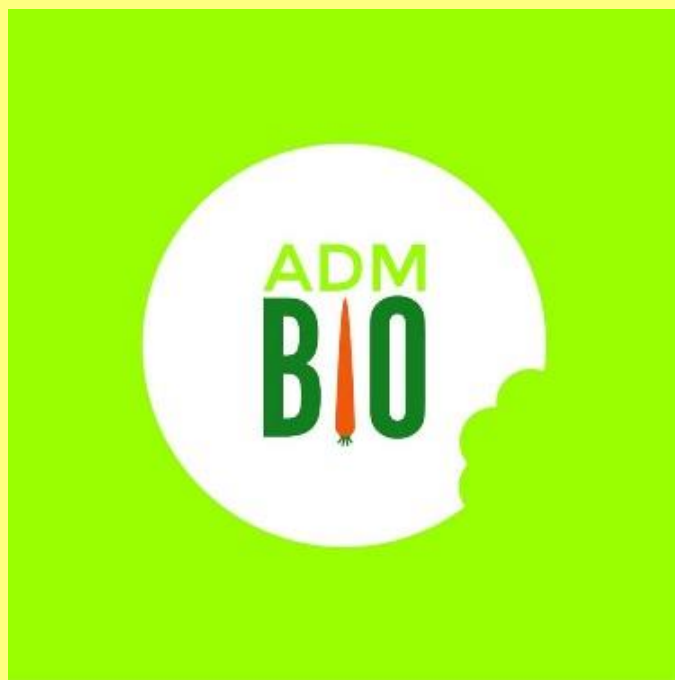


# **Atelier Des Maraîchers BIO au pays de Liège - SCRLFS**



# **LES COOPÉRATEURS**

**EFT Cynorhodon (Haccourt)**

**La Ferme à l'Arbre (Lantin)**

**Au Rythme des Saisons (Houtain-St- Simeon)**

**Le Chemin Ocre (Eupen)**

**De la Fleur au Fruit (Warsage)**

**Ferme Streel Scrl (Othée)**

**Ferme Ruth (Eben-Emael)**

# COMMENT ET POURQUOI LE PROJET DE COOPÉRATIVE EST-IL NÉ?

## Des constats

- Régulièrement des surplus
- Valeur ajoutée pour des produits transformés vendus en direct
- Pas (peu) de produits locaux & bios transformés
- Intérêt à mutualiser les outils de transformation
- Recherche de débouchés et volonté de développer une filière locale porteuse d'emplois
- Volonté d'offrir des produits respectueux des hommes et de la terre

## Des opportunités

- Demandes des consommateurs (privés et collectivités) pour des produits transformés
- Intérêt grandissant des pouvoirs publics pour s'approvisionner « local et bio »
- Projet hall relais (Ministre Collin)
- Accompagnement Agence conseil ; SAWB (plan financier, juridique, ...)
- Bourse de lancement coopératives citoyennes
- Synergies entre Asbl & producteurs indépendants
- Ceinture alimentaire liégeoise

# NAISSANCE DU PROJET

- 2016 : réunions diverses : mieux se connaître, se mettre d'accord, statuts coopérative, agence conseil, visites...
- Début 2017: on planifie et se répartit les productions de légumes
- Engagement de Philippe Renard, d'abord comme consultant, puis comme chef d'atelier. (expérience)
- Juillet 2017 : naissance officielle de la coopérative
- Installation dans un bâtiment relais de la SPI à Visé, achats de matériel d'occasion, normes afsc
- Essais de différents produits, recherche de clients, ..
- Septembre 2017 : premières productions transformées, mises sous vide, potages en vrac, 4<sup>o</sup> gamme, ...

# ÉVOLUTION JUSQU'À AUJOURD'HUI

- Au départ, des surplus et des soupes pour collectivités
- Production dédiée, en plus de ce que le producteur fait déjà
- La 4<sup>o</sup> gamme en bio pour les collectivités
- La 5<sup>o</sup> gamme bio et locale : légumes cuisinés prêts à réchauffer. Mise sous vide et pasteurisation à froid...
- Les circuits courts / Magasins bios, distributeurs bios, grandes surfaces
- Contacts avec + de 20 écoles
- Appel privé à l'épargne / Sowecsom
- Installation définitive sur un terrain de la commune d'Oupeye – Hall relais dans deux ans

# ATOOUTS



# DIFFICULTÉS

- Synergies entre acteurs
- Gros potentiel (collectivités – particuliers)
- Contexte propice
- Partenariat: producteurs – asbl – pouvoirs publics locaux et régionaux
- Opportunité pour matériel
- Chef d'atelier expérimenté
- Finalité sociale

- Démarrage, concrétiser les contrats / clients
- Concrétiser contrats avec villes et communes (juste prix et marchés publics)
- Trésorerie
- Financement
- Lenteur hall relais
- Juste prix?