



COUVEUSE D'ENTREPRISES RURALES
« CHRYSALIDE » 2017

JE (RÉ) 
MON ACTIVITÉ À LA CAMPAGNE



À Petits PAS

Terre de Création
grâce à l'écologie...

Sommaire

EDITO	3
PRÉSENTATION DE LA COUVEUSE	4
Qu'est-ce qu'une couveuse ?	5
La couveuse en chiffres	6
ENTREPRENDRE EN MILIEU RURAL : PORTRAITS CROISÉS	7
Artisanat d'art, entre gageure et évidence	8
Noémie Hilmoine, peinture sur meubles	
Laure Fradin, soufflage de verre	
Virginie Hot, se mettre au verre	
Edwige Guyomard, chambre des métiers et de l'artisanat	
Commercialisation : débouchés doubles !	12
Louise Belpame, maraîchage	
Jonathan Betermier, maraîchage	
Yann Debroucke, brassés végétaux	
Mathias Deschamps, le panier de la Tournichette	
Sophie Wauquier, CIVAM	
Entreprendre, une délicate question d'équilibre	16
Agnès Laurent, boulangerie	
Jean-François Kett, soudure	
Olivier Pety, maraîchage, petit élevage et transformation	
Mathieu Glorian, Brasserie Paysanne de l'Artois	
Emmanuel Merlin, AFIP	
Entreprendre au féminin : le regard des hommes, le souci des femmes	20
Karine Joly, maraîchage et plantes	
Aurélie Marlier, bien-être	
Élise Canion, maraîchage	
Sylvie Hennuyer, apicultrice	
Lisa Sigala, ADARTH	
Le Gerموir nouveau est arrivé	24
Pierre-Henri Roussel, animateur du Gerموir	
Augustin Tillie, accompagnateur maraîcher	
Julien Leplus, maraîchage et élevage porcin	
Florian Dievart, maraîchage	
ANNUAIRE DES PROJETS HÉBERGÉS PAR LA COUVEUSE CHRYSALIDE	28





Vous avez entre les mains un petit concentré des belles initiatives que nous avons eu la chance d'accompagner au cours de l'année 2017. Lorsque l'on parcourt ces pages, on se dit que les zones rurales ont de beaux jours devant elles: aux 4 coins des Hauts de France s'installent de nouveaux maraîchers, boulangers, masseurs, couturiers, apiculteurs... mais aussi des activités moins courantes comme le soufflage de verre, la peinture sur meubles, des crèmes dessert végétales, ...

Lors de leur passage en couveuse, ces projets vont pouvoir vérifier la pertinence d'une implantation en milieu rural, leur viabilité, la compatibilité avec une autre activité, avec une vie de famille, le potentiel d'une dimension collective ou tout simplement l'envie ou non d'être son propre patron.

Nous vous proposons de découvrir quelques uns des projets accompagnés cette année à travers différentes questions qui se posent aux porteurs de projets: Quelles sont les conditions de réussite pour une activité d'artisanat d'art en milieu rural? Comment trouver des débouchés? Comment trouver un équilibre entre développement d'une activité professionnelle et vie personnelle? Comment conjuguer l'entrepreneuriat au féminin? Comment fonctionne le Germeur - l'espace test permanent à Ambricourt? Chaque thématique vous fera découvrir des projets en test d'activité au sein de la couveuse Chrysalide, des témoignages de personnes étant sorties de la couveuse et des partenaires d'A Petits PAS.

C'est en effet grâce à une grande diversité de partenaires et un travail coordonné à partir de nos compétences multiples et complémentaires que l'on pourra donner le plus de chances possibles à ces belles idées de germer!

Souhaitons bon vent à tous ces projets, que l'imagination, les initiatives, les talents, la coopération et la créativité continuent à faire vivre des zones rurales attractives!

L'équipe de la couveuse



PRÉSENTATION DE
la couveuse

→ La couveuse, un outil pour qui ?

La couveuse est ouverte à toutes et tous

- . Vous vous lancez dans un projet de création d'entreprise ?
- . Vous hésitez encore à créer et voulez prendre le temps de faire votre chemin ?
- . Vous êtes expérimentés mais avez besoin d'un statut transitoire avant de vous lancer ?

→ La couveuse, un outil pour quoi ?

- . Testez la viabilité économique de votre projet en commercialisant vos produits et services
- . Trouvez un équilibre entre vos aspirations et ce qui est de l'ordre du possible
- . Vivez au quotidien comme responsable d'activité et ajustez votre projet

→ La couveuse, c'est quoi concrètement ?

- . Un cadre juridique : vous disposez d'un numéro de SIRET avec lequel vous pouvez exercer
- . Un accompagnement individuel et collectif : atelier, entretien, formation...
- . Une dynamique d'échange avec d'autres porteurs : café création, journée couveuse, groupe de soutien
- . Un appui comptable et administratif

→ CAPE : Contrat d'Appui au Projet d'Entreprise

Lors de votre entrée en couveuse vous signez un CAPE pour une période d'environ 1 an renouvelable . Ce contrat est régi par la loi Dutreil sur l'initiative économique.

- . Il offre un cadre légal d'activités économiques sans avoir à créer son statut juridique
- . Il permet au bénéficiaire de développer son activité en conservant ses droits (indemnités chômage, RSA...)
- . Ce contrat permet par ailleurs une couverture concernant l'assurance et les accidents du travail

→ L'accompagnement de La couveuse

- . Respecter l'autonomie et le rythme du porteur de projet
- . Travailler le lien entre son projet de création d'entreprise et son projet de vie
- . Construire un parcours, des étapes d'accompagnement
- . Favoriser l'échange, la coopération entre les porteurs
- . Travailler l'insertion du projet sur le territoire
- . Encourager les pratiques solidaires et durables dans l'entreprise



Des journées de rencontre ont lieu tous les deux mois.

Elles sont ouvertes aux personnes qui s'interrogent sur leur entrée en couveuse.

la couveuse en chiffres

Porteurs de projet

2017
66
PORTEURS



ENTRÉES

31

*couveuses
chrysalide*

22

SORTIES



36
Hommes



30
Femmes

44 PORTEURS
AGRICOLÉS



MOYENNE
D'ÂGE : 37 ANS

- 14 créations
- 3 retours à l'emploi
- 5 abandons ou reports du projet

Chiffre d'affaire des porteurs

→ 379 000€ de chiffre d'affaires en 2017

ENTREPRENDRE EN MILIEU RURAL :
Portraits croisés



Artisanat d'art,



entre gageure et évidence

S'installer en milieu rural ? Parfait. Pour faire du maraîchage ou de la randonnée touristique bien sûr ? Non ! Pour souffler le verre, relooker des meubles anciens ou dessiner sur du verre. Mais un tel artisanat est-il possible à la campagne ? Oui, répondent en chœur mais sans naïveté celles qui n'ont pas hésité à faire d'une passion leur métier.

Avec...



Noémie Hilmoine, peinture sur meubles

- en test d'activité

Ses études : biochimie et sociologie de l'alimentation. Ensuite, 10 ans comme chargée d'études et responsable de projets en santé publique, puis attachée de direction pendant 8 ans à la Sécurité sociale des mines à Lens... « Je ne m'y retrouvais plus en termes de sens, je n'étais pas assez dans le concret, j'avais besoin de faire quelque chose de mes mains et de voir la finalité de mon action, une activité dans laquelle je me sentirais valorisée. » Noémie ne tergiversa pas. Elle quitte son travail, cumule ses congés et se paie sur ses deniers une formation de peintre sur mobilier. En janvier 2017, elle intègre la couveuse, s'installe 8 mois plus tard dans un atelier disponible au Gerموir, à Ambricourt, et se met désormais à faire revivre ce métier qui n'existait plus vraiment sous le joli nom de « Pinceau Bohème ».



Laure Fradin, soufflage de verre

- en test d'activité

C'est toujours ce besoin de concret, de manuel, de tactile qui vous titille... Alors photographe, Laure le ressent. Elle va goûter, en cours du soir, à l'ébénisterie et au vitrail, découvre ainsi le matériau verre qui la fascine et en particulier ce verre soufflé à la main qui se transforme sous vos yeux : « Je suis devenue accro au soufflage de verre ! » Elle part en formation au Centre européen de recherches et de formation aux arts verriers en Lorraine, poursuit son apprentissage au Danemark chez un souffleur, revient en France, passe dans différents ateliers, s'envole pour l'Australie souffler à Adélaïde. De retour en France – où les démarches administratives sont bien plus compliquées –, elle trouve la couveuse qui lui permettra de tester son installation pour développer ce que les formalistes appellent « une activité atypique ». Depuis, elle partage un atelier en Belgique qui lui permet de développer, entre art et artisanat, sa gamme de produits.



Virginie Hot : se mettre au verre

- en activité, ayant suivi des formations proposées par la couveuse

Si Virginie a fait les Beaux-Arts de Valenciennes, elle a d'abord été animatrice puis formatrice d'animateurs. Au bout de quelques années, elle aspire à un travail plus créatif et plus autonome. Elle découvre la technique du thermoformage du verre (une plaque de verre que l'on chauffe pour la mettre en forme puis la peindre) : « J'ai essayé, et j'ai tout de suite acheté le four ! » Elle s'installe alors au Val Joly, la station touristique de l'Avesnois, où elle cumule son activité créative et des ateliers de découverte du verre qu'elle a ouverts aux écoles et aux familles en vacances. Avec une maison des artisans installée au cœur de la station, elle tente le difficile pari d'unir plusieurs artisans d'art autour d'une boutique et d'ateliers.

Virginie

Le nœud pour les artistes et les artisans d'art, c'est souvent la gestion et le fait de devoir se vendre... Par ailleurs, il est extrêmement rare de pouvoir vivre à 100% de son art. Il faut donc savoir jouer sur plusieurs tableaux, comme je l'ai fait au Val Joly en développant des activités d'atelier. À côté de la vente de mes productions, je propose aux gens qui viennent ici en vacances des activités ludiques et créatives autour du verre. Je me disais que pendant que les hommes iraient faire du sport, les femmes et les enfants viendraient découvrir une activité artistique. En réalité, c'est souvent en famille que les gens viennent. C'est formidable, du reste, car il n'y a pas souvent d'occasion dans l'année pour qu'une famille entière participe à la même activité. C'est possible ici, parce que cela se fait dans un cadre de vacances !

Noémie

L'équilibre économique est un pari... comme l'équilibre personnel. Je ne suis pas sûre de ne pas finir par m'ennuyer si je fais un temps plein dans mon atelier. J'ai besoin d'avoir à la fois un travail plutôt manuel et un autre plutôt intellectuel, j'ai besoin de la « bulle » de l'atelier mais aussi d'un lien social avec les autres. C'est mon prochain challenge : avoir une double activité. Cela me permettrait également de choisir vraiment ce que j'ai envie de faire dans mon activité d'artisanat d'art plutôt que de devoir faire des pochoirs avec des enfants pour boucler mes fins de mois ! Je n'ai pas envie de faire des choses qui ne m'apportent pas de plaisir... Ce serait aussi le moyen de réduire l'enjeu économique autour de la peinture sur meubles sur un mi-temps et pas sur un temps complet. Ceci dit, je soigne beaucoup ma communication avec un site internet, une page Facebook, Instagram, un flyer, des cartes de visite, etc. C'est très important. Surtout si on est à la campagne, il ne faut pas laisser sa communication au hasard.

L'équilibre économique est un pari... comme l'équilibre personnel !

Laure

Dans nos métiers, la difficulté c'est le côté aléatoire des ventes. On ne vend pas de manière régulière et on ne le sait jamais à l'avance. Est-ce que ce salon va marcher ou non ? C'est toujours un peu l'inconnu. Je cible des marchés en relation avec les métiers d'art, mais il y a souvent des frais de fonctionnement énormes. J'explore d'autres pistes comme par exemple les marchés de Noël en proposant une gamme de produits plus adaptés pour ce genre d'endroits. À terme, j' imagine monter un atelier collectif avec d'autres souffleurs de verre que j'ai rencontrés. Nous pourrions l'ouvrir au public, mais cela ne nous dispenserait pas de continuer les salons professionnels ou grand public qui nous donnent une visibilité. Je crois qu'on ne coupe pas au fait de se déplacer pour aller au devant du public qu'on cible.



Difficile d'être en milieu rural ?

Noémie

Si j'étais installée en plein centre d'une grande ville, j'aurais certainement une plus grande visibilité. Mais aurais-je plus de clients ? Pas sûr... Par contre ce qui est sûr, c'est que j'aurais des charges beaucoup plus importantes ! Non, être à la campagne est même pour moi un argument de vente. Pour les gens, ça apparaît cohérent : « tu crées, tu es à la campagne, l'inspiration est à la campagne ! » Je suis convaincue que dans 10 ans, c'est à la campagne que ça va se passer. Le milieu rural permet une qualité de vie, de relations, il y a de la place... Bref, on peut y développer plein de choses ! Et puis, il y a cet atelier avec sa lumière naturelle qui est indispensable à mon travail, sans oublier le cadre convivial que m'apporte un lieu comme le Gerموir et le lien avec la couveuse... J'avais peur de l'isolement, ici je ne le ressens absolument pas.

Être à la campagne est même un argument de vente. Pour les gens, ça apparaît cohérent : « tu crées, tu es à la campagne, l'inspiration est à la campagne ! »

Laure

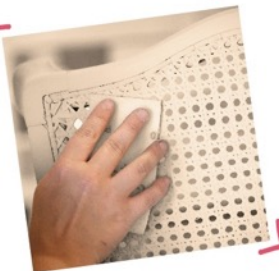
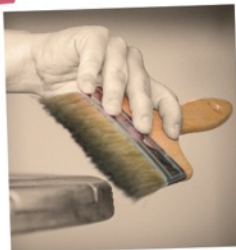
Être en milieu rural n'est pas vraiment une difficulté. Au contraire, je dirais que c'est moins anonyme. Je le ressens à plusieurs niveaux. Par exemple au sein de la couveuse, je perçois dans le suivi individuel qu'on prend plus de temps, que c'est vraiment une couveuse à taille humaine. A contrario je me souviens d'une réunion d'information à Paris dans laquelle je me suis retrouvée et où nous étions très nombreux... Je n'ai pas ressenti cette proximité, cette disponibilité dont je bénéficie ici.

Virginie

Au Val d'oly, on est un peu loin de tout, c'est vrai. Mais d'un autre côté, il y a quand même du monde qui passe : c'est une station de vacances et de loisirs. Je pense même qu'on pourrait faire beaucoup mieux. Par exemple, justement parce qu'on est en pleine nature, accueillir des classes vertes artisanat d'art. J'ai de la demande pour les ateliers. Et il faut utiliser les moyens de communication

Être en milieu rural n'est pas vraiment une difficulté, c'est moins anonyme

d'aujourd'hui. Avec internet, on peut se faire connaître loin et attirer éventuellement les gens jusqu'à chez nous !



Edwige Guyomard,



Chambre de Métiers et de l'Artisanat des 7 Vallées :

- Partenaire de la couveuse

Edwige ne souffle ni ne peint. L'art qu'elle cultive est l'accompagnement. Responsable de l'antenne de Beaurainville de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, c'est aussi l'animatrice de la pépinière « 7 Vallées Entreprises » installée par la communauté de communes 7 Vallées Comm qui rassemble 69 communes du sud-ouest du Pas-de-Calais. Elle coache au quotidien des créateurs d'entreprise et cherche à développer un filon original autour des métiers d'art. Des activités très spécifiques qui demandent un accompagnement particulier. Comme dit Edwige : « On ne fait pas un prévisionnel pour un métier d'art comme pour une entreprise du BTP ».

« La mutualisation et l'intégration à des réseaux constituent des éléments indispensables à la viabilité économique des artisans d'art »

→ Vous rencontrez beaucoup d'artisans d'art ?

Beaucoup non, mais il est clair qu'il y en a et que c'est une filière que nous cherchons à organiser et à développer depuis deux ans. Dans les environs, il y a un zingueur qui fabrique des girouettes, un tailleur de pierre, un graveur sur verre, une personne qui crée des bijoux, une autre qui fait de la décoration intérieure à base de laine, un luthier, un tourneur sur bois... On en a peu mais on a des gens de qualité, des métiers pointus portés par des personnes qui ne sont pas vraiment dans la recherche de la rentabilité mais qui maîtrisent très bien leur savoir faire.

→ Quelle est leur interrogation principale ?

Comment concilier création et productivité ? C'est du reste le thème d'une des formations que nous organisons à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat. Souvent, ils ne savent pas bien vendre. Il faut donc les aider à se doter des bons outils - comme internet ou Facebook, ou plus traditionnellement à participer à des manifestations comme le salon des métiers d'art de Lens. Il y a des initiatives : des artisans qui se sont rencontrés dans notre formation ont loué ensemble une cellule commerciale vide dans Hesdin pour exposer. Toujours à Hesdin, l'association d'art et d'artistes a investi des magasins vides du centre ville pour montrer les productions de ses membres, et propose un « pARTcours » pour découvrir différents ateliers dans la ville. Des hauts-lieux de notre patrimoine, comme l'abbaye de Belval ou la chartreuse de Neuville, mettent en valeur ces métiers. Lier patrimoine, tourisme et métiers d'art est un atout pour la région. Et il faut profiter aussi de notre situation géographique entre Paris et Le Touquet...

Lier patrimoine, tourisme et métiers d'art est un atout pour la région

→ Ces artisans se connaissent-ils entre eux ?

Pas tous, mais c'est justement un de mes rôles : les mettre en relation et les ouvrir à des réseaux qu'ils ne connaissent pas forcément pour les sortir de l'isolement. La mutualisation et l'intégration à des réseaux constituent des éléments indispensables à la viabilité économique des artisans d'art. J'essaie de faire le lien entre eux, entre les structures d'accompagnement des entreprises et des manifestations comme les Journées européennes des métiers d'art. On voit bien qu'il y a vraiment des pistes pour que se développent ces activités entre art et artisanat. Mais on n'en est qu'aux prémices.

Mieux les connaître :

Noémie Hilmoine : <http://pinceauboheme.fr>

Laure Fradin : www.laurefradin.com

Virginie Hot : www.semetteauverre-artisan.fr

La pépinière d'entreprise 7 Vallées comm : www.7vallees-comm.fr

Commercialisation : débouchés doubles !



Vendre est souvent le nerf de la guerre. Comment affronter ce défi ? Entre marché traditionnel et nouveaux outils de communication et de commercialisation, de la vente à la ferme ou du panier hebdomadaire aux commandes via Facebook ou courriels, les manières sont multiples. Mais demeure un souci constant : ne jamais rompre le lien avec le consommateur.

Avec...



Louise Belplame, maraîchage

- en test d'activité

D'abord éducatrice, l'aventure du maraîchage correspond pour Louise à une véritable reconversion professionnelle. « J'ai tout appris de zéro » dit la jeune femme. Elle égrène les stages chez divers maraîchers et les formations qui l'ont menée à sa rencontre avec Élise* et à leur expérience commune durant un an (la saison 2017) sur la ferme de Jean-Pierre Lauverie à Ennetières-en-Weppes. Cet agriculteur à la retraite met ses terres à la disposition de jeunes qui veulent apprendre le métier au sein de l'association qu'il a créée : « Weppes en bio ». Parallèlement, Louise développe dans son village, sur un terrain de 1000 m², une production de plantes à tisanes.

* Sur Élise, voir son témoignage page 19.



Jonathan Betermier, maraîchage

- en test d'activité

Ébéniste d'art jusqu'en 2014, Jonathan faisait du jardin par plaisir. Il décide de mieux se former, suit une formation en apiculture puis passe un BPREA**. Un maraîcher lui prête un bout de terrain pour qu'il tâte du métier puis, un an plus tard, fin 2016, il rentre en couveuse chez un autre maraîcher, à Hantay. Depuis, il développe son activité en attendant de pouvoir s'installer à Loison-sous-Lens où la commune mettra à sa disposition 3 hectares avec, à la clé, le marché de la cantine scolaire.

** Brevet professionnel responsable d'exploitation agricole.



Yann Debrouche : brassés végétaux

- en test d'activité

Licencié en 2012 de son emploi de manager dans la restauration rapide, Yann Debrouche aspire en réalité à une Slow Food... Conscientisé par ses propres soucis de santé à la recherche d'une nourriture plus saine et adaptée à des régimes particuliers, il s'intéresse à la cuisine et à l'alimentation, suit une formation d'animateur en « atelier de cuisine santé bio » et rencontre un chercheur avec lequel il conçoit un brassé végétal (une sorte de yaourt sans lait) à base de céréales, sans gluten et sans lactose. Début 2017, il rentre en couveuse et commence sa production avec des brassés nature ou parfumés.



Mathias Deschamps : le panier de la Tournichette

- installé suite à une période de test en couveuse

Cet ancien photographe installé alors en Bourgogne était las de passer son temps devant un ordinateur (ce qu'est grandement devenu le métier de photographe). En 2012, il achète à Wargnier l'année suivante tout en passant un BPREA, et décide de s'installer comme maraîcher avec l'aide indispensable de sa compagne, Karine***, avec qui il crée « Le Panier de la Tournichette ». Il passe alors par la couveuse, un passage salvateur pour lui : « Si je m'étais installé directement, j'aurais fait faillite ! ». Parallèlement à la culture sur ses propres terrains dont la superficie est trop limitée, il s'associe avec un polyculteur-éleveur voisin pour cultiver 3 hectares de sa ferme.

*** Sur Karine, voir son témoignage page 19.

L'atout produit

Jonathan

Je ne me spécialise pas dans une culture en particulier. Au contraire, je cherche à diversifier. Sur la saison, je fais 250 variétés de légumes ! Par exemple, en choux d'hiver, j'ai 5 variétés. J'essaie de proposer des légumes qu'on ne trouve pas ailleurs, des légumes pas trop connus comme des légumes asiatiques qu'on peut manger en salade, du mizuna, de la moutarde, du basilic thaï... C'est un plus pour les restaurateurs. Par une amie d'amie, j'ai récupéré des graines d'Amérique. Je suis passionné de cuisine et toujours en recherche de nouveaux produits. J'ai des recettes que je donne à mes clients, je peux les orienter, leur suggérer la découverte de nouveaux goûts...

Yann

Le brassé végétal est un produit qui répondait à une attente et qui n'existait pas. C'est un nouveau produit, alternatif à tout ce qu'on trouve à base de soja. Et c'est ce qui nous différencie : il n'y a que de l'eau, une céréale (du riz essentiellement, de l'avoine ou du millet) et des ferments probiotiques issus du riz. Il a la texture du yaourt mais un goût particulier. La vente n'est donc pas un problème. Je travaille avec plusieurs Biocoop et, au sein de leur réseau, les nouvelles vont vite. L'autre jour, j'ai reçu un coup de fil d'une nouvelle Biocoop : « On a entendu parler de vous, on voudrait essayer votre produit. » Le produit va être référencé dans leur réseau et je pourrais potentiellement toucher 150 magasins du Nord-Est. J'ai même été contacté par un magasin à Londres qui va me prendre 600 pots par mois ! Le plus dur, c'est la logistique : le transport. Heureusement, depuis un mois, j'ai trouvé un transporteur régional près de chez moi qui sillonne tout le Nord-Pas-de-Calais et qui a pu me faire une proposition intéressante. Ce n'était pas possible avec un gros transporteur national.





L'atout proximité

Jonathan

Je suis installé à 20 minutes de Lille. C'est certain que pour vendre mes légumes, être à côté d'une grande ville où il y a beaucoup de monde, ça aide énormément. Je ne suis pas sûr que ça puisse être aussi facile si on est perdu dans la campagne, loin d'une agglomération.

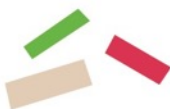
Mathias

Ce qui marche le mieux, c'est la vente à la ferme. Les gens viennent y chercher leurs paniers, du coup on a organisé un rendez-vous hebdomadaire. Ça fait un petit marché à la ferme et on peut même compléter son panier avec d'autres légumes ou avec des jus et produits transformés de Karine, ma compagne. Il faut dire aussi qu'on est bien situé - pile entre Valenciennes et Maubeuge. On a aussi un dépôt à Valenciennes chez mon frère et un autre à la fin d'un cours de sport donné par mon père. La proximité avec la ville est un avantage. Proximité géographique, mais aussi proximité sociale et culturelle : on vient du même monde que nos clients, on a les mêmes modes de communication. On a un blog, une page Facebook et un mailing hebdomadaire avec 300 adresses... même si finalement, rien de tel que le bouche à oreille ! Le numérique ne remplace rien, il facilite simplement notre travail de vente. Les outils numériques nous permettent d'accroître la

« Proximité géographique, mais aussi proximité sociale et culturelle : on vient du même monde que nos clients, on a les mêmes modes de communication. »

Un client nous a dit : « À la Tournichette, on n'achète pas seulement des légumes, on achète aussi une histoire ! »

conviction avec le client. Quelqu'un nous a dit : « À la Tournichette, on n'achète pas seulement des légumes, on achète aussi une histoire ! »



le client

La connivence avec

Louise

Le modèle agricole qui nous ressemblerait, c'est un modèle avec le plus d'autonomie possible, en particulier sur la commercialisation, un peu sur le modèle des Amap. Un modèle très paysan qui soit au plus proche des « mangeurs de légumes » - je n'aime pas trop parler de consommateurs ou de clients. En 2016, lorsque j'ai travaillé seule, je vendais surtout à des particuliers et je livrais une quarantaine de paniers chaque semaine sur Lille. En 2017, avec Élise, on a testé la vente en gros. On a fait quelques cultures en quantité et on a vendu à un grossiste du marché d'intérêt national de Lomme (le marché de gros de Lille) et également à Norabio, le grossiste bio de la région. Mais ce n'est pas cela que nous voulons développer. La valorisation est insuffisante, il faudrait donc produire davantage, avoir plus de surface donc du matériel plus gros, donc faire plus d'investissements... Plus de surface, plus de matériel, plus d'argent ? Nous n'avons pas le capital suffisant et, surtout, nous n'avons pas du tout envie de ce système.

Jonathan

Quand j'ai commencé à produire, j'ai ouvert un point de vente dans un Algeco sur le champ qui est en bordure de route, j'ai mis un panneau sur le trottoir : « Biotfood, vente de légumes » et j'ai ouvert une page Facebook. Ça a commencé comme ça. Je livre une vingtaine de paniers sur Lille. Des restaurateurs m'ont contacté et j'en ai livré quelques-uns. Je livre ainsi une cheffe qui a fait Top Chef à domicile. Avec elle, ça se passe très bien. Avec les restaurants étoilés, par contre, ça n'a pas été. J'en fournissais un qui est très coté sur la région, je me suis aperçu qu'il faisait beaucoup de congelé et que j'étais un peu l'alibi du producteur bio local... Un jour, ils m'ont même fait venir parce qu'il y avait une télé qui faisait un reportage sur eux et ils avaient besoin du maraîcher qui livre ses produits frais ! Du coup, j'ai arrêté de bosser avec eux. Je préfère de loin travailler, par exemple, avec le Café citoyen à Lille. Eux, finalement, sont beaucoup plus sérieux ! Je n'ai pas de mal à trouver de nouveaux clients. Peut-être ai-je beaucoup de chance. L'autre jour encore, en livrant un restaurant, il y avait une personne qui buvait son café au comptoir, on a discuté 5 minutes et il est devenu client. La grande distribution tire les prix vers le bas, alors que moi je fais tout à la main, donc évidemment ça a un coût. Finalement, je peux me permettre de choisir les gens avec lesquels j'ai envie de travailler !

« Finalement, je peux me permettre de choisir les gens avec lesquels j'ai envie de travailler ! »

- partenaire de la couveuse

Sophie est l'animatrice du Civam (Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural) Nord-Pas-de-Calais. L'association, qui travaille en lien avec la couveuse, organise des formations et des actions essentiellement autour de la question des circuits courts. Ses valeurs : une agriculture qui préserve l'environnement, le respect des terroirs et territoires, des aliments de qualité, un autre modèle énergétique et un monde rural facteur de cohésion sociale.

« Il ne faut pas hésiter à aller voir les collègues déjà installés »

→ Comment les producteurs abordent-ils la commercialisation ?

Au début, la tendance est d'aller partout et d'essayer de faire tout. On fait les marchés de producteurs, les marchés hebdomadaires, on vend à la ferme, on fait des paniers, etc. Mais assez vite, il faut sélectionner car la vente en circuits courts, si elle présente beaucoup d'avantages et d'intérêts (en matière de marge économique mais aussi par la connaissance et le lien qu'on tisse avec le client), demande un investissement en temps qui est souvent très important.

→ Y a-t-il un modèle idéal ?

C'est justement la difficulté : il n'y a pas de modèle, pas de règle générale. C'est pourquoi nous conseillons aux nouveaux producteurs de ne pas hésiter à aller voir les collègues déjà installés pour prendre des idées, tirer parti de l'expérience des autres. Parmi les adhérents du Civam, on est vraiment sur du multicritère : vente à la ferme, paniers – un système qui se développe beaucoup en ce moment – ou vente en ligne. Il y a aussi la recherche de mutualisation afin de vendre différents produits sur un même lieu. En la matière, l'expérience la plus aboutie est le magasin collectif « Talents de ferme » à Wambrechies qui a ouvert en 2014*. Il réunit 12 exploitations, un artisan boulanger et 39 dépôts vendeurs.

→ Quelles sont les nouvelles formes de vente qui se développent ?

Il y a tout ce qui se fait avec internet. On en a un exemple avec le site lecourtccircuit.fr. On peut commander et payer sur le site auprès d'une grande gamme de producteurs de la région puis aller retirer ses produits dans un point de retrait à proximité de chez soi (il y en a une vingtaine). L'intérêt des solutions via internet, c'est qu'on peut vendre de tout. Il y a aussi les casiers réfrigérés ou non : des distributeurs automatiques installés sur la voie publique et où le consommateur peut venir acheter ses produits. La question qui se pose avec ce genre d'outil, c'est ce que devient le lien entre le producteur et le consommateur. L'idée des circuits courts n'est pas seulement de permettre une vente directe. C'est aussi de garder un lien humain entre les hommes et les femmes qui produisent et celles et ceux qui consomment.

* www.talents-de-fermes.fr

« L'idée des circuits courts n'est pas seulement de permettre une vente directe. C'est aussi de garder un lien humain entre les hommes et les femmes qui produisent et ceux et celles qui consomment. »



Mieux les connaître :

Jonathan Betermier : <http://biotifood.fr>

Yann Debroucke : <http://yahobrassevegetal.fr>

Mathias Deschamps : <https://tournichette.wordpress.com>

Le Civam : www.civam-nordpasdecalais.fr

Entreprendre, une délicate question d'équilibre



Le lancement d'une activité, puis sa bonne marche, nécessitent souvent un investissement lourd en temps et en énergie. Le défi est de réussir à tenir un équilibre satisfaisant entre temps professionnel et vie personnelle et familiale, entre investissement dans le projet économique et poursuite d'une vie sociale normale. Comment éviter le débordement ou la noyade ?

Avec...



Agnès Laurent, boulangerie

- en test d'activité

Agnès est boulangère. Chimiste de formation, elle voulait faire quelque chose qui lui plaise vraiment. C'est son compagnon qui lui a dit un jour : « Ta passion, c'est le bio ». Elle a suivi une formation en maraîchage bio et y a rencontré des paysans céréaliers. C'est ainsi qu'elle a voulu devenir paysanne-boulangère. Entre-temps, elle a ses deuxième et troisième enfants... ce qui ralentit un peu son projet. Devant la difficulté de trouver des terres pour cultiver des céréales, elle se concentre sur l'aval de son projet, suit une formation intensive de boulangerie pendant deux mois et commence son activité chez elle, sous couvert de la couveuse, en juin 2016.



Jean-François Kett, soudure

- en test d'activité

Avec son bac pro de soudure et son DUT en génie mécanique, Jean-François est un homme du fer. Pendant trois ans, il travaille dans une grosse chaudronnerie à Montreuil-sur-Mer, mais l'entreprise a des difficultés économiques... Dernier arrivé, premier licencié, Jean-François s'interroge sur son avenir : « Soit je rétrogradais dans mon métier, soit j'allais voir ailleurs ». Comme sa femme travaille dans les environs et qu'il ne souhaite pas quitter la région, il décide de se lancer à son compte avec une double activité : bureau d'études indépendant dans la soudure (ce qui lui permet de travailler en sous-traitance rapidement, y compris pour son ancien employeur) et atelier de chaudronnerie pour répondre à la demande locale des artisans ou agriculteurs locaux. Une main sur le clavier de l'ordinateur et une main au poste à souder !



**Olivier Pety, maraîchage,
petit élevage et transformation**

- en test d'activité

C'est une reconversion professionnelle qui ressemble à une conversion. Consultant en informatique spécialisé sur les questions de sécurité informatique, Olivier passait cinq jours sur sept devant les ordinateurs et se ressourçait les deux jours restants dans son jardin. Réflexions, lectures et rencontres lui font découvrir l'agro-écologie et l'envie profonde d'inverser l'équilibre de son emploi du temps hebdomadaire : passer plutôt cinq jours au champ et seulement deux devant ses écrans. Il prépare à distance un BPREA en maraîchage bio, passe un jour de stage par semaine pendant un an sur une ferme, achète un terrain à 800 mètres de chez lui en 2016, rentre dans la couveuse en février 2017 pour tester sa nouvelle activité et livre ses premiers paniers au printemps.





Mathieu Glorian : Brasserie Paysanne de l'Artois

- installé suite à une période de test en couveuse

Des sciences politiques (qui ne lui plairaient guère) à l'écologie politique puis à la protection de l'environnement qui le conduisent à faire une école d'ingénieur agricole, le parcours de Mathieu est marqué par un stage dans une ferme : « ça a été le coup de foudre... je veux être paysan ! » Son itinéraire passera par le PNR Scarpe-Escaut et la Confédération paysanne au sein de laquelle il rencontre François, un agriculteur installé à Gavrelle, près d'Arras. Celui-ci cherche à transmettre son exploitation. Mathieu est intéressé pour une reprise progressive. Il cherche comment travailler sur la ferme sans y être constamment. C'est la période du boom des brasseries artisanales. Pourquoi ne pas devenir paysan-brasseur ? En couveuse de 2013 à 2016, il cultive 5 à 10 hectares d'orge, et a commencé sa production de bière au printemps 2017.

Emmanuel Merlin,

AFIP :



« Être ferme sur ce à quoi l'on tient tout en s'adaptant à l'autre. »

Au sein de l'afip, Emmanuel anime le collectif De l'envie au projet né en 2001. Le collectif fait se rencontrer et aide des personnes qui ont envie de créer leur activité mais qui ne se reconnaissent guère dans les structures d'accompagnement classiques ou dont les projets, souvent agricoles, ne rentrent pas dans le cadre contraint des aides à l'installation. On les qualifie de doux euphémismes administratifs : « projets atypiques » ou « installations hors normes »... Au sein des nombreuses formations proposées par le collectif, l'une des questions qui revient régulièrement : « Comment trouver un équilibre entre mon projet économique et ma vie personnelle ? »



→ Comment est abordée la question du temps par les porteurs de projets ?

Ils sont parfois victimes d'une illusion : « Comme je vais être à mon compte, se disent-ils, je vais avoir du temps pour moi. » Voilà un présupposé qui est loin d'être toujours juste ! Il est donc nécessaire de les sensibiliser sur la gestion du temps dans un cadre qui, pour la plupart, est nouveau. Ils viennent souvent du salariat où ils avaient, de fait, un encadrement très fort. Sans cadre défini, le risque est de partir dans tous les sens et de ne pas maîtriser le temps. Alors soit on ne fait rien parce que la tâche est trop grande, soit on se laisse dépasser. C'est pourquoi il est important de bâtir un plan d'actions qui doit être individualisé pour chaque métier. Pour prendre deux extrêmes, la question ne se posera pas de la même manière pour le consultant qui facture sa journée à 1 000 ou 1 500 € et le maraicher bio qui vend ses légumes à 2,30 € le kilo ! Il faut les amener à être dans un état d'esprit d'entrepreneur, leur donner de la méthode pour maîtriser le temps et leur permettre d'avancer. L'important est de savoir prioriser ce qu'il y a à faire.

→ N'y a-t-il pas parfois des contradictions ?

Il faut trouver le bon équilibre entre sens et viabilité. Toutes les personnes ne mettent pas le curseur au même endroit et la viabilité n'est pas la même pour tous, selon que leur environnement est sécurisé ou non (un conjoint qui dispose d'un travail, une double activité, etc.). Il faut donc les accompagner dans la recherche de cet équilibre, les aider à exprimer ce qui fait sens pour eux et ce sur quoi ils ne sont pas prêts à lâcher, et rechercher les moyens d'assurer la viabilité du projet.

« Il faut trouver le bon équilibre entre sens et viabilité »

→ Comment cela se vit-il avec l'entourage ?

Dans nos stages De l'envie au projet, une matinée est toujours consacrée à la question de la place de l'autre : le conjoint, la famille, les enfants. Réfléchir à l'impact que le projet a sur les autres est central et tout particulièrement sur le conjoint - c'est essentiel ! Quand on lance son activité, on va créer un autre rythme, par exemple on va être plus présent à la maison si l'activité se fait chez soi, ce qui va forcément créer un déséquilibre dans le couple ou la famille. Il faut trouver le moyen de « s'ajuster ». En aucun cas nous n'invitons à l'abandon du projet. Si le projet est en cohérence avec ce que la personne est et veut faire, il faut que son conjoint l'aide à devenir lui-même à travers son projet. Quand celui-ci est dans les tripes, il ressortira de toute façon d'une manière ou d'une autre ! Il y a un délicat cheminement à faire : être ferme sur ce à quoi l'on tient tout en s'adaptant à l'autre. Cela demande énormément de communication dans le couple pour arriver à définir la place de l'autre : à l'écoute seulement, aidant, ou plus partie prenante (par exemple en assurant la comptabilité). Quant au porteur du projet, il faut qu'il fasse attention à ce que sa vie ne se résume pas à son projet. Il faut un temps pour ce dernier mais aussi un autre temps pour tout ce qui est en dehors.

Travailler seul

Jean-François

La raison n°1 de mon installation est claire. Je voulais rester ici, localement, ne pas partir ailleurs. Ici, il y a une certaine qualité de vie et je n'avais pas spécialement envie des bouchons de Marcq-en-Baroeul... Mon épouse ne travaille pas loin, sur la côte, et nous avons notre maison ici. Il fallait que je trouve une activité qui me permette de rester. C'est vrai que c'est parfois difficile de travailler seul. On est à 100 % sur le projet, le week-end je fais la tranchée dans ma cour pour amener l'électricité à l'atelier et la nuit, ça cogite dans ma tête ! Mais c'est aussi parce que je suis encore dans la phase de création et de montage du projet. Et quand j'en ai besoin, je fais appel à un jeune que j'ai rencontré lors du stage préparatoire à l'installation à la Chambre des Métiers.

Agnès

Ce que j'aimerais, c'est créer une entreprise d'économie sociale et solidaire avec d'autres pour ne plus être seule. Monter un Scop par exemple avec un autre boulanger, ou un café-librairie - une activité de production à laquelle puisse s'adjoindre une dimension culturelle. Il y a un copain qui va organiser une soirée contes, on pourrait imaginer des choses comme ça...



La place de l'entourage

Agnès

Je travaille pour l'instant à la maison. C'est bien et c'est pratique, mais cela demande une organisation particulière. Je me lève à 7 heures mais je cuis le pain le soir. Du coup, je me couche tard et je fais mon activité sur des horaires décalés par rapport à la vie familiale. Il a donc fallu trouver un équilibre grâce à Guillaume, mon compagnon, qui a baissé son temps de travail. Ingénieur informaticien, il est passé à 80 %. Cela lui permet en même temps de développer un outil en ligne pour mes commandes et la gestion de mes clients. Il y a aussi mes parents qui ne sont pas loin et qui gardent mes trois enfants une journée par semaine. Tout cela est une manière de pouvoir m'aider à réaliser ce projet.

Olivier

À l'origine, c'était un projet commun avec ma compagne. Nous voulions trouver une ferme sur laquelle nous pourrions aussi faire de l'accueil. Même si nous n'avons pas pu réaliser cette envie, il y a néanmoins une passion commune pour le jardin et la production légumière. Cette année a été une année de rodage. J'ai passé beaucoup de temps sur des choses qui ne seront plus à refaire l'année prochaine. J'ai amélioré mon équipement mais je dois mieux m'organiser : faire coexister ma nouvelle activité de maraîchage qui sera mon activité principale et mon ancienne activité d'informaticien que je vais continuer à un rythme moindre, sans oublier la famille. Avoir une double activité me permet tout de même d'avoir moins de stress sur le maraîchage...

Mathieu

Si je n'avais pas eu beaucoup de coups de main, le projet n'aurait pas pu se faire... Au début, François, l'agriculteur qui me loue les terres et les bâtiments, a différé l'encaissement de mes loyers. Guillaume, un copain prof qui est un bricoleur génial, est venu m'aider à faire des installations. Mon frère qui est graphiste dessine toutes mes étiquettes... Financièrement, j'ai eu aussi beaucoup de soutien : deux Cigales, un prêt d'honneur du conseil régional et un autre de France initiative. Au démarrage, j'ai lancé une souscription qui m'a permis de réunir 3 à 4000 € et j'ai fait une campagne de financement participatif pour une partie de mon matériel : 220 donateurs ont apporté le tiers du budget dont j'avais besoin !

« Si je n'avais pas eu beaucoup de coups de main, le projet n'aurait pas pu se faire... »

Olivier

Le maraîchage, et c'est ce qui me plaît, c'est complexe. Il y a tellement de paramètres qui rentrent en ligne de compte. Ce n'est pas binaire comme l'informatique ! On fait beaucoup d'essais et il y a des échecs... il y a donc toujours à faire. Du coup, il faut limiter. Cela demande de la discipline. Cela demande de la discipline : c'est difficile par exemple de devoir refuser des clients. »

Le maraîchage, et c'est ce qui me plaît, c'est complexe. Il y a tellement de paramètres qui rentrent en ligne de compte. Ce n'est pas binaire comme l'informatique ! On fait beaucoup d'essais et il y a des échecs... il y a donc toujours à faire. Du coup, il faut limiter. Cela demande de la discipline. Cela demande de la discipline : c'est difficile par exemple de devoir refuser des clients. »

Mathieu

Avec ma femme qui est institutrice à temps plein, on s'est fixé une règle : je travaille 5 jours à la brasserie et je suis avec les trois enfants deux jours par semaine, le mercredi – ce qui lui permet d'avoir une journée pour elle – et le dimanche où nous sommes ensemble. Dans mon couple, c'est la parité ! Et si on ne s'était pas organisé comme ça, on aurait déjà divorcé ! Ce qui est plus compliqué, c'est la période des vacances. Là, il n'y a pas de parité... Avec la brasserie, je ne prends que deux semaines de vacances et, en plus, les gros mois de travail sont pendant l'été (et en décembre aussi). Mais on s'est fixé cette règle et globalement on la respecte. Evidemment ça a un impact sur l'activité... Si j'avais passé tout mon temps sur la brasserie, la malterie serait sans doute déjà finie. Mais c'est un choix et il faut savoir prioriser les choses. Je passe du temps avec mes enfants, ma femme n'a pas à les gérer seule, et la malterie mettra un peu plus de temps à devenir opérationnelle. Voilà !

« Si on ne s'était pas organisé avec ma femme, on aurait déjà divorcé ! »



Mieux les connaître :

Mathieu Glorian : <http://www.brasseriepaysanne.fr>
L'Afip : <https://afiphautsdefrance.com>

Entreprendre au féminin : le regard des hommes, le souci des femmes



Avec...

Pas toujours facile d'entreprendre lorsqu'on est une femme. Regards des hommes, scepticisme de certains (et peut-être aussi de certaines...), cumul de tâches familiales et professionnelles souvent moins bien réparties que pour leurs homologues masculins... Mais est-ce vraiment un obstacle ? Question de personnalités et de métiers, les réponses sont variées.



Karine Joly, maraîchage et plantes

- en test d'activité

Après avoir travaillé pendant 10 ans dans l'édition à Paris, cette drômoise ne pensait pas atterrir dans le Nord à Wargnies-le-Petit. C'était sans compter sa rencontre avec Mathias qui avait déjà dans la tête son projet de maraîchage*. Celui-ci commence son activité au sein de la couveuse lorsqu'il doit tout arrêter pour se faire opérer suite à un problème de dos. « Du coup, c'est Karine qui a tout fait ! » résume-t-il. Et elle de compléter : « Et moi, je suis partie sur le projet ! » La femme qui suit son mari ? Pas si simple ! Karine est attirée par les plantes, elle veut donc mener elle-même sa propre barque. En lien étroit avec l'activité de Mathias, elle suivra son propre parcours en couveuse, de 2015 à 2017, autour d'un double projet de plantes médicinales et de transformation agricole.

* Sur Mathias, voir son témoignage page 13.



Aurélie Marlier, bien-être

- en test d'activité

Son outil de travail, ce sont ses mains. Formée à l'assistance de direction trilingue, cette jeune femme a bourlingué autour du monde en étant guide nature multilingue (elle parle 8 langues !). Il y a dix ans, à l'occasion d'un salon étudiant, elle assiste à une olympiade des métiers où elle voit une esthéticienne faire une démonstration de « modelage » - comprenez : un massage. « J'ai eu aussitôt le coup de foudre pour ce métier ! » Entre formations et incompréhension de Pôle emploi (« Mais, ce n'est pas un métier ça ? ! »), elle s'obstine. Le 1er mai 2017, elle rentre en couveuse... et le 30 novembre, elle masse son « premier client inconnu » !



Elize Canion, maraîchage

- en test d'activité

Cette jeune maman qui élève seule son enfant a fait une formation agricole avant de se tester dans le maraîchage. En 2015, au cours d'une journée intitulée « Femmes en agriculture », elle rencontre Louise**, elle aussi curieuse d'agriculture. Elles ont, chacune de leur côté, déjà fait l'expérience du maraîchage bio avant de décider de travailler ensemble pour une saison, sous l'égide de la couveuse. Elles se retrouvent sur 2 hectares de la ferme de Jean-Pierre Lauverie, agriculteur à la retraite à Ennetières-en-Weppes. L'homme parle avec admiration des deux jeunes femmes. À ses yeux, ce sont les plus « pros » de toutes les personnes qu'il a croisées sur sa ferme, et leur complémentarité l'émerveille : « Louise c'est l'ampoule, Elise c'est la pile. » La pile a tout de même besoin de se recharger. Après une année 2017 en couveuse à deux, elle aspire à un peu de répit pour réfléchir à la manière dont elle souhaite désormais vivre son métier.

** Sur Louise, voir son témoignage page 12.



Sybrie Hennuyer, apicultrice

- installée après une période de test d'activité

C'est en 2012 que cette ancienne commerciale, qui fut ensuite assistante maternelle et pendant 14 ans mère au foyer, a été piquée par la passion de l'apiculture après une formation dans ce domaine au lycée agricole d'Arras. En couveuse de 2014 à 2017, elle restaure le rucher de l'établissement afin qu'il soit professionnel, tout en commençant à se constituer le sien. Partie de 10 ruches, elle en a 120 aujourd'hui... Sa priorité : investir encore dans ses « boîtes » avec l'objectif d'atteindre 250 ruches. Pour vendre son miel, elle s'est constituée un réseau de 4 à 5 magasins fermiers, le bouche à oreille et la vente, chez elle, au cœur du bourg de Licques. Elle élève aussi des reines, ce qui lui permet d'en vendre tout en poursuivant l'agrandissement de son cheptel.



Le regard des hommes

Karine

Le monde agricole traditionnel est un monde dominé par les hommes. Seul le commercial, et peut-être la transformation, sont perçus comme quelque chose de plus « naturellement » ouvert aux femmes. C'est d'ailleurs comme cela que j'ai d'abord trouvé ma place dans le projet de maraîchage de Mathias. C'est moi qui gère les commandes et les relations avec la clientèle. J'interviens également sur certaines cultures (légumes sous abri, plantes...) même si la plupart des décisions concernant le maraîchage restent du ressort de Mathias. Mais dans le réseau des néo-paysans, plus ouvert sur ces questions, je pense que nous sommes reconnus tous deux à part entière.

Aurélie

Nous vivons dans une société qui est coupée du toucher... Du coup, le massage - même si de plus en plus de gens voyagent, découvrent et s'intéressent à cette pratique, est souvent source de gêne ou de fantasme... Et en tant que femme exerçant cette activité, je suis confrontée à une imagination masculine qui dérive très vite vers une activité qui n'a plus rien à voir avec le bien-être... et qui n'a rien de légal ! Pour cette raison, je ne voulais pas prendre d'hommes mais seulement travailler avec des femmes. J'ai évolué sur cette question mais je me limite, néanmoins, avec les hommes, à la réflexologie plantaire et vertébrale...

Elise

Les agriculteurs du coin étaient sceptiques : « Elles sont trop frêles ! » disaient-ils. Du coup, on se met soi-même la pression, comme s'il fallait reproduire absolument ce qu'on a vu ailleurs... Et comme maraîchère n'est pas un métier où on bosse 35 heures par semaine, on arrive vite, surtout en pleine période de production, à travailler tous les jours et à faire 70 heures hebdomadaires ! On est un peu conditionné par ce rythme... Comme dit Louise, « il faut se déconditionner », car effectivement, ce n'est pas ce modèle qui nous ressemble.

« On se met soi-même la pression, comme s'il fallait reproduire absolument ce qu'on a vu ailleurs... »

Sybrie

Bien sûr que j'ai vécu le côté « macho » du milieu professionnel, mais j'ai très vite su enrayer les choses. L'apiculture était un métier masculin mais ça change. Il faut dire que je n'ai pas l'habitude de me laisser faire... Mais c'est vrai que c'est un métier qui est dur physiquement, quand par exemple il faut transhumer les ruches, souvent de nuit ! C'est lourd une ruche ! On ne peut pas la porter seule. Heureusement, il y a des gens qui m'aident : mon conjoint d'abord, mais aussi mon ancien collègue du lycée d'Arras, qui a aussi été mon formateur. On déplace les ruches ensemble.

Karine

Maintenant, j'essaie de développer ma propre activité autour des plantes séchées. J'ai fait mes premières tisanes cette année. J'ai aussi l'idée de valoriser les légumes en excédent, en y ajoutant une touche de plantes : une confiture rhubarbe-fenouil par exemple, ou des « jus maraichers » pomme-betterave, pomme-carotte ou même pomme-basilic cannelle. Mon hypothèse, c'est que nous pourrions avoir, Mathias et moi, le même réseau de commercialisation où l'on vendrait à la fois ses légumes et mes produits. Reste la question de la place à y accorder dans l'activité générale de la ferme, en terme d'investissement et de temps de travail. Pour le moment, les légumes, plus facilement valorisables, prennent encore la plus grande place !

Aurélie

Mon problème, c'est de trouver une clientèle. C'est un problème commun à beaucoup au début. Aux rencontres organisées par la couveuse, je vois bien qu'on est tous un peu dans la même galère et je me retrouve par exemple beaucoup dans ce que disent les maraichers. Les questions auxquelles je veux répondre durant mon temps dans la couveuse sont : est-ce que j'arriverai à faire ce métier à temps plein ? Est-ce que je n'aurai pas besoin d'activités plus « explosives » ?

Élise

Pas facile de concilier ce métier avec la vie de famille, surtout quand on a un jeune enfant et qu'on est seule à s'en occuper ! Les hommes en général ne font pas, en plus, à manger, la lessive, etc. Nous, il faut qu'on soit Wonder Woman ! Alors comment concilier les deux ? Pour l'instant, je n'ai pas la réponse. La seule chose que je sais, c'est que je n'ai pas envie de faire du maraichage seule ! C'est un métier qui me plaît et qui a du sens. Je suis scandalisée par la manière dont on produit, on empoisonne tout, alors que c'est une activité nourricière, maternelle... Peut-être est-ce cela la part féminine que nous voudrions injecter dans cette activité. L'agriculture c'est un métier d'homme et nous, nous voudrions mettre du yin dans un métier très yang !

Sybrie

Ce qui a été difficile, c'est qu'après 14 ans comme mère au foyer, ça a fait un gros changement pour moi mais aussi pour mon entourage. Je n'étais plus disponible comme je l'avais été pour mes enfants, même s'ils avaient grandi (Émile à 19 ans et Sophie 14). Au sein de la couveuse, il y avait d'autres femmes qui avaient la même problématique et nous avons pu en parler. On a beau dire, une maman reste une maman !





- partenaire de la couveuse

Technicienne agricole (spécialité transformation laitière) en faveur du développement local, Lisa est l'unique salariée de l'Adarth (Association de développement agricole et rural en Thiérache-Hainaut), une association créée en 1994 à l'initiative d'agriculteurs de l'Avesnois. Sa spécialité : la culture et la gestion de l'herbe. Au sein de l'association, une dizaine d'agricultrices ont voulu mettre « l'Adarth au féminin » et rompre avec l'image traditionnelle de « la femme à la traite et le mec aux champs ». Pas toujours facile de bousculer les habitudes. « Pourtant, explique Lisa, un récent rapport sénatorial*** montre que l'installation d'agricultrices cheffes d'exploitation est en constante augmentation ! »

*** « Femmes et agriculture : pour l'égalité dans les territoires », Rapport d'information n°615, juillet 2017.

« L'homme n'a jamais le temps, alors que la femme, elle, doit toujours le trouver... »

→ À quoi répond la constitution d'un groupe de femmes au sein de l'Adarth ?

D'abord à un besoin de formation. La plupart de ces femmes sont installées avec leur conjoint, une seule d'entre elles est exploitante. Elles ont commencé par des sessions de deux jours sur l'homéopathie, sur la communication et les relations interpersonnelles (comment donner des ordres à un salarié par exemple ?), sur la cuisine, les fleurs... mais elles ont aussi organisé un atelier sur la négociation – qui a réuni huit d'entre elles mais aussi deux hommes ! L'une d'elles est une ancienne directrice commerciale et a désormais un élevage. Elle a voulu communiquer son savoir-faire. Quand un commercial arrive sur une exploitation, il cherche l'homme. Elle leur a expliqué comment casser les codes (par exemple, en demandant au commercial de prendre d'abord rendez-vous avant sa visite et en l'habituant à ce que la négociation des prix ne soit pas qu'une affaire d'hommes...). Même si au sein de l'Adarth les hommes les taquent un peu (« Bon, elles vont faire du tricot... »), ce groupe leur permet de sortir la tête de l'exploitation et de mieux affirmer leur place au sein du métier.

→ Il y a encore du travail à faire ?

Le modèle traditionnel est très masculin. Pourtant de plus en plus de femmes s'installent. Ce sont souvent des installations hors cadre familial, des « néo-paysannes ». Les technologies peuvent les aider. On a moins besoin de force physique qu'autrefois par exemple, mais il y a encore beaucoup à faire pour faire évoluer les pratiques. Vous savez, l'homme n'a jamais le temps, alors que la femme, elle, doit bien le trouver entre les papiers, la traite, la transformation, les enfants, la cuisine, etc. Les rôles sont vraiment marqués.

Qu'est-ce qui est différent entre agriculteurs et agricultrices ?

Les femmes qui s'installent répondent à un vrai souhait d'installation ou de diversification sur la ferme. Elles échangent beaucoup plus facilement que les hommes qui sont en général plus sur la réserve. Il y a peut-être aussi moins de rivalité, moins de compétition entre elles...

« Il y a peut-être moins de rivalité, moins de compétition entre femmes qu'entre hommes... »

→ Comment trouvent-elles leur place ?

Souvent, elles vont se réserver une place sur des activités connexes à l'exploitation. Par exemple sur la commercialisation (en lien avec des Amap par exemple) ou sur la transformation (la production de yaourts en est une illustration). Elles s'investissent aussi sur l'accueil : l'accueil de classes (avec le réseau Le Savoir vert* par exemple) ou de vacanciers dans des gîtes touristiques, ou encore l'accueil d'enfants pendant les vacances ou de personnes âgées. On trouve aussi une formule qui peut sans doute se développer davantage dans les années qui viennent : un agriculteur âgé vient sur une ferme d'accueil plutôt qu'en maison de retraite. Dans tous ces cas, elles trouvent leur place - leur « secteur » à elle -, au sein de la ferme. Il est important que chacune arrive ainsi à définir son rôle.

* www.savoirvert.fr

Mieux les connaître :

Karine Joly : <https://tournichette.wordpress.com>

Aurélié Marlier : <https://massageclefdubienetre.wordpress.com>

Sylvie Hennuyer : <http://lerucherdesmillemonts.e-monsite.com>

L'Adarth : <https://herbeavesnois.wordpress.com>

Le Gerموir nouveau est arrivé



Après 12 ans d'existence à Ambricourt, l'espace-test agricole du Gerموir a fait peau neuve. Une nouvelle structuration, un nouvel accompagnateur et deux jeunes maraichers en test ont redessiné en 2017 le fonctionnement du lieu. Au terme de cette « nouvelle cuvée », voici le temps du bilan.

Avec...



Pierre-Henri Roussel, animateur du Gerموir

Avec son accent franc-comtois, Pierre-Henri parle de sa région d'adoption comme s'il y était depuis toujours ! « Ici, nous sommes sur un territoire rural vivant, avec un tissu associatif fort et des gens qui sont force de proposition. » Depuis huit ans animateur de l'espace-test agricole au sein de l'Afip Hauts-de-France (Association de formation et d'information pour le développement d'initiatives rurales), il a été avec Augustin Tillie la cheville ouvrière de la transformation du nouveau Gerموir. Il est par ailleurs investi au sein du conseil d'administration du Reneta, Réseau national des espaces-test agricoles, qui réunit une trentaine de lieux de ce genre en France.



Augustin Tillie, accompagnateur maraichier

Armé d'une double formation (BTS agricole et Master 2 environnement), Augustin a d'abord été consultant environnemental dans une chambre de commerce. C'est le désir d'un « retour à la terre » qui l'amène ensuite à devenir accompagnateur maraichier bio. Après quatre ans d'activité et sa rencontre avec le Gerموir via un stage du collectif De l'envie au projet, il devient d'abord en 2016 administrateur de l'Afip puis prend ensuite en main l'espace-test agricole en tant qu'accompagnateur salarié. Il gère actuellement la production et la commercialisation avec les deux jeunes maraichers venus s'exercer au métier cette année.



Julien Leplus, maraichage et élevage porcin

- en test d'activité

Après des études agricoles, Julien a été salarié dans un magasin d'alimentation agricole. Tirailé entre sa manière de faire - « Je vendais les produits de traitement comme un médecin et pas comme un commercial... » -, et son aspiration à un autre modèle agricole - « Les produits que je vendais, je les connaissais... et je voulais devenir agriculteur sans utiliser le pulvérisateur ! » -, l'idée de passer du magasin au champ ne cesse de lui trotter dans la tête. En 2015, la trentaine sonnée, à la naissance de sa fille, il arrête son travail et décide de sauter le pas et de devenir maraicher. Après avoir prospecté à droite et à gauche, il arrive au Gerموir en janvier 2017 pour se tester sur une première saison.



Florian Dievart, maraichage

- en test d'activité

Florian est un maraicher heu-reux ! À 25 ans, huit mois après son arrivée au Gerموir en avril 2017, il vient d'apprendre que la Métropole européenne de Lille (MEL) a accepté sa candidature pour occuper 1,5 hectare sur la zone maraichère bio de Wavrin. Il pourra donc s'y installer bientôt mais restera encore un an au Gerموir avant de pouvoir vraiment voler de ses propres ailes. Le gamin qui aidait son grand-père à faire son potager, qui a fait son premier jardin à 12 ans et qui, à 14 ans, cultivait 100 m² et huit fois plus quatre ans plus tard, est en passe de réaliser son rêve et sa passion.

« Il fallait changer notre modèle »

→ 2005-2015, dix ans d'espace-test... Quel bilan ?

En 2014, nous avons mis à plat le fonctionnement du Gerموir dans le cadre d'un DLA (Dispositif local d'accompagnement). Il en est ressorti trois conclusions. Premièrement (et c'était rassurant !), on avait fait du bon boulot ! Sur les 16 porteurs de projet qui sont passés sur l'espace-test, nous avons eu dix sorties positives avec concrétisation d'un projet. Deuxièmement, avec 80 % de subventions régionales et départementales, il fallait anticiper un changement de modèle économique capable de nous rendre plus autonomes. Enfin, il y avait une source de tension, de frustration et de conflit potentiel dans le fait que l'ancien maraîcher qui accompagnait les porteurs de projet et qui était salarié à 20 % de son temps pour cela se retrouvait, en fait, en concurrence avec les personnes qu'il était en train de former ! Il fallait donc choisir : accompagnateur ou seulement maraîcher sur le site du Gerموir, mais les deux mélangés, ça risquait à un moment de coïncider...

→ Vous avez donc repensé le modèle global ?

Oui. Sur ce troisième point nous avons opté pour un accompagnateur salarié à 100 %. La production maraîchère qui est faite sur le site est donc intégralement celle du Gerموir. C'est Augustin Tillie qui a été embauché sur ce poste. Le contrat avec les porteurs de projet est le suivant : on met à leur disposition des terrains pour qu'ils testent leur activité en toute autonomie et on les accompagne, avec des conseils, des coups de main et des avis techniques. Mais le Gerموir n'est pas gratuit : c'est un échange dans lequel chacun doit pouvoir se retrouver. Donc, contre cet appui - la possibilité d'avoir de la surface et d'utiliser le matériel de l'espace-test, ils donnent trois jours par semaine de travail au Gerموir. Sur ces trois jours, il y a également des temps de visites, de réunions, de rencontres. Ce sont donc des journées d'apprentissage où la formation se poursuit et où des compétences sont transmises.

→ Et le modèle économique ?

L'ensemble de la production du site (sauf celle menée par les porteurs de projet sur leurs propres parcelles mises à disposition) est vendu au profit du Gerموir. Du coup, nous augmentons notre autofinancement. Pour notre première année avec ce nouveau fonctionnement, nous avions prévu de sortir un chiffre d'affaires de 20 000 €. Il sera finalement de 30 000 € et notre objectif est d'atteindre à terme 40 000 €. Mais il faut absolument faire comprendre à nos financeurs que l'espace-test agricole du Gerموir ne pourra pas être autonome et qu'il ne doit pas l'être ! Ce n'est un lieu de production que parce que c'est un lieu de formation et d'accompagnement qui assure, en réalité, une mission d'intérêt général. Et c'est pourquoi il faut que les collectivités continuent de le soutenir.

Le Gerموir n'est un lieu de production que parce que c'est un lieu de formation et d'accompagnement qui assure une mission d'intérêt général

→ Quelles évolutions pour demain ?

Nous souhaitons étoffer et développer le projet. Cette année nous avons eu pour la première fois des animaux sur le site avec l'élevage de porcs de Julien. Pourquoi ne pas poursuivre dans une diversification de ce genre ? Mais pour moi, la question fondamentale est : comment maintenir ou renouveler chez les porteurs de projets, après la première année de test qui est une année de découverte souvent exaltante, une envie et une motivation aussi fortes sur l'année 2 et l'année 3 ? Faut-il réfléchir à un intérêt aux résultats ? Le Gerموir nouveau n'est pas fini. Il est toujours en mouvement et en construction.

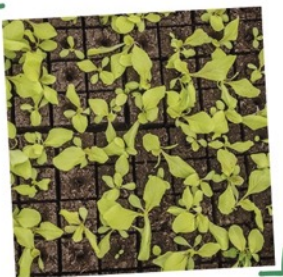


Quoi de neuf du Gerموir ?

Augustin

Après le creux provoqué par le départ de l'ancien maraîcher accompagnateur, il a fallu relancer l'espace-test agricole. Nous avons fait un énorme travail de remise en état des bâtiments et des terres, construit une chambre froide et une nouvelle serre, et les projets ne manquent pas : expérimenter la permaculture, planter un verger de 1000 m², creuser deux mares, planter des haies brise-vent, etc. Et nous allons encore monter une serre de 500 m² avec les porteurs de projets. Être maraîcher aujourd'hui, ce n'est pas être jardinier, mais entrepreneur ! Les personnes qui passent sur le site doivent pouvoir se rendre compte du côté physique et répétitif qui existe dans ce travail, prendre en compte les dimensions de production et de commercialisation. C'est un métier dur, exigeant, qui demande beaucoup de temps.

Être maraîcher aujourd'hui, ce n'est pas être jardinier, mais entrepreneur !



Pourquoi le Gerموir ?

Florian

Je travaillais depuis 4 ans dans une entreprise d'entretien des espaces verts lorsqu'en 2016 mon voisin a lu dans La Voix du Nord que la ville de Loison cherchait un maraîcher. J'ai aussitôt posé ma candidature mais je n'ai pas été retenu. Aux yeux du jury, je manquais d'expérience. Augustin, qui était dans le jury, m'a alors parlé de Gerموir. J'ai donc décidé de venir me tester ici dans une expérience grandeur nature avant de pouvoir me lancer. Ici, je dispose de 2500 m² sur lesquels j'ai cultivé 25 sortes de légumes de deux variétés différentes à chaque fois. En juin, j'ai eu mes premières récoltes que je vends près de chez moi (à une heure d'Ambricourt). À Petits Pas et l'AFIP m'ont aidé à réaliser un flyer, j'ai créé une page Facebook (« Les légumes de Flo ») et je me suis mis à livrer des paniers. J'en fais entre 15 et 20 par semaine.

Julien

C'est par un encadré sur le site de la chambre d'agriculture que j'ai entendu parler du Gerموir. Le gros problème pour un paysan, c'est de trouver de la terre à travailler. Ici, avec la mise à disposition de terrains, j'ai pu commencer tout de suite mon activité et même aller au-delà de mon projet de maraîchage. J'avais envie de tester l'élevage du cochon parce que je ne me fais pas à l'idée d'une ferme sans animaux ! C'est peut-être aussi à cause d'une certaine méfiance que j'ai vis-à-vis de la spécialisation. Et puis, ça a une cohérence : je récupérer la fumure pour les légumes, et les cochons mangent ceux qui s'abiment. Et tout cela a été possible au Gerموir, même si il n'y avait jamais eu d'animaux sur le site. Il a fallu s'adapter... y compris en devant courir un soir après les cochons qui s'étaient échappés dans le village !

Florian

Il y a d'abord tout ce qui est mis à notre disposition : le terrain bien sûr, mais aussi la serre, la chambre froide, les lieux de stockage, le matériel... Ce sont vraiment de bonnes conditions pour démarrer... Ensuite, il y a le travail en équipe. On n'est pas seul et on peut même diversifier nos légumes, en profitant par exemple des excellents poireaux d'Augustin ! Et cela, j'espère bien pouvoir le reproduire lorsque je m'installerai à Wavrin. Enfin, il y a le réseau qu'on se constitue ici. On a rencontré d'autres maraîchers, et tout cela nous réconforte sur notre capacité à réaliser notre propre projet. Au Gerموir, beaucoup d'informations se croisent. C'est important.

Le Gerموir est un lieu rural incroyablement alternatif qui, s'il est isolé géographiquement, ne l'est pas pour tous les gens qui y passent

Augustin

Il y a une vraie dynamique sur le site avec ses moments partagés : le café de 10h30, le repas de midi pris ensemble, la fête du Gerموir qui réunit chaque année 500 personnes, etc. C'est un lieu rural incroyablement alternatif qui, s'il est isolé géographiquement, ne l'est pas pour tous les gens qui y passent. Souvent les maraîchers sont isolés dans leur activité, ce qui n'est pas le cas ici. Je vois mal en effet comment on peut tout faire tout seul. A minima il faudrait avoir un salarié ou un associé. Travailler avec d'autres peut se faire sous plein de formes différentes : en cogérance, avec le voisin, avec sa famille... Il y a une logique solidaire entre les maraîchers qui doit être encouragée et qui, ici, se vit au quotidien.

Julien

On s'organise beaucoup ensemble. Pour la commercialisation, on s'est réparti les zones de vente entre la production du Gerموir, la mienne et celle de Florian, de manière à ne pas se retrouver concurrents sur le même territoire. Ce travail en association permet aussi de proposer des légumes que l'un de nous ne fait pas ou d'échanger nos récoltes : j'ai beaucoup de carottes, je t'en passe et tu me files des poireaux que j'ai en quantité insuffisante. Avec Florian, on voulait faire des endives, alors on a essayé ensemble. Parler entre nous des choix de production, ça nous permet d'avancer. Avoir des gens autour de soi ça aide pour prendre des décisions. Avoir les yeux des autres, c'est vraiment utile pour faire avancer son projet !

Avoir les yeux des autres, c'est utile pour avancer dans son projet



Mieux les connaître :

Le Gerموir : <https://afiphautsdefrance.com>

Le Reneta : <https://reneta.fr>

Annuaire des projets hébergés par la couveuse Chrysalide en 2017

Artiste sur Pierre

Autréaux Xavier
1 juillet 2016 - 30 juin 2017
06 32 41 80 17
jeandelalune96@gmail.com
8 Hameau d'Assonval
62560 Renty



Xavier

Ryad le Jardinier - maraichage

Bada Philippe
8 juin 2016 - 31 janvier 2017
06 29 42 75 71
bada.philippe@gmail.com
10 B rue raymond Pointcarré,
Bât. A - Etage 3 - Apt A36
59136 Wavrin



Philippe

Confection Homme-Femme

Barbier Marie-Ange
17 juin 2016 - 16 déc 2017
06 06 80 55 12
gipsy60@hotmail.fr
24 rue du bois
59550 Le Favril



Marie-ange

Production de jus de pomme - POM'Press

Baroux Ludovic
13 juil. 2016
06 70 11 23 78
baoux.ludovic@gmx.fr
39 rue Léon Delacre
62610 Ardres



Maraicher bio

Beaumont Loïc
12 déc. 2016
06 48 08 52 74
loicbeaumont@outlook.fr
5 chemin de la ferme du Cingles
59126 Linselles



Loïc

Maraichage bio et plantes

Belpalme Louise
4 mars 2016
06 44 02 52 65
louise.belpalme@gmail.com
3 rue des cerisiers
62850 Fleurbaix



Louise

Achat/revente de produits fermiers

Bernard Anne-Sophie
18 avril 2015 - 17 Janvier 2017
06 73 17 17 80
asophie.bernard@laposte.net
2 rue de Remainvil
62390 Villers l'Hopital



Anne-sophie

Maraichage bio

Betermier Jonathan
16 janvier 2017
07 85 42 48 57
jonathan.betermier@hotmail.fr
32 rue Jules Guesdes
62590 Oignies



Jonathan

Production de plantes et fleurs aromatiques

Blary Patrice
1 mars 2015
06 80 71 26 14
patrice.blary@hotmail.fr
384 Boeren Weg Ouest
59285 Buyssechoure



Patrice

Maraichage bio

Canion Elise
22 février 2017
06 82 17 14 21
ecanion@gmail.com
15 chaussée d'Houthem
Comines Warneton (Belgique)



Elise

Maraichage bio

Caulier Alexia
22 février 2017
06 23 44 62 29
alexia.caulier@hotmail.fr
88 rue de Furnes
59122 Hondschoote



Les potes au feu (producteur, traiteur)

Champagne Guillaume
22 novembre 2017
06 23 12 86 93
guillaume5980069@gmail.com,
44 rue des écoles
59740 Felleries



Guillaume

Animation nature et éducation à l'environnement

Dazin Morgane
6 juillet 2017
06 59 22 79 23
morganehp@gmail.com
4580 rue des fèves
59226 Lelcelles



Morgane

Plantes et fleurs aromatiques et médicinales

Debacker Florence
28 novembre 2017
06 70 57 73 60
debacker.florence@gmail.com
14 rue de Colmar
59290 Wasquehal



YAHO - Brassé végétal Bio**Debroucke Yann**

9 janvier 2017
 06 50 04 30 12
 idcom62@hotmail.fr
 41 route de Boulogne
 62500 Tatinghem



Yann

Fabrication et vente de gaufres flamandes**Dekerle David**

7 oct. 2015 - 7 juillet 2017
 06 23 25 83 59
 david.dekerle@hotmail.fr
 41 rue du Général Delestrant
 59580 Aniche



David

Elevage d'ânes, production de lait d'ânesses, transformation en cosmétiques**Delhaunay Delphine**

14 Décembre 2017
 07 89 40 13 44
 terredanesse@gmail.com
 sur la ferme familiale
 60 route de feron
 59177 Rainsars



Delphine

Miss tartine - Vente ambulante de petits déjeuners**Delmotte Martine**

01 juin 2015 - 31 mars 2017
 06 98 59 43 47
 martinedelmotte@yahoo.fr
 40 rue Victor Hugo - Appt 13 batA
 59690 Vieux Condé



Martine

Elevage de chèvres**Delporte Lucie**

19 juin 2015 - 19 juin 2017
 06 37 08 33 75
 delportelucie@hotmail.fr
 11 rue du Verval
 62240 Quesques



Lucie

Maraîchage en traction animale**Delsaut Olivier**

21 Février 2017
 06 64 04 86 68
 olivier.delsaut@hotmail.fr
 32 avenue Gilbert Parisse
 59990 Curgies



Olivier

Atelier couture**Demeestère Anne-Chrystèle**

24 nov. 2017
 06 37 03 95 38
 missaiguillescouture@gmail.com
 21 rue du vieux château
 02140 Fontaine-lès-Vervins



Anne-Chrystèle

Hypnose - Reiki**Demeyer Anne**

14 janv. 2016 - 14 janvier 2017
 06 76 32 43 04
 demeyeranne@gmail.com
 3 route de le Quesnoy
 59570 Bermeries



Anne

Le panier de la tournichette**Deschamps Mathias**

27 mai 2014 - 27 mai 2017
 06 82 31 71 95
 mathias.deschamps@gmail.com
 1 rue de la Tournichette
 59144 Wargnies le Petit



Mathias

La ferme de Flo - maraîchage**Dievart Florian**

26 avril 2017
 06 84 42 75 05
 lafermedeflorian@gmail.com
 48 avenue Maurice Tilloy
 62710 Courrières



Florian

Maraîchage Bio**Eloire Thierry**

16 mai 2016 - 16 mai 2017
 06 95 76 45 90
 thierry.eloire@gmail.com



Thierry

Soufflage de verre**Fradin Laure**

12 juillet 2017
 06 07 04 72 05
 laure.nidarf@gmail.com
 6 rue St Louis
 59610 Fourmies



Laure

Paysan boulanger**Guyot Frédéric**

5 juin 2015
 06 70 40 57 62
 Fr3d.guyot@gmail.com
 14 rue de Colmar
 59290 Wasquehal



Frédéric

Rucher des mille monts**Hennuyer Sylvie**

1^{er} mars 2014 - 1^{er} mars 2017
 03 21 85 47 24
 hennuyer.bertrand@neuf.fr
 15 rue Antoine de Lumbres
 62850 Licques



Sylvie

Débouillage de chevaux**Herlaud Stéphane**

26 Avril - 26 sept 2017
 06 49 95 01 43
 stephane.herlaud@free.fr
 855 F rue albert camus
 59230 St Amand les Eaux



Stéphane

Peinture sur mobilier**Hilmoine Noémie**

16 janvier 2017
 06 09 43 88 29
 contact@pinceauboheme.fr
 le Germoir, 31 rue Principale
 62310 Ambricourt



Noémie

Le panier de la tournichette

Joly Karine

20 oct. 2014 - 20 oct. 2017

06 61 78 77 05

karine@tournichette.fr

1 rue de la Tournichette

59144 Wargnies le Petit



Karine

Soudage

Kett Jean-François

9 mai 2016 - 14 mai 2017

06 23 52 89 91

jean-francoiskett@orange.fr

523 rue d'Hébécourt

62870 Saulchoy



Jean-françois

Plantes, légumes, transformation

Lalew Mathilde

5 mai 2017

06 09 49 29 43

wafmath@yahoo.fr

961 Brouck Straete

59232 Sec Bois



Mathilde

Boulangère bio

Laurent Agnès

13 juin 2016

06 26 88 05 38

agnetix@hotmail.com

47A rue d'Houdringue

59249 Aubers



Agnès

Guide nature

Lebleu Olivier

16 mai 2016

06 30 17 09 76

olivier.lebleu2@wanadoo.fr

15 avenue de la Libération

59270 Bailleul



Olivier

Maraîchage Bio

Leclercq Dorothee

7 avril 2015 - 30 sept. 2017

06 83 61 70 43

dorothee.leclercq@gmail.com

Emmerin



Dorothee

Pains dePAYSANS

Leherisse Véronique

24 nov. 2015 - 15 mars 2017

06 88 32 33 17

vero.leherisse@gmail.com

1164 Woelve Straete

59670 Noordpeene



Veronique

Maraîchage bio

Lemaire Antoine

1^{er} Août 2017

06 10 38 19 87

jeantreoise@yahoo.fr

28 rue de l'Eglise

62650 Wicquinghem



Antoine

Maraîchage Bio

Leman Lucie

6 juil. 2016

06 32 20 38 61

lucie.leman@yahoo.com

34 rue Durieux

62250 Maninghem-Henne



Lucie

Maraîchage et élevage de porcs

Leplus Julien

16 janvier 2017

06 11 47 85 99

leplusjulien@yahoo.fr

2C bis rue Verte

62960 Febvin-Palfart



Julien

Maraîchage Bio

Maguire Antoine

1^{er} Mars 2016

06 47 00 57 00

antoine.maguire@yahoo.fr

108 avenue de Wadenthun

62250 Saint Inglevert



Antoine

Du pépin à l'assiette

Mallevaey Laurence

13 juin 2014 - 12 juin 2017

07 71 62 15 24

laurence.mallevaey@yahoo.fr

938 route de Bourbourg

59285 Rubrouck



Laurence

Maraîchage, verger, petit élevage

Marcillaud Estelle

15 juin 2017

06 81 30 81 11

e.marcillaud@gmail.com

42 Chemin vert

62610 Louches



Estelle

Massage de bien-être à domicile

Marlier Aurélie

1^{er} mai 2017

06 29 30 07 38

laclefbienetre@gmail.com

3 rue Voltaire

59212 Wignehies



Aurélie

Maraîchage bio

Marquis Olivier

1^{er} déc. 2016

03 27 84 30 18

olivier-marquis@orange.fr

65 route Nationale

59360 Catillon



Olivier

Volailles de chair bio et oeufs bio

Massol Axelle

18 Juil. 2016

06 86 07 63 05

lapetitefermedaxelle@gmail.com

1430 rue du Guarbecque

62350 Saint Venant



Axelle

Débardage à cheval

Meert Denis

24 fév. 2016

03 27 57 52 17

denismeert@orange.fr

96 Cité des Bons Pères

59131 Rousies



Denis

Maraîchage bio

Michal Gautier

6 avril 2017

03 20 30 15 51
gautiermichal@orange.fr
518 chemin du cœur joyeux
59890 Quesnoy sur Deûle



Boulangerie

Moutome Benjamin

19 juin 2017

03 20 42 22 40
lepaindestertes@gmail.com



Benjamin

Retouche et création textile

Outters Emilie

21 Sept. 2015 - 20 dec. 2017

06 75 11 80 15
emilie.outters@hotmail.fr
7 rue saint laurent
59186 Anor



Emilie

Maraîchage bio, petit élevage, verger

Pety Olivier

20 février 2017

06 72 11 44 73
olivier.pety@free.fr
813 rue du Rossignol
59310 Auchy Les Orchies



Olivier

Maraîchage bio

Piot Emmanuel
2 mars 2016 - 28 février 2017

06 24 87 95 65
emmanuel-piot@laposte.net
85 avenue des Promenades
02500 Hirson



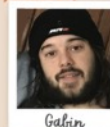
Emmanuel

Les potes au feu (producteur, traiteur)

Piriou Gabin

22 nov. 2017

gabin.piriou@gmail.com
44 rue des écoles
59740 Felleries



Gabin

Maraîchage

Raynaud Abel

22 juillet 2017

07 68 62 21 17
abel.raynaud@yahoo.fr



Les potes au feu (producteur, traiteur)

Remy Thomas

22 nov. 2017

03 27 31 77 91
tomarem6@gmail.com
44 rue des écoles
59740 Felleries



Thomas

Transformation et vente de sirops, confitures et tisanes

Scottex Yoanne

1^{er} avril 2015 - 31 déc 2017

07 82 10 33 67
yoanne.scottex@hotmail.fr
02410 Saint-Gobain



Yoanne

Apiculture

Soroka Lionel

5 mai 2017

06 23 01 90 36
lyndedemiell@gmail.com
192 rue de Steenbecque
59173 Lynde



Lionel

Pois de saveurs

Subtil Marion

1^{er} sept. 2014 - 30 Août 2017

06 99 29 75 87
marionsubtil@poisdesaveurs.fr
56 rue Jean Bart
59260 Hellemmes



Marion

Sillage - Sac écologique

Sulmon Bénédicte

1^{er} août 2016

06 36 83 34 62
benesul@yahoo.fr
5 Hameau de Tachincourt
62130 Maisnil



Bénédicte

Production et vente de houblon

Thevenin Riquier

19 décembre 2017

06 18 23 04 03
rthevy@free.fr
40 rue de la fontaine
59270 Meteren



Riquier

Maraîchage bio et accueil pédagogique

Thuilliez Carole

1^{er} août 2017

06 89 08 62 47
carole.thuilliez@laposte.net,
28 rue de l'Eglise
62650 Wicquinghem



Carole

Maraîchage bio

Trachet Hugues

1^{er} fév. 2015

06 18 03 74 67
hugues_trachet@hotmail.com
2043 bis rue de Lille
59262 Sainghin-en-Melantois



Hugues

Maraîchage bio

Van Nevel Benjamin

24 avril 2017

09 86 76 28 39
benj.van@orange.fr
1 rue Charles Wattinne
59200 Tourcoing



Benjamin

Pains déPAYSANS

Vandroth Thibault

24 nov. 2015 - 15 mars 2017

06 83 45 87 78
thibault.vandroth@gmail.com
1164 Woelve Straete
59670 Noordpeene



Thibault

À Petits Pas - Versant Ouest
16, route de Canlers
62310 Ruisseauville
03.21.41.70.07

À Petits Pas - Versant Est
5, avenue Louis Loucheur
59440 Avesnes-sur-Helpe
03.27.64.05.79



À Petits PAS

Terre de Création
graine d'écologie...

<http://chrysalide.apetitspas.net/>
<http://envieaprojet.fr/>

Nos partenaires :



Avec le soutien financier de :

