

La Hesbaye dans l'assiette des Hesbignons

CONSOMMATION Une jeune coopérative se distingue dans l'économie sociale

► HesbiCoop offre un large panel de produits frais et sains. ► A son rôle nourricier s'ajoute une collaboration avec des personnes déficientes mentales pour préparer les colis.

De Hannut à Amay et de Héron à Waremme, HesbiCoop entend nourrir les Hesbignons d'un large panel de produits frais et sains issus du labeur des producteurs de leur riche terroir limoneux. Vendredi, lors des jours fous de l'économie sociale (1), la toute jeune coopérative âgée d'à peine 9 mois a ouvert les portes de ses sept points de « r'Aliment ».

Derrière l'expression « économie sociale » se cache un savant mélange de trois ingrédients : la rentabilité économique, une gestion démocratique et une mission sociale qui répondent 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.

HesbiCoop est une coopérative à finalité sociale qui rassemble dans un mouvement citoyen des consommateurs, des producteurs et des transformateurs artisanaux mus par le respect de l'homme et de l'environnement. Autrement dit, il s'agit de donner accès aux villageois hesbignons à des aliments frais, bons, cultivés avec le moins d'intrants chimiques possible par des producteurs locaux qui sont ainsi assurés d'écouler localement le fruit de leurs efforts.

Dans cette démarche « produit en Hesbaye pour les Hesbignons », certains produits manquent à l'appel. Pour pallier l'absence ou le peu de production en fromage de lait de vache



Le rayon pâtisseries n'est pas oublié parmi les produits proposés. © D.R.

et en œufs bio, par exemple, la coopérative va s'approvisionner de l'autre côté de la Meuse, dans le Condroz. Mais dès que des producteurs hesbignons auront été identifiés, ils prendront le relais pour assurer ces productions. « Pour l'instant, on travaille avec 38 producteurs. On n'exige pas 100 % bio même si on aimerait que tous aillent vers ça, explique Michel Lecomte, coordinateur bénévole d'HesbiCoop. C'est en bonne voie. Parmi nos cinq maraîchers, deux sont déjà certifiés en bio et les trois autres sont en passe de le devenir. »

Moment d'échange

Dans le cadre de son volet « finalité sociale », HesbiCoop travaille main dans la main avec l'ASBL Haut-Regard pour la préparation de certains de la soixantaine de colis hebdomadaires. Chaque vendredi à 13h, elle livre des marchandises en vrac dans ce centre d'hébergement et d'accueil de jour pour

des personnes handicapées mentales à Waremme.

Dany, Pierre et Louis, deux patients du centre de jour et un résident, préparent les colis sous l'œil d'un éducateur. L'activité bénévole est mise à profit pour maintenir leurs apprentissages. « Ils pèsent les aliments, apprennent à lire les poids, à suivre le listing des commandes, explique Virginie Fastré, éducatrice à Haut-Regard. Ils apprennent aussi l'importance du respect des règles d'hygiène. »

Entre 15h30 et 18h, les clients d'HesbiCoop viennent prélever leurs colis à l'ASBL et partager un moment d'échange. « Pour nos patients, savoir qu'ils rendent service, c'est valorisant. »

A l'heure actuelle, il existe six autres points relais r'Aliment où

sont préparés les colis par des bénévoles, dont une deuxième ASBL s'occupant de personnes présentant une déficience mentale. Le recours aux bénévoles permet de maintenir les prix bas, bien souvent égaux ou légèrement moins élevés que dans les magasins bio.

Et pour motiver les citoyens à donner une partie de leur temps, Michel Lecomte a développé une technique originale : les aliments sont moins chers si vous faites du bénévolat chez HesbiCoop. « Tout d'abord, le producteur fixe le prix correct auquel il vend son produit à la coopérative. Sur cette base, on applique trois marges différentes. Si le client qui vient chercher un colis n'est ni coopérateur ni bénévole, il paie 33 % de marge. S'il a acquis une ou plu-

sieurs parts sociales (125 euros/part) dans la coopérative, la marge n'est plus que de 25 %. On est toujours en phase de démarrage, donc l'appel à l'épargne citoyenne demeure ouvert. Enfin, si le client est bénévole chez nous, par exemple en donnant un coup de main administratif, en tenant un stand le dimanche, en aidant à préparer les colis, la marge tombe à 18 %, explique-t-il. Ce qu'on veut privilégier, c'est que les gens mettent la main à la pâte. »

« Pas d'argent en main »

Autre bonne idée : le paiement des marchandises que l'on commande exclusivement sur le site internet de la coopérative. « Ce système, on ne voudrait plus le changer, c'est ce qu'il y a de mieux, poursuit-il. On n'a jamais d'argent en main. L'argent passe directement du compte du consommateur au compte du producteur. Leurs factures sont payées dès quelles arrivent. » Quant aux consommateurs, si

FESTIVAL

Nourrir Liège

Du 15 au 25 mars, la transition alimentaire est à l'honneur à Liège avec la 2^e édition du festival « Nourrir Liège ». Durant 10 jours, une multitude d'activités culturelles ou de réflexion sont proposées : théâtre, films documentaires, conférences, débats, forum avec ateliers participatifs, marché court-circuit, soirées festives (www.nourrirliège.be). Rob Hopkins, l'initiateur du mouvement de la Transition – il a impulsé une multitude d'initiatives citoyennes – et parrain du festival, sera de la partie et donnera une conférence le 21 mars. L'objectif du festival est de sensibiliser le public et de proposer des portes d'entrée vers les filières alimentaires courtes.

L. TH.

cela peut être un peu désarçonnant au départ, l'habitude d'approvisionner en euros son compte en ligne avant de passer commande est un pli vite pris.

Actuellement, HesbiCoop compte sept points r'Aliments et quatre relais supplémentaires sont en discussion. « On aimerait en avoir davantage et couvrir toute la Hesbaye, ajoute Michel Lecomte. Mon rêve, ce serait qu'il y ait un point de r'Aliment dans chaque petit village hesbignon. L'idéal serait que HesbiCoop ne devienne finalement qu'un prétexte pour se rencontrer et que les villageois se mettent à réaliser d'autres choses ensemble comme se rendre des services, se prêter des outils... bref recréer du lien social dans les villages où aujourd'hui plus personne ne se connaît et où chacun prend sa voiture pour aller au supermarché. »

LAETITIA THEUNIS

(1) <https://lesjoursfousdeleconomiesociale.be/>

La vie de nos partenaires

Le 29 mars prochain, le Wild Poppy, un bar vintage installé à la gare de Genval, accueillera dans son cadre confortable, la première édition d'un bar à recycler, le Pubcycling. Au programme de cette inauguration conviviale, un atelier de récupération d'ampoules. De quoi donner des idées...

Le trait d'union entre Cathy Deharynck, qui travaille dans l'audiovisuel, Cécile Poulaert, dans le social, et Thibaut Simon, photographe ? Ce sont leurs enfants. « J'ai rencontré Cécile à la crèche de ma fille et nous avons très vite sympathisé. On avait toutes les deux envie de créer un espace local où créer du lien à Genval, réunir les gens autour de quelque chose. On a commencé à penser, au début comme pour rire, à ouvrir un lieu de papotes, un lieu de jeux et de livres, où les gens pourraient venir se retrouver avec ou sans leurs enfants » explique Cathy Deharynck.

A cette époque, Cathy Deharynck, qui a toujours aimé chiner et retaper de jolies merveilles trouvées en brocante, suit un stage organisé par « Fais-le toi-même », la ressourcerie créative bruxelloise. « C'est là qu'on a eu le déclic : pourquoi ne pas réunir les gens autour du manuel, de la satisfaction de faire quelque chose soi-même. C'était décidé : c'est le recyclage et l'upcycling qui seraient notre liant » se souvient-elle.

La rencontre avec Thomas Simon, un papa de l'école des plus grands, achève de les convaincre et donne l'impulsion. « Thomas est

PUBCYCLING, BAR À RECYCLER



photographe professionnel, mais depuis quelques années, il a également développé Tischke design, une activité de design de lampes à partir d'objets upcyclés. Il était le chaînon manquant pour lancer notre bar à recycler » s'enthousiasme l'entrepreneure. Le projet se construit donc autour d'un bar convivial qui favorise le lien, les échanges et les rencontres locales, d'animations créatives autour de l'upcycling et d'un espace atelier.



Tout en douceur

Si les trois comparses tiennent leur idée, ils décident pourtant de se lancer en douceur, sans foncer tête baissée : « Il n'était question pour aucun des trois d'abandonner notre emploi et de nous lancer dans un projet coûteux. On a décidé d'y aller en mode slow : trouver un lieu d'accueil pour tester le concept, développer notre clientèle, etc. sans prendre de risques inconsidérés en empruntant des sommes folles. »

Wild Poppy Barista, bar d'accueil

Pour l'instant Pubcycling est donc encore sans domicile fixe. En attendant, il est accueilli par un lieu très tendance à Genval : le Wild Poppy Barista. « Le Wild Poppy, tout le monde connaît par ici. C'est un café vintage de jour qui s'est installé dans la gare de Genval. Sa propriétaire a accepté de nous héberger en soirée en attendant que nous ayons notre chez-nous » explique l'entrepreneure. La première soirée du tout nouveau bar y aura lieu le 29 mars prochain en soirée. Au programme : de belles rencontres, naturellement, et un atelier créatif autour de la récupération d'ampoules pour apprendre à les customiser.

Pour en savoir plus

www.facebook.com/pubcycling/
<https://pubcycling.wixsite.com/pubcycling>