

EDITORIAL

Soyons utopistes...

Un autre projet de civilisation, un nouvel humanisme sont nécessaires et possibles en ce début de millénaire. Une civilisation qui condamne une part importante, toujours croissante d'hommes et de femmes à lutter pour leur survie et tolère que d'autres satisfassent leurs besoins matériels bien au-delà du nécessaire, est condamnée à disparaître.

Le système socio-économique de notre époque essaie de nous faire croire qu'il est naturel et juste que "les plus performants, donc les plus méritants" bénéficient en priorité des richesses produites. Cela peut hélas être vrai si on se donne comme seul objectif l'accroissement de la richesse, de l'avoir, de l'argent fou... ; mais que devient l'humain... ?

Une culture basée sur un individualisme égoïste asservi à la consommation et à l'avoir, axée uniquement sur l'épanouissement matérialiste ne peut créer

que l'injustice et le désespoir. Désespoir qui s'exprime par la violence du "quand on n'a plus rien à perdre...", par des intégrismes sourds et aveugles, par des haines raciales, religieuses, ethniques ; et cela aussi dans nos villes...

Un sentiment d'impuissance, de fatalisme, de passivité nous guette, confrontés que nous sommes à des forces et à des systèmes qui nous dépassent et sur lesquels on croit, à tort, ne pas avoir prise. La résignation est un suicide individuel et collectif !

Donnons-nous le temps d'aller à l'essentiel ; dans la diversité des idées et des croyances, toute personne, toute culture porte en elle des richesses cachées. Notre avenir doit avoir comme finalité le bien-être et l'épanouissement de tout homme et la sauvegarde du village planétaire. Nous avons besoin d'en être.

Jacques Coppin

Dans ce numéro

Page 2

- Notre récente soirée-débat:
Ça s'est loti
près de chez vous
- Walhinoises et Walhinois,
épurer vos eaux
il vous faudra !

Page 3

- Une démission anticipée:
Tournez manège
dans la majorité
- Le coin des gourmets:
Le navarin d'agneau

Page 4

- Le saviez-vous ?
L'huile d'olive
palestinienne
- Un jour j'ai poussé la porte
- Annonce: Verre salubre
de Nouvel An

*Les membres et sympathisants de la locale Ecolo de Walhain
vous adressent leurs meilleurs vœux pour l'an neuf.*



*Que 2002 permette à chacun et chacune de contribuer à
un monde plus juste, plus durable et plus solidaire.*

Notre récente soirée-débat

Ça s'est loti près de chez vous

Comme annoncé dans notre numéro précédent, les groupes locaux de Chastre, Sombreffe et Walhain ont organisé ensemble une soirée d'information et de partage d'expériences sur le thème du lotissement de nos territoires communaux.

Nous étions bien une centaine, ce soir du 15 novembre, au Domaine de Chastre pour découvrir les mystères de l'urbanisme et de l'aménagement du territoire, afin que ces techniques ne soient plus exclusivement réservées à un cercle restreint d'experts.

Différents spécialistes et acteurs de terrain nous ont prouvé une fois de plus, exemples à l'appui, qu'une approche qualitative et qu'une gestion préventive de notre espace communal à long terme est

vraiment possible, à condition de privilégier la densification du tissu bâti, la construction de maisons mitoyennes, le maintien et la promotion des espaces de convivialité, le maillage des voiries, etc. Nous éviterions ainsi d'autres ratages urbanistiques comme le lotissement sans place publique dit de Tenremonde à Perbais.

La future Commission Consultative de l'Aménagement du Territoire (CCAT) - que l'on attend à Walhain depuis plus de dix ans et qui devrait enfin entrer en fonction en 2002 - devra inévitablement se pencher sur ce problème particulièrement aigu à Walhain.

Vincent Lethé et Pascal Gaspard



Walhinoises et Walhinois, épurer vos eaux il vous faudra !

En effet : une directive européenne oblige les communes à mettre en œuvre un plan d'épuration de leurs eaux usées. Deux possibilités sont proposées : l'épuration collective ou l'épuration individuelle. L'épuration collective implique généralement la pose de longs collecteurs destinés à acheminer les eaux usées vers une grosse station d'épuration. L'autre solution quant à elle est réservée aux villages plus isolés pour lesquels la pose d'un collecteur serait trop coûteuse. La proposition de plan communal d'épuration pour Walhain est en voie d'approbation auprès du Ministre wallon compétent. Cette proposition prévoit une épuration collective pour les villages de Nil et de Perbais, tandis que les villages de Walhain (y compris Sart) et Tourinnes (y compris Lerinnes) ont été placés en zone d'épuration individuelle.

Épurer OK, mais comment ?

Pour ceux qui sont en épuration collective, pas de soucis à ce faire : leurs égouts seront reliés à un collecteur qui conduira leurs eaux usées vers la station d'épuration collective. En ce qui concerne l'épuration individuelle, plusieurs techniques existent pour réaliser sa propre petite station. Dans un prochain numéro de l'Avis-en-Vert, vous découvrirez qu'il est parfaitement possible d'intégrer votre station d'épuration au sein du jardin et ce, de façon particulièrement esthétique et écologique. Mais voici d'abord quelques généralités sur l'épuration d'une eau usée...

Nos eaux domestiques sont salies essentiellement par des matières organiques (principalement de nos WC) et par les produits d'entretien (vaisselle, lessive, nettoyage...). Les eaux issues des WC

sont appelées eaux vannes, tandis que les autres sont appelées eaux grises. Les eaux vannes sont normalement dirigées vers la fosse septique. Il s'y produit une décomposition en l'absence d'oxygène par la présence de bactéries anaérobies. On ne peut pas vraiment parler d'épuration. Le rôle principal de la fosse est en fait de liquéfier les matières organiques, afin de faciliter leur décomposition ultérieure.

Pour réaliser une véritable épuration, il faut décomposer les matières organiques contenues dans les eaux en matières minérales (nitrates, phosphates...). Cette opération est réalisée en présence d'oxygène par des bactéries aérobies. Au mieux une eau est épurée, au plus elle contient de nitrates et de phosphates... Il existe en gros trois techniques principales pour l'épuration des eaux. Elles se distinguent au niveau technique, bien entendu, mais surtout au niveau de leurs rejets en nitrates et phosphates. Ces trois techniques vous seront présentées dans notre prochain numéro.

Épurer OK, mais combien ça coûte ?

Si vous êtes raccordés à une station collective (ce sera le cas de Nil et Perbais), vous devrez contribuer à son coût de fonctionnement, via une taxe sur les eaux usées (16 BEF/m³).

Si vous êtes dans une zone d'épuration individuelle (Walhain et Tourinnes), que votre maison était habitée avant l'approbation du plan communal et que vous optez pour un procédé d'épuration agréé, la Région wallonne vous octroiera une prime non négligeable (60 000 et bientôt 100 000 BEF). À cette prime s'ajoute la restitution de la taxe sur les eaux usées.

Benoît Stockbroeckx



Une démission anticipée

Tournez manège dans la majorité

Il y a moins d'un an, les Intérêts Communaux se concoctaient un accord de répartition des mandats particulièrement alambiqué, surtout pour une liste à "vocation majoritaire" (sic) et en majorité absolue qui ne doit dès lors partager le pouvoir avec aucune autre force politique (cf. "Savants dosages pour un compromis", Avis-en-Vert n° 26).

Jusqu'ici, cet accord avait été appliqué à la lettre : au printemps dernier, départ de Mme Gritte pour la présidence du CPAS, remplacée au Conseil communal par Mme Pierre-Delooz ; puis démission de l'échevin L. Masset, remplacé par J. Kekenbosch au Conseil et par A. Lengelé au Collège. Selon cet accord, la suite du jeu de chaise musicale ne devait pas intervenir avant janvier 2005.

Mais voilà que les choses se précipitent de manière inattendue. A la fin du mois de novembre dernier, l'échevin de l'enseignement Christian Reuliaux a démissionné de tous ses mandats : il quitte le Collège, mais aussi le Conseil communal ! Même si cela faisait quelques temps qu'il répétait son sentiment de saturation à qui voulait l'entendre, ce départ anticipé résonne comme un coup de tonnerre dans le ciel déjà chahuté des Intérêts Communaux. Sa succession au sein du Collège par l'ancien bourgmestre Marcel Boulard doit être avancée de 3 ans.

Même si nous ne partageons pas souvent son point de vue, qu'il nous soit permis de saluer la cohérence du geste de l'échevin démissionnaire. Là où d'autres s'accrochent à leurs sièges en dépit des désaveux électoraux (perte de voix) ou hiérarchiques (refus de nomination), Christian Reuliaux a eu le courage de renoncer quand les circonstances de l'exercice du mandat politique n'étaient plus favorables à sa poursuite.

Parmi nos adversaires les plus coriaces sur les bancs du Conseil communal, le départ de Christian Reuliaux représente une perte significative pour la liste des Intérêts Communaux. D'autant qu'il était l'un des rares mandataires de notre commune à savoir répondre aux arguments de l'opposition de manière circonstanciée. Le débat avec lui était souvent riche, même s'il restait en définitive sur ses positions. La majorité devra dorénavant se passer de ses services et s'en trouve encore un peu plus déforcée...

Seul le dernier volet de l'accord de partage des mandats reste maintenant à réaliser : le remplacement de R. Vandenbosch par R. Decelle à la fonction de bourgmestre, toujours programmé pour janvier 2005. Le veto royal à la nomination du mayor sortant obligera-t-il aussi à anticiper cette permutation ? La question est désormais posée.

Christophe Legast

Le coin des gourmets : le navarin d'agneau

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 gr. de poitrine d'agneau par personne
- 150 gr. d'épaule de mouton par personne
- 1 belle botte de carottes
- 2 bottes de navets ou 1 dizaine si au poids
- 300 gr de haricots princesse
- 1 bon bol de petits pois frais écosés
- 1 dizaine de petites pommes de terre nouvelles
- 6 oignons blancs ou 1 botte
- Concentré de tomates, sans OGM !!!
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive de préférence
- 2 gousses d'ail
- 2 clous de girofle
- 1 à 2 cuillères à soupe de farine
- Sel et poivre



Cuisson

Faire chauffer l'huile dans une grande cocotte, faire revenir à feu vif la viande coupée en morceaux. Dès qu'elle a pris coloration, égoutter et vider la plus grande partie de la graisse rendue. Remettre la viande dans la cocotte, la fariner en remuant pour ne pas

attacher puis mouiller avec de l'eau à hauteur de la viande, ne pas couvrir.

Assaisonner, ajouter les oignons épluchés, le concentré de tomate, l'ail germe enlevé et l'écraser, 1 petite branche de thym, 1 morceau de feuille de laurier, pas plus, couvrir et laisser mijoter 45 minutes environs.

Faire revenir 10 minutes les carottes et les navets simplement frottés et coupés en morceaux, les pommes entières avec le beurre, dans une casserole sans colorer, réserver hors du feu. Faire blanchir les princesses coupées en morceaux et les petits pois dans une grande casserole d'eau bouillante salée, égoutter.

Ajouter tous les légumes à la viande et laisser encore cuire environ 25 minutes. Goûter, pour la contrôler, la cuisson et l'assaisonnement. On peut servir avec du riz ou seulement du pain. Peut être fait la veille et réchauffer ; on en profite pour enlever encore un peu de graisse.

Bon appétit

Jacqueline Foret



Pour tout contact et information

Catherine Ronse
 ☎ 010/ 65.68.72

Jean-Marie Gillet
 ☎ 010/ 65.74.41
 ecolo@walhain.net

Nos élus

Agnès Namurois
 Rue des Combattants, 57
 Walhain Saint Paul
 ☎ 010/65.83.97

Vincent Lethé
 Rue de la Cure, 18
 Tourinnes Saint Lambert
 ☎ 010/65.55.22

Marianne Sand
 Rue Warichet, 3
 Nil Saint Vincent
 ☎ 010/65.07.83

Editeur responsable

Christophe Legast
 Rue des Cours, 9
 1457 Perbais
 ☎ 010/65.07.87

Mise en page

Jacques Coppin



Saviez-vous que ?

En cette période de bons vœux, nous souhaitons tous que le monde aille mieux. Mais l'actualité politique donne la nausée, notamment au Proche-Orient lorsque l'on voit le fossé de l'incompréhension se creuser de jour en jour. Nous assistons quotidiennement, impuissants et amers, à une injustice dont nul ne semble mesurer les risques. Impuissants ? Pas totalement. A Walhain comme ailleurs, nous pouvons agir concrètement.

Comment ? Par exemple, en achetant de l'huile d'olive palestinienne dans les Magasins du Monde (à Gembloux ou Louvain-la-Neuve). Une part du prix (1,24 €) soutient directement en Palestine plusieurs projets de replantation d'oliviers que l'armée israélienne avait arrachés dans sa lutte systématique contre les intérêts palestiniens. Voter, c'est aussi acheter.

Le saviez-vous ?

Un jour j'ai poussé la porte...

Un jour, j'ai poussé la porte d'Ecolo. Elle était ouverte. J'ai pu rentrer sans sonner. A l'intérieur, il y avait des gens assis ça et là qui discutaient et qui souriaient. Il y avait beaucoup de gens différents. Ils n'avaient pas tous une longue barbe, ni un vieux pull en laine tricoté main par une Irlandaise amoureuse de fromage de chèvre. Non ! Des gens comme vous et moi, qui apportaient ce qu'ils voulaient et ce qu'ils pouvaient.

Tout était mis en commun, tout était discuté et bien pensé. Quand quelqu'un parlait, tout le monde écoutait. Il y avait aussi des décisions qui étaient prises : certaines faciles, d'autres difficiles, car deux d'entre eux siégeaient au conseil de la commune. Ça avait l'air sérieux et drôle à la fois : ils avaient au moins le sens de l'humour.

Ils parlaient de bien des sujets et surtout des grands enjeux de la commune : la mobilité, l'aménagement du

territoire, l'épuration individuelle, la ruralité au troisième millénaire. Ils parlaient aussi de la justice sociale, d'énergies renouvelables, de relations entre générations. Ils parlaient même parfois des autres : ceux qui sont derrière la porte rouge ou la porte bleue.

Ils avaient l'air de parler de choix pour l'avenir de la commune, de vouloir en faire un lieu de vie durable pour tout le monde et aussi pour la terre qui nous accueille. Une commune rurale, vous pensez, avec tout ce monde qui, comme moi, s'y installe ou s'y installera.

En tous cas, leur discours était bien différent des autres dans la forme et dans le fond ; et j'étais assez d'accord avec eux.

Ha oui, ils parlaient aussi de faire de la politique autrement. Alors je suis resté d'autant plus que j'adore le fromage de chèvre !

Pascal Gaspard

*Venez à la rencontre d'Ecolo-Walhain
 à l'occasion de notre Verre salulaire du Nouvel An*

2002

*Le dimanche 27 janvier à partir de 11 heures
 Au Centre Culturel Emile Jadinon
 Place Saint Vincent à Nil Saint Vincent*

Nous serons très heureux de vous y retrouver.

Renseignements: Caroline Dawagne (010/65.61.50) ou Vincent Fylenbosch (010/65.99.55)