

Un week-end pour découvrir le visage de l'économie sociale

ENTREPRISES Rentabilité, gestion démocratique et mission sociale en sont les ingrédients

► Les entreprises sociales veulent transformer l'économie.
► Pour elles, l'argent est un moyen au service de leur finalité sociale et non une fin en soi.

A l'aide de slogans et d'une campagne de publicité promotionnelle tonitruante empruntée - en guise de clin d'œil - aux grandes chaînes mondialisées, l'économie sociale sera sous les feux de la rampe les 17 et 18 mars. Ces « Jours fous de l'économie sociale » seront l'occasion de pousser la porte d'entreprises particulières et de rencontrer certains acteurs (voir encadrés) de cette économie pour qui le profit n'est pas une fin en soi, mais un moyen au service d'un projet collectif.

Que se cache-t-il derrière l'expression « économie sociale » ? Un savant mélange de trois ingrédients : la rentabilité économique, une gestion démocratique et une mission sociale qui répond aux besoins d'une communauté - dans des domaines aussi variés que l'alimentation, la finance, le logement, la mobilité, l'énergie, l'environnement, la santé, la construction, etc. La forme peut être une coopérative, une société à finalité sociale, une association voire



L'économie sociale s'est développée dans des domaines aussi différents que l'alimentation, la finance, le logement, la mobilité, l'énergie, l'environnement, la santé, la construction, etc. © BRUNO ARNOLD.

même une mutuelle, un centre culturel ou une fondation.

Ces entreprises sociales sont toujours ancrées localement. La richesse créée participe ainsi au développement local et génère des emplois durables dans la région alentour.

« A elle seule, l'économie sociale représente 12 % de l'emploi

total en Wallonie et à Bruxelles, soit 247.434 emplois, explique-t-on chez Financité, l'ASBL qui organise « les jours fous » en partenariat avec les fédérations d'économie sociale. Le nombre d'entreprises sociales n'a fait qu'augmenter à Bruxelles et en Wallonie au cours des dernières années : respectivement, +6,1 %

et + 4,2 % entre 2008 et 2014 ; alors que dans le même temps le nombre d'entreprises privées autres diminuait de 2,3 % en Belgique. »

Un égal pouvoir

Dans une entreprise sociale, la dimension de gouvernance et de démocratie est primordiale.

Chaque personne y a une voix. Celui qui détient beaucoup de capital n'a donc pas plus de pouvoir à l'assemblée générale. Ce mode de gestion donne la parole à tous et crée un sentiment d'appartenance envers le projet collectif.

De plus, dans une entreprise sociale, il n'y a ni propriétaire

ni actionnaire qui cherche le profit. Dès lors, l'argent généré est une propriété collective et retourne aux membres pour poursuivre un objectif commun.

Pour conclure, disons que les entreprises sociales placent l'économie là où elle doit être : au service des citoyens. ■

LAETITIA THEUNIS

AGENDA

Portes ouvertes ou rassemblement

Le week-end du 17 et 18 mars 2018, de 10h à 18h, certaines entreprises sociales ouvriront leurs portes tandis que d'autres se rassembleront dans un lieu public. Le 17 mars, il s'agira du Mundaneum de Mons, de l'espace culturel d'Harscamp à Namur, du Musée L à Louvain-la-Neuve et du ViaVia à Bruxelles. Le 18 mars, le rassemblement se fera au Théâtre de Liège et au centre culturel de Marche-en-Famenne.

TROIS ENTREPRISES D'ÉCONOMIE SOCIALE QUI ONT LE VENT EN POUPE

Valoriser la laine wallonne

Chaque année, quelque 150 tonnes de laine sont produites sur le sol wallon. Alors que le plus gros est bradé à des acheteurs chinois, environ 37 tonnes sont lavées en Wallonie, à Verviers, dans l'un des derniers lavoirs d'Europe. Finalement, ce sont 14 tonnes de laine du terroir qui sont transformées par nos artisans en oreillers, chaussettes, sacs, couettes, chaussons, tapis ou lampes. La Filière laine (1), menée par Ygaëlle Durpiez, cherche à pérenniser ce savoir-faire, à générer de nouvelles activités de transformation de la laine, à conscientiser le consommateur à la valeur de la laine locale et, en amont, à préserver le travail des éleveurs de moutons. Elle propose un accompagnement au développement de produits, des formations, de la communication vers le grand public, un espace de vente en ligne commun, mais aussi le label « Be Wool », garantissant des produits faits de laine locale.

L.TH

L'horeca durable comme outil de réinsertion

Depuis sa création en 2001, Cannelle est engagée dans l'insertion professionnelle d'adultes dans les métiers de l'Horeca. Chaque année, y sont formées entre 20 et 30 personnes éloignées de l'emploi - engagées sous contrat Article 60 auprès de CPAS bruxellois - . Cet objectif social s'allie à un objectif de rentabilité économique. Il s'agit en effet pour les travailleurs, de faire tourner le traiteur Cannelle et son restaurant Le Pavillon (2). Leur entreprise d'économie sociale s'est aussi donnée des engagements durables : les petits plats « maison » y sont concoctés au départ d'aliments frais, locaux, de saison et non transformés, pour la plupart, bio et issus du circuit-court. La part belle est faite aux variétés anciennes de fruits et de légumes. La viande, supplantée par les légumes, est peu présente dans les assiettes. Quant au poisson, il est issu de la pêche durable. Enfin, une guerre est menée en cuisine contre le gaspillage et les emballages.

L.TH

Réparer les petits électros

Depuis mai 2015, Cyréo, une coopérative gembloutoise à finalité sociale, répare et revend en seconde main les petits électros à un tiers du prix neuf, tout en les assortissant d'une garantie d'un an. « On a choisi de développer cette filière car elle est très délaissée en Wallonie, alors qu'elle marche du tonnerre en Flandre », explique Vincianne Gilard, directrice de Cyréo. Alors que plus de 1.000 tonnes de petits électros sont réparées et réutilisées annuellement dans le nord du pays, cela ne concerne qu'une petite dizaine de tonnes dans le sud. Cyréo voit les problématiques environnementales comme des opportunités pour créer de l'emploi. Les réparateurs sont des personnes en réinsertion professionnelle. Outre la résurrection des petits électros, la coopérative est active dans la récupération et la revalorisation de bâches publicitaires en PVC et dans l'entretien écologique des cimetières et des tombes.

L.TH.

www.cyreo.be

www.laines.be

La vie de nos partenaires

20001005

DU PAIN QUI ROULE

Un boulanger qui fait son pain sur la route ? Impossible, me direz-vous ? Pour faire du pain, il faut un pétrin, un four, de l'eau, du temps, de la chaleur et beaucoup de calme pour laisser la pâte lever tout à son aise. Pourtant, sur les routes du Hainaut, on peut croiser une drôle de roulotte, toute de bois revêtue, à l'intérieur de laquelle la magie du pain opère. C'est la Mie qui roule, la boulangerie mobile de Sébastien Frédéric.

Sébastien Frédéric, cet ancien basketteur professionnel, est tombé dans le pétrin un peu par hasard. A l'issue d'une carrière de sportif de haut niveau, il cherche une reconversion professionnelle qui a du sens et qui le reconnecte à la terre et à la nature. Il part un peu à la découverte et rencontre des artisans fabuleux : des boulangers qui travaillent à l'ancienne et font leur pain comme nos grands-parents le faisaient.

Il se lance aussitôt dans le projet de la « Mie qui roule » et, quelques mois plus tard, se lance... sur les routes. Car pour cet ancien sportif non conformiste, pas question de rester sédentaire. Il a envie et besoin de bouger : sa boulangerie sera nomade et ses pains verront du pays. De quoi leur faire gagner en saveurs et en histoire...

Pain à l'ancienne

De la céréale à la cuisson, Sébastien Frédéric aime tout maîtriser. Il



sélectionne ses propres céréales - pour l'instant de l'épeautre, du seigle et du froment pour trois pains différents - chez un agriculteur de la région, La Ferme du Buis à Barry (Péruwelz), dont il apprécie le travail. Il l'amène ensuite au moulin de Moulbaix, un meunier artisanal pour une mouture sur meule de pierre qui respecte le grain - le pain n'en sera que meilleur. Le sel est choisi directement chez un producteur de Guérande et c'est Sébastien Frédéric lui-même qui,

troquant sa toque pour la hache, sélectionne et coupe son bois pour la chauffe, car il cuit au bois, naturellement. Son pain, il le connaît et il l'aime et c'est selon lui la meilleure façon de le faire aimer à ses clients.

Boulangerie sans attache

Mais cet ancien sportif, s'il a de l'or dans les doigts, a aussi des fourmis dans les jambes et des envies d'autonomie. Alors, il décide d'installer sa boulangerie dans une de ces Tiny House, ces petites maisons mobiles, aménagée pour l'occasion. Deux ou trois coups de scie plus tard, il est au volant d'un atelier de fabrication et de vente mobile. Toute en bois, aménagée sur mesure, montée sur roues et légère comme un souffle de farine, la « Mie qui roule » n'a rien à envier à une boulangerie classique. Un four à bois qui chauffe aussi l'espace, un joli pétrin de bois, aussi simple qu'évident, des rangées d'étagères, des panneaux solaires et le tour est joué sur juste 12 mètres carré. Il ne reste à Frédéric qu'à pétrir, pétrir, pétrir... Aujourd'hui, Sébastien Frédéric balade ses pains dans le Hainaut et pose sa jolie boulangerie mobile dans les cours des fermes avoisinantes. Une jolie façon de réhabiliter les savoir-faire de nos grands-parents...

Pour en savoir plus

<https://www.facebook.com/lamiequiroule/>