



Paysans-Artisans. La coopérative qui fait tourner la terre autrement

PAR MANON LEGRAND
ILLUSTRATIONS : BLAISE DEHON

Défendre les circuits courts, valoriser l'agriculture paysanne et les petits producteurs et artisans, dessiner un autre modèle de distribution, créer du lien entre les gens en ville et à la campagne, informer et débattre des enjeux autour de l'alimentation, le tout saupoudré de fêtes, voilà qui pourrait résumer Paysans-Artisans, coopérative de producteurs et de consommateurs implantée dans le Namurois. Un projet lancé il y a huit ans, créé par une poignée d'amis et voisins d'un petit hameau de Floreffe, et rejoint aujourd'hui par des producteurs, des artisans-transformateurs et des citoyens animés par l'envie de changer notre modèle agricole et d'alimentation, et plus largement notre système économique et social. En route pour la visite de cette République paysanne bien ambitieuse et dynamique.

Flawinne. 17 heures pétantes, tout le monde est en ordre de bataille. La distribution des commandes va commencer. 3, 2, 1, partez. Tout l'après-midi, une équipe d'une petite dizaine de bénévoles s'est activée dans ce local à ranger les produits commandés en ligne par les cliens et livrés de la centrale de Floreffe : les légumes dans les bacs, les fromages, les yaourts et la viande dans les frigos. Sans oublier les saint-nicolas en chocolat, c'est de saison !

Les clients affluent, à pied, à vélo ou en voiture. Des vieux, des jeunes, des familles. Ils viennent pour « *soutenir les producteurs de la région* », pour « *la qualité et la cohérence des produits* » ou aussi pour « *la chaleur humaine* », « *parce qu'ici, on n'est pas qu'un numéro* ». « *C'est aussi une façon de faire de l'intergénérationnel. Les bénévoles peuvent rencontrer la jeunesse du village, et vice versa* », confie une cliente, qui fait toutes ses courses via la boutique en ligne de Paysans-Artisans, et complète son panier à la ferme du coin.

« *Des carottes jaunes, v'là ce que je cherchais après* », s'enthousiasme Dominique, membre de la joyeuse troupe, qui s'assure que tout roule. « *Aujourd'hui, on a des oignons en trop. Il y a parfois des erreurs, on essaye de les retrouver* », explique-t-il. Jacques est à la caisse. Au « froid », campée devant ses frigos pour ne pas trop malmener son vieux dos, Rose sirote sa bière entre deux clients. Ici, comme chaque jeudi, on travaille, mais on prend aussi du bon temps.

La République

Paysans-Artisans s'étend sur dix communes – Namur, Profondeville, Anhée, Yvoir, Fosses, Mettet, Jemeppe, La Bruyère, Sambreville et (la capitale) Floreffe –, une zone baptisée « le territoire républicain ». Un nom trouvé comme ça, « *par intuition, comme souvent* », que nos deux interlocuteurs s'efforcent pour notre plaisir de théoriser.

« *Un des enjeux de l'agriculture aujourd'hui, c'est la reféodalisation. On observe une mainmise sur les terres des propriétaires terriens. Septante pour cent des terres sont dans leurs mains mais ne sont pas exploitées par leurs propriétaires, mais par des manants* », commente Benoit Dave, codirecteur. « *L'idée de république renvoie aussi à l'indépendance, à la maîtrise populaire*, poursuit Thérèse-Marie. *Ça nous permet aussi de ne pas parler de 'local', de ne pas opter pour l'étiquette 'Wallon, c'est bon', on préfère les mots république ou territoire, qui témoignent de notre volonté de faire du lien, de créer une relation de confiance avec les producteurs.* »

Pour l'instant, Paysans-Artisans ne compte pas élargir son territoire pour maintenir une logique de proximité tant dans le lien social que dans les livraisons, et parce que la gamme est suffisamment large et les consommateurs nombreux. Mais cela ne l'empêche pas d'être en lien avec d'autres régions et pays, via des coopératives aux valeurs communes. « *On compose une Union des républiques, en fait* », s'amuse Thérèse-Marie Bouchat. Paysans-Artisans est d'ailleurs membre fondateur de l'asbl 5C (pour Collectif des coopératives citoyennes pour le circuit court), qui compte aussi d'autres coopératives de distribution en circuit court comme Cocoricoop, CoopESEM, HesbiCoop, Bees Coop ou encore, récemment, Agricovert... Leur objectif est de renforcer la filière en partageant des réflexions (comment adapter les réglementations de l'AFSCA aux réalités de terrain des petits producteurs, par exemple), savoir-faire et des outils, en matière de transformation, de conservation ou de commercialisation.

« *Les légumes ne sont pas toujours bien calibrés ou parfois carrément bizarres, on a déjà eu des radis gros comme des tomates* », explique Dominique, qui s'est bien rendu compte à force d'avoir le nez dans les légumes de la région plutôt que dans les rayons des supermarchés « *que la terre ne produit pas des choses parfaites* ». Son coup de coeur à lui dans la vaste gamme de produits que propose Paysans-Artisans? Les moules! « *11 euros le kilo, oui c'est pas rien, mais t'en manges une fois, t'en veux plus d'autres!* », dit-il en me servant une rasade de Maitrank 100 % ardennais que Paysans-Artisans a fait remonter jusqu'aux contrées namuroises.

Flawinne est l'un des 18 points de R'Aliment – un terme qui désigne les lieux de dépôts hebdomadaires où les consommateurs peuvent venir retirer leurs commandes effectuées en ligne – que compte la coopérative, active sur dix communes, bien nommée La République (voir encadré).

C'est Marc Poppe, ancien militaire très actif dans la commune qui a lancé celui-ci il y a environ quatre ans. Pour lui, c'est une façon de s'impliquer dans son village, mais aussi une histoire de famille puisque sa fille, artisane glacière, fait partie de la centaine de producteurs de la coopérative.

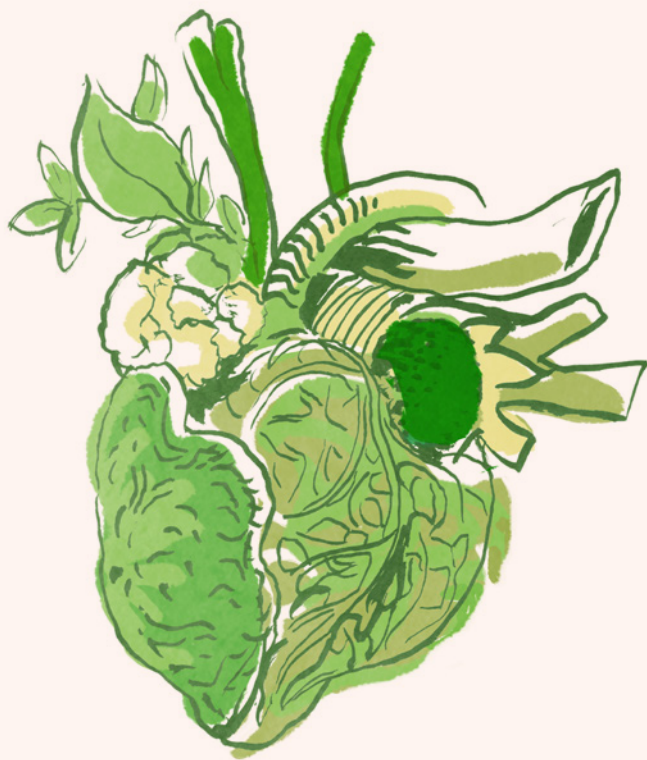


« *On a commencé doucement. Aujourd'hui, on est bien rodé. On est un des points de R'Aliment qui fonctionne le mieux : entre 50 et 60 commandes par mois, avec un record de 95 en plein Covid*, explique Marc, pour qui ce que ce projet vise est bien plus large que la distribution. *On va faire des visites chez les producteurs avec les bénévoles pour pouvoir donner des réponses aux clients, on organise des micro-marchés, et on crée du lien social dans le village.* »

Il est bientôt 19 heures. Les bacs bleus sont presque vides. Les verres, moins. Entre fin de marché et brocante du dimanche, l'ambiance ici est bon enfant, assurément.

AU QG

Pour comprendre cette histoire, il nous faut suivre la Sambre et nous rendre à Floreffe. Longtemps hébergés dans l'abbaye, les bureaux, entrepôts et atelier-cuisine partagé de Paysans-Artisans sont depuis 2016 installés dans l'ancien magasin aux marchandises de la gare de Floreffe, un grand bâtiment rénové grâce au



soutien de l'Agence W.Alter (ancienne Sowescom, Société wallonne d'économie sociale marchande) et à l'épargne citoyenne (via Paysans-Artisans Invest, coopérative connexe dédiée à tous les projets de développement). Le projet a pourtant commencé voilà huit ans autour d'une table. Des amis, des voisins – pieds dans la terre, idées plein la tête – des débats animés sur l'état du monde, et de bonnes bières locales. Voilà comment on peut se refigurer la naissance de la coopérative à entendre le récit de celles et ceux qui font partie de l'aventure depuis le début.

« On est allé voir les producteurs de la région un par un pour comprendre leurs histoires, leurs parcours, leurs difficultés et leurs désirs », explique Thérèse-Marie Bouchat, cofondatrice et aujourd'hui codirectrice. « À ce moment-là, on voyait émerger de nombreux producteurs sur des petites surfaces, qui se lancent dans la transformation à la ferme, dans la vente directe. On sentait qu'il se passait quelque chose, que le contexte était favorable », se souvient aussi Benoit Dave, codirecteur. Ils démarrent ensuite « au quart de tour ». « Dès le début, on s'est dit qu'on ne voulait pas faire semblant de le faire. On avait une ambition économique, et politique », souligne Benoit Dave. Le 30 mai 2013, 116 coopérateurs – amis, amis d'amis et producteurs – débarquent chez le notaire, tous convaincus par la nécessité de développer et de professionnaliser le circuit court.



« Le lendemain, on faisait un marché, en juillet la vente en ligne était lancée, puis on ne s'est jamais arrêté », poursuit Thérèse-Marie. Au départ, le retrait des commandes ne se faisait qu'à Floreffe, puis rapidement, à la demande des consommateurs, les points de R'Aliment ont été lancés. » Paysans-Artisans rassemble aujourd'hui près de 800 coopérateurs et une centaine de producteurs, dans un rayon de 25 kilomètres environ autour de Floreffe.

COMMERCE DE PROXIMITÉ

« C'est une success story ! », lâche enthousiaste Bertrand Delvaux, co-coordonnateur de la coopérative. Il nous a donné rendez-vous à Namur, rue des Carmes précisément, où s'est ouvert en 2017 le premier magasin Paysans-Artisans, qui en compte aujourd'hui huit au total. « On ne s'implante pas n'importe où. Notre volonté est de réanimer les villages ou les quartiers, d'aller là où plus personne ne va, de créer des lieux de proximité où les gens peuvent se rencontrer », explique Bertrand.

« Les noix sont là », annonce le tableau noir derrière la caisse, surmontée d'abat-jour en petits seaux de zinc.

Quelques chiffres

120 producteurs aux profils variés : artisans-transformateurs, maraîchers, éleveurs, traiteurs. Soit néopaysans, soit agriculteurs historiques.

Plus de **2.000 produits** différents, bio ou de qualité différenciée.

Plus de **800 coopérateurs** (530 à Paysans-Artisans et 325 à Paysans-Artisans Invest).

44 salariés à Paysans-Artisans, **11 salariés** au Groupement d'employeurs Paysans-Artisans, **8 salariés** au Groupement d'employeurs de la Fabrique circuit court, **10 salariés stagiaires** au Groupement d'employeurs maraîchage/fruiticulture.

Près de **500 bénévoles**.

5.000 consommateurs.

8 magasins.

18 points de R'Aliment.

Chiffre d'affaires de **150.000 € par semaine – 7,5 millions par an**.

Au mur s'affiche un patchwork de sourires. Ce sont les visages de ceux et celles qui nous nourrissent. Chaque produit est accompagné d'une plaquette avec leur nom et leur région. Pommes d'Hanret, chicons de Spy, fromages de chèvre de Jumet, pleurotes de Ligny. Parcourir les rayons, c'est faire une petite balade dans le Namurois, c'est rencontrer des paysans du cru, en bio, mais pas exclusivement, des femmes et des hommes, nés à la ferme ou néopaysans, qui maîtrisent leur production, qui travaillent sur des surfaces à échelle humaine. Tout ça dans un périmètre qui ne dépasse pas les dix communes couvertes par Paysans-Artisans, dans la philosophie du circuit court. Mais pas toujours... Certains produits viennent d'ailleurs, via les coopératives « amies » implantées dans d'autres régions de Belgique ou de pays étrangers. « *Mais tous ont une histoire* », précise Bertrand Delvaux. Les agrumes poussent en Sicile, dans une coopérative tenue par des familles résistantes. Les sardines proviennent de Douarnenez, une conserverie artisanale du Finistère. « *C'est comme ça qu'on travaille, on avance au gré des rencontres* », explique Bertrand qui pourrait parler des heures de chaque aliment.

Un client se réjouit de découvrir au rayon boissons le P'tit ThéO – un thé glacé, « trop bon » à l'en croire. « *Il est préparé dans les locaux de l'abbaye de Brogne à Saint-Gérard, servi juste en face, dans la brasserie du Caméo [géré par l'asbl Les Grignoux, NDLR], et vendu par Paysans-Artisans* », précise le coordinateur. Difficile de faire plus « court ».



LA FOLIE DE LA PROFONDEUR

En plus de la vente en ligne et en magasin, la coopérative a aussi lancé la vente au professionnel, c'est l'activité de petit grossiste. L'ambition économique est donc là, et assumée. Et si le territoire est circonscrit, les ambitions semblent sans limites. Au risque de devenir un géant bête et méchant? « *On n'a pas la folie des grandeurs mais de la profondeur* », répond Bertrand.

D'ailleurs, la coopérative n'oublie pas de se poser de temps en temps pour réfléchir et débattre. Elle est l'une des 20 membres de la revue *Tchak!*, magazine trimestriel consacré aux enjeux de l'agriculture paysanne, de l'agroécologie, né il y a un an. Ciné-débats, balades-rencontres des producteurs, conférences et cycles de formation sont aussi organisés. Chaque vendredi au QG, se déroule un repas convivial – le resto des Partisans – concocté par des traiteurs de la coopérative. Paysans-Artisans fait commerce, mais aussi mouvement.

La coopérative assure tout un travail de fond avec les producteurs. C'est le producteur qui fixe son prix de vente. « *À partir de là, la coopérative prend une marge de 20 % pour la vente en ligne et de 30 % pour la vente dans les magasins* », détaille Bertand Delvaux.

« *On les rencontre régulièrement en plénière ou par filière de production pour discuter de leurs nécessités, de leurs difficultés, de comment élargir leurs gammes, comment*



planifier les productions, etc. », poursuit-il. C'est de ces rencontres qu'est née l'idée d'organiser un groupement d'employeurs.

« *On l'a mis sur pied en 2015 avec des producteurs pour les aider dans leur besoin de main-d'œuvre. Certains ont besoin de quelqu'un un jour par semaine toute l'année, d'autres quatre matinées par semaine durant l'hiver, ça dépend des activités. Nous nous occupons de la gestion et permettons à des jeunes d'avoir un contrat de travail régulier* », explique Thérèse-Marie Bouchat. Le groupement compte aujourd'hui 11 salariés. « *On est autant remontés contre l'intérim que contre la grande distribution* », poursuit la codirectrice pour qui les projets de Paysans-Artisans doivent s'accompagner d'une réflexion sur le travail. « *Bien sûr, notre métier structurant, c'est la distribution, mais, au-delà de ça, il y a l'idée de construire une société vivable pour tout le monde, où chacun puisse trouver sa place, avec fierté* », poursuit-elle. « *On défend des boulots qui ont du sens. La répétition de gestes n'offre pas de dignité. Il y a un appauvrissement terrible des savoir-faire* », complète Benoit Dave. La coopérative relie les idées aux actes puisqu'elle a lancé une formation d'ouvriers maraîchers fruiticulteurs en circuit court, à destination de personnes qui émargent au CPAS.



LA FABRIQUE CIRCUIT COURT

Le dernier, et non des moindres, projet de Paysans-Artisans est la Fabrique circuit court, un espace de 2.760 m², tout juste inauguré dans le zoning de Suarlée.

« *Un habitat groupé d'entreprises* », comme le qualifie Thérèse-Marie Bouchat, présidente de la Fabrique, composée de trois ateliers coopératifs, c'est-à-dire portés par les producteurs/travailleurs – abattoir à volailles, légumerie, bocalerie-conserverie –, cinq ateliers indépendants – traiteur, miellerie, jus de fruits, découpe de viande, crème glacée –, et Éthiquable, distributeur de produits bio issus du commerce équitable. Les bureaux de *Tchak!* et du Collectif 5C s'y sont aussi installés.

« *On a eu l'idée du micro-abattoir suite à la fermeture de l'abattoir de Sclayn (Andenne). Les petits éleveurs nous ont confié que c'était trop compliqué et coûteux d'aller abattre à Pipaix ou à Bertrix* », explique Benoit Dave. Une étude de faisabilité et un subsidé de la Région wallonne plus tard, le Petit Abattoir coopératif est lancé. Quatre postes sont dévolus à des ouvriers, deux aux éleveurs. Quatre cents à 500 poulets – élevés en plein air et en croissance lente – y perdent leurs plumes chaque jour. Un jour est réservé aux particuliers.



On retrouve à la Fabrique des principes chers à Paysans-Artisans. La mutualisation d'espaces, et d'outils, comme l'autoclave, équipement qui sert à pasteuriser et stériliser, mais aussi de main-d'œuvre. Comme chez Paysans-Artisans, la Fabrique a son groupement d'employeurs qui est l'employeur des coordinateurs et de six ouvriers salariés « *mis à disposition* » qui alterneront abattage des volailles, préparation des commandes, découpe de viandes ou encore lavage des bocaux.

Du personnel malentendant est prévu pour la bocalerie. À la légumerie travaillent des ouvrières de Forma, entreprise d'insertion par le travail, qui nettoient, épluchent et coupent les légumes. « *Aujourd'hui pour leur production, ce sont des soupes et des conserves de légumes, qu'elles écoulent notamment via Paysans-Artisans. Mais nous aimerions développer une production pour les cuisines de collectivité* », s'impatiente Thérèse-Marie Bouchat, pour qui c'est une façon de toucher un public qui ne franchit pas la porte des magasins ou des points de R'Aliment. Et d'imaginer aussi déjà les synergies possibles dans cette fourmilière pour construire des filières alternatives complètes : « *Les poules de réforme de notre*

« On ne s'implante pas n'importe où. Notre volonté est de réanimer les villages ou les quartiers, d'aller là où plus personne ne va, de créer des lieux de proximité où les gens peuvent se rencontrer. »

Bertrand Delvaux, co-coordonateur

fournisseur d'œufs pourraient aller à l'abattoir. Les légumes seraient préparés à la légumerie. Des vol-au-vent seraient ensuite mis en bocal. »

Les idées et les réalisations s'enchaînent dans leurs têtes. Car il faut tenir le rythme, tant les projets et les concepts sont vite récupérés par l'industrie agroalimentaire qui n'hésite pas à surfer sur la vague du circuit court. « *Même si, remarque, optimiste, Benoit Dave, cette réappropriation montre qu'ils sont en difficulté...* »

Et quand on leur demande s'ils comptent s'arrêter un jour, Benoit Dave répond : « *Tant qu'un Carrefour est encore debout sur la République, on ne s'arrêtera pas, on dit toujours ça.* » « *Tant qu'il y en a sur d'autres républiques, de la Wallonie à Bruxelles en passant par la Sicile, on ne s'arrêtera pas non plus. On ne cessera pas la solidarité avec les autres coopératives et les paysans d'ailleurs même si notre territoire est 'sauvé'* », complète Thérèse-Marie Bouchat. Car si les Paysans-Artisans ont un ancrage territorial fort, ils savent aussi qu'on est tous passagers éphémères d'une même terre, qui ne tourne plus très rond. •