

Visite halle de Han – 21 octobre 2022

Centre polyvalent de compétences

Introduction - FRW

Lors des groupes de travail thématiques réalisés dans le cadre de l'élaboration du PCDR de la commune de Bièvre, un projet similaire à la halle de Han est ressorti. En effet, au fur et à mesure de ces réunions, les participants ont identifié une série de projets qui seuls auraient du mal de fonctionner, mais mis ensemble sous un même lieu, pourraient laisser place à un endroit très riche. Pour citer quelques exemples concrets :

- GT thématiques environnementales : mise en place d'un marché fermier, organisation de conférences/formations/ateliers sur des thématiques spécifiques à Bièvre
- GT économie/tourisme : création d'un espace de coworking
- Autres : création de lien social, mise en valeur des métiers du bois par la vente/l'organisation de formations, maternité commerçante, restauration

Étant donné les liens évidents entre ce qui est ressorti et le projet existant de la halle de Han, il a été décidé d'organiser une rencontre pour échanger et voir dans quelle mesure le projet serait possible sur le territoire biévrais.

La halle de Han

Le projet a démarré d'une initiative qui regroupait 2 asbl :

1. La première en rapport avec l'insertion socioprofessionnelle (formations).
2. La deuxième en rapport avec l'agriculture durable : ce volet regroupait une centaine de familles. C'était une forme de GAC, mais cette formule impliquait le fait d'être membre. Petit à petit, la volonté a été de se tourner vers un système plus libre, un marché.
→ C'est l'orientation qu'a prise l'asbl en organisant un marché à Ansart dans un hangar.

La Halle existe depuis 2010 et est née du besoin de fournir un lieu plus adéquat aux deux asbl (et notamment au marché). Financièrement, le projet a coûté 1.500.000€, il s'agit de la rénovation d'une ancienne menuiserie. Il a été subsidié à 80% et reprend deux conventions. Actuellement, pour sa partie en insertion socioprofessionnelle, il fonctionne à 60% avec les subsides et à 40% sur chiffre d'affaires.

Au niveau du chauffage, le réseau de ventilation de la menuiserie a été réutilisé pour permettre l'utilisation d'une chaudière à pellets. A noter qu'une chaudière au mazout est également présente en appui.

Points d'attention selon la directrice :

- ce type de projet doit partir du terrain, de l'associatif
- le politique doit être impliqué dans le projet et donner une impulsion

Sinon, le projet de la halle, concrètement actuellement ?

Toutes activités confondues, la halle emploie 16 équivalents temps plein (assistants sociaux, chargé de communication, coordinateur pédagogique, cuisiniers,...)

Le marché fermier du vendredi soir : la face visible de l'iceberg !

Le marché comprend la vente de produits locaux diversifiés, mais aussi la possibilité de se restaurer sur place (menu 3 services réalisé par les stagiaires en formation Horeca). Le service est assuré par des bénévoles qui sont défrayés.

L'objet social de la halle est la promotion de l'agriculture durable. Dans les choix opérés au niveau du marché, cette ligne directrice est prédominante, ainsi que le fait de chercher une certaine complémentarité entre les produits vendus (et pas une non-concurrence absolue). Par exemple, il est préférable de proposer une diversité de fromages plutôt qu'un seul producteur avec 3-4 fromages.

Les exposants paient 5€ pour un vendredi, mais c'est moins cher s'ils viennent à l'année. Les producteurs signent une convention de partenariat et non un bail commercial.

Insertion socioprofessionnelle

La halle de Han met en place des formations dans trois domaines différents :

1. Horeca (commis de cuisine) : stage de 6 mois en cuisine pour les marchés, mais également pour le service-traiteur
2. Orientation professionnelle (module court ou long) pour aboutir à un plan d'action personnalisé
3. Vente-accueil-logistique : module de 17 semaines comprenant un bilan de compétences

EPN

Animation du service par la halle de Han. Ce service offre une certaine mixité, car des aînés participent en semaine.

Studio graphique

Qui assure notamment la production du bulletin communal mensuel.

Service traiteur

- Jeudi de la convivialité : chaque jeudi midi, il est possible de venir manger à la halle, de profiter d'un repas cuisiné par les stagiaires. Beaucoup d'aînés en profitent pour se retrouver et jouer aux cartes ensuite l'après-midi.
- Pour tout autre évènement : anniversaires, baptêmes, catering, ...
- Le service-traiteur utilise des produits frais et locaux (>90%) ou à défaut des produits Fairtrade.

Relocalisation de l'alimentation

La Halle mène différentes actions en vue de relocaliser l'alimentation :

- Chef in the box : Boîte repas locale (3 plats et un dessert pour 2 personnes). Les boîtes sont constituées d'ingrédients locaux, bio et/ou équitables et sont proposées en collaboration avec les producteurs et traiteurs de la région.
- Création d'un e-shop
- Confection de potages pour les collectivités

Locaux disponibles

Les locaux de la halle restent disponibles pour tous ceux qui en auraient besoin (réunions, réceptions, ...) avec du matériel de qualité. La capacité est de 400 personnes

- Pour le côté professionnel : écran géant, projecteur, TV, ...
- Pour le côté privé : bar, vaisselle, tables mange-debout, ...

Conférences

Il ne s'agit pas de rentrer en concurrence avec les activités proposées par le Centre culturel de la commune mais plutôt d'établir des connexions avec les acteurs liés aux valeurs de la Halle (comme par exemple Terre en vue).

Liens vidéos

- Présentation générale du projet : <https://www.hallegehan.be/a-propos/>
- Micro-climat Isabelle Houtart (directrice de la halle) : <https://www.facebook.com/watch/?v=273009763759125>

Autres projets

Lors de la rencontre, d'autres projets développés sur la commune de Tintigny (en lien avec ce qui est ressorti sur l'élaboration du PCDR de Bièvre) ont été abordés.

L'habitat léger

Ce projet est né du constat que de plus en plus de jeunes, de célibataires... ont des difficultés à se loger en raison de la pression sur l'immobilier due à une part de la population qui travaille au Luxembourg. Il s'agit de mettre à disposition un terrain équipé (réseau d'eau, d'égoûts et d'électricité)

pour permettre à des ménages de s'établir dans un habitat léger. Le projet est régi par un Community land trust* et une charte de fonctionnement. Les habitants sont sélectionnés sur base d'une candidature avec une obligation de s'y domicilier.

Sur ce terrain est prévue également la création d'un logement « reposoir » qui serait en lien avec la halle de Han (contour du projet pas encore fixé).

Benoit Piedboeuf a également évoqué le projet français BIMBE qui vise à densifier les zones rurales via de l'habitat léger à côté des maisons principales, dans les jardins, pour rentabiliser les espaces.

*Définition Wikipedia : Un Community Land Trust, appelé en droit français organisme foncier solidaire, est une personne morale à but non lucratif ayant pour objet de détenir la propriété de terrains sur lesquels des logements sont bâtis, et ce afin que ces derniers restent perpétuellement à coût abordable, et nettement inférieurs au prix du marché.

Les zones blanches

Benoit Piedboeuf part du principe qu'il est intéressant de préserver des zones blanches pour les gens qui souffrent d'hypersensibilité aux ondes. Sur la commune de Tintigny, on retrouve une zone blanche à Poncelle.

Annexe 1 : présences 21 octobre 2022

Pour la commune de Bièvre :

Présents (10)

Titre	Nom	Prénom	Casquette
Mme.	Detaille	Marie	Citoyenne motivée par la thématique
Mme.	Devoghel	Marie	Office du tourisme
Mme.	Dion	Marianne	CLDR
Mme.	Francotte	Soho	CLDR
M.	Gérard	André	Conseiller
M.	Leonet	Thierry	Directeur CPAS
Mme.	Martin	Annie	Echevine
M.	Modave	Michael	Bourgmestre ff
Mme.	Valvekens	Emanuelle	CLDR + motivée par la thématique
M.	Versteegen	Renaud	CLDR

Excusés (12)

Titre	Nom	Prénom
M.	Adant	François
M.	André	Claude
Mme.	Clarival	Nathalie
Mme.	Cornil	Martine
M.	Coulonval	Lucas
M.	Datso	Christo
M.	Dauby	Freddy
Mme.	Gilot	Agnès
Mme.	Hardy	Marie
M.	Maldague	Claude
M.	Tabart	Benoît
M.	Theret	Thomas

Pour la halle de Han :

- Isabelle Houtart, directrice de la Halle de Han
- Benoît Piedboeuf, Bourgmestre commune de Tintigny
- Sophie Orban, responsable d'équipe Semois-Ardenne FRW

Pour la FRW :

- Annick Samyn, AD
- Alisée Lequeux, AD