



SUPPLÉMENT SPÉCIAL

LA WALLONIE QUI GAGNE!

3. LE LUXEMBOURG BELGE



RIEN N'A CHANGÉ, TOUT A CHANGÉ !

REPORTAGES ET TEXTES **MICHEL BOUFFIOUX**

PHOTOS **RONALD DERSIN** (SAUF MENTION CONTRAIRE)

A deux pas du village du livre de Redu, à proximité immédiate de terres encore labourées, tous près de vaches qui broutent et de chevaux qui gambadent, sont érigées de grandes antennes blanches, dont l'une fait plus de vingt mètres de diamètre... Ces paraboles tournées vers le ciel appartiennent à l'Agence spatiale européenne, qui a pris quelques-uns de ses quartiers en province de Luxembourg depuis plus de quarante ans. Dans ce lieu de haute technologie dédié à l'espace, les ingénieurs très qualifiés de la société belge Redu Space Services gèrent de multiples activités de maintenance et de développement au profit de l'Agence spatiale européenne. Et pendant que ceux-là conduisent des



satellites, à quelques mètres à peine, un agriculteur sème son champ. Une rencontre entre tradition et modernité comme tant d'autres dans une province du Luxembourg qui a su garder son authenticité tout en se tournant résolument vers l'avenir, le développement économique et un foisonnement culturel impressionnant. Après Charleroi et Liège, Paris Match vous conduit dans un Luxembourg belge peuplé d'entrepreneurs performants, souvent innovants. Bien sûr, les forêts majestueuses du Sud belge sont toujours là, leurs ruisseaux et rivières où nagent les truites et les carpes, les chalets, hôtels et chambres d'hôtes où se retrouvent les amoureux et les familles, les paysages grandioses que l'on contemple avec émotion,

les oiseaux qui chantent, les sangliers qui grommellent et les cerfs qui brament. Mais, depuis bien des années maintenant, avec cette ardeur d'avance qu'ils revendiquent à juste titre, les Luxembourgeois ont retroussé leurs manches pour que leur région soit bien plus qu'une terre de vacances envoûtante et chaleureuse, plus qu'une simple carte postale qui, sans leur dynamisme, n'aurait pu que jaunir. Le tourisme, à l'instar de l'exploitation du bois et de l'agriculture, reste un secteur phare, mais le Luxembourg ne se résume décidément pas à ces classiques atouts, à des sentiers ombragés où l'on aime flâner dans la chaleur de l'été ou skier, les flocons de l'hiver revenus. Suivez-nous et vous en serez convaincu...



Récemment, les ingénieurs de la branche luxembourgeoise de Vitrociset ont certifié l'une des stations terrestres Galileo qui se trouve à proximité de la base antarctique Troll, située sur la côte de la Princesse-Martha, sur la Terre de la Reine-Maud, en territoire norvégien.

© Vitrociset Belgium

LA FACE LUXEMBOURGEOISE DE GALILEO

D'ici trois ou quatre ans, l'Europe possédera son propre système mondial de navigation par satellite. Nous avons nommé « Galileo », un projet ambitieux lancé par l'Union européenne et par l'Agence spatiale européenne (ESA) lequel permettra, en complémentarité avec l'actuel système GPS des Américains et le Glonass des Russes, d'accroître considérablement la précision des informations de positionnement et de déplacement pour d'innombrables usagers. Tous les conducteurs de véhicules automobiles mais aussi les capitaines de navire, les pilotes d'avion et nombre d'autres professionnels dans les domaines de l'énergie, de l'agriculture, de la pêche, de la gestion de crises, du sauvetage... profiteront d'une multitude d'applications rendues possibles par ce système de navigation « made in Europe », reposant sur une constellation de trente satellites et de près de quarante stations terrestres réparties un peu partout sur le globe. Cette avancée technologique qui aura de larges retombées économiques et sur la vie quotidienne à l'échelle planétaire est en passe d'être réalisée grâce, notamment, à du savoir-faire



luxembourgeois ! A Transinne, en bordure de l'E411, siège la société Vitrociset Belgium qui gère la conception, la mise en place et la certification de l'équipement de pointe destiné à toutes les stations terrestres Galileo. Cette société dotée d'une grande expérience dans le domaine spatial et le contrôle aérien espère aussi décrocher le contrat qui lui permettra de jouer un rôle clé dans de nouvelles infrastructures créées par l'intercommunale IDELUX dans l'Ardenne belge : un centre de logistique intégrée, unique au monde, destiné à servir en permanence, 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24, l'ensemble des installations terrestres de Galileo !

CUBE PHOTOVOLTAÏQUE

C'est une structure surprenante, totalement avant-gardiste, affichant fièrement une ardeur d'avance en termes de développement durable. Avec ses 4 700 m² de panneaux photovoltaïques produisant chaque année quelque 313 000 kWh, économisant sur la même durée quelque 150 tonnes de CO₂, le bâtiment amiral du parc Galaxia, à Transinne, est unique en Belgique. Conçue par l'architecte Philippe Samyn et le bureau d'étude Arcadis, cette construction autosuffisante en énergie abrite l'Euro Space Center, un centre éducatif et de loisir dédié à la découverte du monde de l'exploration spatiale. Il héberge aussi diverses start-ups, spin-offs et autres sociétés de pointe qui travaillent exclusivement dans le domaine spatial : M3 Systems, par exemple, spécialisée dans la gestion par satellite de trafics complexes en temps réel. Le site est connecté par fibre optique au centre ESA de Redu, distant de quatre kilomètres, un autre endroit où l'on a sans cesse la tête dans les étoiles : sous l'impulsion de l'Agence spatiale européenne (ESA) et des autorités fédérales, les antennes s'y sont multipliées comme des champignons depuis 1968. Actuellement géré par le leader mondial en télécommunications SES Astra et le constructeur de satellites britannique QinetiQ Space au travers de la société Redu Space Services (RSS), le centre ESA est notamment impliqué dans le programme Galileo mais aussi dans la gestion de Proba V, un satellite de conception et fabrication

belge lancé il y a quelques semaines. Très polyvalent, le personnel expérimenté de Redu gère une quarantaine de missions qui touchent à des secteurs divers (télécommunications, observation de la terre et du soleil, navigation par satellite). Il contrôle aussi des engins spatiaux tels que le « Véhicule de transfert automatisé », mieux connu sous l'acronyme « ATV », lequel est associé à la Station spatiale internationale. Aujourd'hui, les sites de Redu et de Transinne occupent environ 130 emplois temps plein dans le seul secteur spatial. Tout en gardant les pieds sur terre, l'intercommunale IDELUX travaille d'arrache-pied à l'agrandissement futur de son parc Galaxia. Depuis peu, elle a mis sur pied l'ESA-Business Incubation Center, qui soutient la création de sociétés innovantes dans le domaine des technologies spatiales. A terme, le parc Galaxia devrait s'étendre sur plus de 20 ha et créer des dizaines d'emplois supplémentaires dans un secteur qui se projette sans cesse dans l'avenir.





minimiser autant que faire se peut l'impact de la production sur l'environnement. Depuis 2008, Ferrero-Ardenes est doté de sa propre station de cogénération d'énergie qui lui permet d'autoproduire deux tiers de ses besoins en électricité, vapeur et eau chaude et de limiter fortement ses émissions en CO₂. Le site a par ailleurs été équipé d'une unité de prétraitement des eaux usagées, en amont de la station d'épuration de la ville d'Arlon. Les chiffres de production sont impressionnants : Ferrero Ardenes, c'est 2 millions de Kinder Surprise et 4 millions de Raffaello par jour... Et comme site de production unique dans le monde, jusqu'à 15 millions de Kinder Schoko-Bons par jour ! De quoi satisfaire des gourmands répartis dans plus de soixante pays. Pour une marque aussi célèbre – Ferrero, c'est aussi Nutella, Tic-Tac, les pralines Ferrero-Rocher – pas question de prendre de risques en termes de qualité. Par conséquent, lors de la réception des emballages et tout au long du processus de production, des contrôles sont menés tant sur les matières premières que sur les semi-ouvrés et produits finis. Chaque jour, cela représente plus de deux cents analyses sensorielles réalisées par des teams spécialisés dans les tests de goût, plus de cent analyses microbiologiques et physico-chimiques, et une évaluation permanente en termes de qualité (poids, composition et défauts divers). Ce n'est qu'après tous ces contrôles, qui impliquent la présence d'un laboratoire performant au sein même de l'usine, que peut enfin s'ouvrir le temps de la dégustation !

SURPRISE, SURPRISE

Inaugurée en 1989, l'usine Ferrero d'Arlon fut accueillie à bras ouvert par les Luxembourgeois... et pas seulement parce qu'ils aiment le chocolat ! Ce site où l'on fabrique notamment des friandises aussi célèbres que les Kinder Surprise est un grand pourvoyeur de travail. Au moment où le roi Baudouin coupait le ruban de l'inauguration, l'ambition était de créer et de maintenir 110 emplois au sein de cette usine. Près de vingt-cinq ans plus tard, Ferrero donne du boulot à 700, voire même 900 personnes en fonction de la saison, les fêtes de Pâques et de fin d'année étant évidemment des moments clés pour une entreprise de cette nature. Ici, on ne se contente pas de soigner les papilles gustatives de dizaine de millions de consommateurs, on veille aussi à





L'HEURE LUXEMBOURGEOISE

Jean-Pierre Lutgen déclarait récemment dans une interview accordée à Paris Match que « la vie est un mouvement perpétuel ». Quelle maxime idéale pour un concepteur de montres ! Et pas n'importe lesquelles : les Ice Watch se vendent dans le monde entier à des millions d'exemplaires chaque année ! Les clients de Paris, de Rome, de New York et de toutes ces métropoles de la planète où l'« Ice » est devenue un irrésistible objet de désir ne se doutent évidemment pas qu'ils consomment un produit, certes assemblé en Asie, mais imaginé à Bastogne, une petite ville du Luxembourg belge ! Adeptes de la modernité et des valeurs de changement, le patron-créateur de cette marque devenue prestigieuse est aussi résolument ancré dans sa région. Proposez-lui de quitter Bastogne pour aller installer le siège de sa société sur les Champs-Élysées et il vous répondra par un « Nuts » retentissant ! Plus qu'un phénomène de mode, Ice Watch est désormais une marque extraordinairement présente dans l'imaginaire collectif. Ce qui se traduit notamment par un écho hors du commun sur les réseaux sociaux : près de cinq millions d'humains « likent » l'Ice Watch sur Facebook ! Evoquant de beaux objets colorés, légers, très tendance mais aussi solides et précis, ce nom s'associe aussi à d'autres chiffres qui impressionnent : 500 modèles de



montres et une gamme dynamique d'accessoires et produits liés comme des lunettes ; des contrats de distribution dans 110 pays ; plus de 12 000 points de vente parmi lesquels de plus en plus d'« Ice Store » (Paris, Bruxelles, Genève, Hong Kong, Subang Jaya, Zurich, Nice, Amsterdam...). Avec plus de 10 millions de montres écoulées depuis 2006, la société de Bastogne est devenue l'un des leaders du marché de l'horlogerie. Le numéro 1, même, en ce qui concerne le segment des montres valant de 50 à 99 euros en France, en Allemagne et aux Pays-Bas... Et après ? En février dernier, Jean Pierre Lutgen confiait à notre excellente consœur Emmanuelle Jowa qu'il rêvait déjà d'autres défis, d'un « après-Ice-Watch » en lien peut-être avec sa passion pour l'art contemporain. Le « mouvement perpétuel », n'est-il pas ? Voilà en tous cas un entrepreneur qui illustre magnifiquement bien cette ardeur d'avance chère aux Luxembourgeois !



LE SEL DE LA VIE

Dans une région à la nature aussi enchanteuse, le tourisme est inévitablement un pan important de l'économie. Voyez notamment ce point de vue immortalisé près de Bouillon, dans la vallée de la Semois, sur le magnifique site naturel du « Tombeau du Géant ». Majestueux, ce tableau vert notamment célébré par Victor Hugo est inscrit sur la liste du Patrimoine exceptionnel de

Wallonie. On ne s'étonnera guère que, chaque année, près de trois millions de nuitées sont réservées par des touristes dans les hôtels, campings, centres de vacances et autres chambres d'hôtes dans la belle province du sud. Sans oublier les dizaines de milliers d'ex-touristes – souvent néerlandophones – qui, émerveillés par les paysages et une qualité de vie au-dessus de la moyenne, décident de s'y installer à demeure ou d'y élire seconde résidence. Très accueillant, ouvrant les bras, le Luxembourg belge est bien équipé pour recevoir un maximum de monde sur ses larges espaces : 5 270 lits dans l'hôtellerie, 16 842 lits dans les campings de passage, 2 196 lits en tourisme social, 8 595 lits dans les villages de vacances. 1368 hébergements touristiques du terroir reconnus, dont 371 chambres d'hôtes et 997 gîtes ou meublés. Un secteur touristique où, comme dans bien d'autres dans cette province, beaucoup d'ac-

teurs fonctionnent avec une ardeur d'avance, proposant des produits nouveaux, surprenants, correspondant aux attentes d'une clientèle en recherche d'expériences nouvelles. Un exemple parmi tant d'autres : le Paradis de sel, à Aubange, où Ursi Wagner et Bernard Baillieux ont importé pas moins de quinze tonnes de sel venues de l'Himalaya, de la mer Morte et de Pologne pour créer une grotte thérapeutique unique en Belgique. Si les vertus thérapeutiques de l'air salin sont connues depuis 2500 ans, il est bien plus inédit d'aller en profiter dans le sud de la Belgique. Le décor de ces lieux étonnants, éclairé d'une lumière ocre, et la chaleur ambiante (entre 20° et 23°) associée à un taux d'humidité de 40% à 60% créent un climat marin, un climat très serein surtout, au fin fond du Luxembourg... A moins que l'on préfère le salinarium, un espace plus intimiste où, par une température de 28°, on peut

F
Formula 1

FORMULA 1.COM

2013 FORMULA 1
SHELL BELGIAN GRAND PRIX
SPA-FRANCORCHAMPS
23 - 24 - 25 AUGUST

TICKETS
+32.87.22.44.66
WWW.SPAGRANDPRIX.COM

SPA GP

The F1 FORMULA 1 logo, F1, FORMULA 1, GRAND PRIX and related marks are trade marks of Formula One Licensing BV, a Formula One group company. Licensed by Formula One World Championship Limited, a Formula One group company. All rights reserved.

Le site du
« Tombeau du
géant » près de
Bouillon.

© FTBL/Arcadio

s'étaler tel un phoque en été sur un lit de briques chauffées, profitant du bien-être procuré par la vapeur de sel enrichie avec de l'oxygène ionisé (voir phot en incruste). Une vraie cure de relaxation et de jouvence, car ce traite-

ment en douceur améliore les capacités respiratoires et renforce le système immunitaire. On notera à cet égard qu'il existe plus de six cents grottes de sel en Allemagne, où leur fréquentation par les personnes souffrant d'affections res-

piratoires est remboursée par les mutuelles! Dorénavant, c'est dans le Luxembourg belge qu'il faudra aller faire le plein de sodium et d'iode...

D'autres idées touristiques originales sur le site : www.luxembourg-tourisme.be

Découvrez tous les festivals de la province sur www.au-fait.be



LUXEMBOURG BELGE

Terre de Festivals

Electro

Cinéma

Théâtre

Conte

Jazz

Musique du monde

Musique classique

Arts du cirque

Rock

Arts de la rue



www.au-fait.be
Consulter - Préparer -
Annoncer gratuitement
un événement

Une initiative de
la Province de
Luxembourg



L'OR ROUGE DE LA GAUME

Il y a moins de cinq ans, Véronique et Pascal menaient des vies professionnelles relativement classiques, elle dans le secteur de la location de véhicules, lui dans le bâtiment comme indépendant. « On avait envie d'autre chose, de vivre notre rêve américain. En définitive, on l'a trouvé tout près de chez nous, pas plus loin que dans notre jardin », raconte Pascal. Si elle n'est pas due au Saint-Esprit, la mue de ces Virtonais a tout de même bénéficié d'une providentielle intervention cathodique. En 2009, le couple, en quête d'une vie plus authentique, déjà passionné par les produits du terroir et les arts de la table, reste scotché devant un reportage de l'émission « Envoyé spécial ». « On y racontait l'histoire d'une Parisienne qui avait tout quitté pour se lancer dans la culture du safran, et tout de suite il nous est apparu que c'était ce que nous voulions faire également. » Pour se lancer sans improvisation, Véronique et Pascal suivent des stages dans une safranière en

Alsace, au cours desquels ils découvrent comment cultiver, récolter et incorporer le safran dans différents produits dérivés. Et bientôt ils plantent 3 000 bulbes dans leur jardin, l'épice étant en effet le produit dérivé d'une fleur, le crocus... Moins de trois ans plus tard, leur safran gaumais, à l'état brut ou ajouté à des produits aussi divers que des confitures, du sirop, du fromage, du saucisson ou encore de la bière, se vend dans plusieurs dizaines de magasins en Belgique, en Allemagne et au Luxembourg. « On exploite désormais une plantation de 50 000 bulbes. Pour autant, il ne saurait être question de passer à un stade industriel. Ce que nous visons, c'est la qualité », disent-ils sereinement. Avec une telle plantation, la production espérée lors de la prochaine récolte devrait se situer entre 400 et 600 grammes. Réputé depuis des milliers d'années pour son goût et ses qualités médicinales, le safran est parfois qualifié d'« or rouge ». Il est vrai qu'il se vend à quelques 30 euros le gramme... Ne parlez plus de l'American Dream, dites plutôt le Rêve gaumais !





LE CAMÉLÉON DE LA FAMENNE

Très dynamique sur le plan économique, la ville de Marche-en-Famenne – le « Dubaï wallon », disent certains – compte notamment le Wex parmi ses fleurons. Qui dit Wex pense aussitôt concerts ou spectacles. C'est un peu la rançon de la gloire pour une salle de 3 500 à 6 000 places qui a reçu d'innombrables têtes d'affiche au cours de ces dernières années et vient de connaître un lifting la rendant encore plus performante, tant au plan visuel que sonore. Mais avec son infrastructure moderne et multifonctionnelle sur une surface de 23 500 m², le Wex, c'est bien plus ! Disons une sorte de caméléon (il s'agit d'ailleurs de son symbole) prêt à accueillir tous les types d'événements avec ses six palais modulables, une localisation hors d'un grand centre urbain, un accès rapide et un vaste parking

de 3 000 places. Tout est parti d'une initiative privée, il y a plusieurs décennies, quand la famille Petit organisait un salon horeca sous tente... Repris en 2009 par Gabriel Catania, le Wex s'est encore agrandi et professionnalisé pour devenir un véritable site de référence en Wallonie. Employant de 20 à 50 personnes selon les périodes, le Wex organise des salons professionnels et grand public, des activités d'entreprise, des congrès, des rencontres sportives... Toutes sortes d'événements qui ont de larges répercussions sur l'économie locale, notamment en termes d'horeca.

Quelques dates : Lara Fabian, le 3/10/13; salon 1001 Familles, les 26 et 27/10/13; Salon « Run 2 bike », les 2 et 3/11/13; « Bigard N°9 – Tout neuf! », le 9/11/2013; Energies+, du 15 au 17/11/13; Pascal Obispo, le 7/12/13; Michel Sardou, le 11/12/2013; « Age Tendre 2014 », le 11/01/14; salon Horecatel 2014, du 9 au 12/03/14... Une liste qui n'est pas du tout exhaustive !

DE L'ÉTABLE À L'ÉTALAGE

Vus de l'extérieur, les bâtiments de Veviba n'ont rien d'exceptionnel... Mais quand on vous y laisse entrer, après avoir montré patte blanche, équipé de vêtements adaptés pour respecter l'hygiène des lieux, on découvre un monde tout à fait méconnu, impressionnant d'organisation, méticuleusement pensé. Celui d'un « centre de valorisation de la viande » ultramoderne où le souci du traçage et de la propreté est omniprésent. C'est à Bastogne que se trouve le principal fournisseur de viande bovine pour le marché belge ! Si vous achetez les côtes à l'os d'un prochain barbecue dans un Delhaize ou un Colruyt, il y a fort à parier qu'elles auront été produites ici... Ce site industriel luxembourgeois s'étalant sur près de 15 000 m² est unique en Belgique ; On pourrait résumer l'affaire par l'une ou l'autre phrase choc : de l'étable à l'étalage, de la fourche à la fourchette. En d'autres termes, chaque jour, des dizaines de bovins arrivent en ces lieux sur pattes et en sortent en barquette, sous forme de hamburgers, de steaks ou d'entrecôtes. Toutefois, ne sont pas invités les premiers bœufs venus : ils portent la plupart du temps les label Bio ou Meritus, ce qui implique le respect scrupuleux d'un cahier des charges. Chaque animal qui passe la porte de Veviba est l'objet d'un minutieux travail de traçabilité : origine, date de naissance, nom de l'éleveur, nom du fournisseur. Et lorsque le « traitement » de la bête commence, deux autres obsessions s'installent : l'hygiène et la chaîne du froid. Réfrigérée et laissée au repos pendant quelques jours avant d'être découpée et emballée, la viande de bœuf transite en

effet dans plusieurs ateliers de découpe – où il ne fait jamais plus de 6° et où l'on multiplie les analyses microbiologiques – avant de se retrouver, emballée sous différentes formes, dans un entrepôt de réfrigération totalement automatisé qui offre une capacité de stockage de 8 000 bacs ! Le jour même de sa production, la viande préemballée part en direction des points de vente aux quatre coins de la Belgique, au Luxembourg, mais aussi en Allemagne et en Grèce. Au départ de cette belle histoire industrielle, il n'y avait qu'un petit marchand de bestiaux, le flamand Louis Verbist... Aujourd'hui, son fils Diederik emploie plus de deux cents personnes à Bastogne ! Une main-d'œuvre performante qui fait dire à cet entrepreneur que, pour rien au monde, il ne quitterait l'accueillant Luxembourg belge !





UN BRIN DE CAMPAGNE

« On vit désormais au rythme des saisons. C'est un retour aux sources, aux champs, à la terre. Un rapport retrouvé au réel. On touche, on sent, on est revenu à des gestes ancestraux. Pour nous, c'est le bonheur retrouvé. » Parler avec Patrice et Nadine, c'est comme écouter un poème composé de mots évocateurs d'une autre vie, peut-être la vraie. Celle dont n'osent rêver tant de citadins enfermés dans le métro-boulot-dodo. Celle dont ne rêvait même pas ce couple, il y a à peine trois ans. En 2010, elle est encore assistante sociale à temps plein et lui responsable administratif dans une grosse boîte japonaise. Du boulot par-dessus la tête, le sentiment de passer à côté de quelque chose, le burn-out qui frappe de plus en plus sourdement à la porte. Et puis une rencontre, dans les

Vosges, grâce à l'un de leurs enfants, passionné d'herboristerie. Et une conviction immédiate : changer de vie pour cueillir, cultiver, sécher et/ou transformer des plantes aromatiques et médicinales. Ainsi est né Un Brin de Campagne, une petite exploitation agricole à taille humaine située à Ansart, au cœur de la Gaume. Pari réussi : « En fait, on travaille plus mais on le fait de manière plus légère. La sérénité n'a pas de prix. » Pari réussi bis : « Nos tisanes, confitures, huiles et autres aromates ont trouvé une clientèle fidèle sur les marchés de produits du terroir. » De retour à la capitale, nous avons goûté la confiture de nèfles, un délice ! Ainsi que le pesto d'ail des ours, raffiné et, no comment, une tisane baptisée « Chaud Lapin », que les producteurs conseillent de boire en charmante compagnie. Le dynamisme, c'est aussi la capacité de rebondir, et ces deux-là l'on fait d'une fort belle manière !



UN PORT À 250 KM DE LA MER

Les Luxembourgeois n'ont pas de port de mer, c'est évident, non? Pas tant que cela. De manière ingénieuse et efficace, des entrepreneurs locaux et des acteurs du monde du transport ont effacé cet handicap depuis plusieurs décennies. En 1979, ils inauguraient le Terminal Container Athus – dites aussi le « port sec des Ardennes belges ». Grâce à un transport multimodal, combinant les avantages du rail et de la route, ce site est devenu un véritable appendice des grands ports de la mer du Nord que sont Anvers, Rotterdam et Zeebruges. Grâce au TCA, un container envoyé depuis Bombay peut avoir Athus comme « port » de destination.

Un atout considérable pour le Luxembourg belge mais aussi pour le Grand-Duché, la Sarre et la Rhénanie allemandes ou la Lorraine française, qui disposent ainsi d'une façade maritime. Grâce à une organisation optimale et à la maîtrise de l'aspect logistique, le TCA coordonne de façon très souple un flux de containers sans cesse croissant. Environ trois cents containers arrivent à Athus en provenance de la mer ou repartent vers elle, effectuant la partie terrestre de leur voyage en un temps record. Ce port au milieu des arbres, c'est aussi 160 000 m² de surface exploitable, une capacité de stockage de 5 000 TEU et 4 000 m de voies ferrées utiles, soit une infrastructure capable de gérer 120 000 containers par an!

LES BOURGEONS DU SUCCÈS

Bien qu'ils soient installés dans une ancienne caserne des chasseurs ardennais à Vielsam, les scientifiques d'HerbalGem sont des gens très pacifiques. Pas du tout chasseurs, plutôt cueilleurs. Leurs cibles ? D'innombrables arbres et plantes dont la simple évocation des noms est déjà une thérapie pour l'esprit : bouleau, olivier, pommier, charme, peuplier, tilleul, séquoia, noisetier... Impossible de citer tous ces amis verts qui nous veulent du bien, produisant des bourgeons et de la sève contenant des dizaines de principes actifs bénéfiques pour la santé des humains. Leur vertu médicinales ont été découvertes pendant le Moyen Age, époque où des rebouteux proposaient déjà à leurs contemporains du sirop pectoral fabriqué à base de bourgeons de sapin. Quelques siècles plus tard, et plus précisément au milieu du XX^e, un médecin homéopathe belge, le Dr Pol Henry, eut l'intelligence de se souvenir de cette pharmacopée traditionnelle et, qui plus est, la patience d'étudier les propriétés de toute une série de bourgeons et de jeunes pousses. Ceux-ci sont composés de tissus embryon-

naires qui contiennent toutes les informations génétiques de la future plante. Dès lors, ils sont plus riches en acides nucléiques et hormones de croissance que les autres tissus et contiennent également des vitamines, des oligo-éléments et des minéraux ainsi que d'autres principes actifs qui disparaissent au fur et à mesure du développement de la plante. En 1996, le fondateur du laboratoire HerbalGem, Philippe Andrianne – encore un Belge – a mis au point des procédés novateurs pour fabriquer des compléments alimentaires, sirops et baumes à base d'extraits très concentrés de bourgeons ou de sève de bouleau, produisant des tas d'effets bénéfiques pour le bien-être des personnes de tout âge (circulation, détente, vue, énergie, voie respiratoires...). Depuis l'arrivée en 2004 de Serge Calandri (notre photo), un entrepreneur ayant notamment fait ses armes chez McKinsey & Co, la société luxembourgeoise a quintuplé son nombre d'employés et exporte plus de la moitié d'une production de plus en plus conséquente : 70 extraits de bourgeons certifiés bio ! L'un de ses produits phares est la sève de bouleau, un élixir de vie riche en minéraux, récolté exclusivement au printemps, que les gens du Nord, depuis des temps très reculés, utilisent pour ses vertus régénérantes et détoxifiantes. En mélangeant les apports de la tradition et d'une recherche et développement très poussée, la petite société luxembourgeoise n'a cessé de croître depuis sa création, réussissant aussi l'exploit de valoriser une ressource naturelle inépuisable : les arbres et arbustes des belles forêts de Wallonie.



TERRE DE FESTIVALS

Attention mesdames et messieurs, dans un instant, le spectacle va commencer... Comme chaque année, le théâtre de rue prendra ses quartiers d'été en Gaume, au cœur de la province du Luxembourg, dans le village de Chassepierre. Les 17 et 18 août 2013, le Festival international des arts de la rue fêtera son quarantième anniversaire. L'événement autrefois petit et alternatif est devenu grand et international. Toutefois, il n'a rien perdu de son authenticité et de son esprit « no profit ». Durant deux jours, les deux cents habitants de ce magnifique village prêteront avec bonheur leur espace public à des artistes nomades. Et voici que les belles bâtisses en pierre du pays se transforment en éléments de décor enchanteurs d'un vaste théâtre en plein air drainant un flot de quelque 30 000 visiteurs ! Durant ce week-end de pur bonheur se produisent une cinquantaine de compagnies professionnelles, pour plus de 60 heures de spectacles et de prouesses artistiques. Une expérience dont petits et grands repartent toujours enrichis de rêves en couleurs et en trois dimensions. Assis sur l'herbe ou sur des gradins, dans les rues, les champs et les places, les pieds dans l'eau de la rivière, les spectateurs sont transportés dans un univers insolite, totalement imprévisible et inédit. Une rencontre inoubliable avec des comédiens, musiciens, clowns, marionnettistes et circassiens. Une expérience à vivre... comme tellement d'autres dans le Luxembourg belge, une province qui mérite assurément le label « terre de festivals ». Impossible de tout mentionner, mais citons tout de même quelques dates toutes proches comme celles du Royal Juillet Musical de Saint-Hubert, du 26 juin au 28 juillet 2013, qui propose quinze concerts de musique classique durant les week-ends dans de beaux sites et de belles églises ou Bitume, le festival international de Théâtre de rue, du 12 au



14 juillet 2013 à La Roche-en-Ardenne. Bitume est aussi l'occasion pour la population de devenir actrice en participant aux nombreux projets qui précèdent le festival dans les communes de La Roche, Rendeux, Hotton, Vielsalm, Gouvy et Houffalize. Du 12 au 14 juillet également, pour ceux qui aiment les histoires en tous genres, le 24^e Festival interculturel du conte de Chiny, qui se déroule dans un charmant village, dans des salles, des rues, des vergers, la forêt et sur la Semois et les Tilleuleries, un festival de théâtre forain et cirque de rue, dans les environs immédiats du Hall omnisport de Nassogne, le 14 juillet 2013, dès 11 h 30. Ainsi que le le Gouvy Jazz & Blues Festival du 2 au 4 août 2013, tout près de la frontière nord du Grand-Duché, pour écouter de la musique de qualité dans

des lieux transportant l'imagination, faits d'immenses étendues boisées, de pâturages et de petits ruisseaux limpides. Et pour prolonger le plaisir, le Gaume Jazz Festival, du 9 au 11 août 2013 à Rossignol (Tintigny) propose les accents nouveaux du jazz belge mais aussi le meilleur des scènes d'Europe en primeur ! Mentionnez aussi à la toute fin des vacances scolaires, le 17^e Ward'in Rock Festival pour écouter de la pop, du rock, du ska et de l'électro dans un écrin de verdure, tout près de Bastogne. Pour en savoir beaucoup plus encore sur les mille et une activités culturelles organisées toute l'année dans le Luxembourg belge, rendez-vous sur les sites www.au-fait.be ou www.province.luxembourg.be, où vous pourrez télécharger la brochure intitulée « Festivals 2013 ».

Soldes -50%

en cuir Family®.
Composition 274x166 cm
avec une place relax électrique et
chaise longue coulissante
électrique 2.590€
2eme relax en option.
Coussins en option.

JOSEPH

~~5.180€~~

-50%

2.590€



40
revêtements
en promotion

CRÉDIT
0%*
SUR TOUTE LA
COLLECTION

Chateau d'Ax®

ITALIA

FABRICANT DEPUIS 1948

www.chateau-dax.it

MESSANCY RUE DE L'INSTITUT 64-66 - TÉL. +32(0)63 38 90 20

Également à : ANDERLECHT, RHODE SAINT GENÈSE, ZAVENTEM, EUPEN, BINCHE, GOSELIES, AWANS,
NEUPRÉ, ALOST, GAND, HASSELT GENK, WOMMELGEM, TOURNAI, AARTSELAAR, BRUGES et IZEGEM

Réservez votre salon avec le "Contrat d'assistance 5 ans" (en option). Coussins, cale-reins, accessoires, appui-têtes en option.

Jusqu'au 31 Juillet 2013.

☎ 0800 99 490

0% TAEG

*Vente à tempérament à durée déterminée au Taux Annuel Effectif Global promotionnel de 0% (= taux débiteur annuel actuariel fixe), valable du 01/01/2013 jusqu'au 31/12/2013 pour un montant emprunté de minimum 200€. La durée maximum légale de remboursement est fonction du montant emprunté mais ne pourra jamais être inférieure à 3 mois. Conditions au 01/12/2013, susceptibles de modifications. Sous réserve d'acceptation du dossier par le prêteur : Buy Way Personal Finance SA, Place de Brouckère 2, 1000 Bruxelles. Intermédiaire de crédit: Compagnie Européenne du Meuble et de sa Promotion sprl, Rue de la chaudronnerie 18, 4340 Awans.



DE L'UTILE À L'AGRÉABLE

Dans les environs de Tintigny, c'est devenu une institution respectée par des centaines de personnes : chaque semaine, le week-end commence vers 17 heures à la halle de Han. Il est vrai que l'endroit, particulièrement convivial, permet de joindre l'utile à l'agréable. On y trouve le plus ancien marché fermier de Wallonie – créé en 1994, il vient de fêter sa millième édition avec, pour l'événement, un concert de Julos

Beaucarne – où l'on trouve nombre de produits (le légumes, fruits, charcuterie, artisanat) vendus par leurs producteurs locaux. Comment ne pas faire ici une allusion toute particulière à l'incomparable jambon artisanal à l'ancienne de Murielle Courtois... Toutefois, la halle n'est pas qu'un marché : c'est aussi un lieu de restauration à fréquenter en parallèle du marché. Avant de remplir le cabas, ou plutôt après, c'est plus sage, il est d'usage de s'installer à l'une des tables où l'on refera le monde en dégustant des produits du terroir accompagnés d'une Mille Vertus ou d'une Rulles. Mais la halle, c'est plus encore. Soit une entreprise de formation par le travail qui permet à des personnes en difficulté ou en recherche de réorientation professionnelle d'apprendre à cuisiner... C'est aussi, en dehors des heures de marché, une entreprise d'insertion professionnelle dans le domaine de l'informatique. Tout cela abouti à un « centre polyvalent de compétence » particulièrement dynamique et ingénieux, car il crée de l'activité économique, de l'aide aux personnes en difficulté et du lien social entre les clients, qui sont de vrais aficionados ! Cette belle réussite est aussi le fruit d'un remake version Luxembourgeoise de Don Camillo et Peppone... Elle doit beaucoup, en effet, à la relation harmonieuse qui s'est construite au fil des ans et des dégustations entre le prêtre-ouvrier André Wenkin, grand ordonnateur de la halle, et le bourgmestre MR de Tintigny, Benoît Piedboeuf.



CET HOMME-LÀ SAIT POURQUOI

Au temps jadis, d'innombrables villages de Wallonie possédaient leur brasserie. En s'installant à Rulles (Habay), le tounaisien Grégory Verhelst n'a fait finalement que renouer avec la tradition. L'inventeur de la bière «100% pure Gaume» est un passionné, grand amateur lui-même de ce breuvage millénaire. C'est aussi un grand professionnel, méticuleux, organisé et patient : strate après strate, sa petite brasserie artisanale se construit, grandit, augmente sa production annuelle. En 2000, cet ardent tounaisien ne disposait que d'une cuve de brassage de 10 hectolitres... Aujourd'hui, grâce à un énième agrandissement, il a atteint une capacité de production de 5000 hl/an! Cet homme-là sait

pourquoi, et rien n'est dû au hasard dans son houblonesque aventure : Grégory n'a réalisé que ce qu'il avait déjà programmé au cours de ses études d'ingénieur-brasseur. Et s'il a choisi de se lancer à Rulles, c'est bien sûr pour la qualité de l'eau locale et la proximité du village avec l'autoroute, mais peut-être plus encore pour le climat chaleureux qui règne dans ce petit coin de Luxembourg où il a été adopté par les habitants. Devenue star locale, la Rulles est aussi un produit de plus en plus recherché bien au-delà des frontières de la belle province du Sud. En Italie, par exemple, où elle a récemment fait une percée remarquable. Trêve de commentaires : elle est bonne ou pas? Nous avons goûté la blonde et puis l'Estivale, et puis encore une blonde. Et puis... Elle est vraiment délicieuse!

ENTRE RURALITÉ ET MODERNITÉ

Qu'ils se trompent, ceux qui se représentent un monde rural figé, regardant plus derrière que devant ! Cela bouge beaucoup et tout le temps dans ce Luxembourg belge qui sait à la fois préserver ses traditions et jeter des ponts vers le futur. Le Libramont Exhibition & Congress. (dites plutôt le LEC), est un exemple caractéristique de ce savant mélange entre valeurs sûres et innovation. Nous sommes ici sur un site quasi centenaire, celui de la Foire de Libramont où, dès 1926, la société royale Le Cheval de Trait Ardennais commença à mettre en valeur les richesses naturelles et humaines ainsi que la créativité et le dynamisme de toute une région. L'Ardenne belge, la Famenne et la Gaume offrent en effet d'énormes

perspectives touristiques, économiques et culturelles, et la Foire de Libramont s'est très vite imposée comme un lieu incontournable pour les (re)découvrir. Un endroit où l'on a toujours cultivé l'authenticité tout en osant sortir des sentiers battus. Et voilà pourquoi et comment est né ce fameux LEC, un vaisseau imposant et prestigieux, construit par une main-d'œuvre locale avec des matériaux locaux, donc beaucoup de bois. Tout blanc, tout beau, innovant et écoresponsable, inauguré en 2012 à l'occasion de la traditionnelle foire agricole, forestière et agroalimentaire de Libramont, le LEC n'est cependant pas qu'un complexe d'expositions : c'est aussi un centre d'affaires multifonctionnel. Et sa situation en zone rurale, au cœur de l'Ardenne belge, lui donne un statut tout particulier, unique exemple du genre en Europe ! Un projet



d'avant-garde, offrant sur une surface de 25 000 m² de nombreuses opportunités pour l'organisation d'activités très complémentaires : salons professionnels ou grand public, expositions, congrès, séminaires, événements et animations tant en intérieur qu'en extérieur, etc. Le LEC a aussi ceci de luxembourgeois qu'il se développe avec un souci prioritaire de l'environnement dans un énorme parc très vert de 60 hectares. De plus, il offre aux entreprises qui y élisent domicile les avantages d'un complexe spacieux et ergonomique, avec notamment un vaste espace d'accueil, des salles de conférence et des bureaux high-tech entièrement modulables. Sans oublier le magnifique restaurant panoramique de plus de 600 m², qui se profile entre ciel et terre pour offrir une vue imprenable. Le LEC plus ultra, oserait-on dire !



DIRE « NUTS » À LA GUERRE

Aujourd'hui terre d'accueil, le Luxembourg belge a aussi été une terre de combat et de souffrance. C'est là, pendant l'hiver 44, que s'est joué l'un des derniers actes de la Seconde Guerre mondiale, le dernier sursaut militaire de la bête immonde, la contre-offensive Von Rundstedt qui, notamment, buta sur le « Nuts ! » du général McAuliffe lors du siège de Bastogne. Plus de 60 000 soldats ont perdu la vie ou ont disparu pendant la bataille des Ardennes, plus de 80 000 autres ont été blessés. Les populations belges ont également été fortement touchées : plus de 2 500 morts. Elles ont été parfois soumises à des actes de barbarie, comme à Bande, le 24 décembre 1944, où une trentaine de civils furent fusillés à titre de représailles par des troupes spéciales allemandes. Bien sûr, le temps a passé, pansant les plaies, laissant place à la paix et à la réconciliation, mais certainement pas à l'oubli. C'est pourquoi un nouveau lieu de mémoire consacré à la Seconde Guerre mondiale, le Bastogne War Museum, ouvrira ses portes le 22 mars 2014, à deux pas du célèbre Mémorial du Mardasson. Le Bastogne War Museum prendra place au sein d'un bâtiment flambant neuf à l'architecture audacieuse proposant aux visiteurs de revivre la bataille des Ardennes mais aussi une remise en contexte moderne et interactive des causes, événements et conséquences de la Seconde Guerre mondiale. Sa scénographie originale sera émaillée de trois « scénovisions », véritables mises en scène multisensorielles et 3D, qui permettront une immersion totale dans l'Histoire. Ce nouveau lieu de mémoire sera aussi un véritable lieu de vie et de rencontre, proposant cafétéria, terrasse que l'on espère le plus souvent ensoleillée et boutique, ainsi que de nombreux événements et expositions temporaires. Apprendre et se souvenir pour que, dans toutes les langues, on dise : plus jamais, nimmermehr, nevermore...



THE SKY IS NOT THE LIMIT

Comme une poule couve ses œufs, l'Agence spatiale européenne et l'intercommunale IDELUX incubent de jeunes pousses promises à un bel avenir technologique et commercial. L'un des élus se trouve dans le parc Galaxia (déjà évoqué par ailleurs dans ce supplément de Paris Match). Il s'agit d'Esnah, une société entièrement née du génie et de la passion de Nicolas Hanse – qui insiste pour que soit aussi loués les mérites organisationnels d'Aurélié Simon, sa partenaire, épouse et bientôt directrice opérationnelle. Electronicien féru de robotique et d'aviation, ce Namurois a habilement construit une passerelle entre son expérience du pilotage et son savoir scien-

tifique pour créer le « SkyLiberty ». Ce système d'aide à la navigation aérienne très sophistiqué tourne sur iPad et Android. Il vise à améliorer la sécurité aérienne pour les pilotes de l'aviation générale civile en leur offrant dans une seule et même application toutes les données et outils nécessaires à la préparation d'une navigation sûre et complète, tout en réduisant la consommation de fuel. Autrement dit, il facilite la préparation d'un itinéraire de vol en tenant compte de tous les paramètres de l'avion et de la météo, ainsi que de l'état des espaces aériens et aéroports. Un outil innovant, simple, modulaire, complet et bon marché, conçu dans la belle province du Sud en collaboration avec des instructeurs de vols et des pilotes expérimentés pour s'adapter aux besoins de tous les pilotes.

ICI ET MAINTENANT

Le sage sait que rien n'est éternel, il goûte aux plaisirs de la vie tout en ayant conscience de l'impermanence de tout être et de toute chose... Comme les châteaux façonnés sur les plages de la mer du Nord en été ou ces sculptures de glace qui ne survivent pas au dégel, les restaurants créés par Laurent Bâlon et Céline Vandepitte (Go For Events) inspirent cette réflexion philosophique, car ils n'existent généralement guère plus de quelques jours. S'inspirant d'expériences parisiennes et bruxelloises, ces Gaumais se sont fixé pour objectif de marier culture et gastronomie en inaugurant des « restaurants éphémères » dans des lieux insolites. A l'occasion du Festival musical des Aralunaires, en mai dernier à Arlon, les tables de ces passionnés de cuisine ont ainsi investi l'ancien palais de justice d'Arlon ! Ils proposaient d'y déguster des petits plats nés de l'inspiration d'un de leurs complices, le chef étoilé Clément Petijean. Ce 16/20 au Gault et Millau, qui régale de manière plus permanente dans ses murs très réputés de La Grappe d'Or à Torgny, proposait alors un menu dont la simple évocation fait saliver. Cela commençait évidemment par quelques bulles importées de la proche Champagne et un assortiment de mises en bouche, suivi par un saumon aux embruns suédois accompagné d'un mélomélod d'épinards aux agrumes. La fête des papilles se poursuivait par une ballotine de volaille farcie de pistaches, pour finir par des tuiles et gourmandises du pâtissier. Rien que du haut de gamme et de l'inédit pour un prix démocratique (moins de 50 euros). De l'unicité surtout, un avantage devenu rare dans cette époque de grande et « fast » consommation, un privilège évidemment induit par le caractère éphémère de l'expérience. Laquelle sera rééditée, pendant les journées du Patrimoine, les 7 et 8 septembre prochain, aux Ardoisières de Bertrix, c'est-à-dire au cœur d'une ancienne mine, à 25 mètres sous terre ! Le menu n'est pas encore connu, mais il sera sans doute explosif. Nous avons déjà réservé notre table...





BOIS À VIES MULTIPLES

On y trouve 231 650 hectares de forêts, soit 42,8 % du couvert forestier wallon. Comment évoquer le Luxembourg belge sans célébrer la richesse que lui apportent les arbres ? Dans cette province, la production annuelle de bois avoisine 1,95 million de m³ (soit 54,6 % de la production wallonne). Le secteur de la transformation du bois compte quelques 700 entreprises et professionnels pour un total de 3 500 emplois salariés et indépendants. Les activités les plus représentatives sont l'exploitation forestière, la scierie et les usines de pâtes à papier et de panneaux. Dans les environs de Virton, Paris Match a visité l'une d'entre elles. Remarquable par son souci permanent de l'innovation et du respect de l'environnement, le groupe François est une entreprise familiale qui n'a cessé de croître depuis sa fondation en 1980. Employant quelques

230 personnes, Bernard François a compris depuis longtemps qu'il ne fallait pas scier la branche sur laquelle il était assis, ce qui implique une réflexion permanente en termes de développement durable. Le résultat est impressionnant : absolument rien des troncs d'arbres traités chez François ne se perd ! Ainsi, les grumes sont transformées en planches et palettes, tandis que la sciure, après séchage et broyage, revit sous forme de pellets pour le chauffage ou de litière pour chevaux. L'entreprise visite aussi régulièrement ses clients et les parcs à conteneurs dans le Luxembourg et le Namurois pour ramasser du bois en fin de vie. Ces déchets sont broyés en plaquettes, tandis que les particules métalliques sont récupérées par aimantation (ferreux) ou par un séparateur à courant de Foucault (non-ferreux), pour alimenter une immense chaudière produisant de la vapeur, qui fait fonctionner une turbine, laquelle produit de l'électricité ainsi que de la



chaleur, récupérée sous forme d'eau chaude à 105°C. Ce qui ramène au début du cycle de production, car cette énergie qui chauffe les bâtiments et halls industriels est aussi utilisée pour le séchage de la sciure et pour le traitement phytosanitaire obligatoire des palettes. Le maintien du bois à une température de 57°C à cœur durant trente minutes permet en effet d'éliminer les insectes et les larves. Cette manière de procéder est une alternative au traitement chimique des bois. Tout est l'avenant : les émissions de fumée de la chaudière sont contrôlées en permanence pour respecter des normes strictes, les sites de production du groupe sont organisés d'une façon intégrée de manière à économiser les transports et à limiter la production de CO₂. Ou comment des méthodes ultramodernes sont mises en œuvre dans un secteur d'activité ultratraditionnel pour déboucher sur une entreprise très rentable et très écologique. Exemple!

UNE ENTREPRISE QUI A **DU NEZ**

Comme les goûts et les couleurs, les odeurs et plus encore leur caractère potentiellement nuisant sont très difficiles à objectiver... A moins de faire appel, dans les environs d'Arlon, à une société spécialisée qui utilise de bien étranges appareils, parmi lesquels l'on trouve d'ingénieux « nez électroniques » et « olfactomètres ». Odometric se définit tel un « un laboratoire et un bureau d'études spécialisé dans la mesure et la gestion des odeurs et atmosphères polluées ». En ajoutant que c'est une spin-off du campus d'Arlon de l'Université de Liège, on n'aurait pas tout dit... car il faut aussi souligner le flair de son créateur, Julien Delva. Avec un petit côté « Jamy » de « C'est pas sorcier », cet ingénieur agronome a toujours été attiré par les sciences. Et plus encore par les applications concrètes sur lesquelles la recherche peut déboucher. Pendant des années, il a donc travaillé à créer des « nez électroniques » et autres appareillages de mesure des odeurs. Et c'est cette expérimentation scientifique qui a finalement débouché sur une société de services bien utile. Que ce soit pour les riverains d'une entreprise ou d'une exploitation agricole, pour les industriels ou les pouvoirs publics, Odometric offre un diagnostic, c'est-à-dire une vision claire de la composition des odeurs émises et de leurs dispersions dans un espace proche. Mais plus encore, elle prescrit des remèdes et assure leur réception et leur suivi continu afin d'éviter tout dysfonctionnement. Depuis cette année, cette société luxembourgeoise qui a du nez est aussi physiquement active en France, avec un siège près de Metz.



LE VIRUS DU SAVOIR

Créé en 1980 par le regroupement de diverses asbl actives en province de Luxembourg dans les domaines de la virologie, de l'hormonologie et de la promotion de l'économie rurale, les scientifiques du CER Groupe offrent une expertise internationalement reconnue dans les domaines de la recherche biomédicale et agroalimentaire. Ce centre collectif de recherche agréé emploie quelque 170 personnes, notamment au travers de plusieurs spin-offs. Situé à deux pas de Marche-en-Famenne, le CER compte un département santé qui offre de très nombreux services et produits dans le domaine de la reproduction animale, de la sécurité alimentaire et des biotechnologies. Par exemple, ses labos disposent d'outils analytiques très performants qui permettent de rechercher une vaste gamme de résidus et d'allergènes dans les aliments et de réaliser des contrôles antidopage chez les sportifs et les chevaux. Le CER assure aussi des guidances qui visent à accroître l'innovation technologique au sein des entreprises du secteur agroalimentaire. Par ailleurs, un département biotechnologie est actif dans le domaine des anticorps et dispose d'équipes hautement qualifiées. Ici on parle de culture cellulaire, d'obtention d'hybridomes et de production d'anticorps monoclonaux à des fins diagnostiques ou thérapeutiques. Le département agridéveloppement met une équipe pluridisciplinaire assez impressionnante au service des agriculteurs wallons, ces agents étant qualifiés dans des domaines aussi variés que la production animale et végétale, l'énergie, la comptabilité et le conseil technico-économique, la conception des bâtiments et le bien-être animal. Une véritable ruche de compétences et de savoirs qui essaime ! Car le CER a aussi des filiales comme Thymolux, créée en 2008, laquelle fournit un sérum intervenant dans la composition de médicaments antirejet utilisés lors de transplantations d'organes. Egernylux qui a un projet de création et de gestion d'une unité de biométhanisation à base majoritaire d'effluents agricoles, en étroite collaboration avec les agriculteurs de la région de Marche-en-Famenne et la société Lhoist, qui transformera le biogaz en électricité pour ses besoins propres. Citons encore ECI, filiale commune du CER et du groupe agroalimentaire Laïta (les marques Paysan Breton, Mamie Nova...) qui collecte le colostrum, le transforme et le commercialise sous forme de matière première ou de produits élaborés de nutrition santé. Le colostrum ? C'est le nom donné au lait sécrété par les mammifères femelles en fin de gestation et dans les premiers jours suivant la naissance de leurs petits. Dans son secteur d'activité, ECI est leader sur le marché européen... Une réussite de plus dans ce Luxembourg belge qui impressionne !









PARCE QUE LES LUXEMBOURGEOIS LE VALENT BIEN

C'est une usine modèle, à l'instar du Groupe François de Virton, orientée à 100% vers le développement durable et l'environnement. Depuis longtemps aussi, en avance sur son temps. Sis dans un véritable écrin de nature, le site de production de L'Oréal-Libramont se déploie sur quelques 45 ha où œuvrent quelques 400 travailleurs et diverses machines plus impressionnantes les unes que les autres. Certaines d'entre elles transforment des granulés en petits flacons au rythme de 250 millions de pièces par an, tandis que d'immenses cuves reçoivent les différents ingrédients de recettes très secrètes qui colorent les cheveux des femmes dans toute l'Europe – 220 millions de kits de coloration sont fabriqués chaque année dans le Luxembourg belge, ce qui fait de L'Oréal-Libramont le leader mondial en la matière. Il y a aussi ces incroyables robots qui remplissent les flacons – parfois au rythme de 300 à la minute –, les étiquettent, les emballent... Et ce sont encore des clarks sans chauffeur qui transportent les palettes de produits finis vers l'expédition. On se doutait bien que le leader mondial de la cosmétique nous impressionnerait par la mise en œuvre de technologies de haut niveau répondant à des impératifs de productivité et de qualité, mais le site de L'Oréal-Libramont est encore plus remarquable par son souci exemplaire du respect de l'environnement. Dès sa création, en 1975, l'usine s'est dotée de sa propre station d'épuration afin d'éviter tout rejet d'eau polluée – et elle espère bientôt pouvoir réutiliser l'eau qu'elle emploie pour la fabrication des produits dans les opérations de nettoyage de ses cuves. En 2009, des investissements très importants ont été consentis en partenariat avec un tiers pour créer une gigantesque unité de biométhanisation transformant des déchets végétaux de l'industrie agroalimentaire en méthane, qui sert ensuite à produire de l'électricité, de la vapeur et donc de la chaleur, dont l'usine a besoin pour fonctionner. Fabriquer les flacons sur le site plutôt que de les faire venir par camion, bientôt passer à la trigénération ou encore développer de nouvelles méthodes d'assèchement des boues d'épuration pour réduire encore drastiquement le volume des déchets... Tout ici est pensé en fonction de ces impératifs environnementaux chers au président-directeur général de L'Oréal, Jean-Paul Agon, qui a imposé à toutes les unités de production du groupe de devenir quasi non polluantes. Il y aurait beaucoup à apprendre à Libramont pour nombre d'industriels. Ce site unique en Belgique, pionnier en matière de développement durable, valait bien une visite de Paris Match!

DES LUXEMBOURGEOIS OUVERTS AU MONDE

Président du cdH et bourgmestre de Bastogne, Benoît Lutgen évoque un Luxembourg belge dynamique et jeune mais aussi soucieux d'authenticité et de développement durable. Pour lui, l'avenir économique et culturel de la belle province du Sud est plus que jamais lié à la « grande région » qu'elle forme avec une partie du nord de la France, la Rhénanie et le Grand-Duché. Paroles d'un Luxembourgeois ouvert sur l'avenir et sur le monde.

Paris Match. Parmi les très belles photos publiées dans ce supplément de Paris Match, il y en a une qui montre les paraboles de l'Agence spatiale européenne sur un site entouré de champs. À l'horizon, on voit une magnifique forêt. Dans un coin de l'image, un tracteur passe et laboure la terre. Nous avons souvent eu le sentiment au cours de notre enquête de terrain qu'au Luxembourg belge, on a réussi un mariage harmonieux entre authenticité et de modernité.

Benoît Lutgen. C'est une très bonne lecture. Authenticité et modernité, et j'ajouterais ouverture sur le monde et sur les nouvelles technologies. En terre luxembourgeoise, la ruralité est évidemment très présente, la densité de population est peu importante et il y a de grands espaces. De plus, notre province est enclavée pour partie, notamment au niveau du rail. Ces facteurs conjugués obligent beaucoup de jeunes à être en mouvement, à chercher des compétences et des savoirs ailleurs en Belgique, au Grand-Duché ou en France. J'y vois deux conséquences : pour les gens de cette province, la notion de distance n'est pas la même que pour les autres Belges et cela a créé une capacité d'ouverture sur le monde. Cependant, les Luxembourgeois sont aussi très attachés à leur territoire. Il y a une évidente fierté d'appartenance ! Une recherche de vraies valeurs, d'authenticité, sans rejet de la modernité. Un goût du progrès dans le respect du passé... Comme sur votre photo où l'on voit un site de très haute technologie implanté dans une nature préservée et respectée.

Petit jeu de rôle : vous êtes dans un cocktail mondain. Face à vous se trouve

un important homme d'affaires américain qui, bien sûr, a entendu parler de la bataille des Ardennes mais ne connaît rien des potentialités économiques du Luxembourg belge. Quels sont les premiers mots qui vous viennent pour tenter de l'attirer vers votre belle province ?

Je lui vanterais les qualités de créativité des Luxembourgeois. Leur appétence pour les nouveaux métiers et leurs facultés d'adaptation. Je lui expliquerais aussi que dans cette partie de la Belgique, les responsables et les décideurs ont une grande capacité de rassemblement, au-delà de leurs différences politiques et philosophiques, pour faire avancer des projets. Ce « consensus luxembourgeois » est un élément essentiel, l'une des clés du développement économique et culturel important de notre province depuis plusieurs décennies. Je lui dirais aussi que notre province résiste admirablement à la crise : le taux d'activité et d'emploi au Luxembourg belge est largement supérieur à la moyenne wallonne, le climat social y est très favorable. J'ajouterais que nous sommes résolument tournés vers l'avenir avec une population jeune – 15% des Luxembourgeois ont moins de 20 ans ! – et des infrastructures scolaires et de formation de grande qualité ; il y a plus de travailleurs qualifiés ici qu'ailleurs en Wallonie. Je vanterais notre esprit d'entreprise : 95% du tissu économique est constitué de PME et de TPE et, depuis 2003, l'activité du secteur privé est en constante augmentation. Nous avons de l'espace pour accueillir des investisseurs, avec pas moins de 48 parcs d'activités économiques gérés par IDELUX, soit une seule et unique intercommunale pour tout le territoire, ce qui permet d'être plus efficace qu'ailleurs en termes d'appuis stratégiques. Je finirais de le convaincre en lui conseillant de s'adresser à tous ces grands noms de l'industrie et des services qui se félicitent de s'être implantés durablement dans notre région : Ferrero, L'Oréal, La Lorraine, Thomas et Piron, Nestlé-Valvert, Exxon Mobil Chemical, Euro-Locks, Ter Beke, Les Nutons, Spanolux, Houyoux Constructions... Impossible de tous les citer !

Une Orval ou une Estivale (1) plus tard, durant le même cocktail, vous voici face à un actif bruxellois qui rêve de déménager. Vous lui conseillez le Luxembourg belge ?

Et comment ! Je pourrais lui répéter ce qui précède, mais le point principal que je mettrais en avant, c'est bien entendu la qualité de vie. Une nature, un environnement que l'on ne trouve nulle part ailleurs en Belgique et que les Luxembourgeois ont bien l'intention de préserver pour les générations à venir. Par exemple, il y a tout un projet « massif forestier » qui est actuellement porté par des jeunes, des sociologues, des philosophes, etc. La forêt représente une force extraordinaire. L'idée est de la rendre encore plus attractive, notamment sur le plan touristique, avec le souci du développement durable et de la création d'emplois. C'est toujours la même logique : le respect de l'authenticité et un dynamisme porteur de richesse, à l'exemple de ce qui s'est fait à Durbuy. Cette ville a connu un développement extraordinaire en termes de mobilité, de tourisme et d'urbanisme depuis quelques années. Elle attire toujours plus de visiteurs – près de 350 000 nuitées par an – sans avoir rien perdu son cachet ou de son âme. Et cela s'est fait en harmonie avec ses habitants, à la suite d'un long travail préparatoire, d'une réflexion impliquant des gens d'horizon très divers (urbaniste, sociologues, philosophes, décideurs politiques et acteurs économiques). Enfin, comme avec l'Américain au début du cocktail, je conseillerais à mon interlocuteur de la capitale de parler avec des personnes, dont beaucoup de Bruxellois, qui ont fait le pas de recommencer une nouvelle vie ou de lancer une activité chez nous.

Parmi les centaines de milliers de touristes qui séjournent dans le Luxembourg belge, il y a en effet un nombre considérable de personnes qui, chaque année, décident de s'y installer. Simple effet de mode ou tendance lourde ?

Il y a quelque chose qui correspond fort à l'air du temps. Le retour à la nature, à la campagne, l'idée de s'offrir une deuxième ou une troisième vie. Il y a des phénomènes étonnants, comme d'ex-

managers devenus agriculteurs. J'ai le sentiment que ce phénomène migratoire se renforcera. L'amélioration constante de la mobilité, les nouvelles technologies rendent encore plus attrayante ces qualités de bien-être, de sécurité et certainement de sérénité que l'on trouve dans nos grands espaces.

Et cette idée qu'il ne se passe pas grand-chose au Luxembourg, que ce serait presque trop calme...

C'est un cliché ! Le dynamisme culturel y est très important. Il y a des festivals pendant toute l'année. Parfois même, en été, plusieurs événements se font concurrence... Il y a le Wex à Marche, le LEC à Libramont : on peut désormais accueillir toute une série d'artistes qui ne venaient pas auparavant. Par exemple, Michel Sardou, qui ne s'était jusqu'à présent jamais produit en Belgique ailleurs qu'à Forest National, sera bientôt à l'affiche à Marche-en-Famenne. Il y a des tas d'initiatives culturelles, comme à Chassepierre et ailleurs, qui impliquent les citoyens. Un enrichissement permanent aussi par l'apport de peintres, sculpteurs et autres artistes qui s'installent et exposent dans nos villes et villages.

Cela dit, le Luxembourg revient de loin: il y a quelques années, l'exode rural était très important, le taux d'activité très faible et le PIB de la province était largement inférieur à la moyenne belge. Quel a été la recette locale pour améliorer tous ces indicateurs de développement économique ?

La volonté des responsables luxembourgeois d'avancer ensemble en transcendant parfois les partis et les opinions philosophiques, le fait de n'avoir qu'une seule intercommunale de développement économique depuis les années 60 sont certainement des facteurs. A mon sens, il y a eu aussi un moment déterminant : la reconversion de l'activité sidérurgique, dans les années 70, dans le sud de la province. Les décideurs politiques et économiques de l'époque, mais aussi les travailleurs, ont eu le courage – alors que ce secteur représentait encore plusieurs milliers d'emploi – de choisir une nouvelle voie basée sur l'avenir, de nouveaux métiers et de nouveaux produits et services, tel le transport. Voyez notamment la réussite du port sec d'Atthus : aujourd'hui, il y a plus d'emplois dans cette zone qu'il n'y en avait il y a trente ou quarante ans, du temps de la sidérurgie. Cette expérience a aiguisé nos capacités en termes de créativité et d'adaptation.



Vous avez donc des conseils à donner aux Liégeois ?

Tous les exemples ne sont pas nécessairement transposables. Mais il faut parfois avoir le courage d'ouvrir de nouvelles voies. C'est ce que le Luxembourg, avec déjà une ardeur d'avance, a pu faire. Ces événements socio-économiques des années 70 ont aussi accentué une prise de conscience : l'avenir économique du Luxembourg doit s'envisager dans le cadre d'un plus grand partenariat avec nos voisins. Et dans les années futures, c'est fondamental, il faudra davantage encore s'inscrire dans ce concept de « grande région » avec une partie du nord de la France, la Rhénanie-Palatinat, une partie de la province de Liège, la communauté germanophone... Nous sommes dans un carrefour, le berceau de l'Europe, une zone d'environ dix millions de personnes avec un potentiel

énorme en termes de développement économique et d'emplois transfrontaliers, mais aussi sur le plan culturel.

N'y-a-t-il pas quelque chose d'un peu masochiste à quitter tous les matins de si beaux paysages pour aller tâter des embouteillages, tant ceux des artères bruxelloises que de la politique fédérale ?

La réponse est clairement oui ! Mais en tant que président de parti, c'est une obligation de venir trois jours par semaine à Bruxelles. Certes, je pourrais de temps en temps rester dans la capitale, mais je ne le fais pas. J'éprouve un grand besoin de rentrer chaque jour à Bastogne. Alors, souvent, c'est vrai, je me retrouve assez tard ou assez tôt sur la route. Raison pour laquelle je n'ai pas de chauffeur : il ne supporterait pas mes horaires !

■ *(1) Lune des spécialités de la Brasserie de la Rulles, lire par ailleurs dans ce supplément.*



VOS 100 MARQUES **PRÉFÉRÉES** À PRIX OUTLET*

3 NOUVELLES BOUTIQUES EN JUILLET
CONVERSE, CLARKS, ZADIG&VOLTAIRE

McArthurGlenLuxembourg.com

*Prix réduits par rapport aux prix de vente conseillés lors des saisons précédentes.

**McArthur
Glen**
Designer Outlet
TM
Luxembourg