

petit grossiste pour les magasins à la ferme et certains restaurants et à étendre son offre aux collectivités.

Benoît Dave : « Notre objectif est d'installer des magasins en centre-ville à Namur, pour aller à la rencontre des clients qui n'adhèrent pas à la commande en ligne, pour diverses raisons. Mais ici aussi, nous restons dans une dynamique professionnelle qui fait sens, tant pour les producteurs que pour les consommateurs. »

A ceux qui s'étonnent de voir leur coopérative grandir si vite, Thérèse-Marie

Bouchat répond : « On veut commencer à changer le monde près de chez nous, et pour cela, il faut tout le temps bouger et avancer. Stagner, c'est reculer, surtout en économie. Lorsque nous avons créé notre coopérative, la pratique des 'paniers bio' était déjà en perte de vitesse. Nous avons donc opté pour la vente en ligne. Mais il faut se diversifier. Cette technique a ses limites également : obligation de prévoir ses repas à l'avance, nécessité de s'organiser pour être libre le jour de retrait des achats, impossibilité de voir les produits... C'est pour toutes ces raisons que nous lançons le projet de



© JMA



François et Lucie, leurs poulets et leurs moutons

François, 25 ans, est un des quatre premiers travailleurs engagés par le groupement d'employeurs créé par Paysans-Artisans. Titulaire d'un bac en Agronomie Technique et Gestion agricoles, il est fils et petit-fils de fermiers. Autant dire qu'il a ça dans la peau, depuis toujours... Il partage son trois-quarts temps entre plusieurs fermes et l'assemblage des commandes.

Avec Lucie, 25 ans également, diplômée en Agronomie Nature et Forêt et employée à la Ferme pédagogique du Chant d'oiseaux à Landenne, ils viennent de lancer, début 2017, un élevage de poulets. « Le fait de faire

partie d'une coopérative facilite les choses, expliquent-ils. Elle représente 70 à 80% de nos ventes. C'est très pratique : ils font notre pub et surtout ils s'occupent de la vente, un important gain de temps. Mais nous savons que nous devons aussi miser sur d'autres clients si nous voulons vivre de notre élevage.

A côté des poulets (deux lots de 170 en cours d'élevage), les jeunes producteurs élèvent aussi des moutons et des brebis, en plus petite quantité. Mais ce n'est qu'un début... Lucie entre en 2^e année de Traiteur et François va entreprendre la formation de Boucher. Ils seront ainsi à même de trans-

former eux-mêmes leurs produits. Pour le moment, c'est avec Christophe Beauclaire que François transforme leurs poulets en boulettes, chipolatas, terrines et pilons marinés. Visiblement très appréciés par les consommateurs. « Heureusement qu'il y a les marchés organisés par les points de R'Aliments pour avoir un contact avec les consommateurs... »

Des projets ? Peut-être de nouvelles sortes de volailles, comme les cailles ou les pintades, pour les fêtes... Leur rêve ? Avoir leur exploitation et pouvoir prendre le temps d'y fabriquer des produits de qualité.