



W.ALT

LES COOPÉRATIVES, L'AUTRE ÉCONOMIE.

UN PANORAMA DES COOPÉRATIVES WALLONNES
EN COLLABORATION AVEC LES RÉDACTIONS DES
JOURNAUX SUDPRESSE ET LE SOIR.

SUDPRESSE

LE SOIR



ÉDITO

AU CŒUR DES COOPÉRATIVES

Entre les mois de juin et octobre 2020, W.Alter a initié une série d'articles consacrés aux coopératives et diffusés dans les journaux du groupe Sudpresse (numéro 1 des quotidiens en Wallonie et à Bruxelles) ainsi que dans Le Soir. Avec l'opération #DemainWallonie, nous avons souhaité présenter le secteur à travers des articles de fond qui ont mis en lumière ce modèle économique qui a le vent en poupe.

Plus résilientes, plus transparentes, plus citoyennes ou encore plus démocratiques, les coopératives ont été, entre juin et août, le sujet de nombreuses pages dans les quotidiens de Sudpresse et dans Le Soir. Elles ont évoqué des aspects aussi divers que l'investissement citoyen, les secteurs où l'on n'attend pas les coopératives ainsi que l'ancrage local ou encore les atouts du modèle coopératif. À travers les témoignages de fondateurs et dirigeants de coopératives, d'experts ou même de citoyens, nous avons voulu dresser le portrait d'entreprises d'un genre pas si nouveau mais qu'on semble davantage (re)découvrir en temps de crise.

Pour Flora Kocovski, directrice de W.Alter, la collaboration avec ces médias écrits était une évidence. « Pour nous, il était important de faire la communication des coopératives parce que ce sont des entreprises durables, utiles et solides. Le grand public

ne le sait pas nécessairement », explique-t-elle. « Le citoyen a, quelque part, envie d'un nouveau modèle et d'apporter sa pierre à l'édifice. Or, les coopératives, on ne sait pas toujours qu'elles sont là. C'est donc important d'informer le grand public et les journalistes sont des relais essentiels. Ils ont bien compris le fonctionnement et ont une vision extérieure. Ils sont en contact avec tous les modèles d'entreprises et voient qu'il y a une place pour parler des coopératives. Cela permet de montrer que ce modèle existe et qu'il marche bien. Enfin, c'est aussi plus crédible comme message quand ça passe par un média. Ce partenariat a sans doute permis aux lecteurs d'allumer leur cerveau citoyen. », ajoute-t-elle.

Flora Kocovski



► UNE HISTOIRE COMMUNE

Du côté des médias justement, l'intérêt était bien présent. «Les coopératives et nous, c'est une histoire commune», explique Demetrio Scagliola, directeur des rédactions et rédacteur en chef du groupe Sudpresse. «Il y a une proximité d'intérêts. Nous sommes un média local, souvent comme le sont les coopératives qui rayonnent dans leur communauté. Il y a donc vraiment une convergence d'intérêts. Notre média met en avant les initiatives locales, les projets d'économie traditionnelle et ceux qui sont alternatifs. C'est donc une suite logique que notre média s'intéresse à ce secteur».

L'intérêt des journaux pour les coopératives n'est donc pas nouveau. «Pour une grande partie des coopératives qui sont intervenues dans nos pages, on avait déjà eu des contacts avant la série #DemainWallonie. La crise du Covid a accéléré les choses et a été un révélateur, pour de nombreux Wallons, de l'intérêt de prendre en compte ces coopératives qui représentent une économie plus proche et plus durable. Or, ce sont des valeurs sur lesquelles on s'est recentré pendant la crise et qui ont trouvé un écho plus important au sein de la population. Il nous fallait donc faire une plongée dans cet univers pour être en cohérence avec ce que vit le lecteur et les questions qu'il se pose : comment puis-je réinventer ma vie ? Comment puis-je me réorienter ? ... Certains d'entre eux ont remis en cause leurs schémas classiques et donné plus de valeur à leurs projets personnels et

à leur famille. C'était donc le bon moment pour que toutes ces choses débouchent sur cette enquête. On a d'ailleurs eu pas mal de retours de lecteurs qui ont découvert des coopératives et qui se sont dit : «C'est possible». Cela a donné, je pense, un nouvel éclairage sur la modernité de la coopérative et de l'économie sociale. Notre rôle, maintenant, sera de voir si cet enthousiasme va durer et de suivre l'évolution de ces projets, de voir s'ils ont grandi», ajoute Demetrio Scagliola.

Demetrio Scagliola



Christophe Berti



► UNE AUTRE ÉCONOMIE

Du côté du Soir, on se félicite également de la collaboration avec W.Alter. «C'est vrai que le modèle coopératif prend davantage de place ces dernières années même s'il n'est pas «mainstream». Nous n'avons pas une personne qui est dédiée à la rédaction d'articles sur les coopératives mais, clairement, on en parle de plus en plus», note Christophe Berti, rédacteur en chef du Soir. «Le mardi, dans notre rubrique «Demain, la Terre», on a déjà traité les coopératives. Avant la collaboration avec W.Alter, on avait déjà fait des papiers pour montrer qu'une autre économie était possible mais c'est vrai que le Covid

a changé les choses. Il a bousculé notre projet global et on a développé notre offre sur «Le monde d'après». On voit aussi via notre newsletter «Repensons le quotidien» que la réflexion pour un monde nouveau cartonne. Par ailleurs, la série a permis de sortir de la caricature qu'on a de la coopérative tenue par une bande de babas cool. Il y a deux aspects à cela. Le premier, c'est que notre lectorat est ouvert à ça. Le second, c'est qu'on doit s'ouvrir par rapport aux thématiques habituelles», conclut le rédacteur en chef du Soir, visiblement aussi ravi par cette belle collaboration que nous vous proposons de (re)découvrir dans les pages qui suivent...

«Ayant travaillé durant quelques années dans le secteur de la création d'entreprises, le monde coopératif ne m'était pas totalement inconnu mais il me semblait assez éloigné de l'économie que j'ai pu approcher au début des années 2000, quand j'ai démarré ma carrière. J'ai en effet travaillé plusieurs années pour le journal L'Echo et je suivais, à l'époque, la vie des grandes entreprises liégeoises (EVS, Techspace Aero (devenu Safran Aero Boosters), la FN...). C'est vrai que c'est un peu le modèle économique que j'avais en tête même si, comme je l'ai dit, une incursion dans le secteur de la création d'entreprises, quelques années plus tard, m'a ramenée vers des entreprises à taille plus «humaine». Du coup, j'ai sauté dans cette série, avec beaucoup d'enthousiasme. Étant moi-même constamment en recherche d'être «une meilleure personne», une meilleure consommatrice..., je me sens proche des valeurs véhiculées par ces entreprises d'un genre pas nécessairement nouveau mais qu'on voit, en tout cas, davantage se développer. Sur le terrain, j'ai découvert des coopératives étonnantes et des passionnés. Aucune des personnes rencontrées ne regrettait son choix du modèle coopératif et même si certains m'ont glissé que ce n'était pas la solution universelle, tous m'en ont dit beaucoup de bien. J'ai, en tout cas, adoré faire cette série. Des sujets, j'en brasse des différents toutes les semaines, dans des domaines parfois très éloignés, et je dois dire que cette série était plutôt «good vibes» et très enrichissante sur le plan personnel».

Laurence Briquet, journaliste chez Sudpresse

TABLE DES MATIÈRES

> La coopérative, le modèle économique à suivre6	> Le système économique actuel est en bout de course40	> Une coopérative dans le secteur de la presse62	> Créer des potagers dans les déserts verts86	> Un peu d'histoire: du capitalisme rhénan au néolibéralisme furieux126
> L'argent à la banque ne rapporte rien: autant le mettre dans l'économie locale8	> Une fabrique court circuit42	> Des citoyens transforment les déchets verts en énergie63	> Les coopératives alimentaires, en constante évolution88	> Du size matters au small is beautiful128
> Pour plus de coopération, de durabilité et d'équité10	> Notre coopérative n'a jamais dû licencier pour raison économique44	> Des citoyens se mobilisent pour aider les artistes et artisans64	> La cabane, pour se reconnecter à la nature90	> Les dix questions que vous vous êtes toujours posées130
> Avec 1.80€, on peut manger bio en maternelle11	> Les coopératives nous offrent des débouchés45	> Au secours de leur magasin de village!66	> Ce qui tue l'entrepreneur, c'est la solitude92	> Nos systèmes sont en panne de sens134
> Le projet avant tout12	> La coopérative garantit un prix décent pour le producteur46	> On a envie que le citoyen investisse son épargne autrement67	> Une brasserie et aussi une affaire de potes94	
> On aide les gens à mieux comprendre leur acte d'achat14	> Elle donne des ailes au circuit court47	> Mieux gérer les déchets: bon pour la planète et pour l'emploi local68	> Un projet impossible à financer seul!96	
> Nous avons une mission de sens d'éveil!16	> Sans la coopérative, on n'aurait pas existé48	> Philippe construit des mini maisons et est en passe de créer une coopérative pour lancer son entreprise72	> On ne vient pas pour spéculer ou s'enrichir98	
> Notre objectif? La relocalisation de l'économie18	> Être seul dans le secteur du lait, ce serait compliqué49	> Devenir acteur de sa consommation74	> L'avenir des énergies renouvelables dans les mains des citoyens100	
> Une bière, oui, mais bio et coopérative20	> Il est difficile de produire de l'art comme on produirait des légumes50	> Les coopérateurs se multiplient: qui sont-ils?76	> En Wallonie, plus de 12.000 coopérateurs ont investi dans 16 coopératives102	
> Bière, bœuf et pain, même combat22	> Francis Delmée: L'avenir, c'est le local!52	> Les moins de 30 ans veulent une banque éthique78	> Le modèle coopératif redonne du sens à ce qu'on fait103	
> Les valeurs, gages de survie d'une coopérative24	> Une coopérative réunit autour de valeurs communes53	> Fanny Lebrun produit et vend des semences via sa coopérative79	> Quand les coopératives coopèrent pour davantage d'autonomie alimentaire104	
> On a un capital humain bien plus important que le capital financier26	> En coopérative, tout est devenu possible54	> Les coopératives de livraison à vélo, réactives et sociales80	> Produire de la bière pour aider une école108	
> Les coopératives sont en pleine croissance28	> On n'est pas dans un management par la contrainte56	> Produire du vin citoyen et durable82	> L'argent, un outil pour améliorer le monde110	
> La coopérative new-yorkaise qui a inspiré le monde30	> Léopold Roi des Belges, un film d'animation soutenu par une coopérative58	> La seconde main, organisée en coopérative83	> Les travailleurs se réapproprient l'entreprise112	
> Pédagogique et écoresponsable32	> De l'or éthique et qui respecte la planète59	> Des couverts comestibles pour éviter le plastique84	> Un atout de poids pour les communes116	
> Nos clients ne sont pas anonymes34	> La coopérative, modèle résilient et durable60	> Voir l'argent comme un moyen, pas comme un résultat85	> Les professionnels de la santé s'emparent de leur marché120	
> La coopérative est un modèle disruptif36			> Ce système capitaliste n'a pas donné de réponse à la crise122	
> En agriculture, la compétition va causer notre perte38				

LA COOPÉRATIVE, LE MODÈLE ÉCONOMIQUE À SUIVRE



La crise du coronavirus va-t-elle renforcer de nouvelles approches économiques plus humaines, plus durables et coopératives ? La Wallonie n'a pas attendu l'émergence de ce « monde d'après » pour être une terre fertile pour ce type de démarches.

Durant plusieurs semaines, à travers une grande série #DemainWallonie, nous allons vous présenter ces nouveaux entrepreneurs, ces initiatives de réappropriation citoyenne, ces projets coopératifs, plus humains, plus durables mais aussi plus solidaires.

Face aux grandes questions et interrogations qu'on se pose sur l'économie traditionnelle et face à l'émergence de l'économie sociale qui a davantage été mise en avant pendant la crise du coronavirus, il est clair que le modèle économique qui œuvre pour un monde plus juste, plus durable, plus social et plus participatif pourrait encore se renforcer. Et si la coopérative était le modèle économique le plus en phase avec les défis de demain ? Elle est en tout cas un modèle en plein boom.

À titre d'exemple, chez W.ALter, l'ancienne Sowecsom, le partenaire financier de l'économie sociale et coopérative

en Wallonie, sur les 20 premières années d'activité, l'outil économique est entré dans le capital de 64 coopératives. Sur les 5 dernières années, il en a financé 82 de plus, ce qui correspond à une multiplication par 5. Ces coopératives représentent également 15.000 coopérateurs citoyens et 116.000 de plus si on comptabilise New B, la banque coopérative.

La courbe est également ascendante au niveau européen. Cooperatives Europe, la plateforme européenne de l'Alliance Internationale des Coopératives qui a pour mission de promouvoir le modèle coopératif en Europe, regroupe 84 membres et représente 176.000 coopératives détenues par 141 millions de coopérateurs et générant 4,7 millions d'emplois.

COMBINER LES COMPÉTENCES

Et cette croissance ne semble pas près de s'arrêter. La formule séduit de plus en

plus de jeunes entrepreneurs, dans des secteurs aussi divers que l'alimentation, les médias, l'énergie ou encore le secteur médical. « Entreprendre à plusieurs, c'est combiner les compétences et les énergies mais c'est aussi partager le travail, les risques et les succès », rappelle W.ALter. Depuis sa création il y a 25 ans, il a investi plus de 75 millions d'euros dans des entreprises d'économie sociale. Elle a quelque 140 entreprises en portefeuille qui représentent 7.000 emplois directs.

« La coopérative correspond mieux aux valeurs de notre projet », « C'est un modèle plus participatif et démocratique », « On est moins motivé par la recherche de profit que par l'envie de servir la communauté », nous ont confié des créateurs de coopératives. Et si c'était ça le nouvel entrepreneuriat de demain ?

Laurence BRIQUET. Éditions SudPresse du 17 juin 2020



#DemainWallonie
PLUS DURABLE - PLUS HUMAIN - PLUS COOPÉRATIVE

La coopérative, le modèle économique à suivre

Elle est en tout cas un modèle en plein boom au moment où nous sortons de la crise sanitaire

Les Petits Producteurs

« L'argent à la banque ne rapporte rien : autant le mettre dans l'économie locale »

Quelle culture entrepreneuriale ?

COMBINAISON DES REVENUS

Quelle Wallonie demain ?

« Consommez local ! »

LES PETITS PRODUCTEURS

Quelle Wallonie demain ?

« Consommez local ! »

L'ARGENT À LA BANQUE NE RAPPORTE RIEN: AUTANT LE METTRE DANS L'ÉCONOMIE LOCALE

À Liège, Les Petits Producteurs ont créé une coopérative pour soutenir les producteurs alimentaires et fait appel à l'argent citoyen pour financer leur développement.

Direction la rue Neuvise, en plein centre de Liège, pour aller voir le magasin des Petits Producteurs, une coopérative de magasins d'alimentation locale et/ou biologique, initiée par la Ceinture Alimentaire Liégeoise. L'objectif de cette dernière étant de favoriser l'accès de tous les Liégeois à une alimentation de qualité, tout en soutenant les petits producteurs.

«Il y avait vraiment une attente pour un magasin local bio à Liège. Nous, ce que nous voulions, c'était garantir une alimentation de qualité à tous, à prix justes pour tout le monde», explique François Olivier, chargé de communication des Petits Producteurs. «On ne trouve, dans nos magasins, que des produits de qualité, sélectionnés avec soin, et proposés à prix justes. Pour y parvenir, nous avons fortement limité nos coûts de fonctionnement : aménagement minimaliste, aliments proposés en vrac autant que possible, gamme réduite sur le principe «un besoin = un produit». Tous nos producteurs n'ont pas le label bio mais tous ont des pratiques que nous cautionnons aux niveaux écologique et social. Autrement dit, dans biologique, c'est le mot logique que nous privilégions. Et dans l'esprit du mouvement slow food, nous proposons une alimentation bonne, propre et juste», ajoute-t-il.

► MODÈLE COOPÉRATIF

Le premier magasin a donc ouvert ses portes en Neuvise en 2016, très vite suivi, l'année suivante, par un appel à épargne. «Les citoyens ont été invités à devenir coopérateurs en investissant leur épargne dans l'aventure, ce qui a permis l'ouverture du deuxième magasin, situé rue Sainte-Walburge, en septembre 2017», ajoute François Olivier. Pour les initiateurs des Producteurs Liégeois, le modèle coopératif s'est imposé naturellement. «C'est celui qui correspond le mieux aux valeurs du projet. On voulait une autre forme d'économie. Notre objectif n'est pas de faire du profit mais d'être rentable tout en servant notre objectif : favoriser l'accès de tous à une alimentation de qualité et soutenir les producteurs», note encore le chargé de communication qui apprécie le principe du même droit de vote pour chacun, quel que soit le nombre de parts dont un coopérateur dispose dans le projet.

Le principe de soutien aux agriculteurs, éleveurs et transformateurs est, lui aussi, derrière ce projet. Par une politique d'achat en direct, de non-négociation des prix et de paiement rapide

des producteurs mais aussi via l'implication dans la conception des plans de culture/de production des partenaires et en offrant des prix de soutien en cas de difficultés dans les cultures. Par ailleurs, le capital de la coopérative permet non seulement de financer le développement des magasins, mais également de soutenir les producteurs locaux. Cette aide, unique dans le monde de la distribution, pourrait, à terme, se traduire par l'achat de terres agricoles, l'octroi de prêts à des conditions préférentielles ou encore des soutiens à l'investissement.

► STABILISATION DES REVENUS

En 2018, les Petits Producteurs ont lancé un nouvel appel public à épargne (114.000€) pour soutenir la coopérative dans la réalisation de deux projets : l'installation de maraîchers bio et le développement de nouveaux magasins (dont un dans le quartier des Vennes). La Ville de Liège les a désignés comme lauréats du projet CREaFARM et a mis à leur disposition un terrain agricole en zone urbaine,

pour lequel la coopérative a recruté deux maraîchers. «Ils cultivent cette terre et, en hiver, ils sont employés en magasin, ce qui permet de gérer le problème des maraîchers qui sont difficilement rentables. De cette manière, on stabilise leurs revenus sur une année complète».

Notons que les montants récoltés par l'appel à l'épargne citoyenne ont été doublés par la mesure Braserio de W.Alter (ex-Sowecsom). «Ces appels à projets nous ont permis d'être indépendants des banques. De ne pas avoir de crédit ou de prêt. L'argent ne rapporte rien à la banque, autant le mettre dans l'économie locale» conclut François Olivier, en référence aux coopérateurs.

QUELLE WALLONIE DEMAIN?

«Consommez local !»

Pour François Olivier, la Wallonie de demain sera inmanquablement plus... locale. «Je pense qu'il faut repenser un autre modèle d'économie et de société. Que les gens mangent local, qu'ils se réapproprient leur alimentation et fassent vivre l'agriculture locale. Si, pour le moment, il n'y a plus moyen de devenir coopérateur chez nous, il y a des tas d'autres moyens d'aider la coopérative : en faisant ses courses chez nous ou en donnant un coup de main aux producteurs, par exemple».

L. B. - Éditions Sudpresse du 17 juin 2020



POUR PLUS DE COOPÉRATION, DE DURABILITÉ ET D'ÉQUITÉ

Après Liège, Charleroi, Tournai, Verviers et Huy ont également leur Ceinture Alimentaire. Notre série #DemainWallonie se penche sur ce phénomène sociétal qui ambitionne de mettre davantage de produits locaux et sains dans le panier du citoyen.

La Ceinture Aliment-Terre Liégeoise [CATL] a vu le jour en 2013, à l'initiative des forces vives qui souhaitaient développer une filière alimentaire courte, écologique et génératrice d'emplois de qualité. Sur le très long terme (25 ans), elle espère parvenir à porter la part des produits locaux et sains à 50% du panier de la consommation locale. «Il n'y a pas de définition officielle d'une ceinture alimentaire, ni d'actions précises à absolument développer pour s'appeler ainsi. Le cœur de la démarche, c'est surtout un d'état d'esprit de coopération, de durabilité, d'équité. Les projets à mener, eux, sont à adapter en fonction des particularités et des enjeux de chaque territoire», note Barbara Garbarczyk, chargée de projets au pôle Études & Animations à la SAW-B (Fédération d'économie sociale), dans une étude sur le sujet. À Liège, cela a notamment pris la forme d'une aide aux producteurs. «Notre tra-

vail porte sur plusieurs axes dont le soutien de la production, des producteurs et notamment des maraîchers, le statut le plus précaire, alors que le légume est à la base de notre alimentation», explique Elisabeth Gruïé, chargée de communication pour la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise. C'est comme ça que sont nés des exemples de CSA, Community Supported Agriculture, des projets d'agricultures soutenus par la collectivité.

► SOUTIEN À L'AGRICULTURE LOCALE

Par le travail de la Ceinture, ces dernières années, à contre-courant de la tendance à la disparition d'un nombre important d'exploitations agricoles et d'une perte de souveraineté alimentaire régionale, de nombreuses initiatives de production et de commercialisation alternatives se sont lancées en région lié-

geoise : des projets concrets de production, de formation, de transformation, d'accompagnement à l'installation ont vu le jour, privilégiant souvent la forme coopérative, et de nombreux consommateurs se sont organisés en soutien à l'agriculture locale. On pense, par exemple, aux Petits Producteurs qui ont 3 magasins locaux et bio à Liège et qui rassemblent quelque 300 coopérateurs autour de leurs projets.

Depuis le lancement de la dynamique Ceinture Aliment-Terre Liégeoise, la filière n'a cessé de se développer, avec la création d'une quinzaine de nouvelles coopératives sur tout le spectre de la filière alimentaire ainsi que l'augmentation très significative (plus qu'un doublement) du nombre de maraîchers en province de Liège. Ils sont environ une soixantaine, actifs sur la province, à s'être installés au cours des 5 dernières années.

À Huy, la Ceinture AlimenTerre a été créée en 2018. «J'étais dans un comité de quartier et j'ai eu envie de fédérer à une autre échelle», explique Hugues Croibien, initiateur et coordinateur du projet. «J'ai démarré seul, en prenant contact avec les consommateurs pour entendre leurs besoins et avec des acteurs institutionnels de la région. On travaille notamment sur les produits locaux et le circuit court». Pour l'heure, la Ceinture est sur un beau projet avec la Ville de Huy qui a racheté le bâtiment d'un ancien grand magasin qui pourrait, un jour, devenir des logements et des bureaux. Mais, dans l'intervalle, une halle des producteurs locaux pourrait y être installée.

► PLATEFORME LOGISTIQUE COOPÉRATIVE

Autre exemple, Charleroi où la Ceinture Alimentaire de Charleroi-Métropole est née en 2017. «Cette Ceinture est vraiment une coupole pour appuyer le développement de différents projets, du pôle production à la consommation», explique Antoinette Dumont, chargée des études et de l'animation de cette ceinture. «Notre grand projet, c'est le lancement d'une plateforme logistique qui va prendre le statut de coopérative. On est en train d'en rédiger les statuts», poursuit-elle. Pour l'heure, 5 producteurs de légumes sont dans une phase de test du projet, dans l'attente qu'un porteur de projet ne prenne en main la plateforme qui est actuellement hébergée par la SAW-B.

On le voit, les exemples sont divers mais une chose est sûre : la mise en réseau de ce qui existe déjà, l'interconnaissance des acteurs, la production de produits de qualité, la relocalisation de l'alimentation et de la production sont des réalités derrière lesquelles se cachent bon nombre de coopératives qui ambitionnent de façonner, chaque jour, une Wallonie plus juste, plus humaine et plus durable.

L.B. - Éditions Sudpresse du 19 juin 2020

AVEC 1.80€, ON PEUT MANGER BIO EN MATERNELLE

Un peu partout en Wallonie, des cantines durables ont vu le jour, à l'initiative des ceintures alimentaires, dans quelque 45 écoles, du maternel au secondaire.

«L'idée de départ était que, si des familles ont envie de s'alimenter durable, elles savent dans quels magasins elles doivent aller. Dans les écoles, on sait que les cantines ne sont pas toujours top. Or, une école touche tous types de population, de catégories sociales et d'âge. Voilà comment sont nées les cantines durables», explique Florence Henrard, chargée de projet pour cette thématique, à la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise. Quand une école choisit de devenir «cantine durable», elle reçoit un programme de 2 ans avec un plan d'actions à mener pour proposer une alimentation de qualité aux enfants : des produits bio et locaux, moins de viande, moins de sucre, le retour du potage-collation à 10h... Et, contrairement à ce qu'on pourrait penser, ce n'est pas plus cher. «On travaille sur le fait que devenir cantine durable ne doit pas faire augmenter le prix de ce que payaient les parents avant pour leurs enfants. Avec 1,80€, on fait un repas avec des produits locaux dans le maternel et pour 2,20€ dans le primaire», conclut-elle.

L.B. - Éditions Sudpresse du 19 juin 2020

AVIS D'EXPERTS

Antoinette Dumont - SAW-B



« LA SOLIDARITÉ ENTRE PRODUCTEURS ET POINTS DE VENTE EST IMPORTANTE »

«Il faut avoir l'envie d'accès à une alimentation durable pour tous. Que les projets soient des tremplins vers l'agriculture bio pour inciter les producteurs qui démarrent à aller vers ça et les autres, à trouver des débouchés. Avec la crise du Covid-19, on a remarqué que des magasins avaient du mal à se fournir en produits bio locaux car les producteurs vendaient, à la ferme, plus localement, directement du producteur au consommateur. À mon sens, la Wallonie de demain doit saisir l'importance de la solidarité entre les producteurs et les points de vente pour un approvisionnement en continu et des prix justes. Ce serait bien aussi d'avoir des projets collectifs comme plusieurs producteurs qui pourraient se partager des ouvriers agricoles, par exemple ».

L.B. - Éditions Sudpresse du 19 juin 2020



LE PROJET AVANT TOUT

Il y a 50 ans, la coopérative Ciaco a vu le jour à l'initiative d'étudiants louvanistes. Aujourd'hui, forte de ses 70.000 coopérateurs, elle montre qu'il y a moyen de réussir en misant davantage sur le projet que sur le profit.

Direction Louvain-la-Neuve pour découvrir la Ciaco, l'acronyme de Centre d'Impression et d'Achat en Coopérative. Elle a été créée en 1970, à Leuven. «À la fin des années '50, les étudiants ont commencé à s'organiser car ils avaient des besoins en matière de supports pédagogiques. Ils avaient alors créé une asbl puis, comme ils faisaient du commerce, ils ont dû devenir une société commerciale et se sont mis en coopérative en 1970, juste avant la scission de l'université. Après mai '68, je pense qu'ils ont eu ce désir de maîtriser les outils de production », explique Geoffroy Wolters, directeur de la Ciaco. Avec la scission universitaire la même année, la Ciaco déménage, tout comme l'université, et s'installe à Louvain-la-Neuve où elle fut même le premier magasin du centre.

◆ PAS DE DIVIDENDES

Aujourd'hui, c'est une grande papeterie dans le centre, un centre d'impression dans la cité estudiantine et à Woluwe et une imprimerie entièrement numérisée qui travaille beaucoup pour de petits éditeurs (notamment scientifiques) mais aussi pour les syllabus des étudiants. La coopérative réunit pas moins de 70.000 coopérateurs dont une septantaine (des anciens profs, des membres du personnel mais aussi des gens du coin) est active. «On accueille 500 à 600 nouveaux membres chaque année. Les parts sont à 10 euros et donnent le droit de vote ainsi que des réductions dans nos magasins. C'est le capital de la coopérative, ça », explique Geoffroy Wolters. «On est une coopérative de consommateurs. On a failli disparaître 2-3 fois, notamment au

début des années '90 quand nous avons dû vendre un bâtiment et restructurer. On ne distribue pas de dividendes. On garde le bénéfice d'année en année, c'est ça qui fait qu'on a, aujourd'hui, énormément de fonds propres. On les garde au cas où. Avec la crise du Covid, on a dû fermer 2 mois mais on a survécu grâce à nos réserves », poursuit-il.

Comment une telle coopérative a-t-elle pu traverser les ans et rester aussi forte ? «Après un rebond dans les années '60, les années '70 ont marqué le déclin des coopératives. Nous sommes quasi une des seules survivantes de l'époque. Pourquoi ? C'est peut-être un peu de chance mais je pense aussi que c'est parce que nos dirigeants et coopérateurs sont extrêmement fidèles. Ils ont toujours cru en ce modèle. Dans un système économique comme le nôtre, il y a moyen de faire autrement, sans mettre le profit en premier. Nous, ce qu'on place en premier, c'est le projet qui est utile à la société, aux étudiants et aux consommateurs », conclut le directeur qui emploie, à l'imprimerie, deux personnes sourdes muettes. Parce que ça aussi, ça fait partie des valeurs de la coopérative.



ET DEMAIN?

«Cela demande des sacrifices mais on est plus solide»

Quand on lui demande si le modèle coopératif pourrait être une solution pour la Wallonie demain, il nuance. «Je pense qu'il faut aussi beaucoup de courage pour avoir envie de créer une SPRL. Ce n'est pas illégitime de vouloir faire de l'argent. La coopérative est, à mes yeux, un modèle résilient. On réinvestit tout dans l'outil. Je pense qu'on a une solidité qu'une SPRL n'a pas. Cela demande aussi un sacrifice des cadres qui gagneraient mieux leur vie ailleurs mais on se serre les coudes autour d'un projet social. C'est plus facile à faire qu'autour des actionnaires. On mobilise plus facilement. Si un jeune venait me voir pour se lancer, je lui dirais qu'avec le modèle coopératif, il y a moyen d'être entrepreneur en faisant les choses autrement, dans des modèles plus humains, plus résilients et qui font sens », note Geoffroy Wolters.

L.B. - Éditions Sudpresse du 22 juin 2020

#DemainWallonie
PLUS DURABLE - PLUS HUMAINE - PLUS COOPÉRATIVE

Ciaco, le projet avant tout

« Dans un système économique comme le nôtre, on peut mettre en avant autre chose que le profit »

PAS DE DIVIDENDES
Lorsqu'il s'agit de créer une coopérative, on ne se préoccupe pas de la rentabilité immédiate. On se préoccupe de la durabilité et de la capacité à répondre aux besoins des membres. C'est ce qui a permis à Ciaco de survivre pendant plus de 50 ans.

Cela demande des sacrifices mais on est plus solide
« On ne se préoccupe pas de la rentabilité immédiate. On se préoccupe de la durabilité et de la capacité à répondre aux besoins des membres. C'est ce qui a permis à Ciaco de survivre pendant plus de 50 ans. »

On aide les gens à mieux comprendre leur acte d'achat
« On aide les gens à mieux comprendre leur acte d'achat. On leur explique l'impact de leurs choix et comment ils peuvent agir pour faire mieux. »

UNE WALLONIE PLUS LOCALE
« On aide les gens à mieux comprendre leur acte d'achat. On leur explique l'impact de leurs choix et comment ils peuvent agir pour faire mieux. »

ON AIDE LES GENS À MIEUX COMPRENDRE LEUR ACTE D'ACHAT

Parti comme volontaire dans une ONG au Guatemala, Dimitri Lecarte en est revenu avec un projet de coopérative qui aide les producteurs locaux à devenir indépendants d'une économie locale jugée abusive.

Quand on parle avec Dimitri Lecarte, on sent qu'il est passionné par ce qu'il fait et par la manière dont il le fait. Il vend du café guatémaltèque, commercialisé en circuit court, sous la marque Chorti. Pourtant, quand il est parti au Guatemala en tant que volontaire dans une ONG, ce n'était pas avec l'idée de se lancer dans le café. « Ils produisent un bon café mais j'ai discuté avec des gens là-bas et je me suis rendu compte de leur situation difficile. Dans les années '80, la demande en café a dépassé l'offre, ce qui a fait augmenter la production. Des structures internationales ont prêté de l'argent aux petits producteurs mais à des taux élevés. C'était, pour moi, de la poudre aux yeux. Certains payaient jusqu'à 25-30% de taux d'intérêt. Ils étaient chargés de récolter à bas prix et ils ne produisaient pas quelque chose de bon. Pour moi, il fallait faire quelque chose : leur apprendre à produire un café de qualité, ar-

river à en faire la promotion et consolider l'organisation locale », explique-il.

► UNE WALLONIE PLUS LOCALE

Voilà comment est né Chorti, à Ciney. D'abord sous la forme d'une SPRL en 2006 puis sous la forme d'une coopérative, 8 ans plus tard. « La coopérative s'est imposée parce que les gens voulaient aider et parce qu'il fallait créer du capital pour des conteneurs à café (chaque conteneur coûte 120.000 euros). Cela nous a rendus plus indépendants des banques également », poursuit-il. Café Chorti est donc devenu une coopérative belge à finalité sociale. Elle rassemble des producteurs guatémaltèques, des transformateurs, des distributeurs mais aussi des citoyens, amateurs de bon café. « On a environ 160 coopérateurs. On ne cherche pas la

croissance à tout prix mais bien que les gens sur place aient un bon prix pour leur café, qu'ils limitent leur production et récupèrent du temps pour eux, pour leur famille et même pour diversifier leurs cultures. Quant aux coopérateurs, ils ne cherchent pas le rendement pour le rendement mais bien à comprendre comment le système fonctionne, quelle est la problématique, pourquoi ce produit coûte plus cher que ce qu'on trouve dans les grands magasins... C'est aussi mieux comprendre son acte d'achat ».

Pour son développement, Café Chorti a fait appel à la Sowecsom (devenue W.Alter), le partenaire des projets d'économie sociale et coopérative en Wallonie. « Le dispositif Brasero a permis de doubler les parts investies par les coopérateurs. On leur a aussi fait un prêt pour avancer dans nos objectifs ».

Quant à la crise du Covid, elle n'a pas

eu que des effets négatifs chez Chorti. « Si certains clients étaient à l'arrêt, il y a eu une hausse dans tout ce qui est circuit court et magasins de proximité », ajoute Dimitri Lecarte pour qui la Wallonie, demain, passera par le local. « Il faut valoriser le travail local et l'artisanat. Il y a beaucoup de choses à faire en ce sens, notamment pour encourager l'entrepreneuriat ».

L.B. - Éditions SudPresse du 22 juin 2020



NOUS AVONS UNE MISSION DE SENS D'ÉVEIL !

Dans sa jolie boutique installée au cœur de Namur, Sarah Genon, vend des articles de déco qui, pour elle, ont du sens. Ils proviennent de créateurs locaux, d'entreprises éthiques qui fabriquent en Europe mais aussi du recyclage.

Quand on rencontre Sarah Genon, 33 ans, dans son magasin, Sapristi !, au cœur de Namur, on est de suite sous le charme de son « bébé » mais aussi de son projet. « Tout a commencé par la rencontre avec mon associée, Virginie Olivier. Elle voulait réorienter sa carrière, comme on dit, et moi aussi », explique-t-elle. Toutes les deux veulent « un projet avec du sens ». On est alors fin 2016. Passionnées de décoration, les deux filles décident de lancer une boutique de déco. « Virginie a suivi une formation sur les coopératives chez Crédal (NDLR : une coopérative qui propose du placement éthique, du crédit alternatif et de l'accompagnement) et on a établi la charte qui est la base de nos valeurs : on voulait des fournisseurs éthiques et/ou écologiques, c'est-à-dire avec des conditions humaines de travail, une rémunération équitable mais aussi des matériaux labellisés et recyclés ». Si par la suite, elles ont réalisé que c'était difficile de combiner tous ces aspects, elles ne désespèrent pas d'un jour ne vendre que des produits à la fois éthiques et écologiques.

Très rapidement, le choix de créer une coopérative plutôt qu'un autre type d'entreprise commerciale s'est imposé. « Nous avions et nous avons toujours une mission de sens et d'éveil à la consommation durable. La coopérative, c'est aussi une manière de créer un réseau et une petite communauté qui partagent nos valeurs. Nos proches et la Sowecsom (NDLR : le partenaire wallon des projets d'économie sociale et coopérative, devenu, il y a

peu, W.Alter) ont été nos premiers coopérateurs. La Sowecsom, via le dispositif Brasero, a doublé la somme reçue par les coopérateurs. Et puis, il y a des valeurs humaines derrière l'aspect coopératif. C'était aussi intéressant pour trouver les fonds pour nous permettre de démarrer. Nous avons lancé un appel aux coopérateurs et ils ont été une septantaine à nous suivre. Cette taille permet, à notre sens, de garder les liens humains et de rester gérable », poursuit-elle.

◆ DE VRAIS PROJETS

Dans leur boutique, Sarah et Virginie vendent donc divers articles de déco. « On travaille avec des entreprises éthiques qui font du commerce éthique et derrière lesquelles il y a de vrais projets comme la scolarisation d'enfants ou l'émancipation des femmes. On travaille aussi avec des créateurs locaux (qui font souvent des pièces uniques et de l'upcycling), des marques qui fabriquent en Europe ainsi que des articles auxquels on donne une seconde vie comme de la vaisselle, des vases ou des petits objets de déco ».

Pour l'heure, les filles commencent tout doucement à digérer la crise Covid. « On a pris un gros coup au moral, comme bon nombre d'autres boutiques. Après 1 ou 2 semaines de latence, on s'est demandé comment on pourrait mettre ce temps à profit. On a fait beaucoup de communication sur les réseaux sociaux,

gardé le contact avec les clients en leur demandant comment ils avaient intégré Sapristi ! chez eux... Et puis, on a une boutique en ligne donc on a continué à livrer », ajoute Sarah qui a déjà de nombreux projets pour sa boutique ouverte il y a 2 ans et demi. « On va bientôt produire nos propres luminaires en opaline, avec des matériaux recyclés », conclut-elle. Parce que « déco et sens » sont plus que jamais ses maîtres-mots...

◆ UNE BIENVEILLANCE RASSURANTE

Quand on demande à Sarah si elle est convaincue par le modèle coopératif et son avenir en Wallonie, elle ne laisse aucune place au doute. « Bien sûr ! Il y a un élan de solidarité derrière le fonctionnement d'une coopérative. C'est la défense de valeurs communes. Une coopérative permet d'impliquer tous ceux qui veulent rejoindre le modèle et je trouve que, par exemple, pouvoir faire appel à de nouvelles parts pour se relever d'une crise, c'est génial. Enfin, savoir qu'on est soutenu par des coopérateurs bienveillants et toujours à l'écoute, c'est rassurant ».

L.B. - Éditions Sudpresse du 24 juin 2020





NOTRE OBJECTIF ? LA RELOCALISATION DE L'ÉCONOMIE

En 2011, une bande de copains décide de relancer la Brasserie de la Lesse qui fut active, au 20e siècle, dans le village de Lessive (Rochefort). Soucieux de créer une entreprise locale et éthique, ils ont décidé de créer une coopérative...

Tout a commencé fin des années '90 quand plusieurs anciens animateurs du patro de Buissonville (Rochefort) prennent l'habitude de se retrouver autour d'une bonne bière. De fil en aiguille, ils créent la Confrérie du Busson qui a pour objet la dégustation et la promotion de la bière. Une autre étape est rapidement franchie avec la création d'une première bière, fabriquée dans de vieilles casseroles et une brouette. Voilà comment est née... « Li Berwette », rapidement suivie par d'autres bières. De nouveaux confrères se joignent à l'aventure qui se professionnalise peu à peu. L'équipe fait en effet appel à un brasseur professionnel pour brasser ses bières. Tout est alors réuni pour que le projet passe à la vitesse supérieure.

Ça se passe en 2011 quand des membres de la Confrérie du Busson relancent la Brasserie de la Lesse qui fut active, au 20e siècle, dans le village de Lessive (Rochefort toujours). Soucieux de créer une entreprise locale et éthique, les confrères devenus collègues décident que la brasserie sera une coopérative à finalité sociale ayant pour objectif la relocalisation de l'économie, la création d'activités en milieu rural ainsi que l'activité participative. « On a choisi la coopérative parce qu'on voulait vraiment que ce soit un outil citoyen qui leur appartient et qui leur rend, quelque part, service. On voulait aussi tester un modèle diffé-

rent. On ne cherche pas à s'enrichir par le capital mais bien à retrouver l'âme des vrais coopérateurs », explique Norbert Buysse, administrateur délégué de la Brasserie. « On est une vraie coopérative au niveau de la prise de décision, de la propriété des parts mais aussi des bénéfices patrimoniaux », ajoute-t-il.

► LE MATÉRIEL SE COMPOSTE

Fin 2017, la brasserie a pris ses quartiers dans une ferme rénovée, un peu plus loin dans la rue, dans un bâtiment en éco-construction. « Le matériel était vieux et se compostait sur place », ajoute-t-il, en riant, pour justifier ce déménagement. « On a dû racheter un bâtiment. La Sowecsom (NDLR : devenue W.Alter) est entrée dans notre capital et nous a aidés via le dispositif Braserio. Ils ont doublé le montant de l'appel aux coopérateurs et nous ont prêté de l'argent, tout comme Crédal », poursuit-il.

Aujourd'hui, la brasserie récupère tout doucement de la crise du Covid. En mars et avril, elle a fait environ 60% de son chiffre d'affaires habituel. « On n'est pas encore à la normale mais on n'en est pas loin », note encore Norbert Buysse. « Je suis intimement convaincu que ça nous a aidés d'être en coopérative. Les coopérateurs amènent un autre financement qui fait qu'on ne

doit pas faire appel aux banques. Notre clientèle, qui est faite notamment de coopérateurs, nous est restée fidèle et il y a une réelle solidarité de la part des coopérateurs ».

La brasserie travaille essentiellement en circuit court. L'exportation ? Elle est à... zéro. « 50% de notre chiffre d'affaires se font sur Rochefort et les communes avoisinantes. On n'est pas non plus dans la grande distribution, ni dans des centrales d'achat. Notre modèle, c'est vraiment la relocalisation de l'économie », conclut-il. Le pari semble réussi...

L.B. - Éditions Sudpresse du 24 juin 2020



UNE BIÈRE, OUI, MAIS BIO ET COOPÉRATIVE

Le statut de coopérative est très adapté à la vie des brasseries. Démocratie de la production et finalités souvent sociales permettent même de renforcer les liens au sein de la communauté.

La bière fait sans doute partie de ces symboles qui rassemblent une bonne partie des Belges. Logique, donc, de voir essayer dans le pays de petites brasseries tenues par des passionnés. Et pour garantir des produits de bonne qualité tout en soutenant la vie locale, le modèle de la coopérative a de nombreux avantages.

À Grez-Doi, c'est ceau, c'est la brasserie du Renard qui remporte un franc succès. «Le projet est vieux de plus de dix ans», explique Caroline Hofmans. «Stéphane, mon mari, voulait produire de la bière, mais on ne savait pas encore sous quelle structure. Assez rapidement, la coopérative s'est imposée naturellement. On ne voulait pas se lancer seuls dans le projet. Nous avons vraiment la volonté de créer une communauté autour du projet. La coopérative nous permettait aussi d'œuvrer pour une finalité sociale. C'est ainsi que la brasserie se donne comme objectif de participer à la revitalisation de l'économie locale. Nous travaillons donc sans distributeur et avons des contacts privilégiés avec nos clients, qu'ils soient particuliers ou de petits magasins de circuits courts. Et puisque nous n'avons pas d'intermédiaire dans la chaîne, cela nous permet de vivre tous les trois de la brasserie. Même si on ne compte pas nos heures », explique-t-elle en souriant.

Chaque coopérateur dispose d'une voix mais Caroline, qui gère l'aspect administratif de la brasserie, son mari et Corentin, qui lève à rejoins dans le projet, ne sont bien entendu pas les seuls

impliqués. Difficile de se définir comme « coopérative » sans partenaires. Ainsi ce sont au total 326 coopérateurs qui participent au développement de la petite brasserie gréziennne.

«Chaque coopérateur participe au financement de la brasserie», explique Caroline. «On demande un investissement de minimum 100 euros au capital. Concernant l'implication, chacun est libre de participer selon ses disponibilités. Certains sont de jeunes parents, d'autres sont retraités. Tout le monde n'a pas autant de temps à consacrer au projet, venir aider à l'embouteillage ou lors d'événements organisés par la brasserie. Pour la tenue du bar, par exemple, j'ai toujours mes deux ou trois habitués qui ne manquent jamais une occasion de venir nous aider.» Très important également, le bouche à oreille auquel participent immanquablement les coopérateurs.

En outre, face à la difficulté de s'approvisionner en houblon bio - toutes les bières produites ici sont certifiées agriculture biologique -, les coopérateurs ont été mis à contribution pour cultiver eux-mêmes les différentes variétés dans leur jardin afin de s'assurer de leur origine locale et bio. Cultiver, bien sûr, mais aussi récolter. Après séchage, la brasserie a récupéré pas moins de 4 kilos de houblon.

Mais ce n'est pas parce qu'ils ne peuvent pas vraiment consacrer de temps aux activités de la brasserie que les autres coopérateurs sont exclus de la boucle décisionnelle. «Chaque coopéra-

teur dispose d'une voie lors de l'assemblée générale, et ces voix ne sont pas pondérées en fonction de la quantité d'argent investi. Cette réunion se tient lors du dernier week-end du mois de mai. Difficile à tenir cette année, confinement oblige. Mais nous allons la reporter. Les coopérateurs nous ont laissé les clés de la brasserie au quotidien, mais les grandes orientations sont définies lors de cette AG. Décider des noms des produits, réfléchir aux prochaines cuvées, savoir quels fûts utiliser, etc., sont autant de choix qui se définissent ensemble.»

► LA FINALITÉ SOCIALE, UNE RAISON D'ÊTRE

Stéphane Vlaeminck, ingénieur brasseur, insiste, au cours de la visite : «Nous sommes à la recherche de nouveaux coopérateurs en permanence. Cela nous permet de faire évoluer la brasserie grâce à de nouveaux apports financiers. Mais, surtout, cela permet de confronter la brasserie à de nouvelles pratiques et idées. Mais qu'on rassure les amateurs, nul besoin d'être coopérateur pour goûter l'une des productions de la brasserie. On peut trouver les magasins partenaires sur notre site web, venir acheter à la brasserie le samedi. Il est également possible de se faire livrer à Bruxelles grâce à notre partenariat avec la coopérative Dioxyde de Gambettes qui livre nos bouteilles à vélo.»

Et le système semble fonctionner. Un peu perdue dans la cam-



Thomas Casavecchia - Éditions Le Soir du 25 juin 2020



BIÈRE, BOEUF ET PAIN, MÊME COMBAT

Bien sûr, il serait malvenu de cantonner le rôle des coopératives alimentaires à la seule production de bière.

En ce qui concerne la viande, on peut citer l'exemple de Sainbiooz. C'est une coopérative créée par six agriculteurs de la province de Luxembourg et que le consommateur peut retrouver dans les rayons de ses magasins habituels.

L'objectif de la démarche est avant tout d'assurer une traçabilité de la ferme jusqu'à la barquette de viande. Tout au long de la chaîne, ce sont les agriculteurs coopérateurs qui gèrent leurs produits et ce qui en est fait. Pour assurer au consommateur la qualité de ses produits, la marque assure respecter plusieurs cahiers des charges. Le cahier des charges bio tout d'abord, puis un cahier « maison ».

On peut aussi prendre l'exemple des Coopains de la boulangerie. Leur objectif : proposer à leurs clients des pains de qualité, sans additifs, au prix juste et produits dans le respect de tous les acteurs de la chaîne. En proposant des ateliers de fabrication de pains à ses clients-coopérateurs et en les incluant dans la boucle, la coopérative espère recréer du lien entre producteur de blé, meunier, boulanger et consommateur. Sans oublier le goût et la qualité des produits, bien entendu.

Thomas Casavecchia - Éditions Le Soir du 25 juin 2020



« S'IL A LE CHOIX, LE CONSOMMATEUR CHOISI A PRESQUE TOUJOURS LE PRODUIT LOCAL »

Olivier Brolis, chargé de cours à la Faculté ouverte de politique économique et sociale, estime que s'ils en avaient systématiquement le choix, les consommateurs opteraient pour les produits locaux et éthiques.

Entre les bières de quartier que l'on retrouve de plus en plus dans les rayons et les produits des microbrasseries, on dirait que le consommateur a aujourd'hui le goût des produits locaux et créés de manière équitable...

C'est vrai pour les bières, mais on peut l'élargir à l'ensemble de la production agricole. Dans les années 2000, il y a eu une très forte prise de conscience chez les consommateurs avertis que consommer plus localement pouvait avoir un impact bénéfique sur les producteurs, mieux rémunérés, et sur l'environnement, en limitant les déplacements par exemple. Progressivement, cette prise de conscience s'est étendue et ce qui était au départ un marché de niche s'est généralisé. Aujourd'hui, un consommateur, quand il a le choix à prix équivalent entre un produit local, issu d'une coopérative, bio, etc.,

AVIS D'EXPERTS

Olivier Brolis

et un produit équivalent provenant de l'industrie, choisira presque toujours le produit local. Mais beaucoup de grands groupes et d'entrepreneurs ont pris conscience de ce choix des consommateurs et se sont lancés dans ces marchés. Aussi, aujourd'hui, dans un rayon, il y a local et local. Pour pouvoir faire des choix éclairés, les consommateurs devraient être mieux informés. Le meilleur moyen de consommer réellement local aujourd'hui est d'aller à la rencontre du producteur.

Le confinement a-t-il modifié les habitudes de consommation ?

Il est encore trop tôt pour le dire. Aucune étude n'a encore été faite. Instinctivement je dirais qu'ayant plus de temps à disposition, certains consommateurs se sont sans doute intéressés davantage aux produits qu'ils achetaient et à leurs alternatives locales. En revanche, on peut aussi se dire qu'il y a eu un effet inverse et que, de peur de participer à la propagation du virus, certains consommateurs ont préféré acheter leurs produits au même endroit et donc dans des magasins où les produits locaux sont moins nombreux. Mais le monde académique n'a pas encore eu l'occasion d'examiner la question en profondeur.

*Thomas Casavecchia,
Éditions Le Soir du 25 juin 2020*

LES VALEURS, GAGES DE SURVIE D'UNE COOPÉRATIVE



Au cœur de Louvain-la-Neuve, le café-resto citoyen Altérez-Vous a été créé avec l'idée de pouvoir prolonger, de manière éthique et réfléchie, les débats autour d'un verre.

Tout est parti d'une bande de copains, en 2009. «On était étudiants, bénévoles chez Oxfam, et on avait envie d'avoir un endroit pour discuter. À Louvain-la-Neuve, il y a pas mal de conférences variées mais quand on sort, c'est difficile de trouver un endroit cohérent par rapport à ça, pour boire un verre de façon réfléchie et éthique», explique Patrick Ayoub, un des fondateurs, devenu président du conseil d'administration. Voilà comment est né le café-resto citoyen Altérez-vous.

choisir de faire une coopérative, comme nous avons fait, ce serait une chose à promouvoir dans ce secteur. Ouvrir un resto, c'est prendre beaucoup de risques et avoir beaucoup de pression : on est pris dans un mécanisme infernal, il faut réduire le coût des matières premières, augmenter la rentabilité, peut-être mettre la pression sur le personnel... Alors que le modèle coopératif permet de créer un réseau. Le risque pris par chaque individu est faible. Ce ne sont jamais des sommes faramineuses. Elles

sont entre 250 et 1.000 euros. Personne ne le vit comme une épée au-dessus de sa tête. Le risque est partagé», poursuit le président qui fourmille de projets comme celui d'acheter un autre bâtiment pour développer des activités davantage orientées vers les enfants.

Le projet est en cours de préparation et nécessitera une levée de fonds, environ 75.000€. Un nouveau défi pour Altérez-Vous qui emploie actuellement 12 équivalents temps plein.

L.B. - Éditions Sudpresse du 26 juin 2020

► PARCOURS DU COMBATTANT

«On est un peu éloigné du centre mais on a tenu bon. Ça a été un long parcours du combattant», ajoute-t-il. Brunch-dou, spectacles, ateliers, jams, tables de conversation ou même boutique et restauration (produits locaux, bio et de saison): il y a de quoi s'occuper ici. Le concept a d'ailleurs séduit quelque 180 coopérateurs. «L'horeca, ce n'est pas un secteur facile et je pense que



LA SOLIDARITÉ, C'EST IMPORTANT !

«L'économie classique est très froide»

Pour Patrick Ayoub, l'avenir de la Wallonie pourrait passer par des structures coopératives. «Je travaille dans une boîte qui gère des millions et dans ce projet, Altérez-Vous, qui est microscopique si on compare les deux. Pourtant, je reste convaincu qu'on a beaucoup à apprendre à ces grosses entreprises qui, à mon sens, devraient moins hiérarchiser et devraient davantage aller vers la coopération plutôt que la compétition. Dans une structure comme la nôtre, il n'y a pas un actionariat lointain. Les clients sont les décideurs et personne ne se sent vraiment secoué financièrement si on a un souci. Que du contraire, on se rend compte que, très vite, la communauté intervient pour donner un coup de main. Il y a de la solidarité entre les gens et, pour moi, on arrive à quelque chose de plus résistant qu'une entreprise qui l'est par rapport à sa rentabilité. C'est la réalité de l'économie classique qui, à mes yeux, est très froide et n'a pas de valeurs derrière».

L.B. - Éditions Sudpresse du 26 juin 2020

ON A UN CAPITAL HUMAIN BIEN PLUS IMPORTANT QUE LE CAPITAL FINANCIER

Avec l'envie de fournir des emplois de qualité à des jeunes en difficulté, Rayon 9 s'est lancé, à Liège, dans un service de livraison écologique à vélo. Tout naturellement, la forme coopérative s'est imposée aux fondateurs...

Quoi de plus écologique que le vélo pour faire des livraisons de colis ? Cette idée originale, on la doit à Serge Mignonsin et deux amis. « En 2012, avec Benoît Renard, un ami et collègue de l'enseignement, on avait envie de faire quelque chose en prise directe sur certains problèmes. Voilà comment est né Rayon 9, un service de livraison de colis à vélo. Avec le troisième cofondateur, Julien Demonceau, on a créé, fin 2015, Rayon 9, une société coopérative à finalité sociale ». Pour lui, la forme coopérative coulait de source. « C'était important pour nous. On est tous les trois des produits du non-marchand. Il n'y a aucune volonté de lucre mais bien, pour tous les 3, l'envie de créer de la richesse qui permet d'apporter un service à la communauté. Nos préoccupations sont la mobilité, l'environnement ainsi que l'emploi des jeunes en Wallonie et à Liège. Et nos préoccupations peuvent aussi être celles d'autres personnes. D'où l'idée de créer une coopérative ».

◆ LE POUVOIR DES COOPÉRATEURS

Rayon 9 a réuni 120 coopérateurs qui ont amené du capital financier, bien évidemment, mais aussi humain. « Certains coopérateurs font, pour nous, du travail administratif, du réseautage, de l'entretien des vélos... On a un capital humain bien plus important que le capital financier. Les coopérateurs se sentent concer-

nés par les objectifs de la coopérative », ajoute le gestionnaire opérationnel. La coopérative a-t-elle des inconvénients ? « Non, pas plus qu'une autre forme d'entreprise. Dans une société coopérative, le pouvoir donné aux coopérateurs est assez grand. Ils peuvent révoquer des administrateurs s'ils ne font pas bien leur travail. Les coopérateurs participent aux groupes de travail. On pourrait se dire que ça ralentit le processus décisionnel mais je ne le pense pas. Je crois, au contraire, que ça l'enrichit. Je crois très fort dans le modèle coopératif qui apporte du soutien, des ressources et des avis. Il donne aussi la garantie qu'il n'y aura pas d'enrichissement personnel ».

Quant aux finalités de l'activité, elles sont nombreuses. « On veut produire des livraisons sans impact sur l'environnement. Les vélos sont rechargés en énergie verte grâce aux panneaux solaires que nous avons à l'entreprise et le vélo a une emprise moins grande sur l'espace public. Par ailleurs, on cherche à fournir des emplois de qualité à des jeunes en difficulté, c'est-à-dire de l'emploi salarié (qui permet la plus grande forme de sécurité sociale), avec du matériel qui appartient à l'entreprise et dans des conditions relationnelles et humaines pour bien apprendre le métier (porter des charges...) ».

Pour l'heure, Rayon 9 emploie 6 personnes et livre tout ce qui

peut être livré à vélo, comme des produits alimentaires, du matériel électronique et même du gros électroménager grâce à une petite remorque.

◆ COLLABORATION EUROPÉENNE

La crise du Covid-19 a bien évidemment eu de grosses répercussions sur la jeune entreprise. « Il y a eu un creux. On a perdu 80% de nos clients tandis que les 20% restants nous ont fait travailler plus, étant donné que leur business a explosé. On a aussi eu un contrat avec la Ville de Liège pour la livraison de masques », conclut celui qui cherche à engager, dans les prochaines semaines, 3 personnes, 2 coursiers et un assistant de gestion opérationnel ». Quant à l'avenir de l'entreprise, il se conjugue aussi au niveau européen malgré la petite taille de Rayon 9. « On collabore avec CoopCycle qui rassemble une vingtaine de coopératives dans le même secteur, en Europe. On mutualise les



biens et les services. Elle nous a, par exemple, fourni gratuitement le logiciel pour organiser les tournées et pour communiquer avec les coursiers ». Au niveau plus local, Rayon 9 travaille avec la Belgian Cycle Logistics Federation qui réunit des acteurs belges du secteur pour proposer aux clients des livraisons sur tout le pays grâce aux partenaires installés en Flandre, en Wallonie et à Bruxelles.

L. B. - Éditions Sudpresse du 26 juin 2020

LES COOPÉRATIVES SONT EN PLEINE CROISSANCE

Depuis 2008, le secteur des coopératives connaît une impressionnante croissance en Wallonie. C'est notamment le cas dans le secteur de l'alimentation.

D'après ConcertES, la Concertation des organisations représentatives de l'Économie Sociale, on dénombre, en Wallonie, 292 coopératives employeuses tous secteurs confondus, dont 84 créées entre 2008 et 2013. À ces chiffres, il faut ajouter 446 coopératives non-employeuses.

Pour rappel, ConcertES assure la mission de représentation de l'économie sociale, des membres, coopérateurs, travailleurs, investisseurs et autres parties prenantes mobilisées par les entreprises sociales. Elle est aussi l'interlocuteur unique auprès des instances régionales et fédérales. Parmi les projets et activités de ConcertES, il y a l'Observatoire de l'Économie Sociale, un pôle d'expertise et de réflexion qui, rassemble, en un seul endroit, toutes les données relatives à l'économie sociale. C'est, à ce titre, un portail statistique de l'économie sociale francophone de Belgique.

Grâce aux chiffres fournis par cet Observatoire, on se rend compte que le secteur qui cartonne au niveau des coopératives, c'est bien évidemment celui des titres-services (80 coopératives), suivi par le commerce de gros et de détail (38) et les activités de services administratifs et de soutien (28) (chiffres 2018).

UN AUTRE TYPE DE COOPÉRATIVE

Du côté de l'emploi, toujours en Wallonie, les coopératives représentaient, en 2018, 11.347 emplois dont plus de 5.500 dans les titres-services. Mais ce n'est pas tout puisque certains sec-

teurs se développent bien comme celui de la production et de la distribution d'eau ainsi que l'assainissement et la gestion des déchets (passé de 198 à 412 emplois entre 2008 et 2018) et le commerce de gros et de détail (1.684 emplois). « Il s'agit des emplois salariés directs au sein des coopératives. Les coopératives peuvent aussi permettre le développement d'emplois auprès des producteurs ou de collectifs de créateurs et ces créations/renforcements/maintiens des emplois ne sont pas visibles dans ces chiffres », note Sébastien Pereau, Secrétaire général de ConcertES.

Ceci dit, le profil des coopératives est en train de changer. « Le fort nombre de créations entre 2003 et 2013 est dû aux coopératives actives dans les titres-services. Depuis 2013, il s'agit d'un autre type de coopératives : circuits courts, coopératives citoyennes, coopératives éoliennes citoyennes... », ajoute-t-il.

Une tendance qui se confirme par le développement des supermarchés coopératifs. Le premier a vu le jour, en 2016, à Schaerbeek. Depuis, d'autres ont suivi à Waterloo, Verviers, Wavre, Charleroi et Liège. On en dénombre donc 6 pour le moment mais plusieurs sont en cours de constitution, notamment à Louvain-la-Neuve, Woluwe ou encore Mont-Saint-Guibert.

VUE PARTIELLE

Difficile, par contre, de déterminer le chiffre d'affaires annuel des coopératives. « Il n'y a moyen d'avoir qu'une vue partielle

car il ne s'agit pas d'une donnée obligatoire dans les comptes déposés à la Banque Nationale », poursuit Sébastien Perreau. Compliqué également de dresser le profil des coopérateurs. « Il n'y a aucune source de données qui permet de dresser une analyse de ce type, sans compter la difficulté d'obtenir des informations avec le Règlement Général sur la Protection des Données », conclut-il.

Une chose est sûre cependant : les coopératives séduisent de plus en plus de jeunes entrepreneurs et de citoyens. Et, visiblement, la tendance devrait perdurer, dans les prochaines années, voire s'accroître...

L. B. Éditions Sudpresse du 29 juin 2020



#DemainWallonie
PLUS DURABLE • PLUS HUMAIN • PLUS COOPÉRATIVE

Les coopératives sont en pleine croissance !

La formule séduit de plus en plus les jeunes entrepreneurs. Et la tendance devrait se poursuivre

Depuis 2008, le secteur des coopératives connaît une impressionnante croissance en Wallonie. C'est notamment le cas dans le secteur de l'alimentation.

Depuis 2008, le secteur des coopératives connaît une impressionnante croissance en Wallonie. C'est notamment le cas dans le secteur de l'alimentation.

Du côté de l'emploi, les coopératives ont créé plus de 5.500 emplois salariés.

UN AUTRE TYPE DE COOPÉRATIVE

Depuis 2013, il s'agit d'un autre type de coopératives : circuits courts, coopératives citoyennes, coopératives éoliennes citoyennes...

VUE PARTIELLE

Difficile, par contre, de déterminer le chiffre d'affaires annuel des coopératives.

UN AUTRE TYPE DE COOPÉRATIVE

Depuis 2013, il s'agit d'un autre type de coopératives : circuits courts, coopératives citoyennes, coopératives éoliennes citoyennes...

VUE PARTIELLE

Difficile, par contre, de déterminer le chiffre d'affaires annuel des coopératives.

LA COOPÉRATIVE NEW-YORKAISE QUI A INSPIRÉ LE MONDE

À Park Slope, un quartier de Brooklyn, un supermarché coopératif alimentaire a révolutionné le secteur, dès les années 70, avec ses coopérateurs qui travaillent dans le magasin et qui sont les seuls à pouvoir y faire leurs courses.

C'est en 1973, dans Park Slope, un quartier de Brooklyn, à New York, qu'a vu le jour la Park Slope Food Coop (PSFC), un supermarché alimentaire coopératif. Elle est, aujourd'hui, une des plus anciennes coopératives alimentaires actives aux États-Unis et, surtout, une belle source d'inspiration pour les pays européens. Chez nous, Beescoop, à Bruxelles, et Oufitcoop, à Liège, s'en sont inspirés. Le principe ? Cette coopérative alimentaire a pour objectif d'être un « agent d'achat de ses membres, pas un agent de vente pour toute l'industrie ». Si on n'est pas coopérateur, on peut visiter le magasin mais pas acheter. « Park Slope Food Coop est un magasin alimentaire qui appartient à ses membres et tourne grâce à eux. Il est une alternative au commerce orienté vers le profit », explique-t-on là-bas.

« En tant que membres, nous collaborons, nous travaillons ensemble pour générer de la confiance grâce à la coopération et au travail d'équipe. Nous partageons équitablement les responsabilités et les bénéfices. Nous œuvrons à être un employeur et un voisin responsables et éthiques. Nous sommes un agent qui achète pour ses membres plutôt qu'un qui vend pour une industrie ». Chez FSFC, on trouve donc des biens alimentaires mais pas n'importe quoi. Ici, ce qu'on achète est organique, sain et le moins transformé possible. La coopérative évite l'exploitation des autres et privilégie une agriculture durable et non toxique.

► ACTION POLITIQUE ET ENGAGÉE

Sans compter son action politique et engagée. À l'époque de l'apartheid, elle refusait de vendre des produits provenant d'Afrique du Sud tout comme elle a refusé de vendre du vin chilien pendant la dictature de Pinochet, au Chili. Du Coca-Cola, vous n'en trouverez pas non plus chez FSFC qui proteste contre les pratiques d'exploitation des ressources naturelles dans les pays du Tiers-Monde. Notons également que c'est depuis 2008 déjà que la coopérative a banni la vente d'eau en bouteilles plastiques et l'usage des sacs de la même matière aux caisses.

Pour en revenir au travail chez PSFC, chaque coopérateur s'engage à y travailler bénévolement un peu moins de 3 heures tous les mois, en échange de quoi il peut y faire ses courses. Ce travail peut prendre différentes formes : répondre au téléphone, réceptionner et stocker des marchandises, nettoyer mais aussi aller donner des produits périmés (mais toujours bons) aux plus démunis. À côté des membres qui effectuent environ 75 % du travail, quelque 60 salariés ont été embauchés pour assurer le quotidien du magasin.

► MARGE FAIBLE

Pour l'heure, la coopérative compte environ 16.000 membres et vend quelque 15.000 produits. Elle achète à un bon prix aux fermiers et agriculteurs fournisseurs, avec une marge de revente plus faible que dans un supermarché classique. Ce qui permet aussi aux membres d'acheter à des prix, en moyenne, inférieurs de 20 à 40 % à ceux pratiqués dans la grande distribution. Cette coopérative en a donc inspiré pas mal d'autres dont La Louve qui a été le premier supermarché coopératif et participatif à Paris, en 2016. Et sachez que si cette expérience américaine vous intéresse, le réalisateur Tom Boothe a réalisé un documentaire sur le sujet intitulé « Food Coop ».

L. B. - Éditions Sudpresse du 29 juin 2020



NOS CLIENTS NE SONT PAS ANONYMES

Privilégier les cultures bio et locales, préférer les produits de saison, défendre le commerce équitable et encourager la réutilisation, telles sont les valeurs défendues par le magasin coopératif « Le Chant de la Terre », à La Louvière.

«Un magasin où on est consomm'acteur», voilà comment se définit «Le Chant de la Terre», un magasin alimentaire et coopératif, installé au cœur de La Louvière. «À l'origine de l'idée, il y avait une dame qui avait envie de consommer bio et local et qui souhaitait regrouper, au même endroit, toute une série de métiers du bio», explique Frédéric Depelchin qui travaille au comptoir du magasin. L'idée, peut-être un peu trop ambitieuse, a alors évolué vers la création d'une supérette coopérative. «La Sowecsom (NDLR : l'outil wallon qui aide l'économie sociale, devenu, il y a quelques semaines, W.Alter) nous a aidés et soutenus via le dispositif Braserio (NDLR : W.Alter double la somme investie par les coopérateurs) et nous a fait un prêt pour nous permettre de démarrer», ajoute-t-il.

Le magasin a ouvert ses portes en 2017. Il propose des produits alimentaires de base ainsi que des articles non alimentaires écologiques. Hors période post-covid, il est aussi un lieu d'échanges et d'informations. «Nos ventes ont explosé entre mi-mars et fin mai, pratiquement 70 à 80% de plus, même si nous sommes en constante progression depuis 2018», poursuit Michel Eggermont, président du conseil d'administration. Pour lui, créer une coopérative sonnait comme une évidence. «Une coopérative, c'est un groupe de personnes, pas juste 1 ou 2 associés. C'est un fonctionnement démocratique, avec des suggestions de tous.

C'est une entreprise citoyenne qui permet aux habitants de La Louvière (et même de plus loin) d'avoir un engagement financier dans un projet local qui correspond à leurs idéaux et leurs valeurs, tout en étant partie prenante d'une entreprise», ajoute le président qui songe déjà à l'ouverture, d'ici un an et demi ou deux ans, d'un second magasin dans la région du Centre.

► DES VALEURS DIFFÉRENTES

«Plus on est, plus on est fort», ajoute-t-il. D'ailleurs, pour lui, le nombre fera la différence dans le futur, en Wallonie. «Il faut, à mon sens, une multitude de petites structures. On travaille d'ailleurs beaucoup avec des petits producteurs. C'est une sécurité d'emploi, quelque part. Le bio, par exemple, c'est une difficulté au départ mais peu reviennent ensuite vers le conventionnel. Je ne connais pas de producteurs bio qui ont fait faillite», note-t-il encore.

«Dans une coopérative, on a une clientèle avec des valeurs différentes de celle des grandes surfaces. À chaque crise (vache folle, Covid...), les consommateurs prennent conscience qu'ils doivent changer leur manière de s'alimenter et de consommer. Nous avons choisi de nous installer dans un quartier populaire où le revenu moyen est inférieur à la moyenne nationale. C'était

un risque mais nous ne le regrettons pas. La coopérative, c'est une autre manière de concevoir l'entreprise, d'avoir des rapports humains différents. Ici, il n'y a pas une file de clients anonymes», conclut-il.

Le Chant de la Terre emploie 2 personnes, Frédéric et Laura, et bientôt une troisième.

L.B. - Éditions Sudpresse du 1er juillet 2020



LA COOPÉRATIVE EST UN MODÈLE DISRUPTIF

Très attaché à sa région, Charleroi, Stephan Vincent y a ouvert, avec d'autres, Coopéco, un « supermarché participatif », comme il le définit.

Stephan Vincent est Carolo et fier de l'être. Poussé par l'envie de faire quelque chose pour sa ville et ses concitoyens, il a œuvré au lancement de Coopéco qui se définit comme un « supermarché participatif ». « Je suis très attaché à ma région qui est en grande difficulté. J'ai eu envie d'amener ma pierre à l'édifice. Pourquoi le bio et le local seraient-ils uniquement réservés à ceux qui en ont les moyens ? », s'interroge-t-il. Il y a 3 ans, quelques citoyens se sont réunis avec l'envie de créer quelque chose « pour que le Carolo mange bien ». Suit alors la création de paniers alimentaires dans un garage. « Pendant 1 an, on a travaillé comme ça puis on a eu l'opportunité d'ouvrir un petit magasin. Ça a démarré en tant qu'association de fait avant d'évoluer vers une coopérative à finalité sociale », ajoute-t-il.

Ici, une famille de Charleroi, comme il l'explique, peut trouver tout pour manger, se laver et nettoyer sa maison. Le système fonctionne avec des bénévoles qui se réunissent en « caddie » : un caddie s'occupe des finances, un autre de l'accueil, de la communication... « Chaque caddie travaille avec des coopérateurs, un animateur et un co-animateur qui se réunissent chaque mois pour coordonner le travail des caddies. Chacun fait ça sur son temps libre », poursuit Stephan Vincent.

DES PARTS SUSPENDUES

Pour rejoindre la coopérative, deux conditions : payer 25 euros pour une part à vie et donner de son temps, 3 heures par mois, pour le magasin qui est accessible aux coopérateurs.

« Tout le monde peut devenir coopérateur, même celui qui n'a pas d'argent. Pour ça, on a créé des parts suspendues, à l'image des cafés suspendus (NDLR : un phénomène venu d'Italie où un consommateur achète, dans un bar, 2 cafés : 1 pour lui et 1 pour quelqu'un qui n'a pas d'argent, ce deuxième café est dit suspendu). Ce qui fait que, même sans moyens, on peut devenir coopérateur ». Mais Coopéco, c'est plus qu'une épicerie. « Notre source d'inspiration, c'est Park Slope Food Coop, à New York ou Bees Coop, à Bruxelles. On ne veut pas devenir trop gros car on a peur de perdre ce lien social », poursuit l'administrateur. « Il y a aussi un Repair Café, on organise des conférences (sur la lacto-fermentation ou encore la manière de faire son pain)... On est sur un site d'insertion sociale dont l'atelier de menuiserie a fait du mobilier pour le magasin. Je le rappelle, on est là pour créer du lien social. On a, par exemple, nettoyé les berges avec la population, à Marchienne-au Pont, un quartier difficile ». Pour lui, pas de doute, la voie professionnelle qu'il a choisie était celle dont il rêvait. « C'est un super projet. Je n'aurais jamais rencontré ces gens-là ailleurs. Il y a une mixité incroyable : des profs, des médecins, des demandeurs d'emploi, des gens qui ne parlent pas français... », note encore Stephan Vincent qui le rappelle, « on n'a aucun subsidie. On est totalement apolitique ».

MODÈLE DUPLICABLE

Pour lui, l'avenir de la Wallonie devrait incontestablement passer par des modèles plus coopératifs. « Le modèle est dupli-



#DemainWallonie
PLUS DURABLE - PLUS HUMAINE - PLUS COOPÉRATIVE

« La coopérative est un modèle disruptif »

Mois d'ordre : « Bienveillance, respect de la différence et respect des idées, aussi farfelues soient-elles »

LES PARTS SUSPENDUES
Si une famille de Charleroi ouvre l'épicerie, pour garantir son avenir, elle crée des parts suspendues. C'est un modèle qui permet à tout un chacun de devenir coopérateur sans avoir à payer de frais. Le principe est simple : on crée une part à vie de 25 euros. Cette part permet de bénéficier de la coopérative sans avoir à payer de frais. Le principe est simple : on crée une part à vie de 25 euros. Cette part permet de bénéficier de la coopérative sans avoir à payer de frais.

« En agriculture, la compétition va causer notre perte »
L'agriculture est un secteur clé de l'économie wallonne. Cependant, la concurrence internationale est de plus en plus forte. Les agriculteurs wallons doivent donc trouver des moyens de se différencier et de rester compétitifs. Une solution est de passer à une agriculture plus durable et plus humaine, en mettant l'accent sur la qualité et le bien-être animal.

EN AGRICULTURE, LA COMPÉTITION VA CAUSER NOTRE PERTE

Pendant 10 ans, François Sonnet a été commercial. Après avoir perdu son job, il a décidé de réorienter sa carrière, comme on dit.

«J'avais envie de faire quelque chose qui ait du sens», explique-t-il. «Mes grands-parents étaient agriculteurs. C'est un secteur délaissé : à peine 0,4% de la population en Wallonie est active dans ce secteur. Or, pour moi, la transition, s'il doit y en avoir une, viendra de l'alimentation. De plus, j'avais envie de faire quelque chose pour ma région, en sachant qu'un jeune qui se lance dans le maraîchage gagne à peine 700 euros par mois. En quelques années, une centaine de petits maraîchers se sont lancés. Personnellement, je suis allé faire un stage à Louvain. J'ai découvert le CSA, le principe de l'agriculture soutenue par la communauté : les gens prennent un abonnement à l'année et viennent récolter eux-mêmes. C'est une manière de connaître mon chiffre d'affaires dès le début de l'année, ce qui est une sacrée garantie».

► SOUTIEN DE LA COMMUNAUTÉ

François a donc lancé «le champ des possibles», à Jupille, sur les hauteurs de Liège. «Les gens sont membres de l'activité, ils sont au courant de la comptabilité. C'est un circuit plus que court», ajoute-t-il. Lancé il y a 5 ans, il fut, à l'époque, le premier CSA de Wallonie. Depuis, il a aidé au lancement de 2 autres maraîchers, toujours en région liégeoise. Pour lui, cette aventure d'agriculture soutenue par la communauté donne des perspectives. «Les risques sont mutualisés, quelque part. Il y a une cen-

taine de membres, je ne peux pas en accepter plus. J'ai environ 6.500 mètres carrés de cultures, principalement des légumes et des petits fruits. On suit le cours de la saison pour les cultures mais il y a moyen de récolter toute l'année», ajoute François Sonnet. Quant au nom, «le champ des possibles», il n'a évidemment pas été choisi au hasard. «C'est pour montrer qu'il existe d'autres voies en agriculture. On n'est pas obligé d'être dans la compétition car cette dernière risque de causer notre perte. Elle nous oblige à avoir des pratiques qui ne sont pas bonnes pour l'environnement».

Pour lui, l'avenir se jouera notamment avec les pouvoirs publics. «Personnellement, j'essaie de recréer du lien social dans le quartier et je gagne du temps sur l'auto-récolte puisque ce sont les membres qui récoltent. Cela me laisse, par exemple, du temps pour aller parler dans les écoles. Pour moi, la Ville pourrait aider à recréer plusieurs métiers dans l'agriculture. Quelque 30.000 euros ont été investis ici. Il y a un enjeu politique à nous soutenir», conclut-il.

L.B. - Éditions SudPresse du 03 juillet 2020



UNE FABRIQUE COURT CIRCUIT

En région namuroise, la coopérative Paysans-Artisans est sur un gros projet immobilier qui favorisera les synergies entre les producteurs et permettra aux coopérateurs de mieux organiser le circuit court.

Les Paysans-Artisans sont une coopérative créée en 2013, en région namuroise, pour permettre la commercialisation de produits de plus de 100 producteurs (voir le journal de lundi). Au-delà de la distribution, cette coopérative travaille au renforcement de l'écosystème du circuit court namurois et va maintenant un pas plus loin en lançant, d'ici quelques mois, un outil de transformation au service de ses producteurs. Il s'agit surtout d'une étape importante pour professionnaliser la commercialisation des produits issus de l'agriculture paysanne. « Les travaux ont commencé et se dérouleront en plusieurs phases », explique Thérèse-Marie Bouchat, co-directrice des Paysans-Artisans, aux côtés de Benoît Dave. « La première phase, ce sont 2 millions d'euros qui vont être investis. La phase 2 porte sur 450.000 euros. Les travaux commenceront en septembre prochain. La dernière phase, ce sera pour début 2021 et ce sera entre 800 et 900.000 euros », ajoute-t-elle.

◆ BUSINESS MODEL VIABLE

Objectif ? Que cet investissement participe à la stratégie du changement de modèle de production et de consommation agroalimentaire voulu par la coopérative. Pour cela, la Fabrique Circuit Court (c'est le nom du projet), elle aussi sous la forme d'une coopérative, réunira 5 partenaires, sur 2.700 mètres carrés, dans le zoning du BEP, à Suarlée. « L'objectif est de renfor-

cer les filières du circuit court en favorisant les synergies entre acteurs et en mettant en place des outils adaptés à des acteurs multiples et à des productions parfois irrégulières », note Benoît Dave. Le lieu fera donc vivre son petit écosystème, de la transformation des aliments à leur stockage, en passant par la distribution et la commercialisation. Et pour aboutir à un business model viable, les porteurs de projets mutualiseront les équipements (bureaux, parking, électricité...) et ont créé un groupement d'employeurs pour partager des ouvriers selon les besoins de chacun.

« Notre objectif, c'est vraiment de changer le modèle », conclut Benoît Dave qui a confiance en l'avenir : 80% des producteurs de la coopérative ont moins de 10 ans d'existence. Preuve que la prise de conscience est récente mais qu'elle ne cesse de se développer...



◆ UN MEILLEUR CONTRÔLE SUR LA QUALITÉ POUR LES ÉLEVEURS

La Fabrique Circuit Court réunira 5 partenaires qui, tous, auront besoin des nouvelles installations. Il y a d'abord le Petit Abattoir Coopératif qui regroupe des petits éleveurs (poulets, canards et lapins) et Paysans-Artisans. Il y aura une petite unité de production d'une capacité d'abattage de 300 poulets par jour. Ce sont les éleveurs qui effectueront le travail, contrôlant ainsi la qualité de leur travail jusqu'au bout. Il y aura également un atelier de découpe de viande et de charcuterie porté par un coopérateur de chez Paysans-Artisans. Dans un tout autre domaine, on trouvera une légumerie coopérative (qui réunira 4 coopératives) pour faire, d'une part, du lavage/épluchage et de la découpe de légumes frais pour les collectivités et restaurants et, d'autre part, la préparation de plats chauds. Ajoutons une autre coopérative portée par Hesbicoop qui s'occupera de la bocalerie : mise en

bocal, pasteurisation et gestion des bocalisés consignés. Enfin, la coopérative Ethiquable, spécialisée dans le commerce équitable, y aura aussi ses locaux.

Notons que W.Alter intervient dans ce dossier, via un prêt et via le dispositif Brasero, à la fois pour la Fabrique Circuit Court et pour le Petit Abattoir Coopératif.

L.B. - Éditions Sudpresse du 08 juillet 2020

LA LOGISTIQUE : UN ENJEU DU COLLECTIF 5C

Pour défendre encore davantage le circuit court, une trentaine de coopératives (dont certaines installées en Flandre) ont créé 5C, le Collectif des Coopératives Citoyennes pour le Circuit Court. Installé à Floreffe, il permet aux coopératives d'échanger leurs expériences, de partager de bonnes pratiques et de mutualiser du matériel. « C'est une manière de défendre le circuit court, à la fois face aux pouvoirs publics mais aussi face à l'Afscsa, par exemple », explique Benoît Dave, son président. La logistique est également un enjeu du collectif. « Il faut améliorer et structurer la logistique de distribution pour qu'elle soit locale mais aussi au niveau sous-régional pour vendre, par exemple, vers des petits magasins de proximité ou des collectivités, à Liège et Namur, par exemple », ajoute-t-il.

L.B. - Éditions Sudpresse du 08 juillet 2020



NOTRE COOPÉRATIVE N'A JAMAIS DÛ LICENCIER POUR RAISON ÉCONOMIQUE



Après avoir vu des fermetures d'entreprises à propos desquelles les décisions étaient prises à l'étranger, Stephan a eu envie de lancer son activité sous la forme d'une coopérative.

Ingénieur commercial, Stephan Vincent a passé plusieurs années dans la grande distribution avant de travailler pour Oxfam. «C'est là que j'ai découvert le commerce équitable. Je trouvais que le projet était chouette et j'ai eu envie d'y mettre plus de démarche entrepreneuriale», explique-t-il. Fin 2008, il quitte Oxfam. C'est à ce moment qu'il rencontre Vincent Degrelle qui avait travaillé dans le secteur des coopératives en Équateur et qui avait un projet de commerce équitable. «On était clairement complémentaires, moi dans le commercial et lui, avec une orientation vers les producteurs».

En 2009, le duo lance, à Waremmes, Ethiquable qui vend de l'épicerie sèche (chocolat, thé, café, sucre, épices...). Il choisit de lui donner la forme d'une coopérative. «On est tous deux de la région de Charleroi et on a vu plusieurs fermetures d'entreprises pour lesquelles les décisions étaient prises ailleurs qu'à Charleroi. On a donc créé une coopérative dans laquelle les travailleurs décident et on travaille avec des coopératives de producteurs. On est à finalité sociale car, pour nous, le commerce est un moyen d'échange et de développement. La finalité sociale, c'est aussi dans le but de soutenir le développement des coopératives

de producteurs, sur un axe Nord-Sud au départ puis, par la suite, chez nous. Il y a eu, par exemple, la crise du lait et on a eu envie d'aider les producteurs de lait en Belgique. Pourquoi faudrait-il donner une dimension géographique au commerce équitable?», s'interroge-t-il. Ethiquable travaille donc avec des coopératives belges, dans le respect du produit et du juste prix pour les producteurs. Son épicerie sèche, elle la vend vers la grande distribution (50% du chiffre d'affaires), les magasins spécialisés (40%) et les restaurants, communes et écoles (10%).

► L'AGILITÉ DES COOPÉRATIVES

La particularité de la coopérative réside, ici, dans le fait qu'après 1 an, les employés peuvent devenir coopérateurs. Ils sont 10 actuellement et prennent donc part aux grandes décisions de la vie de l'entreprise. «Ce que j'aime dans la coopérative, c'est qu'on discute et j'aime cette «agilité». On n'a jamais dû licencier pour raison économique. Chaque année, on engage, même. On a une vingtaine de coopérateurs. On a connu une grosse croissance au début et on a eu besoin de moyens supplémentaires. Des coopérateurs nous ont rejoints parce qu'ils croyaient dans le projet

mais leur pouvoir est moins important que celui des salariés», poursuit Stephan Vincent qui a pu compter sur le soutien de W.Alter (anciennement Sowecsom), l'outil wallon de financement de l'économie sociale. «Le commerce équitable était peu développé mais la Sowecsom a accepté de nous soutenir».

Pour lui, la coopérative a des bases solides. «Les coopératives ne sont pas sur des modèles dépendant de l'extérieur comme la bourse. Il n'y a pas une relation client-fournisseur mais bien une relation de partenaires. La coopérative s'oppose un peu à la compétition qui mène vers la fin d'une des parties. Ici, on grandit ensemble. On avance en fonction de l'énergie du groupe», conclut-il.

L. B. - Éditions Sudpresse du 10 juillet 2020

LES COOPÉRATIVES NOUS OFFRENT DES DÉBOUCHÉS

À la Ferme de la Sarthe, à Saint-Gérard, Damien et sa fille Valentine sont éleveurs laitiers-transformateurs et maraîchers.. Leur rentabilité, ils l'ont trouvée en vendant une grande partie de leurs produits via 2 coopératives.

► TRAVAIL DE LONGUE HALEINE

Direction Saint-Gérard où Damien et Valentine exploitent la Ferme de la Sarthe. Lui est laitier-transformateur et elle est maraîchère. Ensemble, ils travaillent le bio. «Les arrière-grands-parents de mon papa, Damien, avaient une ferme ici, mais qui était plus petite et autonome alimentaires», nous explique Valentine qui va sur ses 30 ans. Son papa a, lui, arrêté ses études, en étant jeune, pour acheter quelques vaches, reprendre la ferme et faire un peu de maraîchage. Aujourd'hui, il propose aussi une dizaine de fromages bio.

Valentine est, elle, un peu arrivée dedans par hasard. «Dans les années '90, l'agriculture, ce n'était pas le métier le plus glamour», explique-t-elle. «J'ai fait des études de marketing et de conseillère en développement durable. Je me suis rendu compte que tous mes sujets d'intérêt portaient sur l'alimentation ou l'agriculture. J'ai eu envie, moi aussi, de travailler davantage, noblement, au respect de l'environnement». Une fois ses études terminées, elle va travailler chez Paysans-Artisans (NDLR : une coopérative de la région namuroise qui réunit une centaine de producteurs) ainsi que chez des maraîchers où elle aide à la vente et à la culture.

Après avoir pris des cours, elle décide de se lancer, en mai 2017, dans le maraîchage. Elle cultive entre 30 et 40 sortes de légumes par an. Ça va des carottes aux petits pois en passant par les haricots et les laitues. Des produits qu'elle écoule, comme ceux de son papa, via un petit magasin qu'ils ont à la ferme mais surtout grâce à 2 coopératives dans lesquelles ils sont coopérateurs : Paysans-Artisans et Agricovert. «C'est clair que le mouvement coopératif est un de nos meilleurs débouchés. Il nous aide, notamment pour la commercialisation et la communication. C'est aussi bien socialement car on est souvent seul dans une ferme. Quand on va livrer nos produits, on échange avec les autres producteurs. Ces coopératives travaillent par filières de production (céréales...) et essayent de redévelopper la filière complète. C'est un travail de longue haleine mais c'est utile, je trouve. Ils sont des moteurs pour le faire», conclut Valentine, visiblement heureuse de pouvoir compter sur les 2 coopératives pour vendre le fruit de son travail et pour promouvoir le circuit court.

L. B. - Éditions Sudpresse du 10 juillet 2020



LA COOPÉRATIVE GARANTIT UN PRIX DÉCENT POUR LE PRODUCTEUR



Tout a démarré il y a 35 ans, à Ath. Dix ans après la création d'Agrisain (un groupement de producteurs), Coprosain, une coopérative d'agriculteurs, voit le jour.

« Les coopérateurs vendaient sur des marchés comme Ath, Les-sines ou Enghien et à la ferme. Ils vendaient de la volaille, des produits laitiers, des légumes... Ils étaient une petite dizaine à ce moment-là. Ça coulait de source de créer une coopérative pour mettre en commun les produits », explique Paul Vankeerberghen, directeur de Coprosain. « Dix ans plus tard, la coopérative a repris une boucherie qui était à remettre à Ath pour commencer le secteur de la viande et des charcuteries. La coopérative compte aujourd'hui 55 producteurs », ajoute-t-il. « Coprosain s'occupe de la commercialisation et de la transformation des produits et a engagé, à l'époque, ses premiers salariés, un boucher et une vendeuse », ajoute-t-il.

Aujourd'hui, la coopérative a une taille importante. Coprosain représente environ 60 salariés pour faire tourner les 4 magasins (Ath, Braine-l'Alleud, Mons et Tournai), la centrale (qui regroupe tout ce qui est viande et charcuterie et où travaillent une quinzaine de personnes pour la viande, la découpe et la mise sous vide) ou encore les marchés (15 en Belgique, dans le Hainaut, le Brabant wallon et Bruxelles). Les membres de la coopérative écoulent aussi leurs produits via la Ruche qui dit Oui !, un service web qui défend le circuit court.

► EXPLOITATIONS MOYENNES

La forme coopérative, elle s'est imposée naturellement. « On fait souvent des réunions en interne selon les groupements (lait, bœuf, agneau...) et on discute des prix, des cahiers des charges... La moyenne des exploitations des producteurs est d'environ 45 hectares, ce qui n'est pas énorme. Sans la coopérative, je pense qu'ils ne seraient pas rentables. La Wallonie demain, je la vois avec plus de coopératives ou de petites structures de vente à la ferme qui se développent bien en Wallonie depuis quelques années. La crise du Covid a eu plus de débouchés pour certains de nos membres qui ont livrés à d'autres circuits courts et magasins. La crise a aussi amené de nouveaux clients. On verra s'ils seront toujours là en septembre mais nous, en tout cas, contrairement au circuit traditionnel, on garantit un prix décent pour le producteur », note encore Paul Vankeerberghen.

L.B. - Éditions Sudpresse du 13 juillet 2020

ELLE DONNE DES AILES AU CIRCUIT COURT

Depuis quelques années, Coprosain écoule une partie de sa production via la Ruche qui dit Oui !.

« C'est un débouché pour nous. Un camion de marché, on ne sait jamais à l'avance avec quoi il va revenir alors qu'avec la Ruche, ils ouvrent une structure éphémère, sur base des commandes, et ils savent ce qu'ils vont vendre ».

Pour rappel, la Ruche qui dit Oui ! est un service web qui veut donner des ailes aux circuits courts. La plateforme de vente en ligne favorise les échanges directs entre producteurs locaux et communautés de consommateurs qui se retrouvent régulièrement lors de véritables marchés éphémères. Coprosain fournit la Ruche notamment sur Ath, Hennuyères, Soignies et Anderlecht.

L.B. - Éditions Sudpresse du 13 juillet 2020

AVIS D'EXPERTS

Frédéric Dufays, chargé de cours en entrepreneuriat social et coopératif à la KUL



« QUAND L'ÉCONOMIE VA MAL, LE MOUVEMENT COOPÉRATIF A TENDANCE À SE DÉVELOPPER »

Monsieur Dufays, la Belgique et les coopératives, c'est une longue histoire, non ?

Oui, il y a une histoire coopérative, comme dans la plupart des pays européens, mais une histoire compliquée avec les coopératives. Ça a été compliqué avec les piliers politiques de l'époque. Le pilier social, d'abord. Quand on entrain dans le syndicat, on devenait membre de la coopérative. C'était souvent des coopératives plus urbaines. Dans le pilier chrétien, certaines grandes coopératives ont été créées dans le monde agricole.

Il y a également eu quelques autres coopératives indépendantes. Cela a commencé fin du 19^{ème} siècle. Partout en Europe, les coopératives se sont développées avec la révolution industrielle qui, si elle était positive, ne l'était pas nécessairement pour les ouvriers qui voyaient leur pouvoir d'achat diminuer, qui étaient parfois délocalisés et arrivaient en masse dans les villes. Quand l'économie va mal, le mouvement coopératif se développe, c'est une tendance, car il y a un besoin de coopérer et de travailler ensemble pour passer les crises. On a notamment vu ça avec la crise du lait ou de la viande.

Il y a des types différents de coopératives ?

Oui, en fonction de qui est membre. Si ce sont des consommateurs, des producteurs ou des travailleurs

avec, dans les années '90, le développement des coopératives multi-parties prenantes, réunissant, par exemple, des consommateurs et des producteurs.

On a remarqué, notamment pendant la crise du Covid, que les coopératives donnent l'impression de mieux traverser les crises. Comment explique-t-on cela ?

On a mené une enquête là-dessus et c'est vrai que ça s'est vu dans pas mal de coopératives, il y a eu des mouvements de solidarité de la part des membres pour soutenir l'activité et continuer à la faire tourner, en trouvant des manières innovantes de le faire. Il y a aussi la solidarité entre les coopératives qui permet de mieux passer la crise ensemble. En Italie, par exemple, au plus fort de la crise, on a vu des hôpitaux coopératifs travailler avec des entreprises agricoles de circuit court. Les coopératives de circuit court ont notamment fourni des surplus pour aider les hôpitaux coopératifs. À Gand, une coopérative de voitures partagées ne fonctionnait plus à cause du confinement. Elle a pu compter sur le soutien d'une coopérative agroalimentaire de circuit court pour faire des livraisons de paniers et notamment à destination du personnel médical. Par ailleurs, les coopératives ont une tradition de faire des réserves plutôt que de distribuer aux sociétaires. C'est utile en temps de crise et ça permet de la passer de manière plus douce.

L. B. - Éditions Sudpresse du 13 juillet 2020



SANS LA COOPÉRATIVE, ON N'AURAIT PAS EXISTÉ



Installé à Gibecq (Ath), Benoît Frison a une exploitation de volailles dont il écoule une partie des produits via la coopérative Coprosain. Sans elle, l'exploitation aurait probablement du mal à trouver la rentabilité.

Chez les Frison, la ferme, c'est une histoire de famille. « Mes grands-parents ont acheté la ferme en 1976. Ils avaient 8 vaches mixtes et une petite activité commerciale sur les marchés », explique Benoît Frison, l'actuel exploitant. « Avec d'autres, ils ont créé la coopérative Agrisain. Chacun leur tour, ils faisaient les marchés pour vendre leurs produits. Comme la clientèle demandait plus de diversité, on a démarré les poulets début des années '80 ».

En 1999, après son graduat en agronomie, Benoît a repris l'exploitation, en famille, sous le nom « Poulet de Gibecq ». Son frère ainsi que son papa travaillent beaucoup pour une autre coopérative de la région, Coprosain. L'élevage de volaille et moutons s'est agrandi et abrite désormais des poulets, des pintadeaux, des canards et des dindes. « En 2000, avec la crise de dioxine, la demande a explosé et on a doublé la production de volaille. Actuellement, on fait 33.000 poulets par an, avec 5.000 environ en permanence sur l'exploitation. On y ajoute 1.000 pintadeaux, 750 canards, 650 dindes et 90 brebis, toutes volaille fermière ».

LA FERME, UNE GROSSE GESTION

Ses produits, Benoît les écoule principalement via la coopérative Coprosain (Ath) qui vend sur les marchés et via plusieurs magasins. « Depuis le départ, sans Coprosain, je crois qu'on n'aurait pas existé. On était très petit et on n'avait pas de débouchés.

La coopérative nous faisait vivre. Aujourd'hui, on a d'autres clients mais je dirais que 50 à 60% de notre production vont vers Coprosain. Il y a 10 ans, on a ouvert aussi un magasin à la ferme avec un atelier de découpe. C'est un gros débouché pour nous », poursuit Benoît. « Quand on a commencé, on n'avait pas de point de vente. Dans une ferme, il faut tout faire, cela demande toute une gestion, ce n'est pas évident. Or, la coopérative nous a permis de développer l'activité sur l'exploitation et, au client, de trouver une large gamme de produits alimentaires issus de la ferme. Pour nous, c'est un débouché sûr et stable d'autant que, comme ce fut le cas avec la crise du Covid, la demande augmente toujours puis retombe un peu. Pour moi, les coopératives vont permettre aux fermes de survivre », conclut celui qui ne souhaite plus voir grandir son exploitation. « On est 4 temps plein ici, sur 12 hectares. On est bien comme ça ».

L. B. - Éditions Sudpresse du 15 juillet 2020

ÊTRE SEUL DANS LE SECTEUR DU LAIT, CE SERAIT COMPLIQUÉ

À Sprimont, en région liégeoise, Daniel Collienne produit du lait et a choisi de l'écouler par l'intermédiaire d'une coopérative qui le rémunère au juste prix.

En septembre 2009, des centaines de producteurs laitiers venus de toute la Belgique déversaient plus de 3 millions de litres de lait dans un champ à Ciney pour dénoncer la crise qui frappait alors le secteur. Leur situation a-t-elle évolué ? La crise est toujours telle, dans notre pays, que près d'un producteur de lait sur quatre a quitté le secteur au cours de ces dix dernières années. Pour survivre, d'autres ont choisi le chemin de la coopérative. C'est le cas de Suzanne et Daniel Collienne qui ont une exploitation à Sprimont, sur les hauteurs de Liège. Ils sont membres de la coopérative Biomilk.be.

« Sur environ 50 hectares, on a 50 vaches laitières. C'est la ferme de mon grand-père maternel que j'ai reprise à un oncle, en 1990 », explique Daniel. « Je me suis associé avec mon frère et mon père puis papa a pris sa pension. L'autoroute a coupé les surfaces en 2 donc je me suis installé ici. Il a fallu tout reconstruire », explique-t-il, en nous faisant visiter ses installations. Dès 1998, conscient que le consommateur a perdu confiance dans l'agriculture à cause de différentes crises dont celle des hormones, il décide de se lancer dans le bio : fini les produits chimiques de synthèse et les engrais chimiques, réduction de l'usage de médicaments pour les animaux...

PRIX ALIGNÉS VERS LE HAUT

Le mouvement coopératif, il l'a découvert très tôt. « En 1990, je suis devenu producteur coopérateur pour la Beurrerie de Franchimont qui a été absorbée par une autre depuis. Je crois dans les

valeurs de la coopérative. À plusieurs, on a comparé nos fiches de paie pour le lait et on a remarqué de grosses différences. On a rencontré les laiteries pour connaître leurs politiques par rapport à l'avenir du secteur bio et, au final, les prix se sont alignés vers le haut », poursuit Daniel. « C'est ce qu'il s'est passé avec la création Biomilk. Ces producteurs-là, frustrés de ne pas avoir le meilleur prix ont cherché à valoriser leur lait et ont créé la coopérative. Son rôle, c'est de mutualiser le lait bio et de le dispatcher vers des transformateurs et des petits fromagers. Il y a, par exemple, la fromagerie de Damme qui nous achète du lait, le transforme et vend ses fromages faits avec notre lait. Pour moi, être seul, dans le secteur du lait, ce serait compliqué », argumente Daniel.

Pour lui, « en coopérative, on est plus fort. La coopérative valorise le lait et nous rémunère à un bon prix. Pour moi, elle peut aussi sauver d'autres secteurs », ajoute celui qui s'est aussi lancé dans les poules de pâturages. Sans oublier qu'il a créé une coopérative de matériel agricole pour pouvoir partager du matériel performant avec d'autres agriculteurs. C'est dire s'il a les valeurs de la coopérative chevillées au corps...

L. B. - Éditions Sudpresse du 15 juillet 2020

BIOMILK.BE

Sa mission ? La valorisation du lait

Biomilk.be est une coopérative belge de producteurs laitiers certifiés bio. Tout a commencé en 2002 quand un groupe de producteurs laitiers bio flamands décide de prendre en main la valorisation de leur lait et de créer la coopérative Biomilk Vlaanderen. En 2006, des agriculteurs wallons rejoignent la coopérative qui devient Biomilk Vlaanderen - Biolait Wallonie. Et en 2017, pour des raisons pratiques, la coopérative se rebaptise sous le nom de Biomilk.be.

La coopérative regroupe aujourd'hui 44 fermes laitières familiales dispersées dans toute la Belgique.

Biomilk.be est exclusivement administrée par et pour ses agriculteurs coopérateurs bio. Cette coopérative a pour mission de valoriser le lait de ses membres à un prix juste, entre autres par la mise sur le marché de nouveaux produits laitiers et fromagers.

L. B. - Éditions Sudpresse du 15 juillet 2020



IL EST DIFFICILE DE PRODUIRE DE L'ART COMME ON PRODUIRAIT DES LÉGUMES

Mad Cat est un studio d'animation qui a la particularité d'être une coopérative. Créé en 2015, le studio carolo a réalisé Léopold, un premier moyen-métrage sorti en 2018, qui retrace de manière humoristique les débuts du royaume. Le film est d'ailleurs disponible sur Universciné depuis peu. Pour Matthieu Collard, un des membres collaborateurs de Mad Cat, la coopérative était un choix logique, mais qui ne règle pas tous les soucis inhérents à la création.

► POURQUOI AVOIR CHOISI DE CRÉER UNE SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE POUR PRODUIRE VOS FILMS ?

À l'origine, il y avait la volonté de créer un projet, le film Léopold. Mais au fur et à mesure que le projet grandissait, il nous est apparu évident que nous aurions besoin du tax shelter. On a donc dû créer une société. En tout, nous étions sept artistes et nous avons rapidement opté pour la coopérative. Le métier d'artiste est un métier très souvent individuel. Passer par la coopérative, dans laquelle chaque artiste est coopérateur, revient à créer un modèle de fonctionnement privilégiant le partage entre chacun et la coopération entre les différents métiers de création d'un film d'animation. En revanche, depuis la sortie du film, difficile de relancer la machine.

► C'EST-À-DIRE ?

Dans un premier temps, une fois le projet mené à bien, il a été difficile de le faire diffuser. On a eu la chance de l'emmener en festival, mais on est pour l'instant un peu en stand-by. Certains coopérateurs sont passés à autre chose, d'autres veulent lancer un nouveau projet. Il y a aussi ceux qui veulent continuer à faire vivre notre premier projet. Mine de rien, il est difficile de produire de l'art comme on produirait des légumes. Dans ce sens, peut-être que la coopérative montre ses limites. On n'a pas de rythme ni de saisons à suivre. Difficile de se refédérer autour d'un nouveau projet. Le problème dans la production artistique, c'est qu'il faut dépenser beaucoup d'énergie dans ce qui n'est pas artistique pour pouvoir produire de l'art.

Thomas Casavecchia, Éditions Le Soir du 15 juillet 2020

« Il est difficile de produire de l'art comme on produirait des légumes »

ThCa

Mad Cat est un studio d'animation qui a la particularité d'être une coopérative. Créé en 2015, le studio carolo a réalisé Léopold, un premier moyen-métrage sorti en 2018, qui retrace de manière humoristique les débuts du royaume. Le film est d'ailleurs disponible sur Universciné depuis peu. Pour Matthieu Collard, un des membres collaborateurs de Mad Cat, la coopérative était un choix logique, mais qui ne règle pas tous les soucis inhérents à la création.

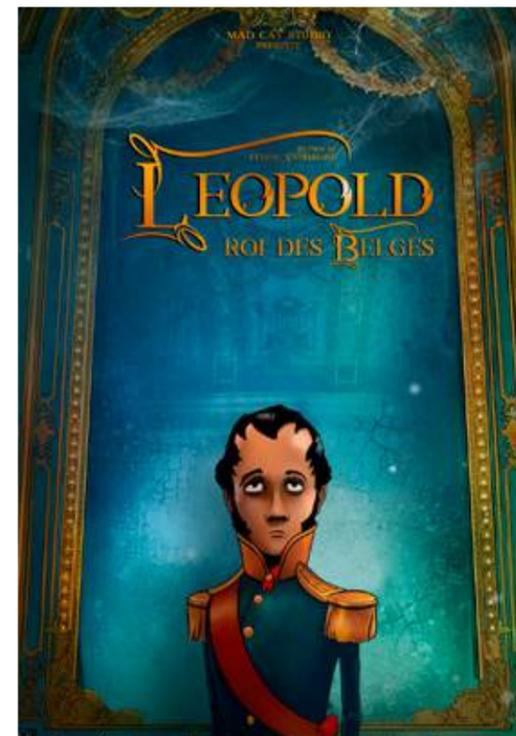


Pourquoi avoir choisi de créer une société coopérative pour produire vos films ?

À l'origine, il y avait la volonté de créer un projet, le film Léopold. Mais au fur et à mesure que le projet grandissait, il nous est apparu évident que nous aurions besoin du tax shelter. On a donc dû créer une société. En tout, nous étions sept artistes et nous avons rapidement opté pour la coopérative. Le métier d'artiste est un métier très souvent individuel. Passer par la coopérative, dans laquelle chaque artiste est coopérateur, revient à créer un modèle de fonctionnement privilégiant le partage entre chacun et la coopération entre les différents métiers de création d'un film d'animation. En revanche, depuis la sortie du film, difficile de relancer la machine.

C'est-à-dire ?

Dans un premier temps, une fois le projet mené à bien, il a été difficile de le faire diffuser. On a eu la chance de l'emmener en festival, mais on est pour l'instant un peu en stand-by. Certains coopérateurs sont passés à autre chose, d'autres veulent lancer un nouveau projet. Il y a aussi ceux qui veulent continuer à faire vivre notre premier projet. Mine de rien, il est difficile de produire de l'art comme on produirait des légumes. Dans ce sens, peut-être que la coopérative montre ses limites. On n'a pas de rythme ni de saisons à suivre. Difficile de se refédérer autour d'un nouveau projet. Le problème dans la production artistique, c'est qu'il faut dépenser beaucoup d'énergie dans ce qui n'est pas artistique pour pouvoir produire de l'art.



FRANCIS DELMÉE : L'AVENIR, C'EST LE LOCAL !

Dans sa ferme à Ostiches (Ath), François Delmée fait dans le bœuf, les pommes de terre et la farine. Avec son papa, Francis, ils se sont engagés dans la coopérative Coprosain qui les aide à écouler leur production.

Francis Delmée, d'Ostiches (Ath), est un des fondateurs de la coopérative Coprosain. «J'ai toujours eu envie de faire autre chose que de la production avec un grand P. Pour produire, il faut vendre et pas le donner, comme font certains agriculteurs. Pour vendre, il faut déterminer un prix décent, c'est ce que nous avons fait», ajoute-t-il. «Dans un groupement de producteurs, on est assuré de la qualité qu'on produit. Un produit vrai, entier, dans le respect de l'environnement et des personnes. La coopérative s'engage sur une qualité donnée, avec un cahier des charges par production.»

Pour le papa de François, la coopérative a évidemment de gros atouts. «Elle permet de commercialiser une partie de la production mais les producteurs restent indépendants et libres. Ensemble, on est plus fort. Par exemple, on a acheté une petite camionnette, au départ, puis loué un petit magasin, puis un plus grand, engagé un boucher, une vendeuse... Tout ça, on ne pourrait pas le faire seul».

LE MOMENT DE CHANGER

Pour lui, l'avenir de la Wallonie passera sans conteste par ce modèle coopératif et local. «Ce qui, pour moi, a de l'avenir, ce sont les magasins de ferme, les marchés locaux, les drive-in locaux... Après des scandales comme on a connus (Veviba, NDLR : des perquisitions dans l'entreprise alimentaire Veviba à Bastogne avaient montré des pratiques non conformes aux règles de l'Afsca), le consommateur cherche des petites structures qui offrent plus de transparence. Les clients apprécient les produits vrais, naturels, de provenance locale et de qualité garantie».

Sans compter que c'est tout le secteur qui évolue. «On réduit les engrais, on retourne vers de la fumure organique, on replante des arbres et des haies pour réapporter du carbone dans le sol, on recrée des haies... À côté de ça, il y a la grosse agriculture industrielle qui a épuisé



les sols et les sources de nourriture pour la faune et la flore. C'est le moment de changer ça», poursuit le papa qui, avec son fils, a réorienté sa production. «On a des vaches allaitantes avec leur suite, du Blanc Bleu. On a arrêté le lait il y a 8-10 ans par manque de main d'œuvre et parce que, pour nous, les perspectives n'étaient pas très bonnes. On fait aussi des pommes de terre sur 8-10 hectares et de la farine», conclut Francis, visiblement fier d'avoir aidé au lancement d'une coopérative qui défend le circuit court et une rémunération juste pour ses producteurs.

L. B. - Éditions Sudpresse du 17 juillet 2020

UNE COOPÉRATIVE RÉUNIT AUTOUR DE VALEURS COMMUNES

En 2018, la Belgique a découvert le scandale Veviba, du nom de cette entreprise alimentaire (viande) de Bastogne où des irrégularités ont été dénoncées, ébranlant la confiance des consommateurs mais aussi des éleveurs.

Ce scandale a donné des idées à certains. «Peu de temps après l'affaire, des producteurs se sont réunis avec l'idée de reprendre un outil qui leur permettrait de maîtriser la filière», explique Joël Gresse, éleveur BBB à Gouvy et responsable de la communication pour la coopérative «En direct de mon élevage», à Perwez (Brabant wallon).

Une centaine d'agriculteurs ont donc investi 1,5 million d'euros dans un atelier de découpe à Perwez, ce qui leur a permis de gérer eux-mêmes la production et la commercialisation de la viande en circuit court, devenant également la première coopérative agricole francophone à disposer de son propre hall de découpe. Objectif ? Trouver une alternative à l'industrialisation de la viande bovine et proposer une filière qui élimine les intermédiaires entre la ferme et la boucherie. Ici, les éleveurs commercialisent et découpent leur viande sans passer par un intermédiaire. Les clients bouchers passent commande et, en fonction des demandes, les bêtes demandées sont choisies au sein de la coopérative.

POUVOIR DE NÉGOCIATION

«Ce qui est bien dans une coopérative, c'est que le fait de se regrouper rend plus fort, notamment pour négocier et chercher des aides. Si on veut négocier avec la grande distribution, par exemple, il faut être une organisation de producteurs reconnue.

C'est pour ça que nous nous sommes regroupés». L'atelier de découpe a donc été acheté en commun, grâce à un appel aux coopérateurs et au soutien de W.Alter (anciennement Sowecosom, l'outil wallon qui aide le financement de projets d'économie sociale et de coopératives).

Pour Joël Gresse, la coopérative a un avenir en Wallonie. «Pour se défendre face aux acheteurs, on a un autre pouvoir de négociation. La grande distribution, par exemple, ne discute pas avec le maraîcher du coin. Il faut de la masse critique. Une coopérative n'est possible que si les personnes qui la composent se rassemblent autour de valeurs communes. Les nôtres ont été une évidence. Nous défendons un revenu équitable pour les éleveurs. Un prix équitable signifie de prendre en compte les coûts de production et d'y ajouter un revenu pour l'éleveur. Cela peut paraître évident mais, quelque part, c'est une révolution dans le monde agricole. Nos valeurs, ce sont aussi une qualité exceptionnelle grâce au savoir-faire qui se transmet de génération en génération, une agriculture durable (maintien de la biodiversité, nourriture des animaux à base d'herbe...) et une traçabilité exemplaire», conclut-il, conscient que le consommateur ne veut plus revivre le cauchemar Veviba et que «En direct de mon élevage» est un gage de qualité et d'engagement vis-à-vis de ce même consommateur.

L. B. - Éditions Sudpresse du 17 juillet 2020



#DemainWallonie
PLUS DURABLE - PLUS HUMAIN - PLUS COOPÉRATIVE

Francis Delmée : « L'avenir, c'est le local ! »

Pour celui qui est l'un des fondateurs de Coprosain, la coopérative présente de gros atouts

Ce qui, pour moi, a de l'avenir, ce sont les magasins de ferme, les marchés locaux, les drive-in locaux.

« Une coopérative réunit autour de valeurs communes »

En 2018, la Belgique a découvert le scandale Veviba, du nom de cette entreprise alimentaire (viande) de Bastogne où des irrégularités ont été dénoncées, ébranlant la confiance des consommateurs mais aussi des éleveurs.

C'est pour ça que nous nous sommes regroupés. L'atelier de découpe a donc été acheté en commun, grâce à un appel aux coopérateurs et au soutien de W.Alter (anciennement Sowecosom, l'outil wallon qui aide le financement de projets d'économie sociale et de coopératives).

Pour Joël Gresse, la coopérative a un avenir en Wallonie. «Pour se défendre face aux acheteurs, on a un autre pouvoir de négociation. La grande distribution, par exemple, ne discute pas avec le maraîcher du coin. Il faut de la masse critique. Une coopérative n'est possible que si les personnes qui la composent se rassemblent autour de valeurs communes. Les nôtres ont été une évidence. Nous défendons un revenu équitable pour les éleveurs. Un prix équitable signifie de prendre en compte les coûts de production et d'y ajouter un revenu pour l'éleveur. Cela peut paraître évident mais, quelque part, c'est une révolution dans le monde agricole. Nos valeurs, ce sont aussi une qualité exceptionnelle grâce au savoir-faire qui se transmet de génération en génération, une agriculture durable (maintien de la biodiversité, nourriture des animaux à base d'herbe...) et une traçabilité exemplaire», conclut-il, conscient que le consommateur ne veut plus revivre le cauchemar Veviba et que «En direct de mon élevage» est un gage de qualité et d'engagement vis-à-vis de ce même consommateur.

L. B. - Éditions Sudpresse du 17 juillet 2020

EN COOPÉRATIVE, TOUT EST DEVENU POSSIBLE

Dans le cadre de notre grande série consacrée aux coopératives, nous vous présentons, cette semaine, des coopératives dans des secteurs où on ne les attend pas forcément, comme le médical, le cinéma d'animation, la presse ou encore la construction.

Début février 2018, plus de 1.000 médecins apprennent par la presse que leur programme médical, leur outil de travail, est revendu à une multinationale pour tout simplement disparaître et obliger les médecins à utiliser le programme du repreneur. Ils décident d'agir...

«Une fronde se structure et le 21 mars débute une petite révolution. C'est «notre printemps informatique» et Medispring voit le jour», explique Olivier Marievoet, médecin à Charleroi et président du conseil d'administration.

«Un des médecins, Alain-François Bleecx, propose de se structurer en coopérative. Le Dr Silviu Braga a déjà dans ses cartons la future ébauche de nos écrans d'interface. Nous choisissons une équipe d'informaticiens et nous rassemblons, dès le mois de mai, une centaine de médecins qui deviendront les garants de la coopérative. En juin, notre première Assemblée Générale constitutive s'est tenue chez le notaire. Quelques jours après, nous présentons notre projet auprès de plus de 400 médecins dans un auditoire à Namur», ajoute-t-il.

▶ ALLER-SIMPLE POUR LA LUNE

Les administrateurs seront les premiers « commerciaux » de leur programme qui est toujours à l'état de projet. « À ce moment là, on vendait des aller-simples pour la lune ! », ajoute-t-il en riant.

Les administrateurs utilisent leur carnet d'adresses pour faire des démos dans les réunions de médecins et reçoivent le soutien de nombreux confrères. « On passera de 400 à 700 et maintenant 1.300 coopérateurs utilisateurs. Notre projet est unique : développer un dossier médical informatisé (DMI) par des médecins pour des soignants (au départ les médecins), donner à chaque coopérateur le droit de voter et donner son avis, rendre notre outil de travail pérenne, impossible d'être vendu ou racheté (sauf si l'AG le décidait par un vote à majorité de 80 %) ».

Le projet est conçu par des médecins, géré par les médecins et surtout le gérant, David Frenay, et développé selon les souhaits des coopérateurs qui se réunissent au sein de groupes d'utilisateurs pour remonter auprès du Docteur Dujardin les demandes pour l'évolution du produit.

« La levée de fond pour ce projet qui nécessite beaucoup d'argent (plus de 2 millions d'euros) a été possible grâce à nos coopérateurs qui ont investi bien sûr financièrement mais aussi surtout en y croyant. Ce n'était pas une mince affaire quand on parlait de zéro ou presque ».

▶ MULTIDISCIPLINARITÉ

« Après 2 ans, notre DMI a atteint ses premiers objectifs et est prêt à passer à la vitesse supérieure, comme on l'a démontré

pendant la crise du covid en offrant des outils pour pouvoir signer nos patients par téléconsultation. La crise du covid nous a aussi permis de nous renforcer et d'internaliser nos informaticiens. Nos projets de départ, axés sur les médecins généralistes mais aussi sur les réseaux multidisciplinaires et les postes de garde, eux-aussi fournis par Medispring, restent une priorité. Mais notre envie de multidisciplinarité est très pressante aussi... Elle a déjà commencé par l'accueil de plusieurs médecins spécialistes en solo. Il faut remercier tous nos coopérateurs : les jeunes à qui l'on a proposé des parts à 250€ et les médecins confirmés qui, eux, ont pris au moins une part à 1.000 €. Nous avons été aussi aidés par Propage-s pour créer la coopérative, par la Sowecsom devenue W.Alter, la MMH (mutuelle médicale pour les médecins, également une coopérative) qui nous ont financés de manière spécifique à une coopérative. Ils sont d'ailleurs toujours nos partenaires. Pour nous, la forme coopérative rend possibles des choses qui pourraient sembler impossibles au départ », conclut Olivier Marievoet.

L. B. - Éditions Supresse du 20 juillet 2020



#DemainWallonie
PLUS DURABLE - PLUS HUMAIN - PLUS COOPÉRATIVE

« En coopérative, tout est devenu possible »

Leur programme informatique disparaît : des médecins créent une coopérative pour lancer leur outil

« On n'est pas dans un management par la contrainte »

▶ ALLER-SIMPLE POUR LA LUNE

▶ MULTIDISCIPLINARITÉ

Les administrateurs seront les premiers « commerciaux » de leur programme qui est toujours à l'état de projet. « À ce moment là, on vendait des aller-simples pour la lune ! », ajoute-t-il en riant.

pendant la crise du covid en offrant des outils pour pouvoir signer nos patients par téléconsultation. La crise du covid nous a aussi permis de nous renforcer et d'internaliser nos informaticiens. Nos projets de départ, axés sur les médecins généralistes mais aussi sur les réseaux multidisciplinaires et les postes de garde, eux-aussi fournis par Medispring, restent une priorité. Mais notre envie de multidisciplinarité est très pressante aussi... Elle a déjà commencé par l'accueil de plusieurs médecins spécialistes en solo. Il faut remercier tous nos coopérateurs : les jeunes à qui l'on a proposé des parts à 250€ et les médecins confirmés qui, eux, ont pris au moins une part à 1.000 €. Nous avons été aussi aidés par Propage-s pour créer la coopérative, par la Sowecsom devenue W.Alter, la MMH (mutuelle médicale pour les médecins, également une coopérative) qui nous ont financés de manière spécifique à une coopérative. Ils sont d'ailleurs toujours nos partenaires. Pour nous, la forme coopérative rend possibles des choses qui pourraient sembler impossibles au départ », conclut Olivier Marievoet.

L. B. - Éditions Supresse du 20 juillet 2020

ON N'EST PAS DANS UN MANAGEMENT PAR LA CONTRAINTE

Des bâtiments écologiques, sains, positifs et confortables, dans des matériaux naturels, durables et locaux, voici ce que propose Paille-Tech, une coopérative créée en 2009, par 3 personnes, Philippe Leboutte, un entrepreneur, avec Antoine Bonnert et Marie Foidart, tous deux jeunes architectes.

«Depuis leurs études, Marie et Antoine avaient un intérêt pour la construction en ballots de paille et pour la qualité que cela peut apporter dans une maison, tout ça avec des matériaux qu'on peut trouver dans le champ d'à côté», explique Jean-Luc de Wilde, administrateur-délégué de Paille-Tech, installée à Franière (province de Namur).

«Ce mouvement est né dans les années 2000 et est parti de France, d'Allemagne ou de Grande-Bretagne pour promouvoir ces techniques. Entre 2005 et 2010, Marie et Antoine ont fait des chantiers en Belgique mais ça restait compliqué à mettre en oeuvre. Leur rêve était de faire cela en préfabriqué pour proposer le concept à d'autres chantiers que des chantiers participatifs (NDLR : ce sont des chantiers où les gens viennent travailler bénévolement, quand ils ont du temps)».

◆ COOPÉRATIVE D'INDÉPENDANTS

Les années 2000 marquent aussi le développement des constructions en bois qui représentent environ 20% des chantiers actuels. «Il fallait donc développer un outil capable de pré-fabriquer en paille», poursuit Jean-Luc de Wilde qui a rejoint

Paille-Tech en 2015 et en est devenu administrateur-délégué l'année suivante. «D'autres sont venus se joindre comme Julien Lefranc, directeur commercial, et c'est la forme coopérative qui a été choisie car on développe ainsi à plusieurs et on cherche les compétences de chacun. On est une coopérative d'indépendants. On est co-gestionnaires de la coopérative qui a, pendant 8 ans, travaillé avec des coopérateurs travailleurs indépendants. Depuis 2 ans, nous avons des salariés, 4 ouvriers», poursuit l'administrateur-délégué, ajoutant que 12 personnes travaillent pour Paille-Tech.

«Dans la coopérative, il y a cet esprit de coopération qui nous plaît bien et ça donne beaucoup de souplesse pour réaliser un objectif commun. C'est une manière intéressante de créer de nouvelles activités et ça permet des investissements à géométrie variable, avec de la souplesse. Nous, ça nous a permis de développer les techniques de production».

En 2010, quelques mois après sa création, Paille-Tech a loué un atelier à Franière, dans une ancienne glacerie qui disposait d'un pont roulant bien pratique pour son activité. Par la suite, l'entreprise décida d'investir et d'acheter ces halls. «En 2019, nous

avons dû procéder à une augmentation de capital. La Sowecsom (NDLR : l'outil wallon de financement de l'économie sociale et des coopératives, devenu depuis W.Alter) est entré dans notre capital, où elle restera quelques années, et a amené du financement», note encore l'administrateur-délégué qui se félicite du choix du modèle coopératif.

◆ MANIÈRE SOUPLE

«On discute, on cherche des solutions et on n'est pas dans un management par la contrainte. Pour moi, dans le futur, la coopérative a de l'avenir. C'est une manière souple de mener à bien des initiatives collectives qui ont besoin de réunir différentes compétences. Il n'y a pas une hiérarchie «up-down» : on co-crée ensemble ce qu'on a envie de faire. Derrière la crise qu'on vient de vivre, il y a aussi une crise sociétale. Les gens en ont marre des multinationales qui n'apportent pas de sens dans leur vie. La coopérative est, à mon sens, un chouette modèle à faire vivre», conclut-il.

L.B. - Éditions Sudpresse du 20 juillet 2020



LÉOPOLD ROI DES BELGES, UN FILM D'ANIMATION SOUTENU PAR UNE COOPÉRATIVE



Même le cinéma d'animation peut opter pour la forme coopérative. La preuve avec Mad Cat Studio, à Cognelée (Namur).

Le cinéma d'animation réunit différents métiers autour d'un même projet. «À la base, l'idée de la coopérative est née d'un projet avec le dessinateur Cédric Vandresse», explique Matthieu Collard, metteur en scène de théâtre. «Chemin faisant, 2 questions se sont posées. Premièrement, les producteurs de cinéma d'animation et le cinéma en général font appel à des métiers quand ils en ont besoin, ponctuellement. C'est donc bien de créer un groupement. Ensuite, pour le tax-shelter (NDLR : un incitant fiscal), il faut être structuré en société. On a alors rencontré Propage-s, une agence-conseil en économie sociale, pour accompagner notre projet de coopérative. On s'est regroupé avec un dessinateur, un scénariste, un metteur en scène... On est, aujourd'hui, un peu moins d'une vingtaine de coopérateurs dont une moitié d'artistes», ajoute Matthieu Collard. «L'idée de se mettre en coopérative découlait aussi de l'envie que les artistes ne soient plus dépendants des financiers. Actuellement, on doit trouver l'équilibre entre l'individualisme des artistes, la nécessité de manger et la mise en place de projets».

Le premier gros projet qui a réuni les artistes du Mad Cat Studio, c'est un film d'animation de 47 minutes, «Léopold Roi des Belges» qui a été diffusé sur Arte.

UN MODÈLE PLUS HORIZONTAL

«La coopérative, c'est le modèle qui nous a semblé le moins pyramidal et le plus horizontal. On a rédigé ensemble les statuts avec chacun, une voix. Dans une boîte de production, ce sont 1 ou 2 personnes qui décident». W.Alter (l'outil wallon de financement de l'économie sociale et des coopératives) a soutenu la coopérative en doublant le montant investi par les coopérateurs.

Le cinéma d'animation est un secteur qui a besoin de gros moyens. «Léopold nous a coûté environ 250.000 euros. Un long métrage d'1 heure 15, en 2D, c'est 3 millions d'euros pour le produire. Un film de chez Pixar, c'est 100 millions de dollars», poursuit Matthieu Collard. «La logique coopérative est intéressante. C'est une forme de «socialisme capitalisme». On n'est pas seul face au système, il y a du soutien. Généralement, quand il y a une crise, on vire des gens. Ça n'arrive pas avec le modèle coopératif. Le film «Léopold Roi des Belges» est une production 100% belge. Il a été montré dans des écoles, des festivals... et il y a eu un vrai engouement. Pour moi, pour l'avenir, la coopération entre coopératives pourrait peut-être amener une prise de conscience des politiques. Les coopératives ont un réel avenir mais qui doit passer, je pense, par une formation de gestion pour les artistes», conclut-il.

L.B. - Éditions Sudpresse du 22 juillet 2020

DE L'OR ÉTHIQUE ET QUI RESPECTE LA PLANÈTE

Touché par le travail des enfants dans les mines du Katanga, Vicente a décidé d'agir en créant une filière d'or éthique. Le jeune homme va créer une coopérative pour fournir aux artisans et bijoutiers belges un or tracé, récolté dans de meilleures conditions.

Ce n'est pas parce que son papa est ingénieur géologue que Vicente Balseca Hernandez, 30 ans, s'est tourné vers l'or. Diplômé en sciences de la population et du développement régional, il est parti, en tant qu'anthropologue au Congo, en 2014, avec une ONG, dans le but d'y mener une mission d'analyse de la politique publique. «J'y ai rencontré un Belge qui travaillait avec des mineurs artisans, qui leur achetait leur or pour une bouchée de pain et le revendait ensuite 3 fois le prix. Ça se passe au Katanga, une région où les enfants travaillent et où cet homme exploite la misère du monde. Ça m'a donné l'envie de créer une filière d'or éthique qui garantit la traçabilité et réduit l'impact environnemental quand on extrait l'or», explique-t-il.

De retour en Belgique, il réfléchit à son projet et décide de le lancer avec le soutien du VentureLab, un éco-système de soutien à l'entrepreneuriat des jeunes, installé à Liège. «Dans mon projet appelé Humanum Gold, il y a 2 structures parallèles. La première serait en Équateur d'où je viens et où les mineurs utilisent actuellement des technologies pour extraire l'or, fournies par des industriels avec de gros moyens. L'idée serait de récupérer l'or sans produits chimiques, avec des process physiques. Il faut trouver la machine adaptée aux minerais locaux et la calibrer de façon exacte. L'autre structure, c'est la coopérative créée en Belgique, sur laquelle je travaille, qui assurera la distribution de l'or auprès des artisans et des bijoutiers belges ainsi que la promotion et la sensibilisation du consommateur à l'importance de

la durabilité et l'éthique dans ce secteur. Cette coopérative est en cours de création et j'ai pu bénéficier d'un financement de lancement de W.Alter (NDLR : l'outil wallon de financement de l'économie sociale et des coopératives) pour la pré-création et pour vérifier la viabilité du projet».

CAMPAGNE DE CROWDFUNDING

Vicente a également lancé une campagne de crowdfunding il y a 2 ans pour récolter des fonds. Il espérait 6.000 euros, il en a obtenu 8.000, à investir dans la partie recherche en Équateur.

Et le futur d'Humanum Gold ? «L'objectif, c'est de créer la coopérative vers octobre-novembre et qu'avec cette coopérative, on fasse un pas en avant et qu'on crée l'entreprise en Équateur pour entrer en activité l'année prochaine».

L. B. - Éditions Sudpresse du 22 juillet 2020

UN MODÈLE PLUS RÉSILIENT

«La coopérative répond à mes valeurs»

Opter pour la forme coopérative pour son activité, ça sonnait, pour lui, comme une évidence. «De base, je suis dans le milieu des nouveaux modes de gouvernance. Pour moi, c'était une évidence. La coopérative répond à mes valeurs. C'est un mode de gestion démocratique et de gestion du business par les coopérateurs. Mon objectif ? Avoir un impact positif en Belgique et ailleurs sur l'extraction du minerai. Je ne parle pas de ce que je veux gagner. Il faut que ce soit viable, c'est tout. La coopérative est un modèle plus résilient, porté par les gens. Il est hors de question de délocaliser. C'est un modèle local qui répond à un besoin social et environnemental. Les gens qui soutiennent Les Petits Producteurs (NDLR : une épicerie coopérative, à Liège) et qui sont devenus coopérateurs ont la volonté de participer et d'amener du changement. Moi aussi», poursuit Vicente.

L.B. - Éditions Sudpresse du 22 juillet 2020



LA COOPÉRATIVE, MODÈLE RÉSILIENT ET DURABLE



Le modèle date du XIXe siècle. Pourtant, la coopérative est plus que jamais d'actualité. Réponse à un besoin essentiel dans une société confrontée à de grands défis, elle peut tenir dans la durée. Exemple de deux coopératives vieilles de cinquante ans.

Ce n'est sans doute pas un hasard si les coopératives belges les plus anciennes toujours sur pied puisent leurs racines dans la fin des années 60. Années de révolution. Révolte étudiante débouchant sur Mai 68 et la scission de l'Université catholique de Louvain après les cris de «Walen buiten». Première prise de conscience écologique. Combat pour les droits des femmes et des minorités et vote de la loi américaine sur les droits civiques. Forcément, l'entreprise, elle aussi, se rebelle. Et ceux qui la font crient leur indépendance par rapport à un modèle qui ne leur convient pas.

➤ PLUS D'AUTONOMIE

À Ath, des agriculteurs se rassemblent en dehors de toute organisation pour faire face à de possibles expropriations pour la construction de l'autoroute A8 et à la constitution de grands groupes de producteurs de lait. Au fil des réunions, le débat s'élargit, raconte le fondateur de Coprosain, Jean Frison : « On a remarqué que l'agriculteur était coincé en amont et en aval par l'industrie agroalimentaire. On s'est dit qu'il fallait se libérer de l'industrie et devenir davantage indépendant par rapport à ce que nous produisons. Nous devons devenir moins dépendants de l'extérieur, plus autonomes sur le plan de la nourriture aux animaux et de la commercialisation de nos produits. »

À Louvain-la-Neuve, les étudiants prennent les choses en main pour répondre à leurs besoins. Ils s'organisent entre eux pour

créer des supports pédagogiques, les imprimer et les mettre à disposition de leurs condisciples par le biais des cercles d'abord, de la DUC ensuite. La Centrale d'impression et d'achat en coopérative (Ciaco) naît le 1er juillet 1970, voici cinquante ans donc, et se veut financièrement indépendante de l'UCL (devenue UCLouvain). « Le choix de la forme commerciale de la coopérative est un choix engagé dès le départ », explique le directeur Geoffroy Wolters. « L'impression est un moyen de communication, que les étudiants veulent maîtriser à travers un petit journal, des flyers, etc. À une époque où il y a zéro numérique. »

➤ RINGARDE ET HIPPIE

La clé de leur longévité ? Leur caractère essentiel. Selon le directeur du Centre d'Économie sociale à l'ULiège Jacques Defourny, deux conditions doivent être remplies pour que surgisse la coopérative. La première est que « les besoins non satisfaits sont des besoins vitaux et pressants, comme l'acquisition du pain ou la vente de céréales à prix correct à des moments où les sociétés humaines ont rencontré de grandes difficultés. » Comme les premières coopératives historiques au XIXe siècle. Comme aussi les syllabus pour les étudiants et la vente des produits de la ferme.

La seconde est la condition d'identité collective : « Face à des conditions de vie infra-humaines, les citoyens, travailleurs, agriculteurs ont mis en place des réponses à ces besoins en décuplant leurs forces collectives. Ils ont découvert qu'ils étaient

dans le même bateau et se mettent ensemble dans des structures sur lesquelles ils ont du pouvoir. »

Deux conditions qui existent bel et bien aujourd'hui. D'où le nouvel essor du modèle, avec des coopératives qui éclosent dans des domaines nouveaux depuis une vingtaine d'années et l'arrivée de nouvelles structures ces sept dernières années. Il s'agit là d'une réponse systémique à la situation actuelle où réagir face à la menace climatique est bien vital et où nos identités plurielles se fédèrent en communautés (en ligne) et sous des destins similaires, analyse encore le professeur.

➤ DU SENS

« On a senti après la crise financière et maintenant avec le coronavirus, dans un contexte avec des défis particulièrement difficiles à relever, que les jeunes voulaient avoir plus de sens, or

CHIFFRES

1 milliard

C'est le nombre de coopérateurs qu'il y a dans le monde, tous continents et secteurs confondus, d'après le professeur Defourny.

170 ans

Les entreprises coopératives ont 170 ans d'histoire, nées en Angleterre, puis en France avant de s'étendre au monde entier. La formule a survécu, traversant des dictatures, des guerres, devenant clandestine sous le régime nazi.

76.000

Quinquagénaire depuis peu, la Ciaco compte 76.000 coopérateurs, détenteurs d'une carte de remise.

12 à la une

LES COOPÉRATIVES, L'AUTRE ÉCONOMIE
La coopérative, modèle résilient et durable

La mobilité date du XIXe siècle. Pourtant la coopérative est plus que jamais d'actualité. Réponse à un besoin essentiel, elle peut tenir dans la durée.

Exemple de deux coopératives vieilles de 50 ans.

1 milliard
C'est le nombre de coopérateurs dans le monde, tous continents et secteurs confondus, d'après le professeur Defourny.

170 ans
Les entreprises coopératives ont 170 ans d'histoire, nées en Angleterre, puis en France avant de s'étendre au monde entier. La formule a survécu, traversant des dictatures, des guerres, devenant clandestine sous le régime nazi.

76.000
Quinquagénaire depuis peu, la Ciaco compte 76.000 coopérateurs, détenteurs d'une carte de remise.



« C'est la Ciaco herself, c'est parce qu'elle a des fonds propres », explique Geoffroy Wolters, à l'ULiège.

Les coopératives, l'autre économie
Chaque semaine, en collaboration avec Wafos, la Société royale d'économie sociale et de gestion sociale, à son quart de siècle, nous présentons un dossier sur des entreprises sociales. Aujourd'hui, nous nous intéressons à la coopérative.

LES COOPÉRATIVES, L'AUTRE ÉCONOMIE
La coopérative, modèle résilient et durable

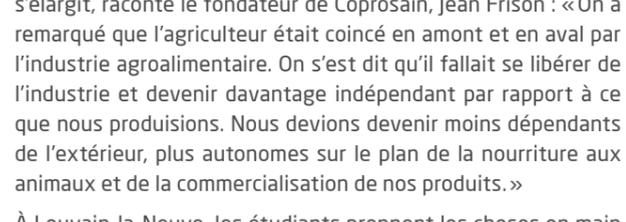
La mobilité date du XIXe siècle. Pourtant la coopérative est plus que jamais d'actualité. Réponse à un besoin essentiel, elle peut tenir dans la durée.

Exemple de deux coopératives vieilles de 50 ans.

1 milliard
C'est le nombre de coopérateurs dans le monde, tous continents et secteurs confondus, d'après le professeur Defourny.

170 ans
Les entreprises coopératives ont 170 ans d'histoire, nées en Angleterre, puis en France avant de s'étendre au monde entier. La formule a survécu, traversant des dictatures, des guerres, devenant clandestine sous le régime nazi.

76.000
Quinquagénaire depuis peu, la Ciaco compte 76.000 coopérateurs, détenteurs d'une carte de remise.



« C'est la Ciaco herself, c'est parce qu'elle a des fonds propres », explique Geoffroy Wolters, à l'ULiège.

Les coopératives, l'autre économie
Chaque semaine, en collaboration avec Wafos, la Société royale d'économie sociale et de gestion sociale, à son quart de siècle, nous présentons un dossier sur des entreprises sociales. Aujourd'hui, nous nous intéressons à la coopérative.

LES COOPÉRATIVES, L'AUTRE ÉCONOMIE
La coopérative, modèle résilient et durable

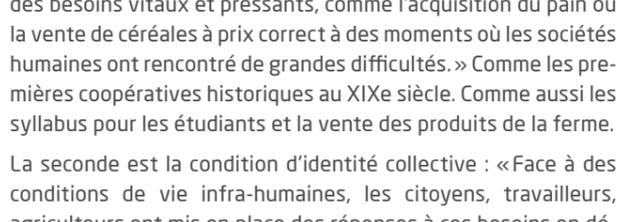
La mobilité date du XIXe siècle. Pourtant la coopérative est plus que jamais d'actualité. Réponse à un besoin essentiel, elle peut tenir dans la durée.

Exemple de deux coopératives vieilles de 50 ans.

1 milliard
C'est le nombre de coopérateurs dans le monde, tous continents et secteurs confondus, d'après le professeur Defourny.

170 ans
Les entreprises coopératives ont 170 ans d'histoire, nées en Angleterre, puis en France avant de s'étendre au monde entier. La formule a survécu, traversant des dictatures, des guerres, devenant clandestine sous le régime nazi.

76.000
Quinquagénaire depuis peu, la Ciaco compte 76.000 coopérateurs, détenteurs d'une carte de remise.



« C'est la Ciaco herself, c'est parce qu'elle a des fonds propres », explique Geoffroy Wolters, à l'ULiège.

Les coopératives, l'autre économie
Chaque semaine, en collaboration avec Wafos, la Société royale d'économie sociale et de gestion sociale, à son quart de siècle, nous présentons un dossier sur des entreprises sociales. Aujourd'hui, nous nous intéressons à la coopérative.

LES COOPÉRATIVES, L'AUTRE ÉCONOMIE
La coopérative, modèle résilient et durable

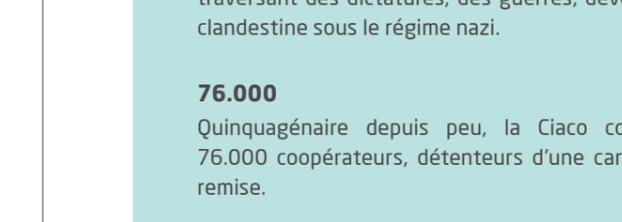
La mobilité date du XIXe siècle. Pourtant la coopérative est plus que jamais d'actualité. Réponse à un besoin essentiel, elle peut tenir dans la durée.

Exemple de deux coopératives vieilles de 50 ans.

1 milliard
C'est le nombre de coopérateurs dans le monde, tous continents et secteurs confondus, d'après le professeur Defourny.

170 ans
Les entreprises coopératives ont 170 ans d'histoire, nées en Angleterre, puis en France avant de s'étendre au monde entier. La formule a survécu, traversant des dictatures, des guerres, devenant clandestine sous le régime nazi.

76.000
Quinquagénaire depuis peu, la Ciaco compte 76.000 coopérateurs, détenteurs d'une carte de remise.



« C'est la Ciaco herself, c'est parce qu'elle a des fonds propres », explique Geoffroy Wolters, à l'ULiège.

Les coopératives, l'autre économie
Chaque semaine, en collaboration avec Wafos, la Société royale d'économie sociale et de gestion sociale, à son quart de siècle, nous présentons un dossier sur des entreprises sociales. Aujourd'hui, nous nous intéressons à la coopérative.

LES COOPÉRATIVES, L'AUTRE ÉCONOMIE
La coopérative, modèle résilient et durable

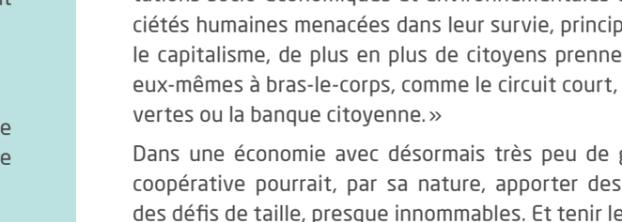
La mobilité date du XIXe siècle. Pourtant la coopérative est plus que jamais d'actualité. Réponse à un besoin essentiel, elle peut tenir dans la durée.

Exemple de deux coopératives vieilles de 50 ans.

1 milliard
C'est le nombre de coopérateurs dans le monde, tous continents et secteurs confondus, d'après le professeur Defourny.

170 ans
Les entreprises coopératives ont 170 ans d'histoire, nées en Angleterre, puis en France avant de s'étendre au monde entier. La formule a survécu, traversant des dictatures, des guerres, devenant clandestine sous le régime nazi.

76.000
Quinquagénaire depuis peu, la Ciaco compte 76.000 coopérateurs, détenteurs d'une carte de remise.



« C'est la Ciaco herself, c'est parce qu'elle a des fonds propres », explique Geoffroy Wolters, à l'ULiège.

Les coopératives, l'autre économie
Chaque semaine, en collaboration avec Wafos, la Société royale d'économie sociale et de gestion sociale, à son quart de siècle, nous présentons un dossier sur des entreprises sociales. Aujourd'hui, nous nous intéressons à la coopérative.

LES COOPÉRATIVES, L'AUTRE ÉCONOMIE
La coopérative, modèle résilient et durable

La mobilité date du XIXe siècle. Pourtant la coopérative est plus que jamais d'actualité. Réponse à un besoin essentiel, elle peut tenir dans la durée.

Exemple de deux coopératives vieilles de 50 ans.

1 milliard
C'est le nombre de coopérateurs dans le monde, tous continents et secteurs confondus, d'après le professeur Defourny.

170 ans
Les entreprises coopératives ont 170 ans d'histoire, nées en Angleterre, puis en France avant de s'étendre au monde entier. La formule a survécu, traversant des dictatures, des guerres, devenant clandestine sous le régime nazi.

76.000
Quinquagénaire depuis peu, la Ciaco compte 76.000 coopérateurs, détenteurs d'une carte de remise.



« C'est la Ciaco herself, c'est parce qu'elle a des fonds propres », explique Geoffroy Wolters, à l'ULiège.

professeur : « Beaucoup voulaient faire des choses plus concrètes. Marqués par cette tradition assez forte de contestation du capitalisme en place et la volonté de produire et d'acheter autrement. » Ces nouvelles structures explorent d'autres domaines, avec des idéaux et des activités différentes. Mais elles sont peu nombreuses : une centaine environ, regroupant 2.000 personnes, d'après le professeur.

« L'époque était quand même à une perte de terrain de la coopérative », ajoute celui qui étudie ce modèle économique depuis quarante ans. « Pour plusieurs raisons. D'abord, les échecs répétés de reprises d'entreprises en faillite par les travailleurs. Ensuite, l'ère n'était pas à la recherche de l'alternative : le Thatcherisme et le Reaganisme invitaient à se fier uniquement à la grande finance et au marché. »

Il n'y aura ensuite plus de grosse vague de coopératives avant celle née suite à la crise financière de 2008 et une recherche de sens par des jeunes, qui veulent réorganiser l'entreprise autrement et répondre aux défis de ce siècle.

HISTOIRE : TROIS VAGUES DE COOPÉRATIVES

De la fin du XIXe siècle à la Deuxième Guerre mondiale, les coopératives en Belgique existaient historiquement dans certains secteurs comme l'agriculture, l'épargne et le commerce de détail et les magasins d'alimentation. Ces structures tiennent le coup jusqu'à la fin des années 60, lorsqu'émerge un capitalisme de plus en plus puissant de groupes multinationaux. Avec « des grandes surfaces qui ont cassé les prix, achètent aux fournisseurs et parviennent à faire des prix plus intéressants que les coopératives modestes », explique le professeur Jacques Defourny, directeur du Centre d'Économie sociale à l'ULiège. « C'est toujours dans les grandes mutations du capitalisme que l'on trouve les vagues de création des coopératives. »

D'ailleurs, au même moment, naît un « vrai mouvement de ce qu'on appelait les nouvelles coopératives ». De nouvelles structures qui explorent d'autres domaines, avec des idéaux et des activités différentes, précise le

professeur : « Beaucoup voulaient faire des choses plus concrètes. Marqués par cette tradition assez forte de contestation du capitalisme en place et la volonté de produire et d'acheter autrement. » Ces nouvelles structures explorent d'autres domaines, avec des idéaux et des activités différentes. Mais elles sont peu nombreuses : une centaine environ, regroupant 2.000 personnes, d'après le professeur.

Dans une économie avec désormais très peu de garanties, la coopérative pourrait, par sa nature, apporter des réponses à des défis de taille, presque innommables. Et tenir le choc. « Si la Ciaco survit, c'est parce qu'on a des fonds propres, parce qu'on

UNE COOPÉRATIVE DANS LE SECTEUR DE LA PRESSE

Le modèle coopératif dans le secteur de la presse, ça existe. Dans notre pays, c'est, par exemple, le cas avec les magazines Wilfried et Médor.

En 2012, quelques journalistes et un graphiste, insatisfaits de la manière dont ils peuvent exercer leur métier, décident de réagir et de créer leur magazine d'investigation. «Il fallait alors penser le financement. Notre envie était de fonctionner via abonnements et que la production du magazine se fasse via les lecteurs», explique Tiffany Lasserre, en charge de la communication du magazine Médor. En mai 2014, la coopérative a été créée avec 19 coopérateurs dont une majorité de journalistes et de graphistes. Aujourd'hui, le magazine rassemble que 1.400 coopérateurs autour de son projet.

Pour assurer ses activités et atteindre l'équilibre financier en 2023, Médor a fait appel à ses coopérateurs. «L'an passé, on a démarré une levée de fonds qui va jusqu'à fin de cette année. L'an passé, on a récolté 65.000 euros qui ont été doublés par la Sowecsom (devenue W.A.lter) et on doit atteindre les 85.000 euros cette année pour espérer l'équilibre en 2023. Ce n'est pas une campagne de

dons», poursuit Tiffany Lasserre. «Dès 20 euros, on peut devenir coopérateur et donc patron de presse», ajoute-t-elle, convaincue que le modèle coopératif, c'est avant tout «de la transparence et du débat public».

En 2017, un autre magazine, Wilfried, a également vu le jour, à Bruxelles, sur le modèle coopératif également.

L.B. - Éditions Sudpresse du 24 juillet 2020



#DemainWallonie
PLUS DURABLE - PLUS HUMAINE - PLUS COOPÉRATIVE

Coopeos : des citoyens transforment les déchets verts en énergie

En Brabant wallon, ils ont créé une coopérative qui installe des chaudières utilisant la biomasse

Une dimension locale
La coopérative, une des clés du changement

Point est parti, une étude sur les déchets verts

Du financement, même en pré-création d'une coopérative

Médor, une coopérative dans le secteur de la presse

Les fondateurs de Médor

Plus d'infos

DES CITOYENS TRANSFORMENT LES DÉCHETS VERTS EN ÉNERGIE

Valoriser les déchets verts en les transformant en chaleur, installer des chaudières qui utilisent cette chaleur et sensibiliser la population à ce nouveau mode de chauffage, telles sont les missions de Coopeos, installée à Louvain-la-Neuve.

► PRISE EN CHARGE TOTALE

Coopeos a 3 missions. La première concerne la transformation des déchets verts en copeaux et bois pour chaudières. «On travaille avec des intercommunales qui ont des déchets, des menuiseries... On prend le bois, on le broie, on le sèche et on en fait de la matière pour mettre dans nos chaudières locales». La seconde mission concerne l'installation des chaudières dans des maisons de repos, des administrations, des écoles..., pour faciliter au maximum le remplacement des chaudières mazout ou gaz par nos chaudières. Nous prenons tout en charge : l'installation, l'approvisionnement en bois, l'entretien et on finance aussi cela. Ensuite, l'école ou l'institution qui nous demande une chaudière nous rembourse sur 5 ou 10 ans, avec toujours l'idée que ça lui coûte moins cher que sa chaudière actuelle. Enfin, la dernière mission concerne, la sensibilisation. Nous voulons être un levier de changement».

Pour lancer cette activité, les fondateurs ont choisi le modèle coopératif. «C'est un modèle économique alternatif tout à fait valable. C'était une évidence pour nous. Quand on regarde le modèle classique, il ne fonctionne plus. Pour nous, l'entreprise a un rôle sociétal à jouer. Or, généralement, son objectif est financier. La coopérative permet de chambouler tout ça. Elle appartient au citoyen et toutes les décisions sont prises non pas pour faire

LA COOPÉRATIVE, UNE DES CLÉS DU CHANGEMENT

Pour Caroline Lambin, il ne fait aucun doute que la coopérative est un modèle économique pour demain. «Elle a une dimension locale et un rôle local et cela, dans tous les domaines. Je ne connaissais pas la coopérative, au départ, mais je me rends compte que c'est une des clés du changement. Elle est un des remèdes pour soigner notre système qui est malade. C'est aussi très enthousiasmant».

Quant au futur de Coopeos, il s'annonce plutôt bien. En plus des 16 chaudières déjà installées depuis la création de la coopérative, il y a 6 projets de nouvelles chaufferies : dans 2 écoles provinciales du Brabant wallon, dans un complexe hôtelier en bord de Meuse, dans une école communale à Wasseiges, dans une entreprise sociale à Bruxelles et dans un hôpital à Ottignies.

L.B. - Éditions Sudpresse du 24 juillet 2020

de l'argent mais bien en visant l'intérêt commun. Ça change tout. L'énergie est un secteur stratégique qui n'appartient qu'à une poignée de gens pour le moment. Il faut se réapproprier ce domaine-là». Coopeos n'a pas d'employé. Elle regroupe une petite dizaine d'indépendants parmi lesquels des techniciens et des ingénieurs.

L.B. - Éditions Sudpresse du 24 juillet 2020.

DES CITOYENS SE MOBILISENT POUR AIDER LES ARTISTES ET ARTISANS

Garantir et faciliter aux créateurs l'accès pérenne aux infrastructures dont ils ont besoin pour développer, produire et diffuser leurs créations, c'est la mission de cette coopérative, installée à Liège.

La coopérative DynamoCoop est née à Liège durant l'été 2015. « Elle a démarré sur base de besoins réels. On a imaginé que la solution passerait par la coopérative qui est un outil partagé », explique Marc Moura, administrateur et cheville ouvrière au sein de DynamoCoop. « Cela s'est fait naturellement car la coopérative permet d'intégrer un grand nombre de personnes qui sont partie prenante au projet, il y a aussi un capital variable, ce qui est intéressant et il y a l'idée qu'on se rassemble, que tous ensemble, on est plus fort plutôt que chacun seul dans son coin », ajoute-t-il, précisant qu'un des partenaires du projet, c'est Smart, une coopérative qui propose à ses membres une solution pour créer leur emploi salarié, avec une offre de services mutualisés dans de nombreux domaines (espaces de travail partagés, juridiques...).

« Une grosse partie de nos fondateurs avait déjà connu les bénéfices de travailler dans la même maison. Smart avait déjà mis en place une maison pour ses

besoins et l'avait partagée avec le milieu créatif. Cela a rayonné positivement sur nous et sur nos activités. C'était le pari du vivre-ensemble ». Se lancer dans l'aventure DynamoCoop, c'est donc devenir (coo)propriétaires de bâtiments culturels mutualisés, au service des métiers de la création.

COMPTOIR DE RESSOURCES CRÉATIVES

Au moment de la création de la coopérative, DynamoCoop a deux projets qui réclament des levées de fonds et le recours à l'investissement citoyen. Le premier concernait le Comptoir des Ressources Créatives, une asbl qui préexistait à DynamoCoop et qui avait un partenariat avec la Ville de Liège pour fournir des locaux aux artistes. « Je faisais partie du Comptoir. Il y avait pas mal de besoins pour les artistes et les créateurs qui avaient des demandes pour des ateliers (pour travailler les bijoux, la sérigraphie,

le textile...). Dans le quartier Saint-Léonard, à Liège, il y avait des hangars à vendre. Nous avons négocié une location avec l'idée de les acquérir après. On a fait appel à la Sowecsom (NDLR : l'outil wallon de financement de l'économie sociale et des coopératives devenu W.Alter qui nous a aidés financièrement) ». Ensuite, il y a eu le projet KulturA, en Outremeuse. Situé au numéro 13 de la rue Roture, le bâtiment avait notamment abrité le Cirque Divers qui fait partie de l'histoire culturelle, artistique, musicale et festive de Liège depuis près de 40 ans. Avec l'aide de DynamoCoop, le bâtiment n'est pas devenu des appartements mais est resté un lieu multifonctionnel qui inclut notamment 2 salles de concert, une galerie d'art et un espace dédié aux arts de la scène. « Ces projets relèvent d'une forme d'utopie même si on gère bien nos comptes. C'est clair que si la Sowecsom nous avait dit non, on aurait hésité à partir à l'action », poursuit Marc Moura.

SUSCITER DES RENCONTRES

« Moins bénéficiaires mais plus solidaires »

Avec ses quelque 400 coopérateurs, ses quelque 60-70 occupants dans ses espaces et ses activités qui rassemblent plusieurs milliers de visiteurs chaque année, DynamoCoop est sur un troisième projet : l'acquisition d'un nouveau bâtiment pour accueillir une amicale de boulangers et quelques bureaux. « On a évidemment envie de susciter des rencontres et des synergies entre les gens qui fréquentent ces bâtiments ».

« Notre mission, c'est de venir en soutien d'autres personnes, des artistes, des gens dont les métiers sont porteurs de sens, via des infrastructures. Pendant la crise du Covid, KulturA a été fermé. Nous avons été solidaires avec nos locataires. On s'est mis autour de la table, on a discuté sur comment répartir les pertes. Je devine que nos coopérateurs sont d'accord qu'on soit moins bénéficiaires mais plus solidaires vis-à-vis de nos locataires. On est tous liés par des valeurs », note encore l'administrateur.

L.B. - Éditions Sudpresse du 27 juillet 2020

NEFASTE POUR L'HUMANITÉ

Pour créer DynamoCoop, la forme coopérative s'est naturellement imposée. « La dimension coopérative était, pour nous, primordiale. Ce qui est néfaste pour l'humanité, c'est l'ultra libéralisme, l'économie aveugle, cachée dans des multinationales

« UNE FOIS QUE LES CITOYENS ONT UNE MAISON, DES ENFANTS ET QU'ILS SONT ABONNÉS À NETFLIX, C'EST QUOI LE PROJET ? »

Comment explique-t-on cet engagement citoyen dans des projets de coopératives ?

Il y a deux aspects. D'abord, le fait que les citoyens soient exposés à des propositions par des porteurs de projets qui arrivent avec un bien ou un service local, avec des emplois à la clé. Ensuite, il y a cette anxiété chez les gens qui ont l'impression qu'on perd prise sur ce qu'il se passe dans les modèles économiques. Suite à la crise de 2008, il y a eu une méfiance et une prudence. Du coup, les citoyens sont intéressés à faire quelque chose pour que l'économie ait un visage et qu'elle soit locale. Je pense aussi que les gens sont en manque de projets. Une fois que les citoyens ont une maison, des enfants et qu'ils sont abonnés à Netflix, c'est quoi le projet ?

On dit qu'en temps de crise, les coopératives sont plus résistantes, comment explique-t-on cela ?

et des fonds d'investissements. Les gens ne savent pas comment leur argent est placé. Or, pour nous, le plus important, c'est d'avoir la volonté de bien faire, dans le respect de l'environnement et de l'humain. La coopérative, c'est du co-entrepreneuriat avec le citoyen qui prend position », conclut Marc Moura.

L.B. - Éditions Sudpresse du 27 juillet 2020

AVIS D'EXPERTS

Sybille Mertens - Professeur à l'École de Gestion de l'ULiège, spécialisée en coopératives et en économie sociale



Il y a plusieurs ingrédients qui font qu'elles sont plus solides en période de crise. Il y a d'abord l'ancrage local. On n'est pas dans des relations d'anonymat. Dans une coopérative, on connaît les clients et les travailleurs. Ensuite, quand il y a une crise internationale, on se replie sur son territoire. On soutient son fleuriste, son libraire... Il y a une solidarité, on n'est pas juste des animaux économiques. De plus, elles sont souvent sur des services essentiels (s'alimenter, se loger...) et elles ont une politique très prudente. En cas de profits, on ne distribue pas les bénéfices, on solidifie d'abord l'entreprise.

Il y a de plus en plus de coopératives, non ?

Oui, ça me rassure. Il y a des taux de croissance énormes, dans des branches différentes. Des choses se passent dans la presse, dans l'énergie... Il faut aussi un soutien du politique. Pas nécessairement des subsides mais bien de dire : « Nous misons sur les coopératives. Nous voulons voir ce modèle ici ». En France, par exemple, il y a un projet de coopérative pour les chemins de fer afin de desservir des zones qui ne le sont plus.

L.B. - Éditions Sudpresse du 27 juillet 2020

#DemainWallonie PLUS DURABLE - PLUS HUMAIN - PLUS COOPÉRATIVE

Des citoyens se mobilisent pour aider les artistes et artisans

La coopérative DynamoCoop a racheté des bâtiments pour y installer des activités artistiques

La coopérative DynamoCoop est née à Liège durant l'été 2015. Elle a démarré sur base de besoins réels. On a imaginé que la solution passerait par la coopérative qui est un outil partagé, explique Marc Moura, administrateur et cheville ouvrière au sein de DynamoCoop. « Cela s'est fait naturellement car la coopérative permet d'intégrer un grand nombre de personnes qui sont partie prenante au projet, il y a aussi un capital variable, ce qui est intéressant et il y a l'idée qu'on se rassemble, que tous ensemble, on est plus fort plutôt que chacun seul dans son coin », ajoute-t-il, précisant qu'un des partenaires du projet, c'est Smart, une coopérative qui propose à ses membres une solution pour créer leur emploi salarié, avec une offre de services mutualisés dans de nombreux domaines (espaces de travail partagés, juridiques...).

« Une fois que les citoyens ont une maison, des enfants et qu'ils sont abonnés à Netflix, c'est quoi le projet ? »

Comment explique-t-on cet engagement citoyen dans des projets de coopératives ? Il y a deux aspects. D'abord, le fait que les citoyens soient exposés à des propositions par des porteurs de projets qui arrivent avec un bien ou un service local, avec des emplois à la clé. Ensuite, il y a cette anxiété chez les gens qui ont l'impression qu'on perd prise sur ce qu'il se passe dans les modèles économiques. Suite à la crise de 2008, il y a eu une méfiance et une prudence. Du coup, les citoyens sont intéressés à faire quelque chose pour que l'économie ait un visage et qu'elle soit locale. Je pense aussi que les gens sont en manque de projets. Une fois que les citoyens ont une maison, des enfants et qu'ils sont abonnés à Netflix, c'est quoi le projet ?

On dit qu'en temps de crise, les coopératives sont plus résistantes, comment explique-t-on cela ? Il y a plusieurs ingrédients qui font qu'elles sont plus solides en période de crise. Il y a d'abord l'ancrage local. On n'est pas dans des relations d'anonymat. Dans une coopérative, on connaît les clients et les travailleurs. Ensuite, quand il y a une crise internationale, on se replie sur son territoire. On soutient son fleuriste, son libraire... Il y a une solidarité, on n'est pas juste des animaux économiques. De plus, elles sont souvent sur des services essentiels (s'alimenter, se loger...) et elles ont une politique très prudente. En cas de profits, on ne distribue pas les bénéfices, on solidifie d'abord l'entreprise.

Il y a de plus en plus de coopératives, non ? Oui, ça me rassure. Il y a des taux de croissance énormes, dans des branches différentes. Des choses se passent dans la presse, dans l'énergie... Il faut aussi un soutien du politique. Pas nécessairement des subsides mais bien de dire : « Nous misons sur les coopératives. Nous voulons voir ce modèle ici ». En France, par exemple, il y a un projet de coopérative pour les chemins de fer afin de desservir des zones qui ne le sont plus.

L.B. - Éditions Sudpresse du 27 juillet 2020

AU SECOURS DE LEUR MAGASIN DE VILLAGE!



Afin de ne pas se retrouver sans magasin après la fermeture du Proxy de Bellefontaine, les citoyens se sont mobilisés et ont créé « Cœur de Village », une supérette locale, bio et de vrac !

En 2017, le Proxy Delhaize de Bellefontaine, sur la commune de Tintigny (province de Luxembourg) ferme ses portes. Quelques séances d'information et réunions de groupes de travail plus tard, la supérette renaît de ses cendres sous la forme « Cœur de Village », un magasin (principalement) local, bio et de vrac. « La fermeture du Proxy est évidemment le point de départ du projet », explique Pierre-Alexis Roland, une des chevilles ouvrières du projet. « Les citoyens allaient se retrouver sans boutique de village, ce n'était pas possible. L'ADL (Agence de Développement Local) de Tintigny a pris le dossier en main et a réalisé une étude pour voir où les gens allaient faire leurs courses, ce qu'ils recherchaient vraiment... Via deux autres coopératives, j'avais de l'expérience en matière de coopérative et j'ai été consulté. J'avais, personnellement, envie de réorienter ma carrière dans le secteur public, je suis donc devenu le responsable opérationnel », ajoute-t-il.

recherche du profit, on développe, en coopérative, un projet qui répond à un besoin collectif et qui sert à tout le monde. On a, par exemple, 250 coopérateurs dont quelque 80 bénévoles actifs qui nous aident pour le magasin ».

Pour lui, il est clair que le modèle coopératif est un modèle d'avenir. « La coopérative, ça peut marcher dans n'importe quel domaine. Pourquoi ne pourrait-on pas avoir des garagistes financés par leurs clients ? Je pense qu'il faut changer son rapport à l'argent. On met actuellement son argent à la banque, en échange d'un petit intérêt. Pour moi, il faut changer les mentalités et que les gens investissent dans de vrais projets, pas dans des projets dématérialisés en banque », note encore le responsable opérationnel.

MINI CENTRE D'ENTREPRISES

« Cœur de Village » a bénéficié du soutien de W.Alter (NDLR : anciennement Sowecsom, l'outil wallon de financement de l'économie sociale et des coopératives). « On a eu un financement conjoint, avec la Sowecsom et Crédal et on fera de nouveau appel à eux pour notre nouveau projet ». C'est que « Cœur de Village » a de l'ambition. « Après un an (NDLR : le magasin a ouvert en mai 2019), on est, financièrement, au-dessus de nos espérances et ce n'est pas uniquement à cause du Covid.



On envisage, d'ici 2 ans, de transformer l'appartement qui est-au-dessus du magasin en mini centre d'entreprises pour le louer à des indépendants qui auraient besoin d'un petit local. On cherche également des synergies entre les activités et l'épicerie et on devra aussi trouver le capital », conclut Pierre-Alexis Roland.

L.B. - Éditions Sudpresse du 29 juillet 2020

ON A ENVIE QUE LE CITOYEN INVESTISSE SON ÉPARGNE AUTREMENT

La coopérative Prométhique a vu le jour en mai 2014, sous l'impulsion de Pierre-Alexis Roland qui avait mené une longue réflexion sur le financement de projets par l'épargne citoyenne.

Bénévole chez Crédal (NDLR : une coopérative qui propose du placement éthique), il était convaincu du potentiel de ce principe et souhaitait l'expérimenter pour un projet dans sa commune. Avec le soutien de Financité, il a organisé une série de 3 conférences pour sensibiliser les habitants à la finance alternative et au principe des coopératives.

« À partir de là, un groupe de travail s'est constitué pour définir le projet, faire un plan financier, contacter des coopérateurs et autres financeurs potentiels et rédiger les statuts de la coopérative », explique-t-il. Le tout a donné naissance à Prométhique qui a investi, sur la commune de Saint-Hubert, dans un premier temps, dans un immeuble transformé en 2 appartements à destination de personnes porteuses d'un handicap, en vue de leur apprendre l'autonomie. Ont suivi 2 autres appartements, en partenariat avec le CPAS et Fedasil, pour l'accueil de migrants ainsi que 2 salles pour le secteur associatif. « Plutôt que de faire appel à du personnel qui nous aurait coûté cher, nous avons engagé 2 personnes dans la coopérative pour effectuer les travaux de rénovation », ajoute Pierre-Alexis Roland.

« On a quelque 110 coopérateurs et le capital est d'environ 520.000 euros. L'idée de départ, c'était vraiment de trouver un produit d'épargne qui offre une sécurité pour le coopérateur

et quoi de mieux que l'immobilier ? On a envie que le citoyen mette son épargne ailleurs. Qu'il fasse un placement alternatif, en toute sécurité. En devenant propriétaire d'un immeuble de plusieurs centaines de milliers d'euros, le risque, pour lui, est faible ».

FACE AU LIBÉRALISME FINANCIER

Le succès de Prométhique a donné des ailes à d'autres projets dont celui de la coopérative Ethic & Toit, née en 2017. Elle a racheté le bâtiment de La Poste, à Paliseul. « Les services publics vendent tout, ils n'ont plus de présence en région rurale », poursuit Pierre-Alexis Roland. « Les citoyens, eux, veulent être acteurs du changement. Face au libéralisme financier, ils se réapproprient un bâtiment de l'État. À Paliseul, ils ont eu envie d'un vrai projet pour ce bâtiment. D'abord, ils relouent une partie du bâtiment à... La Poste qui garde ainsi un guichet dans la commune puis ils vont le transformer, en septembre, en une épicerie de produits locaux, bio et de vrac. Ils y ajouteront un point restauration pour la convivialité. Aux étages, ce sera des appartements pour offrir une garantie financière aux coopérateurs », argumente celui qui n'est décidément jamais à court de projets.

L. B. - Éditions Sudpresse du 29 juillet 2020

MEMBRE DU JUILLET 2020

#DemainWallonie
PLUS DURABLE - PLUS HUMAINE - PLUS COOPÉRATIVE

MOBILISATION A TINTIGNY

Au secours de leur magasin de village !

Suite à la fermeture du Proxy Delhaize, les citoyens, en coopérative, ont rouvert une épicerie locale

Avec un peu de travail, les citoyens ont rouvert une épicerie locale. Suite à la fermeture du Proxy Delhaize, les citoyens, en coopérative, ont rouvert une épicerie locale. Suite à la fermeture du Proxy Delhaize, les citoyens, en coopérative, ont rouvert une épicerie locale.

BESOIN COLLECTIF
« On a envie que le citoyen investisse son épargne autrement »

Pour Pierre-Alexis Roland, il est clair que le modèle coopératif est un modèle d'avenir.

MINI CENTRE D'ENTREPRISES
« Cœur de Village » a bénéficié du soutien de W.Alter (NDLR : anciennement Sowecsom, l'outil wallon de financement de l'économie sociale et des coopératives).

FACE AU LIBÉRALISME FINANCIER
Le succès de Prométhique a donné des ailes à d'autres projets dont celui de la coopérative Ethic & Toit, née en 2017. Elle a racheté le bâtiment de La Poste, à Paliseul.

MIEUX GÉRER LES DÉCHETS : BON POUR LA PLANÈTE ET POUR L'EMPLOI LOCAL

Une demi-douzaine de personnes s'activent dans le petit atelier de Gembloux. On récuré de vieilles manettes de PlayStation, on remplace des pièces de cafetière. Le maître mot, ici, c'est la réutilisation du petit électro.

Depuis 2015, Cyréo s'est en effet donné plusieurs missions. « Depuis la création de la coopérative, l'objectif était double, se souvient Vincianne Gilard, directrice de Cyréo. D'une part, nous voulions créer une activité qui aurait un impact positif sur l'environnement. D'autre part, nous voulions créer de l'emploi local pour des personnes qui étaient éloignées du marché du travail ».

Concrètement, la coopérative apporte plus qu'une formation à ses employés. « On cherche surtout à éliminer les freins qui empêchent un certain public de trouver un emploi. Ces freins peuvent provenir d'un manque de qualifications, bien sûr, mais aussi d'autres aspects plus personnels comme la peur du médecin, la difficulté à trouver un logement, etc. L'autre objectif de la coopérative est lié à la première et consiste à œuvrer pour des modes de consommations plus durables. On s'est concentré sur la réparation du petit électro. Il s'agit de remettre en fonctionnement des appareils. Ces objets qui sont trop souvent jetés et trop vite remplacés. Or, parfois, un simple détartrage suffit, par exemple, à remettre une machine à café en état ».

L'objectif est de récolter des objets encore en relativement bon état avant qu'ils soient jetés. Pour les revendre ensuite à bas prix dans les magasins participants. « Il existe cinq centres de

recyclage et de réutilisation en Wallonie. Mais personne ne s'occupe réellement de petit électro. Or, ces appareils représentent un poids énorme dans les déchets jetés chaque année ».

EN PLEIN DANS LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

De l'aveu de la directrice, la collecte n'est pas l'aspect le plus simple que doit gérer la coopérative et les objets déposés par les particuliers ne fonctionnent pas toujours. Il est donc nécessaire de collaborer avec d'autres structures. « Nous avons trouvé un accord de principe avec Carrefour. On le sait peu, mais en électro, les invendus de magasins sont directement envoyés dans des centres de recyclage alors même qu'ils sont en parfait état de marche ! Nous avons donc accès au centre logistique à Nivelles afin d'y retirer les objets qui nous intéressent. Après vérification dans nos ateliers, ces derniers sont vendus au tiers de leur prix dans nos magasins partenaires et avec deux ans de garantie ».

À ce prix, on peut s'en douter, l'activité de réutilisation n'est pas une des plus rentables au monde. La coopérative a dû élargir ses activités pour en trouver de plus monétisables. Cyréo s'occupe donc également de l'entretien de cimetières pour certaines

communes. Depuis quelques années, la législation s'est en effet durcie concernant les produits pouvant être utilisés pour gérer les mauvaises herbes qui ont tendance à y pousser.

« Il est devenu plus compliqué pour les communes de les entretenir. Sans produits, cela demande beaucoup plus de main-d'œuvre et d'heures de travail. Nous désherbons manuellement ou mécaniquement. Mais nous sommes également actifs dans la valorisation de bâches publicitaires, dont nous réutilisons les matériaux, ainsi que dans l'entretien de bornes de canalisation. » Point commun entre toutes ces activités ? Les tâches de base peuvent être réalisées par des ouvriers non qualifiés. Et, progressivement, les ouvriers peuvent acquérir de nouveaux savoir-faire en s'attelant aux tâches les plus complexes.



Le 14 mai 2020

14 à la une

LES COOPÉRATIVES, L'AUTRE ÉCONOMIE

Mieux gérer les déchets, pour la planète et l'emploi

Cyréo, à Gembloux, allie un double objectif : avoir un impact positif sur l'environnement et créer des emplois à destination des citoyens éloignés du marché du travail. Entre circuit court, protection de la planète et emplois locaux et durables, c'est peut-être la transition écologique qui se joue ici.

Recyclez, recyclez !

Depuis 2015, Cyréo s'est en effet donné plusieurs missions. « Depuis la création de la coopérative, l'objectif était double, se souvient Vincianne Gilard, directrice de Cyréo. D'une part, nous voulions créer une activité qui aurait un impact positif sur l'environnement. D'autre part, nous voulions créer de l'emploi local pour des personnes qui étaient éloignées du marché du travail ».

Concrètement, la coopérative apporte plus qu'une formation à ses employés. « On cherche surtout à éliminer les freins qui empêchent un certain public de trouver un emploi. Ces freins peuvent provenir d'un manque de qualifications, bien sûr, mais aussi d'autres aspects plus personnels comme la peur du médecin, la difficulté à trouver un logement, etc. L'autre objectif de la coopérative est lié à la première et consiste à œuvrer pour des modes de consommations plus durables. On s'est concentré sur la réparation du petit électro. Il s'agit de remettre en fonctionnement des appareils. Ces objets qui sont trop souvent jetés et trop vite remplacés. Or, parfois, un simple détartrage suffit, par exemple, à remettre une machine à café en état ».

L'objectif est de récolter des objets encore en relativement bon état avant qu'ils soient jetés. Pour les revendre ensuite à bas prix dans les magasins participants. « Il existe cinq centres de

recyclage et de réutilisation en Wallonie. Mais personne ne s'occupe réellement de petit électro. Or, ces appareils représentent un poids énorme dans les déchets jetés chaque année ».

EN PLEIN DANS LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

De l'aveu de la directrice, la collecte n'est pas l'aspect le plus simple que doit gérer la coopérative et les objets déposés par les particuliers ne fonctionnent pas toujours. Il est donc nécessaire de collaborer avec d'autres structures. « Nous avons trouvé un accord de principe avec Carrefour. On le sait peu, mais en électro, les invendus de magasins sont directement envoyés dans des centres de recyclage alors même qu'ils sont en parfait état de marche ! Nous avons donc accès au centre logistique à Nivelles afin d'y retirer les objets qui nous intéressent. Après vérification dans nos ateliers, ces derniers sont vendus au tiers de leur prix dans nos magasins partenaires et avec deux ans de garantie ».

À ce prix, on peut s'en douter, l'activité de réutilisation n'est pas une des plus rentables au monde. La coopérative a dû élargir ses activités pour en trouver de plus monétisables. Cyréo s'occupe donc également de l'entretien de cimetières pour certaines

communes. Depuis quelques années, la législation s'est en effet durcie concernant les produits pouvant être utilisés pour gérer les mauvaises herbes qui ont tendance à y pousser.

« Il est devenu plus compliqué pour les communes de les entretenir. Sans produits, cela demande beaucoup plus de main-d'œuvre et d'heures de travail. Nous désherbons manuellement ou mécaniquement. Mais nous sommes également actifs dans la valorisation de bâches publicitaires, dont nous réutilisons les matériaux, ainsi que dans l'entretien de bornes de canalisation. » Point commun entre toutes ces activités ? Les tâches de base peuvent être réalisées par des ouvriers non qualifiés. Et, progressivement, les ouvriers peuvent acquérir de nouveaux savoir-faire en s'attelant aux tâches les plus complexes.

Le 14 mai 2020

14 à la une

LES COOPÉRATIVES, L'AUTRE ÉCONOMIE

Mieux gérer les déchets, pour la planète et l'emploi

Cyréo, à Gembloux, allie un double objectif : avoir un impact positif sur l'environnement et créer des emplois à destination des citoyens éloignés du marché du travail. Entre circuit court, protection de la planète et emplois locaux et durables, c'est peut-être la transition écologique qui se joue ici.

Recyclez, recyclez !

Depuis 2015, Cyréo s'est en effet donné plusieurs missions. « Depuis la création de la coopérative, l'objectif était double, se souvient Vincianne Gilard, directrice de Cyréo. D'une part, nous voulions créer une activité qui aurait un impact positif sur l'environnement. D'autre part, nous voulions créer de l'emploi local pour des personnes qui étaient éloignées du marché du travail ».

Concrètement, la coopérative apporte plus qu'une formation à ses employés. « On cherche surtout à éliminer les freins qui empêchent un certain public de trouver un emploi. Ces freins peuvent provenir d'un manque de qualifications, bien sûr, mais aussi d'autres aspects plus personnels comme la peur du médecin, la difficulté à trouver un logement, etc. L'autre objectif de la coopérative est lié à la première et consiste à œuvrer pour des modes de consommations plus durables. On s'est concentré sur la réparation du petit électro. Il s'agit de remettre en fonctionnement des appareils. Ces objets qui sont trop souvent jetés et trop vite remplacés. Or, parfois, un simple détartrage suffit, par exemple, à remettre une machine à café en état ».

L'objectif est de récolter des objets encore en relativement bon état avant qu'ils soient jetés. Pour les revendre ensuite à bas prix dans les magasins participants. « Il existe cinq centres de

recyclage et de réutilisation en Wallonie. Mais personne ne s'occupe réellement de petit électro. Or, ces appareils représentent un poids énorme dans les déchets jetés chaque année ».

EN PLEIN DANS LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

De l'aveu de la directrice, la collecte n'est pas l'aspect le plus simple que doit gérer la coopérative et les objets déposés par les particuliers ne fonctionnent pas toujours. Il est donc nécessaire de collaborer avec d'autres structures. « Nous avons trouvé un accord de principe avec Carrefour. On le sait peu, mais en électro, les invendus de magasins sont directement envoyés dans des centres de recyclage alors même qu'ils sont en parfait état de marche ! Nous avons donc accès au centre logistique à Nivelles afin d'y retirer les objets qui nous intéressent. Après vérification dans nos ateliers, ces derniers sont vendus au tiers de leur prix dans nos magasins partenaires et avec deux ans de garantie ».

À ce prix, on peut s'en douter, l'activité de réutilisation n'est pas une des plus rentables au monde. La coopérative a dû élargir ses activités pour en trouver de plus monétisables. Cyréo s'occupe donc également de l'entretien de cimetières pour certaines

communes. Depuis quelques années, la législation s'est en effet durcie concernant les produits pouvant être utilisés pour gérer les mauvaises herbes qui ont tendance à y pousser.

« Il est devenu plus compliqué pour les communes de les entretenir. Sans produits, cela demande beaucoup plus de main-d'œuvre et d'heures de travail. Nous désherbons manuellement ou mécaniquement. Mais nous sommes également actifs dans la valorisation de bâches publicitaires, dont nous réutilisons les matériaux, ainsi que dans l'entretien de bornes de canalisation. » Point commun entre toutes ces activités ? Les tâches de base peuvent être réalisées par des ouvriers non qualifiés. Et, progressivement, les ouvriers peuvent acquérir de nouveaux savoir-faire en s'attelant aux tâches les plus complexes.

► UN CRÉNEAU PORTEUR

C'est un peu les mêmes objectifs que se donne Retrival, une coopérative carolo qui collabore d'ailleurs avec Cyréo pour la collecte de déchet électro. La société travaille notamment à la collecte de déchets Recupel et sur des chantiers de déconstruction industrielle.

Pour les deux responsables, protection de l'environnement rime bien évidemment avec sauvegarde des emplois locaux. «Même si les mentalités évoluent, beaucoup de grands groupes n'hésitent pas à déplacer des semi-remorques remplis de déchets sur 300 kilomètres pour les conduire à des installations de gestion des déchets industriels et à grande échelle, déplore Thibaut Jaquet. Ce modèle n'est plus viable. Aujourd'hui, il faut revenir à

des modèles plus circulaires et plus locaux. Cela préserve l'emploi et cela protège la planète».

Et pour parvenir à ce double objectif, structurer son entreprise en coopérative permet de ne pas courir après le profit à tout prix. «Bien sûr, il nous faut être rentables, mais contrairement à de grands groupes, on n'a pas pour objectif des marges à deux chiffres. Cela nous permet de nous spécialiser dans les plus petits chantiers que délaissent un peu les sociétés anonymes qui ont des comptes à rendre à leurs actionnaires. Dès qu'un chantier nécessite une haute intensité en main-d'œuvre, ces groupes ont tendance à se désintéresser. Ce qui nous laisse le champ libre. Et cela permet de préserver et même de développer l'emploi local. Pour moi, c'est clair, c'est un modèle d'avenir».

Thomas Cassavechia - Éditions Le Soir du 30 juillet 2020

À BRUXELLES, RECYCLO COMPTE BIEN VALORISER LES DÉCHETS ORGANIQUES

Dans la capitale, la plupart des déchets organiques sont incinérés après leur collecte. Pourtant, certains, comme Emmanuel Baeten, cofondateur de la coopérative Recyclo, aimeraient les voir mieux utilisés et intégrés à une chaîne de valeur compatible avec une économie circulaire.

«Notre objectif est de rassembler tous les acteurs de la chaîne au sein d'une même structure, explique le responsable. D'où l'idée d'une société coopérative où chaque maillon serait partie intégrante du projet. Par exemple, des restaurants ou des cuisines collectives comme les cantines ou les cuisines de homes, mais aussi des cultivateurs, sans oublier les collecteurs de déchets et ceux qui les traitent».

Mais le secteur est difficilement rentable, surtout à petite échelle et de manière décentralisée. L'idée est donc de collecter les déchets alimentaires pour les transformer en engrais à l'échelle méso (entre le très local et l'industriel). «Difficile d'entrer en compétition avec des géants du secteur comme Suez, Veolia ou Bruxelles Propreté, poursuit Emmanuel Baeten. Mais les coûts financiers de ces acteurs pour le citoyen ne prennent pas en compte les coûts réels, notamment sociaux et environnementaux. Or, sur ces points, nous comptons faire preuve d'exemplarité. Il en va de l'autonomie alimentaire de Bruxelles, mais aussi de la préservation de l'environnement, et du tissu social de la ville».

Pour l'heure, le projet en est encore à une étude de faisabilité, mais il compte bien prouver son bien-fondé d'ici un an. Il s'inscrit en outre bien dans l'accord de gouvernement de la Région et continue de chercher de nouveaux coopérateurs.

AVIS D'EXPERTS

Sybille Mertens - Professeure à l'École de Gestion de l'ULiège, spécialisée en coopératives et en économie sociale



« LES COOPÉRATIVES DOIVENT CONSCIENTISER LEURS PARTENAIRES SUR LEUR IMPACT POSITIF »

Avec la compétition de grands groupes, reste-t-il de la place pour les petites coopératives dans le traitement des déchets ?

Oui je pense qu'il y a une carte à jouer pour ces acteurs. La dimension économie circulaire est très importante pour ces coopératives. Leur force doit être de pouvoir créer des alliances et des partenariats entre les producteurs de déchets, ceux qui les transforment et ceux qui utilisent le produit revalorisé. Mais pour pouvoir établir ces partenariats, les coopératives doivent conscientiser les différents acteurs pour les convaincre du bien-fondé de leur entreprise.

Comment faire ?

L'argument principal que peuvent faire valoir ces coopératives réside dans leurs objectifs, contrairement aux plus grands groupes. D'une part, elles peuvent montrer l'impact positif qu'elles ont sur l'emploi local de personnes

peu qualifiées. Ensuite, elles peuvent témoigner des effets positifs sur l'environnement. C'est ce second argument qui peut avoir plus de poids. Aujourd'hui, les gens sont habitués à trier et à se rendre dans les parcs à conteneurs. Et leur adhésion est d'autant plus forte quand ils savent que les déchets sont effectivement triés ou revalorisés. Or, les taux de réutilisation de déchets de ces coopératives sont beaucoup plus élevés que celles des grands groupes. Par ailleurs, environ 20 % des citoyens sont très conscientisés par rapport aux questions environnementales, à la production de déchets et aux problématiques liées à nos modes de consommation. Un public qui serait donc particulièrement réceptif aux objectifs des coopératives.

Reste la question de l'argent...

Effectivement, le secteur des déchets ne peut pas encore être considéré comme hyper rentable. Je pense qu'il faut que les pouvoirs publics s'emparent de cette question et interviennent pour soutenir ce secteur. Les outils sont nombreux, il pourrait s'agir d'aides sur les salaires ou un effort consenti sur les taux de TVA. Les déchets sont les mines de demain et l'enjeu d'intérêt général est trop important pour le laisser aux mains de grands groupes.

PHILIPPE CONSTRUIT DES MINI MAISONS ET EST EN PASSE DE CRÉER UNE COOPÉRATIVE POUR LANCER SON ENTREPRISE



Pour que les gens vivent de manière plus sobre, Philippe Hébert, ingénieur civil en sciences des matériaux, construit des mini maisons. Tout est parti d'une réflexion sur la sobriété heureuse.

« Dans ce cadre-là, je trouvais que fabriquer des mini maisons, ce serait intéressant », explique Philippe Hébert, ingénieur civil en sciences des matériaux. « Lors d'une formation sur la construction ossature bois fin 2018, j'ai rencontré Marc Reydam, ingénieur également, et un ami à lui, Florent Sany, menuisier. Ensemble, on a consacré beaucoup de temps à une réflexion sur la vision de l'activité et du projet. On ne voulait pas juste être des constructeurs de maisons mais bien aider à accéder à un futur plus simple. On aimerait que les gens acquièrent des connaissances pour vivre de manière plus sobre, une forme d'autonomie matérielle et intellectuelle. La micro maison est, pour nous, un élément clé tout comme l'ouverture à l'auto-construction qui permet à chacun de devenir acteur de la construction de sa maison. Cela change le rapport de consommateur pur et déconnecté de la compréhension de son habitat ».

D'après lui, « si on met moins d'argent pour un logement de qualité, on relâche davantage la contrainte sur ce qu'on fait et cela crée un cercle vertueux. On a plus de temps disponible pour les trajets, pour une mobilité plus douce. On pourrait aussi dévelop-

per une autonomie alimentaire grâce au temps libre dégagé. On pourrait avoir une culture potagère à côté de la maison, récolter l'eau de pluie, utiliser des déchets organiques pour alimenter le potager... Ce serait top si les gens pouvaient mesurer l'impact de leurs choix », poursuit Philippe Hébert.

CONSTRUCTION DE LA MAISON-TÉMOIN

Pour l'heure, le trio est en phase de pré-création de sa coopérative et est en contact avec W.Alter, l'outil wallon de financement de l'économie sociale et des coopératives. « On a commencé la construction d'une maison-témoin du côté de Wavre, sur fonds propres mais on aurait besoin de faire financer la moitié de la maison et d'obtenir un financement pour avoir le minimum vital le temps des travaux. Cela nous permettrait aussi de développer le modèle économique et mettre en place la stratégie commerciale que l'on souhaite les mieux adaptés aux enjeux que nous visons ».

La coopérative devrait donc voir le jour aux alentours de novembre. « On ne se retrouvait pas dans la SPRL et encore moins dans la société anonyme, c'est pour ça qu'on s'est tourné vers la coopérative qui offre de nombreux atouts comme la gestion particulière. C'est aussi un cadre pour faire facilement grandir l'activité selon les besoins. On a pour ambition de créer une forme d'entreprise modèle pour le futur, une entreprise qui montre, par exemple, l'impact carbone de notre activité, qui offre une grande place au management participatif et qui est respectueuse et bienveillante vis-à-vis de ses employés. La coopérative est vraiment propice à cela ».

Pour lui, c'est aussi un modèle d'avenir. « C'est la forme d'entreprise qui répond le mieux aux enjeux du futur, local ou global ».

CONSCIENTISATION

Pour l'heure, la micro maison est donc en cours de réalisation. Cette maison témoin est transportable sur remorque et couvre environ 20 mètres carrés. Cette habitation légère fait, globalement, 6m50 sur 2m50, avec une mezzanine pour la chambre. Elle est conçue et fonctionnelle pour 2 personnes au quotidien qui peuvent même recevoir deux amis. « Il y a clairement un besoin d'évolution de l'habitat dans la ligne du temps. Il faut donc travailler sur la modularité. La maison doit pouvoir, à certains moments, être une mini habitation mais devenir une plus grande quand c'est nécessaire, par exemple, en combinant plusieurs maisons ». Signalons que la mini maison peut être connectée au réseau mais pourrait aussi vivre en autonomie au niveau de l'électricité, du chauffage et de l'eau. Parce que c'est ça aussi qui aiderait à la sobriété, grâce à la conscientisation qu'elle apporte sur notre consommation.

L. B. - Éditions Sudpresse du 31 juillet 2020

L'ARGENT EST UN MOYEN, PAS UNE FIN EN SOI

On le voit, le modèle coopératif séduit de plus en plus d'entrepreneurs. Quelles sont ses caractéristiques au juste ?

Il y a d'abord une mission caractérisée par la poursuite de l'intérêt général ou mutuel des membres. « Les entreprises coopératives placent leurs finalités sociales et sociétales au cœur de leurs activités », explique-t-on chez W.Alter, l'outil wallon de financement de l'économie sociale et des coopératives.

C'est aussi une propriété collective avec une gouvernance participative. Les coopératives sont des entreprises créées par les membres pour les membres. Elles associent et impliquent les parties prenantes (consommateurs, travailleurs, fournisseurs, producteurs, ...) dans leur gouvernance. Elles ont un ancrage territorial fort. Elles ont un lien privilégié avec leur territoire. Leur cœur de métier est largement lié à l'économie réelle.

Enfin, elles affectent les surplus au bénéfice du projet et non à la rémunération du capital car, dans l'entrepreneuriat coopératif, l'argent est un moyen et non une fin. L'entreprise doit bien entendu être viable mais ses bénéfices seront prioritairement réinvestis dans le projet et non destinés à la distribution d'un dividende.

L.B. - Éditions Sudpresse du 31 juillet 2020

AVIS D'EXPERTS

Frédéric Dufays, chargé de cours en entrepreneuriat social et coopératif à la KUL



« LE MODÈLE COOPÉRATIF PERMET AUX ACTEURS DE REPRENDRE POSSESSION DE L'OUTIL ÉCONOMIQUE »

« Au niveau des coopératives agricoles, par exemple, on a connu deux vagues dans le mouvement coopératif. Une première, plus ancienne, au début du 20e siècle, et une autre plus récemment au début des années 2000. Il y a eu une nouvelle vague plus orientée vers le bio, la relocalisation des activités, les questions d'environnement... Dans les années '90, on a aussi vu un nouveau type de coopérative, celui qui prend en compte l'intérêt des membres et de la société, l'intérêt général. La coopérative appartient à ses membres et il y a un véritable effort de transparence qui répond à un problème mis en lumière par des crises comme celle de Veviba (NDLR : un vaste scandale alimentaire qui a touché le secteur de la viande, en 2018). Dans des cas comme celui-là, le modèle coopératif permet aux acteurs de reprendre possession de l'outil économique et donc le contrôle sur l'activité économique. Il y a une relocalisation de la prise de pouvoir ».

L. B. - Éditions Sudpresse du 31 juillet 2020



DEVENIR ACTEUR DE SA CONSOMMATION

Novacitis est à l'origine d'un ambitieux projet immobilier, à Liège, qui réunira des espaces de bureaux, collectifs et de transformation alimentaire en circuit court et éco-responsable, en vue de créer un véritable écosystème.

La Menuiserie est donc l'ambitieux projet porté, à Liège, par la coopérative Novacitis. Tout partira, d'ici quelques mois, de l'acquisition d'un bien immobilier situé rue de l'Académie et de son redéveloppement en centre d'entreprises, avec la mise en location d'espaces professionnels dédiés à la transition. Le site est implanté dans un îlot traversé par une liaison piétonne aménagée par la Ville de Liège. Il est composé de 2 immeubles pour une surface de 2000 mètres carrés et proposera une mixité d'espaces qui répondent aux besoins variés : des espaces de bureaux, un lieu de coworking, des espaces collectifs mais aussi un espace cafeteria, une ruche, un espace professionnel dédié à la transformation alimentaire en circuit court et éco-responsable, une esplanade extérieure agrémentée d'un jardin potager urbain ou encore de la mobilité douce avec des parkings pour vélos avec casiers et douches. Le projet, qui deviendra la Menuiserie, a été lancé en 2018, en remportant l'appel à intérêt économique émis par la Ville pour le réaménagement du site, et en obtenant, cette année, le permis d'urbanisme, étape déterminante à l'achat du bâtiment prévu pour octobre prochain. Le lancement des travaux, ce sera fin d'année tandis que la mise en exploitation devrait se faire en mars 2022.

UNE ÉVIDENCE

Tout cela sera rendu possible grâce à la création de la coopérative Novacitis. « Les initiateurs et fondateurs sont des ac-

teurs de l'économie solidaire comme le Groupe Terre, le cluster Éco-Construction ou encore les coopératives DynamoCoop et Vins de Liège », explique Catherine Hansoul, co-administratrice déléguée et directrice de Novacitis. « La forme coopérative a été comme une évidence, de par ses principes de collaboration. C'est un modèle hybride, dans son organisation aussi, et agile. Le modèle est également porté par des valeurs extrêmement fortes », ajoute-t-elle.

Pour elle, le changement est en marche. « La transition se concrétise par un mouvement de citoyens qui se réunissent pour imaginer et construire un monde nouveau, résilient (capable de se recréer face aux crises systémiques) et devant le double défi économique et du dérèglement climatique. Dans ce même esprit, l'économie souhaitable est une économie qui réconcilie les mots économie, écologie et sens. Ses principes de base sont le respect de l'être humain, de ses communautés, de ses environnements et une création de valeur partagée par tout son écosystème ». Une philosophie qu'on retrouvera bien évidemment au cœur du projet de la Menuiserie. Le site a évidemment une histoire. C'était un lieu de travail pour des services de menuiserie communaux. Le nom s'est donc imposé de lui-même : il rappelle la création inscrite dans le temps, l'activité, la vision commune et la volonté d'agir pour améliorer le quotidien.



UNE ÉPOQUE ÉTONNANTE

Pour Catherine Hansoul, le modèle coopératif a encore de beaux jours devant lui. « On est dans une époque très étonnante, au cœur d'une synergie, avec des points qui se rencontrent. J'ai l'impression qu'avant, la coopérative était vue comme périphérique et marginale et que les gens qui la créaient étaient considérés comme des naïfs. En quelques années, on a connu de grosses crises avec un impact important (l'énergie, le Covid...) et tout le monde a été touché dans son quotidien. On devient désormais acteur de sa consommation. La puissance de son argent, c'est le choix. On fait un bien commun, tout en étant propriétaire ».

Quant à Novacitis (qui compte déjà quelque 220 coopérateurs), soutenue par W.Altier (NDLR : l'outil wallon de financement de l'économie sociale et des coopératives), elle a lancé son épargne publique pour essayer de dégager, dans un premier temps, un million d'euros qui représente environ un tiers de l'investissement total étalé sur 2 ans et demi, 3 ans.

L.B. - Éditions Sudpresse du 03 août 2020

#DemainWallonie
PLUS DURABLE - PLUS HUMAIN - PLUS COOPÉRATIVE

Devenir acteur de sa consommation

Investir dans Novacitis, c'est mettre de l'argent dans le premier centre d'entreprises en Wallonie

Le mouvement se multiplie : qui sont-ils ?

Les coopérateurs se multiplient : qui sont-ils ?

UNE ÉVIDENCE

DES GRANDS PROJETS

PLUS DURABLE

PLUS HUMAIN

PLUS COOPÉRATIVE

PEFC

LES COOPÉRATEURS SE MULTIPLIENT : QUI SONT-ILS ?

Le mouvement coopératif semble en plein boom et le nombre de citoyens qui investissent dans un projet coopératif sont de plus en plus nombreux. Qui sont ces citoyens désireux d'investir leur argent dans des projets plus solidaires, plus locaux et plus durables ?

Si on recense environ 26.000 coopératives en Belgique, à peine entre 1.000 et 2.000 ont été reconnues, après la réforme du code des sociétés, comme étant de vraies coopératives, avec un agrément et basées sur le modèle démocratique.

Des citoyens qui reprennent une ancienne grande surface qui a fermé et la transforment en un magasin de village, d'autres qui s'unissent pour produire leur énergie ou encore d'autres qui se mobilisent pour racheter des bâtiments et les mettent au service des artistes et artisans, c'est ça le mouvement citoyen qui s'investit dans le modèle coopératif.

► DEUX GRANDS PROFILS

«Les coopérateurs ont deux grands profils», explique Sybille Mertens de Wilmars, professeur à l'École de Gestion de l'ULiège, spécialisée en coopératives et en économie sociale. «Il y a d'abord, ceux qui cherchent une solution pour eux-mêmes. Cela concerne ceux qui ont été en difficulté un moment : pour leur alimentation, pour écouler leurs marchandises... Ça existe depuis des siècles ! Là, je dirai donc, sans généraliser, qu'on retrouve plus, dans cette catégorie, des gens de la classe moyenne, des agriculteurs, des ouvriers qui savent qu'avec une solution individuelle, ils n'y arriveront pas. Ils montent dans le système économique parce qu'ils sont ensemble», ajoute-t-elle.

«Et puis, il y a ceux qui se disent : «Je suis un acteur économique, j'allume mon cerveau citoyen et je cherche un modèle

économique proche de mes valeurs». Ce sont des citoyens qui sont conscientisés. Ils ont une perspective un peu globale. Ils viennent, généralement, de milieux écolos, socialistes et de la classe moyenne. Et, en général, une fois qu'ils sont coopérateurs dans une coopérative, ils le deviennent vite dans plusieurs. Une fois qu'ils ont mis le pied dedans, ils ont envie d'en soutenir d'autres. Ils ont compris le modèle et ont vu qu'il avait du sens. J'ai, personnellement, des participations dans plusieurs coopératives. Il y a un effet d'entraînement», ajoute-t-elle.

► PLUS DURABLE

Pour Frédéric Dufays, chargé de cours en entrepreneuriat social et coopératif à la KUL, «le profil du coopérateur est très variable, surtout si on regarde une coopérative de consommateurs». «Devenir membre, c'est investir dans une entreprise. On peut penser qu'il y a des limites financières mais, parfois, la part dans une coopérative est très basse. Par ailleurs, si on pouvait penser qu'il y a moins de jeunes qui deviennent coopérateurs, cela a été démenti avec le lancement de NewB (NDLR : la banque coopérative et éthique qui avait lancé, fin 2019, un appel aux coopérateurs pour assurer son lancement)», note-t-il.

Bref, les projets pour investir dans du plus durable, plus solidaire et plus coopératif ont la cote et ils semblent séduire toujours plus de citoyens...

L. B. - Éditions Sudpresse du 03 août 2020

« ET PUIS, IL Y A CEUX QUI SE DISENT : JE SUIS UN ACTEUR ÉCONOMIQUE, J'ALLUME MON CERVEAU CITOYEN ET JE CHERCHE UN MODÈLE ÉCONOMIQUE PROCHE DE MES VALEURS ».



LES MOINS DE 30 ANS VEULENT UNE BANQUE ÉTHIQUE

Véritable ovni dans le paysage bancaire belge, NewB s'apprête à lancer ses premiers produits bancaires cette année

L'an passé, les citoyens belges ont massivement investi dans la banque coopérative NewB qui peut donc désormais exercer ses activités puisqu'elle a reçu le feu vert à sa demande d'agrément. «L'origine de NewB remonte à 2011», explique Nicolas Karlshausen, chargé de communication pour la banque. «Suite à la crise financière, différentes organisations (dont Médecins du Monde) ont réfléchi à voir comment reprendre le contrôle de leurs finances, comment l'argent récolté pouvait être mis au service des valeurs qu'on soutient. En 2013, une première campagne de capitalisation a été menée auprès du grand public et environ 50.000 personnes y ont répondu. L'an passé, une nouvelle campagne, en écho à la première, avait mobilisé environ 75.000 personnes», précise-t-il. Rapidement, le modèle coopératif est devenu une évidence pour les initiateurs de NewB. «C'est parti d'un constat : une série de banques qui avaient des intentions louables et des valeurs se sont finalement éloignées de leur projet

initial. Comment pouvait-on éviter ces dérapages ? La coopérative permet le contrôle citoyen et, dans ce cas précis, les citoyens pouvaient se réapproprier un domaine qui pouvait leur paraître éloigné : la finance. L'idée, c'était vraiment de laisser son mot à dire aux principaux concernés, les citoyens», note encore Nicolas Karlshausen. **► TROIS COLLÈGES** Maintenant, comment peut-on assurer un fonctionnement démocratique quand on est plusieurs dizaines de milliers de coopérateurs ? «Il y a 3 collèges qui prennent des décisions. Un de citoyens, un autre avec des organisations sociétales (comme Oxfam, Greenpeace...) et un dernier avec des investisseurs. Pour qu'une décision passe, elle doit être approuvée par les 3 collèges et, jusqu'à présent, on n'a eu aucun souci de ce côté-là», ajoute celui qui se félicite du jeune âge des coopérateurs. «Quand on a lancé la première campagne avec les 50.000 coopérateurs, ceux-ci étaient plutôt ve-

nus suite à un ras-le-bol de la crise et de certains excès. Pour le second appel, on a remarqué que la tranche d'âge la plus représentée dans les coopérateurs était les jeunes de 29 ans, ce qui montre qu'ils ont envie de faire bouger les choses et le monde». Pour l'heure, NewB propose déjà des solutions d'assurances auto, vélo et habitation (1.000 polices ont déjà été conclues). Elle travaille aussi au lancement, d'ici la fin de l'année, de produits bancaires (compte à vue, compte épargne et prêt à tempérament). Pour le chargé de communication, «la coopérative a de l'avenir car c'est une manière, pour les citoyens, de se réapproprier un secteur. On le voit avec nos coopérateurs, ils sont extrêmement motivés et se sentent concernés quand ils parlent de leur banque. Il y a, ici, un aspect humain qui fait parfois défaut dans les grandes institutions», conclut-il. **L.B. - Éditions Sudpresse du 05 août 2020**

FANNY LEBRUN PRODUIT ET VEND DES SEMENCES VIA SA COOPÉRATIVE

C'est en 2014 que l'histoire démarre pour Fanny Lebrun, directrice de la coopérative Cycle en Terre, à Havelange.

«Je suis allée en Australie après mes études secondaires et j'y ai rencontré un homme qui vivait en autarcie, qui m'a expliqué l'importance de la semence et qui m'a convaincue. De retour en Belgique, j'ai eu, moi aussi, envie de m'intéresser aux semences et j'ai fait des études d'ingénieur agronome», explique celle qui s'est donc lancée, en tant qu'indépendante, dans la production de semences, dès 2014. En 2015 et 2016, elle vend ses premières productions puis décide de créer la coopérative la même année. «J'ai rencontré Bruno Greindel et Damien Van Miegroet. Damien voulait investir dans le maraîchage, dans un projet qui avait du sens, tandis que Bruno avait des terres et nous a proposé de cultiver chez lui. Ils ont tous les deux investi dans la coopérative», ajoute-t-elle. Aujourd'hui, Cycle en Terre réunit quelque 140 coopérateurs. **► RÉSEAU MULTIPLICATEUR** L'objectif de cette coopérative est l'autonomie alimentaire en Belgique. Comment ? En produisant de plus en plus de semences dans la coopérative via un réseau multiplicateur. À l'heure actuelle, 6 à 7 maraîchers et agriculteurs produisent des semences que Cycle en Terre leur achète pour les revendre. La coopérative les forme également. La vente se fait via un site en ligne et par l'intermédiaire de revendeurs (magasins bio, jardinerie...).

Pour ce qui est du choix de la forme coopérative, il s'est naturellement imposé au trio de départ. «Il fallait pas mal d'investissements quand on a démarré. On a amené 45.000 euros à trois et il fallait encore plus pour des machines, des infrastructures et faire entrer davantage de personnes dans le projet», poursuit Fanny. «On ne voulait pas non plus avoir une seule personne à la tête de l'entreprise qui pourrait faire ce qu'elle veut et, par exemple, décider de revendre l'activité. La coopérative ne travaille pas pour enrichir une personne mais plutôt pour l'autonomie alimentaire». À terme, Cycle en Terre envisage de déménager dans un autre bâtiment avec une meilleure infrastructure et d'augmenter la taille de ses cultures. «Pour moi, le modèle coopératif est un modèle d'avenir. Si les coopérateurs s'expriment et amènent des idées, cela peut être intéressant et enrichissant au niveau des débats. C'est bien, je trouve, d'entendre le besoin des maraîchers et des coopérateurs et de s'adapter à ce besoin», conclut Fanny Lebrun qui souhaite encore développer plus le réseau des maraîchers. «C'est par le développement des multiplicateurs qu'on pourra assurer la sécurité d'approvisionnement des semences», précise-t-elle. **L.B. - Éditions Sudpresse du 05 août 2020**



#DemainWallonie
PLUS DURABLE - PLUS HUMAINE - PLUS COOPÉRATIVE

Les moins de 30 ans veulent une banque éthique
Le succès de la campagne de capitalisation l'an passé a donné naissance à une banque coopérative

Il y a, ici, un aspect humain qui fait parfois défaut

Dans les grandes institutions

Parlé de communication

TROIS COLLÈGES

Cycle en Terre travaille à l'autonomie alimentaire

Fanny Lebrun produit et vend des semences via sa coopérative

Le réseau des semences via un réseau multiplicateur

LES COOPÉRATIVES DE LIVRAISON À VÉLO, RÉACTIVES ET SOCIALES

Ancrées dans un territoire local, connectées au quotidien des citoyens par leurs coopérateurs, les coopératives de livraison à vélo témoignent de leur adaptabilité tout en respectant des valeurs sociales, malgré la crise.

À peine le temps d'accrocher son vélo devant le Pôle Image de Liège, ancienne usine à tabac reconvertie en hub pour entreprises créatives, que pas un mais deux vélos-cargos s'y croisent. Le premier est conduit par Cécile, jeune cycliste tout juste embauchée par la coopérative à finalité sociale Rayon 9. Elle quitte l'espace de stockage de cette entreprise de livraison à vélo, chargée de paniers de légumes. Le second, Angelo, lui aussi récemment embauché par la coopérative, rentre, son vélo rempli de trottinettes impeccablement sanglées les unes aux autres.

«Pendant le confinement, ça filait, dans l'entrepôt !», sourit, encore surpris, Benoît Renard, cofondateur de Rayon 9. «L'augmentation des livraisons de paniers alimentaires et les contrats de collaboration avec la ville de Liège pour distribuer des masques nous ont permis de nous adapter à la conjoncture. En plus de nous sentir utiles, nous n'avons pas souffert économiquement, bien au contraire.»

«Lorsque la crise est arrivée, certaines activités se sont certes arrêtées», observe Pauline Leboutte, chargée de la promotion du secteur de l'entrepreneuriat coopératif au sein de la Fédération belge de l'économie sociale et de coopérative (Febecoop). «Mais les coopératives de livraison à vélo sont pensées par des citoyens locaux, sur et pour un territoire donné : un élément essentiel de leur adaptabilité. Alors, quand les livraisons de denrées alimentaires ont explosé, faute d'accès aisé aux supermarchés, et que la livraison de masques ou d'autres matériaux

sanitaires est devenue essentielle, ces coopératives ont montré qu'elles apportaient des solutions aux défaillances identifiées au cours du Covid-19.»

► LE BÉNÉVOLAT A LA DENT DURE

Lancée en 2015, Rayon 9 propose, par la livraison cyclo-urbaine avec des vélos-cargos à assistance électrique, une solution verte au fameux «dernier kilomètre» - celui à parcourir pour livrer au consommateur dans les grandes villes. Dès sa création, l'entreprise, lancée par trois cyclistes chevronnés, prend la forme d'une coopérative à finalité sociale, avec une motivation simple, mais forte : «Faire évoluer notre société vers un modèle économique plus juste et plus coopératif», résume Benoît Renard. «L'économie sociale a le potentiel nécessaire à un développement plus vert et à une mobilité douce dans nos villes. Avec Rayon 9, cela fait cinq ans que l'on a pris la voie de la coopérative parce que cette structure est pensée pour privilégier les besoins collectifs plutôt que le profit des actionnaires et des dirigeants. Notre objectif est de replacer l'humain au centre de l'activité économique.»

Au départ, beaucoup de bonne volonté. «On est partis de zéro pour finalement réunir autour du projet 117 personnes.» Comme le précise Benoît Renard, «bien que nous visions la professionnalisation, les coopérateurs sont tous bénévoles... Certains choisissent de s'investir dans une ASBL, moi j'ai choisi de m'investir

dans une société coopérative qui a du sens pour moi : embaucher des jeunes qui ont du mal à intégrer le marché de l'emploi tout en ayant un impact positif sur l'environnement.»

«La moitié de nos coopérateurs sont liégeois, c'est tout naturellement parmi eux que se trouvent les plus actifs au vu de notre rayon d'action», explique le cofondateur. «Ils peuvent participer aux assemblées générales, aux groupes de travail ou encore donner un coup de main lors d'un chantier participatif comme cela a été le cas le mois dernier pour agrandir notre entrepôt : tout le monde a mis la main à la pâte. Nous avons désormais de quoi intégrer notre atelier de réparation interne !»

► UNE DYNAMIQUE FONDÉE SUR LE SOCIAL

Heureusement que la coopérative peut compter sur ses forces vives, car elle ne reçoit pas d'autre subside que les aides à l'emploi auxquelles tout employeur peut prétendre. Dans des villes comme Bruxelles, au contraire, la concentration de ces coopératives de livraison cyclo-urbaines va de pair avec leur soutien : Dioxyde de gambettes, Molenbike ou encore Urbike. Une dynamique qui témoigne de l'enjeu pour la capitale de rendre ce «dernier kilomètre» le plus vert possible.

«La structure coopérative semble particulièrement fonctionner, alors que les conditions de travail des coursiers indépendants continuent de faire débat à l'heure des Deliveroo et autres Uber Eats», constate Pauline Leboutte. «Bien loin des contrats précaires proposés par certains poids lourds de la livraison à vélo, les coopératives prônent une juste rémunération de leurs coursiers, tout comme leur implication dans les processus décisionnels.»

La coopérative Urbike poursuit justement cette réflexion. Mais, comme l'explique Philippe Lovens, cofondateur de la coopérative de livraison à vélo bruxelloise, «l'entrepreneuriat social souffre d'idées préconçues. Nous sommes aussi entrepreneurs. Nous voulons faire de la coopérative un moyen incontournable de la livraison urbaine, avec un fort impact social et écologique. Nous sommes des chefs d'entreprise, mais avec des finalités différentes, liés par ce besoin de sens.»

«Modèle entrepreneurial centré sur l'humain et les besoins de la collectivité, la coopérative est une structure d'avenir», avance Pauline Leboutte. «Le modèle capitaliste "à l'ancienne" est voué à sa perte, car il ne répond pas à une envie profonde de la collectivité... C'est ce qui a d'ailleurs permis à de nombreuses coopératives de continuer à travailler pendant la crise du coronavirus. Flexibles, on les qualifie même de résilientes : elles sont capables d'adaptations face aux problématiques liées au contexte dans lequel elles évoluent. Elles sont vouées à être bien plus pérennes que d'autres entreprises.»

Marie Thieffry - Éditions Le Soir du 06 août 2020



14 séries d'été

Les coopératives, l'autre économie

ABONNÉS

LES COOPÉRATIVES, L'AUTRE ÉCONOMIE

Les coopératives de livraison à vélo, réactives et sociales

Ancrées dans un territoire local, connectées au quotidien des citoyens par leurs coopérateurs, les coopératives de livraison à vélo témoignent de leur adaptabilité tout en respectant des valeurs sociales, malgré la crise.

l'experte «La crise du coronavirus a été un grand test»

Une dynamisme fondée sur le social

«Lorsque la crise est arrivée, certaines activités se sont certes arrêtées», observe Pauline Leboutte, chargée de la promotion du secteur de l'entrepreneuriat coopératif au sein de la Fédération belge de l'économie sociale et de coopérative (Febecoop). «Mais les coopératives de livraison à vélo sont pensées par des citoyens locaux, sur et pour un territoire donné : un élément essentiel de leur adaptabilité. Alors, quand les livraisons de denrées alimentaires ont explosé, faute d'accès aisé aux supermarchés, et que la livraison de masques ou d'autres matériaux

PRODUIRE DU VIN CITOYEN ET DURABLE



La coopérative Vin de Liège est née au cœur du monde associatif liégeois. L'ambition de ses créateurs est de montrer qu'un autre modèle économique est possible.

L'idée de créer une activité viticole en région liégeoise a vu le jour au départ des activités de l'ASBL La Bourrache, une entreprise de formation par le travail qui exploite des terrains sur les hauteurs de Liège. En effet, les coteaux de la Citadelle, ainsi que les terrains situés dans la vallée de la Meuse, étaient historiquement consacrés à la production de vin. «L'étude de faisabilité a été réalisée en septembre 2009», explique Fabrice Collignon, fondateur de Vin de Liège et président du conseil d'administration.

Une fois lancée, l'idée a rapidement dépassé le cadre de cette ASBL pour devenir un réel projet économique d'envergure. Les initiateurs du projet se sont alors entourés de conseillers (viticulteurs, pépiniéristes et consultants, belges, allemands et français) en vue de créer un domaine viticole sur Liège.

Sur base de cette expertise, le projet a été jugé réalisable et économiquement rentable. Les statuts de la société ont alors été rédigés et un premier appel à coopérateurs a permis de rassembler un

capital initial. La coopérative à finalité sociale Vin de Liège a été créée le 21 décembre 2010.

LA FONCTION DE L'ARGENT

«Il y a 3 aspects parallèles dans l'idée de départ», poursuit Fabrice Collignon. «L'envie, tout d'abord, au travers de la Bourrache, de mener un projet pour assurer sa viabilité et d'avoir plus de productions à vendre dans nos paniers. D'autant qu'on nous avait parlé d'un terrain, à Liège, bon pour la vigne. Ensuite, le deuxième aspect, c'est que je connaissais le modèle coopératif et qu'il me plaisait. Enfin, il y a le fait que je sois un amateur de vins», dit-il en souriant. «Dans le modèle économique traditionnel, l'argent a une fonction importante. Dans la coopérative, c'est la fonction sociale qui est importante. L'argent est un outil pour y arriver. L'important, c'est d'avoir un impact sur la société».

La coopérative Vin de Liège a ainsi défini

une série d'objectifs qui permettent de réconcilier l'entreprise avec des valeurs humaines et environnementales comme élaborer des vins de qualité et respectueux de l'environnement, jouer un rôle symbolique dans le redéploiement économique de Liège, créer des emplois et des stages de réinsertion sociale ou encore proposer un modèle économique alternatif, citoyen et durable, avec une rentabilité financière sur le long terme.

Parallèlement, Vin de Liège s'engage à travailler dans le respect des travailleurs (qui réalisent le vin en leur procurant de bonnes conditions de travail et de développement personnel et en les encourageant à s'investir dans la gestion de la société), de l'environnement (par une utilisation durable et respectueuse des ressources), du coopérateur (par un juste retour sur investissement, la possibilité de s'impliquer concrètement et la fierté de supporter un projet porteur de valeurs positives) et des Liégeois en général (en les rassemblant autour d'une initiative aussi originale que symbolique

et en produisant des vins de qualité auxquels ils peuvent s'identifier).

«À mon sens, c'est important de consacrer son activité à un retour positif sur la société. Le modèle actuel va dans le mur. Il faut, pour moi, trouver une alternative pour aller mieux, chacun à son échelle», poursuit le président du conseil d'administration.

L'HEURE DES CHOIX

Fabrice Collignon en est d'ailleurs persuadé, «la Wallonie demain se fera sur le modèle coopératif». «Il y a un fond social collectif assez fort en Wallonie, un terreau favorable. Et puis, sur le plan de l'économie, la région a besoin de ça. La sidérurgie a disparu, beaucoup de PME se développent. On fait aussi des choix en agriculture comme le développement du bio qui est plus prononcé en Wallonie qu'en Flandre. Je pense que le terreau est favorable à une économie solidaire. Il faut créer de l'activité mais autrement. Je sens aussi que pas mal de jeunes sont partants pour ça», conclut-il.

Rappelons que les premières vendanges de Vin de Liège ont été réalisées à l'automne 2014. Elles ont permis l'élaboration de plus de 25.000 bouteilles. À terme, la coopérative compte produire plus de 100.000 bouteilles par an.

L.B. - Éditions Sudpresse du 07 août 2020

LA SECONDE MAIN, ORGANISÉE EN COOPÉRATIVE

À Barchon, en région liégeoise, Servi9 a organisé son activité (qui tourne principalement autour de la seconde main) sous la forme coopérative.

SOUTIEN DES COOPÉRATEURS

Comme c'est le cas pour bon nombre de coopératives, la création de Servi9 est étroitement liée à une demande de la population. «À l'Agence Locale pour l'Emploi de Blegny (NDLR: en région liégeoise) où il y avait une partie réservée aux titres-services, on sentait bien que les clients étaient demandeurs d'une zone dédiée à la seconde main», explique Julie Ferrara, présidente du conseil d'administration de Servi9, une coopérative installée à Barchon. L'ALE de Blegny, qui est devenue un des coopérateurs de Servi9, a alors entamé une réflexion avec différents partenaires pour donner naissance à la coopérative en 2017.

«Blegny Energy, l'asbl ACIS, l'asbl Liaison et Blegny Move se sont joints au mouvement et on a lancé Servi9 qui a plusieurs activités. La plus importante, c'est une boutique de déstockage et de seconde main. Des boutiques de la commune viennent déposer des stocks d'inventus et la population met en dépôt des vêtements et accessoires qu'elle souhaite vendre». Le bâtiment est installé sur le parking du Carrefour Market et a été aménagé avec des matériaux de récup'. Les autres activités concernent l'organisation d'événements (défilés, journées des créateurs...), du moins c'était le cas avant le Covid, un salon lavoir (où, à la différence des self-services, une personne s'occupe de la gestion et de l'accueil des clients), la présence d'une couturière mais aussi un dépôt de nettoyage à sec (qui amène pas mal de monde au magasin) et un point Mondial Relay. La coopérative a embauché une personne pour faire tourner la boutique.

En ce qui concerne justement la coopérative, elle s'est imposée comme une évidence quand les partenaires ont décidé de créer Servi9. «De par la finalité et l'objet de l'activité, ça s'est fait naturellement. On sent aussi un soutien très fort des coopérateurs. En ça, la formule est intéressante», poursuit la présidente du conseil d'administration qui croit en l'avenir des coopératives. «Je suis convaincue que les sociétés coopératives vont faire un bond en avant d'autant qu'on va vers une société plus coopérative et plus solidaire. À mon sens, il faut privilégier les circuits courts. La récente crise du Covid l'a encore montré», conclut-elle.

L.B. - Éditions Sudpresse du 07 août 2020



WONDRE | 1 AOÛT 2020

#DemainWallonie
PLUS DURABLE - PLUS HUMAIN - PLUS COOPÉRATIVE

UN DE LIÈGE, UNE COOPÉRATIVE À FINALITÉ SOCIALE

Produire du vin citoyen et durable

Avec ses 12 ha, le domaine viticole est connu pour son engagement social

L'associative Vin de Liège est née au cœur du monde associatif liégeois. L'ambition de ses créateurs est de montrer qu'un autre modèle économique est possible.

L'idée de créer une activité viticole en région liégeoise a vu le jour au départ des activités de l'ASBL La Bourrache, une entreprise de formation par le travail qui exploite des terrains sur les hauteurs de Liège. En effet, les coteaux de la Citadelle, ainsi que les terrains situés dans la vallée de la Meuse, étaient historiquement consacrés à la production de vin. «L'étude de faisabilité a été réalisée en septembre 2009», explique Fabrice Collignon, fondateur de Vin de Liège et président du conseil d'administration.

Une fois lancée, l'idée a rapidement dépassé le cadre de cette ASBL pour devenir un réel projet économique d'envergure. Les initiateurs du projet se sont alors entourés de conseillers (viticulteurs, pépiniéristes et consultants, belges, allemands et français) en vue de créer un domaine viticole sur Liège.

Sur base de cette expertise, le projet a été jugé réalisable et économiquement rentable. Les statuts de la société ont alors été rédigés et un premier appel à coopérateurs a permis de rassembler un capital initial. La coopérative à finalité sociale Vin de Liège a été créée le 21 décembre 2010.

«Il y a 3 aspects parallèles dans l'idée de départ», poursuit Fabrice Collignon. «L'envie, tout d'abord, au travers de la Bourrache, de mener un projet pour assurer sa viabilité et d'avoir plus de productions à vendre dans nos paniers. D'autant qu'on nous avait parlé d'un terrain, à Liège, bon pour la vigne. Ensuite, le deuxième aspect, c'est que je connaissais le modèle coopératif et qu'il me plaisait. Enfin, il y a le fait que je sois un amateur de vins», dit-il en souriant. «Dans le modèle économique traditionnel, l'argent a une fonction importante. Dans la coopérative, c'est la fonction sociale qui est importante. L'argent est un outil pour y arriver. L'important, c'est d'avoir un impact sur la société».

La coopérative Vin de Liège a ainsi défini une série d'objectifs qui permettent de réconcilier l'entreprise avec des valeurs humaines et environnementales comme élaborer des vins de qualité et respectueux de l'environnement, jouer un rôle symbolique dans le redéploiement économique de Liège, créer des emplois et des stages de réinsertion sociale ou encore proposer un modèle économique alternatif, citoyen et durable, avec une rentabilité financière sur le long terme.

Parallèlement, Vin de Liège s'engage à travailler dans le respect des travailleurs (qui réalisent le vin en leur procurant de bonnes conditions de travail et de développement personnel et en les encourageant à s'investir dans la gestion de la société), de l'environnement (par une utilisation durable et respectueuse des ressources), du coopérateur (par un juste retour sur investissement, la possibilité de s'impliquer concrètement et la fierté de supporter un projet porteur de valeurs positives) et des Liégeois en général (en les rassemblant autour d'une initiative aussi originale que symbolique

Le Vin Wallonien
C'est la vigne qui a permis de rassembler les Liégeois. C'est la vigne qui a permis de rassembler les Liégeois. C'est la vigne qui a permis de rassembler les Liégeois.

Le second main, organisé en coopérative
Barchon, en région liégeoise, Servi9 a organisé son activité (qui tourne principalement autour de la seconde main) sous la forme coopérative.

Les financements proposés par Waller
Quel que soit le stade de développement de votre entreprise, nous pouvons vous accompagner dans votre projet de développement.

Un outil wallon
Les financements proposés par Waller sont destinés à accompagner les entreprises wallonnes dans leur projet de développement.

Un outil wallon
Les financements proposés par Waller sont destinés à accompagner les entreprises wallonnes dans leur projet de développement.

DES COUVERTS COMESTIBLES POUR ÉVITER LE PLASTIQUE



Convaincus par le modèle coopératif qu'ils ont découvert durant leurs études, Maxime et Cyril aimeraient lancer leur activité sous cette forme, l'année prochaine.

C'est durant leurs études en sciences économiques à l'école de gestion de l'ULiège (HEC) que Maxime Vanderheyden, 25 ans, de Verviers, et Cyril Ernst, 25 ans également, d'Aubel, se sont rencontrés. «On se retrouvait sur pas mal de points et on avait envie d'entreprendre ensemble», explique Maxime. «Durant mon master en gestion des entreprises sociales, une de mes professeurs, Sybille Mertens m'a donné le déclic». D'autant que le duo avait été frappé, durant son temps libre, par la quantité de plastique à usage unique qui est utilisée lors de festivals ou de concerts. «On a eu envie de faire quelque chose. On est, tous les 2, sensibles aux questions environnementales».

Depuis qu'ils ont 17-18 ans, les deux amis ont envie d'entreprendre mais autrement. «Le moteur actuel des entreprises, c'est souvent le profit à court terme. Nous, nous avons envie de nous soucier des aspects sociaux et environnementaux, sans pour autant délaissier la viabilité de l'entreprise», note Cyril.

► SOLIDARITÉ ET ÉGALITÉ

Leur projet d'entreprise, c'est Ecopoon, des couverts comestibles qui seraient une alternative durable aux couverts en plastique et en bois à usage unique. Leur objectif ? Aider le consommateur dans la transition vers le « zéro déchet ». Pour l'heure, le duo est incubé au VentureLab et en couveuse d'entreprises chez Step Entreprendre (qui accompagne des projets dans une dynamique durable, coopérative et solidaire). «On aimerait lancer notre activité sous la forme coopérative, ce serait l'idéal. Elle porte des valeurs de solidarité, d'égalité et de transparence. Chacun a une

voix et ça nous plaît. Pour nous, c'est le modèle de demain. Il est plus résilient et plus durable. On a envie de montrer que ce modèle a du sens. On a souvent tendance à penser que c'est un modèle bobo mais c'est quelque chose de plus travaillé et de plus complexe», poursuit Maxime. «On l'a vu pendant les études : la coopérative peut très bien fonctionner».

Pour l'heure, les deux jeunes entrepreneurs laissent mûrir leur idée. «On a travaillé avec un laboratoire pour la recette, pour voir si ça tenait la route. On voulait que ce soit quelque chose de bon, de solide et de résistant au chaud et au froid. Cela a pris plusieurs mois puis on a fait des recherches sur le design avec un mouliste». Ils vont notamment utiliser le résidu du brassage des céréales, la drêche. «C'est bien de la réutiliser pour en faire quelque chose, d'autant que c'est intéressant nutritivement. On a, pour l'instant, un goût nature (pour se marier avec un maximum de choses, et notamment pour les glaciers) et un goût romarin».

► PÉRIODE DE TEST

Le duo est maintenant en période de test avec une production artisanale, en partenariat avec un boulanger. «On va produire quelques milliers de cuillères dans un premier temps et récolter le plus possible d'avis pour améliorer le produit». L'année prochaine devrait être celle du développement de l'outil de production et de la coopérative. En tout cas, les deux amis y croient. Cyril a d'ores et déjà quitté son job précédent pour se consacrer à Ecopoon.

L.B. - Éditions Sudpresse du 10 août 2020

VOIR L'ARGENT COMME UN MOYEN, PAS COMME UN RÉSULTAT

À Liège, le VentureLab est un incubateur spécifiquement dédié aux étudiants et jeunes diplômés qui veulent créer leur entreprise. Et certains d'entre eux choisissent le modèle coopératif...

C'est en 2014 que le VentureLab a ouvert ses portes à Liège. Premier incubateur en Belgique francophone pour étudiants entrepreneurs et jeunes diplômés, il est né à l'initiative de l'Université de Liège et de HEC Liège. On retrouve d'ailleurs parmi les fondateurs Bernard Surlemont, professeur à HEC ULiège et l'ancien éditeur Luc Pire. L'idée ? Faire de ces jeunes des acteurs du changement. Le slogan du VentureLab est d'ailleurs « Student Entrepreneurship for Change » (NDLR : l'entrepreneuriat étudiant pour le changement).

L'équipe est composée d'entrepreneurs en résidence désireux de transmettre leur réseau et leur expérience aux futurs entrepreneurs, ainsi que d'une équipe pluridisciplinaire pour développer des outils à l'entrepreneuriat.

► COMME UN BUS

«Notre incubateur est un peu comme un bus où des gens montent et d'autres descendent. On doit faire en sorte d'avoir toujours un financement pour financer 100 projets dans notre bus», explique Sophie Joris, la directrice du VentureLab. Pour l'heure, quelque 132 projets sont suivis. C'est dire le succès de l'initiative...

Le modèle coopératif n'est certainement pas le plus répandu parmi les étudiants qui ont envie de créer leur entreprise mais il fait peu à peu son chemin. «On parle coopérative avec

les jeunes quand on sent une volonté des entrepreneurs, par exemple, d'impliquer leurs parties prenantes dans l'entreprise ou quand les valeurs de l'entrepreneur sont fortes. Quand ils veulent réguler la gouvernance de leur entreprise, aussi. Certains ont peur des actionnaires, d'autres de faire une levée de fonds. Avec la coopérative, il y a une gouvernance régulée par le collectif», poursuit la directrice.

► L'OUTIL COOPÉRATIF

«On remarque aussi vite ceux qui voient l'argent comme un moyen, pas comme un résultat. Quand on sent et qu'on interroge tout ça, on leur propose l'outil coopératif. Et on remarque que des jeunes entrepreneurs qui souhaitent intégrer leurs parties prenantes, il y en a de plus en plus aussi», conclut Sophie Joris.

Le VentureLab suit notamment Ecopoon et Humanum Gold, une autre future entreprise coopérative que nous vous avons présentée il y a quelques semaines dans ces pages. Elle ambitionne de créer une filière d'or éthique.

L.B. - Éditions Sudpresse du 10 août 2020



CRÉER DES POTAGERS DANS LES DÉSERTS VERTS

Ramener du sens dans le monde de l'entreprise, pendant les journées de travail, c'est la mission de cette coopérative installée à Louvain-la-Neuve.

Après des études de marketing, Vincent Vandoorne a créé une agence web et une start-up dans le digital. « Puis, j'ai eu un gros questionnement sur le sens de tout cela » explique-t-il. « J'avais envie d'œuvrer davantage pour mes valeurs. Avec d'autres personnes qui partagent mes valeurs, on a créé Incredible Company, en 2017 ». Sa mission ? Ramener du sens dans le monde de l'entreprise, pendant les journées de travail et transformer les déserts verts autour des entreprises en potagers ou vergers.

« Avec tous les gazons bien tondu, il y a un risque de ne plus avoir de biodiversité et sans biodiversité, on n'aura plus à manger », ajoute-t-il. D'où son envie de ramener du sens dans l'entreprise et de la biodiversité dans les jardins des entreprises qui, du coup, peuvent, elles, impliquer leur personnel dans la culture du potager. La coopérative Incredible Company a donc vu le jour en mars 2018. « Seul, on va vite. Ensemble, on va loin », poursuit le fondateur qui a installé sa coopérative dans le jardin d'une autre

coopérative, la Ciaco, un centre d'impression et d'édition, à Louvain-la-Neuve. « La Ciaco nous a tirés vers le haut », note Vincent avant de détailler toutes les activités d'Incredible Company. « Il se passe toujours quelque chose sur le temps de midi, ici : une fleuristerie bio qui vient expliquer comment faire des bouquets qui ne polluent pas, une formation sur la communication non violente ou encore un atelier sur l'intelligence collective, des cours de cuisine avec les productions du potager... ».

AMORCER LA POMPE

Si l'activité a démarré avec 7-8 coopérateurs, ils sont aujourd'hui quelque 112 coopérateurs à soutenir Incredible Company. « Ils ont investi de l'argent dans un projet qui fait sens, pour eux. La coopérative ne fonctionne évidemment pas sans coopération mais, pour moi, les autres modèles entrepreneuriaux ne font pas de coopération. Là, c'est le capital qui décide. Fin 2018, on a lancé un appel aux coopérateurs pour réussir

à amorcer la pompe et engager des commerciaux pour aller voir les entreprises et proposer nos services ».

Par ailleurs, le fondateur estime que si plus d'entreprises utilisaient leur jardin pour produire des fruits et légumes, on pourrait développer une production alimentaire à plus grande échelle qui permettrait à notre pays d'importer moins de produits venant de l'étranger. Cela pourrait aussi être un incitant pour les entreprises. « Elles pourraient, par exemple, dire aux salariés « Vous gagnez 30-50 euros de moins par mois mais vous recevez le double de ce montant en légumes faits ensemble ». C'est notre utopie de cette année », ajoute-t-il en souriant.

Quant au modèle coopératif, il l'a profondément convaincu. « Une entreprise, elle cherche à gagner des sous. Ici, on a envie de faire passer des valeurs et de réapprendre des compétences. Il y a 10.000 ans, l'homme était autonome. Aujourd'hui, on est dépendant des grands magasins. Nous ne cherchons pas



#DemainWallonie
PLUS DURABLE. PLUS HUMAIN. PLUS COOPÉRATIVE.

Créer des potagers dans les déserts verts
Incredible Company crée des potagers et vergers dans les jardins des entreprises

On a envie de faire passer des valeurs et de réapprendre des compétences
Vincent Vandoorne

Les Wallons veulent entreprendre à plusieurs

Les Wallons de projets

Les Wallons de projets

Les Wallons de projets

LES COOPÉRATIVES ALIMENTAIRES, EN CONSTANTE ÉVOLUTION

Même au plus fort de la crise du Covid-19, les coopératives alimentaires comme Oufticoop à Liège ou Beescoop à Bruxelles étaient là. Des structures en réflexion permanente.



mateurs qui a augmenté. Pour certains, ce fut le déclic pour changer leur manière de consommer - à voir si cela s'inscrit dans le temps. Pour d'autres, le lien social et l'aspect participatif du projet ont été décisifs.»

«Le concept économique de la coopérative est une chose, mais sa dynamique humaine en est une autre», avance Claudio entre deux conseils aux clients-coopérateurs dans le magasin. «Cette structure questionne les modèles existants, notre rapport au capital, à la consommation... L'argent, ici, n'est pas au centre de tout. C'est l'humain qui l'est. Avec ses atouts - flexibilité, lien social... - comme ses difficultés - lenteur, bénévolat, répartition des tâches... On ne cherche pas à faire de plus-values mais à construire ensemble.»

«C'est un vrai laboratoire, ici !», renchérit Rachel. «Nous sommes peut-être lents, mais en quoi serait-ce un défaut ?»

Marie Thieffry - Éditions Le Soir du 13 août 2020

Ce samedi, chez Oufticoop, deux représentants d'un de ces magasins créé en 2018 à Verviers : Vervicoop. Anne et Marcel, fondateurs, partagent leur expérience, comparent leurs fonctionnements, piochent de nouvelles idées... «Collaborer entre magasins n'est pas encore si régulier, mais nous sommes en contact et nous savons ce qui se fait chez l'un ou chez l'autre...», expliquent les Vervie-tois. «Pour commencer, c'est très rassurant d'avoir ce cadre des anciens. Puis, une fois qu'on se lance, c'est un peu partout la même chose : des frigos, un espace de vrac et roulez jeunesse... !»

ADAPTABILITÉ EN TEMPS DE CRISE

Pour Rachel, chez Oufticoop, lenteur et petit groupe sont les clefs de la réussite de la forme coopérative, particulièrement en temps de crise : «Je crois que cette échelle humaine n'est pas anodine dans les structures résilientes comme la nôtre : on a pu s'adapter vite, même pendant le Covid-19. Durant la crise, peu de désistements : le besoin de lien social prédominait. Le nombre de nouveaux coopérateurs par mois a doublé et le taux de vente brute a fortement augmenté - de quoi réinvestir dans la coopérative et continuer à baisser les prix des produits.»

Même son de cloche chez Beescoop où les ventes ont augmenté de 25 % durant cette période. «Plus personne n'allait à la cantine de son entreprise ou au restaurant, donc le panier a logiquement augmenté», observe Geneviève. «Mais ce n'est pas seulement le flux alimentaire, c'est aussi le nombre de consom-

Ce décalage entre certains membres particulièrement impliqués dans la coopérative, exerçant parfois des tâches et horaires proches du salariat, est analysé par la Febecoop, la Fédération belge de l'économie sociale et de coopérative, qui étudie la légalité du bénévolat dans les coopératives. Pour ce faire, la Febecoop a lancé une recherche-action avec pour objectif le développement d'une stratégie visant à sortir ces entreprises de l'insécurité juridique que le bénévolat peut engendrer. Un travail réalisé en collaboration avec le magasin participatif collaboratif bruxellois Beescoop, qui agit dans ce cadre pour l'ensemble des supermarchés coopératifs concernés sur le territoire belge.

UNE ENTRAIDE ENTRE COOPÉRATIVES

Dans l'enseigne schaeerbeekoise de Beescoop, justement, l'échelle est bien différente de celle d'Oufticoop. Sept salariés pour 1.700 actifs. «Certains considèrent qu'engager équivaut à un échec pour le projet», y explique Geneviève Boxus, responsable communication de Beescoop. «Nous y voyons plutôt une réussite car cela montre aussi que nous sommes autonomes financièrement.»

Dans tous les cas, le modèle se caractérise par l'entraide, non seulement de ses membres pour faire vivre leur coopérative, mais également entre coopératives elles-mêmes. Depuis que Beescoop a partagé ses statuts, devenus modèle réutilisable pour d'autres magasins participatifs collaboratifs, le nombre de ces initiatives augmente.

L'idée inspire Rachel : «Au lieu d'attendre que les solutions viennent de l'extérieur, j'ai posté un message sur Facebook en suggérant qu'on se retrouve entre Liégeois intéressés par le concept autour d'un petit verre. Je pensais qu'on serait cinq, six... Résultat, nous nous sommes retrouvés à septante à constituer une équipe motivée, le soir même.»

UNE BASE BÉNÉVOLE FLUCTUANTE

Trouver un lieu, constituer les groupes de travail et la communauté, faire un plan financier, créer les statuts de la coopérative... «Nous sommes passés par une agence conseil pour la partie la plus administrative puis, en juin 2019, nous avons trouvé le lieu», raconte la jeune femme. «Tout était à construire, nettoyer, retaper. Mais tout le monde s'y est mis : la meilleure manière de s'approprier le lieu.» Composée actuellement de près de 200 coopérateurs, Oufticoop évolue en permanence.

La définition même du modèle n'est cependant pas unanime chez tous les coopérateurs. Pour certains, celui-ci doit être uniquement basé sur le bénévolat. Pour d'autres, il doit intégrer une part d'activités salariées. C'est ce qu'expliquent Johanne et Claudio, autres coopérateurs : «Nous sommes tous bénévoles et avons généralement une activité professionnelle à côté. Certains s'impliquent plus que d'autres. C'est ce qui est le plus complexe à gérer : l'aspect humain, nécessairement fluctuant, tant au niveau de la motivation que du nombre», explique Claudio. «Une base salariale pourrait rendre le modèle plus viable.»

Dans le quartier liégeois d'Outremeuse, une enseigne au nom bien local pour un magasin pas comme les autres : Oufticoop. Pousser la porte, franchir le seuil et entrer dans ce supermarché coopératif et participatif avec près de 800 produits différents. «Il faut bien utiliser les deux mots ensemble», insiste Rachel Delcour, à l'initiative de ce projet et qui tient la caisse du magasin ce midi. «Coopératif, parce que le supermarché appartient aux personnes qui l'utilisent et qu'il est à but non lucratif. Participatif, car ces mêmes personnes vont contribuer au bon fonctionnement du magasin. Tenir la caisse, s'occuper de la maintenance, du nettoyage, un peu de bricolage... Tout cela bénévolement, trois heures par mois minimum.»

Le système est donc simple : tout le monde peut venir au magasin, sans devenir coopérateur, pendant un mois. Passé ce délai d'épreuve, le candidat peut prendre une part dans la coopérative (minimum 25 euros) en donnant de son temps une fois par mois. Il bénéficie ainsi de prix extrêmement compétitifs sur des produits de qualité, bios et issus de circuits courts. Des produits achetés au prix du producteur, non négociés, sur lesquels Oufticoop fait maximum 20 % de marge en plus... contre environ 45 % dans un commerce classique.

L'idée est née dans les années septante aux États-Unis, dans le quartier new-yorkais de Brooklyn, avec le supermarché coopératif alimentaire Park Slope Food Coop. Son concept finit par traverser l'Atlantique jusqu'en France avec le magasin La Louve, puis à Bruxelles avec l'enseigne Beescoop.

Article from 'à la une' magazine, 11 pages, dated August 13, 2020. Title: 'Les coopératives alimentaires, en constante évolution'. Includes a photo of a grocery store and a quote from Marie Thieffry.

CE QUI TUE L'ENTREPRENEUR, C'EST LA SOLITUDE

La Brasserie du Renard, à Pécrot (Grez-Doiceau), a été créée par Stéphane Vlaminck, un ingénieur brasseur, et son épouse Caroline.



Depuis de nombreuses années, Stéphane rêvait de lancer sa microbrasserie pour pouvoir y brasser les bières qu'il aime (fruitées mais non sucrées, dans la pure tradition belge) et qu'il ne trouve pas ailleurs mais aussi pour pouvoir partager sa passion. En 2008, fort de ses connaissances théoriques et aidé par quelques amis et son épouse, il commence à brasser, par 30 litres, dans la cave de sa maison, des bières dans lesquelles il ajoute des fruits frais. Quatre ans plus tard, Stéphane fait plusieurs rencontres déterminantes dont l'initiative citoyenne Grez en Transition qui initie un réseau d'économie sociale et solidaire, GeT'iT, au sein duquel Stéphane va rencontrer Hermann, un agriculteur bio producteur d'orge de brasserie bio, et Eric, tête pensante du réseau, qui va le mettre en lien avec la SAW-B, une fédération d'économie sociale.

En 2013, Stéphane commence le brassage de ses bières, par 20.000 litres cette fois, dans les installations de la Brasserie de la Lesse, une brasserie coopérative à finalité sociale (comme la Brasserie du Renard) dont il bénéficie de l'expérience et des conseils. Et c'est 2 ans plus tard que le couple, aidé de Sylvain, un ami de 10 ans qui a participé à de nombreux brassins amateurs, crée la société coopérative à responsabilité limitée et à finalité sociale, la Brasserie du Renard. La même année, la Brasserie fait appel à ses coopérateurs pour récolter les fonds nécessaires à l'achat du matériel de production.

◆ LES BONNES PERSONNES

« Travailler dans sa cave, c'est chouette. Puis, j'ai commencé à brasser avec des copains et je me suis rendu compte que le faire avec des gens, c'était plus rigolo », explique Stéphane. « L'aspect coopératif s'est imposé comme une évidence. J'ai toujours eu conscience que tout seul, ça ne serait pas possible. Je n'avais pas vraiment l'expérience de l'entrepreneuriat. Au final, j'ai toujours eu les bonnes personnes au bon moment. Sans l'aspect coopératif, on serait mort depuis longtemps. Dans une coopérative, on n'est pas seul. Ce qui tue l'entrepreneur, c'est la solitude. Quand on a des coups durs, on a besoin d'autres personnes. Quand j'ai un problème avec une machine, j'ai toujours quelqu'un pour me renseigner. Notre envie, ce n'est pas de créer pour l'argent mais pour le service et le produit qu'on fait. L'idée, c'est de rendre un service à la communauté. De répondre à un modèle capitaliste dominant par un modèle plus respectueux des gens, pour une communauté de vie avec un équilibre entre l'économique, l'environnement et l'humain », poursuit Stéphane.

◆ FILIÈRES COURTES

Aujourd'hui, aidé de Corentin, le couple continue son travail brassicole. « On aime cette philosophie de coopérer ensemble et de créer de l'activité dans notre village ».

La Brasserie du Renard, qui réunit quelque 330 coopérateurs, a bénéficié du soutien de Crédal, une coopérative qui propose



du placement éthique, et de W.Alter, l'outil de financement de l'économie sociale et des coopératives. « Sans eux, on n'en serait pas là », note encore Stéphane qui fait distribuer ses bières par des livreurs en vélo, privilégiant par là les filières courtes. « Pour un futur durable et parce que j'ai des enfants », conclut-il en souriant.

L.B. - Éditions Sudpresse du 14 août 2020

UNE BRASSERIE ET AUSSI UNE AFFAIRE DE POTES



La Brasserie du Borinage brasse des bières dites « Craft » (artisanales) pointues qui séduisent un public borain mais pas que...

Pour la Brasserie du Borinage, tout a démarré il y a un an. « On était une bande de copains qui a eu envie de faire de la bière », explique Cédric Minot, responsable de propagande, comme il se définit lui-même. « Il y avait Antoine Malingret, ingénieur chimiste, brasseur et zythologue (NDLR : il est l'un des fondateurs de « ça brasse pour moi ») ; Cédric Brunin, ingénieur en gestion, devenu notre administrateur délégué et moi qui suis graphiste, communicant et responsable de propagande. Bref, une mixité de profils fantastiques, à l'image de notre région », lance Cédric Minot. Le ton est donné...

Nichée au coeur de Boussu, la Brasserie du Borinage brasse des bières dites « Craft » (entendez par là, artisanales), de très haute qualité, et ce, de façon responsable tout en faisant rayonner la « Borinage Attitude ». Exit la bienséance et le conformisme. Place à l'énergie, au décalage et à la sale djône way of life.

UNE BIÈRE IRRÉVÉRENCIEUSE

« De fil en aiguille, le projet s'est étoffé. D'une part, grâce à l'arrivée de recettes pointues et affirmées, reçues de façon unanime par le public borain et même international. Il y a, par exemple, « L'Empire » en guise de produit phare, une imperial lager qui titre à 10,5° « à se taper le cul par terre ». « L'Urine » aussi irrévérencieuse que délicieuse. Une double IPA fleurie et amère ». Et d'autre part, il y a les initiatives originales qui, très vite, ont donné le ton quant à l'identité assumée et à l'ambition de la brasserie.

Parmi elles, il y a la co-organisation du Festival de la coupe Mulet sur le site de la brasserie, la customisation d'une caravane des 60's en « Déwanne Mobile » ou encore la création de la plateforme « Bon appétit m'biau » pour donner de la visibilité aux restaurants durant la difficile période de confinement. Ou bien encore, la création de la Ramborinage, une bière dont 10% des bénéfices vont tout droit

au soutien du personnel médical dans la lutte contre le Covid-19. Il est vrai que la coopérative a vu le jour dans une période très difficile. « On s'est lancé il y a un an mais on a créé la coopérative 3 jours avant le confinement. On a été pris à la gorge et on a dû redoubler d'efforts. On a beaucoup communiqué, on est venu en aide à l'horeca via un site pour des livraisons à domicile, on a nous-mêmes fait des livraisons à domicile, on s'est développé sur les réseaux sociaux... ».

MIXITÉ DE PROFILS

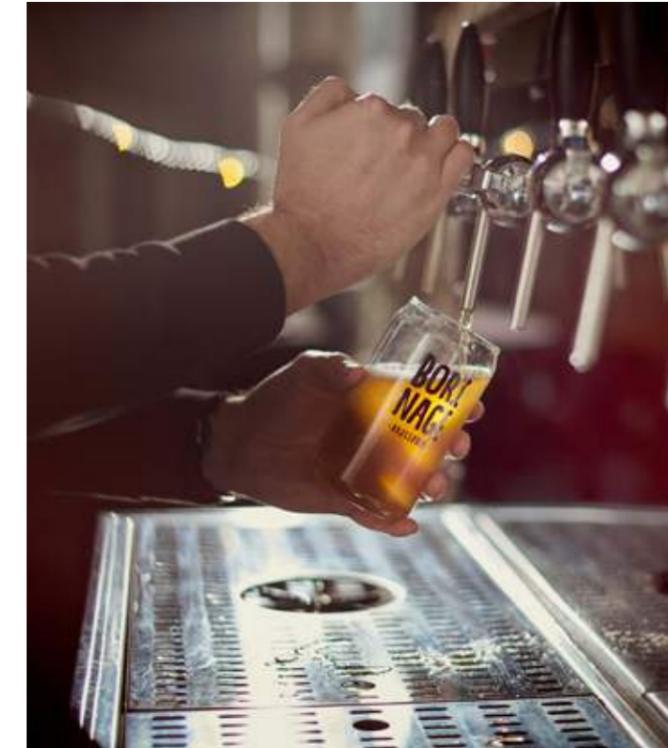
Et demain ? « L'entrepreneuriat est, pour nous, un modèle d'avenir qui n'est pas assez encouragé et la coopérative est intéressante pour la mixité des profils. Nous, on est porté par notre communauté ».

Aujourd'hui, la brasserie a comme projet, à moyen terme, l'ouverture d'une capacité de production ambitieuse, responsable et indépendante dans la région de Mons-Borinage. Avec un centre de production propre mais également un espace dégustation et une salle de

UNE IDENTITÉ RÉGIONALE FORTE

La coopérative, un modèle vertueux. Le modèle coopératif s'est imposé rapidement. « Il est le plus représentatif de notre approche. Selon nous, la bière doit être partagée dans tous les sens du terme. C'est un modèle vertueux. On met du vertueux dans ce qu'on fait, comme quand on fabrique des bières avec les produits les plus locaux possibles. Le modèle coopératif permet aussi d'avoir, autour de nous, des gens avec des profils différents. On a aussi envie de se positionner comme la brasserie au centre des terrils. Notre Borinage, on l'aime. Et même s'il a été longtemps décrié, cela ne nous fait ni chaud ni froid. On l'a dans le sang. Et nous avons à coeur de le représenter sur tous les fronts. À travers nos produits, pour le savoir-faire artisanal mais également à travers nos événements pour le patrimoine culturel. On a voulu cette approche un peu décalée, dans une région souvent vue comme consanguine », poursuit le responsable de propagande, en souriant.

L.B. - Éditions Sudresse du 17 août 2020



AVIS D'EXPERTS

Frédéric Dufays, chargé de cours en entrepreneuriat social et coopératif à la KUL



« LES JEUNES VEULENT UN EMPLOI AVEC DU SENS »

« On voit de plus en plus de jeunes qui créent leur coopérative », constate Frédéric Dufays, chargé de cours en entrepreneuriat social et coopératif à la KUL. « On remarque, dans toutes les enquêtes réalisées auprès des étudiants, qu'ils aspirent à plus de qualité de vie par rapport à leur emploi. Ils veulent trouver du sens dans leur emploi. Le modèle coopératif répond à cela. »

« Je pense aussi », poursuit-il, « que les jeunes vont vers plus de durabilité. J'ai donné un cours dans une filière coopérative sur la durabilité et j'avais entre 80 et 100 étudiants. Les cours qui présentent d'autres modèles attirent de plus en plus. Souvent, ces étudiants sont plus motivés et plus engagés. » « C'est aussi une manière de montrer qu'on peut entreprendre autrement », conclut-il. « On voit également que l'État providence a bien fonctionné pendant des années. Depuis les années 80-2000, ça marche moins bien et on voit davantage d'entrepreneurs prêts à se mettre ensemble. Soutenons-les. Une autre économie est possible ! »

L.B. - Éditions Sudresse du 17 août 2020



UN PROJET IMPOSSIBLE À FINANCER SEUL !

Avec 600 coopérateurs, la coopérative a déjà réuni plus de 750.000 euros pour créer un domaine viticole avec 8 hectares de vignes. Les premières bouteilles sont attendues l'année prochaine.

Michel Schoonbroodt a, comme on dit, beaucoup bourlingué. Après quelques années passées à naviguer dans les Antilles, il est revenu près de sa famille et de ses racines, dans le Pays de Herve, une des plus belles régions de Belgique, en province de Liège. L'homme connaissait Fabrice Collignon, un des fondateurs de la coopérative Vin de Liège dont Michel est même coopérateur. Repartant d'une feuille blanche, il décide de créer le même projet dans son coin. Pour lui-même, pour ses proches, pour la région et pour la société en général. « La coopérative Vin du Pays de Herve est née en 2017, avec l'accord de Vin de Liège. On a les mêmes statuts et les mêmes cépages mais, à part ça, il n'y a pas de comparaison entre les deux », explique Michel Schoonbroodt, directeur de Vin du Pays de Herve. « C'est ça qui est bien dans les coopératives : on peut avoir un échange de connaissances, sans appauvrir l'autre. On est dans une société de la connaissance. Plus on partage, plus on est riche ensemble. C'est une transmission de savoir-faire. On serait même heureux qu'un troisième domaine voit un jour le jour », ajoute-t-il.

▶ CAMPAGNE DE CROWDFUNDING

C'est aussi la taille du projet qui a nécessité la création d'une coopérative. « Créer un domaine viticole est onéreux. On parle de un, deux, parfois trois millions d'euros. On se dit que c'est un peu fou mais ça a déjà été fait donc pourquoi pas nous ? ».

Cinq groupes de travail ont été créés pour lancer et suivre le projet. Il y a le groupe vignes, chai, communication, finance et vinification. Une campagne de crowdfunding a été menée. Elle a déjà convaincu 600 coopérateurs et ramené quelque 750.000 euros même si, à terme, il faudra plus que probablement doubler cette somme pour remplir tous les objectifs. Et ils sont nombreux ! Il y a bien évidemment la création du domaine viticole de 10 hectares, la production d'un vin de qualité en respectant l'environnement (pas de pesticide) et l'ensemble des parties prenantes (les clients, les collaborateurs, les voisins, les enfants et la planète) mais aussi la construction d'un chai, un lieu indispensable à la vinification mais aussi un lieu de rassemblement et de formation. La coopérative entend également soutenir (et parfois initier) des projets, des échanges ou des réseaux de type social, économique, culturel, environnemental, d'insertion professionnelle ou d'éducation permanente ainsi que devenir un acteur local dans le développement de l'économie sociale et la protection de l'environnement. Vaste projet, donc.

▶ COMPÉTENCES GRATUITES

« Nos groupes de travail se réunissent tous les mois ou deux mois. On est toujours en recherche de coopérateurs, plusieurs centaines, pour aller plus loin dans le projet et le rendre pérenne, à terme ». Pour Michel Schoonbroodt, il ne fait aucun doute que le



MEMBRER 19 AOÛT 2020

#DemainWallonie
PLUS DURABLE - PLUS HUMAINE - PLUS COOPÉRATIVE

UN PROJET IMPOSSIBLE À FINANCER SEUL !
La coopérative Vin du Pays de Herve va produire ses premières bouteilles d'ici quelques mois

LES 600 COOPÉRATEURS, LA COOPÉRATIVE A DÉJÀ RÉUNI PLUS DE 750.000 EUROS POUR CRÉER UN DOMAINE VITICOLE AVEC 8 HECTARES DE VIGNES. LES PREMIÈRES BOUTEILLES SONT ATTENDUES L'ANNÉE PROCHAINE.

Michel Schoonbroodt a, comme on dit, beaucoup bourlingué. Après quelques années passées à naviguer dans les Antilles, il est revenu près de sa famille et de ses racines, dans le Pays de Herve, une des plus belles régions de Belgique, en province de Liège. L'homme connaissait Fabrice Collignon, un des fondateurs de la coopérative Vin de Liège dont Michel est même coopérateur. Repartant d'une feuille blanche, il décide de créer le même projet dans son coin. Pour lui-même, pour ses proches, pour la région et pour la société en général. « La coopérative Vin du Pays de Herve est née en 2017, avec l'accord de Vin de Liège. On a les mêmes statuts et les mêmes cépages mais, à part ça, il n'y a pas de comparaison entre les deux », explique Michel Schoonbroodt, directeur de Vin du Pays de Herve. « C'est ça qui est bien dans les coopératives : on peut avoir un échange de connaissances, sans appauvrir l'autre. On est dans une société de la connaissance. Plus on partage, plus on est riche ensemble. C'est une transmission de savoir-faire. On serait même heureux qu'un troisième domaine voit un jour le jour », ajoute-t-il.

COMPÉTENCES GRATUITES
« Nos groupes de travail se réunissent tous les mois ou deux mois. On est toujours en recherche de coopérateurs, plusieurs centaines, pour aller plus loin dans le projet et le rendre pérenne, à terme ».

OpenFlow, à Namur

« On ne vient pas pour spéculer ou s'enrichir »

CAMPAGNE DE CROWDFUNDING
Une campagne de crowdfunding a été menée. Elle a déjà convaincu 600 coopérateurs et ramené quelque 750.000 euros même si, à terme, il faudra plus que probablement doubler cette somme pour remplir tous les objectifs. Et ils sont nombreux ! Il y a bien évidemment la création du domaine viticole de 10 hectares, la production d'un vin de qualité en respectant l'environnement (pas de pesticide) et l'ensemble des parties prenantes (les clients, les collaborateurs, les voisins, les enfants et la planète) mais aussi la construction d'un chai, un lieu indispensable à la vinification mais aussi un lieu de rassemblement et de formation. La coopérative entend également soutenir (et parfois initier) des projets, des échanges ou des réseaux de type social, économique, culturel, environnemental, d'insertion professionnelle ou d'éducation permanente ainsi que devenir un acteur local dans le développement de l'économie sociale et la protection de l'environnement. Vaste projet, donc.

LES 600 COOPÉRATEURS, LA COOPÉRATIVE A DÉJÀ RÉUNI PLUS DE 750.000 EUROS POUR CRÉER UN DOMAINE VITICOLE AVEC 8 HECTARES DE VIGNES. LES PREMIÈRES BOUTEILLES SONT ATTENDUES L'ANNÉE PROCHAINE.

modèle coopératif a de l'avenir en Wallonie, demain. « La coopérative, c'est la résilience. On a des tas de compétences gratuites et de bénévoles dans nos coopérateurs. On a créé une communauté de gens qui ne se connaissent pas mais qui travaillent ensemble. Financer un tel projet, ce serait juste impossible pour une seule personne. Ici, on n'a pas le couteau sous la gorge et un besoin de volume de rendement immédiat », conclut celui qui ne cache pas son bonheur d'avoir (presque) réussi son challenge.

Pour l'heure, 8 hectares de vignes (plus de 40.000 pieds) ont déjà été plantés. La première vendange est prévue le mois prochain. Quant aux premières bouteilles, elles devraient être prêtes dans le courant de l'année prochaine.

L.B. - Éditions Sudpresse du 19 août 2020

ON NE VIENT PAS POUR SPÉCULER OU S'ENRICHIR

Créée fin 2019 avec l'ambition d'avoir un impact local et sociétal, la jeune coopérative OpenFlow a eu fort à faire avec la crise du Covid.



OpenFlow est une jeune coopérative installée à Namur. Créée fin de l'année passée, elle réunit des entrepreneurs et des experts qui veulent s'investir dans des projets à fort impact humain, local et sociétal. «OpenFlow, c'est un écosystème d'entrepreneurs, de chefs d'entreprises et d'indépendants en quête de sens, qui veulent avoir un impact local et sociétal. Actifs dans la finance, l'informatique ou même l'architecture, ils veulent contribuer localement à changer le monde», explique Olivier Wénin, dirigeant et fondateur d'OpenFlow. «Des personnes ont des projets avec du sens et, parfois, sans avoir accès aux experts. C'est ça qu'on veut leur donner», ajoute celui qui s'est donc lancé avec un ami, Frédéric Legardien, informaticien, et 5 autres personnes.

Pendant la récente crise sanitaire, OpenFlow a pu laisser parler sa créativité en mettant en commun les savoir-faire des uns et des autres pour trouver des solutions adaptées aux nouveaux défis générés par cette situation inédite.

«Des solutions et des technologies ont été développées principalement en visioconférence pour répondre aux besoins du moment. On a, par exemple, coordonné la production de masques en tissus et de visières pour les centres médicaux et pour des centres d'aide à la jeunesse ou mis en place Namur Boutik. Il s'agit d'une plateforme mutualisée des commerçants et artisans namurois qui souhaitent s'ouvrir à la digitalisation de leur commerce. Une équipe enthousiaste a ainsi mis sur pied tout le processus de mise en ligne d'un site, de la gestion des commandes et de livraisons à vélo quand c'était possible».

► EQUIPE MULTIDISCIPLINAIRE

Une autre grosse réalisation concerne la création du caisson UVFlash pensé, conçu et construit par une équipe multidisciplinaire de Liège et de Namur qui font partie de la coopérative. Il s'agit d'une solution simple et sécurisée pour désinfecter les chariots avant de faire

ses achats, dans la grande distribution. En à peine 10 secondes, les ultra-violets éliminent 99,99% des virus de type corona. Mi-juillet, les clients de l'AD Delhaize de Salzinnes ont accueilli un caisson UVFlash. Depuis d'autres magasins ont été équipés avec le caisson et d'autres machines sont en production.

«On vient tous d'entreprises traditionnelles, hiérarchisées», ajoute Olivier Wénin. «Nos valeurs, c'est la contribution et la collaboration. On aime ce côté «prise de décision coordonnée». Prendre des parts dans la coopérative, c'est être copropriétaire de cette entreprise, participer à sa gestion. On ne vient pas ici pour spéculer financièrement ni pour s'enrichir. L'argent engrangé est investi dans d'autres projets», conclut-il.

L.B. - Éditions Sudpresse du 19 août 2020

«NOS VALEURS,
CE SONT LA CONTRIBUTION
ET LA COLLABORATION.
ON AIME CE CÔTÉ PRISE
DE DÉCISION COORDONNÉE».





25 ans, avec des coûts opérationnels quasiment nuls.» Tant que le volume d'énergie renouvelable produit ne sera pas passé en phase d'industrialisation, le retour sur investissement restera plus lent. Ce qui ne conviendra pas à une entreprise qui cherche avant tout à satisfaire rapidement ses actionnaires, poursuit-il.

«Mais chez les citoyens, c'est tout à fait faisable», remarque le directeur de l'Apere, optimiste. «Il habite dans la région, où il va la consommer pendant 25 ans et la payer. Il n'a pas de problème à mettre de l'argent dans une coopérative. Les grands groupes n'ont pas cet argent. Les citoyens belges, vu l'argent qui dort sur les comptes, l'ont ! Et ils peuvent agir sur leur propre consommation.» L'avenir entre les mains de David.

Sophie Mignon - Éditions Le Soir du 20 août 2020

rien faire face aux défis énergétiques», souligne Bernard Deboyser, administrateur de la coopérative HesbEnergie. «Qui ne veulent pas attendre que les gouvernements et les entreprises multinationales agissent mais qui veulent participer activement et se réapproprier leur énergie.» Parce que jusqu'à présent, en Belgique, l'énergie provient en grande partie de l'étranger, ajoute-t-il. «Pas un seul des gros acteurs du secteur n'a un centre de décision en Belgique», observe Mario Heukemes, ingénieur, président du conseil d'administration de Cociter et de celui de la coopérative Courant d'Air, basée dans les cantons de l'Est, ainsi qu'administrateur de REScoop Wallonie ASBL. «Et ces acteurs n'ont pas l'intérêt d'un pays en ligne de mire mais plutôt celui des actionnaires.»

cherchent à : avoir accès au droit foncier, négocier un accord de location auprès des agriculteurs, répondre aux appels d'offre publics, entre autres, mais surtout, dialoguer avec les riverains encore et encore, pour endiguer le phénomène «Nimby» («Not in my backyard») toujours bien présent. «Aucun des grands groupes n'est capable de faire le travail qu'on fait», souligne Fabienne Marchal, administratrice déléguée de Cociter, présidente du conseil d'administration de REScoop Wallonie ASBL et présidente et administratrice déléguée de Clef dans le Tournais. «Nous, on vit sur place avant, pendant et une fois que c'est installé. C'est fondamentalement différent.»

LE VERT, PEU RENTABLE

Car l'énergie renouvelable est une préoccupation citoyenne avant tout. Et même si l'on note une réelle prise de conscience de certains patrons face à l'urgence climatique, l'intérêt des grands groupes pour l'énergie verte reste souvent de façade, d'après plusieurs sources. Question des centrales au gaz ou du nucléaire est plus rentable», explique Benjamin Wilkin. «Les dépenses en capital, le Capex ou le coût initial sont très faibles tandis que les coûts opérationnels, l'Opex, sont plus élevés. Par contre, le modèle des énergies renouvelables est trop risqué pour les gros groupes. Pour des panneaux photovoltaïques, l'investissement initial représente 95-98 % des coûts totaux sur l'ensemble de la vie du système, soit

LE CONTACT COMME ATOUT

David a donc décidé de combattre Goliath. Ou du moins de lui grignoter un bout de son territoire. Peu à peu, ces petits citoyens motivés et bénévoles se sont professionnalisés. L'érection des premiers outils de production et la vente de l'énergie sur le réseau leur ont permis d'engager des techniciens, des ingénieurs, des experts. «Mais avec des philosophies qui n'ont rien à voir avec les grands groupes», observe Benjamin Wilkin, directeur de l'Apere, association qui accompagne les citoyens dans l'appropriation d'énergie verte.

Pour lancer un projet, selon le type d'outil de production, les coopératives

se greffant aux projets existants des géants de l'électricité et en acquérant une ou deux éoliennes au sein d'un parc déterminé, en les développant ensuite avec les grandes entreprises, en les montant seules enfin.

L'ÉNERGIE EN CIRCUIT COURT

Aujourd'hui, 12.000 citoyens, rassemblés dans seize coopératives et deux associations wallonnes au sein de REScoop Wallonie, sont actifs dans ce secteur stratégique de l'économie. Ils votent - un homme, une voix - pour les projets à venir. Ils investissent du capital : 4,7 millions d'euros dans la centrale hydroélectrique des Grosses Battes, dont 2,3 millions sur fonds propres, par exemple, 5 millions d'euros par éolienne. Ils exploitent l'eau, le vent, le soleil et injectent leur électricité dans le réseau. Ils bouclent la boucle et revendent leur énergie via le Comptoir Citoyen des Énergies (Cociter). Ils stimulent le développement de compétences et de savoir-faire dans la région et privilégient la main-d'œuvre locale. Ils forment un circuit court de l'électricité. Et réduisent la dépendance énergétique vis-à-vis de l'extérieur. «Nous sommes des citoyens qui ne veulent pas rester assis à ne

L'AVENIR DES ÉNERGIES RENOUVELABLES DANS LES MAINS DES CITOYENS

Eoliennes, centrales hydroélectriques ou de biométhanisation : en quelques années, des coopératives ont réussi à mettre un pied dans le secteur technique et stratégique de l'énergie. De plus en plus professionnels, ces citoyens relocalisent peu à peu une ressource essentielle et la reprennent des mains de géants industriels.

À cet endroit, sur le quai des Ardennes, à Angleur, les voitures sont déviées, priées de suivre un autre chemin pour cause de chantier. L'Ourthe aussi est scindée en deux. Un haut mur de béton se dresse. À droite, la rivière y coule, l'eau en vaguelettes, les mouettes sur de grandes pierres carrées, un héron figé. À gauche, des hommes s'activent sous le niveau de l'eau, aux trois étages de cet immense bâtiment creux, où ne s'entassent encore que barres de fer, échafaudages et outillage. Bientôt, deux grandes turbines prendront place dans les vastes chambres que les ouvriers leur préparent. Début 2021, la centrale hydroélectrique pourra se mettre en route, fournir suffisamment d'énergie verte pour 1.250 ménages et économiser 2.000 tonnes de CO₂ par an. Grâce aux investissements de simples citoyens et à neuf coopératives.

Des projets comme ceux-là, il y en a des dizaines en Wallonie. Un total de huit projets de centrales hydroélectriques sur l'Ourthe et la Sambre, l'unité de biométhanisation de Thuin, des centrales photovoltaïques à Courcelles et des éoliennes dans le Namurois, notamment. Des unités de production que les coopératives ont commencé à faire naître voici une dizaine d'années. D'abord en

12 à la une
LES COOPÉRATIVES ÉCONOMIQUES
L'avenir des énergies renouvelables dans les mains des citoyens
16.300
25%
2 à 8 fois

LE MODÈLE COOPÉRATIF REDONNE DU SENS À CE QU'ON FAIT

Peut-être avez-vous déjà entendu dire que des demandeurs d'emploi factureraient des prestations via Smart. Smart, c'est en effet une initiative belge (qui a fait, depuis, des émules en Europe) qui propose à ses membres une solution originale pour créer leur emploi salarié ainsi qu'une offre de services mutualisés dans de nombreux domaines (juridiques, financiers, administratifs, formations...).

Concrètement, Smart propose des conseils, des formations et des outils (administratifs, juridiques, fiscaux et financiers) pour accompagner le développement de l'activité professionnelle des travailleurs autonomes.

L'entreprise, qui est organisée en coopérative, a vu le jour en 1998 et soutient désormais des milliers de travailleurs autonomes dans le développement de leurs activités dans des secteurs très variés. Elle est présente dans près de 40 villes, dans 9 pays européens. En Belgique, Smart est présente dans 10 bureaux.

Si Smart a démarré en asbl, elle est devenue une coopérative il y a 5 ans. «Le modèle a évolué et ça a semblé plus pertinent quand on a lancé d'autres Smart en Europe que le modèle belge devienne,

lui aussi, une coopérative», explique Maxime Dechesne, administrateur-délégué de Smart. «Les autres formes de sociétés n'étaient pas démocratiques à notre goût. Et puis, on avait envie de faire autrement pour pérenniser le modèle. Les gens qui nous suivent ne sont pas de simples membres d'une assemblée générale, ils sont propriétaires d'un morceau de l'entreprise», poursuit-il.

«Je suis un fervent convaincu du modèle coopératif. Il y a, derrière, une vraie volonté démocratique (1 personne, 1 voix) et une volonté participative. Chacun donne son avis et participe aux décisions». Pour lui, il permet de redonner du sens à ce qu'on fait.

L.B. - Éditions Sudpresse du 21 août 2020



à qui le vendre. Il manquait un maillon. On a donc créé Cociter à qui les coopératives vendent leur énergie. Cociter vend à un prix juste par rapport à un prix juste qui est donné aux producteurs. On a, par exemple, construit une éolienne à Fernelmont qui va fournir de l'énergie à Luminus pendant 3 ans», note encore Roger Bourgeois, ajoutant que Cociter est donc une coopérative de coopératives. «On a environ 5.500 clients et 3 équivalents temps plein pour gérer les factures et le suivi des factures».

Pour lui, le modèle coopératif est clairement un modèle pour demain. «C'est un modèle d'avenir car on connaît l'origine de ce qu'on achète. On connaît la provenance et on sait qui est derrière. Les coopératives sont aussi plus solides. On est très résilient et on maîtrise nos productions. Toute notre chaîne est locale», conclut-il.

L.B. - Éditions Sudpresse du 21 août 2020

EN WALLONIE, PLUS DE 12.000 COOPÉRATEURS ONT INVESTI DANS 16 COOPÉRATIVES

Hydro-électricité, photovoltaïque et biométhanisation : REScoop Wallonie fédère les coopératives citoyennes d'énergie renouvelable

Les citoyens reprennent leur avenir énergétique en main. Pour preuve, de Leuze-en-Hainaut à Elsenborn et d'Orp-Jauche à Arlon, 16 coopératives citoyennes et 2 asbl se sont fédérées dans REScoop Wallonie. Elles rassemblent 12.000 coopérateurs décidés à prendre leur avenir énergétique en main. Ensemble, elles produisent actuellement (données 2019) de quoi alimenter 16.300 ménages en électricité verte et locale.

Si l'électricité produite par les coopératives est principalement d'origine éolienne, d'autres sources sont également exploitées : hydro-électricité, photovoltaïque et biométhanisation. De la chaleur est également produite à partir de biomasse. «Dans le domaine hautement stratégique qu'est l'énergie, l'acquisition par les citoyens de connaissances et de compétences traditionnellement accaparées par des grandes entreprises multinationales, démontre qu'une alternative économique démocratique est possible», explique Fabrice Collignon, de REScoop.

◆ VALEURS COMMUNES

En Europe, plusieurs centaines de milliers de personnes sont coopératrices dans plus de 2.400 «REScoops» (Renewable Energy Sources Cooperative), regroupées dans REScoop.eu. Ces coopératives partagent des valeurs communes et obéissent à des critères stricts en termes d'éthique et de gouvernance, ins-

pirés des principes de l'alliance coopérative internationale.

Au sein de REScoop, on retrouve notamment Cociter, le Comptoir Citoyen des Energies, le seul fournisseur d'électricité wallon 100% coopératif. Il propose à tous les Wallons une électricité d'origine contrôlée, provenant notamment de 8 éoliennes, d'une unité de biométhanisation, du photovoltaïque et, bientôt, de centrales hydro. Il réalise ainsi la boucle du circuit court de l'électricité. Cociter est une coopérative dont les membres sont les coopératives citoyennes de production. Les coopérateurs de celles-ci sont donc les propriétaires de leur fournisseur d'électricité. Ce modèle inédit garantit un prix juste et une gestion transparente. Cociter propose une électricité issue des unités de productions financées par les coopératives de la fédération REScoop.Wallonie et de petites unités de productions vertes wallonnes. Il est même en tête du classement Greenpeace des fournisseurs d'électricité depuis plus de 4 ans.

◆ COPRODUCTEUR ET CONSOMMATEUR

«Chez Cociter, on n'est pas juste client. On est coproducteur et consommateur de notre électricité», explique Roger Bourgeois, observateur dans le conseil d'administration de Cociter. «Cociter est né en 2015. On avait à l'époque des coopératives qui produisaient de l'énergie mais qui ne savaient pas nécessairement



QUAND LES COOPÉRATIVES COOPÈRENT POUR DAVANTAGE D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Des coopératives se rassemblent pour être plus efficaces et mettent en commun ressources, intelligence et infrastructures. C'est le cas du collectif 5C, coopérative de coopératives, qui rêve de faire de l'ombre à la grande distribution.

À la table de la cafétéria, Benoît Dave est intarissable. Il faut dire qu'il parle avec une double casquette. Il représente Paysans-Artisans d'une part, mais aussi et surtout 5C, une coopérative... de coopératives, dont il est le président. C'est qu'il vaut mieux se fédérer et mutualiser les forces quand on veut s'attaquer à l'industrie et à la grande distribution.

La structure est née en 2017 d'une volonté d'aider ceux qui désiraient monter une coopérative agricole. « Toutes les semaines ou presque, chez Paysans-Artisans, on recevait un alter ego », explique Benoît Dave. « Des pairs venaient voir régulièrement comment nous nous étions organisés, comment fonctionnait notre structure, comment on assurait notre logistique. Et de nous dire, avec beaucoup de confiance, que ça leur semblait être la solution à leur problème. Ils ont même pu aller de plus en plus pour la compétition, la distribution dans des magasins alimentaires et des supermarchés. »

Suite à un appel à projets, 5C est donc né : une coopérative de coopératives. L'objectif : développer les circuits courts et la ceinture alimentaire.

En trois ans à peine, 5C passe de sept coopératives inscrites à une trentaine aujourd'hui. Elle se donne plusieurs objectifs. Échanger des expériences et du savoir-faire ainsi que mettre en commun l'infrastructure informatique liée à la vente en ligne.

Parmi les membres, différents types de coopératives. « Ou il s'agit de coopératives dont les membres sont des consommateurs, ou d'une structure qui groupe des producteurs, ou des vendeurs. Certaines organisations comptent également les différents types de coopérateurs. Cette variété de profils, couplée à un mode d'organisation en coopérative, permet de créer un fonctionnement multilatéral utile pour mettre en valeur les questions partagées par toutes les parties. »

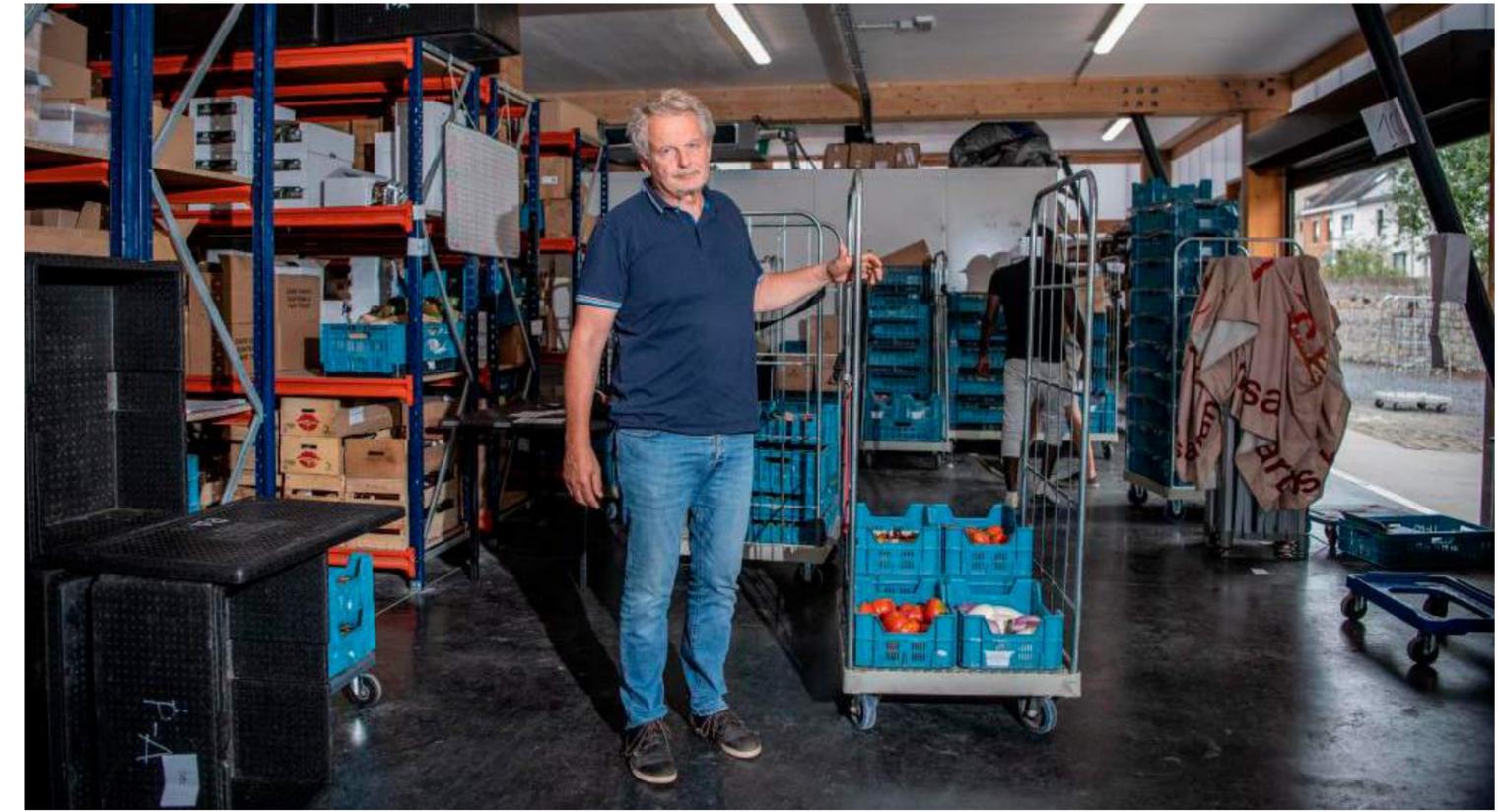
«LE CONSOMMATEUR VEUT COMPRENDRE»

« Traditionnellement, le modèle coopératif apparaît sur les marchés avec de forts déséquilibres de pouvoir. Il est donc parfaitement logique que les producteurs alimentaires et les consommateurs se regroupent et mettent leurs forces en commun

au sein de ce genre de structure », explique Frédéric Dufays, chargé de cours en entrepreneuriat coopératif à la KU Leuven. « Se regrouper permet de mieux faire vivre les producteurs tout en proposant des produits de meilleure qualité aux consommateurs. Et comme les "actionnaires" de ce genre de coopérative sont les parties prenantes et qu'ils n'attendent aucune forme de gain financier, cela permet d'assurer un contrôle très démocratique sur les décisions prises. »

CHANGEMENT DES MENTALITÉS

Et ce genre de structure a le vent en poupe. En quelques années à peine, le secteur de la production alimentaire a connu une belle évolution des mentalités. « J'ai le sentiment que le consommateur veut comprendre d'où viennent les produits qu'il consomme, qui les produit, comment ils sont cultivés, quelles sont les meilleures variétés pour tel produit », affirme Benoît Dave. « En même temps, ces consommateurs doutent de plus en plus des méthodes de la production in-



10 ans

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

à la une 13

LES COOPÉRATIVES, FAUSTE ÉCONOMI

LES COOPÉRATIVES, L'AUTRE ÉCONOMIE

Quand les coopératives coopèrent pour davantage d'autonomie alimentaire

Des coopératives se rassemblent pour être plus efficaces et mettent en commun ressources, intelligence et infrastructures. C'est le cas du collectif 5C, coopérative de coopératives, qui rêve de faire de l'ombre à la grande distribution.

THOMAS CHAVEZONA

Benoit Dave est intarissable. Il faut dire qu'il parle avec une double casquette. Il représente Paysans-Artisans d'une part, mais aussi et surtout 5C, une coopérative... de coopératives, dont il est le président. C'est qu'il vaut mieux se fédérer et mutualiser les forces quand on veut s'attaquer à l'industrie et à la grande distribution.

La structure est née en 2017 d'une volonté d'aider ceux qui désiraient monter une coopérative agricole. « Toutes les semaines ou presque, chez Paysans-Artisans, on recevait un alter ego », explique Benoît Dave. « Des pairs venaient voir régulièrement comment nous nous étions organisés, comment fonctionnait notre structure, comment on assurait notre logistique. Et de nous dire, avec beaucoup de confiance, que ça leur semblait être la solution à leur problème. Ils ont même pu aller de plus en plus pour la compétition, la distribution dans des magasins alimentaires et des supermarchés. »

Suite à un appel à projets, 5C est donc né : une coopérative de coopératives. L'objectif : développer les circuits courts et la ceinture alimentaire.

En trois ans à peine, 5C passe de sept coopératives inscrites à une trentaine aujourd'hui. Elle se donne plusieurs objectifs. Échanger des expériences et du savoir-faire ainsi que mettre en commun l'infrastructure informatique liée à la vente en ligne.

Parmi les membres, différents types de coopératives. « Ou il s'agit de coopératives dont les membres sont des consommateurs, ou d'une structure qui groupe des producteurs, ou des vendeurs. Certaines organisations comptent également les différents types de coopérateurs. Cette variété de profils, couplée à un mode d'organisation en coopérative, permet de créer un fonctionnement multilatéral utile pour mettre en valeur les questions partagées par toutes les parties. »

« Traditionnellement, le modèle coopératif apparaît sur les marchés avec de forts déséquilibres de pouvoir. Il est donc parfaitement logique que les producteurs alimentaires et les consommateurs se regroupent et mettent leurs forces en commun

dustrielle et de la qualité des produits qu'ils trouvent en grandes surfaces. Ce n'est pas pour rien que de grandes chaînes de magasins, à grands coups de campagnes publicitaires, communiquent aujourd'hui sur le fait qu'elles collaborent avec des agriculteurs locaux et sur la durabilité de leurs modes de production. Elles savent que ces marchés sont en plein essor.»

Mais pour l'agriculteur, il s'agit surtout là de communication, pas d'une réelle prise de conscience. «La volonté de faire baisser les coûts à tout prix de la grande distribution mène à des situations intenable pour chacun. Prenons l'exemple de la filière de la volaille. Les grands abattoirs de poulets du pays sont pour la plupart situés en Flandre. Dans ces installations, on tue environ 30.000 animaux quotidiennement, dans des conditions difficiles tant pour les bêtes que pour les travailleurs. Chez 5C, nous sommes en train de mettre en place un abattoir mutualisé entre plusieurs éleveurs, qui abattraient quelque 300 volailles par jour. Et comme les éleveurs travaillent sous une forme coopérative, leur objectif est avant tout de faire de bons produits. Cela signifie qu'on laisse le temps aux animaux de grandir plutôt que de rechercher le rendement à tout prix et les tuer à 60 jours.»

Ainsi les grandes surfaces ne sont plus les seules sur le marché. «On remarque que de plus en plus de jeunes souhaitent se lancer dans l'agriculture et retiennent le coup», se réjouit Benoît Dave. «On voit essaimer un peu partout des microbrasseries, des maraîchers, des boulangers qui proposent des produits naturels issus d'ingrédients locaux et de qualité, mais aussi des traiteurs.

Et bien souvent sous la forme de coopératives. Tant du côté des consommateurs que des producteurs, il y a un mouvement pour faire bouger les lignes. Et les circuits courts gagnent enfin des parts de marché même si les initiatives restent modestes.»

Mais tenter de faire de l'ombre à l'industrie et à la grande distribution suppose de faire preuve d'un certain professionnalisme. «Il nous faut grandir sans perdre notre âme et il faut que chacun travaille sur un territoire limité pour garder une échelle locale. On doit donc également améliorer notre logistique afin que le stockage et la distribution soient les plus efficaces possibles. Enfin, il convient de mettre en place des partenariats pour alimenter les petits magasins et pouvoir expliquer aux clients qui produisent ce qu'ils achètent. On veut vraiment que le consommateur ait accès à une traçabilité du champ à l'assiette.»

◆ PAS UN REPLI SUR SOI

Difficile de lancer des partenariats avec des agriculteurs belges actifs dans la culture d'agrumes de qualité. «On ne dit pas du tout qu'il faut que les Belges arrêtent de manger des oranges et des mandarines. 5C fait donc appel à des petits producteurs du monde entier. Mais toujours, on veille à ce que ces agriculteurs aient une démarche coopérative, proposent des produits de qualité cultivés à petite échelle. Privilégier les circuits courts ne signifie pas se replier sur soi. Il faut pouvoir proposer une offre diversifiée et complète.»

«Gagnera-t-on le match face à la grande distribution ?», s'interroge Benoît Dave. «Difficile à dire. Mais ce qui est sûr, c'est qu'il nous faudra être ensemble si on veut que le système oligarchique de l'industrie disparaisse. Il en va de l'autonomie alimentaire de nos régions et de la survie d'un monde paysan pris en otage dans un système industriel face auquel il ne fait pas le poids.»

Thomas Casavecchia - Éditions Le Soir du 27 août 2020

PAS D'AUTONOMIE SANS ACCÈS À LA TERRE

Terre en Vue est une coopérative citoyenne à finalité sociale. Son objectif est clair : permettre à des agriculteurs d'accéder à la terre. «On est parti du constat qu'il y avait un énorme problème au niveau de l'accès à des parcelles de terres cultivables pour les agriculteurs durables, tournés vers les circuits courts et une exploitation à taille humaine», explique Perrine Ghilain, responsable communication de la coopérative. Il s'agit pourtant du premier maillon de la chaîne alimentaire. C'est que la situation n'est pas rose. Beaucoup de fermes sont aujourd'hui de grands complexes où l'on cultive de façon intensive pour l'export en espérant la rentabilité. «Ceux qui veulent se lancer avec comme projet de nourrir les communautés autour d'eux ne trouvent bien souvent plus de terre où cultiver», affirme Perrine Ghilain. C'est toute la raison d'être de Terre en Vue : demander aux citoyens de s'impliquer financièrement pour permettre à la coopérative de racheter des terrains pour les mettre à disposition d'agriculteurs engagés dans une démarche durable. «Pour nous, la terre doit rester un bien commun et doit être nourricière. Nous

sommes donc en compétition directe avec les spéculateurs et les promoteurs immobiliers. Face à ces structures qui ne recherchent que le profit, les agriculteurs peinent bien souvent à faire le poids», affirme Perrine Ghilain. Aujourd'hui, beaucoup d'agriculteurs sont complètement endettés et tournés, parfois malgré eux, vers l'export. «Le lien est complètement rompu entre eux et leurs voisins. Regrouper les "mangeurs" et les agriculteurs au sein d'une même structure permet en outre de recréer du lien et des contacts dans la communauté via la commercialisation en circuits courts», affirme Perrine Ghilain. «On a entraperçu les limites de l'agriculture conventionnelle avec la crise sanitaire du Covid», ajoute-elle. «La plupart des producteurs de pommes de terre n'ont plus pu écouler leurs stocks vers l'international alors que l'on craignait les pénuries dans les magasins. Il est donc urgent de venir en aide aux agriculteurs qui, durant cette crise, ont été énormément mis à contribution alors qu'ils vivent souvent des réalités très compliquées.»

*Thomas Casavecchia -
Éditions Le Soir du 27 août 2020*



PRODUIRE DE LA BIÈRE POUR AIDER UNE ÉCOLE

Après avoir œuvré pour la mobilité autour de l'école de leurs enfants, un groupe de parents a décidé de créer une coopérative qui fait de la bière dont les bénéfices vont au profit des enfants.

L'ancienne abbaye de Flône est un monastère de chanoines augustins situé à Amay, en province de Liège. La congrégation des Augustins s'y est installée en 1075 et une brasserie y a été opérationnelle en 1550, sous l'abbatiate de Philippe d'Orjo. Au 20e siècle, les Dames de l'Instruction Chrétienne ont acheté les bâtiments pour s'y installer et y créer une école primaire et secondaire.

En 2015, un groupe de bénévoles a décidé de créer une bière sous l'appellation « Cuvée d'Orjo », en mémoire de l'abbé brasseur. « « Avec d'autres parents, on avait déjà œuvré pour la sécurité aux abords des écoles et on a eu envie de faire autre chose pour aider l'école. La fancy-fair allait arriver en octobre et on s'est dit : « Pourquoi on ne ferait pas de la bière, en rapport avec le passé brassicole de l'école ? », explique Emmanuel Radoux, président du conseil d'administration. « On a travaillé sur un petit outil brassicole avec une production limitée. On s'était donné 2 ans pour écouler notre première production. Après 5 heures, on avait déjà vendu 1.200 bouteilles », ajoute-t-il en riant. Au final, de fancy-fair en cadeaux de Noël, la brasserie a vendu plus de 9.000 bouteilles la première année.

La même année, l'asbl « Bières de l'Abbaye de Flône » a été créée, brasser la bière et en obtenir des bénéfices n'étant pas la mission première d'une école. L'asbl s'est donné pour mission la préservation du patrimoine mais aussi de travailler au mieux-

vivre des élèves et d'inoculer le virus de l'entrepreneuriat auprès des étudiants.

EN PHASE AVEC LE DÉVELOPPEMENT

Deux ans plus tard, pour continuer son développement, la brasserie s'est muée en coopérative afin de proposer aux particuliers et aux investisseurs de prendre part au projet. « On a commencé à faire du chiffre. Or, une asbl est sans but lucratif donc on a dû trouver une structure sociétale en phase avec notre développement. Voilà pourquoi on s'est tourné vers la coopérative. C'était le mode de fonctionnement qui correspondait le mieux », poursuit le président du CA.

« L'origine de la coopérative, c'est qu'il fallait lever pas mal de fonds, faire entrer des investisseurs/coopérateurs et qu'on ne voulait pas une société trop rigide », explique Pascal Ericum, directeur financier. « Fortement mis en valeur dans les années '90, le modèle coopératif reste, pour nous, un bon outil. Les jeunes d'aujourd'hui font de la cohabitation, du co-working... et on voit arriver ce partage dans l'économie circulaire. Si les Wallons veulent travailler ensemble, la coopérative a une utilité », ajoute le directeur financier.

UN NOUVEAU BÂTIMENT

Pour l'heure, la coopérative compte quelque 174 membres fondateurs et elle planche sur un gros projet : la construction de sa propre brasserie (elle brasse actuellement chez la Binchoise), l'an prochain, au sein de l'abbaye. Le projet est estimé à 550.000 euros et couvrira 450 mètres carrés. Une partie de la production sera toujours assurée par la Binchoise et une autre partie sera faite à Flône.

La brasserie ne propose actuellement que 2 bières différentes, la cuvée Béthanie (une blonde) et la cuvée d'Orjo (une triple). « On développera la gamme plus tard. Pour le moment, on ne dépense pas un sou qu'on n'a pas. C'est notre philosophie et on veut surtout conserver notre ancrage local et que le bénéfice rejaillisse sur l'écosystème. On travaille sur l'engagement d'une personne », note encore Emmanuel Radoux.

Signalons que, dernièrement, la brasserie a revu son identité graphique qui montre encore davantage son attachement à l'abbaye. Une confrérie de l'Abbaye de Flône va également être prochainement présentée. « Elle permettra aux coopérateurs qui le souhaitent d'être actifs et de venir donner un coup de main pour brasser. Ce sera un outil qui permettra, en-dehors d'une participation financière, de mettre en avant le patrimoine au travers de la bière », conclut le président du conseil d'administration.

L.B. - Éditions Sudpresse du 28 août 2020



L'ARGENT, UN OUTIL POUR AMÉLIORER LE MONDE



La coopérative est active dans la construction durable. Pour elle, la vraie richesse se trouve dans ses coopérateurs.

Installée à Hannut (province de Liège), la société EcoLodge fabrique et distribue ce qu'elle appelle «des modules spatiaux énergétiquement performants, écologiques et de haute qualité». Ceux-ci sont fabriqués entièrement en Belgique, avec une majorité du bois provenant des Ardennes et de la paille récoltée dans un rayon de quelques kilomètres autour de l'atelier. «Le projet a démarré fin 2015 avec l'architecte Adelin Leclef du bureau Altar Architecture (pour Alternative Architecture) qui avait conçu une paroi à ossature bois qu'il utilisait pour fabriquer des maisons unifamiliales ou des PME», explique Vincent Mestdagh, ingénieur architecte et administrateur de la coopérative EcoLodge. «Beaucoup de maisons en ossature bois remplissent les murs avec de l'isolant en vrac, c'est plus facile. Adelin, lui, a vu la paille comme un isolant performant. Au même moment, on a lu une étude universitaire sur les parois bois-paille. Moi, j'avais envie de changer d'orientation professionnelle et de me rendre utile pour mon beau pays. Un copain agriculteur avait, lui, la paille», ajoute-t-il.

Voilà comment la coopérative EcoLodge a été créée en 2017. «On voulait l'idée d'une organisation à échelle humaine où on essaye d'éviter les déviances financières. L'argent doit être un outil pour améliorer le monde. Il ne doit pas devenir une finalité en soi. Il faut arrêter les excès liés à ça», note encore Vincent Mestdagh.

TOUS DANS LE MÊME BATEAU

Pour lui, la création d'une coopérative était naturelle. «Pour moi, toute société peut fonctionner sans avoir l'argent comme but ultime. D'où l'idée d'une coopérative. On est tous dans le même bateau, tous propriétaires. Parfois, on voit des gens intelligents, universitaires, qui n'agissent pas dans le bien de l'entreprise. Ils ont des buts à court terme et se satisfont de ça. Je trouve que c'est mieux de partir vers un système coopératif où chacun est partie prenante et où chacun pense comme un propriétaire. Et, pour moi, la coopérative était un moyen de rencontrer nos aspirations».

Pour l'heure, EcoLodge, qui fabrique le Wald-Cube, compte une septantaine de coopérateurs (dont W.Alter, l'outil wallon de financement des coopératives et de l'économie sociale) qui ont investi entre 100 euros et 200.000 euros, «mais tous ont le même poids», aime rappeler Vincent Mestdagh.

«Je pense que le modèle coopératif aide les gens à se sentir davantage maîtres dans les décisions des entreprises. Ils sont épaulés par les coopérateurs. Il faut savoir qu'il y a énormément de coopérateurs qui ont du temps et des compétences à partager. C'est une richesse inestimable. En plus, via le tax-shelter, lever des fonds est plus facile», ajoute l'administrateur, précisant que son entreprise ne travaille qu'avec des promoteurs et

LE WALD-CUBE, CONFORTABLE ET SAIN

Le Wald-Cube offre des espaces de vie confortables et sains, étant composés à 99% de matériaux écologiques. La qualité des matériaux et une mise en œuvre soignée permettent un confort au cours des 4 saisons, en été comme en hiver. Le Wald-Cube est construit avec de nombreux matériaux locaux : du bois d'Ardennes et de la paille de Hesbaye. Les circuits courts et la main d'œuvre locale sont privilégiés. L'aspect durabilité et écoresponsable du Wald-Cube lui a valu d'être sélectionné par des acteurs de référence dans le domaine (Be planet, cluster Eco-construction, l'étude aPRO-paille ...).

L.B. - Éditions Sudresse du 29 août 2020

non en direct avec des particuliers. Pour rappel, le tax shelter est une mesure fiscale du gouvernement belge afin de stimuler l'économie par l'usage de l'épargne privée.

EcoLodge emploie actuellement 4 temps pleins autour desquels gravitent plusieurs indépendants.

L.B. - Éditions Sudresse du 29 août 2020

LA COOPÉRATIVE COMME MODÈLE ALTERNATIF À L'UBERISATION ?

Uber, l'entreprise américaine qui développe et exploite des applications mobiles de mise en contact d'utilisateurs avec des conducteurs réalisant des services de transport, ne cesse de se développer. Cette «uberisation» de la société inquiète certains, notamment en raison des conditions de travail proposées dans ces nouvelles entreprises de livraison. On se souvient notamment des mouvements de grogne des livreurs de Deliveroo.

La coopérative pourrait-elle être une alternative à cela ? Sybille Mertens de Wilmars, professeur à l'École de Gestion de l'ULiège, spécialisée en coopératives et en économie sociale, le pense.

«Dans un modèle coopératif, il n'y a pas le même rapport de force qui existe entre les travailleurs et la plateforme», explique-t-elle. «La plateforme classique impose des conditions de travail, les travailleurs sont souvent exploités. La solution serait une plateforme qui appartient

AVIS D'EXPERTS

Sybille Mertens - Professeur à l'École de Gestion de l'ULiège, spécialisée en coopératives et en économie sociale



aux travailleurs qui diraient «Nous allons fixer nos conditions de travail» et il n'y aurait pas derrière un actionnaire qui cherche à s'enrichir.

Or, on sait que la question de la taille est importante dans l'économie de plateforme. C'est donc difficile. Cela existe déjà un peu sur des niches comme le transport de colis (avec Molenbike ou Urbike, par exemple, à Bruxelles). Ils y arrivent mais c'est difficile et pas toujours complètement rentable. Ce qu'il faut, c'est faire alliance avec de gros opérateurs ou clients (commerçants locaux, d'autres coopératives, des asbl...) qui partagent la même philosophie. Des entreprises comme Uber, dans le transport de personnes, ont une telle place dans l'économie que, pour réinventer cela, il faudrait aussi un appui législatif. Uber, par exemple, a eu des soucis autour du statut des travailleurs. Il faut avoir une réflexion sur le statut des travailleurs et déminer l'aspect législatif», argumente la professeure, convaincue qu'une autre économie est possible.

L. B. - Éditions Sudresse du 29 août 2020

NUMERO 18 OCT 2020

#DemainWallonie
PLUS DURABLE - PLUS HUMAINE - PLUS COOPÉRATIVE

SPACES DE VIE ÉCOLOGIQUES

L'argent, un outil pour améliorer le monde

C'est l'avis d'EcoLodge, une coopérative liégeoise

L'investissement est actif
Le monde est en train de changer

Chaque fois que nous nous levons, nous sommes témoins d'un monde qui change. C'est un monde où l'argent est un outil pour améliorer le monde. C'est l'avis d'EcoLodge, une coopérative liégeoise.

La paille est un isolant performant

Chaque fois que nous nous levons, nous sommes témoins d'un monde qui change. C'est un monde où l'argent est un outil pour améliorer le monde. C'est l'avis d'EcoLodge, une coopérative liégeoise.

Le Wald-Cube, confortable et sain

Le Wald-Cube offre des espaces de vie confortables et sains, étant composés à 99% de matériaux écologiques. La qualité des matériaux et une mise en œuvre soignée permettent un confort au cours des 4 saisons, en été comme en hiver.

La coopérative comme modèle alternatif à l'uberisation ?

Uber, l'entreprise américaine qui développe et exploite des applications mobiles de mise en contact d'utilisateurs avec des conducteurs réalisant des services de transport, ne cesse de se développer. Cette «uberisation» de la société inquiète certains, notamment en raison des conditions de travail proposées dans ces nouvelles entreprises de livraison.

AVIS D'EXPERTS

Sybille Mertens - Professeur à l'École de Gestion de l'ULiège, spécialisée en coopératives et en économie sociale

aux travailleurs qui diraient «Nous allons fixer nos conditions de travail» et il n'y aurait pas derrière un actionnaire qui cherche à s'enrichir.

Or, on sait que la question de la taille est importante dans l'économie de plateforme. C'est donc difficile. Cela existe déjà un peu sur des niches comme le transport de colis (avec Molenbike ou Urbike, par exemple, à Bruxelles). Ils y arrivent mais c'est difficile et pas toujours complètement rentable. Ce qu'il faut, c'est faire alliance avec de gros opérateurs ou clients (commerçants locaux, d'autres coopératives, des asbl...) qui partagent la même philosophie. Des entreprises comme Uber, dans le transport de personnes, ont une telle place dans l'économie que, pour réinventer cela, il faudrait aussi un appui législatif. Uber, par exemple, a eu des soucis autour du statut des travailleurs. Il faut avoir une réflexion sur le statut des travailleurs et déminer l'aspect législatif», argumente la professeure, convaincue qu'une autre économie est possible.

L. B. - Éditions Sudresse du 29 août 2020

► S'ÉPANOUIR AU TRAVAIL

Or, c'est bien à cela que s'oppose la coopérative des travailleurs. Au modèle d'entreprise classique et au monde du travail hiérarchique tel qu'on le connaît. Ce n'est pas un simple gagne-pain – « ce qui peut très bien convenir à certaines personnes » –, mais un « endroit où l'on peut s'épanouir pendant le travail », précise Stephan Vincent. En tant que travailleur, dans ces coopératives, « on a un rôle, des responsabilités spécifiques sur quelque chose d'important », observe le patron de Damnet. « On peut exprimer son avis, ses envies, sans devoir passer par la hiérarchie. Et même si on est assez lents dans nos manières de réagir, puisque décider quelque chose collectivement n'est pas aussi rapide que d'avoir une seule personne qui tranche, au moins, nous avons l'adhésion de l'ensemble des équipes dès le départ d'un projet, et il ne faut pas les motiver. »

Il y a de la bienveillance entre collègues. De la solidarité aussi. « Si nos salaires sont relativement bas, il est possible de redistribuer les bénéfices en fin d'année, entre les salariés », explique Stephan Vincent. « En période de vaches grasses, chacun a sa part, mais en période de vaches maigres, chacun fait sa part... Ainsi, on évite de licencier. »

► EFFETS PERVERS

Mais contrairement aux caricatures qui écorchent le modèle, « ce n'est pas le monde des Bisounours », souligne Gani Aldashev. « C'est seulement à moitié vrai... Les faiblesses humaines sont partout les mêmes. »

Ici, les échelons de l'entreprise sont brouillés : le producteur, au niveau 3, est en même temps propriétaire, au niveau 1, et sous les ordres d'un manager, un professionnel de la gestion d'équipe, qui, lui, n'est pas propriétaire en général. Ce qui peut avoir des effets pervers. « Il peut arriver que certains travailleurs en équipe surveillent le comportement de leurs pairs parce qu'ils sont propriétaires de l'entreprise », constate le professeur de

l'ULB. « Cela peut être très positif, donner du sens, comme cela peut aussi générer quelques tensions et engendrer une sorte de supervision collective. »

Mais pour Gani Aldashev, « ce modèle peut tout à fait résister dans une économie de marché jusqu'à une certaine taille. »

Du coup, parfois, il faut revenir aux bonnes vieilles méthodes... « Il y a tout de même une certaine hiérarchie », reconnaît Stephan Vincent. « Être une entreprise nous impose d'être réactifs : pour répondre rapidement à un client, on tranche, Vincent et moi. Mais grâce à la communication interne et à la responsabilisation de chacun par le partage des tâches, tout se fait assez naturellement et nous n'avons jamais eu de discussions sans fin. »

Sophie Mignon et Marie Thieffry - Éditions Le Soir du 03 septembre 2020.

2

« Les grands patrons sont-ils prêts à céder leur entreprise à leurs travailleurs ? », souligne Jérôme Herman. « Chez nous, la tension salariale, soit la différence entre les salaires les plus bas et les plus élevés, est de moins de deux. Ce qui est très loin de la tension dans certaines grandes entreprises. »

PAS DE RÉUNIONS, NI D'ÉQUIPES MAIS DES CERCLES ET DES AGORASCOPS

Dans les coopératives de travailleurs, la gestion au quotidien se fait par ceux qui connaissent au mieux la tâche à effectuer, à savoir les travailleurs eux mêmes. Ainsi, chez Damnet, pas de services avec chacun un patron à leur tête, mais des cercles d'équipes complètement autonomes chargés d'une mission. « Nous avons, par exemple, une équipe qui gère le helpdesk en direct », explique le patron Jérôme Herman. « Ce sont eux qui décident de la manière dont ils l'organisent et personne ne vient leur dire comment faire, parce que c'est leur métier. On a fait ça à tous les niveaux de l'entreprise. » Certains cercles sont aussi constitués de manière éphémère, sur base volontaire, avec des missions plus transversales, pour les vingt ans de la boîte ou son déménagement.

Damnet suit les principes holocratiques et sociocratiques. « Nous réalisons des élections sans candidat, avec un vote ouvert, pour des mandats d'administrateur », détaille le directeur. « On fait un tour de table où chacun désigne la personne de son choix et explique pourquoi et au fil des tours et des discussions, nous arrivons à un consensus ou à une décision. » La parole est plus libre.

Ethiquable rassemble ses travailleurs une fois par semaine dans des « agorascops » pour discuter de sujets collectifs impliquant l'entreprise. « C'est grâce à ces réunions que le mot coopératif se vit au quotidien », précise Stephan Vincent. « Nous y parlons stress au travail ou projets de développement. Nous y sommes particulièrement créatifs : des idées fusent, qui n'auraient pas émergé en solo. »

Sophie Mignon et Marie Thieffry - Éditions Le Soir du 03 septembre 2020.



» «UN SUPPLÉMENT DE VIE»

La commune elle aussi est ravie de cet engouement : «Au départ, nous avons évoqué la possibilité de racheter le bâtiment. Nous ne voulions pas trop nous impliquer dans la création de la coopérative, mais nous n'étions pas certains qu'il soit très sain que la commune s'implique trop. Mieux valait laisser cours à la concurrence. Toutefois, il y avait clairement une volonté citoyenne forte, un souffle pour éviter que la dernière surface commerciale du village ne disparaisse», explique Benjamin Destree, deuxième échevin de Tintigny. «On a donc limité notre action à des contacts avec l'ADL qui a participé à la mise en marche du bâtiment. Au final, cette gestion citoyenne du magasin nous semble être une très saine hybridation. Et, clairement, cela apporte un réel supplément de vie au village. Les gens ont appris à travailler ensemble et créer un terreau favorable. On a la chance de compter d'autres coopératives sur le territoire communal et chacune apporte du positif à la vie locale.»

Pierre-Alexis Roland, lui, estime que les communes devraient s'investir davantage dans ce genre d'initiatives. «Ici, à Paliseul, nous n'avons pas reçu la moindre aide de la commune. Ils ne nous mettent pas de bâtons dans les roues, mais ils n'ont rien fait pour nous aider à nous implanter. Quand on y réfléchit, il s'agit pourtant de préserver un bâtiment public pour qu'il continue à offrir des services de première nécessité. La Région wal-

lonne, elle, aide par l'intermédiaire de W.Alter, mais la plupart des communes ne voient pas l'intérêt d'investir dans ce genre d'initiative alors qu'elles redynamisent bien souvent l'économie locale et luttent contre l'effet des villes-dortoirs. La commune de Meix-devant-Virton, par exemple, l'a bien compris. Son dernier magasin fermait. Les habitants avaient investi 4.000 euros dans le projet Epicentre. La commune a donc décidé d'investir 4.000 euros elle aussi. Pour moi, les communes devraient suivre cet exemple car bien souvent ces petits magasins qui ne recherchent pas les profits à tout prix sont bien plus résilients et pérennes que les magasins traditionnels. Ils participent en plus à l'économie locale et font vivre les producteurs du coin.»

» MIEUX QUE LA BANQUE

Mais les citoyens eux aussi ont parfois du mal à se laisser convaincre d'investir dans ces projets. «Le plus souvent, on continue d'avoir confiance dans les banques pour garder notre argent. Pourtant, celles-ci, en investissant dans des produits à risque, ne proposent même pas de taux de croissance très intéressants pour les petits épargnants. En devenant coopérateur, en revanche, on sait dans quoi on investit et on a son mot à dire sur ce à quoi cet investissement peut servir. On recrée du lien et on permet de préserver du bien commun.»

Thomas Casavecchia - Éditions Le Soir du 10 septembre 2020

À LIÈGE

À Liège, ils sont déjà 226 à s'être lancés dans l'aventure de La Menuiserie. Piloté par la coopérative Novacitis, le projet de rénovation urbaine prévoit la création d'un pôle régional d'entreprises dédié à la transition vers une économie souhaitable. Avec 127 places de bureau, des espaces de coworking, une dizaine de salles de réunion, des espaces collectifs avec des services de restauration et même des zones dédiées à la transformation de produits alimentaires issus de circuits courts et durables, l'objectif est vraiment de créer une émulation et un réseautage entre des entreprises locales axées sur la transition. Rassembler les acteurs de la transition afin d'avoir un impact sociétal fort. Mais ce n'est pas tout puisque le projet concerne tout autant les habitants du quartier que les entrepreneurs qui choisiront de s'y installer. L'îlot dans lequel La Menuiserie prendra place relie en effet le quartier Sainte-Marguerite et celui du Cadran. «Ce quartier est en mutation depuis plus de dix ans», explique Catherine Hansoul, cofondatrice et directrice de Novacitis. «Notre projet s'inscrit dans le plan de redynamisation de la ville de Liège, qui a réalisé une liaison piétonne à cet endroit. Le but est notamment de rendre le quartier plus accessible afin que les citoyens se réapproprient les lieux. Mais, par essence, nous restons une coopérative, pas une association ni une structure parapublique. Parmi nos 226 coopérateurs, on compte environ un tiers d'associations et d'entreprises. Les deux tiers restants sont donc des

citoyens. La Menuiserie sera donc un bien collectif par définition, avec une assise citoyenne forte. L'objectif est de faire de La Menuiserie un bien professionnel, mais aussi un bien commun.

LE MODÈLE DE STRUCTURE COOPÉRATIF EST PARFAITEMENT ADAPTÉ À CELA.»

«Les projets immobiliers se font rarement en concertation avec les habitants du quartier concerné. Or, ces derniers veulent être consultés. Je pense que le modèle coopératif qui allie entreprise performante et réponse aux enjeux des citoyens est le modèle de 2021. Nous appelons donc tous ceux qui seraient intéressés à participer à notre levée de fonds. Investir dans La Menuiserie, c'est participer à la création d'un patrimoine commun de biens et de ressources qui bénéficieront à tous.» Acheter des parts dans la coopérative permettra effectivement de racheter l'ancien bâtiment public et de financer les travaux. «Nous avons remporté l'appel à intérêt lancé par la Ville. Tous les voyants sont aujourd'hui au vert et, une fois les fonds récoltés, nous pourrions nous lancer dans l'achat à proprement parler et dans les travaux.» Normalement, le projet devrait s'achever en 2022.

TH.CA. - Éditions Le Soir du 10 septembre 2020

Or si l'esprit coopératif faiblit, si les gens s'investissent moins et deviennent de simples utilisateurs, le risque serait que le bien-être des soignants et des patients ne soit plus une fin mais un moyen et que la coopérative finisse comme n'importe quelle grosse boîte médico-pharmaceutique, met-on en garde chez Medispring. Un défi et une vigilance de tout instant.

Sophie Mignon - Éditions Le Soir du 17 septembre 2020



médecins coopérateurs, qui ont prêté le serment d'Hippocrate, veillent au respect du secret professionnel et placent l'humain au cœur de leurs pratiques, se considèrent comme les chiens de garde des données des patients.

«Avec Medispring, les données sont cryptées depuis le médecin jusqu'à chez nous et sont stockées cryptées», fait savoir le gérant. «Car beaucoup de gens veulent savoir tout ça, avoir ces données. Nous sommes régulièrement contactés par des entreprises d'analyse de données ou par des labos, attentifs à la présence de leurs médicaments dans le logiciel pour que les médecins puissent bien les sélectionner et les prescrire.» La coopérative louvaniste veut se dresser en «contre-pouvoir» et «pousser pour un logiciel indépendant de l'État», qui n'a pas besoin de connaître tout de la santé de ses citoyens, signale David Frenay.

CONTRE-POUVOIR ET TENTATION CAPITALISTE

Mais la tentation capitaliste n'est jamais bien loin... parce qu'il y a un revers à la médaille et que la coopérative risque à un moment de tourner en rond dans cet entre-soi où le produit final n'intéresse que les professionnels qui s'en servent. «Nous sommes une coopérative métier, les bénéficiaires sont aussi des gens de métier, c'est notre particularité», observe Grégoire Vincke. «Or, le modèle coopératif est d'autant plus puissant qu'il touche tout le monde. Il peut alors lever davantage de capital.» Du coup, chez Cytomine, «le modèle est remis sur la table tous les jours».

À finalité sociale, cette coopérative liégeoise veut faire bénéficier au plus grand nombre du résultat de ses recherches : du médecin sollicitant l'avis d'un confrère aux étudiants analysant un cas médical à distance sur ordinateur plutôt qu'à plusieurs au-dessus de l'ocilleton d'un microscope, en passant par les biologistes calculant les proportions de pollen dans les calottes glaciaires. «Mais il n'empêche que le secteur de l'analyse d'image médicale est émergent et ultra-concurrentiel», regrette le directeur. «Et peut-être que, plus tard, nous aurons besoin de beaucoup de capitaux.» Comme l'exige souvent le domaine de la santé et de la recherche.

ter un confrère de Hong Kong en lui envoyant une mégaimage qu'il pourra parcourir de long en large et annoter. Le logiciel est disponible en ligne en «open source», c'est-à-dire avec un code accessible. Et Cytomine vend de l'hébergement et des conseils, principalement.

«Nous voulions continuer cette dynamique de collaboration internationale», détaille Grégoire Vincke. «La structure de coopérative était très parlante pour nous à ce niveau-là.» Même si elle n'a pas été tout de suite une évidence. «On n'y connaît rien en entreprises», poursuit le directeur. «Nous sommes de purs chercheurs. Pour nous, vendre, c'est mal. Les investisseurs, ce sont des démons. Je caricature, mais nous avons des a priori négatifs. Et nous avons mené un travail d'exploration : c'est quoi, une entreprise ? Nous avons été sidérés du nombre de coachs en entreprise qui ne parlent pas d'autres modèles que la SA. Notre culture de l'entreprise est telle qu'il n'y a que la SA et que les coopératives, c'est pour les paniers de légumes. Il y a une barrière à casser. Dans le secteur de la santé aussi.»

PAR ET POUR LES MÉDECINS

Ce sont les valeurs non commerciales, de pérennité, de collaboration, de gouvernance démocratique et de transparence qui ont poussé Medispring et Cytomine à opter pour un statut coopératif. «On ne voulait plus être des parts de marché, on voulait être des médecins respectés dans leur métier», affirme le Dr Bleecx. «L'aspect coopératif est un grand argument de vente», poursuit David Frenay. «Notre force, c'est que c'est un produit fait par les utilisateurs, avec le feedback des médecins.» Qui sont eux-mêmes administrateurs ou coopérateurs. Et donc garants des valeurs de la coopérative. «C'est gai de travailler dans ses valeurs», sourit le généraliste cofondateur. «Je ne reçois plus les délégués pharmaceutiques parce que je sais qu'ils m'influencent. J'essaie de mettre de l'éthique. Et cela m'a fait du bien dans mon métier, pour mieux faire correspondre ma vie à mes valeurs.»

À une époque où le secteur économique de la santé est devenu ultra-capitaliste, où les multinationales pharmaceutiques dominent ce qui, au départ, est un domaine de soins et où l'argent et les données semblent souvent passer avant l'humain, les

à chercher» se cherche - on ne se refait pas ! - un business model. Leur produit, fruit d'une collaboration entre médecins, chercheurs informaticiens et ingénieurs ? Un logiciel qui permet grâce à un navigateur web d'explorer des images médicales de très haute définition, explique Grégoire Vincke, directeur exécutif de la coopérative. «Il ne s'agit pas ici de radios, mais bien d'un bout de tissu que l'on analyserait sur une lame de verre, la biopsie d'un point de beauté par exemple», précise-t-il. «Ce qui équivaut à 2.000 radios du thorax d'un homme adulte en termes de volume et de superficie.» Soit des centaines de milliers de pixels, de vingt à 150 gigas et deux journées complètes pour un envoi via internet.

Ce que ces chercheurs ont développé, c'est une sorte de Google Maps médical grâce auquel un médecin à New York qui a un doute quant à la présence d'un cancer chez son patient peut consul-

landais. «La goutte d'eau», rapporte David Frenay.

Le 21 mars, premier jour du printemps à l'époque de la révolution arabe, Medispring naît. «Dans mon salon», se souvient le Dr Bleecx, assis dans son cabinet de Chastre, en Brabant wallon. «Nous étions cinquante à réfléchir à une solution.» Cinquante médecins généralistes qui n'y connaissent absolument rien à l'informatique. Ni au monde des affaires, surtout. Pourtant, leur solution passera par le lancement d'un nouvel outil informatique et la création d'une coopérative. À pieds joints dans une aventure à mille à l'heure, pleine de défis, de nouveautés et d'obstacles.

«PAS QUE LES PANIERS DE LÉGUMES»

Chez Cytomine, quelques mois plus tôt, c'est le même saut dans l'inconnu. «Une équipe de chercheurs qui a passé sa vie

LES PROFESSIONNELS DE LA SANTÉ S'EMPARANT DE LEUR MARCHÉ

Désillusionnés face aux entreprises pour lesquelles «la santé, c'est du pognon», médecins et chercheurs se lancent dans un secteur économique qui les concerne au premier plan pour y insuffler un peu d'éthique, de valeurs. Ils ont opté pour la coopérative, mais restent vigilants quant au modèle.

Tout est parti de là. Du «dégoût des médecins d'être pris pour des vaches à lait», selon le gérant, David Frenay. De «l'impression d'être privés de notre outil de travail» et du sentiment d'«insécurité» qui en découlait, selon le Dr Alain-François Bleecx.

Début 2018, les médecins généralistes apprennent que le logiciel Epicure dont ils se servent à longueur de journée est vendu à une multinationale. Dedans, ils encodent ce que l'on appelle le DMI du patient, son dossier médical informatisé : son identité, ses antécédents, ses allergies, ses problèmes de santé, ses vaccins, ses traitements en cours et une kyrielle d'autres informations médicales. Et donc, ce logiciel qui non seulement est une mine de données sur la santé des Belges mais aussi un allié des médecins au quotidien, élaboré par l'un d'entre eux, leur échappe tout à coup. Pour rémunérer des actionnaires néer-

12 Société

Les coopératives, l'autre économie

13--

LES COOPÉRATIVES ÉCONOMIQUES

Les professionnels de la santé s'emparent de leur marché

Désillusionnés face aux entreprises pour lesquelles «la santé, c'est du pognon», médecins et chercheurs se lancent dans un secteur économique qui les concerne au premier plan pour y insuffler un peu d'éthique, de valeurs. Ils ont opté pour la coopérative, mais restent vigilants quant au modèle.

ABONNÉS

Medispring

Cytomine

Centre gouverner et tentation

En septembre, début 2018, que se passe-t-il ?

«Pas que les paniers de légumes»

«On ne voulait plus être des parts de marché, on voulait être des médecins respectés dans leur métier»

«C'est gai de travailler dans ses valeurs»

«Je ne reçois plus les délégués pharmaceutiques parce que je sais qu'ils m'influencent. J'essaie de mettre de l'éthique. Et cela m'a fait du bien dans mon métier, pour mieux faire correspondre ma vie à mes valeurs.»

«On ne voulait plus être des parts de marché, on voulait être des médecins respectés dans leur métier»

«C'est gai de travailler dans ses valeurs»

«Je ne reçois plus les délégués pharmaceutiques parce que je sais qu'ils m'influencent. J'essaie de mettre de l'éthique. Et cela m'a fait du bien dans mon métier, pour mieux faire correspondre ma vie à mes valeurs.»

CE SYSTÈME CAPITALISTE N'A PAS DONNÉ DE RÉPONSE À LA CRISE

Comment le Covid-19 a-t-il bouleversé l'économie actuelle au point de remettre en question ses fondements et inviter les hautes sphères de ce système à lorgner du côté de l'inventivité des coopératives ? Le débat entre l'économiste libéral Bruno Colmant, CEO de la banque d'investissements privés Degroof Petercam, et l'universitaire spécialiste en économie sociale Frédéric Dufays ouvre la voie au mélange des genres et à une plus grande diversité des modèles économiques.

▶ VOUS VENEZ DE DEUX SECTEURS TRÈS DIFFÉRENTS : DE LA BANQUE À L'UNIVERSITÉ, LA CRISE DU COVID-19 A-T-ELLE BOULEVERSÉ VOS PRATIQUES PROFESSIONNELLES ?

Bruno Colmant. La banque est devenue extrêmement digitalisable. Et donc digitalisée. On a pu très rapidement passer en mode télétravail. J'ai dû admettre nolens volens tous les bienfaits de cette capacité de travailler différemment. Par ailleurs, je pense que c'était un immense stress test dans la gestion de l'entreprise. Dans la gestion financière, d'abord, parce qu'une banque, ça gère des risques - de marché, de crédit, opérationnels -, mais aussi dans le management. Je me suis vraiment concentré sur la communication avec l'ensemble de nos 1.400 collaborateurs. Ce qui a permis de bien gérer l'entreprise, c'est la confiance. Et ça, c'est une très, très belle leçon de management.

Frédéric Dufays. À l'université, on a dû basculer du jour au lendemain dans l'enseignement à distance. Pour la recherche, on peut travailler facilement sur son ordinateur portable, même si toute la collecte de données a alors posé problème. L'université a fait preuve de beaucoup de résilience et de flexibilité, selon moi. Des choses ont été mises en place par les services pour soutenir l'enseignement et les étudiants. Quant aux coopératives et à l'entrepreneuriat social, je pense qu'ils ont vécu la crise un peu comme toute entreprise, finalement, et qu'ils ont dû s'adapter.

▶ VOUS PARLEZ DE BOULEVERSEMENT, DE RÉSILIENCE AUSSI, DE CONFIANCE, DE FLEXIBILITÉ. QU'EST-CE QUE CETTE CRISE A MONTRÉ QUANT AU FONCTIONNEMENT DE NOTRE SYSTÈME ÉCONOMIQUE ? ET COMMENT PRENDRE CELA EN COMPTE DANS L'ÉQUATION ?

B.C. Ce qu'a montré cette crise, c'est que, sans l'État, qui a dû immédiatement intervenir pour aider les personnes les plus fragilisées, ce système capitaliste qui crée la prospérité n'a donné aucune réponse. Au fond, on a fait sans doute une grosse erreur, celle de croire qu'on peut gérer des États comme des entreprises. Les entreprises cherchent le monopole, parfois très éphémère, que ce soit celui d'être le seul coiffeur dans une ville ou la seule boîte digitale dans une partie du monde, pour pouvoir imposer leurs prix et leurs services. Un État, ça gère des valeurs morales, ça gère de l'intangible, ça gère des choses qui sont socialement bonnes... mais pas à long terme. Par exemple, qui peut mesurer aujourd'hui la valeur, sur la prospérité collective, de l'enseignement, des soins médicaux ? C'est une longue transhumance dans le temps.

F.D. On n'a sans doute pas anticipé les dérives du système capitaliste. Ce que cette crise a montré, c'est une fois de plus les limites de ce système-là. À chaque crise, on en observe les limites mais on a du mal à les résoudre. Les inégalités ont été croissantes. Prenons en exemple les milliards de profits de Jeff Bezos (le patron d'Amazon, NDLR) comparés aux conditions salariales des personnes qui travaillaient comme des forcenés chez Amazon. Ces crises sont de plus en plus rapprochées et se superposent. Et on voit que le système n'arrive pas à y répondre. Il y a donc besoin d'autre chose. Une partie de la réponse est sans doute dans le rôle de l'État, qui doit réapprendre à fixer des limites et des cadres qu'il a laissé tomber petit à petit.

▶ ET L'AUTRE PARTIE DE LA RÉPONSE EST DANS LE CHEF DES ENTREPRISES...

B.C. Les entreprises, de plus en plus, ont conscience d'une responsabilité sociétale. C'est une réalité. C'était des mots il y a quelques années, ça ne l'est plus maintenant. Il y a beaucoup d'entreprises qui intègrent leurs responsabilités en termes de contribution à l'environnement, à la transition climatique. Sur le principe, bien sûr, une entreprise a beaucoup de parties prenantes, ce sont comme des cellules qui sont en osmose avec toute une série d'autres intervenants, mais d'abord, c'est un facteur d'équilibre et un lieu d'apaisement social. Et je pense qu'il y a beaucoup d'entreprises maintenant qui redécouvrent ces valeurs, de justice aussi, d'égalité homme-femme, de respect de la vie des personnes. Cela veut dire aussi être sûr que ce qu'on fabrique, ce qu'on produit, est utile pour les futures générations. Si, dans les entreprises et au sein de l'État, toute décision, aussi infime soit-elle, était subordonnée au bien-être des futures générations, on agirait différemment.

▶ DES QUESTIONS QUE LES COOPÉRATIVES INTÈGRENT DÉJÀ.

F.D. Tout à fait. Les coopératives sont à l'avant-garde de cette responsabilité sociétale puisqu'elles sont fondées sur des valeurs plutôt que sur le capital. Elles intègrent des principes de conduite qui font d'elles une forme radicale d'entreprendre de façon alternative. Un entrepreneuriat qui met justement l'humain au centre de son fonctionnement et retourne aux besoins essentiels et à une réappropriation par les usagers de la production de ces besoins. À partir du moment où on essaie de répondre uniquement aux préoccupations des usagers, on pense à plus long terme et on prend en compte les futures générations et les questions environnementales. Les coopératives peuvent vraiment montrer le chemin aux autres entreprises pour être plus vertueuses et avoir une économie bienveillante. Mais je pense que les entreprises conventionnelles vont de plus en plus



entrer en dialogue et prendre cela en compte dans leur stratégie. C'est déjà un fait, d'ailleurs.

► ET CE N'EST PAS JUSTE DE LA COM ? DU SOCIAL- OU GREENWASHING ?

F.D. Je pense qu'il y en a, c'est tendance et c'est un marché comme un autre, mais il y en a aussi qui ne le sont pas. Un des grands exemples, c'est Danone. Le CEO, Emmanuel Faber, a changé la stratégie pour intégrer davantage de problématiques sociales et environnementales et le faire vraiment en dialogue avec les bénéficiaires de ces actions-là.

► L'ENTREPRISE CONVENTIONNELLE N'A-T-ELLE PAS PERDU L'OBJECTIF DE SERVIR LA SOCIÉTÉ ? NE DEVRAIT- ELLE PAS, COMME LA COOPÉRATIVE, CHERCHER À SE RECONNECTER AU CITOYEN ?

B.C. Avec la crise du Covid, dans cette économie de services, les travailleurs se dispersent à nouveau. Ils peuvent travailler sans être concentrés physiquement, rassemblés sur le même lieu. Et comme ce lien social de la coexistence humaine a disparu, cela impose que le travail ait du sens ! Sinon, les travailleurs se demandent ce qu'ils fabriquent dans leur salon avec leur plante verte derrière et leur réunion Zoom lancée... Ceux qui gèrent des entreprises aujourd'hui doivent faire le tri mental de ce qui est sensé, ou pas, dans ce qu'ils font. Et pour cela, comme on dit en anglais, size matters (la taille compte, NDLR).

F.D. Du sens, on en trouve dans les coopératives. Il y a une dimension de solidarité entre les membres, mais aussi entre les membres et la coopérative elle-même. Certaines coopératives travaillant dans le circuit court ont été submergées pendant la crise et n'arrivaient pas à suivre en matière de livraison. Alors, des membres, des consommateurs comme les autres mais qui ont aussi une part dans l'entreprise, ont proposé de faire des

livraisons, spontanément, pour soutenir l'entreprise et lui permettre de tenir bon. Un autre élément de solidarité : la coopération entre les coopératives. À Bruxelles, plusieurs coopératives de livraison à vélo se sont rassemblées pour faire des distributions de masques. En Italie aussi, au plus fort de la crise, les coopératives de circuit court ont reversé des surplus et ont rendu des services aux hôpitaux coopératifs qui, eux, étaient la tête sous l'eau. Cette coopération et cette solidarité permettent de traverser les crises de façon plus fluide.

B.C. Mais est-ce qu'on ne devrait pas reprendre les choses, non pas top-down (de haut en bas, NDLR), mais bottom-up (de bas en haut, NDLR) ? Est-ce qu'on ne doit pas finalement recréer une sorte de « patriotisme économique », en partant de l'idée que l'on doit stimuler ce genre d'entreprises ? Parce qu'avoir un avantage fiscal si l'on investit dans Amazon ou si l'on investit dans une coopérative, ce n'est pas la même chose. Le temps est à la réflexion maintenant : on vit un point de discontinuité, c'est évident. De plus, l'État a montré son bien-fondé, même en termes de stimulation économique. Parce que, même si l'État a toujours été considéré comme l'ennemi des marchés, s'il n'était pas intervenu durant cette crise, je ne sais pas dans quelle situation nous aurions été aujourd'hui... Alors, est-ce que l'État ne peut pas en profiter maintenant justement pour penser à ça ? C'est une bonne occasion. Moi, je pense que si j'étais dans le secteur des coopératives, c'est exactement maintenant que je porterais combats et projets en avant.

► LA COOPÉRATIVE OFFRIRAIT DONC DES RÉPONSES LÀ OÙ NI L'ENTREPRISE CONVENTIONNELLE, NI L'ÉTAT NE SE TROUVENT ? UN PEU COMME UNE TROISIÈME VOIE ?

F.D. Effectivement. La théorie, c'est vraiment que la création de coopératives se fait là où il y a des défaillances de marché et des défaillances de l'État. Typiquement, une situation de monopole où des clients doivent se mettre ensemble pour essayer de le casser ou inversement, s'il n'y a qu'un seul gros client et qu'un seul producteur, la coopérative vient recréer l'équilibre dans ces forces. Autre situation dans laquelle la coopérative est une sorte de troisième voie : l'établissement de normes par l'État, qui va créer des normes si particulières qu'elles finissent par empêcher une forme d'innovation sociale, laquelle va pouvoir venir des citoyens. On parlait bottom-up : on y est. Mais au fond, ce dont l'économie a besoin selon moi, c'est d'une plus grande diversité.

B.C. Exactement.

F.D. Or, les coopératives sont pour l'instant marginales... Si l'on peut augmenter leur nombre pour augmenter la diversité des entreprises dans l'économie belge et même mondiale, je pense que c'est en fait toute l'économie qui, grâce à cette diversité, serait plus résiliente.

Sophie Mignon et Marie Thieffry – Éditions Le Soir du 24 septembre 2020

LES EXPERTS

*Bruno Colmant, 59 ans.
Lieu de naissance. Nivelles.*



Parcours. Docteur en Économie Appliquée (ULB) et membre de l'Académie royale de Belgique. Ancien CEO de la Bourse de Bruxelles. Fonctions dirigeantes auprès de BBL, ING, Ageas. Actuellement CEO de Degroof Petercam. Se considère comme « libéral ».

Définitions personnelles. « Je vois une société coopérative comme ressortissant à l'économie sociale, avec la caractéristique qu'aucun actionnaire dominant ne peut imposer ses orientations, contrairement aux entreprises conventionnelles qui sont caractérisées par des influences d'actionnaires en fonction du capital investi. Les entreprises commerciales peuvent aussi avoir un objet social qui n'est pas uniquement mercantile. »

*Frédéric Dufays, 37 ans.
Lieu de naissance. Liège.*



Parcours. Master en études commerciales internationales à l'Université de Maastricht et en sociologie politique à Sciences Po Paris. Fonctionnaire dans le domaine des relations internationales de la Belgique, notamment pour la présidence belge du Conseil de l'Union européenne. Doctorat en Sciences économiques et de gestion à l'ULiège. Chercheur à la KULeuven, à la coordination de la création du Centre d'expertise sur les coopératives, cotitulaire de la Chaire Cera-Boerenbond et assistant en entrepreneuriat coopératif. Se considère comme un « chercheur engagé du XXIe siècle ».

Définitions personnelles. « La coopérative est une entreprise centrée sur les besoins économiques, sociaux ou culturels de ses membres et de la société. Les usagers de la coopérative (aussi appelés membres) en sont les propriétaires et ils la contrôlent et décident des orientations sur le principe de "une personne, une voix" (et non en fonction de leur apport en capital). Une entreprise conventionnelle est une entreprise qui suit les principes du système capitaliste dominant et cherche à vendre un produit ou un service pour générer du profit. Les propriétaires en sont les investisseurs, qui cherchent à maximiser leur retour sur investissement et la contrôlent en fonction de leur apport en capital. »

UN PEU D'HISTOIRE : DU CAPITALISME RHÉNAN AU NÉOLIBÉRALISME FURIEUX

Le couac du système capitaliste vient, pour l'économiste Bruno Colmant, d'un choc de modèles. Du manque de préparation de nos sociétés à un capitalisme anglo-saxon.

«C'est un capitalisme qui exige une hypermobilité des personnes qui travaillent dans tous les domaines, que ce soit le domaine linguistique, éducationnel et géographique évidemment», analyse le PDG de la banque Degroof Petercam. «Et c'est un système qui fonctionne aux États-Unis parce qu'il n'y a pas de solidarité, ou très peu. Alors que nous avons cru pendant très longtemps pouvoir bénéficier de ce modèle tout en gardant l'État providence qui avait été créé après la guerre. Aujourd'hui, on veut les bénéfices, légitimes d'ailleurs, de l'État social, tout en voulant profiter de la sphère marchande anglo-saxonne qui a d'autres vélocités et d'autres dynamiques.»

Pourtant, l'économie n'a pas toujours été animée par un «capitalisme furieux et un peu féroce», mais a longtemps suivi les logiques du keynésianisme, fait savoir l'expert. En Europe, avec ce qu'on appelle le capitalisme rhénan, qui

tire son origine du libéralisme allemand des années 30 - ou encore capitalisme tempéré, État social, État providence -, soit une tempérance des facteurs de production. Et aux États-Unis, où, après la grande crise de 1929, le New Deal de Roosevelt a apporté une économie très tempérée jusque 1971, point de bascule vers le néolibéralisme.

S'est alors diffusée l'idée de supériorité du marché sur l'État, du capitalisme inductif sur les institutions déductives. «L'État est fondé sur des règles, un consensus lent à formuler, dont on tire un applicatif», précise le professeur d'économie, qui synthétise sa pensée socio-politique dans son dernier ouvrage *Hypercapitalisme, le coup d'éclat libéral*. «Tandis que l'économie spontanée procède par essais et par erreurs. Aux États-Unis, quand on rate un business, on dit qu'on n'a pas mis en œuvre les conditions de réussir la première fois.» Par dévia-

tion, cela a mené à l'idée du tout-au-marché, qui «n'a pas de sens» : l'essai-erreur «savait mieux» que des règles principielles établies depuis longtemps.

Toutefois, Bruno Colmant reste profondément libéral. «Je pense que le capitalisme est vraiment une nécessité en matière de création de valeur, d'innovation, de dépassement de soi, est porteur de progrès.» Et plaide pour la restauration de «l'État social intelligent» - «C'est moi qui ai donné le terme à Charles Michel, ce n'est pas l'inverse». Il s'agit d'un modèle fondé sur la tempérance sociale, d'«une troisième voie entre l'État autoritaire et un peu liberticide qu'on voit dans certaines régions et le capitalisme furieux et un peu féroce qu'on voit dans d'autres». L'idée est de «rebâtir un nouveau pacte social initial, réintégrer des notions de perspectives sociétales, c'est-à-dire se demander si tous les actes qu'on pose maintenant sont bons

pour les futures générations, et continuer à assurer la protection des plus faibles».

► ET L'ÉTAT DANS TOUT ÇA ? DES RÈGLES CONTRE LE TOUT-AU-MARCHÉ

La crise sanitaire semble avoir redonné une importance à l'État qui, effacé ces quarante dernières années derrière un fonctionnement de tout-au-marché, a apporté des réponses que le système capitaliste n'a pas données, analyse l'économiste libéral Bruno Colmant. Mais si l'économie doit être repensée, la place des entreprises redéfinies et leur statut revisité, quel rôle l'État doit-il jouer sur cette scène ? «D'abord formuler une vision», souligne le CEO de la banque Degroof Petercam. «On n'a plus exprimé de vision politique dans ce pays. Le pouvoir politique s'est un peu disqualifié depuis quarante ans et de plus en plus de sociétés ont été gérées par abstention. Tout ne doit pas être fait par l'État non plus. Il faut séparer ce qui ressort de la sphère de l'économie marchande et de l'État. Je ne suis pas persuadé que l'État doive être dans tous les domaines de la vie économique, comme les télécoms ou des choses comme ça. Par contre, l'État doit investir dans ce qui est la solidarité et la prospérité future et collective, comme l'enseignement et les soins médicaux.»

Le problème, c'est que «l'État n'est pas entré dans un rapport partenarial avec ce nouveau monde qui s'est imposé à nous», observe encore Bruno Colmant. Or, il doit être là pour «refixer des règles et ne pas tout remettre au marché», souligne Frédéric Dufays, chercheur en économie sociale. «Quand on parle de l'ensemble de la stratégie, par exemple, sur les "permis de polluer", on met ça sur le marché et on se dit que le marché va tout régler. C'est abandonner le rôle de l'État, qui peut mettre davantage de règles en place.»

Les autorités doivent réclamer des compensations économiques. Aux géants du numérique, par exemple, propose Bruno Colmant. «L'économie digitale enlève des pans entiers de notre économie, parce que ces entreprises aspirent des gains de pro-

ductivité et ferment nos commerces. Et la crise n'a pas arrangé les choses. L'État aurait pu demander, comme dans le domaine industriel, d'avoir des compensations économiques. On le fait bien pour l'aviation quand on achète des avions aux États-Unis. Puisque ces entreprises utilisent nos infrastructures.»

Sophie Mignon et Marie Thieffry - Éditions Le Soir du 24 septembre 2020



DU SIZE MATTERS AU SMALL IS BEAUTIFUL

La coexistence des modèles en guise de solution.



▶ **BEAUCOUP DE COOPÉRATIVES SEMBLENT MILITER CONTRE UN SYSTÈME EN PLACE : LES PETITS PRODUCTEURS CONTRE LA GRANDE DISTRIBUTION, LES CITOYENS CONTRE LES GÉANTS DU SECTEUR ÉNERGÉTIQUE, LES COOPÉRATIVES À TAILLE HUMAINE CONTRE LES MULTINATIONALES... C'EST DAVID CONTRE GOLIATH ! MAIS L'ÉCONOMIE ACTUELLE PEUT-ELLE SE RÉSUMER À CETTE OPPOSITION MANICHÉENNE ?**

F.D. Je pense qu'il y a une grande diversité de modèles. Certaines sont davantage dans l'opposition au système actuel et d'autres pas. Parmi ces coopératives, il y a des exceptions, desquelles il faut apprendre. Comme le groupe Mondragon dans le Pays basque, en Espagne, qui compte quand même 17.000 travailleurs et est active dans plusieurs secteurs industriels. Les autres exemples se comptent sur les doigts d'une main... Il est vrai que le changement d'échelle est difficile parce que le principe de la coopérative est de garder l'usager au centre. Un usager qui est de moins en moins local avec les nouvelles technologies. Peut-être est-ce là une des évolutions à noter pour l'avenir.

B.C. Quand on parle de nouveaux modes économiques comme l'économie circulaire, je pense effectivement que size matters (la taille compte, NDLR). Car, il faut le rappeler, les coopératives sont des entreprises comme les autres. Ne pourrait-on pas imaginer une coexistence, en fait ? Il y a ce fameux système allemand qu'on appelle le Mittelstand,

c'est un mot qu'on ne connaît pas chez nous parce qu'il est intraduisible. C'est la coexistence, en Allemagne, de grands groupes industriels dans le gaufage desquels pas mal d'entreprises, souvent familiales et qui ne sont donc pas dans une concurrence féroce, travaillent en partenariat. Ce n'est pas une opposition binaire entre entreprise conventionnelle et entreprise sociale. Il peut y avoir des coexistences de modèles, des complémentarités. De quoi faire un maillage industriel extraordinaire ! Parce que cette coexistence fait que, quand une entreprise importante a besoin de plus petites entreprises, ce n'est pas de la concurrence, mais de la coopération. De la cocréation permanente. Je ne mettrais donc pas de muraille entre une entreprise conventionnelle et une entreprise à connotation sociale.

▶ **D'AILLEURS, LA PETITE TAILLE DES COOPÉRATIVES EST SOUVENT UN FREIN À LEUR DÉVELOPPEMENT ET LE CHANGEMENT D'ÉCHELLE S'AVÈRE PARFOIS ÊTRE LA SOLUTION...**

F.D. Pour les marchés les plus concurrentiels, comme le lait par exemple, soit on se rabat sur une structure plus locale et plus petite - small is beautiful (ce qui est petit est beau, NDLR) -, soit on veut changer d'échelle. Une des pistes est alors de s'adosser à d'autres types d'entreprises, conventionnelles ou coopératives, dans d'autres pays. Je pense par exemple à certaines coopératives belges qui se sont adossées à des coopératives françaises pour accéder au marché, parce qu'elles produisent respectivement différents fruits et légumes et sont donc complémentaires.

▶ **AVEZ-VOUS D'AUTRES EXEMPLES DANS D'AUTRES SECTEURS ?**

F.D. Dans le domaine de la production d'énergie, c'est plus compliqué...

B.C. C'est plus compliqué parce que, là aussi, size matters : le montant des investissements est colossal. Dans le domaine bancaire, par exemple, il y a NewB, qui montre aussi ce problème d'échelle. Il y a des métiers dans lesquels il existe des barrières d'entrée stratégique - un système informatique, l'accès à des capitaux, le nombre de clients au jour zéro.

▶ **ÊTRE UNE GROSSE ENTREPRISE N'EST DONC PAS UN MAL EN SOI...**

F.D. Tout dépend de l'objectif : l'hybridation, pour moi, est une des pistes possibles quand on veut grandir. Rappelons d'ailleurs que l'hybridation des modèles, cela existe déjà. Comme Milobel, une grosse coopérative laitière en Belgique, deuxième plus grosse fabrique de mozzarella d'Europe. Même si certains membres sont fâchés contre la coopérative aujourd'hui, car ils

considèrent qu'elle n'a plus pris en compte les intérêts des fermiers, la structure est hybride, avec une entreprise conventionnelle adossée à la coopérative, pour pouvoir lever des capitaux plus facilement pour leur croissance.

▶ **ON SENT TOUTEFOIS QUE LA TENTATION CAPITALISTE CONVENTIONNELLE N'EST JAMAIS TRÈS LOIN... POURQUOI FINIT-ON TOUJOURS PAR Y REVENIR ?**

F.D. C'est un système dominant.

B.C. Je pense effectivement qu'il s'agit d'un rapport dominant-dominé inévitable.

▶ **OUTRE SA PETITE TAILLE, LA COOPÉRATIVE SOUFFRE AUSSI, PAR NATURE, D'UNE CERTAINE LENTEUR. COMMENT Y REMÉDIER ?**

F.D. Pas mal d'études se sont penchées sur le sujet et montrent qu'au final, il n'y a pas de déficit d'efficacité au sein des coopératives. On dit souvent qu'à la prise de décision, c'est plus lent... mais qu'à la mise en œuvre, c'est plus rapide ! Car tous les coopérateurs ont endossé cette décision et il y a donc beaucoup moins de freins à cette mise en œuvre.

B.C. Mais pourquoi est-ce que des sociétés comme Migros en Suisse, des coopératives gigantesques, ont, elles, réussi ? Pourquoi n'avons-nous pas d'équivalent chez nous, finalement ?

F.D. Bonne question ! Le mouvement coopératif en Belgique a été très associé au mouvement politique. D'une part, tout ce qui était Boerenbond et pilier chrétien, d'autre part, tout ce qui était pilier socialiste et syndicats. À l'époque, quand on entrait au syndicat, on entrait au parti et à la coopérative en même temps. Et à un moment donné, on a voulu séparer cette donne... Et c'est la coopérative qui est passée à la trappe.

▶ **DE QUOI ONT BESOIN LES COOPÉRATIVES, SELON VOUS, POUR MIEUX FONCTIONNER ?**

F.D. Le code des sociétés modifié récemment clarifie un peu les choses par rapport aux coopératives.

B.C. Est-ce qu'il y a des avantages fiscaux à investir dans une coopérative ? Car c'est ce qu'il faut !

F.D. Il n'y en a plus vraiment, en fait. Si les coopératives ont l'agrément du conseil national pour la coopération (CNC), il y a un léger avantage sur investissement partiellement défiscalisé. Mais ce sont des cacahuètes...

B.C. N'aurions-nous pas intérêt justement à avoir un statut fiscal différent pour les personnes qui veulent investir dans une coopérative ?

F.D. Je suis convaincu de ça. Puis, les coopératives mettent en réserve une partie de leurs sous et je pense qu'un avantage fiscal pour stimuler cette mise en réserve, des réserves indivisibles d'une manière générale, devrait être un incitant à mettre en place.

B.C. Je pense qu'il y a intérêt à se repencher là-dessus. Surtout dans une telle période d'indécision politique. La dépendance vis-à-vis d'opérateurs en matière de commerce étranger devient gigantesque, des emplois et des gains de productivité disparaissent... Cela vaut la peine de se poser la question sérieusement.

F.D. Bien sûr. Cela fait partie des pistes pour relocaliser l'économie.

Sophie Mignon et Marie Thieffry - Éditions Le Soir du 24 septembre 2020

LES DIX QUESTIONS QUE VOUS VOUS ÊTES TOUJOURS POSÉES

Flora Kocovski est la directrice de W.Alter, un outil public de financement et d'investissement de coopératives. Qui soutient ces entreprises à tous les stades de développement de leur projet.

1. QU'EST-CE, CONCRÈTEMENT, QU'UNE COOPÉRATIVE ET COMMENT PEUT-ON DIFFÉRENCIER SON MODÈLE D'UNE ASSOCIATION, D'UNE ENTREPRISE ?

« Une coopérative, on ne doit pas la différencier d'une entreprise parce que c'est une entreprise. Elle est active sur le marché, vend des produits ou des services à des clients, comme toute entreprise. Mais elle a quelques différences fondamentales. Elle a été créée par une série de personnes pour répondre à leurs besoins. Ces gens se regroupent autour d'un projet d'entreprise et détiennent ensemble la propriété de la société, qui est donc collective. Elle va porter une attention particulière à la manière dont elle exerce son activité ; à ceux qui l'entourent, à ses parties prenantes, à ses travailleurs, à ses clients, à ses fournisseurs, mais également à la planète. »

2. QUELS SONT LES AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DE CE TYPE D'ORGANISATION ?

« Une coopérative intègre dans son mode de fonctionnement l'ensemble des parties prenantes. Les clients, les fournisseurs, les citoyens, toutes les personnes qui ont un intérêt à ce que la coopérative fonctionne peuvent être intégrés dans cette coopérative. Forcément, quand on est client, fournisseur ou travailleur dans une coopérative, on sait pourquoi on est là et on sait pourquoi on sera bien traité. C'est déjà un bon argument. En outre, on n'est pas dans des activités spéculatives, on n'est pas dans des activités destructrices. On est dans des activités utiles et essentielles. Concernant les désavantages, on pourrait se dire qu'asseoir tout le monde autour de la table résulte en un processus plus lent. Mais une fois que le projet est bien identifié, ça roule. Parce qu'on sait tous pourquoi on est là. »

3. COMMENT MONTER SA COOPÉRATIVE ?

« On la monte comme on monterait une autre entreprise. On se met autour de la table avec les personnes avec qui on a envie de travailler. On n'est jamais tout seul évidemment dans une coopérative puisqu'il s'agit d'un projet collectif. On s'interroge sur ce qu'on veut faire, sur ce pour quoi on est autour de la table, en fait. Ce qu'on va vendre, à qui on va le vendre, à quel prix... On écrit un business plan, on définit ses besoins de financement et on démarre son projet. »

4. À QUELS SECTEURS LE MODÈLE COOPÉRATIF EST-IL PARTICULIÈREMENT ADAPTÉ ? DANS LEQUEL EST-IL IMPOSSIBLE DE MONTER SA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE ?

« Il y a trois secteurs dominants dans les coopératives que nous finançons. C'est l'alimentation, l'énergie et l'immobilier, le logement. Ce sont des activités essentielles. On a toujours besoin de se chauffer, de se nourrir et d'un toit. Mais la coopérative, c'est un modèle d'entreprise. On peut donc créer une coopérative dans tous les secteurs. »

Maintenant, c'est sûr que j'imagine assez mal une coopérative qui ferait des avions, par exemple. Dans le secteur aéronautique, on a besoin d'énormes investissements et, finalement, le projet ne serait pas suffisamment dans l'intérêt de parties qui se réuniraient. C'est difficilement applicable, je pense. Les grosses industries sont peut-être plus compliquées à monter en raison des capitaux à réunir. »

5. COOPÉRATIF RIME-T-IL FORCÉMENT AVEC DÉMOCRATIE ?

« Il y a toujours ce souci de prise de décision collective. C'est vraiment un des fondements du modèle. Le jusqu'au-boutisme, c'est vraiment « un actionnaire, une voix ». Peu importe le capital qu'on a mis dans le projet, on a la même voix que son voisin qui est peut-être actionnaire principal. Ça, c'est sur le papier, mais dans les coopératives que l'on finance, il y a réellement cette volonté de décider ensemble. Mais ce n'est pas parce qu'on décide ensemble qu'il faut convoquer l'AG pour acheter un taille-crayon. On ne décide pas ensemble de tout. À l'AG, on désigne un conseil d'administration qui, lui, choisit un directeur. C'est cette équipe, comme dans toute entreprise, qui gère le quotidien. »

6. N'EST-CE PAS UN PRIVILÈGE DE « BOBOS » DE POUVOIR INVESTIR DU TEMPS OU DE L'ARGENT DANS UNE COOPÉRATIVE ?

« C'est sûr qu'il est plus facile de poser des actes militants ou réfléchis quand on a couvert ses besoins primaires. Quand on a suffisamment à manger, quand on est logé décentement, quand on a un travail rémunérateur. Après, les coopératives sont là aussi pour répondre à ces besoins sociaux. Historiquement, les coopératives en Région wallonne étaient actives dans le secteur de l'insertion. Si on prend des projets qui commencent à voir le jour dans le secteur immobilier, on a des gens qui s'associent pour acheter des bâtiments, les rénover de manière écologique et les mettre à disposition d'un public fragilisé. C'est ça aussi, le modèle coopératif : couvrir des besoins non couverts avec un but social. Alors peut-être que ceux qui investissent dans la coopérative sont des bobos, mais on essaie que ce soit au bénéfice de toutes les parties prenantes. »



► **7. LES COOPÉRATIVES SONT-ELLES ARMÉES FACE À LA COMPÉTITION DES GRANDS GROUPES ?**

«Les coopératives sont dans «autre chose». Dans l'histoire du mouvement coopératif, ces organisations sont toujours nées à des moments de crise. Le mouvement est né au moment de la révolution industrielle, où on devait porter une attention aux ouvriers qui n'arrivaient plus à se nourrir, à se loger, n'avaient pas de sécurité sociale, etc. Aujourd'hui, on le voit, on est dans un moment de crise sanitaire. Mais cette crise n'est pas nouvelle, on est dans une période où elles se succèdent sans solution. Les citoyens - au sens large, citoyens, pouvoirs publics, entreprises - ont envie de trouver des solutions. Et donc ces coopératives ont de la place. Mais ce que l'histoire nous montre, c'est que le capitalisme a toujours repris la main à un moment et repart dans l'autre sens. On espère donc qu'on va pouvoir grandir, tout en gardant la ligne et les finalités que l'on s'est fixées. L'avenir nous le dira.»

► **8. QUEL EST LE POIDS DES COOPÉRATIVES DANS L'ÉCONOMIE ? COMBIEN Y EN A-T-IL EN BELGIQUE ?**

«C'est difficile de donner des chiffres aujourd'hui. En Belgique, jusqu'à la modification du code des sociétés intervenu en 2019, la forme juridique de la coopérative existait mais elle ne s'alignait en rien avec les valeurs coopératives édictées par l'Alliance coopérative internationale. Beaucoup des coopératives sont nées parce que ce qui intéressait les actionnaires, c'était la variabilité du capital. On pouvait entrer et sortir du capital comme on voulait. C'était la seule forme juridique qui le permettait. Beaucoup de professions libérales se sont associées en coopératives : architectes, avocats, bureaux de consultance. Cela fait gonfler le chiffre des coopératives. On parle environ de 25.000 en Belgique. Cela reste encore petit, mais ce chiffre ne reflète pas la réalité. On estime aujourd'hui en Belgique à entre 1.000 et 2.000 coopératives qui appliquent les principes de l'alliance. Mais on voit depuis 2015 un mouvement qui prend de l'ampleur, qui s'accélère, et je pense que le momentum, c'est maintenant pour nous. J'espère voir cette part augmenter.»

► **9. EXISTE-T-IL UN BASTION COOPÉRATIF ?**

«Je pense qu'en Région wallonne, Liège concentre environ 40% de notre portefeuille. Et c'est vrai qu'il y a dans la région liégeoise un attachement au territoire et donc une volonté de participer activement à son développement économique en prenant les choses en main. Et la coopérative est un moyen. Le succès d'une coopérative comme Vins de Liège, c'est vraiment la quintessence. Avoir LE vin qu'on produit à Liège, c'est vraiment quelque chose. Et en plus on va être client, propriétaire et ambassadeur de ce produit. Il y a cette réappropriation de l'activité économique et de son territoire qui est peut-être plus forte dans cette partie-là de la Wallonie qu'ailleurs.»

► **10. LES COOPÉRATIVES PEUVENT-ELLES SORTIR GAGNANTES DE LA CRISE SANITAIRE ACTUELLE ?**

«La résilience est justement un élément dont on a beaucoup discuté à l'occasion de cette crise. On a besoin de territoires résilients, on a besoin d'entreprises résilientes. Or, dans notre portefeuille, on n'a eu aucun appel au secours durant cette crise. Selon un petit sondage que nous avons réalisé, neuf entreprises coopératives sur dix dans notre portefeuille estiment qu'elles vont pouvoir passer la crise sereinement. Ce chiffre pour les entreprises traditionnelles est plutôt de quatre sur dix. Pourquoi ? D'abord parce qu'elles sont dans des activités essentielles, qu'elles répondent aux besoins de la communauté qui les a créées. On a toujours besoin de manger, de se loger, d'énergie. La crise impacte, mais moins. Par ailleurs, la rémunération limitée du capital permet aussi de passer les crises, puisque l'argent reste dans la coopérative. L'ancrage local, la participation de tous et les activités essentielles sont des facteurs de résilience qui font que les coopératives sont faites pour durer.»

Thomas Casavecchia et Sophie Mignon - Éditions Le soir du 24 septembre 2020



NOS SYSTÈMES SONT EN PANNE DE SENS

La crise sanitaire nous pousse à penser l'économie autrement. En remettant l'humain au centre. Mais n'oublions pas que cet être est à la fois solidaire et violent, bienveillant et cupide, animé par l'envie et appelé vers la mort. Et qu'il est bien plus qu'un grain de sable dans le mécanisme entrepreneurial.

Michel Dupuis est philosophe à l'UCLouvain, spécialisé notamment en éthique organisationnelle, qui consiste à « penser comment la vie ensemble, la recherche de bien commun, peut s'incarner dans un projet entrepreneurial ».

◆ QUELLES OBSERVATIONS TIREZ-VOUS DE LA PANDÉMIE ACTUELLE ?

Nous nous sommes rendu compte qu'un humain, c'est d'abord et fondamentalement un vivant. Un organisme qui peut choper n'importe quoi. Ce que l'on avait un peu oublié avec un discours transhumaniste ou post-humaniste. Or, il y a là un défi extraordinaire « biologique », qui est une grande leçon d'humilité pour nous, les humains. Ces virus ne peuvent nous atteindre que par contagion, par contact, parce que nous sommes ensemble. Cette pandémie nous rappelle

notre interdépendance et le fait que nous sommes des êtres de contact pour le meilleur et pour le pire.

◆ DANS CETTE ÈRE « POST-HUMANISTE », CERTAINS TRAVAILLEURS SE SONT RETROUVÉS SEULS DERRIÈRE LEUR ÉCRAN, SEUL LIEN AVEC LEUR ENTREPRISE. EN QUÊTE DE SENS, SOUVENT.

Je fais l'hypothèse que nos systèmes et nos organisations sont en panne. En panne de sens. Depuis longtemps, dans certains mondes, soins, services, dans le monde industriel en général, il y a une forme de malaise, de crise du travail. Et cette crise sanitaire vient rajouter une couche d'insatisfaction. Confucius dit que l'homme de bien, son truc, c'est la

carotte, la racine : si elle est profonde, la plante pousse. Les responsables de boîtes regardent souvent le reporting, c'est-à-dire ce qui pousse. Pourtant, leur job, c'est de regarder la racine, le fondement. Il y a là une notion de vision politique, qui est une responsabilité managériale et dont on sent bien qu'elle est un peu en déficit actuellement. Or, plus que jamais, sense matters. La notion de sense making devient un élément majeur du management ou de la conception d'une organisation, quelle qu'elle soit. Le sens est un besoin humain fondamental, d'après le psychiatre autrichien du XXe siècle Victor Frankl. L'homme a besoin de protéines, de vitamines, a un premier soin « biophysique ». L'être humain est aussi un être psychique, dit Frankl en bon freudien. Mais il fait aussi l'hypothèse que l'on a besoin d'une troisième couche qui est le sens. Pour lui, nos sociétés sont en manque de sens. Il s'agit d'un manque de spiritualité, pas d'un

manque de religion. Et que si l'on n'en tient pas compte, on aura des retours du refoulé. C'est le fanatisme, religieux comme on peut le voir aujourd'hui chez nous, mais aussi aux États-Unis.

◆ COMMENT RÉINJECTER DU SENS ALORS ? EN PRENANT DAVANTAGE LE TRAVAILLEUR EN COMPTE ?

Remettre l'humain au centre renvoie à des concepts de bienveillance, de respect de la dignité des personnes, de la rythmique, la temporalité et la disponibilité humaines, à la difficile association des vies privée et professionnelle, à la capacité de l'échec. Le facteur humain, comme dit Christophe Dejourn (psychiatre et psychanalyste, fondateur de la psychodynamique du travail, NDLR), ce n'est pas juste un grain de sable dans le mécanisme industriel qu'on va corriger par des protocoles et des robots, pour assurer une production de bonne qualité, mais un élément majeur à prendre en compte. Et sans doute de façon nouvelle.

◆ COMME LE FONT LES COOPÉRATIVES ? OÙ L'ON TRAVAILLE ENSEMBLE, ET NON CÔTE À CÔTE COMME DANS UNE ENTREPRISE CONVENTIONNELLE ?

Il ne faut pas se lier à une dichotomie élémentaire. C'est du Max Weber, ce que vous venez de dire. D'un côté, on peut avoir une organisation du travail de type tayloriste : Charlot dans Les temps modernes, on travaille à la chaîne, les uns à côté des autres, avec sa pièce à mettre sur le montage. Weber parlait de *Gesellschaft*. D'un autre côté, il y a la *Gemeinschaft*, une communauté avec une sorte de mobilité du travail. Chacun contribue à la construction de la voiture ou de la cathédrale. Certains ont l'impression de mettre des pierres les uns sur les autres. D'autres faisant la même chose se disent qu'ils font une cathédrale. En psycho-

sociologie, un facteur déterminant dans le bien-être au travail, c'est que l'acteur a le sentiment d'aller jusqu'au bout de ce qu'il a à faire, d'avoir un projet, une mission. N'avoir que la première mi-temps à jouer et laisser un autre faire la deuxième, c'est quelque chose d'assez stressant et frustrant. Mais cette distinction n'est pas absolue et on doit pouvoir imaginer des alternances entre ces deux modes d'organisation. De plus, même si elles ont tendance à mobiliser au maximum leurs travailleurs qui ne vont donc pas tous faire tout le temps la même chose, les coopératives ne sont pas forcément d'un côté et les entreprises de l'autre. Il s'agit de penser comment, en fonction d'une situation, il est probablement urgent qu'on soit vraiment dans un mode tayloriste du champ de travail. À certains moments, au bloc opératoire ou dans un match de foot, il est important que chaque intervenant soit là à sa place et pas à une autre. Le virus nous rappelle que nous sommes condamnés, voués à être solidaires. Et les coopératives ont véritablement été des lieux de solidarité et d'entraide pendant le confinement. Oui, la coopération, c'est un travail ensemble pour le meilleur mais aussi pour le pire. Auquel cas on rentre dans un monde de secte, de mafia, c'est-à-dire de la collaboration, la coopération avec l'ennemi. Et il est utile de se rappeler que « coopérative » n'est pas un mot positif en soi. L'idée n'est pas de casser un mythe mais de montrer que la coopérative a, comme toutes les choses humaines, un potentiel incroyablement positif mais aussi un certain nombre de germes qu'on pourrait dire négatifs et qui, selon les circonstances, les origines sociales, vont se développer. Il y a, dans le monde de la coopérative, un potentiel de violence qui fait que les coopérateurs ne sont pas forcément mieux que des salariés dans une entreprise conventionnelle, c'est-à-dire des gens qui seraient les prolétaires du monde capitaliste. On peut être très malheureux dans une coopérative. On peut être très heureux dans une entreprise capitaliste. Parce qu'être ensemble, ce n'est pas for-



cément le pied. Être ensemble, c'est aussi une des conditions du malheur. C'est ce qu'on voit dans une contamination ou dans une crise de couple.

▶ QUELLE VIOLENCE PEUVENT EXERCER LES COOPÉRATIVES ?

Une coopérative est, au point de départ, davantage orientée vers la valeur idéale, celle qui donne du sens, et vers l'ouverture sociale. Mais on voit bien qu'une coopérative qui veut survivre va développer des concurrences et voir comment elle peut se refermer et entrer dans un marché concurrentiel aussi bien qu'une entreprise classique. Les choses peuvent alors devenir très moches, comme des coopérateurs qui se licencient mutuellement. Certaines peuvent vieillir très mal aussi, sans se remettre en question malgré un beau projet de départ. Ce qui donne des pathologies sociales. D'où cette forme d'affinités que je perçois entre secte et coopérative. Au fond, c'est une caractéristique fondamentale de ce qu'on appelle une culture, qui a pour effet positif de rassembler en proximité mais pour effet négatif de s'immuniser contre l'étranger. C'est la logique même de l'immunologie. Emmanuel Levinas, philosophe de l'éthique, disait que la culture sert peut-être à séparer les hommes. La coopérative n'est pas un lieu immunisé des faiblesses humaines. Et remettre l'humain au centre, c'est remettre le nid de guêpes au centre : on remet un humain, ses «capabilités», ses potentialités, ses limites, ses faiblesses.

▶ SI CE MODÈLE, CENSÉ ÊTRE VERTUEUX ET BIENVEILLANT, NE L'EST PAS TOUJOURS, C'EST LE SYSTÈME TOUT ENTIER QUI DOIT ÊTRE REPENSÉ ALORS ?

Ce qu'on va devoir penser, ce sont des mécanismes de rétro-organisation, correctifs, à savoir de la formation continue. Il s'agit de faire un travail ostéopathique qui consiste à travailler peu de choses, à remobiliser des choses qui semblaient acquises. L'éthique, c'est comme une boussole, ça sert à réorienter le chemin. C'est l'appel, le désir de la vie bonne - Aristote. C'est donner

envie que ça aille bien, c'est la visée du bien commun. Mais ça n'empêche pas de mettre des garde-fous : le contrôle, les sanctions, le droit, la déontologie. Mais je le crois profondément : on a envie au fond de soi.

▶ SI C'EST LE CAS, POURQUOI LE SYSTÈME TOURNE-T-IL COMME IL TOURNE ?

On arrive dans la métaphysique. Il y a quelque chose d'un peu bizarre chez les êtres humains : ça s'appelle le mal. Hannah Arendt (philosophe allemande ayant étudié le totalitarisme et le mal, NDLR) montre que l'être humain est profondément ambivalent. Il voit ce qui est le mieux pour lui et pour les autres, mais il va faire le contraire. Dans Condition de l'homme moderne, elle dit que tous les projets humains vont toujours vers la mort. Et la seule façon de s'en sortir, c'est d'assurer une forme de natalité. Il faut donc avoir des moments de renaissance. Pour moi, cela passe par la formation continue, qui apporte une forme de régénération.

▶ QUEL RÔLE PEUVENT JOUER LES COOPÉRATIVES DANS CE CONTEXTE, SELON VOUS ?

Les coopératives sont à la mode mais elles peuvent surtout répondre à un défi : climatique, énergétique, alimentaire. Et sans doute de manière plus adéquate qu'un autre dispositif. Rien que ça, c'est majeur. C'est l'âge de la majorité psychologique et politique de ce type d'organisations. Et ça autorise le politique à donner certains moyens. Il faut pouvoir rendre à la coopérative son rôle très spécifique, celui d'éveilleur. Elles éveillent les consciences sociales et proposent un certain projet. Mais à aucun moment, elles ne doivent devenir des héros ou des prophètes. Mais par contre, que ce soit éveilleur et que ça doit être pris au sérieux, c'est incontestable aujourd'hui. Et c'est précieux pour nos sociétés et pour demain.

Thomas Casavecchia et Sophie Mignon – Éditions Le soir du 24 septembre 2020



W.ALTER

**QUI
SOMMES-NOUS ?**



MISSION : FINANCEMENT DES ENTREPRISES D'ÉCONOMIE SOCIALE ET COOPÉRATIVE EN WALLONIE

W.ALTER

W.ALTER AIDE LES ENTREPRENEURS QUI SOUHAIENT CONSTRUIRE UNE ÉCONOMIE DIFFÉRENTE, PLUS DURABLE ET SOLIDAIRE. CIRCUITS COURTS, CONSOMMATION RESPONSABLE, SANTÉ, CULTURE, ÉNERGIES RENOUVELABLES... EN TANT QU'EXPERT ET PARTENAIRE FINANCIER, W.ALTER SOUTIENT LA RÉALISATION DE PROJETS QUI PLACENT L'HUMAIN ET LES FINALITÉS SOCIALES AU CŒUR DE LEURS ACTIVITÉS.

QUI EST W.ALTER ?

► UN OUTIL DE FINANCEMENT

Que vous soyez au stade de la création, du développement ou de la croissance de votre entreprise coopérative, W.Alter vous apporte un soutien financier, de façon indépendante et personnalisée, par le biais d'investissement en fonds propres ou par l'octroi de prêts.

► UN CONSEILLER DÉDIÉ À VOTRE PROJET

Chaque projet étant unique, un conseiller vous écoute, cerne vos besoins et vous propose des solutions financières adaptées à votre situation.

► UN INTERMÉDIAIRE

Avoir un bon réseau est une des clés de la réussite de tout projet. W.Alter vous oriente vers les bons partenaires et vous met en contact avec des entreprises et des acteurs qui partagent vos valeurs.

PLUS DE **300**
ENTREPRISES
FINANCÉES

PLUS DE **7000**
EMPLOIS CRÉÉS
OU CONSOLIDÉS

PLUS DE **150 000**
CITOYENS ENGAGÉS

PRÈS DE **75 M D'€**
D'INVESTISSEMENTS
SOUS FORME DE PRÊT
OU D'APPORT EN
CAPITAL

W.ALTER VOUS FINANCE

En fonction du stade de développement de votre projet, W.Alter vous aide à trouver la solution financière la plus adaptée à vos besoins.

► PRÉ-CRÉATION ► TESTEZ VOTRE PROJET

W.Alter vous soutient durant l'étude de faisabilité de votre projet. Le financement vous permet de tester et expérimenter votre produit, service ou concept, de réaliser de petits investissements et de vous faire connaître.

Montant : entre 5.000 € et 25.000€.

► CRÉATION ► LANCEZ VOTRE COOPÉRATIVE

Dès la création de votre coopérative, W.Alter peut apporter son soutien financier en renforçant vos fonds propres ou en accordant un prêt nécessaire au démarrage de l'activité.

Montant : 1 € maximum de W.Alter pour 1 € apporté par des investisseurs privés.

► CROISSANCE ► FAITES GRANDIR VOTRE ENTREPRISE

W.Alter aide ceux qui souhaitent développer ou diversifier leurs activités coopératives. Cette intervention vous permet de réaliser les investissements nécessaires au développement ou encore à couvrir les charges d'exploitation et votre besoin en fonds de roulement.

Montant : À déterminer avec votre conseiller dédié.

► VOUS RESTEZ MAÎTRE DE VOTRE COOPÉRATIVE

Quel que soit le niveau d'investissements, W.Alter reste actionnaire minoritaire et temporaire de votre coopérative. C'est donc vous qui définissez les règles de gouvernance de votre coopérative. De plus, W.Alter s'engage à rester actionnaire de votre entreprise durant minimum 5 ans et se retirera progressivement au profit d'autres investisseurs potentiels.



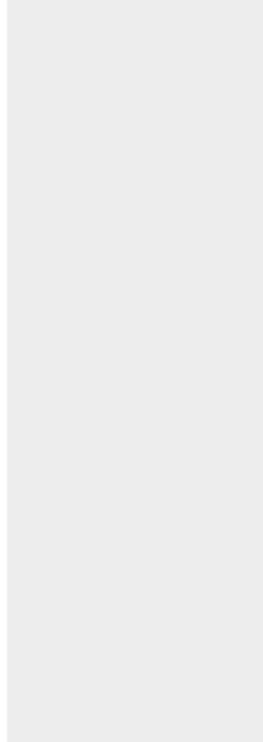
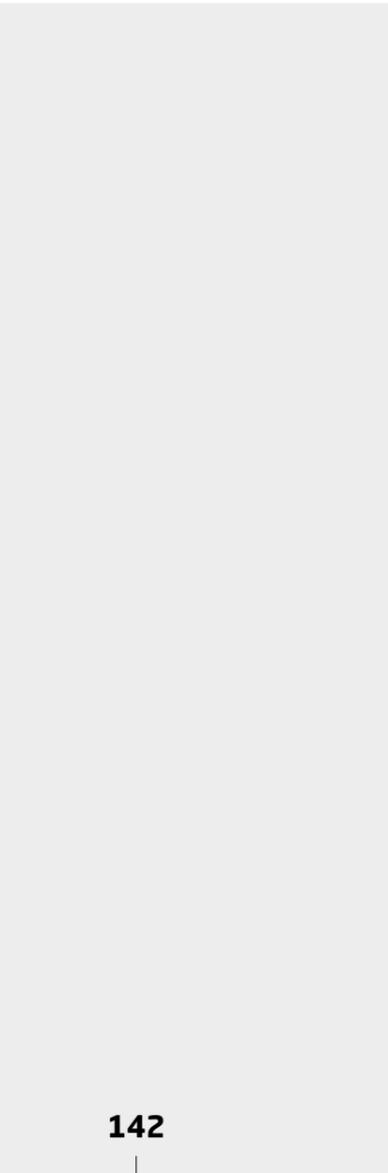
► LA WALLONIE SOUTIENT SES (FUTURS) COOPÉRATEURS

W.Alter est une filiale de la S.R.I.W. (Société régionale d'Investissement de Wallonie) et a été créée pour promouvoir une économie wallonne plus résiliente et plus humaine. Face aux défis sociétaux d'aujourd'hui, W.ALter encourage les initiatives plus durables, qui seront capables de dessiner le monde de demain et de préserver les valeurs humaines et sociales.

Vous souhaitez en savoir plus sur les différentes solutions financières et les conditions pour y accéder? Rendez-vous sur www.w-alter.be.

INDEX

> Abbaye de Flône.....	108	> Coopéco.....	36	> La Ferme Frison.....	48	> Prométhique.....	67
> Altérez-vous.....	24	> Coopeos.....	63	> Le Champ des Possibles.....	38	> Rayon 9.....	26 - 80
> Beescoop.....	88	> Coprosain.....	46 - 52	> Les Petits Producteurs.....	8	> Rescoop.....	102
> Biomilk.....	48	> Cycle en Terre.....	79	> Macavrac.....	32	> Retrival.....	68
> Brasserie de la Lesse.....	18	> Cyréo.....	68	> Mad Cat Studio.....	50 - 58	> Sainbiooz.....	22
> Brasserie du Borinage.....	94	> Cytomine.....	120	> Medispring.....	54 - 120	> Saprستي!.....	16
> Brasserie du Renard.....	20 - 92	> DynamoCoop.....	64	> Médor.....	62	> Servi9.....	83
> Café Chorti.....	14	> Ecolodge.....	110	> Mon Lit dans l'Arbre.....	90	> Smart.....	103
> Cantines durables.....	11	> Ecopoon.....	84	> New-B.....	78	> Tiny House.....	72
> Ceintures Alimentaires.....	10	> En Direct de mon élevage.....	53	> Novacitis.....	74 - 119	> VentureLab.....	85
> Chant de la Terre.....	34	> Ethic & Toit.....	116	> OpenFlow.....	98	> Vin de Liège.....	82
> Ciaco.....	12 - 60	> Ethiquable.....	44	> Oufticoop.....	88	> Vin du Pays de Herve.....	96
> Cœur de Village.....	66	> Humanum Gold.....	59	> Paille-Tech.....	56	> Wilfried.....	62
> Collectif 5C.....	104	> Incredible Company.....	86	> Park Slope Food Coop.....	30		
> Coopains.....	22	> La Ferme de la Sarthe.....	45	> Paysans-Artisans.....	40 - 42 - 44 - 104		



*«Une autre économie est possible
W.Alter la finance.»*



W.ALTER