

## **Plan de relance économique : Présentation des lauréats de l'appel à projets « circuits courts »**

---

**Communiqué de presse  
Le 9 décembre 2020**

**Dans le cadre du plan de soutien à la relance économique, BEP Expansion Economique a lancé le 15 octobre dernier un appel à projets auprès des acteurs namurois des circuits courts. Objectif : leur permettre de proposer un projet au crowdfunding sur la plateforme CiLo et de bénéficier, en plus, d'un abondement de BEP Expansion Economique d'1 € pour tout euro récolté sur la plateforme.**

**À la suite de l'appel à projets, le jury a sélectionné 21 projets concrets qui bénéficieront de ce soutien du BEP au cours de l'année 2021.**

### **Circuits courts : accompagnement au crowdfunding et abondement de BEP Expansion**

Un appel à projets a été lancé, entre le 15 octobre et le 15 novembre, à l'intention des acteurs locaux en circuits courts. L'idée est de permettre à une sélection de producteurs d'être accompagnés par le BEP pour lancer une levée de fonds sur la plateforme de crowdfunding CiLo. En plus de l'opération de crowdfunding, BEP Expansion s'engage, pour les porteurs de projets sélectionnés, à apporter 1€ supplémentaire à chaque € obtenu sur la plateforme (avec un montant maximum par projet de 2.500€).

### **La sélection du jury**

Pratiquement, 25 projets ont été reçus pour un montant total des souhaits de 132.900 €. De l'avis du jury, les 25 projets déposés sont qualitatifs, avec de belles découvertes de proximité. Le jury note que les porteurs de projets viennent souvent chercher des petits montants, pour lesquels des crédits bancaires sont parfois impossibles.

Le jury, composé de membres des coopératives « Paysans Artisans » et « Cocoricoop » et du BEP a sélectionné 21 projets sur base de la qualité de ceux-ci (impact environnemental et sociétal), de son pilotage (expérience du porteur de projet), de son côté créatif, de la motivation quant à la mobilisation d'une communauté et, enfin, de la viabilité économique du projet (soit dans une perspective de lancement ou de diversification). L'arbitrage final a pris en compte l'impact que pouvait avoir la part publique (le soutien financier de BEP Expansion Economique) sur l'activité, sa concrétisation et sa pérennité économique.

### **La suite ?**

Les 21 porteurs de projets sélectionnés seront accompagnés par le BEP dans la préparation de leur levée de fonds sur la plateforme CiLo (stratégie de levée de fonds, constitution d'une communauté, communication...). Deux séances de formations obligatoires sont prévues : la première pour leur expliquer précisément ce qu'est le crowdfunding, ses mécanismes et les bonnes pratiques de communication, et la seconde pour définir et discuter du montant de la levée de fonds, des éventuels paliers, des contreparties et préparer les supports de communication, essentiels à la réussite d'une levée de fond. Lorsqu'elles sont prêtes et tout au long de l'année 2021, les levées de fonds seront lancées sur CiLo, au rythme des porteurs de projet et de l'avancement de leurs projets respectifs.

## Un plan de soutien aux acteurs économiques et touristiques

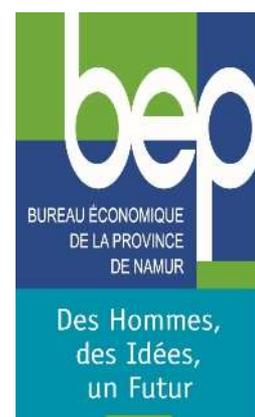
Cette action s'inscrit dans le cadre du plan de soutien lancé par le BEP et BEP Expansion Economique en juin dernier, au lendemain du premier confinement. Il s'agit de 35 actions destinées à soutenir les entreprises, les indépendants, les acteurs de l'HORECA et du tourisme, pour un montant global de 2.700.000 €, dont 1.355.000 € d'aides directes.

Voici la liste des aides directes :

- Un **subside de 5.000 € octroyé à 48 événements majeurs du territoire namurois**, répartis sur l'ensemble du territoire provincial. Une clé de répartition a d'ailleurs été établie pour veiller à ce que tout le territoire bénéficie d'un soutien.  
La sélection de ces événements, validés par les Communes où ils sont organisés, a eu lieu et le BEP se charge à présent de prendre contact avec les organisateurs pour leur soumettre la proposition d'aide et s'assurer qu'ils rentrent dans les conditions d'octroi ;
- **Un prêt de 25.000 € accordé à 20 ASBL touristiques** (qui n'étaient pas éligibles aux mesures de soutien prévues par la Wallonie). Les 26 ASBL *d'Attraction et Tourisme*, ainsi que le Chemin de Fer du Bocq, ont été contactées. Elles ont reçu le règlement d'accès et le formulaire de demande ;
- **Un fonds de soutien de 500.000 €** est également dégagé pour le financement d'études destinées au développement et/ou à la création d'équipements touristiques structurants pour le territoire. 4 projets d'études sont en cours de maturation pour l'instant ;
- Enfin, **deux appels à projets ont été lancés** : le premier s'adresse aux acteurs namurois des circuits courts (l'objet du présent communiqué) et l'autre concerne **le secteur événementiel**. Ce second appel est actuellement en cours (et jusqu'au 15 décembre) auprès des organisateurs d'événements dont l'événement n'a pas pu avoir lieu en 2020-2021 ou qui lancent un nouvel événement en 2021. 20 d'entre eux seront sélectionnés pour accéder à la plateforme de crowdfunding du BEP et bénéficier d'un abondement, soit une aide d'1€ de BEP Expansion Economique pour tout € de soutien via le crowdfunding.

## Contact presse

Ingrid BERTRAND | [ibe@bep.be](mailto:ibe@bep.be) | +32 495 32 72 14



## Présentation des 21 projets sélectionnés dans le cadre de l'appel « circuits courts »

### 1. **Vers le ZD à la ferme (Namur) :**

Les Bel'gères sont une association de deux bergères : Anne-France (Ferme du Château à Boninne) et Valentine (Bergerie des Jardins d'Arthey). Actives chacune depuis plusieurs années dans la traite de brebis laitières et la transformation du lait en yaourts, fromages frais et desserts lactés, elles s'associent en 2021 pour doubler leur production. Compte-tenu de cette évolution, le lavage et la stérilisation des bocaux nécessitent l'achat d'un lave-vaisselle professionnel. Les clients ramèneront leurs pots en verre à la ferme : ils pourront ainsi être réutilisés, dans une optique « zéro déchet ».

[www.fermedeboninne.be](http://www.fermedeboninne.be) - [www.jardinsdarthey.be/fromagerie/](http://www.jardinsdarthey.be/fromagerie/)

Montant souhaité : 5.000 €

### 2. **Espace vente chèvrerie (Ohey) :**

Porté par Kathy Lanckriet, « Chèvre-feuilles » est une production de fromage de chèvre bio installée à Haillot. Cette exploitation familiale s'étend sur 9 ha et son cheptel se compose d'une centaine de chèvres. Le magasin actuel est un local minuscule intégré dans l'espace de la fromagerie. Suite à l'explosion des demandes, l'espace de vente a été déplacé sous un auvent à l'extérieur. Chèvre-feuilles souhaite fermer et aménager cet espace extérieur : achat de châssis vitrés, une porte, sols et étagères.

[www.chevre-feuille.be](http://www.chevre-feuille.be) - <https://www.facebook.com/FromagesDesChevres>

Montant souhaité : 8.000 €

### 3. **Pat'terroir (Florennes) :**

Henry Barthels et son fils ont eu l'occasion de lancer Croq'Terroir, une entreprise qui fabrique des croquettes à partir de produits locaux. Grâce à du matériel prêté par Paysans-Artisans, ils ont lancé une fabrique de pâtes fraîches et sèches, à partir de froment et d'œufs bio et wallons. Ils souhaitent aujourd'hui racheter ce matériel.

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

Montant souhaité : 10.000 €

### 4. **Eleveuse de chèvres laitières (Anhée) :**

Saida Licoppe est éleveuse de chèvres laitières et productrice de diverses sortes de fromages, de crèmes glacées et de beurre. Elle souhaite lancer son activité de fromagerie et a besoin, pour ce faire, de s'équiper de matériel (comme une cuve pour réfrigérer) et installer l'électricité dans l'étable.

Montant souhaité : 4.500 €

**5. *Micro-ferme urbaine des petits poucets (Namur) :***

La micro-ferme des Petits Poucets est une première du genre à Namur, portée par Pierre Bertieaux : une serre hydroponique tempérée de 750 m<sup>2</sup>, non éclairée utilisant des techniques de production adaptées aux petites surfaces et des systèmes low tech faciles à installer et à prendre en mains. Des légumes, plantes aromatiques et fleurs comestibles produits sans aucun traitement, récoltés et livrés le jour même en vélo cargo électrique. Des produits frais, récoltés à pleine maturité, et des variétés choisies uniquement pour leur goût. Afin de tester ce système de production, la micro-ferme a besoin d'acquérir des systèmes de culture, de construire des coffrages de s'équiper de tables à marée et d'une remorque de vélo pour la livraison.

[www.littlepoucets.com](http://www.littlepoucets.com) - <https://www.facebook.com/littlepoucets/>

Montant souhaité : 5678 €

**6. *Grow, l'envolée du maraîchage bio (Assesse) :***

La coopérative GROW (pour *Growing a Resilient Organic World*) a vu le jour en 2018, à l'initiative de 5 amis, qui se sont installés à Sart-Bernard. Ils y pratiquent le maraîchage bio. Après 2 ans d'activité et de production, ils souhaitent sécuriser les volumes production et la confiance de leurs partenaires, en achetant une serre supplémentaire et une chambre froide (pour garantir la fraîcheur de leurs produits).

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

Montant souhaité : 8.000 €

**7. *Eggusto, pasta bio made in Namur (Namur) :***

Eggusto est une fabrique de pâtes fraîches biologiques lancée par Patrick Guion et située à Loyers. Elle est aujourd'hui la seule fabrique de pâtes fraîches biologiques à avoir reçu l'agrément AFSCA pour la transformation d'œufs crus, ce qui garantit une qualité et un goût unique. Elle se fournit chez des petits agriculteurs et producteurs en matières premières bio (épeautre, céréale, blé, œufs). Les produits sont vendus en magasin bio et circuits courts. Eggusto souhaite développer un nouveau produit : la production de pâtes sèches. Il a besoin pour se faire d'un séchoir à pâtes.

[www.eggusto.be](http://www.eggusto.be) - [www.facebook.com/Eggusto.be/](http://www.facebook.com/Eggusto.be/)

Montant souhaité : 10.000 €

**8. *Cookies et crackers invitant au voyage (Philippeville) :***

Brigitte Renaud de *B-Cookies* produit et distribue des biscuits de haute qualité à Jamiolle. Elle souhaite développer son activité en bio. Pour cela, elle souhaite racheter du matériel spécifiquement dédié au bio (un frigo et un espace de stockage) car les produits ne peuvent être mélangés au matériel déjà existant.

[www.b-cookies.be](http://www.b-cookies.be) - <https://www.facebook.com/b.cookies.be.sucre.sale>

Montant souhaité : 5.000 €

**9. La Bergerie d'Emilie (Yvoir) :**

La Bergerie d'Emilie est un projet d'élevage et de production d'une gamme de fromages de brebis. Après une solide formation en Savoie, Muriel Havenne s'est installée il y a 7 ans avec son cheptel. Sa production est commercialisée principalement en circuits courts. Aujourd'hui, elle développe son projet dans la région de Maredsous où elle gère un troupeau de moutons sur diverses parcelles. Cette organisation disparate demandant beaucoup d'énergie et de temps, elle souhaiterait développer son activité d'élevage et de transformation sur une parcelle unique. Le temps dégagé lui permettrait de se consacrer au développement et à la vente de sa gamme de produits. Elle envisage de s'installer à Yvoir, sur une parcelle située à Mont-Godinne. Elle a besoin de moyens financiers pour y aménager et équiper une fromagerie.

<https://facebook.com/labergeriedemilie>

Montant souhaité : 7.000 €

**10. La ferme Lorge (Walcourt) :**

Olivier Lorge et son épouse Catherine sont à la tête d'une exploitation à Walcourt, et plus précisément à Thy-le-Château. Ils incarnent la 4<sup>ème</sup> génération de la ferme Lorge et maintiennent, depuis 1937, la tradition de fabrication du beurre à base de lait cru et commercialisent du lait, du beurre et des yaourts. La ferme souhaite aujourd'hui réaliser un site internet, présentant la ferme, ses produits et les partenaires locaux avec laquelle elle travaille. Le portail pourrait également permettre de gérer les commandes en ligne.

Montant souhaité : 5.000 €

**11. Savoir Terre « Chut, ça pousse » (Couvin) :**

Jonathan Scohier est un jeune maraîcher de 25 ans passionné par le sol, l'agriculture de conservation et le maraîchage sur sol vivant. Il s'est vu proposer de prendre en main une parcelle d'un hectare au sein du Domaine Saint-Roch à Couvin, pour y cultiver des légumes sains sans produits. Il souhaite également y expérimenter des itinéraires et transmettre son savoir. Il a besoin de se lancer et notamment d'acheter des graines, du terreau, des pots et du matériel.

[www.domainsaintroch.be](http://www.domainsaintroch.be)

Montant souhaité : 5.000 €

**12. Bienvenue à la grange Cocotte (Floreffe) :**

La grange Cocotte de Hanna Dupont est un projet de maraîchage écologique situé à Buzet. Elle propose différentes activités autour de l'auto-cueillette, au moyen d'un abonnement saisonnier. Les abonnés viennent donc cueillir leurs légumes extra-frais directement sur le champ selon les explications données par e-mail et sur place. Les récoltes sont partagées. C'est un système solidaire et participatif. Le projet revêt également une dimension pédagogique puisque des panneaux didactiques seront installés. Le financement participatif doit permettre la création d'une marre, d'un mandala d'aromates et de vivaces, ainsi que l'aménagement de la grange.

<https://www.grangecocotte.be/> - <https://www.facebook.com/grangecocotte>

Montant souhaité : 5.650 €

### **13. Le puits de la Coof (Fernelmont) :**

La Coof est une communauté basée sur 3,2 ha en plein centre de Noville-les-Bois. Créée en 2018 par la Coof, la Coopérative de la Tige Cointinne a démarré le 14 avril 2020. Deux maraîchers ont été engagés pour réaliser les cultures.

Leur projet vise à augmenter la biodiversité (plantation de vergers de haies, semis de prairies, création de zones humides, pratiques bio), à renforcer la résilience alimentaire, et la qualité de l'alimentation de la Communauté et à renforcer le lien social.

Elle projette la construction de Halles pour accueillir le marché de producteurs locaux, créé en 2018. Mais avant cela, les membres souhaitent créer un puits pour garantir l'approvisionnement en eau des cultures.

<https://www.coof.be/> - <https://www.facebook.com/lacoof/>

Montant souhaité : 8.000 €

### **14. Des tomates pour tous (Dinant)**

Le Jardin de la Grelinette, lancé par Eric Bossart à Foy-Notre-Dame, est une activité de maraîchage en agroécologie, avec une spécialisation en culture de tomates rustiques qui se développe depuis 2 ans. Afin de répondre à la demande croissante de la clientèle locale, d'augmenter la production maraîchère dans l'entité dinantaise et de rendre l'activité pérenne sur le plan économique, il est apparu indispensable de quadrupler la production, notamment avec du terrain et 2 serres supplémentaires. Le crowdfunding devra permettre d'acquérir une nouvelle serre.

<https://www.lejardindelagrelinette.be/> - <https://www.facebook.com/Le-Jardin-de-la-Grelinette-637658173355349>

Montant souhaité : 5.000 €

### **15. Les simples de la Naïe (Couvin) :**

Barbara Briquet est fille de maraîcher bio et horticultrice, spécialisée en agriculture biologique. Elle souhaite s'investir dans la production familiale par la production et la transformation de plantes aromatiques/médicinales et de fleurs comestibles cultivées en agriculture biologique pour en faire des tisanes et des aromates. Actuellement, la vente des fruits et légumes est réalisée en circuit court (à la ferme, groupement d'achat en commun, restaurants, magasin bio) et les plantes séchées/fraîches suivraient le même circuit de vente. Barbara a besoin de s'équiper d'un séchoir pour les plantes, de matériel de récolte et de conditionnement ainsi que de semences de plantes annuelles et de plants vivaces pour la production.

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

Montant souhaité : 2.500 €

### **16. Fleurs à couper (Houyet) :**

Lionel Plaquette a créé, en 2020, un champ de fleurs d'été à couper à Mesnil-Saint-Blaise. Mais son projet va plus loin : il souhaite réaliser un parc permanent de fleurs à couper et de fruits à cueillir, sur la même parcelle, avec plusieurs collections de fleurs de printemps, des vivaces, (pivoines, lilas, hortensias...) mais aussi des arbres fruitiers. Les cueillettes sont des moments de partage intergénérationnel, d'évasion. On cueille pour soi ou pour offrir. On échange, on passe un bon moment avec d'autres cueilleurs. Pour réaliser ce parc, Lionel doit acheter des plantes (arbres fruitiers, basses-tiges, hortensias, lilas et lavandes).

<https://www.facebook.com/Fleursacouper> - <https://www.instagram.com/fleursacouper/>

Montant souhaité : 11.500 €

**17. Fruits Party (Assesse) :**

Fruits Party est un projet de verger diversifié en autocueillette à Crupet. L'autocueillette dans les vergers est une tradition à Montréal, un moment familial à la belle saison. La culture est biologique sur sol vivant comprenant jusqu'à 5 strates de plants. Le verger offre des fruits frais cueillis par les mangeurs dans un cadre champêtre et convivial. Il crée aussi une niche de biodiversité, essentielle à la lutte biologique des ravageurs. Le projet est mené par Timothée Claessens, architecte, apiculteur et maraicher. Son projet s'intègre dans le cadre d'un habitat groupé de 9 ha, dont 1,3 sera alloué à Fruit Party. Il souhaite acheter 350 arbres fruitiers.

<https://www.fermedelizee.org/> - <https://www.facebook.com/fermedelizee/>

Montant souhaité : 8.750 €

**18. Un coup de pouce pour Passion Locale (Fosses-la-Ville) :**

Passion Locale est une conserverie artisanale, bio et locale installée au centre de Fosses chez Caroline Kerbusch. Sa mission : mettre les fruits et légumes en bocaux via les techniques traditionnelles comme la lactofermentation, la conservation au vinaigre, au sucre ou au sel. Passion Locale s'approvisionne quasi exclusivement chez des producteurs locaux en direct ou via des plates-formes locales. Pour les agrumes, elle travaille avec des coopératives bio italiennes. Ses produits phares sont le bouillon de légumes crus, le piccalilli, les confitures de fraises belges et le sirop de citron. Pour ce dernier, les agrumes sont actuellement pressés à la main et la rentabilité est trop faible voire nulle pour continuer à produire ce produit pourtant fort demandé. Passion Locale donc souhaite se mécaniser en acquérant un presse-fruit professionnel, qui facilitera la production tout en n'altérant pas la qualité du produit.

[www.facebook.com/passionlocale](http://www.facebook.com/passionlocale) - [www.passionlocale.be](http://www.passionlocale.be) - [www.instagram.com/passionlocale](http://www.instagram.com/passionlocale)

Montant souhaité : 5.600 €

**19. Une alimentation qui a du sens (Profondeville) :**

Noisette et Morille proposent des plats préparés et des pâtisseries écoresponsables. Leur définition des plats écoresponsables repose sur une vision à 360° à savoir : le recours à des producteurs locaux pour connaître les conditions de production et d'élevage et pour leur assurer un revenu juste et équitable ; la réduction des gaspillages alimentaires en récupérant des fruits et légumes invendus ou invendables (revalorisation) et l'augmentation de la durée de conservation des aliments (par le sous-vide, la pasteurisation...). Noisette et Morille ont besoin d'acheter les derniers équipements nécessaires à l'ouverture d'une boutique à Profondeville : un frigo comptoir et un robot coupe professionnel.

<https://www.facebook.com/La-Transition-Alimentaire-102679664659210>

Montant souhaité : 3.500 €

**20. Un projet fromager collégial(e) (Hamois) :**

L'ASBL Collégiale, c'est l'histoire de 3 éleveurs (Manu, Luc et Jean-Marie), d'un transformateur (Daniel) et du GAL (Nina) qui développent une fromagerie collaborative en territoire Condroz-Famenne. Leur objectif ? Valoriser la qualité différenciée de leur lait avec un prix plus rémunérateur en produisant un premier fromage : le Collégial de Ciney. Il s'agit d'un fromage qui est déjà produit par d'autres fromageries et dont le cahier des charges est

libre d'accès. Ils ont besoin pour y arriver de matériel de fromagerie tel qu'une balance, une caisse, des moules et des étagères.

<https://www.facebook.com/Collégiale-Association-Fromagère-104534834700035>

Montant souhaité : 2.500 €

**21. Combiner le salé avec le sucré (Ciney)**

« La fourchette enchantée », c'est Kristien Jansegers, traiteur spécialisée dans la préparation de plats frais et livrés à domicile, dont les lasagnes sont le produit phare. En avril 2020, ses ateliers de cuisine ont été complètement détruits par le feu en pleine crise Covid... Peu après, une opportunité de reprise d'une production artisanale et locale de gaufres s'est présentée, offrant ainsi la possibilité de combiner une offre tant salée que sucrée. L'atelier a été transformé pour cuisiner les plats salés et les gaufres 4/4 et au sucre perlé. Afin de pouvoir répondre aux demandes croissantes tout en gardant la qualité, le financement participatif servira à finaliser la reprise de l'activité sucrée.

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

Montant souhaité : 5.000 €