



APPEL À L'INVESTISSEMENT CITOYEN POUR FINALISER LE FINANCEMENT DES ATELIERS DE LA FABRIQUE CIRCUIT COURT AVRIL 2021 – JUIN 2021



Un pôle d'économie sociale pour booster le circuit court namurois

Certains veulent faire bouger le monde à partir de leurs choix individuels de consommation. D'autres espèrent ou réclament des solutions du monde politique. Chez Paysans-Artisans, on pense que ces deux approches ne sont pas suffisantes. **Nous voulons changer la façon de produire, réinventer l'économie, retrouver de l'autonomie et du sens dans le travail. Pour cela, nous misons sur le modèle coopératif, sur des unités de production plus petites, sur l'investissement citoyen et sur le circuit court.**

L'idée de créer un pôle d'entreprises orientées circuit court alimentaire commence à germer en 2017. L'objectif est de regrouper sur un site des ateliers de transformation coopératifs, des ateliers indépendants et des espaces logistiques. Le tout dédié au circuit court. Et baptisé la Fabrique Circuit Court.

Le projet est en train de se concrétiser à Suarlée-Namur dans un Parc d'activités du BEP. Inauguration des différents ateliers à partir de juin de cette année. La Fabrique se place dans la continuité de l'action initiée par Paysans-Artisans. Pour faire émerger un nouveau modèle agricole et alimentaire en circuit court, la commercialisation n'est qu'un premier pas. Il faut aussi construire des filières complètes avec des producteurs, des transformateurs, des outils logistiques de distribution.

La Fabrique Circuit Court pour gérer les communs

La coopérative Fabrique Circuit Court, rassemblant Paysans-Artisans et les différents occupants du site, a été créée pour gérer les communs : chaufferie au bois, panneaux photovoltaïques, bureaux, salle de réunions, cafeteria, parkings, abords.... Un groupement d'employeurs permettra de partager des travailleurs entre les entreprises présentes sur le site.

Cette coopérative assure la coordination des chantiers de construction. Elle sera garante de la dynamique et de la continuité projet.

INVESTISSEMENTS COMMUNS PORTES PAR FCC		FINANCEMENT DES INVESTISSEMENTS ET DU FONDS DE ROULEMENT	
Etudes	75.000	Capital partenaires	210.000
Terrain	135.000	Capital W.Alter	200.000
Construction/ aménagement espaces communs	566.000	Crédits W.Alter / Triodos	585.000
Chaufferie bois	151.000	Capital / subsides publics	100.000
Abords / égouttage	82.000		
Divers	50.000		
TOTAL	1.059.000	TOTAL	1.095.000

TROIS ATELIERS COOPERATIFS

Le Petit Abattoir Coopératif (PAC) srl

La société coopérative Petit Abattoir Coopératif a été constituée le 26 février 2018 par Paysans-Artisans et 7 éleveurs de volailles de la région. Ces derniers, confrontés à la fermeture de l'abattoir de Sclayn, devaient trouver une solution de proximité pour transformer leurs poulets, canards maigres, pintades et lapins. Près de 10 éleveurs viennent de rejoindre le groupe des fondateurs.

L'abattoir adapté aux élevages de petite taille et en plein air, aura une capacité d'abattage de 500 volailles par jour. Il sera équipé d'un atelier de découpe et d'emballage. L'abattage pour les particuliers est également prévu deux fois par mois.

Le ministère de l'agriculture de Wallonie subsidie 67% de l'investissement.

INVESTISSEMENTS PAC		FINANCEMENT DES INVESTISSEMENTS ET DU FONDS DE ROULEMENT - PAC	
Frais d'établissement	2.000	Subside Wallonie	234.250
Participation au capital FCC	11.500	Subside Province de Namur	10.000
Terrain	3.000	Capital partenaires	30.000
Bâtiment	260.000	Capital W.Alter	30.000
Equipement	75.000	Capital PA Invest	60.000
TOTAL	351.500	TOTAL	364.250

La Légumerie de la Fabrique Circuit Court srl

Trois coopératives namuroises de distribution en circuit court (Cocoricooop, CoopEsem et Paysans-Artisans) et le GAL Meuse & Campagne (Andenne, Wasseiges et Fernelmont) créent en avril 2019, la Légumerie de la Fabrique Circuit Court.

Les maraîchers et les collectivités sont appelés à rejoindre le capital et les instances de la coopérative.

Son objectif : assurer de nouveaux débouchés aux maraîchers et fournir aux restaurants et cuisines de collectivité, des légumes prêts à cuisiner : propres, épluchés et découpés.

Le ministère de l'agriculture de Wallonie subsidie 77% de l'investissement.

INVESTISSEMENTS LEGUMERIE		FINANCEMENT DES INVESTISSEMENTS ET DU FONDS DE ROULEMENT - LEGUMERIE	
Frais d'établissement	2.000	Subside Wallonie - Hall Relais Agricole	190.000
Participation au capital FCC	12.900	Capital partenaires	10.000
Terrain	3.000	Capital W.Alter	25.000
Bâtiment	109.600	Capital PA Invest	30.000
Parachèvements et chambres froides	75.000		
Equipement	45.000		
TOTAL	247.500	TOTAL	255.000

La Bocalerie de la Fabrique Circuit Court srl

La coopérative Hesbicoop s'est jointe aux quatre fondateurs de la Légumerie pour constituer la Bocalerie de Fabrique Circuit Court. Ces acteurs coopératifs de la distribution en Circuit Court seront rapidement rejoints au sein du capital coopératif par les artisans-transformateurs qui utiliseront les outils et les services de la Bocalerie.

La coopérative Bocalerie proposera deux types de service :

- Un atelier partagé de **conservation** : les artisans-transformateurs pourront louer un équipement complet (cuisine, autoclave, doseur...) pour réaliser des conserves diverses : soupes, sauces, plats cuisinés, pots pour bébés...

- Une unité de **lavage et de stockage de bocaux en verre réutilisable** avec l'objectif de diminuer radicalement les déchets d'emballage des produits des artisans de nos coopératives : yaourt, jus, choco, fromage, confitures, conserves de légumes, sauces, soupes, plats cuisinés...

INVESTISSEMENTS BOCALERIE		FINANCEMENT DES INVESTISSEMENTS ET DU FONDS DE ROULEMENT - BOCALERIE	
Frais d'établissement	2.000	Subside Wallonie - Hall Relais Agricole	190.000
Participation au capital FCC	22.000	Fondation Roi Baudouin	25.000
Terrain	5.250	Subsides divers	40.000
Bâtiment	282.500	Capital partenaires	25.000
Equipement	80.000	Capital W.Alter	67.000
		Capital PA Invest	60.000
TOTAL	391.750	TOTAL	407.000

CINQ ATELIERS INDEPENDANTS ET UN GROSSISTE EN PRODUITS BIOS ET EQUITABLES

Cinq producteurs indépendants rejoignent également le site. Ils sont tous membres de la coopérative Paysans-Artisans. Ils distribuent leur production en circuit court, en direct dans leur propre magasin, sur les marchés, via Paysans-Artisans ou d'autres coopératives de distribution.

1 ► Tendance Glacée

Production de crème glacée artisanale

Maryne et son équipe produisent de la crème glacée et des sorbets. Son atelier situé à Flawinne devient trop étroit.

2 ► Le Rucher des Lumeçons

Miellerie

Alexandre gère quelque 200 ruches en région namuroise. Il y travaille maintenant à temps plein. L'installation d'une nouvelle miellerie s'imposait.

3 ► Les Papilles Raviés

Atelier de découpe de viande

Fred a démarré dans un petit atelier de charcuterie aménagé dans sa maison. Avec son fils Arnaud, il passe maintenant à la vitesse supérieure en créant un atelier de découpe de viande et de charcuterie.

4 ► Pepipom

Pressage de jus de fruits

Frédéric presse des jus de pommes et autres fruits avec une presse mobile. Il compte aussi développer une gamme de produits sous sa propre marque.

5 ► Ursule et Petula

Traiteur

Mathilde et Joachim profitent de la pandémie pour repenser et diversifier leurs activités : sandwicherie, restos éphémères, événements, conserves... Il leur faut un nouvel atelier pour préparer tout cela.

La coopérative **Ethiquable** s'implante aussi sur le site de la Fabrique. Elle distribue des produits bios issus du commerce équitable et de coopératives du sud : café, chocolat, thé, épices, fruits secs, riz...

Une troisième et dernière phase de travaux est programmée dès 2022. Elle intégrera un **torréfacteur** et le hub logistique d'un **grossiste en circuit court**.

Petit Abattoir Coopératif - PAC

Julien de la Ferme de Julien :

"Un abattoir adapté à nos élevages"



Tu as plusieurs activités. Lesquelles ?

Je suis apiculteur et éleveur de volailles en plein air. Le miel, c'est ma passion. Le poulet, c'est notre tradition. Je m'occupe aussi de commercialiser la viande familiale : du limousin et du porc sur paille.

Tu peux en dire davantage sur ton élevage de poulets ?

J'ai choisi la race Kabir, à croissance lente. J'ai 9 cabanons de 20 m². Chaque cabanon compte 200 poulets et bénéficie d'un parcours extérieur de 400 m². Les poussins arrivent à 6 semaines. Je les abats à 12, 13 ou 14 semaines.

Et pour le moment, tu vas à quel abattoir ?

A Bertrix. J'y vais tous les 15 jours, avec 500 à 600 poulets. Que je vends entiers. Ou en morceaux : blancs, ailes, pilons, cuisses...

Qu'est-ce que le Petit Abattoir Coopératif va t'apporter ?

Une plus grande proximité d'abord : Suarlée est deux fois plus près de chez moi que Bertrix. Mais pas que... Ça fait deux ans qu'on réfléchit à avoir l'outil le plus optimal possible, adapté à nos élevages. Avec le petit abattoir, on aura un peu plus de liberté et de maîtrise. Et l'occasion de se rencontrer, de discuter, de bénéficier des conseils des autres et de s'entraider.

La Légumerie

Sandrine de l'asbl Forma :

"Resserrer les liens avec les maraîchers"



Avec « Complètement Bocal », Forma a créé une gamme de conserves tels que soupes, tomates concassées, ratatouilles et tartinades. Pourquoi ?

Pour développer davantage les compétences culinaires dans la formation « Nettoyage et petite restauration » que suit notre public. Avant, il n'y avait que la sandwicherie qui permettait aux stagiaires de toucher à la restauration. Aujourd'hui, il y a la connaissance des légumes et de leurs transformations. En utilisant une partie des surplus des maraîchers...

Pourquoi devenir prestataire de services pour la légumerie ?

Ce sera un plus pour Forma, aussi parce qu'à côté de la légumerie, il y a la conserverie et la bocalerie. La légumerie va nous permettre de resserrer les partenariats avec les maraîchers des coopératives, et de travailler dans un atelier bien mieux équipé qu'actuellement pour laver, éplucher, couper et emballer les légumes. L'équipement devrait nous permettre d'augmenter la production des tomates concassées, qui aujourd'hui ne suffit pas à répondre à la demande... et à atteindre un point de rentabilité. Grâce à l'autoclave de la conserverie, on aura des produits stérilisés, qu'on peut maintenir hors frigo. Tout cela en bocaux réutilisables, grâce à la bocalerie.

Et pour la formation des femmes ?

Si on parvient à développer la filière, en intégrant la découpe du légume et sa transformation, alors on peut aussi songer à créer une nouvelle formation, entièrement dévolue à la conserverie artisanale.

La Conserverie

Géraldine (Les Cocottes) :

"Utiliser l'autoclave pour me professionnaliser"



Ta philosophie pour tes plats préparés ?

Proposer des plats mijotés goûteux et gourmands, en bocal. En utilisant les légumes de la Ferme de Goyet, du Jardin de Bijart, de la Ferme de la Tour ou de la Val de la Casella. Et la viande de l'Atelier de Marguerite.

Tes préparations phares sont...

Cassoulet du sud-ouest, poulet tikkamassala, chili con carne, carbonnades à la philomène, polpettes à la sicilienne fenouil grillé à la plancha, légumes d'été grillés. Je les vends pour le moment à Abracadavrac et à Paysans-Artisans.

Tu vas utiliser la conserverie de la Fabrique Circuit-Court. Pourquoi ?

Oui, probablement deux jours par semaine. J'ai démarré petit, en juin 2020, dans un atelier artisanal, avec des techniques familiales (mes préparations passent au four à vapeur durant 2h30, ce qui permet des DLC de 4 à 5 mois). En utilisant la conserverie et en profitant de l'autoclave, je pourrai me professionnaliser, produire davantage et augmenter la DLC. Ça me permettra aussi d'intégrer d'autres personnes qui souhaitent travailler dans la filière, en recourant au Groupement d'Employeurs de la Fabrique Circuit Court.

La Bocalerie

Gilles de OneLoveCoop :

« Le verre est un contenant noble réutilisable et recyclable »



OneLove Coop utilise déjà des bocaux consignés, pourquoi ?

Quand on transforme des produits locaux de qualité, on est souvent sensible aux questions éthiques et écologiques. On veut aller jusqu'au bout de la démarche et ne pas participer à ce qu'on critique par ailleurs, l'utilisation d'emballages dont on ne connaît pas la provenance et la production de déchets qui empoisonnent notre environnement.

Qu'est-ce que la bocalerie peut apporter à OneLove Coop ?

La possibilité de se concentrer vraiment sur la production. Si on est convaincus de l'intérêt d'utiliser des bocaux réutilisables pour nos plats traiteurs, le lavage et la gestion des bocaux ne font pas partie de nos tâches prioritaires.

Ton avis sur cette nouvelle activité ?

On trouve ensemble des solutions pour rendre possible un boulot artisanal. C'est vraiment appréciable de pouvoir s'inscrire dans une coopérative qui, à côté de la distribution, tient compte des autres besoins des producteurs. Le verre est un contenant noble, réutilisable quand c'est possible, recyclable à l'infini lorsqu'il est cassé.

L'ACTIVITÉ ET L'EMPLOI SUR LE SITE DE LA FABRIQUE CIRCUIT COURT (FCC)

Les différents partenaires ont créé le Groupement d'Employeurs de la Fabrique Circuit Court. Le Groupement d'Employeurs engagera un(e) coordinateur(trice), un(e) secrétaire - comptable et quatre ouvrier(e)s. Une solution pour se partager le temps de travail de ces salariés et leurs compétences. Le personnel administratif s'occupera de la gestion du site et des différentes structures coopératives. Les ouvriers participeront à l'abattage des volailles, au lavage des bœufs, au nettoyage des entrepôts...

Aux côtés de ces travailleurs, les éleveurs, producteurs et artisans-transformateurs assureront productions et transformations. Ethiquable compte 10 employés. Maryne (Tendance Glacée) occupe 3 travailleurs. Les autres entrepreneurs travaillent pour le moment seuls ou à deux.

Pour la légumerie, l'Entreprise de Formation par le Travail Forma sera le prestataire de services. Forma travaille avec un public féminin, en formation.

La bocalerie fonctionnera aussi, quant à elle, avec du personnel en insertion et des personnes handicapées issues de trois institutions namuroises.

Au total une trentaine de personnes seront actives sur le site de la Fabrique.



Les travaux de la Fabrique Circuit Court s'achèvent : ouverture des ateliers à partir du mois de mai.

APPEL AU CAPITAL CITOYEN – 1/4 AU 31/7/2021

POUR SOUTENIR LE CHANGEMENT DU MODELE DE PRODUCTION ET DE CONSOMMATION

POUR FINALISER LES INVESTISSEMENTS DES ATELIERS COOPERATIFS DE LA FABRIQUE CIRCUIT COURT

PAYSANS-ARTISANS INVEST lance un appel au capital citoyen pour participer au financement des outils des trois ateliers de la Fabrique Circuit Court : la Légumerie, la Bocalerie et le Petit Abattoir Coopératif. Cet appel au capital court du 1^{er} avril au 31 juillet 2021

L'objectif fixé est de 150.000€ minimum réparti comme suit :

	Participation de PA Invest dans chaque coopérative
Petit Abattoir Coopératif	60.000€
Légumerie de la FCC	30.000€
Bocalerie de la FCC	60.000€

La coopérative Paysans-Artisans INVEST est agréée par le Conseil National de la Coopération.

Elle a été créée pour financer les projets portés par la coopérative Paysans-Artisans.

En créant ainsi une coopérative immobilière à côté de Paysans-Artisans, les risques encourus par les coopérateurs de l'Invest sont limités.

Les statuts de Paysans-Artisans INVEST prévoient deux types de parts sociales : les parts B « coopérateurs actifs » à 1000€ et les parts C « coopérateurs sympathisants » à 100 €.

Pour obtenir toute information sur les statuts, les modalités de libération du capital, le plan d'affaires, les comptes... n'hésitez pas à nous contacter par mail via info@paysans-artisans.be ou via une des personnes suivantes :

- ▶ **Thérèse-Marie Bouchat**, co-directrice de Paysans-Artisans scrl et présidente de la coopérative Fabrique Circuit Court - 0478/34.23.65 - therese-marie@paysans-artisans.be
- ▶ **Benoît Dave**, co-directeur de Paysans-Artisans scrl et président de Paysans-Artisans INVEST scrl - 0478/97.03.58 - benoit@paysans-artisans.be

Vous trouverez le formulaire de souscription et les statuts de la coopérative Paysans-Artisans INVEST, en ligne, à l'adresse suivante : <https://paysans-artisans.be/page/paysans-artisans-invest-en-savoir-plus>