

CEREMONIE A PROXIMITE DE L'INTERNAT INSTALLE SUR LE CAMPUS DE SUARLEE A NAMUR L'ECOLE DE BOUCHERIE INAUGURE SES ATELIERS

Par Pierre Hermans – Journal « Le Soir », 01/0/1994

Cérémonie à proximité de l'internat installé sur le campus de Suarlée, à Namur.

L'école de boucherie inaugure ses ateliers.

S'il n'y a pas de saisons pour procéder aux inaugurations, les millésimes sont par contre plus sélectifs, et l'année 94 promet en l'espèce d'être fertile en événements du genre. Ainsi, on vient d'inaugurer les nouveaux bâtiments et ateliers de l'Institut des techniques et des commerces agro-alimentaires (ITCA-a) situés sur le campus de Suarlée, à Namur. Ils sont, rappelle-t-on sur place, fonctionnels depuis environ deux ans...

L'ITCA est un institut d'enseignement technique de la Communauté française qui assure une formation professionnelle. Pour ceux qui ont fréquenté ses locaux, installés jadis dans la ville de Namur, il s'appellera encore longtemps «l'école de boucherie». Une école dont le directeur, Jean-Claude Laforge, a retracé l'itinéraire devant son fondateur, Pierre Verbelen, depuis sa création, en 1953, comme établissement privé.

Elle comptait à l'époque 23 élèves, aspirants bouchers-charcutiers. Ce chiffre culminera en 1987 avec plus de 600 élèves. Changements de statut, d'adresse, de dénomination, etc, sont intervenus entre ces deux dates où l'école doit faire face à des besoins accrus pour accueillir et héberger ses élèves. Leur effectif se trouvera du reste renforcé par des candidats boulangers-pâtisseries. A Suarlée, un ancien collège des pères du Sacré-Coeur sera converti en internat. C'est sur ce même site que seront érigés les bâtiments qui viennent d'être inaugurés.

Nos hôtes étrangers sont nombreux à affirmer que nous disposons ici des ateliers de formation en boucherie-charcuterie les plus modernes d'Europe, s'est plu à souligner le directeur de l'établissement pour l'information du ministre Mahoux, venu procéder à l'inauguration. Mais ce n'est qu'une étape et notre école doit se préparer à l'avenir, ajoutera-t-il plus tard. Pour achever complètement la construction, nous souhaitons que les abords de l'école soient aménagés, que les locaux destinés à la boulangerie-pâtisserie soient agrandis et qu'enfin la possibilité d'accueillir un plus grand nombre d'internes soit envisagée.

Il a aussi été question du rayonnement professionnel de l'école que tous les invités à la cérémonie ont pu visiter de haut en bas et de bas en haut. Des délégations étrangères y sont accueillies régulièrement. Elle participe à des programmes de recherche pour la création d'un label de viande bovine et d'un autre de charcuterie. Autres recherches menées en ses murs: la réalisation de mousses de foie, de poisson et de légumes basée sur la fabrication de l'émulsion et de la cuisson en une seule opération ou encore le développement des préparations à base de cervidés d'élevage et de bisons.

Face à la spécificité de l'école, Philippe Mahoux a rappelé sa volonté de revaloriser l'enseignement technique et professionnel par une série de mesures, tout en rassurant ses interlocuteurs de la communauté éducative namuroise, en matière d'options: Les options techniques resteront techniques.

Quant au programme de travaux restant à accomplir à Suarlée, il a annoncé, dans un délai proche, l'aménagement des voiries de desserte du campus, ainsi que la réalisation d'un piétonnier de liaison entre l'internat et les ateliers. Pour le reste, il a invoqué la nécessité de prendre en compte aussi les autres demandes d'écoles ainsi que les disponibilités budgétaires.

P. H.