



Commune de Rouvroy

CLDR du 16 juin 2025 - Compte-rendu

FRW/2025-06-24/GR-Ale

Présences

CLDR : 13 présents, 2 excusés et 18 invités (voir liste en fin de document)
FRW : Alisée Lequeux et Gervaise Ropars, agents de développement

Ordre du jour :

- Rénovation de l'ancienne gare de Lamorteau : collecte des besoins
- Réflexion sur les produits locaux
- Divers

La réunion se tient dans la salle de l'ancienne gare de Lamorteau. Mme Ramlot introduit la séance.

1. Rénovation de l'ancienne gare de Lamorteau

A. Présentation par l'architecte Jean-Philippe Van Eysden

L'auteur de projet contextualise le projet.

La rénovation de l'ancienne gare de Lamorteau s'intègre au centre du village, sur un site où plusieurs projets s'y sont déjà développés : local scout, brasserie, city-stade, plaine de jeux, ... L'architecte souligne une connexion facile avec la bibliothèque et l'école, le Ravel et la réserve naturelle, Le Pied en coulisse, ...

Depuis sa construction, le bâtiment n'a pas connu de grandes transformations. Il est d'ailleurs intéressé par des anciennes cartes postales du bâtiment.

Il s'agit d'une parcelle tout en longueur.

Le bâtiment, très symétrique, est divisé en 5 parties (un local technique, une partie cuisine, la salle de village, les sanitaires et le club des jeunes).

Travaux envisagés quoi qu'il arrive : isolation des sols et rénovation de la toiture.

Photos de la réunion du 16 juin 2025

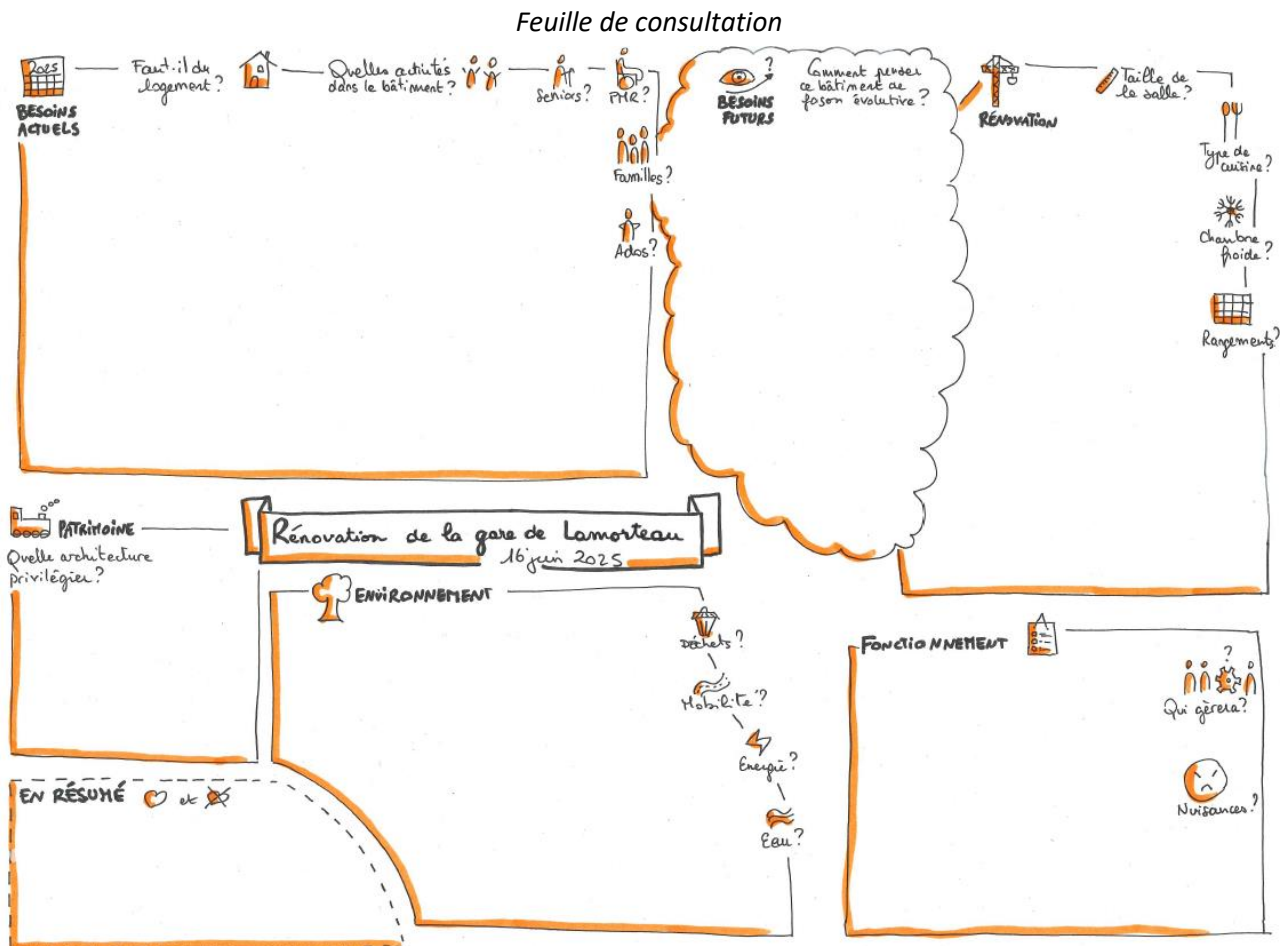


B. Consultation des usagers

Méthode

La FRW propose aux usagers de recenser leurs besoins sur base de lignes directrices reprises sur un poster en format A3. Une membre de la CLDR propose d'ajouter un point « *sanitaires-WC* » au poster.

Les participants sont divisés en cinq groupes, puis un partage est réalisé en plénière.



Résultats

Besoins actuels

- Publics cibles :
 - ouverte à tous tout en donnant la priorité aux Rouvrois,
 - habitants (réunions de famille, anniversaires, communions...),
 - garderie école, épicerie et dépôt de pain,
 - maison des jeunes
 - associations : Saule en Vie, club des jeunes, théâtre, ...
- Garder l'espace de la grande salle comme il est actuellement. L'espace est suffisant. Taille de la salle souhaitée : pour 120 personnes environ.
- Avoir des cloisons pour avoir la possibilité de réduire l'espace (adaptabilité) et des espaces pour des plus petites festivités/activités
- Conserver une partie pour le club des jeunes
- Stockage pour les associations : ils ont beaucoup de matériel parfois de grande taille (bâches, coffret électrique, barbecue, ...) Prévoir un local à cet effet. Du rangement pourrait également être envisagé dans les caves
- Conserver le plain-pied et accès PMR

Besoins futurs – évolution de la salle

- Logement : les participants à la réunion sont partagés par rapport à cette question. Certains ne sont pas favorables car le projet de salle de village est difficilement compatible avec du logement (bruits, ...) D'autres trouveraient intéressant d'avoir un logement pour le concierge ou des logements simples type dortoir pour les utilisateurs de la salle ou des gens de passage (ex : artisans Saule en vie, artistes, ...)
- Autres fonctions :
 - Ré-ouvrir la salle aux camps scouts ? Pourquoi pas, c'est une très belle localisation. Ils venaient auparavant.
 - Activités culturelles, artisanales
- Elargir la salle côté « rail » :
 - avec une verrière (choix esthétique intéressant mais qui semble coûteux) ou
 - un préau ouvert sur l'extérieur (qui permet des activités en temps de pluie ou de grand soleil, rappelle le passé ferroviaire mais peut assombrir la salle)
- Réflexion pour éclairage intelligent ? Portes automatiques ? Afin de faciliter son usage mais rester dans des solutions durables et solides (les choses s'abîment vite en location ...)
- Ne pas recréer du parking à l'avant (les places de parking existantes sont suffisantes)
- Mezzanine ? Elle a été installée notamment pour les camps scouts ; elle est utilisée de temps en temps pour offrir un espace supplémentaire (animations, dortoir...), elle coupe aussi l'espace qui, sinon, serait très rectangulaire.

Rénovation

- La rénovation doit être pensée pratique (c'est plus important que l'esthétique)
- Disposer d'une cuisine semi-professionnelle où il est possible de cuisiner (notamment pour un traiteur), avec si possible une chambre froide
- Prévoir des douches car organisation de nombreuses activités sportives et des sanitaires, prévoir des toilettes publiques accessibles de l'extérieur
- Installer un bar fixe/permanent avec prises et sortie d'eau
- Disposer d'armoires fermées notamment pour la vaisselle
- Avoir des charriots sur roulettes pour transporter les tables, les chaises, la vaisselle
- Viser une très bonne acoustique intérieure (actuellement, la salle est trop sonore !)
- Prévoir un accès livraison facile (grandes portes ...)

Fonctionnement

- Installer un détecteur de décibels pour gérer les nuisances sonores
- Avoir un contrat de location et un règlement d'ordre intérieur (attention aux nuisances sonores la nuit lorsque les gens partent – bruits des portes de voitures ...)
- Gestion par une asbl ? Gestion par la commune ? Concierge habitant sur place ?
- Pour le nettoyage, engager une entreprise extérieure pour s'assurer de l'état de propreté après chaque utilisation ou concierge qui veille au respect du règlement, du contrat de location ?
- Accessible financièrement

Environnement

- Rénovation énergétique exemplaire qui permettra d'avoir des charges de chauffage acceptables. Actuellement la salle n'est pas louée l'hiver car le chauffage coûte trop cher.
- Panneaux solaires, thermiques, photovoltaïques et prévoir des bornes de recharges. Chaudière à pellets ?
- Penser à un système de récupération des eaux de pluie
- Développer un petit espace de convivialité à l'extérieur avec des terrains de pétanque et de la verdure
- Bloquer le passage automobile sur le Ravel

- Planter de nouveaux arbres pour permettre l'ombrage

Patrimoine

- Ne pas toucher aux ouvertures. Respecter l'architecture traditionnelle et le cachet de la gare « *On aime son caractère de gare* ».
- Mettre en valeur le nom « Gare de Lamorteau » en refaisant une plaque émaillée
- Mettre en valeur les anciennes cartes postales (en les utilisant pour la décoration de la salle ?)
- Voir le site <http://rail-et-fer-en-gaume160.blogspot.com>
- Rappeler l'histoire de la sauvegarde de la gare par des bénévoles.

C. Questions usagers

Suite à la présentation et à la consultation, les usagers ont quelques questions.

- *Quel est le budget ?* L'estimation du projet est actuellement de 1.270.296€.
- *Quel est le calendrier ?* Le dossier projet (permis compris) devrait être prêt pour décembre 2026. Si tout va bien les travaux seraient prévus pour début 2028.
- Des travaux d'entretien sont-ils prévus avant le lancement de ce projet ? La salle est tout de même en mauvais état. Non, sauf bien sûr des travaux d'urgence.

2. Réflexion sur les produits locaux

A. Contexte

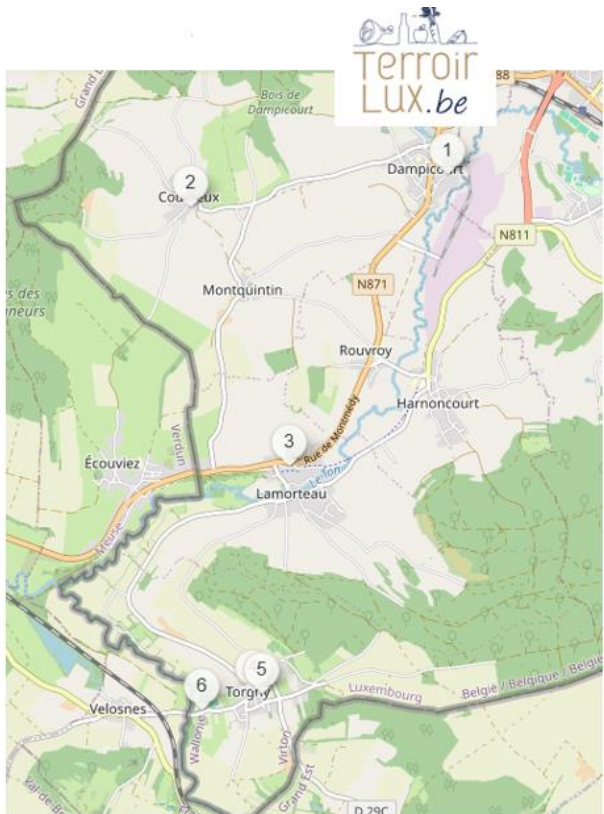
LA FRW explique : lors de la réunion de février 2025, la CLDR a décidé d'entamer une réflexion économique basée sur la FP du PCDR : « Création d'un Atelier rural » qui devait être centrée sur la valorisation des produits locaux et la fiche « Promotion de la diversification agricole ».

A noter que cette réflexion est proche de la dynamique provinciale issue des Etats généraux des circuits-courts de février 2024. Celle-ci a abouti au concept de Bretelle Alimentaire qui vise à développer une chaîne alimentaire en Province de Luxembourg plus résiliente, robuste et cohérente. Avec notamment un travail sur :

- La relance du site web TerroirLux ;
- Le soutien à l'alimentation locale dans les collectivités/cantines ;
- La mise en place de GT entre acteurs en 2025 (consolidation de la logistique, mobilisation des consommateurs, etc.)

➔ Le but de la réunion est donc d'identifier, avec les producteurs de Rouvroy, ce qui peut être fait pour les soutenir et éventuellement envisager une demande de convention auprès du Développement rural.

A Rouvroy, cinq producteurs actifs sont répertoriés sur le site TerroirLux.



Producteurs de Rouvroy

- 1 Didier le maraîcher
Dampicourt
- 2 Ferme Berque - Laitalage d'Hélène
Couvreur
- 3 Brasserie des Trévires
Lamorteau
- 4 Le Clos de la Fouchère → Pas disponible ce soir mais a répondu aux questions
Torgny
- 5 Le Poirier du Loup
Torgny
- 6 Simple et Sauvage → A terminé son activité en 2024
Torgny

<https://terroirlux.be/>

PROVINCE DE LUXEMBOURG

Contact
Vous souhaitez être référencé ou proposer une mise à jour sur TerroirLux ?
Contactez la Cellule Alimentation Durable
Courriel : alimentationdurable@province.luxembourg.be
Téléphone : 084/ 22 03 03
facebook.com/Terroirlux

Trois d'entre eux sont présent et l'un* a transmis ses informations par mail ne sachant pas venir.

- Didier Joannes « **Didier le maraîcher** » (Saint Mard) : légumes
- Hélène Jonette « **Laitalage d'Hélène** » (Couvreur) : yaourts, desserts lactés, glaces, fromages
- Christine Robinson et Jean-Paul Henry « **Le Poirier du Loup** » (Torgny) : vin
- Daniel Dries* « **Le Clos de la Fouchère** » (Torgny) : vin

L'épicerie citoyenne de Torgny **La Torgnolaise** est représentée par Amélie Descampe. Le Syndicat d'Initiative Le Méridional s'est excusé.

D. Enjeux des producteurs

Trois questions sont posées :

D'abord : « Comment fonctionnez-vous pour valoriser votre production ? »

Clos de la Fougère : actuellement, nous vendons notre production au travers de nos relations familiales et amicales, nous vendons également une partie de la production dans certaines épiceries locales comme la Torgnolaise à Torgny, l'Épicerie du Centre à Neufchâteau. Nous vendons également nos produits au caviste Vins en Vie à Virton et nous participons à certaines foires comme la fête des artisans à Torgny, la foire aux vins à Bellefontaine et certaines foires exclusivement de vins belges. Nous avons parfois des demandes de visites de vignobles avec dégustation ce qui peut créer quelques ventes.

Poirier du Loup : la valorisation se fait à partir de la cave lors des visites organisées le samedi (avec visite vignoble et dégustation) pour une clientèle locale ou plus lointaine. En été, la cave est ouverte 2 mois grâce à des étudiants financés par la Commune. La production est aussi vendue lors de marchés (Halle de Han 1 à 2 fois par mois) ou des salons (Valérianne, marché des producteurs luxembourgeois à Ixelles) qui permet de toucher de nouveaux clients. Depuis très peu de temps, la coopérative est membre du réseau paysan et cela semble très prometteur. Il y a aussi quelques points de vente dans la région (magasin bio à Virton, cavistes ...)

Laitalage d'Hélène : depuis 2021, a ouvert un magasin à la ferme à Couvreur avec une clientèle fidèle. Participe à quelques marchés (Halle de Han, GAC Virton le mercredi), à des foires en saison et livre des

épicerie locales. Est membre du Réseau Paysan (administratrice) qui est un plus car couvre toute la Province et touche même Bruxelles. Pour la glace, elle a installé un distributeur à Dampicourt.

Didier le maraîcher : travaille depuis 6 ans et distribue sa production en direct (ouvert le mercredi et samedi) et via les réseaux sociaux, le bouche à oreille et les restaurants. Participe aux marchés à Virton (1 fois par mois). Souhaite encore davantage valoriser le travail de la terre en faisant venir les gens sur la parcelle (qui se trouve à Saint Mard).

La Torgnolaise : les gens adhèrent à l'association pour commander des produits frais. L'objectif est aussi la rencontre : des animations sont aussi mises en place (soirées jeux ...) Elle est ouverte 2h le vendredi et 2h le dimanche matin. Le public cible : les habitants du village (pas encore très nombreux) et des alentours.

Puis : « Pensez-vous utile la création d'un espace dédié aux produits locaux à Rouvroy ? Si oui, quelle forme pourrait-il prendre ? »

Clos de la Fougère : afin que ce projet soit simple à mettre en œuvre et qu'il ne coûte pas beaucoup d'argent, je pense au modèle « BLED.SHOP » (www.bled.shop) qui ne demande aucune présence d'un personnel.

Poirier du Loup : l'espace doit rassembler une masse critique de producteurs pour être attractif. Présenter les choses sous l'aspect de la santé serait très impactant.

Laitalage d'Hélène : l'idée est intéressante mais sous quelle forme ? Il ne faudrait pas que ce soit encore plus de temps de travail pour les producteurs ... Pourquoi pas des bénévoles ? La publicité est très importante : il faut une solution pour que les gens viennent. Par exemple, peu de Rouvrois fréquentent son petit magasin de Couvreur. Un distributeur fonctionne très bien mais ne permet pas de contacts entre clients et producteur.

Didier le maraîcher : une grande difficulté est le manque de temps et de disponibilité car chacun a déjà son propre système et son organisation. Mais pourquoi pas une simple halle avec un toit et des prises électriques. A noter l'agenda est déjà bien occupé (ex : le dimanche, il y a le marché des producteurs à Virton le 2^e dimanche du mois).

La Torgnolaise : c'est intéressant mais il faut voir la demande aussi des citoyens. Pour l'instant, peu d'habitants de Torgny participent à l'épicerie (peur ?) pourtant trois réunions d'information rassemblant 30 personnes ont été organisées. Il faudrait sensibiliser les habitants. Pourquoi pas un espace situé au centre de Rouvroy : Dampicourt ? Rouvroy ?

Enfin : « Avez-vous d'autres idées pour valoriser les produits locaux à Rouvroy ? »

- Publier un article dans le journal de la commune sur chacun des producteurs afin de raconter son histoire, ses produits, sa valeur ajoutée, sa philosophie, ... ➔ *Actuellement, la présentation de privés et de commerçants n'est pas prévue dans le bulletin communal afin qu'il n'ait pas de préférences. La commune a mis en place un « Welcome Pack » pour les nouveaux habitants.*
- Faire la promotion de ces produits auprès des professionnels de la restauration de la région. A noter que les restaurants de Rouvroy (le Rivage, le Couarail, les Trévires, la Romanette) utilisent des produits locaux mais c'est essentiellement aux producteurs de toquer à leur porte. Cependant, pour les restaurateurs la question de la rentabilité est importante et les produits sont souvent trop chers.
- Organiser une journée annuelle « Portes ouvertes » justement de ces producteurs locaux afin de mieux les rencontrer et de se rendre sur place pour apprendre leur métier.
 - *Didier le maraîcher* va organiser une porte ouverte début août et serait intéressé par une aide à la communication.
- Sensibiliser les professeurs et les animateurs de maisons de retraite ou autres collectifs pour organiser des visites de sites de production.
 - *Didier le maraîcher* propose des visites aux écoles de Saint Mard et au Home (jardin des oliviers) qui se trouvent autour de sa parcelle.

- L'exemple de la Halle de Han est difficilement reproductible car il est basé sur une volonté politique et des animateurs de territoire (formation, marché, EPN, ...) Le bénévolat ne peut pas tout. Même à l'Epicentre (Meix-devant-Virton) et Bellefontaine (Cœur de village), il y a des employés.
- Pourquoi pas un système Hello-Fresh ? Un tel système a été mise en place par la Halle de Han mais a été stoppé car peu de succès.
- Créer une recette de cuisine avec des produits de Rouvroy publiée dans le Bulletin communal.
- Le Rox est un site très intéressant qui pourrait être exploité car de nombreuses personnes (clients ?) le fréquentent (1.100 personnes/semaine). D'un point de vue marketing, les usagers du Rox viennent notamment pour le sport et ils seraient peut-être convaincus par les arguments « santé » des produits locaux ? C'est innovant ! Il faudrait creuser leurs besoins via une enquête ?
- La Commune s'inscrit dans le projet « Territoire Zéro Chômeur ». Pourrait-on envisager une animation locale avec utilisation de locaux communaux pour organiser des commandes de produits locaux où les producteurs n'auraient qu'à venir livrer ?
- L'idée a été évoquée lors des Assises du Parc naturel de Gaume : la Commune pourrait-elle créer des chèques « produits locaux » et permettre à un nouveau public de les essayer. A citer les expériences de Sécurité Sociale Alimentaire qui permettent de toucher aussi un public aux revenus modestes (exemple à Martelange).
- Fournir les cantines scolaires en produits locaux ? *La Commune vient de refaire le marché public des cantines des écoles communales. Il a été demandé un maximum de produits locaux et bio. Un traiteur de Dampicourt a remporté le marché et va y répondre « dans la mesure du possible ».*
- S'appuyer sur les ressources en place : Cellule alimentation durable au niveau de la Province (la FRW peut se renseigner à ce sujet).
- Offrir plus de visibilité :
 - La Commune offre le stand lors du marché des producteurs luxembourgeois à Ixelles (3^e mercredi de septembre) et peut aider ponctuellement (il faut faire une demande au Collège communal). A noter qu'une demande d'occupation de l'espace public (pour installer un stand par exemple) doit être introduite 3 semaines à l'avance.
 - Tester un petit marché 2 fois par an (dans la salle des pas perdus du Rox ? Uniquement en période scolaire). Il faudrait demander au Rox ; vérifier les besoins avec une enquête (mais qui ne voudra sans doute pas dire grand-chose car les répondants n'appliquent pas toujours ce qu'ils répondent ...)
 - Un stand commun aux producteurs de Rouvroy au marché de Torgny (20 juillet) ? ➔ *La Commune va demander au CA du SI qui organise le marché.*
 - Présenter les producteurs de Rouvroy lors de la journée Accueil Temps Libre prévue le 7/09/2025. Cette journée rassemble les associations de la commune et donc de nombreux habitants et usagers. Ce pourrait être une bonne idée pour tester l'idée d'un petit marché avec une petite enquête. La Province (cellule alimentation durable) pourrait être sollicitée pour une aide ➔ *le Collège doit valider.*

La réunion se clôture sur deux pistes : organiser un petit marché lors de la journée « Accueil Temps Libre » du 7/09/2025 et rassembler les producteurs dans un stand commun lors de la Fête à Torgny (marché).

3. Divers

E. Approbation du compte-rendu du 17 février 2025

Le compte-rendu est approuvé sans remarques.

F. Composition de la CLDR

Suite à l'appel à nouveaux membres réalisé jusqu'au 1^{er} juin, deux nouvelles personnes entrent dans la commission : Anne Léger de LAMORTEAU et Maud Van Massenhove de TORGNY. Deux personnes démissionnent : Louis-Marie BERT et Benoît WAGNER. La CLDR est donc composée de 24 membres dont 6 élus.

G. Observatoire du paysage

La zone I (haut Harnoncourt) cherche un parrain. Didier le Maraîcher est intéressé. La FRW prendra contact avec lui pour lui fournir toutes les informations.

H. Agenda

Suite aux idées exprimées lors de la réunion de la CLDR de février, plusieurs activités sont organisées :

- **Samedi 30 août à 9h : balade nature** à la découverte des coteaux de Torgny
- **Lundi 8 septembre à 19h : conférence RoxCitoyen** sur les logements seniors et l'intergénérationnel

Invitation à la première rencontre "ROx Citoyen"
Lundi 8 septembre à 19h au ROx
Venez alimenter nos actions !

Les membres du Conseil communal de Rouvroy ont le plaisir de convier toutes les habitantes et tous les habitants à la première rencontre du nouveau dispositif participatif "ROx Citoyen".

Ce premier rendez-vous portera sur une thématique importante pour l'avenir de notre commune : **le logement des seniors et les projets intergénérationnels.**

Au programme :
- Une courte présentation de trois projets inspirants.
- Un moment d'échange convivial autour du verre de l'amitié, pour nourrir ensemble la réflexion et construire une politique de logement inclusive et adaptée à tous les âges.

En partenariat avec le PCDR de Rouvroy
Commune de ROUVROY



BALADE NATURE
Sur les coteaux de Torgny
le samedi 30 août 2025
de 9h à 11h

Les coteaux de Torgny accueillent une **richesse naturelle incomparable** avec une flore et une faune à caractère méditerranéen unique !

Laissez-vous guider le temps d'une balade estivale, par **Jean-Luc Renneson**, conservateur passionné de la réserve naturelle Raymond Mayné et plongez dans un univers où nature rime avec **émerveillement.**

Gratuit ! 10 places disponibles
Inscrivez-vous jusqu'au **28 août** auprès de beverly.rubay@rouvroy.be
Un rafraîchissement vous sera offert



- **Samedi 27 septembre 9h : Rouvroy Express.** L'objectif est de

faire découvrir le projet d'auto-stop solidaire et sécurisé mis en place dans la commune. Le défi sera pour des équipes de deux personnes de passer le plus vite possible dans tous les villages de la commune en autopstop, en réussissant des épreuves !

- Des bénévoles sont recherchés pour le jour J ainsi que des équipes joueurs. Il serait chouette que des membres de la CLDR participent !
- Pour aider à réaliser les défis dans les villages étapes, Hélène Jonette (Laitalage d'Hélène à Cuvreux) et Amélie Descampe (Epicierie la Torgnolaise à Torgny) sont partantes pour accueillir des épreuves.
- Une réunion de préparation est prévue le 29/07 à 13h.

September
9h30
Rox
LOTS
A DEUX



Gervaise Ropars & Alisée Lequeux
Agents de développement

Annexe : liste de présences - Réunion du 16 juin 2025

Membres de la CLDR présents (13)

Prénom	Nom
Marie-Laure	Adam
Tamara	Bekaert
Jean-Louis	Bodart
Françoise	Bosquet
Amélie	Descampe
Daniel	Eischorn
Stéphane	Herbeuval
Anne	Léger
Michel	Marion
Jérôme	Petit
Carmen	Ramlot
Georges	Saintmard
Françoise	Toussaint-Delmer

Membres de la CLDR excusés (2)

Prénom	Nom
Jeannine	Dumont
Pierre	Jacques

Gare de Lamorteau : habitants et associations (14) :

Prénom	Nom	Rôle
Emilie	Arnould	Ecole libre de Lamorteau
Monique	Arquin	Ecoculture
Christelle	Collin	Riveraine
Thierry	Ducarme	ASBL Gare Equipe animation Lamorteau
Guillaume	Ducarme	Comité des fêtes
Samuel	François	Ecole libre
Mirelle	Loiseau	
Julien	Herbeuval	Comité des fêtes de Lamorteau
Astrid	Janssons	Amicale des fêtes
Etienne	Joannes	Voisinage
Anne-Marie	Mathieu	Amicale des aînés de Rouvroy
Thibaut	Schweig	Voisinage
Laurent	Thiry	Voisinage
Jean-Philippe	Van Eysden	Architecte, auteur de projet
Benoît	Wagner	Commune, chef des travaux ff
Corentin	Wauthoz	Comité des fêtes

Producteurs locaux : 4 présents et 1 excusé

Prénom	Nom	Entreprise
Jean-Paul	Henry	Poirier du Loup
Didier	Joannes	Didier le maraîcher
Hélène	Jonette	Laitalage d'Hélène
Christine	Robinson	Poirier du Loup
<i>Excusé : Daniel</i>	<i>Dries</i>	<i>Le Clos de la Fougère</i>