

souhaitent aussi la bienvenue



33 points d'accueil avec parfois plus d'un ambassadeur, garnissent la carte de Wallonie Week-ends Bienvenue à Villers-le-Bouillet.



Petites voitures, simulateur de vol...

Chocolatier, ingénieur, agriculteur, collectionneur, artiste amateur... Les Villersois joueront à fond leur rôle d'ambassadeurs.

Certains n'ouvriront leur porte qu'un jour sur deux, d'autres carrément durant tout ce Wallonie Week-end Bienvenue.

L'agence de développement local (ADL) de Villers-le-Bouillet n'a visiblement pas eu trop de mal à mobiliser des « ambassadeurs » avec 33 points d'arrêt pointés sur la carte qui a dernièrement été distribuée en toutes boîtes. « Les visiteurs n'habitent pas l'entité pourront aussi l'obtenir dans le point info aménagé dans deux petits wagons sur le site de l'administration communale », insiste Michel Grevesse, chargé de mission à l'ADL. Il faut dire que la machine est bien huilée puisqu'il s'agira d'une troisième édition

après celles de 2011 et de 2014.

Chocolaterie, école de drones

Parmi les 54 activités proposées (NDLR : certains « ambassadeurs » ne souhaitent pas nécessairement ouvrir leur chez eux et préférer se regrouper), les visiteurs pourront découvrir de nouvelles passions et activités encore jamais montrées. « C'est notamment lié au retentissement qu'ont eu les deux premières éditions, estime Michel Grevesse. Il y a un return manifeste et notamment pour les arti-

sans qui ont pu faire connaître leur activité et ainsi élargir leur clientèle. Peut-être aussi que certains qui étaient hésitants les deux éditions précédentes se sont laissés convaincre par le fait que les ambassadeurs sont clairement autorisés à vendre leurs articles, cette année. »

Dans la gamme des nouveautés à découvrir, on pointera notamment la collection de 1 500 voitures miniatures de Patrick Meys, les essais d'autos de course dans le zoning par l'écurie DZ Compétition, une école de drones, la présenta-

tion de la Tagazelle (maquette d'avion grande nature) et d'un simulateur de vol chez Bruno Scordo, ou pour les plus gourmands, l'atelier de la chocolaterie Laruelle et le food-truck de Jessica Spagnoletti. Deux commerces en passe de lancer leur activité seront heureux de se présenter avant ouverture : les glaces artisanales de Jérémy et Mélissa Schreiner, et les vêtements pour dames et enfants de Stéphanie Lizen (« Les p'tits chiffons de Clara »). ■ F.R.
De 10h à 18h. www.walloniebienvenue.be

Le lisier de ses vaches est « électrique »

Dimanche, la ferme Cadiat présentera son unité de biométhanisation à Wamant-Dreye. Elle vise une autonomie totale en électricité, à terme.

Dimanche, la ferme des Cotaies, à Wamant-Dreye ne présentera pas seulement ses produits de bouche à base du lait de sa centaine de vaches, dans le cadre de Wallonie Week-ends Bienvenue. Un ingénieur de la société Anatis y expliquera le fonctionnement de l'unité de biométhanisation installée récemment dans l'exploitation d'Yves Cadiat. Son rôle ? Transformer le lisier des vaches en gaz qui actionne une cogénérateur pour produire de l'électricité. On pourrait s'attendre à découvrir une méga-installation à l'arrière des étables d'Yves Cadiat, mais la grande majorité du dispositif technique est

enterrée. « Toutes les deux heures, une racleuse automatique pousse le lisier dans un chenil menant à une grande citerne, explique l'agriculteur wamantois. Une grande partie est cependant pompée vers des canalisations de réchauffement du lisier qui passe par trois cuves souterraines. La température au niveau de la première cuve monte à 37 degrés. Au fur et à mesure de son avancée, le lisier est digéré par des bactéries qui en font du gaz. Ce dernier vient gonfler une poche d'une capacité de 100 000 litres pour ensuite venir alimenter la cogénérateur productrice d'électricité. »

Des tests et mesures seront effectués durant deux ans sur la ferme-pilote qui devrait théoriquement pouvoir couvrir ses besoins en électricité grâce à son unité de biométhanisation. « Après transformation, le reste du lisier, appelé digestat, est rejeté dans la grande citerne pour être épandu sur les terres. C'est un lisier non seulement moins odorant mais aussi de meilleure qualité. » ■ F.R.

►Dimanche, rue des Cotaies 1



Nouveau : la tomme à la Léopold 7

La ferme Cadiat transforme un sixième de sa production laitière en produits divers : beurre, yaourt, petits fromages frais et tomme nature, à l'ail d'ours, au poivre ou aux épices grecques. Ce pan d'activité sera aussi évoqué, dimanche, dans le cadre de Wallonie Week-ends Bienvenue à

Villers-le-Bouillet. Il y aura même de la nouveauté dans l'air puisque la tomme à la bière Léopold 7 s'est dernièrement ajoutée à la carte de la ferme d'Yves Cadiat. « Cela donne un peu d'amertume au fromage mais aussi un plus bel aspect grâce à la levure de la bière. »

Foto FR.

Après avoir été radé, le lisier des vaches passe en partie dans trois cuves de réchauffement. Le gaz dégagé est stocké dans une poche avant d'actionner une cogénérateur pour produire l'électricité.