

LEUZE-EN-HAINAUT

# La biométhanisation à l'enquête publique

Le projet de centrale de biométhanisation va être soumis à enquête publique dès ce mercredi. Ce sera un bon baromètre après avoir été tant décrié.

• Pierre-Laurent CUVELIER

Une enquête publique très attendue va s'ouvrir ce mercredi 30 novembre dans la commune de Leuze, qui pourrait accueillir à l'horizon 2018 une centrale de biométhanisation.

Signe que le projet avance bien, la société Sibiom, filiale de l'intercommunale Ideta, a introduit une demande de permis de classe 1 pour la construction de cette usine unique en Belgique. « Ce serait effectivement la première fois que l'on envisagerait de produire du gaz vert sur notre territoire. Cela dit, dans



Dans le zoning de Leuze, l'usine aura une capacité de traitement de 100 000 tonnes de biomasse par an, composée à 25 % de betteraves et à 75 % de maïs.

le Nord-Pas-de-Calais, une vingtaine de projets de ce type existent déjà », précise Olivier Bontems, responsable à l'agence Ideta.

Sur un terrain de près de cinq hectares, dans le zoning industriel de Leuze-Europe II, l'unité de biométhanisation pourrait

atteindre une production maximale de 88 GWh par an de biogaz.

**L'enjeu sociétal d'un projet à 19 millions €**

Son modèle de production, basé sur la mise en service de six digesteurs, s'appuiera sur des matières premières directement issues de l'agriculture ; l'idée étant ici de travailler avec des producteurs de la région leuzoise dans un rayon de 30 km.

« On se trouve là dans une vision de développement territorial où le circuit court est privilégié. Grâce à cette dimension locale, la biomasse permet de maintenir un certain savoir-faire, celui des exploitants agricoles de Wallonie picarde ».

De cette manière, l'intercommunale Ideta ambitionne de porter la capacité de traitement à 100 000 tonnes d'intrants par an au départ de betteraves (25 %) et de maïs (75 %) cultivés et acheminés sur le site de l'unité de biométhanisation.

Selon les projections établies, ce ne sont pas moins de 1 300 mètres cubes par heure de biométhane qui seront in-

jectés dans le réseau de gaz naturel. Le budget de cette centrale dans la zone d'activités économiques (ZAE) de Leuze est colossal : 19 millions d'euros ! « Ce coût s'explique notamment par le fait que l'on travaille avec de la matière première noble produite par les agriculteurs », justifie M. Bontems.

Lancé il y a deux ans, ce projet a d'emblée essuyé une volée de critiques, bien au-delà du territoire leuzois. Dès son annonce, plusieurs mandataires communaux, le Tournaisien Paul Olivier Delannois en tête, ont crié à la pure folie, jugeant le projet complètement démesuré.

**Une réelle alternative pour les agriculteurs ?**

Très clairement, la viabilité financière de l'usine projetée par Ideta fut remise en cause. « Le projet a mûri depuis 2014, affirme le directeur des secteurs Équipements, Participations et Énergie. Les paramètres et le cadre légal font que le dossier tient aujourd'hui la route financièrement. À un moment donné, c'est aussi un choix politique de venir soutenir cette filière novatrice de gaz vert. Mais il est clair qu'en termes d'investissement, on ne peut fonctionner sans aides financières ».

Destiner des cultures alimentaires à des fins énergétiques fut par ailleurs sujet à bien des questionnements au sein de la sphère politique. Dans la maison Ideta, on est bien conscient que la biomasse pose une réflexion sociétale à tous les échelons. « Le monde de l'agriculture a évolué et l'on ne parle plus seulement de cultures alimentaires mais aussi de circuit de diversification.

C'est en ce sens que notre projet, dans la filière énergétique, peut constituer une alternative intéressante pour les agriculteurs. Et puis, il convient de relativiser les choses, l'unité de biométhanisation de Leuze couvrira l'équivalent de 1,5 % de la surface agricole utile en Wallonie picarde », assure notre interlocuteur. ■

## Leuze-en-Hainaut Hôtel de Ville du 2 au 4 décembre 2016

### 16<sup>e</sup> Salon des Vins et des Métiers de Bouche

La Confrérie des Viticulteurs Chapellois organise son 16<sup>e</sup> Salon des Vins et des Métiers de Bouche ces 2, 3 et 4 décembre 2016.

Une vingtaine de vigneron originaires de toutes les régions de France, d'Allemagne, de Roumanie, du Portugal ont sélectionné pour vous leurs meilleurs vins. Une occasion unique de découvrir ou redécouvrir des produits de qualité et de pouvoir discuter avec les producteurs pour mieux comprendre leur travail. (Un seul viticulteur par région et cette année nous avons le retour des vins de Cahors).

En plus des excellents vins, de nombreux produits de bouche artisanaux vous seront proposés : fromages belges, saucissons, olives, foie gras, rillettes, cassoulet, sel de Guérande, huile de colza, les chocolats athois de la maison Pilate, différentes sortes de thé, etc. Tous les amateurs de bonnes choses seront comblés par la diversité présentée.

Possibilité de petite restauration sur place. Un bon de 300 € à valoir sur un voyage avec la société Jumbo est à gagner lors du tirage au sort des tickets d'entrée.

Cette manifestation se déroulera en la salle des fêtes de l'Hôtel de Ville de Leuze-en-Hainaut le vendredi 2 décembre de 18h30 à 21h, samedi 3 décembre de 10h à 20h et dimanche 4 décembre de 10h à 19h.

Entrée : 3 € (un verre à dégustation souvenir offert).

Pour tous renseignements : 0472 52 73 35.

Bienvenue à tous pour notre 16<sup>e</sup> salon du vins.



## Modalités pratiques de l'enquête

L'unité de biométhanisation envisagée dans la zone d'activités économiques (ZAE) de Leuze est visée par une enquête publique qui se clôturera le 9 janvier prochain.

Petite précision utile à ce titre, ladite enquête sera suspendue durant la période de fêtes de fin d'année, soit du

24 décembre au 1<sup>er</sup> janvier inclus. Les observations écrites peuvent être émises au collège communal. Il vous est, en outre, possible de consulter le dossier en vous rendant au service de l'urbanisme (zoning industriel de l'Europe, 7), du lundi au vendredi de 9 à 12 h, le mercredi entre 14 et 16 h ainsi que le samedi à la maison communale.