

# Novacitis lance l'immobilier durable

## ÉCONOMIE SOCIALE Une menuiserie réhabilitée en centre d'entreprises solidaires

► Novacitis regroupe plusieurs ASBL et coopératives d'économie solidaire.  
► Avec pour objectif le développement de projets immobiliers durables propices à l'installation de coopératives.

Plus de 64 % de francophones seraient prêts à investir directement dans des entreprises à éthique très forte, socialement responsables et respectueuses de l'environnement. Et 51 % se disent partant pour investir dans des fonds éthiques et responsables, particulièrement s'il s'agit de soutenir un projet concret.

L'alimentation biologique arrive en tête des intérêts mentionnés par les investisseurs citoyens, suivis des projets d'énergies renouvelables et d'immobilier de logement social. La mobilité vient en quatrième position.

C'est ce qui ressort d'une enquête menée auprès de 100 Bruxellois et 200 Wallons pour le compte du réseau Financité et de Novacitis. Autre information : c'est entre 41 et 50 ans que l'on serait le plus motivé (68 %) à sortir son argent des banques pour se lancer dans l'investissement solidaire à impacts positifs pour la planète.

### Pépinière pour économie solidaire

Depuis avril dernier, Novacitis a lancé un appel à l'épargne citoyenne. Cette toute jeune coopérative liégeoise est composée de plusieurs ASBL et coopératives d'économie solidaire. Son cœur business ? Développer des projets immobiliers durables et y installer de nouvelles coopératives. Pour ce faire, il lui fallait un centre névralgique. Le Centre de l'économie locale, participative et solidaire verra le jour d'ici deux ans dans le quartier Sainte-Marguerite. En effet, le 29 juin dernier, Novacitis devenait acquéreur de son premier bien immobilier : une ancienne menuiserie.

Situés à 500 mètres de la place



Grâce à la jeune coopérative Novacitis, l'ancienne menuiserie située à 500 mètres de la place Saint-Lambert se muera peu à peu en pépinière pour acteurs de l'économie solidaire. © THOMAS VAN ASS.

Saint-Lambert, ses 2.000 m<sup>2</sup> de surface se muera peu à peu en pépinière pour acteurs de l'économie solidaire. D'ici à 2021, on y trouvera des espaces totalement équipés et prêts à l'usage immédiat comme des zones de travail en solo ou en co-working et des salles de réunion. Il y aura aussi une cafétéria et un point de vente de produits en circuit court. Et peut-être même une coopérative gérant un espace de transformation alimentaire, activité faisant cruellement défaut actuellement. Le lieu sera résolument propice aux échanges humains et ouvert sur le quartier, plutôt défavorisé.

Le bâtiment a coûté 300.000 euros. Sa rénovation en édifice basse énergie fera grimper le budget à 3,2 millions d'euros. En avril dernier, un appel à l'épargne citoyenne a été lancé. « Sur quatre ans, nous espérons obtenir quatre millions d'euros. L'objectif pour cette première année est de 400.000 euros. On est en phase de levée de capitaux.

Actuellement, le capital souscrit est de 217.600 euros par 132 coopérateurs dont 30 organisations et 102 citoyens », explique Fabrice Collignon, cofondateur de Novacitis.

La part est fixée à 100 euros. « C'est un montant volontairement bas par rapport à d'autres projets car notre objectif est de toucher un grand nombre de personnes. Autrement dit, de permettre à beaucoup de monde de mettre un pied dans la coopérative avec une petite somme pour ensuite monter en puissance dans la prise de parts dans la société au fur et à mesure que les projets vont se concrétiser. On souhaite que les citoyens se rendent compte qu'un tel investissement peut représenter une possibilité tout à fait crédible et rassurante à l'épargne. » Quid des dividendes ? Il se pourrait qu'il en ait d'ici à 2029. Ils compenseraient l'inflation.

Outre l'habitat groupé pour seniors (voir ci-contre), Novacitis planche sur un 3<sup>e</sup> projet.

« Une personne qui souhaitait implanter un magasin de circuit court à Chêne est venue nous voir : elle avait repéré un endroit intéressant mais n'avait pas envie de s'occuper du projet immobilier car le bâtiment existant est complexe. Il y a en effet possibilité de créer des logements au-dessus du bâtiment et fera trois à cinq appartements au-dessus du magasin de circuit court. D'ici moins d'un mois, la convention d'acquisition sera signée. »

### Encore aucun bénéfice

Ces projets ne ramènent encore aucun bénéfice à Novacitis. En effet, il n'y aura pas de rentrée financière tant que les biens immobiliers ne seront pas loués. « C'est pourquoi, plus on a de capital citoyen, plus on sera crédible auprès des banques pour financer les projets immobiliers. Grâce à la Société wallonne

d'économie sociale marchande (Sowecsom), qui soutient des projets d'économie sociale et coopérative, nous bénéficions d'un intéressant effet levier : chaque fois qu'un citoyen achète, par exemple, deux parts, soit 200 euros, la Sowecsom, via son action brasseur, agit en effet miroir sur l'investissement citoyen en investissant également 200 euros. Avec ces 400 euros, on peut aller chercher un emprunt de 600 euros auprès des banques. Autrement dit, chaque fois qu'un citoyen investit 200 euros dans Novacitis, il nous permet de développer un projet de 1.000 euros. »

L'argent est le nerf de la guerre. Notamment dans celle que veut mener le milieu de l'économie sociale et solidaire. A savoir « amener maintenant des solutions aux problèmes sociaux contemporains et le faire de façon massive avec des projets de taille importante », conclut Fabrice Collignon. ■

LÆTITIA THEUNIS

### PROJETS

#### Un habitat groupé pour seniors

Parmi les projets à venir portés par Novacitis, citons-en un ambitieux : faire sortir de terre un habitat groupé pour seniors composé de 11 appartements et d'un espace commun, avec, au rez-de-chaussée, un magasin de circuit court et des locaux pour ASBL. L'idée vient des seniors eux-mêmes. Leur but ? Bénéficier de la solidarité entre eux afin de rester le plus longtemps possible chez eux, et donc d'éviter d'échouer dans une maison de repos.

Dans le même esprit, une collaboration est envisagée avec une maison médicale voisine. Ces seniors ouverts d'esprit ont plus de 65 ans. La plupart étaient actifs dans le secteur social, culturel ou de l'économie sociale.

« Ils partagent le même constat par rapport à la nécessité absolue de créer d'autres projets où on envisage l'aspect sociétal comme étant le plus important, et non pas l'aspect financier, explique Fabrice Collignon. Ils n'ont pas envie d'être propriétaires de leur appartement mais plutôt d'être propriétaires d'une coopérative qui elle-même est propriétaire des appartements qu'ils vont utiliser. Ainsi, ils sont certains, et c'est leur volonté, que le projet perdurera quand ils ne seront plus là. Ils légueront donc à leurs enfants des parts de coopérative plutôt qu'un appartement qui aurait dû, à leur décès, être divisé entre eux puis vendu. »

Novacitis apporte les solutions pour faciliter et accélérer la construction du bâtiment mais aussi pour le gérer sur le long terme. « Et ce, en échange de loyers qui reviendront à la coopérative dans laquelle les seniors sont eux-mêmes coopérateurs et sur laquelle ils ont un droit de regard. »

L.T.H.

## La vie de nos partenaires

En plein cœur de la commune de Woluwe-Saint-Pierre, une ancienne ferme est depuis quelques jours le théâtre d'une joyeuse et gourmande animation. La Ferme des Maïeurs, un exceptionnel bâtiment restauré, accueille depuis la semaine dernière un restaurant pas tout à fait comme les autres.

Les habitants de la commune la connaissaient triste et ravagée par un incendie il y a quelques années. Laissée à l'abandon, la Ferme des Maïeurs était pourtant un joli témoin de notre histoire rurale. Il y a deux ans, la commune décide de la restaurer et lance un appel à projet pour sa gestion, avec comme cahier des charges : local, de proximité et convivial. C'est la Ferme de la Finca, une ferme biologique et pédagogique dont les quelques hectares s'étendent à dix minutes de là qui remporte le projet : un restaurant où on mangerait les produits de la ferme et de producteurs locaux, transformés en explosion de saveurs et de couleurs par une cuisine inventive.

### Ecrin historique

La Ferme, en très mauvais état, a entièrement été restaurée pour retrouver l'aspect d'origine. « L'ensemble comprend la ferme proprement dite, une grange et des jardins. C'est un magnifique espace qui nous offre un voyage dans le temps jusqu'au milieu du 18<sup>e</sup> siècle » s'enthousiasme Sarah Poitvin, cofondatrice de la Finca. Un écrin historique pour une cuisine



qui revient aux essentiels de l'agriculture et de la gastronomie : des produits naturels cuisinés dans le respect des saisons et des terroirs.

### De la terre aux fourneaux

L'Auberge des Maïeurs, c'est un restaurant à la ferme. Et pas n'importe quelle ferme ! La Ferme de la Finca, c'est le rêve d'une agriculture durable et biologique de Sarah Poitvin et de son mari : une ferme maraîchère située en bordure de Bruxelles, où sont cultivés fruits

et légumes bios. On y fait également de l'élevage et de l'apiculture. Les produits de la ferme sont vendus au comptoir, où sont organisés des activités pédagogiques, stages et des visites de la ferme, pour les enfants. Tout un programme pour une agriculture qui revient à l'essentiel : la terre. « Aujourd'hui, pour vivre de l'agriculture comme nous la faisons, maraîchère, bio et sur des petites surfaces, il faut nécessairement développer des circuits directs » explique Sarah Poitvin. Et du champ à l'assiette servie à l'Auberge, quoi de plus direct ?

### Explosion de papilles

La carte est toute en élégance et en saveurs. « Notre carte est volontairement restreinte à 5 entrées et à 5 plats et évoluera en fonction des légumes du moment. Nous ne travaillons évidemment que des produits frais et tout est réalisé ici. Nos assiettes reviennent à l'essentiel du goût » annonce la cofondatrice. Minestrone de légumes du champ dans une eau de tomates, Coq des prés fumé au foie de la Finca, saumon fumé en Belgique... Les produits sont simples mais cuisinés avec inventivité dans des assiettes joliment colorées. L'Auberge est ouverte du mercredi au samedi, midi et soir, et propose également un espace pour les banquets.

### Pour en savoir plus

[www.laubergedesmaieurs.be](http://www.laubergedesmaieurs.be)  
[www.lafinca.be](http://www.lafinca.be)