

Ans infos

Périodique communal d'information • Décembre 2014

n° 250



Jean-Marie Valkeners
PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ DE LOGEMENTS

Stéphane Moreau,
BOURGEMESTRE D'ANS

9 millions d'Euros investis pour la Cité Vandervelde. Pages 4-5-6-7.

Hommage à **Michel Daerden**, ce 16 novembre au cimetière d'Alleur ...

Le temps passe, mais le souvenir subsiste ...



Déjà 2 ans que l'ancien Meyeur d'Ans et Ministre, Michel Daerden s'en est allé... Pas moins d'une centaine de personnes ont assisté ce dimanche 16 novembre à cet hommage communal et familial particulièrement émouvant rendu à celui que familièrement on appelait « Papa ».

Celui-ci aurait dû célébrer son 65^e anniversaire ce 16 novembre, mais la vie en a décidé autrement.

Stéphane Moreau, le Bourgmestre d'Ans, ainsi qu'une imposante délégation du Collège communal étaient présents à cet évènement. Son fils, Frédéric Daerden, Député-Bourgmestre de Herstal, ses filles Aurore et Elena, plusieurs membres de la famille, de nombreuses personnalités politiques de la région et des citoyens se sont recueillis au pied du monument de Michel Daerden.

La prise de parole du Baron Robert Tollet, Président du Conseil central de l'Economie et de la Fondation Michel Daerden, a rappelé à l'assemblée, l'extraordinaire carrière de Michel Daerden ainsi que ses multiples qualités tant au niveau professionnel qu'humain.

La cérémonie s'est terminée par la diffusion de la chanson de Michel Sardou « Salut » qu'affectionnait particulièrement l'ancien Meyeur ...



Le mot du Bourgmestre

Le **logement** est une question cruciale au jour d'aujourd'hui. De nombreuses personnes n'ont pas les moyens de se loger. C'est pourquoi, les pouvoirs publics ont développé un parc immobilier social. Le parc ansois est relativement âgé. Il était donc nécessaire de le **rénover**. C'est aujourd'hui au tour de 140 appartements de Loncin de subir ce **lifting** (p.4-7).

La **santé** est un autre pan important de la vie de chacun. Votre commune s'implique. C'est le cas à la **crèche** communale qui accueille de très jeunes enfants. L'AFSCA a passé les portes de l'établissement et l'a contrôlé (p.8-9).

La santé passe aussi par le sport et la Commune vous aide avec des **chèques sport** (p.11). Certains s'illustrent dans des disciplines diverses. Nous les avons récompensés lors de la remise des **mérites sportifs** (p. 10).

Avec le froid arrive la menace annoncée de pénurie d'électricité et de **délestage électrique** (p.14-15).

Pour combattre ce froid, chacun a un système de chauffage. Pour vous aider à vous chauffer au meilleur prix, un nouvel **achat groupé** est lancé avec, cette fois, du **mazout**, du **bois** et des **pellets** (p.16).

Et les meilleures économies en matière d'énergie résident dans les « **non-consommations** ». Quelques conseils s'imposent (p.21).

Les nouvelles technologies s'immiscent dans tous les foyers. L'échevin des Nouvelles technologies lance une nouvelle **rubrique branchée** (p.12-13).

Le développement passe aussi par l'économie. Les **nouveaux commerces et entreprises** se dévoilent (p.18). Et pourquoi ne pas offrir des **chèques-commerce** ? (p.18)

Vous voulez vous divertir ? Pensez **culture** et consultez l'agenda (p.18, 22, 23 et 24)

Enfin, vous retrouverez les **nouvelles de l'état civil** en pages 17 et 20.

***Au nom de la Commune, de ses mandataires et de son personnel,
je vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année.***

Stéphane MOREAU,
Bourgmestre



*Stéphane Moreau, Bourgmestre d'Ans,
Vice-président de la Société de Logements du Plateau :*

« Un investissement phénoménal au bénéfice de la population ansoise ».

Le logement est la base d'une société ; c'est un droit fondamental qui normalement devrait être accessible à tout citoyen. La réalité est malheureusement tout autre, acquérir un logement décent, ou même tout simplement le louer est dans de trop nombreux cas, un véritable parcours du combattant, une vraie chimère ... D'où la raison d'être de La Société de Logements du Plateau dont la vocation est la gestion et la mise en location de logements sociaux, ou de logements sociaux assimilés.

Il faut savoir que la commune d'Ans est un des partenaires privilégiés de cette structure et collabore au quotidien avec la Société de Logements du Plateau en faisant partie de son Conseil d'Administration. En tant que Bourgmestre d'Ans, je suis très souvent en contact avec la population et comprends la difficulté qu'elle rencontre sur le terrain. Le travail réalisé par la Société de Logements du Plateau en collaboration avec notre commune sur ce projet de rénovation est phénoménal, et d'ici quelques mois, la population pourra s'en rendre compte face aux tours de Loncin entièrement rénovées. Un logement de qualité pour tous est notre priorité.



*Jean-Marie Valkeners,
Président de la Société de Logements du Plateau, Conseiller communal :*

« 9.000.000 d'Euros pour la rénovation de 140 appartements à Loncin »

C'est dans le cadre du Programme Exceptionnel d'Investissements engagé par la Région wallonne et la Société Wallonne du Logement que la Société de Logements du Plateau a mobilisé toute son équipe.

Malgré un délai supplémentaire dû à l'obtention d'un permis d'environnement justifié par la présence d'amiante, les travaux ont débuté le 4 août dernier par le désamiantage de la première tour de l'Avenue Freddy Terwagne.

Une rénovation ambitieuse !

Les 5 tours de 28 appartements chacune ont été construites dans les années 80. Plus de 30 ans plus tard, elles accusent le poids des ans et méritent à la fois un embellissement et une remise aux normes techniques et énergétiques actuelles. Bien évidemment, l'amélioration du confort et de la qualité de vie de ses habitants sont les objectifs principaux de cette rénovation.

A la fin de ce chantier, ce seront près de **50.000.000 d'Euros qui auront été investis et plus de 1000 logements rénovés.**



UN ESPACE
DE VIE
**PLUS
LUMINEUX**

... ET
**PLUS
GRAND**



Concrètement :

Appartements	140
Coûts des travaux	7.067.780 Euros
Désamiantage	789.700 Euros
Début du chantier	4 août 2014
Durée des travaux	786 jours calendrier
Fin des travaux	Dernier trimestre 2016





Interview de Jean-Marie Valkeners

Président de la Société de Logements du Plateau.

Qu'advient-il des locataires pendant les travaux ?

Un chantier d'une telle ampleur implique bien évidemment un déménagement provisoire des locataires. La Société de Logements du Plateau met tout en œuvre pour un relogement de qualité. Il en va de même pour l'accompagnement des locataires qui permet de faire vivre au mieux cette période quelque peu mouvementée en limitant au maximum les désagréments.

Quand pourront-ils bénéficier de cette rénovation ?

Grâce à l'obtention d'un permis « amiante » commun aux cinq tours, nous pouvons estimer la durée des travaux à 6 mois par immeuble. Chaque locataire pourra ensuite réintégrer son appartement entièrement rénové et profiter des nombreuses améliorations apportées. Pour ces locataires, leur avenir est pérennisé dans le logement social.

Et pour les futurs locataires ?

Le logement social public se trouve, à mon sens, à la croisée des chemins.

En effet, le système actuel ne rencontre pas les attentes de la population ANSOISE. L'attribution des logements par un calcul de points de priorité ne tient pas compte des attentes des habitants de la commune. A titre d'exemple, seuls 30% des nouveaux locataires sont originaires d'Ans.

L'arrivée du nouveau Ministre Paul Furlan changera-t-elle la donne ?

Ses déclarations de début de mandat augurent d'une volonté de changement profond, notamment en matière d'attributions, veillant en cela à mieux rencontrer l'ancrage local.

Quels vœux formulez-vous pour 2015 ?

Face aux énormes besoins de la population en termes de logement, je souhaite naturellement que les nouvelles mesures nous permettent d'y répondre et, pourquoi pas, de renouer avec la construction de nouvelles habitations.

Enfin, dans la tradition des fêtes de fin d'année, je vous souhaite dès à présent de bons réveillons et une année 2015 pleine de bonheur.





Nathalie Dubois, Echevine de l'Instruction publique et de la petite Enfance :

« **Contrôle réussi avec brio pour la crèche communale d'Ans** ».



La crèche est autorisée, enregistrée et agréée par l'AFSCA., organisme officiel public de contrôle.

Périodiquement, l'AFSCA, procède à l'inspection des installations de la crèche communale et plus particulièrement de la cuisine centrale et de la biberonnerie.

La crèche, opérateur actif dans la chaîne alimentaire a non seulement une responsabilité importante en matière de nutrition des petits enfants qui lui sont confiés mais aussi une mission éducative envers les familles.

Depuis toujours, l'alimentation offerte aux enfants est fabriquée quotidiennement sur base d'un menu de saison élaboré avec soin, avec des produits frais et en tenant compte de nombreux critères recommandés par l'O.N.E.

Une attention particulière de chaque instant est réservée à ce volet de la vie quotidienne de la crèche, car une alimentation saine,

variée, équilibrée et adaptée à chaque enfant est un atout pour leur capital santé.

Au fur et à mesure des années de fonctionnement, la directrice Madame Jacquet et l'équipe des cuisinières ont développé le secteur tant au niveau de l'application des connaissances, que du respect des bonnes pratiques d'hygiène, du respect de la chaîne du froid, de l'élaboration de plans de nettoyage et d'entretien, de l'hygiène du personnel, de l'hygiène des locaux et des diverses obligations préconisées par l'AFSCA et par l'ONE.

Le savoir-faire du personnel a évolué grâce aux formations continuées suivies par l'équipe mais aussi grâce à la réflexion permanente et à la dynamique existante au sein de la structure.

Mais on ne cuisine pas à la crèche comme on cuisine à la maison.

Rien n'est laissé au hasard, tout est réfléchi, planifié, organisé, enregistré et contrôlé.

Pour effectuer une inspection, l'AFSCA utilise un système de check-list, soit une liste de **88 points à contrôler**, tant au niveau de l'hygiène des locaux, l'éclairage, la ventilation, les surfaces, l'équipement, le contrôle des denrées alimentaires, les conditions de stockage, l'étiquetage, les températures des produits réfrigérés et congelés, la maîtrise de la chaîne du froid et du chaud, la manipulation des denrées et leur transformation, les bonnes pratiques d'hygiène, l'hygiène du personnel, les plans de nettoyage et de lutte contre les nuisibles, les attestations médicales du personnel, la formation du personnel...

Pour notre structure, **75 points ont été contrôlés, 13 points ne concernant pas notre type de milieu d'accueil.**

Le contrôleur inspecte chaque point puis statue en « CONFORME », « NON CONFORME » ou « NON APPLICABLE ».

Le résultat de notre contrôle = 73 points conformes sur 75.

Seuls 2 points ont été notifiés comme étant non conformes avec une pondération mineure, c'est-à-dire que le risque évalué est minime, soit un plan de nettoyage à afficher en biberonnerie et des déclarations de conformité des matériaux en contact avec les denrées alimentaires à réclamer aux fournisseurs.

Les check-lists sont disponibles sur le site de l'AFSCA : www.afsca.be. Pour y accéder, il suffit de cliquer sur l'onglet professionnel, check-list, Dis. La checklist des milieux d'accueil est le modèle DIS 2042 : Collectivités, Infrastructures, Installation et hygiène.

L'AFSCA impose aux cuisines de collectivité de mettre en place une méthode qui permette de suivre la TRAÇABILITÉ des denrées qui entrent à la crèche. Quotidiennement, pour chaque marchandise, le descriptif, les n° de lots, les dates, les remarques sont notifiées dans des registres, ce qui permet de retrouver l'origine du produit rapidement et de réagir en cas de problème. La cuisine conserve, pendant 72 heures, un échantillon de chaque repas préparé de manière à pouvoir l'analyser si besoin.

L'AFSCA impose aussi aux cuisines de collectivité de mettre en place un SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE (SAC) c'est-à-dire une méthode basée sur l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) qui consiste à respecter les bonnes pratiques d'hygiène, à identifier les dangers qui pourraient mettre en péril la santé du consommateur, à maîtriser le danger en prenant des mesures correctives, et à relever des points d'attention (PdA) et des points

critiques (CCP) lors de chaque étape de la réception du produit à la consommation.

Il y a 53 PdA et 6 CCP à relever.

Les 53 PdA reprennent :

- L'organisation du travail
- L'aménagement et l'équipement des locaux
- L'hygiène individuelle
- L'hygiène des locaux
- Les achats et la réception des marchandises
- Le stockage et la conservation des aliments
- Les DLC (Date limite de consommation) les DDM (Date de durabilité minimale)
- La préparation des repas
- La distribution des repas
- La préparation et la conservation des repas dans les lieux de vie
- L'alimentation lactée
- La gestion des restes
- Le nettoyage de la vaisselle et des équipements

Les 6 CCP reprennent :

- La t° des aliments réfrigérés et congelés
- La t° des réfrigérateurs
- La t° des congélateurs
- La t° des repas chauds en cuisine
- La t° des repas froids en cuisine
- La t° des repas chauds dont la consommation est différée.

L'application des réglementations et des recommandations entraîne une surcharge de travail conséquente notamment pour le

personnel de la cuisine, mais l'enjeu est important car il s'agit de la protection de la santé du jeune consommateur.

Félicitations à l'équipe de la cuisine de la crèche communale pour son travail quotidien, pour sa remise en question régulière et pour sa conscientisation de la responsabilité qu'engendre un tel travail dont les bienfaits seront directement capitalisés par nos petits concitoyens ansois.

Pour arriver à quelque chose de bon, tout le monde doit être sur le pont.

C'est le cas pour cette équipe particulièrement motivée.





Mérites sportifs 2014! Une pléthore de talents...

10 catégories, des sportifs de tous les styles et de tous les genres partageant la même passion...

Enorme succès ce 26 septembre à l'occasion de l'édition 2014 des Mérites sportifs, organisés à l'initiative de l'Echevinat des Sports dirigé par Grégory Philippin.

Comme l'a évoqué Stéphane Moreau, le Bourgmestre d'Ans, notre commune est incontestablement une commune à vocation sportive. La pratique du sport est un formidable outil d'insertion sociale et une école de vie hors du commun mais elle nécessite une implication énorme de la part de celles et ceux qui encadrent les jeunes sportifs au quotidien. C'est la raison pour laquelle, Grégory Philippin, l'Echevin des Sports a tenu à mettre à l'honneur à l'occasion de ces Mérites sportifs l'ensemble des sportifs ansois qui se distinguent grâce à leurs prestations, mais aussi les bénévoles qui œuvrent au quotidien dans les clubs sportifs. L'animateur de cette soirée n'était autre que l'inimitable Albert Cougnet, qui, avec son humour hors du commun, a placé l'évènement sous le signe de la bonne humeur.

Résultats des Mérites sportifs 2014 :

Espoir féminin - Equipe pupilles, filles Elites U14 BC Allleur

Espoir masculin - Luca d'Amario (Taekwondo)

Collectif féminin - Volley Ball Loncin

Collectif masculin - Equipe de Tennis de table du TTH Loncin

Prix du bénévolat - Christophe Compère HC 200

Prix de l'étiq ue sportive - Jean Vanrutten

Mérite sportif individuel féminin - Charlotte Maréchal

Mérite sportif individuel masculin - Arber Bajra (Taekwondo)

Reçoivent les Mérites hors catégories :

Mario Innaurato, physiothérapeute des Diables Rouges, Jean Vervier, Docteur en chef du Standard de Liège, Dominique D'Onofrio, Directeur sportif du FC Metz et, hors catégories, Chantal Delvenne sans qui le Handball à Ans et en Province de Liège ne serait pas ce qu'il est, Raymond Billen, affilié au RRFC

Montegnée depuis 70 ans et qui a fait partie de plusieurs commissions du football national et provincial au sein de l'URBSFA, Francisco Santos Rey pour son formidable temps lors des 10 miles de Liège ...

Le prix du public a, quant à lui, été attribué au BC Allleur Garçons.



Mais la vie, c'est aussi des moments particulièrement douloureux. Si Madame Chantal Delvenne a été mise à l'honneur lors de ces Mérites sportifs 2014 pour son implication dans le handball, celle-ci s'est éteinte le 20 novembre dernier après une longue maladie. Chantal Delvenne signa sa première licence au HC 200 Ans avant de passer par le HC Herstal et le VOO HC Grâce-Hollogne où elle cumulait diverses fonctions, avec la gentillesse, le savoir-faire et la discrétion des vrais passionnés qui souvent préfèrent l'ombre aux feux de la rampe.



Grégory Philippin, Echevin des Sports :

« La commune d'Ans investit dans la **santé** de ses citoyens »

Le sport est aujourd'hui plus que jamais un formidable et indispensable outil d'intégration sociale pour toutes les tranches d'âge de notre société. C'est la raison pour laquelle, depuis de nombreuses années, la commune d'Ans investit tant au niveau des infrastructures sportives que dans l'aide apportée aux clubs locaux. Malheureusement, tout le monde n'a pas toujours la possibilité financière de pratiquer un sport.

Pour rendre le sport accessible à tous, l'Echevin des Sports et de la Jeunesse, Grégory PHILIPPIN sous l'impulsion du Bourgmestre Stéphane MOREAU, a instauré un système de chèques sports juniors (dès 6 ans) et seniors (à partir de 60 ans). Moyennant certaines conditions (que vous trouverez ci-dessous), tout citoyen ansois peut bénéficier du chèque sport communal.



Pour les juniors

Le chèque sport junior est destiné à tout jeune âgé de 6 à 18 ans, domicilié à Ans, dont les parents disposent, au maximum, des revenus imposables suivants (*) :

- a. 1 enfant à charge : 21.766,02 €
- b. 2 enfants à charge : 29.022,59 €
- c. 3 enfants à charge : 35.823,08 €
- d. 4 enfants à charge : 42.171,19 €
- e. 5 enfants à charge : 48.066,94 €
- f. 6 enfants à charge : 53.936,28 €

Les « chèques sports juniors » seront émis par l'Echevinat des Sports, aux conditions suivantes :

1. Le montant du « chèque sport junior » sera équivalent au prix du stage ou de la cotisation réclamée par le club auquel l'enfant s'affilie, avec toutefois un maximum de 25 € pour le stage et un maximum de 50 € pour l'affiliation par an.
2. Le « chèque sport junior » ne pourra pas être cumulable avec d'autres actions initiées par les mutuelles et par le CPAS.
3. Les parents devront remplir en bonne et due forme l'« attestation des parents » et fournir les documents suivants :
 - Photocopie du dernier avertissement-extrait de rôle de l'impôt des personnes physiques ;
 - Attestation du club pour l'affiliation/stage (droit d'inscription mentionné) ;
 - Attestation de composition du ménage (service population).

(*) on entend par revenus imposables ceux qui sont indiqués sur l'avertissement-extrait de rôle (contributions)

Pour les Seniors

Le chèque sport senior est destiné à toute personne âgée de 60 ans accomplis, domiciliée à Ans et qui dispose, au maximum, des revenus imposables suivants(*) :

- a. Pour un isolé : 13.886,51 €
- b. Pour un ménage : max 17.629,87 €

Les « chèques sports seniors » seront émis par l'Echevinat des Sports, aux conditions suivantes :

1. Le montant du « chèque sport senior » sera équivalent au prix du stage ou de la cotisation réclamée par le club auquel la personne s'affilie avec toutefois un maximum de 25 € pour le stage et un maximum de 50 € pour l'affiliation et ce, par an.
2. Le « chèque sport senior » ne pourra pas être cumulable avec d'autres actions initiées par les mutuelles et par le CPAS.
3. Les personnes concernées devront remplir en bonne et due forme l'« attestation du membre » et devront, également, fournir les documents suivants :
 - Photocopie du dernier avertissement-extrait de rôle de l'impôt des personnes physiques ;
 - Attestation du club pour l'affiliation/stage (droit d'inscription mentionné) ;
 - Certificat de domicile (service Population).

(*) on entend par revenus imposables ceux qui sont indiqués sur l'avertissement-extrait de rôle (contributions)



Robert Grosch : Échevin des Nouvelles Technologies

« Une **nouvelle rubrique** branchée ! »

L'informatique est désormais omniprésente dans la vie de tous les jours, son évolution vertigineuse engendre souvent des investissements importants dans les familles et suscite beaucoup de questions. C'est à celles-ci qu'Ans-Infos tentera de répondre. Le but n'est évidemment pas d'aborder des problèmes techniques pointus mais, modestement, de dispenser quelques conseils pratiques sur l'achat d'un pc, l'utilisation et le renouvellement des logiciels, la protection des données, les rapports parents/enfants face à l'ordinateur, ce nouvel « intrus » au sein de la cellule familiale...

Cette nouvelle rubrique, réalisée en collaboration avec le service « Informatique » de la commune d'Ans, se présentera sous forme de fiches que vous retrouverez par ailleurs ultérieurement sur le site de la commune.

Fiche 1 : Quel PC acheter ?

Les fêtes approchent à grands pas et cette année, vous n'avez envie ni de chaussettes

ni de cravate sous le sapin. Par contre, vous avez une idée très précise de ce que vous souhaitez remplacer : votre vieux PC complètement dépassé. C'est donc tout enjoué que vous poussez la porte du magasin, sûr de votre coup. Mais votre sourire s'efface rapidement lorsque le vendeur vous apprend qu'il vous faut « un Quad Core à base d'architecture Ivy Bridge parce que l'hyperthreading du PC que vous regardez ne gère pas le Turbo boost ! » N'ayant rien compris à cette phrase au vocabulaire barbare, vous repartez dépité avec la sensation que finalement, une bonne paire de charentaises fera l'affaire cette année encore ! Vous avez surtout l'impression que si vous ne faites pas attention, vous risquez fort de vous retrouver avec un PC capable d'envoyer des satellites sur orbite, ce qui ne vous servira à rien puisque vous voulez juste faire un peu de bureautique en rédigeant des textes en Word...

Pour vous guider un peu dans votre choix, voici quelques pistes de réflexions qui, je l'espère, éclaireront du moins en partie votre lanterne...

1. Portable ou ordinateur fixe ?

Le portable est particulièrement indiqué si vous manquez de place ou si la mobilité est un critère essentiel pour vous ;

Si vous disposez d'un peu d'espace pour installer votre machine, le montage traditionnel tour / écran peut tout aussi bien vous convenir.

2. Pour quel usage ?

Le critère de la place disponible est loin d'être suffisant pour choisir une machine car l'offre est d'une variété impressionnante. Pour ne pas se laisser dépasser, il est donc essentiel de bien connaître ses besoins. Ainsi, si un portable avec un écran de 17 pouces (inutile de mesurer vos doigts, cette mesure anglo-saxonne représente un peu plus de 43 cm) est souvent puissant et parfait pour un « gamer » (entendez un joueur sur jeux vidéo, autant vous familiariser de suite avec l'anglais car l'informatique en regorge), son autonomie est par contre très réduite et son poids, important, ce qui le rend difficilement maniable. A l'inverse, il existe des minitours puissantes et évolutives qui peuvent

trouver facilement leur place dans un endroit même restreint.

Que retenir de ceci ? Simplement qu'il est essentiel de pouvoir définir clairement l'usage que l'on veut faire de son ordinateur – tout comme il ne sert à rien de mettre entre les mains d'un conducteur en licence un bolide dernier cri de 300 chevaux, un débutant n'a pas besoin d'un ordinateur de la NASA !

Voici quelques nouvelles pistes :

- Vous voulez surtout surfer sur le Web et pouvoir rédiger un texte en Word : pas besoin dès lors de déboursier des dizaines de milliers d'euros ! Une machine répondant à ces critères peut se négocier aux alentours de 350 €.
- Vous aimez réaliser des montages vidéo pour immortaliser vos vacances ou faire de la retouche photo. Là, il vous faudra choisir une configuration plus performante afin d'obtenir une fluidité d'exécution satisfaisante. On veillera alors à disposer de processeurs de bonne qualité et de RAM suffisante ainsi qu'à un espace de stockage conséquent.
- En « geek » passionné et à l'affût des derniers jeux vidéo, vous n'hésitez pas à opter dès le départ pour une configuration haut de gamme. En effet, dans ce cas précis, les processeurs et les cartes graphiques sont particulièrement sollicités. Maintenant, si vous n'êtes pas vraiment « accro » et que vous pouvez faire l'impasse sur les toutes dernières nouveautés, il n'est pas non plus nécessaire de disposer d'une configuration à très haute performance – d'autre part, si vous êtes un « vrai » geek, vous devez trouver mon exposé simpliste : ne criez pas à l'hérésie, ne me brûlez pas : j'omets forcément quelques informations pour que tout reste clair pour les moins aguerris...

3. Composants de l'ordinateur : késako ?

Nous ne pouvons pas embarquer pour un pays étranger sans connaître quelques mots de vocabulaire « de base » : il en va de même pour la « terre-informatique ». Voici un « survol » de quelques composantes essentielles :

LA CARTE MERE

Elle est la pièce maîtresse du PC. Elle supportera toutes les pièces de votre PC : le processeur ainsi que la mémoire, la carte graphique, la mémoire vive, le disque dur, etc.

LE PROCESSEUR

Il est le cerveau de l'ordinateur et exécute les tâches informatiques. Deux gros constructeurs se partagent ce marché : AMD et INTEL. Chez Intel, la puissance



L'équipe informatique de notre commune.

du processeur est définie par un chiffre d'autant plus grand que le processeur est puissant. Ainsi pour reprendre nos catégories d'utilisateurs, la personne qui veut faire des textes en Word se contentera de l'i3 alors que le geek choisira un i7.

LA RAM

Ou « mémoire vive » de l'ordinateur. C'est l'emplacement où toutes les données sont placées pour être traitées. Pour donner un exemple concret, à l'heure actuelle, la plupart des machines sont fournies avec 4 Go (giga octet) de Ram. Ceci est suffisant pour notre utilisateur qui fait de la bureautique mais un peu faible si vous êtes amateur de jeux : il vous faudra alors vous tourner vers un PC comportant au minimum 6 ou 8 Go de RAM.

LA CARTE GRAPHIQUE

Son rôle est de produire une image affichable sur un écran. La mémoire dédiée est l'indicateur qui permet de voir la puissance de la carte graphique. Pour vous donner un ordre d'idée, pour « taper du texte », une carte graphique de base avec 1024 mo (méga octet) de mémoire dédiée suffira, mais pour jouer aux jeux en 3D, une 2048 mo sera préférable.

LE DISQUE DUR

Est l'endroit où vous allez stocker vos fichiers. De nos jours, la plupart des portables sont équipés de disques durs

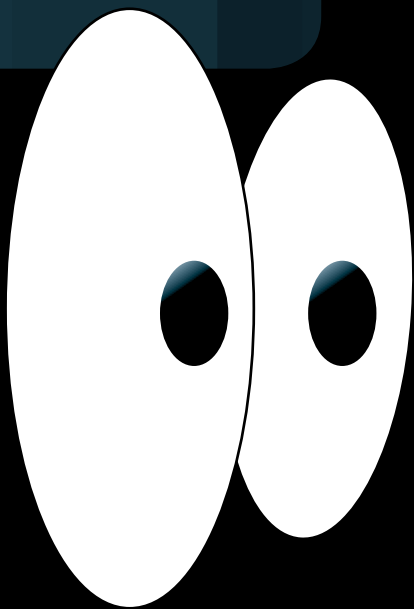
d'environ 500 Go (de quoi stocker 300 films en moyenne).

4. Durée de vie de votre « nouveau compagnon »

Vous m'avez lu jusqu'ici et, pas découragé pour un sou, vous allez sauter le pas et vous procurer votre nouvel ordinateur : félicitations ! Il me faut cependant vous mettre en garde, vous ne fêterez probablement pas vos noces d'argent ensemble... Sachez qu'un ordinateur portable se garde environ 3 à 5 ans. Alors que, grâce à ses composants évolutifs, une machine de bureau est plus facilement réparable, ce qui prolonge légèrement sa durée de vie. En matière de législation, une garantie de deux ans est imposée par la législation européenne... MAIS attention ! Cette garantie incombe au vendeur et non au fabricant. C'est ainsi qu'au-delà de six mois d'utilisation, il peut être exigé à l'acheteur de « prouver » que la panne a pour origine non pas une erreur de manipulation mais un problème de fabrication, ce qui n'est pas simple...

Si cet article vous a intéressé, je vous propose d'ores et déjà de nous retrouver la prochaine fois pour parler des logiciels à acquérir et de la sécurité à prévoir pour protéger votre ordinateur.

D'ici là, passez de belles fêtes et amusez-vous en vous familiarisant avec votre nouvelle acquisition !



Black out éventuel : Pas de Panique...

Depuis plusieurs semaines, une campagne d'information à l'attention de la population est organisée à l'initiative du Service public fédéral intérieur et du Service provincial de crise dirigé par le Gouverneur Michel Forêt. Cela dit toutes les mesures proposées à la population n'ont qu'un seul objectif, prendre le maximum de précautions afin d'éviter le maximum de désagréments aux citoyens. C'est ainsi que vous trouverez ci-dessous toute une série d'informations liés à cette problématique... Enfin, toutes les communes et toutes les rues de celles-ci ne sont pas concernées. En ce qui concerne Ans, plus de 200 rues sont potentiellement ciblées, il nous est malheureusement impossible de les citer toutes, par contre, vous pouvez voir si votre rue est visée sur le site : <http://offon.be/fr/je-cherche-des-infos/risque-t-on-de-couper-le-courant-dans-ma-rue>

Vous pouvez aussi être informés à ce propos auprès de notre ligne 0800 43000

Risques liés à une coupure de courant prolongée.

Anticiper une situation d'urgence, c'est avant tout identifier les risques et prendre des précautions.

En cas de pénurie d'électricité, certaines communes, réparties sur tout la Belgique, pourraient être privées d'électricité pour éviter un black-out généralisé.

Même si cela ne devrait durer que quelques heures (a priori entre 17h et 20h), ces coupures de courant engendreront des désagréments tels que :

- perturbation des réseaux téléphoniques ;
- arrêt de l'éclairage ;
- arrêt des appareils électriques (frigos, surgélateurs, cuisinières, TV, ordinateurs, routeurs, internet...) ;
- coupure des chaudières et des circulateurs ;
- pannes d'ascenseurs et de portes automatiques (garages p.ex.) ;
- arrêt de certaines installations de pompage ;
- baisse de pression d'eau au robinet ;
- distributeurs de billets hors service ;
- problèmes de circulation ;
- trains, trams, métros à l'arrêt ;
- stations-services en panne.

Pour anticiper, ayez les bons réflexes !

- Informez-vous sur les risques dans votre région.
- Préparez vos plans et équipements de secours personnels.

Une pénurie d'électricité ? Comment est-ce possible ? Que pouvez-vous faire ?

Une pénurie est prévisible. Nous pouvons donc l'anticiper et réagir grâce à une procédure claire pour faire correspondre l'offre et la demande.

Toutefois, en cas de froid prolongé et d'absence de vent, si la production est insuffisante, il existe un risque de pénurie d'électricité durant le pic de consommation du soir. Ce risque est réel pour l'hiver 2014-2015.

Quand une pénurie d'électricité est annoncée, le gouvernement fédéral peut prendre des mesures pour faire baisser la consommation d'électricité en :

- Encourageant les citoyens et les entreprises à économiser l'énergie
- Imposant par exemple l'extinction de l'éclairage sur les autoroutes, la suppression de trains, la fermeture des administrations, l'extinction des enseignes lumineuses, etc.

En dernier ressort, si l'alimentation en électricité devait être interrompue, la population en serait avertie préalablement.

Que pouvez-vous faire personnellement ?

- Limitez votre consommation d'électricité : ainsi, nous pouvons, ensemble, éviter la mise en œuvre du plan de délestage !
- Préparez-vous à un possible délestage !

Que faire avant ?

Pour limiter le risque de pénurie, économisez l'électricité !

- éteignez l'éclairage inutile ;
- baissez les thermostats ;
- éteignez les appareils électriques en veille ;

- utilisez fer à repasser, lave-linge, sèche-linge, cuisinière électrique, micro-ondes, lave-vaisselle, aspirateur, seulement si c'est indispensable et de préférence après 22 h ;
- conservez un sac de glaçons dans le congélateur pour contrôler la nourriture après la coupure d'électricité ;
- incitez vos amis à faire de même.

Si une coupure d'électricité de longue durée est prévue ...

- chargez votre GSM (mais gardez à l'esprit que les réseaux de téléphonie mobile et fixe pourraient être perturbés) ;
- préparez un kit d'urgence : radio à piles, lampe torche et bougies, médicaments ... ;
- prévoyez de la nourriture froide et des thermos d'eau chaude (p.ex. pour les biberons des jeunes enfants ...) ;
- prévenez vos proches et voisins vulnérables.

Que faire pendant ?

Quelques conseils pour mieux vivre la coupure d'électricité :

- débranchez les appareils électriques sensibles (TV, ordinateurs) pour éviter les dégâts dus à une surtension au rallumage ;
- pour les mêmes raisons, réglez le thermostat de votre chaudière sur le minimum ;
- limitez vos déplacements en voiture ;
- restez à l'écoute des médias (via une radio à piles ou votre autoradio) ;
- préférez les lampes torches aux bougies ;
- logez les bougies dans un bougeoir et placez-les sur une surface incombustible. Ne les laissez jamais sans surveillance et éteignez-les avant d'aller vous coucher ;
- évitez d'ouvrir inutilement votre frigo ou votre congélateur ;
- téléphonez seulement en cas de réelle nécessité et préférez les SMS ;
- fermez portes et fenêtres pour conserver la chaleur de vos pièces ;
- gardez un interrupteur en position allumée pour savoir quand le courant sera rétabli.

Que faire après ?

Une fois le courant rétabli, évitez tout risque de nouvelle coupure !

- n'allumez pas tous vos appareils électriques en même temps. Laissez le réseau électrique se stabiliser, vous éviterez ainsi une surcharge ;
- vérifiez l'état de la nourriture dans les réfrigérateurs et congélateurs. Si vous suspectez une détérioration, jetez-la ! Votre santé prime !
- contrôlez le sac de glaçons préalablement placé au congélateur. Si la glace a fondu puis gelé à nouveau, le risque est grand que la nourriture soit avariée ;
- sachez que des aliments peuvent demeurer congelés pendant 24 voire 36 heures si la porte du congélateur est restée fermée ;
- si vous avez utilisé votre kit d'urgence, veillez à le compléter en prévision d'une nouvelle situation d'urgence ;
- prenez des nouvelles de vos proches et voisins vulnérables.

Encore des questions ?

OffOn.be - Appelez le 0800/120 33



OFF

& nous restons

ON

Et au niveau communal ?

En cas de délestage, la commune a prévu d'ouvrir une permanence à l'Administration communale d'Ans de 16 h 30 à 21 h 30 afin le cas échéant d'accueillir les personnes qui rencontreraient un problème particulier. Une équipe pluridisciplinaire sera présente, de même que deux véhicules du Taxi social, afin de pallier au mieux, à tout problème local.

Dans la foulée, des équipages supplémentaires de Police sillonneront les rues de la commune à toutes fins utiles.

Enfin, les communes seront prévenues une semaine avant la date de délestage éventuel. Ce délai nous permettra de rappeler la date du délestage aux citoyens par le biais de flyers et du site communal afin qu'ils puissent prendre les mesures ad hoc.

Enfin, il est à rappeler, qu'il ne s'agit-là que de mesures de précautions, il n'y a donc aucune raison de s'alarmer dans l'état actuel des choses...

0800 43 000

Grégory PHILIPPIN,
Echevin en charge du service Energie

Un Euro reste un Euro

L'achat groupé est de retour!

A la demande de l'Echevin Gregory Philippin, le service de l'Energie a relancé les achats groupés de mazout. En plus du mazout, vous avez eu la possibilité de vous inscrire à l'achat groupé de pellets et de bois de chauffage.

Afin d'augmenter votre ristourne, la commune d'Ans a décidé de s'allier avec Wikipower, spécialiste dans l'organisation d'achats groupés d'énergies en Wallonie et région bruxelloise.

Le dernier achat groupé s'est clôturé fin septembre. Une nouvelle fois les économies ont été au rendez-vous : Pratiquement 300.000 litres de mazout ont été commandés pour plus de 260 ménages avec un gain total de 19.500 Euros pour **le mazout**, soit **75 Euros d'économie moyenne par ménage**. A cela s'ajoutent les 4.000 Euros de gains pour **le bois et les pellets** pour les 72 autres familles soit **55 Euros d'économie moyenne par ménage**.

Au total c'est une économie de 23.500 Euros pour 332 ménages!

Voyez vous-mêmes les économies obtenues :

Mazout	Economie	pellet	Economie	Bois	Economie
Moins de 1000 litres	2,5€ pour 500 litres	1 palette	56€	3 stères	42€
De 1000 à 1999 litres	71€ pour 1.000 litres	2 palettes	111€	6 stères	72€
De 2000 à 4999 litres	119€ pour 2.000 litres	3 palettes	166€	9 stères	111€
Plus de 5000 litres	306€ pour 5.000 litres	4 palettes	234€	12 stères	136€
		5 palettes	312€	15 stères	160€

Avec ce nouveau partenariat, quelques changements par rapport à l'organisation de nos précédentes campagnes sont apparus, concrètement :

Il suffit de :

1. **Remplir un formulaire** avec vos besoins en **mazout/pellets/bois**. L'inscription est gratuite et sans engagement. *Attention, ceci n'est pas encore la commande.*
2. A la date de clôture, nous arrêtons les inscriptions et nous mettons en concurrence les livreurs afin d'obtenir l'offre la plus intéressante pour chaque combustible.
3. Le lendemain, **chaque participant sera averti du prix obtenu** et pourra comparer s'il le désire avec les prix du marché.
4. Il suffira alors de **confirmer** votre commande **pour accepter** l'offre. *Attention, vous aurez 72 heures pour confirmer votre commande mazout et 10 jours pour le bois et/ou pellet.*

Remarque : Le prix n'est plus fixe mais dégressif selon la quantité choisie.

Le prochain achat groupé sera lancé au mois de janvier pour se clôturer fin février. N'hésitez pas à déjà vous inscrire. Le formulaire est disponible à l'accueil de l'administration ou sur <http://www.ans-commune.be/ma-commune/services-communaux/energie> ou inscription en ligne sur ans-energie.be.

Afin d'améliorer ce service ou pour un complément d'information, n'hésitez pas à communiquer toutes vos suggestions à Echevinat de l'énergie, Adrien COLOT conseiller en énergie, esplanade de l'hôtel communal, 1 à 4430 ANS. Tél : 04/2477268 - Courriel : adrien.colot@ans-commune.be





Trois couples reçus par le Bourgmestre Stéphane Moreau au Centre administratif.

Le 25 octobre dernier les époux BAGNARESI-POMPETTI, ROYER-LECRENIER et BARBIERI-CHANTRAINE avaient rendez-vous avec six décennies de souvenirs. En effet, soixante années se sont écoulées depuis cette année 1954 où ces trois couples se promettaient de parcourir le même chemin.

C'est à Quaregnon, le 23 octobre 1954, qu'Umberto et Gina signaient leur acte de mariage. Leur première rencontre s'est produite sur leur lieu de travail, au charbonnage de Vaux-sous-Chèvremont. Leur union sera couronnée par la naissance de leur petite Giovanna. Leur fin de carrière professionnelle est particulière car elle s'est achevée comme gens de maison à l'ambassade d'Islande à L'OTAN.

Le 18 décembre 1954, Noël Royer et Simone Lecrenier, se sont unis devant l'officier de l'Etat civil d'Ivoz-Ramet. Après une carrière de travail qu'il débute à 14 ans aux cristalleries du Val St Lambert, Monsieur Royer termine cette dernière en

qualité d'entrepreneur en maçonnerie. Son épouse a travaillé chez Paquot avant de seconder son mari indépendant. Heureux grands-parents à 2 reprises, ils profitent désormais pleinement de leur retraite.

L'avant-veille de Noël, à la «Violette» Luciano Barbieri et Marie Chantraine sont unis par les liens du mariage. Pour Monsieur Barbieri la vie active s'achève chez Cockerill tandis que son épouse termine une belle carrière professionnelle en qualité de chef du rayon chaussures et textile au Makro Allieur. Grands-parents comblés et arrière grands-parents, ils restent des seniors actifs et amateurs de voyages, notamment vers la Tunisie qu'ils affectionnent particulièrement.

Comme de coutume, après les discours, cette belle cérémonie s'achevait par le verre de l'amitié servi en toute convivialité en compagnie des Ediles Communaux.

Guillaume et Gisèle fêtaient leur diamant

Soixante ans de route ensemble pour le meilleur et pour le pire, c'est ce qu'ont fêté Monsieur Guillaume Orban et son épouse Madame Gisèle Marville ce 9 novembre 2014 à leur domicile.

Monsieur Orban, après avoir travaillé pendant 5 ans comme apprenti boulanger à Esneux, est parti pour Seraing à Cockerill pendant 14 ans au service électrique. Madame Marville, quant à elle, a été vendeuse pendant 14 ans à Liège chez SARMA.

C'est donc en 1954 que Monsieur Guillaume Orban, né à Liège le 28 novembre 1930, et Madame Gisèle Marville, née à Liège le 22 octobre 1933, se sont dit «oui» à l'hôtel de ville d'Angleur.

De leur union est né un enfant qui a comblé les deux octogénaires avec deux petits-enfants.

Les époux se sont vus offrir par Monsieur Francy Dupont, Président du Conseil, pour soixante ans de vie commune, des fleurs et des bons d'achats dans les commerces ansois. Comme le diamant, leur amour est précieux; félicitation à eux!





*Jean-François Bourlet, Président du CPAS,
en charge des Affaires économiques et de l'ADL*

Ans se développe...

Nouveau à ANS : commerces et entreprises récemment installés.

• **Optique Point de Mire : Opticien**

Rue Walthère Jamar, 355 - 4430 Ans
04/226.61.23
www.optiquepointdemire.be/

• **Vincent Butera : Infirmier**

Rue Joseph Servais, 46 - 4430 Ans
0496/20.54.69

• **Divine et Sens : Institut de beauté**

Rue Guillaume Reynen, 74 - 4432 Alleur
0493/15.67.40
divineetsensalleur@gmail.com

• **Exotic City : grossiste en produits
africains et asiatiques**

Avenue de l'Expansion, 1 - 4432 Alleur
04/228.04.00
info@exoticcity.be
www.exoticcity.be

• **Loria Vanessa : Infirmière à domicile**

Rue El'Va, 135 - 4432 Alleur
0471/13.20.03
www.vanessaloria.be

Déménagement :

• **Bob Deltour : salon de coiffure, vous
reçoit maintenant**

Rue de l'Yser 408 - 4430 Ans -
04/247.57.11

Vous souhaitez apparaître dans cette rubrique ? Contactez l'Agence de Développement Local :
Anne MOREAU - 04 247 72 95 - anne.moreau@ans-commune.be



Pour vos idées cadeaux, pensez aux chèques-commerce ansois!

Vous voulez faire plaisir à vos employés ou aux membres de votre club sportif ? Vous cherchez un cadeau sympa de fin d'année ? Pensez aux chèques-commerce ansois ! Ceux-ci ont été lancés par le Service des Affaires économiques et du Commerce de l'Administration Communale d'Ans, en collaboration avec l'Agence de Développement Local (ADL). Les chèques-commerce ont tous une valeur de 25 euros. Ils peuvent être écoulés dans les commerces adhérents à l'opération (déjà plus de 50 commerces participants).

Outre la bonne idée cadeau, le chèque-commerce vise à dynamiser et à soutenir le commerce ansois.

Retrouvez sur notre site internet plus d'infos ainsi que la liste des commerces et entreprises participants : www.ans-commune.be rubrique « Economie - commerce ».

L'ADL et le Service des Affaires économiques et du Commerce sont également à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Vous êtes commerçant et vous souhaitez à votre tour faire partie du système des chèques-commerce ? N'hésitez pas à contacter l'Agence de Développement Local ou le service des Affaires économiques.

04/247.72.95 - 04/247.72.22

MARCHE DE NOËL

FEU D'ARTIFICE

Place des Anciens Combattants Alleur
12 - 13 - 14 Décembre 2014

Nuit de l'obscurité, la tête dans les étoiles mais les pieds bien sur terre ...



Joli succès pour cette édition 2014 de la nuit de l'Obscurité à Ans qui se déroulait au Parc Herman le 11 octobre dernier. Découvrir les étoiles à travers des télescopes, écouter des conteurs d'histoire au coin d'un feu dans la pénombre, déguster un vin chaud entouré d'amis au pied d'un arbre, bref redécouvrir le monde de la nuit, tel était le programme de cette manifestation nocturne mise sous le signe de la convivialité du respect de l'environnement.

Organisée à l'initiative de Grégory Philippin, Echevin de l'Energie, en collaboration avec Henri Huygen, Echevin en charge du Plan de Cohésion sociale, la manifestation a ravi près de 400 personnes dont de nombreux enfants partis à la découverte du corps céleste.



Etat-civil

NAISSANCES

KRASNIQI Loris	19/08/2014	EL BOUZIANI Hafsa	17/09/2014	VANDERWAEREN Anne	24/09/2014
MESQUINI Amira	23/08/2014	MARSSI Jounayda	2/09/2014	KOVACS Talia	6/10/2014
BROEDERS Olivia	2/09/2014	AKDAH Rayane	21/09/2014	CAVAS Abelina	30/09/2014
JENDRZEJCZYK Ines	1/09/2014	PETERS Line	16/09/2014	AZZOUZI Sofia	27/09/2014
EL MOUSSAOUI Salman	31/08/2014	FRANKEN Jules	16/09/2014	COMPERE Camille	7/10/2014
POULAIN Nicola	11/09/2014	MELON Maé	10/09/2014	LARDINOIS Louise	11/10/2014
PANEPINTO Valentino	12/09/2014	LIEBENS Floriane	17/09/2014	CORTHAUTS PISCICELLI Nicole	13/10/2014
BENDRIOUCH Lina	17/09/2014	AIT EL CADI Anass	23/09/2014	GERSOULLE Hevan	8/10/2014
BOUKHANOUCHE Fairouz	13/09/2014	LAGRARI Kamil	7/09/2014	DE SIMONE Lorena	2/10/2014
VILLERS Margot	11/09/2014	STEPHAN Gabriel	29/09/2014	RUNFOLA Cristiano	12/10/2014
MINEO Giulian	6/09/2014	BUNJAKU Orgesa	24/09/2014	THIRY Aaron	8/10/2014
MATTIUSSI CELI Léa	28/08/2014	JARMOUNI Lionel	23/09/2014	LUBCZYNSKA Baptiste	15/10/2014
MOUJAHID Adame	8/09/2014	D'ACCARDO Joshua	24/09/2014		
KITOKO Eunice	3/09/2014	GILLAIN Loïc	30/09/2014		

MARIAGES

TEKATLI Bekir & KALIN Züheyla	20/09/2014	LEENDERS Christophe & GOUDERS Jennifer	03/10/2014
MKAHLI Mounir & JAREK Nawal	20/09/2014	GERMIS Jean-Michel & PARING Candice	04/10/2014
ZAOUI Mansour & CANNELLA Nathalie	20/09/2014	VAN HERTEN Daniel & ROMANI Myriam	04/10/2014
HACHEZ Charles & GRANDJEAN Marie	20/09/2014	OSTE Jean-Denis & PAUMEN Anaïs	25/10/2014
BOUHRISSE El Mehdi & ASCOLESE Pasqualina	20/09/2014	ÜLKER Hasan & DOGRUEL Cidem	25/10/2014
NGUYEN Van Thene & TRUONG Hélène	27/09/2014		

DÉCÈS

DETROZ Luc, 16/09/1944 – 16/09/2014	Alleur	COLIN Marie José, 06/01/1928 – 05/10/2014	Ans
DUCHATEAU Georges, 22/09/1928 – 17/09/2014	Alleur	GENIN Robin, 29/05/1999 – 04/10/2014	Loncin
POTIER Marie-Louise, 02/03/1926 – 15/09/2014	Loncin	COLLÉE Aurore, 31/12/1991 – 08/10/2014	Alleur
RIGO Théodore, 02/07/1942 – 19/09/2014	Alleur	DI BONO Giuseppe, 10/10/1926 – 12/10/2014	Alleur
MASSIN Hubert, 22/06/1950 – 21/09/2014	Loncin	MESSINA Concetta, 08/03/1925 – 14/10/2014	Ans
T'JAN Jean, 14/07/1945 – 22/09/2014	Alleur	CABAY Guy, 12/12/1946 – 17/10/2014	Ans
ROSATO Eliane, 01/05/1922 – 27/09/2014	Alleur	VANHERF Marie, 06/08/1929 – 19/10/2014	Ans
MERSCH Jeanne, 25/06/1930 – 01/10/2014	Ans	GILLIARD Paul, 10/01/1940 – 18/10/2014	Ans
GRINSVEN Mathieu, 5/12/1929 – 02/09/2014	Alleur	LIBERT Georges, 05/10/1936 – 20/10/2014	Ans
CRENIER Jeanne, 09/03/1917 – 03/10/2014	Alleur	KLINGELS Laure, 17/03/1928 – 20/10/2014	Ans
MICELI Giuseppe, 02/06/1933 – 04/10/2014	Ans	HOUBAER Marie Thérèse, 23/01/1930 – 21/10/2014	Ans
JAMART Roger, 14/09/1934 – 05/10/2014	Xhendremael	MASSET Julia, 10/06/1925 – 22/10/2014	Ans



Economiser l'énergie :

C'est le bon moment !

En cette période où les médias nous rappellent les risques de pénurie d'électricité, de zones de délestage et le risque de black-out, il est bon de rappeler qu'il est possible de consommer moins et que l'énergie la moins chère est celle que l'on ne consomme pas.

La Région Wallonne a édité une brochure disponible sur son site internet, <http://energie.wallonie.be>, qui s'intitule « 101 idées futées pour faire des économies d'énergie chez soi ».

Une grande majorité de ces idées sont praticables par le plus grand nombre d'entre nous.

Je me propose de vous en énoncer quelques unes, essentiellement liées à la consommation d'électricité (la brochure évoque aussi les économies de chauffage et d'eau)..

Lessiver et sécher

Je trie le linge correctement afin de pouvoir toujours laver à la température la plus basse possible.

Pour laver le linge, je préfère toujours le programme « E » (économique). Il limite la quantité d'eau à chauffer et travaille à une température plus basse, suffisante dans la plupart des cas.

J'évite de surcharger le sèche-linge. Trop de linge va réduire l'efficacité de séchage et augmenter la consommation d'énergie.

Dès que le temps le permet, je fais sécher le linge à l'extérieur.

Réfrigérer

Il faut éviter de placer le réfrigérateur à proximité d'un appareil chauffant (cuisinière, four, lave-vaisselle) ou encore dans un endroit ensoleillé : il devra consommer plus pour maintenir une température intérieure suffisamment basse. Une température interne de 4 à 5°C est idéale pour la conservation de la plupart des aliments.

Surgeler

Un surgélateur doit être situé dans un endroit le moins chauffé possible voire non chauffé.

Surgélateurs et réfrigérateurs ne doivent être utilisés que pour des aliments totalement refroidis : si les aliments sont encore chauds, les appareils consommeront davantage pour les refroidir et les congeler.

Les surgélateurs horizontaux consomment 15% de moins que les surgélateurs verticaux.

Je dégivre régulièrement le surgélateur : une couche de givre de 2 mm d'épaisseur seulement entraîne déjà une surconsommation d'environ 10% !

Cuisiner

Je n'oublie pas le couvercle sur les casseroles. Sans couvercle, il faut 3 fois plus de temps et d'énergie pour amener l'eau à ébullition !

Je choisis des casseroles de diamètre adapté à la zone de cuisson. Elles doivent être à fond parfaitement plat sinon la perte d'énergie peut atteindre 50%.

Une casserole à pression permet de cuire beaucoup plus rapidement les aliments (40% à 70% de temps et d'électricité gagnés).

Le four électrique peut être éteint avant la fin de la cuisson : la chaleur résiduelle permet de terminer la cuisson ou de garder les aliments au chaud.

Un four à air chaud chauffe plus vite. Il fait gagner du temps et donc de l'énergie.

Le four à micro-ondes permet de réaliser une économie de 75% par rapport aux fours traditionnels et peut couvrir 3/4 des besoins culinaires quotidiens d'une famille de quatre personnes.

La vaisselle

J'attends que la machine soit complètement chargée pour la faire tourner. Si je n'ai pas assez de vaisselle pour justifier un cycle complet, j'enclenche le programme « pré-lavage ».

Lorsque c'est possible, j'opte toujours pour le programme « E », dit économique, qui limite la quantité d'eau et fonctionne à une température raisonnable.

L'éclairage

J'éteins la lumière chaque fois que je quitte une pièce et dans celles qui restent inoccupées.

Je nettoie régulièrement les lampes, abat-jour et rideaux translucides afin d'améliorer leur rendement lumineux. Les abat-jour foncés peuvent absorber jusqu'à 75% de la lumière. Je préfère donc des abat-jour clairs.

Vidéo et informatique

Téléviseurs, décodeurs, chaînes hi-fi et même certains fours à microondes, branchés en mode « veille » consomment de l'énergie.

Quand ils ne sont pas utilisés, c'est-à-dire souvent plus de 20 heures par jour, je les éteins complètement en actionnant le bouton d'allumage (« on/off ») situé sur l'appareil lui-même..

Quand plusieurs appareils sont branchés autour d'une unité centrale (c'est le cas pour l'informatique ou les ensembles « home cinéma »), il est préférable de brancher les machines sur la même multiprise équipée d'un interrupteur. On peut ainsi couper l'alimentation de tous les appareils d'un seul geste.

Cet hiver, tous ces petits gestes nous permettront peut-être d'éviter de dîner aux chandelles. Même si cela a son charme...

Thierry Coenen
Conseiller communal



Thomas Cialone, Premier Echevin en charge de la Culture



Centre culturel d'Ans asbl,
place des anciens combattants,
B-4432 Ans-Alleur
tél 04/24 77 336
fax 04/24 77 338
centreculturelans@skynet.be
www.facebook.com/centreculturel.ans
www.centreculturelans.be

Agenda Culturel

DECEMBRE

Samedi 13 décembre dès 18 h 30

Soirée marocaine

Paf : Repas et soirée 15€ (enfants 7€)
Réservations avant le 9 décembre au
Centre culturel d'Ans - 04/247.73.36

Lundi 15 décembre à 14 h 30

Voyages-Evasion- énéo

Des Basques et des Gascons
Prix (goûter inclus) : membres
ENE0 : 4€ non-membres ENE0 : 6€
Contact : Ghislain Havelange - 04/263
50 55 Réservation préalable : Francine
Drion 04/227 27 90

Vendredi 19 décembre de 13h à 20h

plutôt qu'un concert... « Alleur » d'été

Salle du Patria, Rue de Jemeppe
à Loncin.
examens! Paf : 3€

JANVIER

Vendredi 2 janvier 2015 à 20 h 30

Jazz al'trappe : Robert Jeanne Quartet

Paf : 9€ / 5€ (prévente & membre
CcA) / 1,25€ (art.27)

**Du vendredi 2 au vendredi 9 jan-
vier 2015**

Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau!

Espace « Intim'Art »

Vernissage vendredi 2 janvier à
18 h 30, en compagnie des artistes.

Dimanche 18 janvier 2015 à 15 h

Concert de Nouvel An

En musique, chants & danses!
« Valses de Vienne et airs d'opérette »
Paf : 10€ / 8€ (prévente & membre
CcA) / 1,25€ (art.27)

Samedi

24 janvier à 20 h 30

Bal folk, RZF

Duo Leemans-Driessens
0497/32 28 02 (Matthieu Courtoy)
Paf : 7€ (5€ pour étudiants) + 1.5€
de carte de membre

Dimanche 25 janvier de 14 h à 18 h

Repair Café, 5^e édition

Lieu d'accès libre où des « experts »
en différentes disciplines (couture,
menuiserie, électricité, vélos,
ordis...) réparent gratuitement les
objets défectueux apportés par tout
un chacun.
04/247.73.36 - www.ccans.be - fcha-
balle.cca@skynet.be

Lundi 26 janvier à 14 h 30

Voyages-Evasion - énéo

La renaissance des Balkans
Par Edmond Debouny
Prix (goûter inclus) :
membres ENE0 : 4€
non-membres ENE0 : 6€
Contact : Ghislain Havelange - 04/263
50 55 - Réservation préalable :
Francine Drion 04/227 27 90

Les jeudis, de 13 h 30 à 15 h 30

Groupe de chant rock pour aînés

« L'Ans Rockettes »
ouvert aux personnes de 60 ans et
beaucoup plus!
Appel : bienvenue aux voix mas-
culines!
Infos : 04/246 73 36

Les bibliothèques ansoises vous offrent un nouveau service

Le prêt de livres numériques

Les bibliothèques d'Ans mettent à votre disposition un service de prêt de livres numériques accessibles par internet, 7 jours/ 7, 24 heures/ 24 grâce à un catalogue Numilog (souscrit par la bibliothèque Chiroux).

Pour profiter de ce nouveau service, rendez-vous avec votre carte de lecteur dans votre bibliothèque. Après une première inscription sur la plate-forme numérique, vous pouvez télécharger gratuitement des livres numériques ou audio pour une durée de 30 jours.

A noter que les liseuses peuvent être prêtées par la bibliothèque des Chiroux, à Liège.

A Ans, le streaming pour les livres, ça existe aussi.

Sur Bibliovox, découvrez des dizaines de milliers de titres à lire en ligne, où vous voulez.

Demandez d'abord la création de votre compte Bibliovox dans la bibliothèque que vous fréquentez.

Horaire des bibliothèques (attention : modifications récentes)

	ANS ARSENE SOREIL	ANS PAUL BIRON	ALLEUR	LONGCIN	XHENDREMAEL
LUNDI	9h00 à 12h00 17h00 à 19h00				
MARDI	13h30 à 19h	9h00 à 12h00	15h00 à 19h00	15h00 à 17h00	
MERCREDI	9h00 à 17h00	9h00 à 12h00 14h30 à 16h30	14h30 à 17h30		
JEUDI	13h30 à 19h00				15h30 à 17h30
VENDREDI	13h30 à 16h30		14h00 à 16h30	10h00 à 12h00 17h00 à 19h00	
SAMEDI	9h00 à 13h00		9h30 à 12h30		10h00 à 12h00

Contacts : Ans – Arsène Soreil : Rue W. Jamar, 168 4430 Ans – 04 247 73 56 | Ans – Paul Biron : rue de l'Yser, 200 4430 Ans – 04 247 73 90
 Alleur : Rue des Messes, 15-17 4432 Alleur – 04 247 73 57 | Loncin : Rue de Jemeppe, 110 4431 Loncin – 04 247 73 60
 Xhendremael : Place de l'Eglise, 1 4432 Alleur – 04 247 73 58

Ludothèque – Biblio A. Soreil : Mercredi : de 14h00 à 16h00 | Samedi : de 10h00 à 12h00

Ans'emble à l'Opéra



Dimanche 28 décembre 2014 à 15 h au Théâtre Royal de Wallonie
 Pl de la République française – Liège

LA TOSCA Opéra de Giacomo Puccini

Vente des places :

Commune d'Ans – Echevinat de la Culture – Franck Bernard – Tel : 04/247 72 74.

Paieement à la réservation et en liquide uniquement pour le 12 décembre au plus tard.

Offre exclusive,
places de 1^{re} catégorie

30 €
au lieu de **80 €**



Opérette

Nouvelle programmation

LA CHASTE SUZANNE, dimanche 14 décembre 2014 – 14h30

Centre Culturel d'Ans : Place des Anciens Combattants – Alleur

Infos et réservations : Echevinat de la culture – 04 247 72 74

Prévente : 6€ - Sur place : 8€

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, la programmation a été modifiée

DE GAUGUIN A CALDER

LA COULEUR AU XX^e SIECLE



22/11/2014 - 17/5/2015

CHÂTEAU DE WAROUX - ANS

www.chateaudewaroux.be | 04/247.72.73

