

# Le grand diagnostic de la Meuse débute

**NAMUR** Un projet transfrontalier pour évaluer l'état de santé des eaux du fleuve

► Un projet à 2,33 millions pour mesurer les perturbations liées aux rejets des stations d'épuration.  
► Des prélèvements sur la Meuse, la Sambre et la Semois.

Derrière un nom de code peu éloquent, Diadem, se cache une opération jusqu'ici inédite pour évaluer l'état de santé des eaux du fleuve. Présentée ce lundi à l'UNamur, elle démarre maintenant, et va durer un an. Un consortium de 8 partenaires opérateurs et 7 partenaires associés est à la manœuvre, disposant d'un budget de 2,33 millions d'euros dont la moitié provient des fonds européens Feder. Si le pilotage général est assuré par l'université de Reims, on retrouve également dans le consortium l'UNamur, l'ULg, la Société wallonne des eaux (SWDE, secteur de la distribution), la Société publique de gestion de l'eau (SPGE, domaine de l'assainissement des eaux usées et de la protection des captages), etc.

« Ce projet vise à identifier et à mesurer les perturbations dues aux rejets des stations d'épuration, notamment des résidus médicamenteux, sur les organismes aquatiques du milieu récepteur », selon le professeur Patrick Kes-



temont (UNamur). « L'utilisation commune de la ressource en eau du bassin-versant de la Meuse, de part et d'autre de la frontière, implique une gestion cohérente et concertée. Ainsi, la partie frontalière de la Meuse apparaît idéale pour le développement de nou-

velles stratégies d'évaluation et de suivi de la qualité des masses d'eau. Sur base d'une approche pluridisciplinaire associant chimie, biologie, écologie et modélisation, le projet veut améliorer la prédiction des conséquences de certaines actions de gestion sur les écosystèmes ».

En particulier, le milieu aquatique est l'exutoire de plusieurs contaminants. Il s'agira donc, notamment, de surveiller le lien entre l'exposition de résidus pharmaceutiques – cinq molécules pharmaceutiques seront étudiées, dont le diclofénac et le paracétamol – et les

## LE FAIRE SAVOIR

### Sensibiliser le grand public

Le savoir-faire est une chose, le faire savoir en est une autre. Au-delà d'une cartographie de la contamination des masses d'eau, ainsi que de la recherche de réponses via des modélisations pour préserver la faune et flore du fleuve, les initiateurs veulent aussi mener des campagnes de sensibilisation auprès de plusieurs publics. Les acteurs de l'eau évidemment, tels que les gestionnaires institutionnels. Mais aussi des étudiants à des fins de formation en biosurveillance dans ce domaine spécifique. Enfin, Diadem veut aussi toucher le grand public, par exemple via l'organisation de conférences, de cafés des sciences ou autres canaux de communication.

L. SC.

**La station d'épuration de Lives-sur-Meuse est la plus grande de la province de Namur.** © VINCENT LORENT.

réactions de certaines espèces aquatiques afin de développer un indicateur de toxicité. Cinq espèces seront étudiées : une mousse, un mollusque, un crustacé et deux espèces de poissons. Les prélèvements auront lieu dans la Meuse et dans deux affluents, la Semois et la Sambre. ■

LUC SCHARÈS

## La Caravane du court fait son cinéma

**NAMUR-LUXEMBOURG**

Le mois de mars sera placé sous le signe du court-métrage. Ce lundi démarrait la Caravane du court, un festival itinérant qui va se tenir toute cette semaine. Du moins en province de Namur car ensuite, l'aventure se poursuivra dans celles de Luxembourg (Habay-la-Vieille, Marche, Bouillon, Virton), puis de Liège (quatre étapes également). Le menu namurois est un plus étoffé, pour des raisons historiques. Cette caravane est en partie née sur les cendres du festival Media 10/10, et le principal organisateur aux côtés de l'ASBL Clap n'est autre que le Fiff (Festival international du film francophone de Namur).

« A l'affiche en 2017, il y a la projection de 5 courts-métrages belges ayant marqué l'année suivie d'un échange avec les réalisateurs des films visionnés sur des considérations techniques, artistiques, logistiques ou financières, et ce dans 5 salles du territoire, numérisées grâce au soutien de la Province de Namur, commente Geneviève Lazaron, députée provinciale en charge de la culture. Cette initiative correspond à une priorité qui me tient à cœur et qui est que si le citoyen ne vient pas à la culture, la culture doit venir à lui. Concrètement, il s'agit pour les services provinciaux de veiller à mettre en œuvre des activités accessibles aux moins initiés ainsi qu'aux plus éloignés de notre territoire ».

Il est à noter que l'éducation par l'image est un autre enjeu que vise la Caravane du court, notamment en proposant en journée des séances scolaires dans chacune des villes participantes. Après Namur ce lundi, les futures haltes sont à Gembloux, Nismes, Rochefort et Taminies. ■

L. SC.

## Quel avenir pour le métier de boucher ?

**MARCHE-EN-FAMENNE** Redorer le blason d'une profession pourtant si nécessaire

Dimanche, le salon Horecatel, le salon des professionnels du secteur horeca, a choisi de mettre l'accent sur le métier de boucher. Tant mis à mal, « 40 jours sans » oblige. La Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs assurait une démonstration culinaire avec les élèves de l'ITCA de Suarlée, à Namur.

Plus d'une centaine de jeunes âgés de 15 à 20 ans sont formés au travail de la viande chaque année à l'ITCA. Ils étaient quelques-uns à mettre leur apprentissage en pratique sous le feu des projecteurs du « Palais Gastronomie ». Au menu : samoussa de queue de bœuf aux pruneaux, brochettes de magret de canard avec abricots lardés, mousse de jambon d'Ardenne, carpaccio Bleu-Blanc Belge et hamburger.

Une opération séduction destinée à promouvoir un métier souvent victime d'une image archaïque, très éloignée des réalités du terrain. « Le boucher est devenu un préparateur de viande, il doit avoir plusieurs cordes à son arc, explique Éric Monseau, chef d'atelier à l'ITCA. Les comptoirs ne proposent plus seulement des grosses pièces de viande fraîche comme par le passé. Aujourd'hui, il faut pouvoir proposer toutes sortes de préparations. On vend aussi de plus en plus de salaisons et de charcuterie ».

L'ITCA forment les apprentis bouchers dès la 3<sup>e</sup> secondaire. Au terme de leur 6<sup>e</sup> année, les élèves ont le choix entre repartir avec leur qualification de boucher-

charcutier sous le bras ou suivre une 7<sup>e</sup> année traiteur-organisateur de banquet avec la délivrance d'un CESS à la clé. « On propose aussi de l'alternance, avec deux jours de cours et le reste de la semaine en entreprise. C'est une belle alternative pour les jeunes qui veulent apprendre le métier. »

En l'espace de quelques décennies, le nombre de boucheries s'est littéralement effondré. « On compte 4.000 petites boucheries en Belgique, contre environ 20.000 il y a encore une trentaine d'années », poursuit Eric Monseau. Les raisons sont multiples : concurrence de l'industrie, consommation de viande en

baisse, pénibilité et horaires de travail...

« Boucher reste un métier difficile, qui exige une bonne santé physique et implique des horaires pas toujours évidents. Mais les entreprises l'ont bien compris et commencent à s'organiser. Les salaires ont été revus à la hausse et l'automatisation de certaines opérations allège la charge de travail. Le combat n'est pas encore gagné, mais on constate que l'artisanat reprend du poil de la bête. Les gens n'ont plus confiance dans la grande industrie et reviennent vers les structures plus petites et les produits sains. » ■



**Le Salon Horecatel offre toujours des opportunités de suivre des démonstrations culinaires de haut vol.** © D.R.

## GRANDE Tombola 2017

du journal Le Soir au bénéfice des personnes handicapées

**1.000 lots à gagner!**

1/4 kg d'or (\*),  
1 séjour au soleil,  
2 vélos électriques,  
2 minitrips,  
des livres, des BD,  
des places de cinéma...

**Prix du billet 3 €**

Tirage le 25 avril 2017  
et parution des résultats dans  
Le Soir du 26 avril 2017.



1/4 kg d'or  
(valeur au 14.02.2017 : 9.428,00€)

**Comment acheter vos billets ?**

> Dans le hall d'accueil de Rosse!  
dès le jeudi 25 février 2016, rue Royale 100 à  
1000 Bruxelles (du lundi au vendredi de 8h30 à 17 heures)

> Par virement au compte  
**BE36 3101 2770 0081**  
du journal Le Soir [prix du billet: 3€ + 0,79€  
de frais quel que soit le nombre de billets commandés].  
Dernier jour de vente: le jeudi 20 avril 2017.

> Cette année, nous offrons en plus:  
un billet de couverture gratuit  
par carnet de 10 billets. Tirage spécial pour les lots  
de couverture: 1 chaîne hi-fi et 49 appareils photo  
[prix du carnet: 30€ + 0,79€ de frais, quel que soit  
le nombre de carnets commandés].



**LE SOIR**



1 séjour au soleil pour 2 personnes

2 minitrips pour 2 personnes



**cinenews.be**  
telechargez l'application  
sur app.cinenews.be