

Découvrir l'économie sociale en 8 jours

ENTREPRENEURIAT Le Déclit Tour, une tournée pour faire jaillir des entreprises

► La moitié des jeunes participants au Déclit Tour concrétisent peu à peu leur idée d'entreprise d'économie sociale.
► La deuxième édition pourrait aider les 35-50 ans à devenir entrepreneur social.

Provoquer le déclit ou accoucher d'une idée de projet. C'est dans cette quête que trente jeunes désireux de se lancer dans la création d'une entreprise sociale ont réalisé un tour de Belgique francophone sous la houlette de l'ASBL « Déclit en perspectives ». C'était fin août. Depuis, les entrepreneurs en herbe multiplient les rencontres pour concrétiser les idées et surtout pas laisser le flux d'énergie se tarir.

« Environ la moitié des participants se fait désormais accompagner par l'une de nos structures partenaires spécialisées dans la concrétisation de tels projets (dont VentureLab) ou est en passe de le faire. C'est beaucoup », se réjouit Lucille Rieux, cofondatrice du Déclit Tour avec Mathilde Stockaert.

Agées de 30 et 28 ans, convaincues que des entrepreneurs portés par des valeurs d'engagement et de solidarité peuvent contribuer à résoudre des problèmes de société, elles ont, ensemble, mis sur pied un dispositif d'accompagnement dont le but est de faire éclore des idées de projets d'économie sociale.

« Une telle agence de conseil pour ai-



Au départ, la plupart des jeunes participants n'avaient qu'une vague conception de ce qu'ils voulaient faire et mettaient surtout l'accent sur leur volonté de s'impliquer dans la société. © D.R.

der des personnes qui n'ont pas encore de projet entrepreneurial concret, ça manquait clairement », explique Barbara Garbarczyk, de Solidarité des alternatives wallonnes et bruxelloises (SAW-B). Elle est une des trois coachs ayant prêté

main-forte aux onze bénévoles de cette première édition du Déclit Tour.

De Bruxelles à Liège en passant par Charleroi, Charlotte, Emma et les 28 autres participants âgés de 18 à 37 ans, sélectionnés parmi 65 candidats,

sont partis à la rencontre d'acteurs sociaux durant 8 jours successifs. Au début de l'aventure, si certains avaient en tête une esquisse imparfaite de projet, beaucoup n'avaient qu'une vague conception de ce qu'ils voulaient faire et

mettaient surtout l'accent sur leur volonté de s'impliquer dans la société.

Cela rejoint les résultats de notre sondage Futuromètre (*Le Soir* du 24 octobre) qui révélait que 82 % des francophones étaient prêts à changer les choses. Grâce aux séances de coaching, ces jeunes ont découvert comment y parvenir, en tenant compte de qui ils sont et de leurs adéquations profondes pour certaines thématiques. A mesure des ateliers, leur fibre sociale s'est peu à peu transformée en ébauches d'entreprises sociales (lire ci-dessous).

Davantage de mixité sociale

Aux dires des organisatrices, cette expérience pilote de Déclit Tour fut un succès. Une deuxième édition est en préparation. « On veut développer l'activité pour la pérenniser. L'an prochain, on pourrait aussi opter pour un public cible plus âgé : des 35-50 ans, en reconversion professionnelle, qui ont envie de changer de vie », explique Lucille Rieux.

Autre enjeu : approfondir la mixité sociale les prochaines années. Malgré l'instauration d'un prix démocratique de 100 euros tout compris pour huit jours, les participants étaient plutôt issus d'un milieu socioculturel favorisé et disposaient pour la plupart d'un diplôme supérieur. Plus de participants plus diversifiés permettraient certainement davantage de déclits en 2017. C'est que le secteur des entreprises sociales a le vent en poupe. Rien qu'à Bruxelles, elles représentent aujourd'hui plus de 76.000 emplois. Soit une hausse de + 25 % en 6 ans ! ■

LÆTITIA THEUNIS

TÉMOIGNAGES

Des ateliers de la simplicité volontaire

Depuis octobre, un lundi par mois à la Tricoterie, centre social bruxellois, se tiennent des ateliers « Demain en main ». Des spécialistes expliquent comment fabriquer soi-même des cosmétiques naturels, des produits d'entretien, du pain complet ou encore la maîtrise du vermicompost. A la barre de cette initiative de transmission de savoir-faire, un trio d'amies. Estelle, Méline et Charlotte ont créé une cellule de coordination des métiers de la simplicité volontaire. « Cela permet en outre de fédérer ces



animateurs qui, souvent, travaillent seuls dans leur coin en mode survie », explique Charlotte Goffin (photo). Le Déclit Tour lui a permis d'accélérer la dynamique du projet. « On y apprend comment le mettre concrètement en place, en utilisant des outils méthodologiques appropriés, comme le business model canvas, poursuit-elle. Pour l'instant, on est bénévoles. Mais on veut vivre de notre projet. Pour cela, lors des séances de suivi après le Déclit Tour, on explore comment rendre notre modèle viable économiquement. » Le trio envisage ainsi de diversifier son offre en entreprises.

L.T.H.

Un café culturel et citoyen à Tournai

On le sait, les voyages forment la jeunesse. C'est lors d'un stage à Tournai qu'Emma Winberg, 23 ans, tombe sous le charme du concept de café associatif. « Et si j'en créais un à Tournai, pour tisser du lien intergénérationnel et interculturel ? Et en profiter pour briser les stéréotypes sur les réfugiés en leur permettant de partager avec les gens de la région ? » L'idée commence alors à faire son chemin. Une fois son diplôme de l'hecs en poche, elle tombe sur l'annonce du Déclit Tour et y participe. « Sorina, du café associatif louvaniste Altérez-vous, y est



intervenue et ses explications m'ont confortée dans l'idée de lancer mon projet », précise Emma, qui souhaite collaborer étroitement avec les producteurs locaux pour les produits vendus au café. Depuis octobre, un questionnaire à destination des Tournaisiens circulait sur internet pour identifier l'endroit le plus propice pour l'installation du café associatif. Quant au plan financier, c'est avec l'aide d'une agence spécialisée qu'il est élaboré, tout comme le statut juridique de l'association. Le crowdfunding ? « Peut-être en février, à voir avec l'équipe. » Car si c'est seule qu'elle a eu l'idée d'un café associatif tournaisien, c'est désormais à quatre que l'aventure se poursuit.

L.T.H.

Un sauna écologique de quartier

Leur projet, c'est un savant mélange d'eau et de grand Nord. Il y a Perrine, océanographe et ingénieure industrielle en agronomie, et puis Anna, interprète quadrilingue de langue maternelle... finnoise. De leur rencontre lors du Déclit Tour est né un projet d'économie sociale de sauna implanté à Bruxelles fonctionnant aux énergies renouvelables. « Ce projet s'est construit à partir de deux constats : l'absence de saunas publics facilement accessibles en ville, et le fait qu'ils sont de grands énergivores, expliquent-elles. Nous souhaitons donc créer un



sauna écologique de quartier en mettant l'accent sur la simplicité et le côté naturel. » Mais aussi en s'incluant dans la mouvance de l'économie circulaire : le sauna finlandais sera chauffé avec des déchets d'élagage. Aussi, non loin de la piscine extérieure naturelle où se refroidir après le sauna, il y aura un potager bio qui alimentera une petite cafétéria dans laquelle seront organisés des événements culturels et des ateliers de sensibilisation à la production alternative d'aliments et d'énergie. « Notre projet, c'est offrir un petit espace vert en pleine ville pour se détendre mais aussi créer du lien social dans un quartier de Bruxelles. »

L.T.H.

La vie de nos partenaires

UNE BIÈRE BELGE SENTINELLE SLOW FOOD

La troisième édition de Vini, Birre, Ribelli, qui s'est tenue à Bruxelles les 26 et 27 novembre derniers, a également été l'occasion du lancement d'une nouvelle sentinelle Slow Food autour de la Lambic, bière belge profondément enracinée dans le terroir bruxellois menacée d'extinction. C'est la première bière à rejoindre les produits et les traditions alimentaires défendus par l'organisation internationale. Une belle reconnaissance du savoir-faire de nos brasseurs mais surtout un signal fort dans la lutte pour la préservation de nos terroirs menacés par l'industrialisation.

Les sentinelles Slow Food sont des projets de conservation de notre biodiversité alimentaire. L'idée, née en Italie, est simple : valoriser des produits, des espèces ou des modes de production alimentaire menacés de disparition alors qu'ils participent à l'identité culturelle et gastronomique d'une région. On en compte aujourd'hui plus de 400 ans dans le monde entier. Si la Belgique a pas mal tardé à entrer dans le mouvement, aujourd'hui, avec quatre sentinelles sur son territoire, elle rattrape peu à peu son retard.

La Lambic, cette Bruxelloise pure souche

Les premières traces de la Lambic remontent au XVI^e siècle - un document de la fin du siècle en donne la recette -, époque à laquelle elle est déjà fort appréciée comme en témoignent d'ailleurs certains tableaux de Bruegel. Originaire du Pajottenland, la Lambic, une bière de fermentation spontanée, peut se revendiquer comme un véritable produit du terroir : sa fermentation dépend en effet de microorganismes que l'on trouve



autour de la vallée de la Senne, *Brettanomyces lambicus* et *Brettanomyces bruxellensis*, qui vont venir ensemencer le moût laissé à l'air libre. C'est donc un processus entièrement naturel qui ne permet aucune pasteurisation et ne souffre l'adjonction d'aucunes substances chimiques, sucres, arômes artificiels ou colorants d'aucunes sortes.

Bière en voie de disparition

Cette bière plate, qui peut être consommée telle quelle ou servir à la

réalisation de la geuze, de la faro ou de la kriel, était naguère produite dans plus de deux cent cinquante brasseries familiales. La standardisation et l'industrialisation une fois passées par là, il ne reste plus aujourd'hui qu'une dizaine de brasseurs militants qui ont relancé le lambic traditionnel. La Sentinelle Slow Food du Lambic traditionnel réunit un groupe de producteurs engagés (Brasserie Cantillon, Brouwerij Drie Fonteinen et Gueuzerie Tilquin) qui s'engagent à suivre le cahier des charges, assez exigeant, du Lambic traditionnel.

Des sentinelles pour veiller sur nos traditions

C'est en 2014 que les deux premières sentinelles belges ont été prononcées à la rescousse de deux emblèmes de notre gastronomie : le fromage de Herve, alors menacé par de nouvelles réglementations de l'AFSCA, et le sirop artisanal de Hesbaye qui se marie si bien avec le premier. Et le petit fromage carré au lait cru avait bien besoin des feux de la rampe. Si dans les années 60, plus de 500 fermes le produisaient encore, ils ne sont plus que deux malheureux producteurs encore en activité aujourd'hui. Deux ans plus tard, c'est l'abeille noire, abeille indigène de la Belgique, qui a à son tour été reconnue comme sentinelle. Avec son abdomen noir, elle a pour particularité de travailler par tous les temps - une aptitude bien utile dans nos régions ! Aujourd'hui, avec la sentinelle Lambic, c'est à la fois une tradition artisanale et un terroir qui sont au centre de toutes les attentions.

Pour en savoir plus

www.slowfoodmetropolitan.be