

FLOREFFE

Paysans-Artisans dans un nouvel écrin

Après trois années dans le cellier de l'abbaye, Paysans-Artisans a intégré son nouveau quartier général dans un hangar de la SNCB.

• Dominique LAMBRECHTS

« Cette semaine, on a battu notre record de ventes, le record précédent était fixé à 440 commandes hebdomadaires. Le nouveau record à battre 574. » Benoît Dave, coordinateur et Thérèse-Marie Bouchat, la présidente de Paysans-Artisans, sont ravis. Ils peuvent se réjouir du succès phénoménal rencontré par cette coopérative qui regroupe 60 producteurs, 400 coopérateurs et plus de 2000 citoyens qui veulent résister ensemble à l'uniformisation du goût, à l'hyper concentration de la distribution, à l'industrialisation de l'alimentation, à la disparition des petites exploitations et des artisans, à l'appauvrissement des savoir-faire.



Paysans-Artisans dispose à présent d'une nouvelle plate-forme logistique performante.

Portée sur les fonts baptismaux en mai 2013, l'ASBL a trouvé asile dans le cellier du moulin-brasserie de l'abbaye. Mais les locaux sont rapidement devenus trop étroits et leur accessibilité n'est pas excellente.

Le besoin d'un nouveau quartier général adapté au volume d'activité croissant de la coopé-

ration s'est fait ressentir.

Une opportunité est apparue voilà quelques mois avec la mise en location d'un ancien hangar à marchandises de la SNCB, juste à côté de la gare de Floreffe. Le bâtiment est robuste, intéressant au niveau architectural. Il est situé à l'entrée du village et proche d'un parking. Un bail emphytéoti-

que de 50 ans est signé en février 2016.

Pour rénover le bâtiment, une deuxième coopérative « Paysans-Artisans Invest » est créée afin de rassembler des fonds. « 119 coopérateurs ont pris des parts pour un total de 177 000 €. La Sowecsom, la société wallonne pour l'économie sociale marchande, a accordé un prêt de

120 000 € et a apporté un capital de 100 000 €. »

Un lieu polyvalent

Le bâtiment revêt plusieurs fonctions : un hall d'assemblage, un lieu de stockage, un atelier-cuisine, une grande salle pour des réunions ou des conférences, un espace de fête pour les réceptions, des bureaux. « Il est possible de louer la grande salle, la cuisine et le rez-de-chaussée, ensemble ou séparément, pour des communions, mariages... avec ou sans traiteur de la coopérative. »

Le bâtiment est à peine terminé, que les membres de l'ASBL pensent déjà au second. « Il va très vite manquer de la place pour l'assemblage, les chambres froides, le stockage. On aimerait aussi prévoir des espaces pour accueillir des artisans-transformateurs. »

Avec l'appui du BEP, Paysans-Artisans Invest a rentré un dossier dans le cadre de l'appel à projets Hall Relais en mai 2016. La Région Wallonne a marqué son accord et devrait accorder un subside de minimum 200 000 €. « Nous espérons pouvoir l'inaugurer en 2017. » ■

VITE DIT

Neuf communes

Paysans-Artisans se déploie sur le territoire de 9 communes : Anhée, Floreffe, Fosses-la-Ville, Jemeppe-sur-Sambre, Mettet, Namur, Profondeville, Sambreville, Yvoir Pour l'enlèvement des commandes, il existe 12 Points de RAliments : Floreffe, Spy, St-Gérard, St-Servais, Vedrin, Namur-Ginex, La Plante, Salzinnes, Godinne, Sambreville, Flawinne, l'Université de Namur.

Sont annoncés : Dave, Anhée, Balâtre et le BEP pour son personnel.

Quatre structures

L'ASBL a créé, pour mener les différents projets, 4 structures juridiques : la coopérative à finalité sociale « Paysans-Artisans », l'asbl « Les Ateliers Paysans-Artisans », le groupe d'intérêt économique « Groupement d'employeurs Paysans-Artisans » et la coopérative à finalité sociale « Paysans-Artisans Invest ».

Des emplois

Paysans-Artisans compte 4 salariés et 7 salariés du groupement d'employeurs, et peut compter sur l'appui de plus de 320 bénévoles.

Petit grossiste

En plus de la vente aux particuliers, Paysans-Artisans a lancé l'activité du Petit Grossiste. La coopérative commence à desservir des magasins de proximité indépendants, des magasins à la ferme, des collectivités locales comme l'école du Sacré-Cœur à Bois-de-Villers, des restaurants et traiteurs ainsi que des organisateurs d'événements.

Une meunerie

Il n'y a plus de petit moulin en activité dans la région. Sous l'impulsion d'Anne-France et de Christophe de la Ferme du Château à Boninne, plusieurs producteurs se sont regroupés pour réfléchir à l'installation d'un moulin coopératif. Paysans-Artisans suit ce projet et devrait y investir un peu d'argent.

Le repas du vendredi soir

À partir du 2 décembre, Paysans-Artisans proposera un repas le vendredi soir, préparé en alternance par les traiteurs de l'ASBL, avec un maximum de produits des producteurs. Deux plats seront proposés : un plat végétarien et un plat viande. À réserver de préférence via le site www.paysans-artisans.be, en même temps que la commande.

INTERVIEW

• Marie-Thérèse BOUCHAT, présidente



En quelques années, la coopérative a bien grandi, passant de 20 à 60 producteurs.

Comment est née cette coopérative ?

Lors de réunions, l'idée de créer une coopérative est née afin de stopper la disparition des petites fermes, des agriculteurs alors que la grande distribution et l'agro-industrie étaient en train de prendre le pouvoir. Dès lors, si on voulait redonner une vie économique à notre région, il

Producteurs et consommateurs en lien

fallait soutenir ces producteurs. Par ailleurs on constatait que les consommateurs devaient faire le tour des fermes pour trouver des produits de la région. On est allé voir une vingtaine de producteurs dans la région. On les a écoutés afin de connaître leurs attentes. On a opté pour l'e-commerce pour faciliter les commandes et réduire les pertes. Mais jamais on aurait imaginé une telle évolution.

duits et en fonction de ceux qui sont déjà présents pour ne pas avoir plusieurs producteurs identiques. On a aussi répondu à une demande. Les gens réfléchissent de plus en plus à ce qu'ils mangent. Désormais, ils peuvent trouver à un seul endroit ce qu'ils souhaitent consommer.

La finalité du projet ?

Avec ce modèle économique, nous voulions mettre en relation producteurs locaux et consommateurs. Tout cela n'est possible que si des solidarités concrètes s'établissent entre producteurs et consommateurs. Ce que je retiens c'est que tout seul, ce n'est pas possible. C'est parce qu'on est ensemble qu'on est fort. ■

DD

En trois ans vous êtes passés de 20 à 60 producteurs et à 2000 consommateurs...

Aujourd'hui ce sont les producteurs qui viennent nous trouver pour intégrer la coopérative. Le conseil d'administration décide en fonction de la qualité des pro-