Des producteurs locaux investissent dans un pôle logistique et transformation

La Fabrique Circuit Court abritera un abattoir, une légumerie, une bocalerie et une boucherie entre autres

Ce mercredi, la coopérative Paysans-Artisans et leurs partenaires présentaient leur nouveau projet : la Fabrique Circuit-Court. Un pôle logistique et transformation pour plusieurs producteurs locaux qui contiendra abattoir, bocalerie, légumerie, un atelier boucherie et les nouveaux locaux de la coopérative Ethiquable.

Se lancer comme producteur ne semble pas insurmontable : élever des animaux, faire pousser fruits ou légumes ou récolter des œufs semble à la portée de celui qui s'y investit à fond. Mais lorsqu'on en vient aux étapes de transformation, d'emballage ou encore de distribution, c'est une autre paire de manches.

Pour remédier à ce problème, la coopérative de circuit court Paysans-Artisans s'associent à différents producteurs et coopératives pour former… d'autres coopératives. Mais avec un but commun : la construction d'un pole de transformation et de logistique de 2760m² à partager, la Fabrique Circuit Court. « L'idée a commencé à germer fin 2017 avec la fermeture de l'abattoir de Sclayn », raconte Benoit Dave, coordinateur de Paysans-Artisans. « Il fallait trouver une solution pour les petits éleveurs de volailles fermières. Qui allait reprendre le flambeau ? »

Un site a été rapidement trouvé, à quelques centaines de mètres à peine du siège floreffois de la coopérative. « Nous avons travaillé un moment sur le projet mais le propriétaire s'est rétracté. Nous n'en avons pas dormi pendant quelques nuits ! ».

Mais le BEP est venu à la rescousse en proposant un terrain sur le zoning de Suarlée. « C'est au carrefour des autoroutes, ce qui convenait à tout le monde ».

CRÉER DES SYNERGIES

Ce site s'articulera autour de 5 projets : un abattoir de petite capacité pour volailles et lapins, une légumerie, une bocalerie, un atelier découpe/boucherie et les nouveaux locaux de la coopérative Ethiquable, spécialisée dans le commerce équitable (voir ci-contre). À part la boucherie, portée par un seul producteur, chacune des activités sera gérée par une coopérative nouvellement créée, à laquelle s'ajoute une cinquième, pour gérer le site dans son ensemble.

« L'idée est de développer des dynamiques d'économie sociale, de créer des synergies, de construire des filières », ajoute la présidente de Paysans-Artisans, Thérèse-Marie Bouchat. Elle donne un exemple : « On peut par exemple abattre les poules réformées d'un producteur d'œuf, les transformer en vol-au-vent avec des produits de la légumerie, les boulettes de la boucherie et ensuite, les mettre en bocaux ».

Ce projet commun permet également de mutualiser les équipements : bureaux, salles de réunion, électricité, parking, voirie… Mais aussi une seule main-d'œuvre. « N'ayant pas besoin de personnel à temps plein, les partenaires vont créer un groupement d'employeurs pour engager des ouvriers qu'ils se partageront ».

GROS SOUTIEN DES PARTENAIRES

Pour financer cette fabrique, chaque producteur, chaque coopérative y met de sa poche dans la (ou les) partie(s) qui les concerne. Une « partie substantielle » du financement est apportée par la SPW Agriculture, dans le cadre de « Hall-relais agricoles », son programme de soutien aux circuits courts. La Société Wallonne pour l'Economie Sociale Marchande intervient également, tout comme la banque Triodos. Le coût du site et des 5 projets cumulés atteint environ 2.5 millions d'euros.

Mais attention : la Fabrique Circuit Court n'en est pas aux balbutiements. Les plans sont terminés et un cahier des charges devrait être établi dans le courant du mois de juillet afin de trouver des entrepreneurs au plus vite. Le chantier pourrait ainsi démarrer entre octobre et novembre de cette année.

Les travaux devraient être entièrement terminés pour le printemps 2020. Avec un bâtiment déjà opérationnel ? « Oui », répond Benoit Dave. « Le printemps se termine le 21 juin… »

BASTIEN MERTENS

Le site se divisera en deux bâtiments. © Architectes CM 2

Viandes, légumes, bocaux…

Les 5 projets

1. Le Petit Abattoir Coopératif
Fruit de la collaboration entre plusieurs petits éleveurs de volaille et lapins et Paysans-Artisans, il permettra d'abattre 300 poulets par jour. Un débit assez faible par rapport à ce qui se fait dans le secteur, mais ce sont les producteurs qui réaliseront eux-mêmes le travail d'abattage. Il devrait être ouvert aux particuliers un jour par semaine. « La difficulté a été de trouver du matériel adéquat à ce débit », ajoute Benoit Dave. « Dans le domaine, c'est souvent soit ménager, soit industriel. »

2. La Légumerie
Porté par Paysans-Artisans et trois autres coopératives, Cocoricoop (Ciney), CoopEsem (Florennes) et celle pas encore crée du Gal Meuse@Campagnes (Andenne), cet atelier permettra lavage, épluchage et découpe de légumes à destination des restos et cuisines de collectivités, mais aussi la préparation de plats chauds, soupes, sauces, etc.

3. La Bocalerie
Mise en bocal et pasteurisation de lait, miel, confitures, jus, soupes et bien d'autres seront possibles dans cet atelier derrière lequel on retrouve les quatre coopératives de la Légumerie, plus la Hesbicoop (Hannut-Waremme-Amay). Elle gérera également la consigne mutualisée des différents bocaux.

4. Les Papilles Ravies.
L'atelier découpe, boucherie charcuterie de Fred Baivy, est actuellement implanté à Saint-Servais. Il aimerait s'associer à d'autres indépendants pour ne pas y travailler seul. Ses viandes, charcuteries et autres productions sont destinées aux circuits courts.

Les quatre partageront le premier bâtiment du site, le plus petit. Le plus grand sera consacré au 5e partenaire.

5. Ethiquable
Spécialisée dans le commerce équitable bio et la valorisation de l'agriculture paysanne, cette coopérative travaille avec 40 autres coopératives à travers le monde. Sa plate-forme de distribution à Waremme devenant trop petite, Ethiquable rejoint le projet Fabrique Circuit Court pour doubler sa capacité de stockage, mais surtout établir des synergies opérationnelles avec les autres projets du site.

La 2e phase du projet pour 2021

Ces 5 projets ne composent que la première phase de la Fabrique Circuit Court. Sur les plans 3D, on aperçoit en transparence que de futures expansions sont déjà envisagées, notamment d'autres ateliers de transformation et un hub logistique pour le stockage et l'expédition. « Nous avons déjà eu des réunions sur le sujet », indique la présidente Thérèse-Marie Bouchat. « Beaucoup de petits producteurs sont intéressés ». L'extension est donc certaine de voir le jour ? « De quoi peut-on vraiment être certains de nos jours ? », répond Benoit Dave, coordinateur, pour plaisanter. « Sûr à 100 %, non, mais en tout cas, hautement probable. Pour moi, d'ici, 2021, on pourra lancer les travaux de la seconde phase. » L'extension ferait 1800m² pour environ 1,5 million d'euros.

gopress
Innovating Digital Content

La Meuse - Namur 27/06/2019, pages 6 & 7
Tous droits réservés. Réutilisation et reproduction uniquement avec l'autorisation de l'éditeur de La Meuse - Namur