globale et cohérente à votre rénovation. Il est d'ailleurs indispensable pour obtenir les primes « Habitation » et fait lui-même l'objet d'une prime.

CONDITIONS ET MONTANTS DE LA PRIME :

- le logement doit avoir plus de 15 ans à dater de la réception de la demande de prime.

- Excepté pour les travaux relatifs à la toiture (pas de montant maximum), la facture relative à votre investissement ne pourra dépasser 3000 euros HTVA.

- Travaux subsidiables : Isolation de toiture, remplacement de couverture de toiture, charpente et dispositifs d'eau pluviale, de menuiseries extérieures (fenêtres et portes), travaux pour résoudre des problèmes d'infiltration dans les murs, d'humidité ascensionnelle et de stabilité, Pompe à chaleur pour l'eau chaude sanitaire, Ventilation hygiénique simple et double flux, isolation de conduites de chauffage, isolation de ballon de stockage, travaux pour résoudre des problèmes de salubrité, etc.

- Toutes les primes sont calculées en fonction du revenu de référence du ménage. Le montant de base de la prime peut être multiplié par 1, 2, 3, 4 ou

6 en fonction de vos revenus et de la composition de votre ménage. Attention, les associations de copropriétaires bénéficieront de la prime de base.

Le montant des primes dépendra aussi des travaux que vous souhaitez entreprendre mais toujours avec un maximum de 80 % de la facture.

Retrouvez le montant des primes sur le site internet : https://energie.wallonie.be ou demandez la brochure à l'administration communale.

QUELLE EST LA PROCÉDURE À SUIVRE ?

1. PASSAGE PRÉALABLE D'UN ESTIMATEUR
Certains travaux nécessitent la visite préalable d'un estimateur du SPW Logement (gratuit !). A la suite de sa visite, il établit un rapport dans lequel il constate l'éligibilité des travaux.

Ce rapport est valable 2 ans. Cette visite préalable concerne principalement le remplacement de la couverture de toiture, les travaux pour résoudre des problèmes d'infiltration dans les murs ou des travaux pour résoudre des problèmes de salubrité.

2. RÉALISATION DES TRAVAUX
Les travaux sont réalisés soit par un entrepreneur inscrit auprès de la Banque Carrefour des Entreprises, soit par vous-même.

- Le remplacement des menuiseries extérieures ou vitrages et les travaux liés aux systèmes de chauffage/ECS/ventilation doivent être réalisés par un entrepreneur.

La réalisation des autres ouvrages peut être effectuée par vous-même.

3. INTRODUCTION DE LA DEMANDE DE PRIME
La demande de prime est adressée à l'Administration du SPW dans les 4 mois suivant la date de la facture finale lorsque les travaux sont réalisés par un entrepreneur et de la dernière facture d'achat de matériaux lorsque vous réalisez les travaux vous-mêmes.

Vous pouvez demander une prime par travail et pour un même travail deux demandes de primes devront être espacées de minimum 2 ans. C'est-à-dire que sur un délai de 2 ans, 10 travaux différents (remplacement des menuiseries extérieurs, isolation des conduites, installation d'une VMC, etc.) pourront faire l'objet d'une prime sans audit dont maximum 5 travaux de rénovation et maximum 5 travaux d'amélioration énergétique.

Retrouvez toutes les informations et les formulaires sur https://energie.wallonie.be/fr/prime-petits-travaux-et-toiture.html?IDC=10305

REMPLACEMENT DE VOTRE SYSTÈME DE CHAUFFAGE

Jusqu'ici, pour bénéficier d'une prime pour le remplacement de votre système de chauffage, il était nécessaire de passer par le circuit de la Prime Habitation, et donc par un audit Logement.
Avec cette nouvelle initiative de la Wallonie, vous pouvez temporairement bénéficier d'une prime pour le remplacement de votre système de chauffage sans devoir passer par un audit Logement préalable.
Cette prime concerne 5 systèmes de chauffage durable :
- Pompe à chaleur pour l'eau chaude sanitaire ;
- Pompe à chaleur pour le chauffage ou combinée ;
- Chaudière biomasse ;
- Chauffe-eau solaire ;
- Poêle biomasse local.

Les demandes de primes doivent être introduites auprès de l'administration entre le 1er juin 2022 et le 30 octobre 2023. À dater de la facture finale, les demandeurs ont 4 mois maximum pour introduire leur demande de primes. Les factures finales seront datées entre le 1er février 2022 et le 30 juin 2023.

APPEL À TÉMOIGNAGE

TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

Vous êtes citoyen de la Commune et vous avez réalisé des investissements dans votre habitation pour diminuer vos factures d'énergie ?

Vous aimeriez partager votre expérience avec les autres habitants de la commune ?

Notre commune, à travers son engagement via la convention des Maires, vise à valoriser les actions mises en place par les citoyens pour la transition énergétique.

Renvoyez-nous le formulaire d'inscription que vous trouverez au verso et nous reviendrons rapidement vers vous pour voir ensemble comment valoriser votre expérience. Retrouvez aussi le formulaire sur la page:
www.etalle.be/formulaire-renovation

La commune est à votre disposition si vous avez des questions ou si vous désirez des précisions.

Estelle.signorato@etalle.be
063/45.01.24

APPEL À TÉMOIGNAGE
TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

Formulaire à renvoyer à l'Administration communale d'Etalle par courrier ou par email : Rue du Moulin 15 – 6740 Etalle – estelle.signorato@etalle.be

VOS COORDONNÉES

Nom & Prénom : .....

Adresse : .....

.....

Téléphone : ..... Mail : .....

MES INVESTISSEMENTS (COCHER UN OU PLUSIEURS CHOIX)

☐ Solaire photovoltaique ☐ Solaire thermique

☐ Pompe à chaleur (type) : .....

☐ Chaudière (type) : .....

☐ Isolation (parties isolées) : .....

☐ Autres (précisez) : .....

Réalisés il y a (cochez un ou plusieurs choix) : .

☐ Moins de 3 ans ☐ Entre 3 et 6 ans ☐ Entre 6 et 10 ans

☐ Plus de 10 ans

Merci pour votre participation ! Nous reviendrons rapidement vers vous après réception de ce formulaire pour voir ensemble comment valoriser votre expérience.

Si vous avez des questions ou désirez des précisions, la commune est à votre disposition pour répondre à vos questions : 063/45.01.24 – estelle.signorato@etalle.be

02

BORNE DE RECHARGEMENT ELECTRIQUE

FAUT-IL UN PERMIS D'URBANISME POUR PLACER UNE BORNE DE RECHARGEMENT ÉLECTRIQUE ?

Partout en Belgique, de plus en plus de citoyens envisagent de placer une borne de rechargement électrique pour leur voiture sur leur terrain.

En Wallonie, l'installation d'une ou plusieurs bornes de rechargement ne nécessite, à l'heure actuelle, pas de permis d'environnement. Toutefois, les aménagements annexes (modification de l'enveloppe d'un bâtiment, installation d'une dalle en béton, etc.) peuvent nécessiter un permis d'urbanisme.

DANS QUEL CAS DEMANDER UN PERMIS ?

Ce type de bornes peut être qualifié « d'installation fixe » et est, partant, par principe, soumis à permis d'urbanisme conformément à l'article D.IV.4, al. 1er, 1° du CODT. L'article R.IV.1-1 prévoit cependant, dans sa nomenclature, des dispenses de permis pour ce type d'installations.

Sur une propriété privée, que ce soit chez un particulier ou sur le parking d'un centre commercial, il est possible de faire application de l'article R.IV.1-1 X1.

Il prévoit une dispense de permis pour « L'installation, le déplacement, la transformation de raccordements privés, en ce compris les armoires techniques, aux réseaux enterrés de fluide, d'énergie, de télécommunication (...) ».

Deux conditions doivent être respectées :

- « Les déblais éventuels nécessaires à ces aménagements n'entrainent aucune modification sensible du relief du sol au sens de l'article R.IV.4-3 sur le restant de la propriété ».

- « Ces dispositifs soient en rapport avec l'infrastructure nécessaire à l'aménagement de la propriété et situés exclusivement sur celle-ci ».

Soulignons que le passage d'un câble de raccordement sur le trottoir est interdit sans l'autorisation communale adaptée à la situation (permis de stationnement ou permission de voirie).

EXIGENCES EN MATIÈRE D'ÉLECTROMOBILITÉ

Depuis le 11 mars 2021, le décret relatif à la performance énergétique des bâtiments (PEB) s'est vu étoffé de nouvelles exigences notamment en matière d'électromobilité
(Décret du 17 décembre 2020, art. 10).

Les bâtiments résidentiels et/non résidentiels à construire ou faisant l'objet de travaux de rénovation importante comprenant plus de 10 emplacements de stationnement sont visés par ces exigences d'électromobilité.

Les bâtiments résidentiels doivent être équipés de l'infrastructure de raccordement pour chaque emplacement de stationnement afin de permettre de procéder ultérieurement à l'installation de points de recharge pour véhicule électriques

RÉDUCTION D'IMPÔT

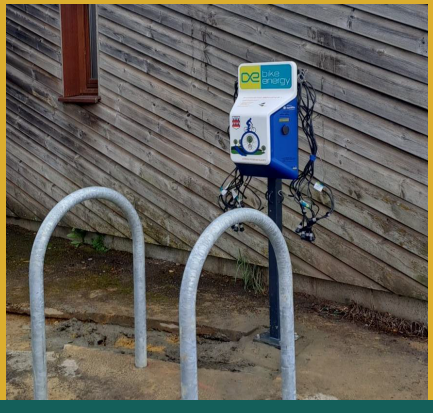
Malgré l'absence de subventions, si vous installez une borne de recharge à domicile pour voiture électrique, vous pouvez bénéficier d'une réduction d'impôt pour les dépenses payées entre le 1er septembre 2021 et le 31 août 2024 inclus.

La réduction d'impôt varie de 45% à 15% des dépenses (plafonnées à 1.500 euros), en fonction de l'année de paiement des dépenses.

La borne doit dans ce cas :
- Etre installée dans ou à proximité immédiat de votre domicile;
- Etre une borne intelligente : le temps de charge et la capacité de charge doivent pouvoir être transmis par un système de gestion énergétique;
- N'utiliser que de l'électricité verte;
- Etre approuvée par un organisme de contrôle agréé.

BORNES DE RECHARGE POUR LES VELOS ELECTRIQUES

Deux bornes de recharge pour les vélos électriques ont été installées aux abords des Complexes Sportifs de Fratin et de Chantemelle et seront prochainement accessibles. Des informations plus précises sur leur utilisation vous seront communiquées dans une prochaine édition du bulletin.



03 COMMUNE DU COMMERCE EQUITABLE

Etalle, une commune équitable ?
C'est du moins la volonté du Conseil communal, qui a voté, sous l'impulsion du collectif: "Citoyen.ne.s Solidaires Etalle", une résolution avec pour objectif d'obtenir le titre de «Commune du commerce équitable».

Un mouvement international

La campagne "Communes du commerce équitable" est le pendant de la campagne internationale « FairTrade Towns » pour la Belgique francophone. Inscrite dans un réseau international de localités engagées en faveur du commerce équitable, elle se déploie dans une vingtaine de pays, principalement dans les pays occidentaux mais également dans quelques pays du Sud. Dans certains pays ou régions, la campagne connait un succès majeur, notamment au Royaume-Uni avec plus de 500 Fairtrade Towns.

Province de Luxembourg, province du commerce équitable

Aujourd'hui, la Belgique compte 238 communes du commerce équitable et compte un critère de plus que les 5 critères proposés au niveau international – ce qui fait de cette campagne, une campagne singulière. Ce critère implique le développement d'une nouvelle initiative en faveur des produits locaux et durables.
En Belgique, cette campagne de sensibilisation est menée par Oxfam-Magasins du monde, Miel Maya Honing et Fairtrade Belgium, et vise à remettre un titre honorifique aux communes qui s'engagent de façon active et participative pour le commerce équitable. La province du Luxembourg est la 1ère province titrée de Wallonie, elle a obtenu son titre en septembre 2018.

Le commerce équitable, c'est quoi ?

L'enjeu du commerce équitable dépasse de loin l'aspect strictement financier : juste rétribution de chaque partenaire, conditions de travail décentes, respect des normes environnementales, égalité hommes-femmes, transparence de la chaine de production, etc. sont autant de valeurs véhiculées par ce concept. Il est d'ailleurs essentiel de briser le clivage Nord-Sud : le commerce équitable est également un commerce local et de proximité qui soutient les petits producteurs du coin de la rue.

Il s'agit de prendre conscience qu'en tant que consommateur, on détient un pouvoir énorme, et qu'un petit geste ici peut avoir un bénéfice considérable ailleurs.

Comment obtenir le titre de « Commune du commerce Equitable » ?

Pour obtenir le titre de « Commune du Commerce Equitable », Etalle doit remplir 6 critères :

1. Le Conseil communal vote une résolution sur la participation de la commune à la campagne et engage l'administration communale à consommer, au minimum, deux produits équitables (dont du café);

2. Des commerces et établissements horeca installés sur le territoire de la commune proposent au moins deux produits du commerce équitable Des entreprises, associations et écoles mettent à disposition des produits du commerce équitable;

3. Des entreprises, des institutions, des associations et des écoles de la commune consomment des produits équitables et des produits locaux issus de l'agriculture durable et sensibilisent leurs travailleurs et les élèves au commerce équitable;

4. La commune communique sur sa participation à la campagne et soutient le comité de pilotage pour l'organisation, au moins annuellement, d'un événement de sensibilisation au grand public sur le commerce équitable;

5. Un comité de pilotage diversifié et représentatif des acteurs locaux coordonne la campagne et mène la commune à l'obtention du titre;

6. La commune soutient les produits agricoles locaux et durables.

Parce que les agriculteurs de chez nous comptent aussi, la commune soutient en plus les produits locaux en incluant un aspect consommation de produits locaux à chaque critère.

En accord avec cette vision des choses, l'administration communale utilise dès lors des produits issus du commerce local et/ou équitable (café, thé, jus de pomme).

Vous êtes un commerçant, un établissement HORECA, une entreprise, ou toute autre organisation. Vous proposez ou utilisez un ou plusieurs produits issus du commerce équitable ou local et vous êtes désireux de le faire savoir ?

Vous êtes un citoyen et vous êtes désireux d'intégrer ou de vous informer à propos de cette dynamique équitable ?

Vous êtes invité à vous manifester auprès de notre agent en charge de cette matière, Estelle SIGNORATO :
estelle.signorato@etalle.be
063/45.01.24

04

REMPLIR VOTRE DECLARATION D'IMPÔT

VOTRE DÉCLARATION VIA MYMINFIN : SIMPLE ET RAPIDE !

Dès fin avril, votre déclaration (en grande partie pré-remplie) ou votre proposition de déclaration simplifiée est disponible dans MyMinfin (Tax-on-web).
Comment accéder à votre déclaration ou à votre proposition de déclaration simplifiée ?

- Allez sur MyMinfin.be.
- Identifiez-vous soit via itsme®, soit via votre carte d'identité, votre code PIN et un lecteur de carte (code PIN de la carte d'identité perdu ou oublié ?).

VOUS N'UTILISEZ PAS MYMINFIN ?

Si vous n'avez pas activé votre eBox et si vous n'avez pas utilisé Tax-on-web l'année passée, vous recevrez normalement votre déclaration (ou proposition de déclaration simplifiée) par la poste, dans le courant du mois de mai. Si vous n'avez rien reçu début juin, téléphonez au 02 572 57 57. Si vous avez activé votre eBox, vous ne recevrez pas de déclaration (ou proposition de déclaration simplifiée) par la poste. Utilisez MyMinfin (Tax-on-web) ou demandez à partir de début juin un envoi par la poste au 02.572.57.57.

VOUS RECEVEZ UNE PROPOSITION DE DÉCLARATION SIMPLIFIÉE ?

Vos données sont correctes et complètes? Vous ne devez rien faire. Vous recevrez automatiquement votre avertissement-extrait de rôle.
Vos données sont inexactes ou incomplètes ? Vous devez les corriger, soit via MyMinfin (Tax-on-web), soit via le formulaire de réponse papier.

VOUS VOULEZ FAIRE REMPLIR VOTRE DÉCLARATION PAR LES EXPERTS DU SPF FINANCES ?

- L'aide se fait uniquement sur rendez-vous. Téléphonez au numéro mentionné sur l'enveloppe de votre déclaration (enveloppe brune).
- Inutile de vous déplacer ! Les experts du SPF Finances vous rappelleront au moment fixé pour remplir avec vous votre déclaration par téléphone.

BESOIN D'AIDE ?

- Consultez le site du SPF Finances:
- Téléphonez au numéro mentionné sur votre déclaration ou proposition de déclaration simplifiée, ou au 02 572 57 57 (code direct : 17002).

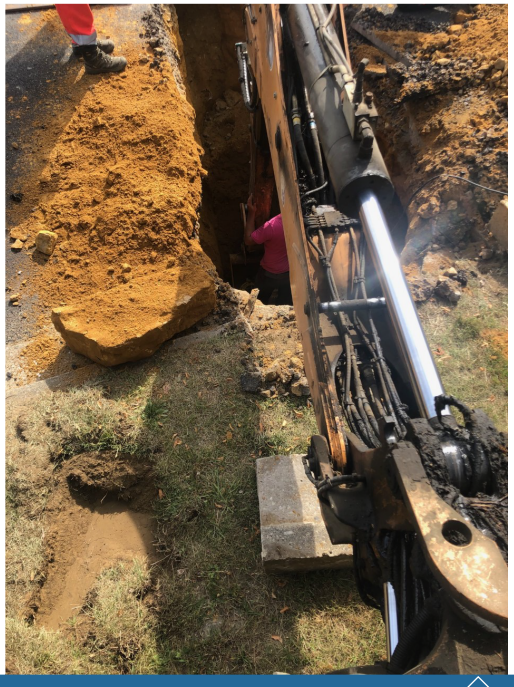
05 TRAVAUX

CHANTIERS 2023

- Travaux à l'école de Vance et construction d'un nouveau bloc sanitaire.
- Avancées des travaux du Patro.
- Abri de jardin de l'école de Buzenol.
- Début des travaux pour l'extension et la rénovation de l'école communale d'Etalle.

QUELQUES UNS DES TRAVAUX RÉALISÉS PAR NOS OUVRIERS COMMUNAUX

- Prévention et sécurité: Déblayage de la butte vers Eurogaume.
- Prévention et sécurité: Casseurs de vitesse.
- Réfection d'une canalisation en bordure de Semois entre Sainte-Marie et Villers/Semois.
- Raccordement Eau/Zoning.



06

NOUVEAUX COMMERCES / SERVICES

De nouveaux services ouvrent leur porte à Etalle. Souhaitons leur la bienvenue.

AP ARCHITECTURE

Architecte d'intérieur
10, rue de Montauban - 6743 Buzenol
ap.architecte@hotmail.com
Arnaud Picard: 0472/44.69.89

GAETAN COCLITE/ STUDIO GRAPHIQUE

Lettrage, impressions textiles, casquettes, objets personnalisés (boules de Noël, tasses, horloges ...).
12, rue de la gare - 6740 Sainte-Marie
0487/456.959

LENA ET SES CREATIONS

Création de bijoux fantaisies, principalement réalisés en résine Epoxy.
facebook.com/lenaetsescreations
infos.lenaetsescreations@gmail.com
Helena Collignon: 0493/06.23.51

LES AMIS DE KODA

Apprenez à vivre en harmonie avec votre chien via des balades éducatives et des séances collectives sur terrain.Les groupes sont composés de 4 binômes maximum et durent entre 45 minutes et une heure en fonction de la séance.
Des séances individuelles pour préparer l'accueil du chiot ou chien nouvellement adopté ou pour résoudre les petits problèmes du quotidien sont également à votre disposition.
lesamisdekodaasblecoleduchien.webnode.fr
lesamisdekoda@gmail.com - 0476/41.98.48

NOELINE FOOD STUDIO

Photographie culinaire
Consultance réseaux sociaux
Community Management
Marketing digital
Noëline Hanus: 0498/53.55.39
noeline.foodstudio@gmail.com

PLEIN AIR COACHING

Michel Mussot vous propose trois nouvelles activités sur Etalle:
- Je Cours Pour Ma Forme (chaque mardi soir - reprise le 18 avril)
- Marche Nordique (Jeudi soir - 18h30 à partir du 20 avril)
- Stage VTT pour les 8 - 14 ans
coach.michel@yahoo.com +352/691.129.034

Vous êtes nouveau commerçant à Etalle et n'êtes pas repris dans la liste ou vous allez vous installer prochainement ? Envoyez-nous un mail à : communication@etalle.be

07

BREVES COMMUNALES

NOCES D'OR

Ce lundi de Pâques, 12 couples ont été mis à l'honneur à l'occasion de leurs noces d'or. Toutes nos félicitations à eux :

Hanus Pierre & Paygnard Marina;
Cuvelier Ghislain & Blondelet Joseline;
Englebert Albert & Corbelle Josianne;
Gérard José & Dominique Bernadette;
Schandeler Jean-Marie & Antoine Claire;
Cellier Jean-Luc & Bovy Marie-Claire;
Genin Benoît & Devlesaver Claudine
Blondelet Michel & Jacob Jacqueline;
Noel Jean & Diez Paulette;
Lempereur Jean-Claude & Lazarowski Edmonde;
De Biaso Lino & Roger Léa;
Charles José & Cellier Marie-Laure.

Cette année, en raison du nombre important de jubilaires, une deuxième matinée sera proposée le lundi de Pentecôte pour les 8 autres couples.

INFO JOB / L'A.D.L. RECRUTE

L'Agence de Développement Locale Etalle-Habay-Tintigny a pour mission de réunir l'ensemble des acteurs locaux dans un partenariat de développement local afin d'initier des projets de soutien au développement économique et à l'emploi.
Retrouvez le profil de fonction et les modalités de candidature sur le site: www.etalle.be. La date limite de réception des candidatures est fixée au 15 mai 2023.

EN COMPLÉMENT DU DERNIER BULLETIN COMMUNAL

SOURIRE AMANDE
Une erreur s'est glissée dans le dernier bulletin. Le téléphone pour faire profiter vos ongles du talent de Sourire Amande est le : 0472/09.19.06

SOPHIE CONTOR
Infirmière naturopathe
Accompagnement pour rester ou retrouver la santé à tout âge.
contorsophie@yahoo.fr
0476/76.73.04

NATURASANA
Naturopathie - Massage
Umutoni Alice Rwagasana
naturasana3@gmail.com
0493/50.35.72

AUDREY PUGLIESE
Infirmière acupuncteur, agréée à la BAF /Cabinet Sarlet
www.acupa.be - 0495/32.23.57

DOCTEUR RAYMOND DUVIGNEAUD
Homéopathie uniquement
Sur rendez-vous: 063/41.14.76
54, Rue du Tru - 6740 Villers/Semois

08

BE WAPP

GRAND RAMASSAGE DE PRINTEMPS 2023

Depuis 2015, le temps d'un week-end, tous les Wallons – citoyens, écoles, clubs de sports, mouvements de jeunesse, entreprises et associations diverses – se mobilisent autour d'un objectif commun : ramasser les déchets qui jonchent nos rues, nos chemins de campagne, rivières, pistes cyclables et autres pour que notre région soit plus agréable à vivre.

Après les aléas liés au Covid, le Grand Nettoyage retrouve ses marques cette année en étant à nouveau programmé au début du Printemps. Les participants des premières éditions ont donc retrouvé leurs habitudes. Les inscriptions ont bénéficié de cet engouement printanier puisqu'un total de 110 216 personnes ont participé à l'édition 2023 en Wallonie. Le Grand Nettoyage de Printemps reprend ainsi vie, le taux de participation fleuretant de nouveau avec celui d'avant COVID.

Une fois encore, les Stabulois ont participé à l'aventure. Pour cette 9ème édition, pas moins de 200 citoyens ont enfilé leurs gants et leur gilet fluo et ont sillonné pendant 4 jours les routes de la commune pour leur donner un coup d'éclat. Associations, citoyens, entreprises, CDJ, Maison de Jeunes, 24 équipes participantes ont ainsi nettoyé les routes.

CETTE ANNÉE, LES ÉCOLES S'IMPLIQUENT DAVANTAGE DANS LE GRAND NETTOYAGE !

Dans le cadre des nouveaux défis éducatifs mis en place par Be WaPP, les chiffres bondissent en effet de 737 (2022) à 964 équipes scolaires (2023) en Wallonie. Sur la commune, 4 écoles ont mis la main la pâte : les écoles communales de Buzenol, Villers et Etalle, l'école La Providence ainsi que l'IMP. En participant à l'opération, les écoles sensibilisent concrètement les plus jeunes et récoltent en outre des points, grâce au nombre de sacs remplis et le nombre de kilomètres parcourus. Ces points leur donnent accès à des outils de sensibilisation à la bonne gestion des déchets, offerts par Be WaPP.

Retrouvez les photos de l'opération sur la page: www.etalle.be/bewapp

Merci à tous pour votre participation à cet évènement !

BRUNCH ÉQUITABLE

Cette année, dans le cadre de la campagne « Commune Equitable », le collectif « Citoyen.ne.s Solidaires Etalle » nous a fait le plaisir d'organiser un déjeuner équitable et local le samedi 25/03 en fin de matinée afin de réunir les bénévoles du ramassage. Au menu : des pâtisseries réalisées avec des produits équitables et locaux, des bières locales, des pâtés gaumais et des tartes de nos commerçants, du jus de pomme de Rachecourt, du jus d'orange et du café équitable.

INTERDICTION D'INCINÉRER LES DÉCHETS

Pour rappel : le Règlement Général de Police interdit la combustion des déchets ménagers chez soi ou à l'extérieur.

TITRE V : Infractions en matière environnementale (Décret du 5 juin 2008 relatif à la recherche, la constatation, la poursuite et la répression des infractions et les mesures de réparation en matière d'environnement)
Chapitre 1- Infractions relatives aux déchets Article 122
Il est interdit d'incinérer des déchets ménagers en plein air ou dans des installations non conformes aux dispositions du Décret du 27 juin 1996 relatif aux déchets, à l'exception de l'incinération des déchets secs naturels provenant des forêts, des champs et des jardins, telle que réglementée par le Code rural et le Code forestier.
Article 123
Il est interdit d'abandonner des déchets, tel que visé par le Décret du 27 juin 1996 relatif aux déchets, en ce compris les dépôts qui affectent les cours d'eau.

ALLEZ JUSQU'AU FINISH AVEC VOS PILES ET BATTERIES USAGÉES

Saviez-vous que l'on retrouve en moyenne 121 piles et batteries dans les foyers wallons et environ 31 d'entre elles sont usagées ! Rassemblez donc régulièrement vos piles et batteries usagées et conservez-les dans votre cube de collecte Bebat.

QUE POUVEZ-VOUS NOUS RAPPORTER?
Toutes les piles et batteries non endommagées et qui passent dans l'ouverture des boîtes de collecte. Pensez aux piles et batteries (rechargeables ou non) des appareils comme les téléphones portables, les ordinateurs portables, les rasoirs, les perceuses, les radios, les jouets ...

Attention: N'oubliez pas de poser du ruban adhésif sur les pôles des piles de 4,5 et 9 volts pour éviter les courts-circuits.

Plus d'infos:
www.bebat.be/fr/points-de-collecte

09

TRI & CALENDRIER DES DECHETS

PLASTIQUES AGRICOLES, UNE FILIÈRE SOUS PRESSION

Le recyclage des plastiques agricoles connaît aujourd'hui d'importantes difficultés techniques et financières. Pour réduire les coûts et maintenir ce service, l'organisation des collectes est modifiée.

DEUX COLLECTES SÉPARÉES

Au printemps, seuls les films d'enrubannage seront acceptés.
La collecte de Printemps aura lieu au Zoning du Magenot les 2 et 3 mai 2023.

À l'automne, les bâches d'ensilage mais aussi les sacs, big-bags, ficelles, filets et bidons vides seront acceptés.

LE TRI À LA FERME

Pour que vos plastiques soient correctement recyclés, ils doivent dorénavant être séparés en 5 catégories :
- Films d'enrubannage ;
- Bâches d'ensilage, sacs d'aliments ;
- Big-bags ;
- Ficelles et filets dans des sacs fermés ;
- Bidons plastiques vides non toxiques.

Un espace de tri des déchets au sein de votre exploitation agricole est une des clés du succès de la filière du recyclage.

DES DÉCHETS « PROPRES », C'EST ESSENTIEL

Nettoyer les déchets avant de les stocker est aussi très important : enlever tous les résidus de fourrage des films, brosser et plier les bâches. Cette préparation et ce tri par les agriculteurs, sur l'exploitation, permettra de pérenniser la filière des plastiques agricoles actuellement financée par votre commune et la Wallonie.

FILMS D'ENRUBANNAGE

Au printemps, une fois par an

Déchets acceptés:

Uniquement les films d'enrubannage en PELLD (polyéthylène très basse densité).

Déchets refusés:

Bâches d'ensilage, sacs, big-bags, ficelles, filets ou bidons !

Consignes de tri

Dès l'ouverture de la balle :
- Séparer le film du fourrage et du filet/ficelle ;

- Plier le film de la manière la plus dense possible ;
- Eventuellement, ficeler les paquets avec un morceau découpé de film PELLD (aucun autre type de ficelles ne sera accepté)
- En attendant la collecte, stocker les paquets de films dans un endroit propre.
- Ne pas les mélanger avec d'autres matières telles que de la terre, des déchets de fourrage, des pneus et autres indésirables ...

SAC BLEU PMC, DES ASTUCES POUR ENCORE MIEUX TRIER !

Où jeter les flacons en plastique ayant contenu des médicaments ?
Dans votre sac bleu PMC, pardi ! Mais attention, le flacon doit être totalement vide. S'il reste du produit périmé, vous devez le rapporter à la pharmacie. La pipette de dosage doit être jetée dans les déchets résiduels. L'emballage en carton et la notice en papier sont à déposer avec vos papiers/ cartons. Grâce à votre vigilance, ces emballages seront recyclés en toute sécurité.

VOUS VOULEZ D'AUTRES CONSEILS POUR AMÉLIORER LE TRI DE VOTRE SAC BLEU ?

La consigne principale est de jeter dans le sac bleu PMC uniquement des emballages ! À l'inverse, les objets en plastique qui ne sont pas des emballages, comme des jouets cassés, des marqueurs, des sandales, des petits seaux... ne peuvent en aucun cas être jetés dans le sac bleu. Faites d'autant plus attention de ne jamais y jeter des objets contenant des piles ou des batteries (présentes dans certains jouets en plastique), de petits électro, des bonbonnes de réchaud à gaz... Ces déchets provoquent des incendies dans les camions de collecte et les centres de tri ! La solution pour ces déchets est le recyparc, dans les catégories « déchets électroniques », « piles et batteries » ou « déchets spéciaux des ménages ».

7 AUTRES CONSEILS POUR UN TRI DE QUALITÉ

- Ne pas mettre les bouteilles en verre dans le sac bleu (à jeter aux bulles à verre).
- Ne pas jeter les cartons dans le sac bleu (à apporter au recyparc ou aux collectes de papiers/cartons).
- Ne pas mettre de petits sacs fermés dans le sac bleu PMC.
- Ne pas empiler de déchets les uns dans les autres.
- Bien séparer les opercules des barquettes et autres pots.
- Déshabiller les bouteilles de leur film plastique.
- Découper les grands films plastiques (taille de max 1m²).

LES HUILES ET GRAISSES DE FRITURE, PAS À L'ÉGOUT !

Des huiles et des graisses de friture sont encore trop souvent déversées dans le réseau d'égouttage ! Or, nous savons tous que l'huile et l'eau ne font pas toujours bon ménage ! Quand de trop grandes quantités d'huiles et graisses aboutissent dans les égouts, elles impactent le fonctionnement des ouvrages d'assainissement.

QUELLES CONSÉQUENCES CHEZ VOUS ?

- Colmatage de vos canalisations : en refroidissant, les huiles et les graisses se solidifient et se figent. Elles peuvent donc facilement créer des bouchons dans vos canalisations.

- Mauvaises odeurs : ces bouchons de graisses sont souvent la source de mauvaises odeurs qui peuvent refouler dans votre habitation.

QUELLES CONSÉQUENCES POUR LA COLLECTIVITÉ ?

- Obstruction du réseau d'égouttage : comme dans les habitations, des bouchons de graisse peuvent boucher les égouts. En cas de fortes pluies, les égouts bouchés sont vite saturés et les eaux peuvent refouler et augmenter le risque d'inondation.

- Coût de gestion plus élevé : si les canalisations sont bouchées..., il faut les déboucher ! Le coût de ces interventions est répercuté sur le coût de l'assainissement des eaux que nous payons tous au travers du CVA (Coût Vérité Assainissement) repris sur la facture d'eau.

LE GESTE À ADOPTER EST SIMPLE :

- Pour les particuliers : stockez vos huiles et graisses de friture dans des récipients alimentaires (max. 10 litres) et apportez-les au recyparc
- Pour les professionnels (Horeca) et collectivités : faites appel à un collecteur agréé. Plus d'infos sur www.valorfrit.be

Ainsi, vous aurez la garantie que vos huiles et vos graisses suivront une filière de recyclage ou de valorisation adaptée.

TOUS AU COMPOST !

Réduire les déchets organiques en fabriquant du compost ou en paillant présente de nombreux avantages, tant économiques qu'écologiques. Les épluchures, restes de repas, tontes de pelouses, résidus de tailles, déchets du potager... peuvent en effet être facilement gérés au jardin. Découvrez des réponses à toutes ces questions dans la brochure « Mon pote, le compost ! » (en FR et en DE) téléchargeable sur www.idelux.be >

CALENDRIER 2023

- Collecte sélective des déchets ménagers
- PMC
- Papiers, cartons
- Encombrants, bois, gros métaux
  - Gros métaux exclusivement sur demande
  - Merci de bien séparer les encombrants, les bois et les métaux
- Fermeture exceptionnelle de votre recyparc

AVRIL

LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

MAI

LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

JUIN

LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

JUILLET

LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

AOÛT

LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

SEPTEMBRE

LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

OCTOBRE

LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

NOVEMBRE

LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

DECEMBRE

LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

10 CAMPAGNE «LA MAITRISE DU FEU»

LE CHAUFFAGE AU BOIS

Bien que déjà présent au temps des cavernes, le chauffage au bois est toujours largement adopté par les ménages wallons. Le bois est une ressource locale et renouvelable, son utilisation en tant que combustible participe donc à la transition énergétique. Les avantages du chauffage au bois sont nombreux. Toutefois, pour être économique, sain et peu polluant, ce type de chauffage doit être mis en oeuvre dans les bonnes conditions : choix du matériel, sélection du bois, alimentation du foyer, entretien...

LA CAMPAGNE « MAITRISE DU FEU »

La Commune d'Etalle est ainsi devenue Ambassadrice de la campagne « La Maitrise du feu » organisée à l'initiative de l'AWAC, Valbiom, Febhel et Agoria avec le soutien de la Région wallonne. Cette campagne de sensibilisation pour une utilisation optimale de son chauffage au bois s'inscrit dans un contexte plus large de lutte contre le réchauffement climatique et de mise en oeuvre du Plan Air-Climat-Energie (PACE) par la Wallonie. Certaines conditions sont à respecter pour avoir une combustion propre c'est-à-dire qui ne produit pas de fumée, pas de cendres, pas d'odeur et pas d'encrassement excessif de l'appareil. Voici quelques bonnes pratiques qui vous permettront de réduire fortement votre consommation de bois. Ce qui est bon pour l'environnement l'est aussi pour votre portefeuille !

1. S'assurer du bon fonctionnement du conduit de cheminée : Le conduit de cheminée est aussi important que le foyer. Pour assurer un bon tirage et une évacuation optimale des gaz, il doit être placé par un spécialiste et correctement ramoné.

2. Acheter du bois labellisé et local : Le bois est un combustible renouvelable et neutre en CO2 s'il provient d'une forêt gérée durablement. La gestion durable des forêts implique notamment que ce qui est coupé est replanté : le cycle de renouvellement de la forêt est donc maintenu. Utiliser du bois de chauffage

qui a été produit localement permet aussi de réduire les émissions de CO2 liées à son transport. De plus, sa transformation aura été effectuée par des entreprises locales, soumises à des règles environnementales strictes.

3. Utiliser du bois à l'état naturel : Le bon bois, qui flambe bien, tout en polluant peu, c'est celui qui n'est pas traité. À proscrire : les déchets de bois de chantier, les vieux meubles, les bois peints, vernis ou imprégnés, etc. Sinon grosse pollution garantie, notamment par les dioxines ! Le meilleur bois sera naturel, coupé à la dimension requise pour votre foyer et séché sous abri ventilé pendant un temps suffisant.

4. Utiliser exclusivement du bois sec : L'humidité, c'est l'ennemi du feu ! Utilisez toujours du bois bien sec, contenant maximum 18% d'humidité. Vous y gagnerez en terme de consommation et vous polluerez moins. Le temps de séchage recommandé est de deux ans minimum si le bois est coupé, fendu et conservé dans un abri bien ventilé.

5. Préférer les allume-feux naturels : Une idée répandue doit être bannie : celle d'utiliser du papier pour allumer votre feu. D'autant plus s'il s'agit de papier imprimé ou glacé qui émettent des composés toxiques en brûlant. Un allume-feu naturel, que vous pouvez confectionner vous-même à partir de composés naturels (bois, cire, etc.) ou trouver sur le marché, sera tout aussi efficace...

6. Appliquer la méthode de l'allumage inversé : Allumez votre feu par le haut. Eh oui, c'est nouveau, mais surtout, c'est beaucoup plus efficace et nettement moins polluant. À l'image d'une bougie qui se consume de haut en bas, placez vos bûches en dessous, les bûchettes et les allume-feux sur le dessus. Vous réduirez ainsi jusqu'à 6 fois l'émission de particules polluantes lors de la phase d'allumage.

7. Bannir l'utilisation d'un foyer en continu : Ne laissez pas fonctionner votre feu en continu, à bas régime, la nuit ou en cas d'absence prolongée. Placer une grosse bûche sur des braises chaudes en réduisant fortement l'arrivée d'air a des conséquences néfastes : le bois se consume lentement, fume beaucoup plus, les émissions polluantes peuvent alors être multipliées jusqu'à 7 fois. On observe également une formation de dépôts beaucoup plus importante dans le conduit, représentant par là un risque accru de feu de cheminée.

Retrouvez plus de conseils, bonnes pratiques et des vidéos sur le site www.lamaitrisedufeu.be ou retrouvez le carnet de bonnes pratiques en commune.

11

MOMENTS GOURMANDS À ETALLE

DOSSIER SPECIAL

"Bien manger", c'est tout autant partager un repas en famille ou entre amis, craquer pour des gourmandises chez votre artisan préféré ou simplement manger "mieux".

Dans ce dossier, vous trouverez :
- Une interview de Joelle Tholl sur les glaces de la Ferme du Moulin;
- Une interview de Chloé Résibois, Diététicienne;
- Les services de repas à domicile
- Un listing des bars et restaurants
- Un focus sur les artisans présents dans la commune;
- Des informations sur le miel et ses dérivés;
- Des initiatives pour consommer autrement.

Vous proposez des services liés à l'alimentation et n'êtes pas repris dans le dossier suivant ? Merci de nous envoyer un mail à communication@etalle.be

Interview de Joëlle Tholl

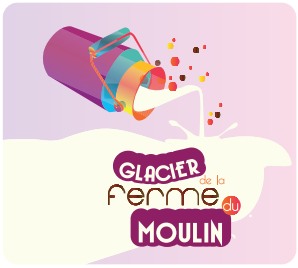
À la sortie d'Etalle, en face des étangs de l'Ilet, se trouve le paradis des gourmands : « Le Glacier de la Ferme du Moulin ».

VOTRE RÉPUTATION N'EST PLUS À FAIRE. QUEL EST VOTRE SECRET ?

D'abord la qualité des produits ! Les ingrédients principaux de la glace (lait, crème) proviennent des vaches de notre ferme laitière. Ce cycle en circuit court nous permet de profiter de la qualité du lait mais aussi de savoir d'où ça vient. Le meilleur exemple : la glace au caramel beurre salé ! Le lait, la crème et le beurre salé que je fais moi-même sont tous issus de la ferme. La boucle est bouclée. Concernant les glaces à base de fruits, nous utilisons des « vrais » fruits et n'ajoutons aucun arôme.

TOUT EST DONC ARTISANAL ?

Nous nous occupons de toute la production. Une semaine type ressemble à celle-ci :
Dimanche soir : on écrème. Du lundi au jeudi matin : fabrication de glaces,



moulage de gâteau glacé, fabrication de macaron, nougatine, meringue et mise en pot. Les jeudis, vendredis et samedis matins sont réservés à la mise en place des gâteaux et au dépôt dans quelques boutiques locales. Je me charge également de tenir le magasin le jeudi de 16h à 18h ainsi que le vendredi et le samedi de 14h à 18h. Les horaires sont limités car le travail en atelier et en production demande énormément de temps.

QUELLE ORGANISATION ! QUEL EST LE DÉLAI RAISONNABLE POUR UNE COMMANDE SPÉCIALE ?

Que ce soit des gâteaux glacés pour une occasion (mariage, anniversaire, communion ...) ou un nombre important de petits pots pour une manifestation, il est nécessaire de les commander au minimum une semaine à l'avance de manière à programmer la production par rapport aux parfums souhaités.

VOTRE CATALOGUE S'EST ÉTOFFÉ AU FIL DES ANNÉES. Y-AT-IL DES NOUVEAUTÉS À VENIR ?

Ce n'est pas prévu. Toutes mes recettes sont originales et le catalogue se compose actuellement de 18 parfums différents qui ont été inventés et retravaillés au fil des ans pour arriver à un résultat très apprécié. Le dernier en date est le Rhum Raisin / Chocolat Blanc.

Inventer un nouveau parfum demande d'avoir une équipe avec soi pour goûter et améliorer le produit. Il faut également prévoir de retirer un autre parfum de la liste originale afin de garder la qualité intacte. A l'époque des Balades Gourmandes, c'était le prétexte d'essayer de développer de nouveaux goûts et de les tester rapidement auprès d'un large public.

Actuellement, je suis très satisfaite de ce que je propose à la vente en termes de variété et de qualité. Mon envie est de faire ce que je fais le mieux possible et toujours avec la même qualité tout en gardant intact le service à la clientèle.

QUI SONT VOS CLIENTS ?

Mes clients sont principalement des particuliers, des habitués qui viennent régulièrement chercher des petits pots de glace ou qui commandent chaque année le gâteau pour leurs enfants. Par exemple, je viens d'inscrire : « Arthur 15 ans» alors que je me souviens très bien avoir commencé par : « Arthur 5 ans ».

Glacier de la Ferme du Moulin
Rue du Moulin, 78 - Etalle
063/23.27.22

12 INTERVIEW DE CHLOÉ RÉSIBOIS, DIÉTÉTICIENNE

POUVEZ-VOUS NOUS EN DIRE PLUS SUR VOTRE PARCOURS ?

Etant très inspirée par le monde scientifique, le milieu de la santé et intéressée par l'alimentation, je me suis tout naturellement dirigée vers la diététique. J'ai poursuivi mon parcours en réalisant un baccalauréat en Diététique à la Haute Ecole de la Province de Liège où j'ai été diplômée en 2015. J'ai commencé à travailler en qualité de diététicienne à l'hôpital de Libramont. En 2017, j'ouvre mon cabinet comme diététicienne indépendante au sein du cabinet paramédical « Sarlet » de Sainte-Marie sur Semois. J'y exerce actuellement mon métier ainsi qu'au sein de l'hôpital d'Arlon.

QUELS SONT LES SERVICES QUE VOUS PROPOSEZ ET À QUI S'ADRESSENT-ILS ?

Notre rôle est de conseiller et guider les choix alimentaires des personnes qu'elles soient en bonne santé ou malades. Que ce soit pour un mieux-être ou si vous souffrez d'une pathologie qui nécessite une alimentation particulière, je vous propose une prise en charge personnelle adaptée à votre situation. Les demandes peuvent être diverses et variées, cela comprend :

- L'alimentation durant la grossesse et allaitement ainsi que la prise en charge du diabète gestationnel;
- L'alimentation du tout petit «diversification alimentaire »;
- Les enfants et adolescents en surpoids;
- Le végétarisme de l'adulte et de l'enfant;
- Le surpoids ou l'obésité chez l'adulte;
- Les troubles du comportement alimentaire;
- Les allergies et intolérances alimentaires (lactose, gluten, ...);
- L'hypertension artérielle, les maladies cardiovasculaires;
- Le diabète de type 1 ou 2 ainsi que les troubles de la glycémie;
- Les troubles du cholestérol
- Les troubles gastro-intestinaux (constipation, diverticules, occlusion, ...);
- ...

COMMENT SE DÉROULE UN SUIVI VIA VOS SERVICES ?

Je travaille uniquement sur rendez-vous. La première consultation dite « bilan » est

un premier contact durant lequel nous réalisons ensemble une anamnèse. Le patient m'explique de façon détaillée, les habitudes alimentaires de son quotidien. Cette anamnèse me permettra de calculer et réaliser un plan alimentaire personnalisé et adapté à la situation.

Lors de ce bilan, nous analysons aussi la composition corporelle de la personne (poids, quantité de masse grasse, quantité de masse musculaire, hydratation, IMC, ...). Cette analyse est possible grâce à une balance à impédancemétrie. Celle-ci permet au patient désireux de perdre du poids de bien comprendre les objectifs réalisables, sans entraîner d'effet «yoyo» et sans nuire au métabolisme.

Contrairement aux régimes «marketings», le rôle du diététicien est d'accompagner le patient de façon optimale vers une alimentation saine et équilibrée tout en suivant un plan alimentaire adapté à ses besoins.
Les séances qui suivent le « bilan », servent à accompagner la personne dans la mise en pratique du plan.
Notre rôle n'est pas de chambouler le quotidien mais de modifier les habitudes alimentaires en se calquant au mieux sur le rythme de vie de chacun.

L'appréciation et l'adhésion du patient face aux différents changements alimentaires sont nécessaires. La mise en place et le suivi du plan se déroulent ainsi, de la meilleure manière possible et ce, dans un but de long terme et en ayant le moins de frustrations possibles. Ces séances se déroulent généralement 1x/mois mais peuvent varier selon la demande.

QUE CONSEILLEZ-VOUS AUX PERSONNES QUI HÉSITENT AVANT DE RENCONTRER UN DIÉTÉTICIEN ?

Le diététicien est un professionnel diplômé de l'alimentation mais aussi de la santé. Il faut savoir que le diététicien est le seul spécialiste de l'alimentation reconnu en Belgique. Il ne faut pas le confondre avec d'autres appellations telles que coach en nutrition, coach bien-être, ... Ces derniers ne sont pas reconnus et ne peuvent pas poser les mêmes actes que les diététiciens.
Celui-ci doit obligatoirement être agréé ; un numéro INAMI lui est attribué par le SPF Santé Publique. Cet agrément est une sorte de certificat de qualité de sa profession.

Il est vrai qu'il est parfois plus « simple » de lire des informations sur internet mais il ne faut pas perdre de vue que les conseils prodigués sont parfois néfastes pour la santé. Contrairement aux idées reçues, le diététicien ne prend pas en charge uniquement les pertes de poids mais aussi beaucoup d'autres pathologies (diabète, ...)

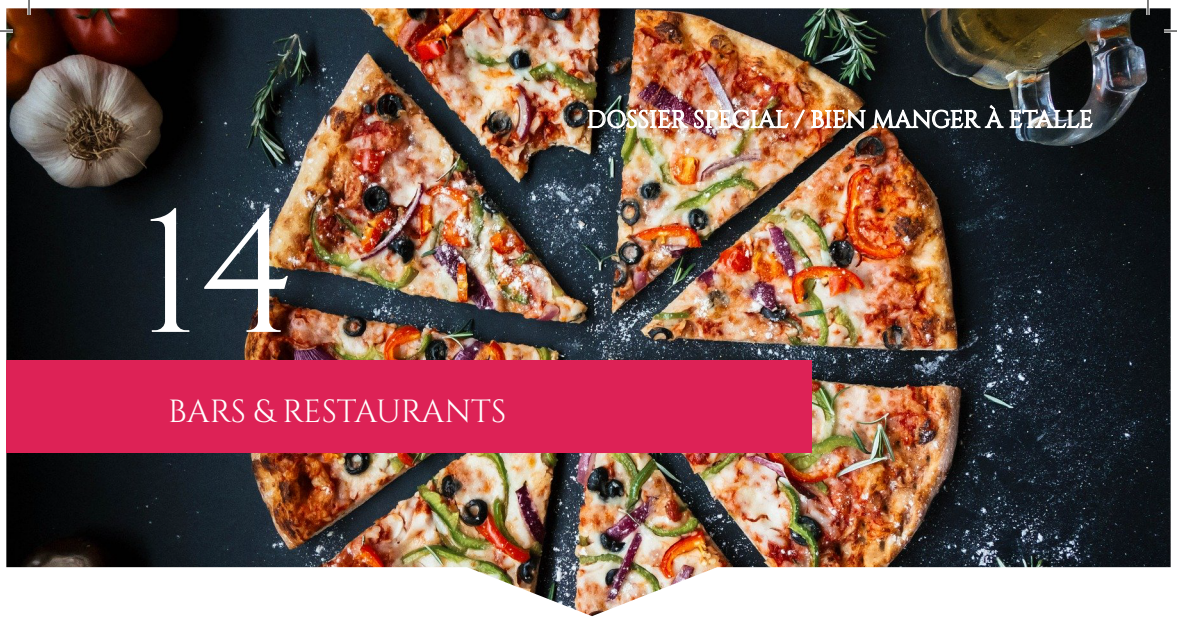
Je terminerai en disant : «Être diététicien ne veut pas dire ne pas aimer manger mais justement aimer aider et soigner grâce à l'alimentation ! »

13

SERVICES DE REPAS À DOMICILE

Depuis le 1er mars 2020, le C.P.A.S. d'Etalle a établi des conventions avec différents traiteurs de la région qui livrent des repas à domicile. Le C.P.A.S. accorde une intervention de 2 euros par repas à toutes personnes de plus de 60 ans, domiciliées sur la commune d'Etalle et qui se font livrer par un des services conventionnés.
Pour plus d'informations, nous vous invitons à prendre contact avec le CPAS. au 063/45.55.53. Actuellement, voici les traiteurs conventionnés :

	CSD SAINT-HUBERT 061/61 31 50	TRAITEUR POLO ETALLE 0478/22.64.12 - 063/41.16.11
Type de menu	Potage / Plat / Dessert	Potage / Plat / Dessert
Livraison	6 jours sur 7 (pas le dimanche)	7 jours sur 7
Heures de passage	Entre 09h15 et 12h	Entre 11h à 12h30
Conditions de livraison	Dans une boîte isotherme Potage : dans un thermos	Repas livrés chauds
Informations complémentaires	Le vendredi : Poisson Menu de remplacement possible pour les régimes pauvres en sel, en sucre et en graisse	Choix à la carte
Prix	8,50 euros / 8,10 euros si affilié à la mutualité socialiste	Potage + Plat + Dessert : 10,50 euros OU si choix à la carte : Prix carte



14 BARS & RESTAURANTS

Un bon repas à emporter ou dans un lieu convivial vous fait envie ? De nombreux restaurateurs vous proposent de goûter à leur cuisine. N'hésitez pas à suivre leur page et/ou à passer leur porte.

ALLUME LE FOUR

Plat à emporter - Traiteur
Sainte-Marie-sur-Semois - 0492/40.01.98
Retrouvez leurs suggestions sur leur site ou sur leur page facebook.
www.allumelefour.be

BOUCHERIE DE LA FERME TOCK

Traiteur - Depuis plus de 40 ans, cette boucherie familiale réalise des charcuteries et des salaisons "fait-maison".
Elle propose également un service traiteur pour vos grandes occasions.
Grand'Rue, 218 - Sainte-Marie
info@boucherie-tock.be

BOULANGERIE BITAINE

Sandwicherie - Vance - 063/22.08.05
La boulangerie Bitaine vous propose une sélection de sandwichs à déguster sur place ou à emporter.

CHEZ BLANCHE

Friterie - Etalle
De bonnes frites maisons vous attendent à la rue du moulin.

LA CHRYSALIDE

Etalle - 063/45.51.41
www.facebook.com/chrysalideetalle
La Chrysalide vous propose une large gamme de pizzas, de pâtes, de plats français et autres mets appétissants.
Un service de plats à emporter est toujours disponible.

L'ESTALLE

Brasserie gaumaise - lestalle.be
Rue Belle-Vue, 58 - Etalle / 063/44.41.54
Un lieu naturel et authentique, un terroir riche et gourmand, des plats généreux et raffinés

LA FONTAINE AUX FRITES

Friterie - Foodtruck - 0475/97.75.27
La Fontaine aux frites vient à votre rencontre dans plusieurs villages de la commune (Etalle, Vance, Sainte-Marie) pour vous restaurer dans la bonne humeur.

FRANK BURGER

Friterie - Sainte-Marie/Semois
Sur place ou à emporter, Frank Burger vous propose une large carte de burgers conçus à partir de produits frais et d'une viande de boucher.

KARAQUILLOS

Brasserie- Restaurant
Sainte-Marie/Semois - 063/44.61.81
Ludo vous reçoit avec une large carte de plats de cuisine française, de pâtes, de pizzas et de fondues.

LADY GREEN

Restaurant - www.ladygreen.be
Fratin - 063/40.06.63
Lady Green vous accueille dans un cadre champêtre et vous propose une cuisine vive préparée avec des produits frais.

ORIGINE 6740

Rue Belle-Vue, 18 - Etalle
+352/661.302.043
originebynizette.m@gmail.com
Tables d'hôtes et micro-ferme.
100% produits locaux.
Les menus sont disponibles sur facebook.com/nizettemaximeorigine

PASTA MIA

Foodtruck - 0468/53.05.27
Pasta Mia fait escale à Etalle et à Sainte-Marie pour vous proposer des pâtes 100% italiennes avec des sauces différentes chaque semaine.

LA PÊCHERIE DU FOURNEAU MARCHAND

Restaurant - 0493/17.91.90
N'hésitez pas à aller déguster une truite dans un cadre magnifique pour une parenthèse gourmande

LA PERLE ORIENTALE

Restaurant - Etalle - 063/22.72.81
www.laperle-orientale.be
La Perle Orientale vous propose de nombreux plats asiatiques à emporter.

PIZZERIA DON CAMILLO

Vance - 063/60.14.20
La pizzeria Don Camillo vous propose un large choix de pizzas à emporter.

PIZZA'KAR

Foodtruck - Etalle - 0498/71.17.07
Karen vous propose des pizzas cuites au feu de bois avec une pâte "maison" et des produits de qualité.

LE POINT B'ARTS

Bar - Fratin - 0495/94.70.93
Chez Michel, pas de wifi, juste de la bonne humeur et la convivialité le mercredi, jeudi, vendredi et dimanche.

SANDWICHERIE FLO

Vance - 063/22.00.02
La sandwicherie Flo propose de déguster ses produits sur place ou à emporter. Une petite restauration est également disponible.

RHIZ'HOME

Traiteur et cuisinier à domicile
Cuisine intuitive - Des plats raffinés à domicile avec des produits locaux. Un plaisir gustatif garanti dans une cuisine engagée avec objectif zéro déchet. Réalisation de gâteaux ou entremets sur commande.
Rue du stade, 35 - Vance
info@rhizhome.be - 0479/267.922
www.rhizhome.be

LA SAPINIÈRE

Restaurant - Croix-Rouge - 063/57.63.56
Leur concept: "De la ferme à l'assiette" privilégie un circuit court et fait la part belle aux produits locaux et de saison.
www.restaurantlasapiniere.be

TRAITEUR POLO

Etalle - 0478/22.64.12 -
www.traiteurpolo.be
Polo vous livre à domicile de nombreux plats préparés par ses soins.

VALEN'TIME

Sandwicherie - Etalle - 0498/56.63.59
Valen'time vous propose de nombreux sandwichs élaborés dans leur cuisine avec des produits de qualité et en grande partie locaux.

Vous proposez un service traiteur ou un espace restauration et n'êtes pas repris dans la section suivante ? Merci de nous envoyer un mail à communication@etalle.be

POUR ACCOMPAGNER
VOS REPAS :

BRASSERIE LA CLOCHETTE

50, rue de Virton - Etalle
www.brasseriedelaclochette.be
+32.495.58.51.84

La brasserie vous propose 3 bières:

- "L'ambrée", véritable équilibre entre les apports du houblon et ceux des épices. Goût soutenu, rondeur, tenue en bouche assez longue sont ses principaux caractères. Elle s'affirme comme bière de dégustation.

- "La DT", cette boisson d'été rafraîchissante et légère est parfaite à déguster en terrasse. Cette bière blanche est brassée sans épice.

- "L'IPA", une bière au caractère houblonné rafraîchissante à la couleur cuivrée. C'est l'amertume qui caractérise son goût, notamment en fin de gorgée.

Elle a également mise au point un Gin dont les parfums uniques rappellent les épices présentes dans leurs bières.

15

MIEL ET DÉRIVÉS DE LA RUCHE - APAQ-W

La gamme de produits alimentaires locaux est aujourd'hui très largement diversifiée : miels, huiles, épices, confitures, sirops de fruits, condiments, biscuits, plats préparés...

EN WALLONIE, L'ACTIVITÉ APICOLE RESTE À DIMENSION « HUMAINE »

C'est ainsi qu'un tiers des apiculteurs ont une vocation économique en Wallonie (ils représentent 75% de la production) et que les 2/3 restants ont une activité apicole essentiellement de loisirs (moins de 24 ruches) même s'ils y consacrent un temps non négligeable et que le produit des ruches est en partie écoulé en direct et en circuit court. C'est ainsi également que les +/- 4.000 apiculteurs wallons ont en moyenne 7 ruches et qu'un seul apiculteur sur mille possède plus de 150 ruches.

En Wallonie, trois espèces d'abeilles sont élevées: L'Abeille noire locale (Hainaut), la Carnica (Liège) et la Buckfast (Namur, Luxembourg et Brabant wallon). En moyenne, une ruche produit une quarantaine de kilos par an.

LA TARTINABILITÉ, UNE SPÉCIFICITÉ WALLONNE

Le savoir-faire et les bonnes pratiques des apiculteurs permettent d'obtenir un miel de qualité et spécificité wallonne un miel onctueux et tartinable que l'on a plaisir à étaler sur une tranche de pain. Actuellement en attente d'une reconnaissance européenne pour l'obtention d'une appellation d'Indication Géographique Protégée « Miel Wallon » (IGP), l'apiculture Wallonne est ainsi saluée et honorée à sa juste valeur par la reconnaissance de son savoir-faire et sa recherche constante de la qualité de son miel tartinable.

VOUS SOUHAITEZ VOUS EN PROCURER?

Il vous faudra un peu de patience. En effet, la récolte du miel ne s'effectue qu'à la fin de la floraison et la plupart de nos apiculteurs ont vendu la totalité de la production 2022. Une nouvelle récolte aura lieu dès mai.

Retrouvez la liste de nos apiculteurs stabulois et leurs points de vente sur la page: www.etalle.be/miel

16 DES INITIATIVES POUR CONSOMMER AUTREMENT

BIO-VALLEE

Nouvellement installée à l'entrée de Vance, Bio-Vallée vous propose un large panel de fruits & légumes, pains, fromages & produits laitiers, vins, cafés, produits de soin et d'entretien, thés ... Leur marque de fabrique: une vente directe de légumes Bio. Proposés directement du producteur au consommateur, ils ne subissent aucun traitement pour la conservation ou le transport et présentent de précieux avantages: fraîcheur, qualité, économie et lien direct avec la campagne. Il est possible de participer à des achats groupés de Colis de viandes provenant de leur ferme et d'autres élèveurs régionaux.
www.biovallee.e-monsite.com

LA GRAINOTHÈQUE

Envie de vous lancer dans un potager ? Venez chercher gratuitement des graines à la bibliothèque d'Etalle pour réaliser vos semis. Ce projet citoyen offre une alternative à l'achat de graines auprès de semenciers industriels et participe à la sauvegarde de la biodiversité. Notons que les produits issus de graines non hybrides offrent généralement une meilleur qualité que celles des produits industriels standardisés, sont plus riches en nutriments et ont plus de goût.
facebook.com/bibliothequed.etalle

WWW.JECUISINELOCAL.BE

Consommez local, un choix de qualité ! Devenez acteur de votre consommation et privilégiez les produits réalisés avec passion et savoir-faire près de chez vous! Retrouvez les richesses de notre terroir et soutenez nos producteurs et artisans locaux en vous informant sur le site : https://www.jecuisinelocal.be

UN POIDS C'EST TOUT

Située à Etalle, cette épicerie vrac à objectif zéro-déchet souhaite transformer le moment des courses en moment de plaisir ! Plaisir de devenir des "consom'acteurs" de produits sains et propres pour votre famille, pour l'environnement mais aussi pour ceux qui les produisent. C'est l'endroit où poser vos questions sur les produits, leur qualité, leur origine, la manière de les utiliser ... Vous pourrez aussi y recevoir des conseils personnalisés pour avancer dans votre démarche zéro-déchet et d'alimentation saine.
www.unpoidscesttout.be

17 ARTISANS & COMMERÇANTS

Artisans, producteurs en vente directe ou commerçants mettant en avant le talent d'autres ? Voici les bonnes adresses de la commune.

BOUCHERIE KESER FRANCK

Votre Boucherie - Charcuterie artisanale vous accueille du mardi au samedi. Réputée pour ses boudins, elle propose un large éventail de produits d'excellente qualité.
62B, rue du Moulin - Etalle
063/43.31.23

BOUCHERIE DE LA FERME TOCK

La nature dans votre assiette depuis 1967! Depuis plus de 40 ans, cette boucherie familiale réalise des charcuteries et des salaisons "fait-maison". Elle propose également un service traiteur pour vos grandes occasions.
Grand'Rue, 218 - Sainte-Marie
info@boucherie-tock.be
www.boucherie-tock-commande.be

BOULANGERIE ATELIER PONSAR

Boulangerie proposant pains, baguettes, viennoisseries, tartes ...
Rue de la Rigole, 147 -Sainte-Marie
063/45.58.81 -www.latelierponsar.be

BOULANGERIE CAMPAGNE

La boulangerie-pâtisserie Campagne est une jeune entreprise née de l'envie de Michel de partager son savoir-faire et sa passion. Ayant appris le métier chez de véritables artisans, il ne propose que des produits 100% maison avec le souci de ne travailler qu'avec des matières premières de qualité.
Rue du Moulin, 50 - Etalle - 063/45.55.12
www.campagne-boulangerie.be

BOULANGERIE BITAINE

Toutes leurs fabrications quotidiennes sont à votre disposition, de la pâtisserie la plus élémentaire à la composition très élaborée ainsi que leurs spécialités dont le célèbre "Pâté Gaumais" labellisé et le Biscotin.
Route d'Arlon, 153 - Vance
www.bitaine.be

BRASSERIE LA CLOCHETTE

La brasserie vous propose 3 bières: et un Gin à déguster entre amis.
50, rue de Virton - Etalle
www.brasseriedelaclochette.be
+32.495.58.51.84

CHRISTOPHE - CHOCOLATERIE, BISCUITERIE ET CONFISERIE ARTISANALE

Paradis des gourmands, l'épicerie fine propose une large gamme de produits artisanaux, essentiellement belges. Amateur de massepain, thé, chocolat, biscuits ou autres délices ? N'hésitez pas à pousser la porte du 5a, rue du Moulin à Etalle pour de nouvelles découvertes gustatives.
facebook.com/ChristopheChocolaterie

ETS DAUNE HABARU

Votre spécialiste boissons vous propose plus de 300 sortes de bières et soft drinks avec un large choix de bières trappistes, bières spéciales régionales, belges et étrangères. Au coeur de leur drink, une cave voûtée et climatisée abrite des vins français créés par des viticulteurs qu'ils connaissent personnellement mais aussi des vins chiliens, argentins, luxembourgeois, espagnols ou encore italiens pour sortir des sentiers battus. Sans oublier les bulles pour les occasions spéciales.
Zoning du Magenot - Sainte-Marie
063/45.00.45
www.daune-habaru.com

GLACIER DE LA FERME DU MOULIN

Glaces artisanales à base de produits de la ferme.
Rue du moulin, 78 - Etalle
063/23.27.22

LES JARDINS DE LINNEA

A Fratin, cette petite exploitation de plantes aromatiques et médicinales utilise ses produits pour créer des tisanes, confitures, vinaigres, condiments... Elle vous propose également :"Les vins aromatisés de Linnéa", élaborés à base de plantes cultivées et récoltées entièrement à la main selon des méthodes traditionnelles et naturelles.
www.lesjardinsdelinnea.be

LES MIMIS

Pâtisserie proposant des viennoiseries différentes chaque week-end (uniquement sur commande). De splendides gâteaux personnalisés pour une occasion spéciale peuvent être confectionnés en fonction de vos envies (uniquement sur commande).
Loïc Quoirin : 0474/05.16.30
64, rue du Paquis - Etalle
Retrouvez les propositions du week-end:
facebook.com/profile.php?id=100087450999

TERRE, NATURE ET FERMENTS

Rita et Jean-Jacques vous accueillent à Mortinsart et vous proposent des fromages fermiers de chèvre au lait cru provenant de leur troupeau et du pain au levain naturel. Les commandes (par mail, téléphone ou messenger) doivent être faites pour le mardi à 18h au plus tard. Pour les curieux et les gourmands, une porte-ouverte sous forme de promenade sera organisée début mai. Ce sera l'occasion de découvrir leur travail et celui d'autres producteurs locaux.
preillon.druart.1980@gmail.com
0473/23.37.83 - facebook.com/mortinsart

18

PLAINES & STAGES

CONGÉ DE PRINTEMPS

PLAINES OCARINA

(attention: les plaines Ocarina affichent complet)

Du 02 au 12/05 : Ocarina propose des plaines aux enfants de 3 à 8 ans, voici le lien permettant d'obtenir les informations pratiques https://ocarina.be/nos-vacances/les-plaines/

STAGE ANIMAUX FANTASTIQUES

du 02 au 05/05 : un stage 'culturel' (partenariat entre la Bibliothèque, le Centre d'Eveil Artistique et l'Espace Public Numérique) est proposé aux enfants de 9 à 13 ans. Au programme: Créer, inventer chimères et animaux fantastiques en utilisant le numérique, le dessin, la 3D ...
De 9h30 à 16h30
(Accueil gratuit de 7h30 à 9h et de 16h30 à 17h30)
56 euros par semaine
Infos : stabulaccueil@hotmail.be

NATUREZ MOI

Du 02 au 05/05 : Naturez-moi organise un stage nature pour les 6 - 12 ans, https://www.naturezmoi.org/actualites

ILLUSTR'ART

Du 8 au 12/05 : Stabul'accueil et Art'Ligue s'associent pour proposer aux 9-12 ans une plongée dans le monde du dessin et de l'illustration. Ils proposeront également une initiation à l'art et la céramique
Dans les locaux du Centre d'Eveil Artistique, rue du moulin 6 - Etalle
Garderie sur réservation
Inscriptions: Stabul'accueil
0495/45.80.12
stabulaccueil@hotmail.be

TRIBAL SOUK

Du 08 au 12/05 : Tribal Souk propose une initiation au théâtre aux enfants de 8 à 12 ans
tribalsouk.blogspot.com/p/formations.html

VACANCES D'ÉTÉ

Afin de préparer au mieux vos vacances d'été, voici un aperçu des propositions reçues à ce jour. D'autres stages sont prévus par les clubs mais les détails pratiques n'étaient pas encore connus à l'heure de l'impression de ce bulletin. Visitez la page www.etalle.be/plaines pour plus d'informations.

PLAINES COMMUNALES

Du 10 au 14 juillet
Du 17 au 20 juillet
Du 24 au 28 juillet
Pour les 2.5 à 13 ans
(les inscriptions seront ouvertes à partir du 19 avril).
stabulaccueil@hotmail.be
063/45.01.14 - 0495/45.80.12

CAMP PATRO

Du 9 au 17 juillet
patro.etalle@gmail.com
Org.Patro Stabushuaïa

CAMPS CLERIEUX

1er camp : du 11 au 21 juillet (attention: le 1er camp est complet)
2ème camp : du 21 au 31 juillet
L'administration communale d'Etalle propose aux enfants de 7 à 13 ans des vacances au soleil à Clérieux.
Outre les dates de séjour, les deux camps sont sensiblement similaires.
Au programme : piscine, excursion à la mer, grands jeux thématiques, découverte des environs, veillée ... et une belle dose de bonne humeur.
Les places étant limitées, n'oubliez pas d'inscrire votre enfant : 063/45.01.21
christine.dodeur@etalle.be

STAGES ADSL

Du 31 juillet au 25 août
3 semaines de stages
pour les 3 à 13 ans
https://inscriptions.adslstages.be

STAGES VOLLEY VC STABULOIS

Du 31 juillet au 4 août de 9h à 16h
Pour les jeunes entre 9 et 16 ans
Aucun pré-requis exigé
Au complexe sportif de Chantemelle
Prix: 80 euros pour les non-affiliés
50 euros pour les affiliés
Diners tartines à apporter
Garderie dès 8h et jusqu'à 17h
Inscriptions: vc-stabulois@hotmail.com
Denis Grosjean : 0495/24.72.99

STAGE FOOTBALL DE STE-MARIE/SEMOIS

Du 21 au 25 Août
De 9 à 17h
(garderie de 8 à 9h et de 17 à 18h)
Enfant à partir de 5 ans jusqu'à 14 ans.
Prix du stage: 100 euros
Repas chaud à midi
Entraîneurs diplômés
Inscriptions chez René Reyter
0474 38 78 81 (après 18h)

BC SARRASINS CHANTEMELLE

Du lundi 21 au vendredi 25 août
De 10h à 12h pour les enfants de 3-4 ans
De 10h à 17h pour les enfants de 5-16 ans
Garderie de 8h à 10h
Renseignements et inscriptions
www.basketchantemelle.be

19

ZONE DE POLICE DE GAUME

CHIENS EN PROMENADE: QUELQUES OBLIGATIONS POUR LES PROPRIÉTAIRES

Promener Medor dans les espaces publics? Certainement! Mais sachez que les propriétaires d'animaux ont quelques obligations, prévues dans le Règlement général de police (RGP). La première, et peut-être la plus incommodante: celle des déjections canines. En effet, vous êtes en pleine balade... et, BAM, vous marchez dans les excréments d'un toutou... C'est bien pour cette raison que notre RGP prévoit « une obligation pour les propriétaires d'animaux de ramasser les excréments déféqués par ceux-ci » (art.77).

Pour assurer la sécurité et la tranquillité des espaces publics, il est également prévu :

• L'article 75 :" dans l'espace public, le port de la laisse est obligatoire pour tous les chiens [...]";

• L'article 79 :" les propriétaires d'animaux [...] ont l'obligation de veiller à ce que ces animaux n'endommagent pas les plantations ou autres objets se trouvant tant sur l'espace public que sur terrain privé".

L'ENTRETIEN DES PLANTATIONS, DES HAIES ET DES TERRAINS

Tout occupant d'un immeuble est tenu de veiller à ce que les plantations soient taillées de façon telle qu'aucune branche :

• ne fasse saillie sur la chaussée à moins de quatre mètres et demi au-dessus du sol ;

• ne dépasse sur l'accotement ou sur le trottoir à moins de deux mètres et demi au- dessus du sol;

• Ne heurte les câbles électriques aériens;

• Ne gêne ou limite le passage sur la voie publique, en ce compris les trottoirs;

• Ne masque la signalisation routière, l'éclairage public et la visibilité à l'approche d'un carrefour ou d'une priorité. (art.55 du Règlement général de police)

Petit rappel : l'usage d'engins bruyants (tondeuses, tronçonneuses, etc.) est interdit les dimanches ainsi que les jours fériés (art.65)

Vous trouverez notre Règlement Général de Police sur notre site Internet

20

AUTOSTOP SOLIDAIRE EN SUD-LUXEMBOURG

Un projet d'autostop solidaire sécurisé va prochainement voir le jour. Ce projet mis en oeuvre sur un territoire composé de 12 communes de la Province de Luxembourg vise à faciliter et encourager la démarche d'auto-stop dans un cadre organisé, agréable et sécurisé. Dans les communes concernées rurales, la densité est faible. Il est donc difficile de se passer de la voiture et d'augmenter la fréquence des transports en commun partout. Le projet propose de changer les habitudes de déplacement, dans un processus de mobilité active pour concilier préservation de l'environnement, efficacité des déplacements et cohésion sociale. L'autostop est une option qui peut être activée pour les petits trajets particulièrement par les jeunes et les personnes sans voiture. Il s'agit ici de donner une impulsion à cette pratique et de la faciliter en l'organisant pour lever certains obstacles inhérents à ce type de démarche (temps d'attente parfois long, rencontres hasardeuses...).

Concrètement, il s'agit de :
- Sécuriser les usagers en demandant aux conducteurs et aux autostoppeurs de s'inscrire préalablement, et ainsi de bénéficier de supports d'identification avec un logo visuellement repérable et facile à emporter dans sa poche où à accrocher dans sa voiture.
- Créer des points d'arrêts à des lieux fixes, installés à différents endroits stratégiques où l'automobiliste peut s'arrêter pour charger le piéton. Il s'agit d'un ou deux points par village, annoncés par des panneaux spécifiques. Lorsque cela est pertinent, ces points d'arrêts sont localisés à des arrêts de bus ce qui permet de rejoindre les lignes de bus régulières. L'objectif est ainsi la complémentarité avec les transports en commun.
-Proposer une application numérique (géolocalisation possible) permettant de s'inscrire, de signaler son trajet, voire même de proposer/demander un trajet à l'avance.

Le principe est qu'il soit gratuit pour les usagers (principe de solidarité et de convivialité). Le projet valorisera les collectifs citoyens, associations locales qui peuvent sensibiliser les usagers dans leurs associations, fêtes locales, etc.

21

PARC NATUREL DE GAUME

DES FORMATIONS EN COMMUNICATION AU PARC – TIERS-LIEU

Vous souhaitez améliorer vos compétences dans le domaine de la communication ? Le Parc – Tiers-lieu et le Guichet de l'Associatif en partenariat avec le Centre de compétence Forem – Tourisme vous propose 3 formations en communication pour BOOSTER votre présence sur les réseaux sociaux et en maitriser tous les secrets ! Ouvert à tous ! Associations, horeca, indépendants, ...

23 mai :Gestion et présence sur les réseaux sociaux (Facebook / Instagram) – Niveau débutant
30 mai : Gestion et présence sur les réseaux sociaux (Facebook / Instagram) – Niveau expert. (sponsoring, ...)
13 juin : Créer gratuitement ses visuels de communication sur l'outil en ligne Canva : Affiches, flyers, ...

PAF : 10 euros par formation (Attention, les places sont limitées.)
Horaire : 09h00 – 16h00
Inscription et paiement sur : www.leparc-tierslieu.be

UN GUICHET DE L'ASSOCIATIF VIA LE PARC NATUREL DE GAUME

Le guichet a pour but d'apporter de l'aide aux associations de la région : Assistance-conseils via des rendez-vous personnalisés (physique, mail, téléphone). Afin de répondre de manière efficace aux questions que vous vous posez dans la gestion de votre association, une permanence sera accessible les mardis matins deux fois par mois soit sur site, soit via mail ou téléphone.
Il s'agit d'un service de première ligne avec des réponses claires, simples, rapides et gratuites (rdv : 1h). S'il est nécessaire de faire quelques petites démarches (10 euros).
Si la réponse nécessite plus de recherches ou des interventions sur site, les modalités seront à convenir ensemble en sachant qu'il s'agit d'une aide aux associations dont les ressources sont limitées. Les permanences : les 1er et 3ème mardi du mois de 09h00 à 12h00.

Outre les permanences, le guichet associatif propose également un éventail de formations pour les ASBL dont le planning est disponible sur le site du Parc naturel.

22 L'INFO DES ASSOCIATIONS

CERCLE SAINT-BLAISE

Après 40 ans de bons et loyaux services, Mme Laura Henneaux a décidé de cesser ses fonctions.
La continuité des activités est assurée par Mme Marie-Josée Thines, rue du Moulin, 5 à 6740 Etalle: 0478.57.86.32
Le Cercle situé rue des Ecoles, 84 à Etalle, met à la disposition du public plusieurs salles de tailles variables pouvant convenir pour banquets, repas de famille, communions, mariages, anniversaires, réunions, moyennant une rémunération modérée visant à couvrir les frais de fonctionnement.
Le Cercle est à la recherche de bénévoles pour étoffer son Comité.
Si vous êtes intéressé(e), n'hésitez pas à prendre contact.

Retrouvez la liste des salles communales sur la page:
etalle.be/salles-communales

GROUPE ANIMATION CHANTEMELLE

Rappel: Chaque 3ème mercredi du mois (hors congés scolaires), le cercle est ouvert à partir de 18h durant la présence de la friterie.

BROCANTE ANNUELLE & FÊTE DE LA MUSIQUE

Dimanche 18 Juin 2023 de 6h à 18h
ATTENTION, cette année, en raison des travaux de l'école primaire, la brocante prendra place rue Fernand Neuray, rue La Pièce et rue du Bois. Aucun exposant ne sera admis rue de écoles ni aux abords du complexe sportif.
Les concerts se tiendront rue Fernand Neuray. l'entrée à tous les concerts est gratuite.
www.lastabuloise.be

DANSE AVEC LES ETOILES

En hommage à la petite Louane, ses parents organisent une journée caritative le 20 mai à la salle du Bois des Isles à Marbehan. Les fonds récoltés iront à la recherche des cancers pédiatriques qui touchent encore un trop grand nombre d'enfants.
Au programme: après-midi familiale avec châteaux gonflables, pêche aux canards, jeux en bois, grimage ...
Différents groupes de musique se produiront au fil de la journée et une petite restauration est prévue.

En marge de cet évènement, un tournoi de sixte est organisé sur le terrain de foot à côté de la salle.
Inscriptions: Lehardy Mikael / tekmefree@gmail.com / +352/691.995.461

PCDR

Le Gouvernement wallon a approuvé le Programme Communal de Développement Rural. La Commune a pu déposer ses deux premières demandes de convention :
- L'aménagement du presbytère et de ses abords en maison multiservices;
- L'aménagement du terrain du grand feu en un espace partagé.

De plus, la CLDR lance sa première action : l'organisation d'une rencontre des associations de la commune.
Plus d'infos: a.lequeux@frw.be

23 AGENDA

Retrouvez l'intégralité des informations de l'agenda sur notre site Internet: WWW.ETALLE.BE/AGENDA

CACLB / Du 22 avril au 28 mai 2023 PÉTRICHOR

Exposition des étudiants de l'atelier Zone À Dessin de l'Ecole supérieure d'Art de Lorraine de Metz.
Site de Montauban - Entrée libre
www.caclb.be

STABUL'ART /Du 23 au 29 avril

Ecole communale d'Etalle
Week-end: de 14h30 à 18h30
Du Lundi au vendredi: de 15h30 à 18h

SOUPER PATRO / 29 avril

Patro.etalle@gmail.com

JUMELAGE ETALLE-CLERIEUX / Du 18 au 21 mai

Jeudi : Accueil des amis français
Vendredi : Excursion à Orval
Samedi : Repas communautaire
Jumelage.etalleclerieux@hotmail.com
Annick Guillaume : 0496/84.65.36

EQUIBIKE ET BALADE ÉQUESTRE / JEUDI 18 MAI

Rue Fernand-Neuray à la piste équestre.
Départs de 9h à 13h.

EQUIBIKE
- 10 euros par équipe
- Contrôle vétérinaire au départ et à l'arrivée.
- Pas de changement demandé entre le cavalier et le Vtt.
- Classement au chrono pour l'équibike
- Règlement à respecter.

BALADE ÉQUESTRE ouvert à tous
- 5 euros par cavalier
- 1 ravitaillement avec de l'eau pour les chevaux est prévu sur la balade.

Inscription souhaitée avant le 14 mai au 0474/05.16.30
Bar et petite restauration sur place
!ASSURANCE/ LICENCE OBLIGATOIRE !
Possibilité de prendre une assurance d'un jour
Org. Relais Equestre d'Etalle.

CACLB - ATELIER CYANOTYPE POUR ENFANTS / Samedi 20 mai 2023

De 9h30 à 12h30
Lieu: site de Montauban
Public : enfants de 8 à 12 ans
Prix : 20 euros par enfant
Infos et inscriptions : public@caclb.be ou 0492 52 72 52
Org. CACLB

SOIRÉE BOURSIÈRE MF ETALLE / SAMEDI 3 JUIN

À partir de 20h30
Salle du Foot à Etalle
Entrée 4 euros
Org : MF Etalle

BROCANTE DE BUZENOL / DIMANCHE 4 JUIN 2023

Prix : 3 euros /mètre
Réservations : PONCELET Céline : celine5472@hotmail.com 0496/ 34.43.74
Org. : Comité de parents de l'Ecole de Buzenol

CACLB / DU 10 JUIN AU 27 AOÛT 2023 MIMAMORU

Exposition de Nina De Angelis, Ikue Nakagawa, Mélanie Vincent, Samuel Trenquier, Gauthier Pierson.
nfos : 063 22 99 85
www.caclb.be

BROCANTE ANNUELLE D'ETALLE & FÊTE DE LA MUSIQUE / DIMANCHE 18 JUIN

De 6h à 18h
Concerts gratuits
Etalle / rue Fernand Neuray, rue La Pièce et rue du Bois
Inscriptions Brocante :
Agnès : 0496.902335
brocante@lastabuloise.be
www.lastabuloise.be
Org. Harmonie Royale « La Stabuloise »

RUN & BIKE / 23 JUIN

Départ de la course à 19h30
Au complexe sportif de Fratin
Début des inscriptions à 18h15
Contact : laurent.deruette@gmail.com
Parcours : 7 et 14km
Parcours accessibles essentiellement dans les bois et sur des chemins forestiers
Bar et petite restauration
Org. MF Sainte-Marie 87

FÊTE DES SARRASINS / DU 23 AU 25 JUIN

Org. Groupe animation Chantemelle

BROCANTE DE CHANTEMELLE / DIMANCHE 25 JUIN

De 6h à 18h
Réservations :
M. Pirard (michpi@skynet.be)
063 45 64 01 ou 0471/46.77.08
Brocantechantemelle@gmail.com
www.basketchantemelle.be (2 euros le mètre)

FÊTE DE L' ECOLE / SAMEDI 1ER JUILLET

Ecole Fondamentale De La Communauté Française d'Etalle
0476/06.33.11
Fwbeetalle.wixsite.com/ecole

FÊTE DE L' ECOLE / JEUDI 6 JUILLET

Ecole Communale de Villers
063/41.22.26
buzenolvillers@gmail.com

WATER FESTIVAL WARM-UP/ VENDREDI 7 JUILLET

Salle du football à Ste-Marie-sur-Semois
Concert Punk Rock
Guerilla Poubelle
Paul Péchenart
La Solution
The Thrushes
Org. Water Festival

CACLB/ MIMAMORU / DIMANCHE 9 JUILLET 2023

ATELIER CORPS ET DESSIN Avec Ikue Nakagawa, chorégraphe et dessinatrice
-De 10h à 12h30
Lieu: site de Montauban
Public : familles (enfants dès 6 ans)
Prix : 20 euros par personne ou 40 euros pour une famille de 3 personnes (+ 10 euros par personne supplémentaire)
Infos et inscriptions : public@caclb.be ou 0492.52.72.52

Le réseau cyclable point-noeuds

Planifier une balade à vélo

Vous avez surement dû voir fleurir ce genre de panneaux dans notre belle commune. Ils ont été placés aux endroits d'intersection du réseau "points-noeuds" afin de vous proposer de plus grands choix de balades. Avec l'aide du planificateur de la Province, vous pouvez choisir un point de départ puis créer une boucle en cliquant sur les points-noeuds successifs. Votre feuille de route se créera automatiquement.

Plus d'informations:
province.luxembourg.be/pointsnoeuds/planifier