



VENT DE TERRE SCRLFS

DE L'AMOUR DES SAISONS À LA JUSTE RÉCOLTE

Business plan, janvier 2019

DÉNOMINATION	VENT DE TERRE SCRLFS
FORME JURIDIQUE	SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE À RESPONSABILITÉ LIMITÉE ET À FINALITÉ SOCIALE
SIÈGE SOCIAL	BOIS LIBERT 58 - 4053 EMBOURG
SITE WEB	WWW.VENTDETERRE.BE
E-MAIL	COOP@VENTDETERRE.BE
TÉL	0470 58 16 02
N° D'ENTREPRISE	0705972136
COORD. BANCAIRES	BE54 1030 5721 3597
DATE DE CRÉATION	02/10/2018

APPEL À L'ÉPARGNE À PARTIR DU 28/01/2019 POUR UNE DURÉE DE 3 MOIS

Origine du projet

C'est l'histoire d'un jeune gars de 26 ans, Gabriel Lieutenant, qui armé de ses connaissances et de son amour pour la terre, décide de cultiver une parcelle de terre à Tilff. Ses idées de maraicher avec des méthodes différentes, de favoriser la biodiversité, de semer des fleurs font sourire plus d'une personne. Il fait pousser avec amour des légumes mais veille aussi à ramener de la biodiversité sur le site...

En mars 2016, il se lance, sous couveuse d'entreprise.

La météo ne va pas lui faire de cadeau et la plupart de ses légumes seront sous eau après un mois de juin fort pluvieux ! « Si tu résistes à cette année, tu pourras toutes les réussir » lui répéteront plusieurs autres maraichers. Il s'accroche, entouré de plusieurs bénévoles dont son papa....

Et puis il rencontre Vincent, tout juste rentré d'une belle aventure en Ardèche. Ce dernier, à la recherche d'un lieu où mettre en pratique ses nouvelles compétences de maraichage et d'agroforesterie, soutient Gabriel dans les moments plus difficiles et vient régulièrement comme bénévole au champ.

Après de nombreux moments d'échanges et partageant une vision similaire, Vincent propose à Gabriel de travailler bénévolement au champ dans l'optique de s'associer la saison suivante.

Début 2017, Christian est présenté à Vincent par des amis communs, Laurence et Renaud, bénévoles auprès de Gabriel.

Christian souhaite découvrir différents projets dans la région et croise donc la route de Vent de terre et de Gabriel.

Christian sera séduit par ce projet et les valeurs qu'il partage lors des nombreux moments passés à maraicher ensemble.

2018 verra l'association de ces trois mousquetaires et la création en mars 2018 de l'asbl « Vent de Terre ».

Entre temps, Gabriel est sorti de couveuse et est devenu indépendant.

L'accueil bienveillant, la convivialité, le respect de chacun et de la terre, l'humilité devant la nature et les autres sont autant de facteurs qui font du projet Vent de Terre un lieu où il fait bon venir apprendre, se ressourcer, mettre les mains dans la terre pour se reconnecter, se raconter, dialoguer.

Ainsi le projet est de plus en plus connu et reconnu.

D'autres idées germent, liées aux passions de chacun. De nouvelles perspectives se dessinent...

Commencent alors des discussions avec la communauté du Chemin Neuf sur l'aménagement du terrain devant le Carmel de Mehagne en un lieu productif...et des pourparlers pour utiliser le four à pain.

Quand ces nouvelles opportunités se dessinent, les trois mousquetaires s'entourent de personnes partageant leur philosophie de vie et leurs valeurs pour fonder la coopérative « Vent de Terre » en octobre 2018. Celle-ci permettra d'agrandir l'équipe et de multiplier les compétences pour le projet mais aussi pour construire un nouveau lieu nourricier et de transmission situé sur Mehagne : « Les jardins du Carmel ».

« Sois le changement que tu veux voir dans le monde » (Gandhi)

La coopérative Vent de Terre

Installée à Tilff depuis mars 2016 sur une ancienne pépinière, l'asbl "Vent de Terre" est actuellement un projet de maraîchage diversifié en agroécologie, sans produit chimique et en respectant le sol. Elle exploite 6.000m² et produit plus de 80 variétés de légumes. L'asbl a décidé de s'agrandir sur un terrain de 17.000m² autour du Carmel de Mehagne, pour créer "Les jardins du Carmel". Ce terrain est propriété du diocèse de Liège. Pour ce projet "Vent de Terre" dispose d'un prêt gratuit des terres via un bail emphytéotique de 45 ans. Outre la culture de 6 à 8.000 m² du terrain, c'est un projet complet qui y sera développé avec notamment un volet de formation et de transmission en agroécologie et permaculture, fabrication de pain au levain cuit au feu de bois, etc. Pour cela, "Vent de Terre" devient aussi une coopérative.

Les fondateurs

Christian



Né en RDC, **Christian Deltour**, y a vécu jusqu'à l'âge de 12 ans. Il est marié à Anne Dighaye et est l'heureux papa de trois adolescents.

Licencié en Administration des Affaires, il passe une vingtaine d'années dans la finance. Ensuite, premier virage à 90° avec un retour en Belgique en 2015 pour lancer et gérer la filiale de Lampiris qui distribuait du bois de chauffage et du pellet (énergie 100% locale et durable).

Fin 2016, il décide d'être indépendant, d'avoir les mains libres et de travailler pour un projet qui a du sens et qui est en phase avec ses valeurs. Suite à la vision du film "Demain", il décide de se donner un an pour explorer dans la région les projets positifs et engagés, en lien avec une production de nourriture saine et en cohérence avec certaines valeurs chères à Pierre Rabhi, de sobriété heureuse, en phase avec la Nature. Il suit un PDC en permaculture, dont les principes éthiques guident son action depuis lors : prendre soin des Hommes, prendre soin de la Nature, et partager équitablement.

Il arrive chez Vent de Terre début 2017, d'abord comme bénévole comme dans d'autres projets, puis après quelques mois, il décide de s'associer pour développer le projet. Des compétences complémentaires et une vision commune pour le futur, c'est donc le cadre idéal en ce qui le concerne. Ses valeurs essentielles sont l'Amour inconditionnel (de l'Homme et de la Nature), le respect, l'humilité et la bienveillance.

Il rêve d'être designer d'avenir, pour permettre à un maximum de personnes de réaliser notre rêve d'un monde juste, équitable.

Gabriel

Depuis tout petit, **Gabriel Lieutenant**, est intéressé par la nature au sens large et a, dès l'âge de dix ans, réalisé un potager bio avec son père.

Naturaliste dans l'âme, il s'est lancé dans un graduat en agronomie finalité forêt nature de 2008 à 2012. Cycle interrompu. Dès septembre 2012 jusque fin 2017, il a suivi diverses formations en éducation et communication pour l'environnement (CERES), interprète nature et environnement, gestion, réseau nature Natagora, cours d'agroécologie au MAP (cours A, B et C).

Et puis, il a passé un an dans une ferme école en maraîchage écologique.



Durant ses formations, il a coordonné de fin 2013 à mi 2016 un potager collectif en permaculture sur buttes.

En 2015, avec un ami, il se teste durant une saison sur un terrain de 10 ares à Bonnelles. Cette expérience le confirme dans son souhait de lancer un tel projet.

En mars 2016, sous couveuse d'entreprise, il crée le projet "Vent de terre", maraîchage diversifié en agroécologie sur 42 ares.

En juillet 2016, Vincent le rejoint sur le projet, au départ comme bénévole puis Christian en janvier 2017. Ils s'associent en janvier 2018.

Actuellement quatre travailleurs rémunérés font vivre le projet et sont entourés de nombreux stagiaires, bénévoles ainsi que des futurs membres de l'équipe.

Il reste attaché à l'idée de pouvoir produire des aliments de qualité, sains dans le respect de la nature et de l'homme, une belle façon de changer les choses à son échelle, d'apporter sa pierre à l'édifice pour la construction d'un monde meilleur !

Vincent



Après vingt ans comme entrepreneur indépendant dans le domaine de l'automobile, de l'immobilier et du voyage, **Vincent Swinnen** a entamé une transition de vie suite à une rencontre qui a modifié sa conscience vers plus de simplicité, d'écoute et d'observation de notre environnement, de notre éducation, de notre relation à soi...et aux autres.

Il y a cinq ans, Vincent a choisi avec sa femme Muriel et son fils de tout quitter pour vivre cette transition tant professionnelle qu'éthique. Un retour à l'essentiel leur semblait important.

Ils ont donc décidé de « Vivre leurs rêves plutôt que de rêver leurs vies » et ils sont partis deux ans en Sud Ardèche au sein du Hameau des Buis (éco hameau regroupant une vingtaine de familles articulées autour d'une gouvernance partagée) et de la ferme des enfants (école à pédagogie active fondée par Sophie Rabhi).

Lors de cette aventure, Vincent a suivi une formation d'animateur en agroécologie chez Terre et humanisme, association de Pierre Rabhi qui l'a conduit vers de l'animation de jardins partagés pour adultes en réinsertion, de l'animation pour enfants avec bienveillance et humanisme.

Ils ont fait le choix de revenir pour leur équilibre familial avec la ferme intention de transmettre leurs connaissances via la création d'un projet nourricier et pédagogique lié à notre Terre mère.

Depuis son retour, et de nouvelles rencontres humaines, Vincent s'est associé à Gabriel et Christian dans le projet « Vent de Terre » dont les valeurs de RESPECT – AMOUR – HUMILITE envers l'humain et son environnement sont essentielles.

Vent de Terre lui permet aujourd'hui de nourrir et de transmettre aux générations futures le changement qu'il souhaite voir dans ce monde.

Raphaël

Après six années d'études en Lettres à l'Université de Liège, **Raphaël Nissen** s'est investi à 100 % dans le secteur du maraichage biologique. Après une formation d'une année à l'Institut Agronomique de La Reid, il a cherché un moyen de concrétiser son rêve d'une agriculture différente, paysanne, respectueuse de l'homme et de la nature.



Vent de Terre représente pour lui la chance merveilleuse de répondre à ses aspirations... L'harmonie entre les hommes et les autres formes de Vie de cette planète incarne son idéal.

Une formation d'Interprète Nature & Environnement lui apporte aujourd'hui des outils pour atteindre cet idéal.

Renaud



Marié et heureux papa de quatre enfants, **Renaud Keutgen** est animé par la folle envie de devenir artisan-boulangier sans oser imaginer devenir paysan-boulangier. Economiste de formation, spécialisé en économie sociale suivi d'un master en gestion du développement, il se considère comme un généraliste du développement. Sa formation l'a conduit à vivre et travailler pendant trois ans en Haïti puis à s'investir pendant sept ans dans le commerce équitable en Belgique avant de repartir cinq années à Madagascar pour arriver aujourd'hui dans l'arrondissement de Verviers au RATAV (Réseau Aliment Terre de l'arrondissement de Verviers) et au GAL (groupe d'action locale) Pays de Herve. A son retour, Renaud s'est ressourcé et "nourri" au propre comme au figuré dans et par le projet Vent de Terre dont il partage profondément les valeurs. Après avoir suivi plusieurs formations d'artisans boulangers tant en Bretagne qu'en Belgique, il a fondé la coopérative « Histoire d'un grain ». Cette dernière lui assurant une matière première de qualité à travailler, c'est à travers le projet Vent de Terre qu'il se voit la transformer et au-delà sensibiliser les citoyens à un autre mode de vie plus proche de l'environnement mais aussi plus coopératif.

Laurence

Sage-femme de formation, **Laurence Collins** a exercé plusieurs métiers. Pendant dix ans, elle a accompagné la naissance à l'hôpital. Elle a aussi travaillé, trois ans en Haïti, dans le domaine de l'éducation. Cinq ans durant, elle a formé, dans le sud-est de Madagascar, son équipe locale à la santé primaire et à la réalisation d'enquête, riche de ses compétences en Santé Publique.



Cette expérience de vie malgache avec son mari, Renaud Keutgen, et leurs quatre enfants lui permet une approche différente de la vie. Lorsqu'elle découvre la permaculture, elle met des mots sur cette autre manière de voir la vie ; respecter l'humain, respecter la terre, partager équitablement les richesses.

De retour en Belgique depuis un peu plus de deux ans, elle se forme en permaculture et devient bénévole chez Vent de Terre.

Son rêve pour l'avenir : créer avec sa famille un lieu où il fait bon vivre en harmonie avec la nature.

Muriel



Institutrice primaire de formation, **Muriel Vandermeulen** est maman de deux enfants et l'épouse de Vincent Swinnen.

Après avoir travaillé cinq ans dans l'enseignement primaire, Muriel se forme comme accueillante autonome et crée un lieu aménagé avec des matériaux sains ainsi qu'un espace extérieur agrémenté d'un potager afin d'accueillir des enfants de 0 à 3 ans tout en respectant leur rythme, leur curiosité et leurs besoins.

Six ans plus tard, elle décide avec son mari et son fils de six ans de déménager vers l'Ardèche afin de travailler dans une école à pédagogies alternatives, « La Ferme des Enfants », créée par Sophie Rabhi. Là, elle vit une expérience humaine très riche et se forme à la pédagogie Montessori.

De plus, la petite famille s'est agrandie et ils ont vécu tous les quatre dans l'éco hameau « Le Hameau des Buis ». Cette expérience les a éveillés à d'autres possibles de vie tels que la gouvernance partagée, la communication non violente, le partage des ressources et la vie intergénérationnelle.

Enrichis de tout ce vécu, ils reviennent en Belgique afin de « faire leur part » là où sont leurs racines.

A leur retour, Muriel a rejoint la création de l'école des « Deux Chênes » où toutes ces valeurs sont portées et elle y travaille comme institutrice primaire. Dans cette école, le respect de soi, des autres et de la nature est omniprésent. L'enfant est respecté dans sa globalité et passe de nombreux moments en contact avec la nature.

Pour Muriel, la nature est en lien direct avec l'humain et celui-ci a besoin de rester connecté à elle.

Elle souhaite transmettre cela aux enfants, adultes de demain afin qu'ils prennent soin de notre terre.

Anne



Licenciée en Administration des Affaires et détentrice d'une maîtrise en Relations internationales et Politique européenne, **Anne Dighaye** est maman de trois adolescents et la femme de Christian.

Enseignante pendant presque quinze ans dans les écoles secondaires de type général, technique et plus principalement professionnel, elle a eu la chance de croiser la route de Christiane Lebrun, qui l'a initiée à l'art de la céramique. Elle s'est formée à ses côtés puis auprès de Marianne, la fille de celle-ci.

La céramique, plus communément appelée poterie, la touche car elle est l'un de plus vieux métiers du monde, elle relève d'une tradition respectable, intimement liée à la vie journalière de l'homme, à ses aspirations, à ses rêves, à ses joies. La poterie par le façonnage, donne à l'homme l'occasion de modeler une image de lui-même avec l'argile.

Son intérêt pour la céramique ne s'arrête pas au façonnage et à la cuisson, mais aussi à tout ce que l'histoire de la céramique nous raconte de l'histoire des hommes. Elle aime les objets mis en situation : un saladier avec une bonne salade, un bol pour la soupe du soir, un gobelet pour servir le café ou le thé, une sculpture au bord d'un étang, un totem dans un jardin fleuri.

Après de nombreux stages et de multiples rencontres qui donnent sens et intensité à sa vie, elle crée son propre projet, l'atelier « Chemin de terre », où elle partage ses connaissances et sa créativité avec ses stagiaires.

Et puis, il y a le travail, seule, dans son atelier : essais, expérimentations, tâtonnements, réflexions... elle est en chemin. Elle n'est spécialiste de rien, mais curieuse de tout. Elle essaye d'ajuster son

quotidien à ses valeurs : elle va de changements en changements au fil de ses rencontres, au fil de ses prises de conscience.

Elle réalise peu à peu qu'un monde où elle devient libre de son destin s'ouvre devant elle. Son époux et ses enfants lui donnent confiance chaque jour où elle tente de découvrir le sens de sa vie sur terre, quelle peut-être son implication dans le monde, ce qu'elle peut apporter aux autres au travers de son travail.

Nos valeurs

Notre raison d'être, c'est d'incarner le changement que nous voulons voir dans le monde. Nous avons bâti notre projet sur trois valeurs que nous partageons : RESPECT, AMOUR et HUMILITE.

Nous travaillons aussi à la gouvernance humaine c'est-à-dire que chacun a droit à la parole et nous prenons chaque décision de manière concertée.

Que faire ? Et bien prendre soin de la planète, au quotidien, tout en prenant soin des Hommes. Manger mieux, pour notre corps, pour la planète... Vivre autrement aussi, dans les petits gestes du quotidien, se rendre compte que l'eau potable est précieuse, que consommer responsable et éthique peut faire changer les choses. C'est pour cela que nous avons créé « Vent de Terre », et que nous allons continuer à vivre à fond cette aventure. Parce qu'il est de notre responsabilité de transmettre un monde vivable à nos enfants, parce que nous n'avons pas le droit de le leur voler pour satisfaire nos propres soi-disant besoins qui ne sont souvent que des envies créées de toutes pièces par la société de consommation.



La finalité sociale du projet

Notre raison d'être, c'est d'incarner le changement que nous voulons voir dans le monde. Nous avons bâti notre projet sur 3 valeurs que nous partageons : RESPECT – AMOUR et HUMILITE.

Nous travaillons aussi à la gouvernance humaine c'est à dire que chacun a droit à la parole et nous prenons chaque décision de manière concertée.

Que faire ? Et bien prendre soin de la planète, au quotidien, tout en prenant soin des Hommes. Manger mieux, pour notre corps, pour la planète... Vivre autrement aussi, dans les petits gestes du quotidien, se rendre compte que l'eau potable est précieuse, que consommer responsable et éthique peut faire changer les choses. C'est pour cela que nous avons créé Vent de Terre, et que nous allons continuer à vivre à fond cette aventure. Parce qu'il est de notre responsabilité de transmettre un monde vivable à nos enfants, parce que nous n'avons pas le droit de leur voler pour satisfaire à nos propres soi-disant besoins qui ne sont souvent que des envies créées de toutes pièces par la société de consommation.

La finalité sociale du projet :

- ✓ Promouvoir l'agriculture paysanne locale et agroécologique.
- ✓ Sensibiliser les citoyens à la protection de la biodiversité, de notre terre-mère, à la problématique apicole, et plus largement environnementale, à l'agroécologie et à la permaculture.
- ✓ Informer les citoyens sur le rôle capital des abeilles et autres pollinisateurs sauvages dans notre environnement.
- ✓ Encourager et développer des filières de consommation courtes, locales et durables.
- ✓ Contribuer à la souveraineté, la sécurité et la salubrité alimentaire de tous les citoyens.
- ✓ Promouvoir sous toutes ses formes l'habitat écologique basse énergie en construction ou rénovation ainsi que l'isolation des bâtiments.
- ✓ Promouvoir une éducation active, alternative, un monde pédagogique éclairé et inspirant.
- ✓ Favoriser l'insertion sociale et professionnelle de personnes en difficulté par la création d'activités économiques.

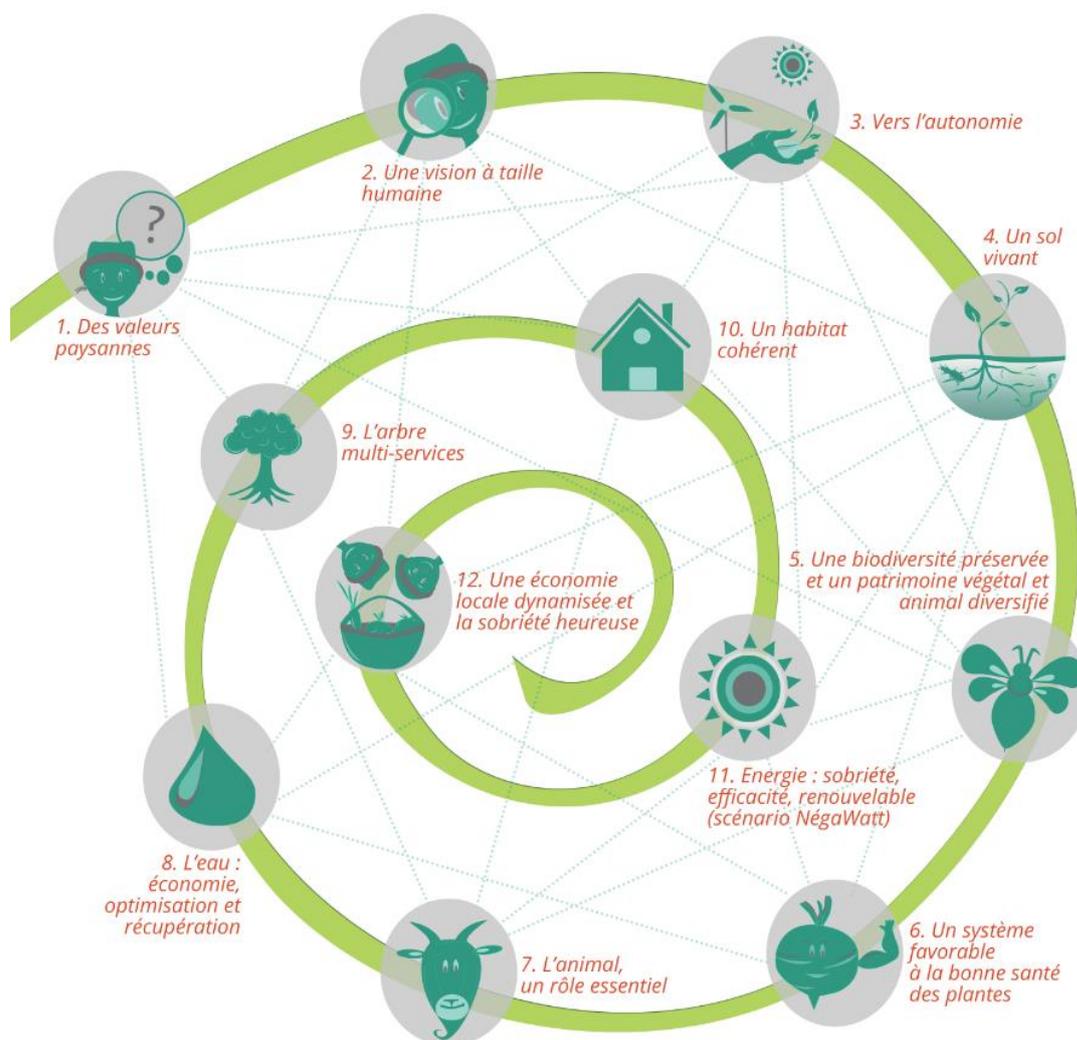
L'objet social

L'objet social est :

- ✓ De produire, de distribuer et de commercialiser des produits issus de l'agriculture paysanne locale et agro écologique (fabrication de pain au levain, maraîchage, vergers, horticulture, agroforesterie, tisanderie, ruchers, plantes sauvages et médicinales, ...)
- ✓ D'organiser des actions de sensibilisation et/ou d'éducation : formations, ateliers, conférences et ateliers divers ;
- ✓ De participer à des projets pédagogiques et de s'associer à des réunions, conférences, missions scientifiques et visites d'institutions étrangères ;
- ✓ D'accompagner des candidats entrepreneurs dans les phases de préparation, de lancement et de développement de leur entreprise, si celle-ci partage les finalités sociales et l'objet social de la société.

L'agroécologie

Les 12 fondamentaux de l'agroécologie :



L'agroécologie est à la fois une discipline scientifique, un mouvement social et un ensemble de techniques agricoles. C'est une démarche positive de réappropriation de techniques de culture dans le respect de la nature. L'idée est que les services écologiques (générés par ce type de culture) sont les bénéfices directs et indirects que tire la société de la biodiversité et du fonctionnement des écosystèmes. Ce n'est pas une démarche unique ! L'agroécologie est l'application de l'écologie à l'étude, la conception et la gestion des agroécosystèmes durables. Elle est, par définition, une pratique interdisciplinaire qui prend en compte les aspects sociaux, environnementaux et agronomiques.

« Issue d'une démarche scientifique attentive aux phénomènes biologiques, l'agroécologie associe le développement agricole à la protection-régénération de l'environnement naturel. » — Pierre Rabhi.

Structure en coopérative (SCRLFS)

Pourquoi une société coopérative ?

Nos activités se développant bien et avec l'acquisition d'une nouvelle parcelle de production « les jardins du Carmel », il était nécessaire pour nous de créer une société commerciale, notre ASBL ayant ces limites.

Au vu de nos valeurs et de la philosophie du projet, la coopérative à finalité sociale tombait sous le sens.

Les types de parts

Le capital est représenté par des parts nominatives de 3 types :

- ✓ Les parts sociales A ou « garant » accessibles aux personnes physiques ou morales, qui, de par leur activité sont visés par la finalité sociale de la coopérative et sont admises par les 2/3 des coopérateurs détenteurs de parts A. La part A a une valeur nominale de deux cent euros (200€)
- ✓ Les parts sociales B ou « soutien » sont accessibles aux personnes physiques ou morales qui partagent et veulent soutenir la finalité sociale de la coopérative. La part B a une valeur nominale de cent euros (100€)
- ✓ Les parts sociales C ou « institutionnelle » sont accessibles aux personnes physiques et morales qui ont la volonté de soutenir l'économie sociale ou la finalité du projet. La part sociale C a une valeur de cinq cent euros (500€)

Un coopérateur ne peut détenir qu'un seul type de part.

Les parts sont nominatives. Elles portent un numéro d'ordre et sont inscrites dans le registre des parts qui est tenu au siège social de la société et actualisé par le Conseil d'Administration ou à défaut par un administrateur désigné à cet effet par le conseil d'administration.

Chaque détenteur de part (A, B, C) a droit à une voix et ce, peu importe le nombre de parts possédées.

Le capital

Le chapitre III des statuts (articles 7 à 11) définit la structure du capital social de la coopérative.

Le capital social est illimité. La part fixe du capital s'élève à sept mille quatre cent euros (7.400€). Elle est libérée à concurrence de la totalité. Le capital est variable sans modification des statuts pour le montant qui dépasse la part fixe du capital. Cette portion du capital varie en raison de l'admission ou du départ de coopérateurs ou l'augmentation du capital.

Chaque année, 1/20^{ème} au moins du bénéfice net est destiné à la constitution d'une réserve légale. Ce prélèvement est obligatoire aussi longtemps que la réserve légale n'atteint pas 1/10^{ème} du capital social.

Pour le solde du bénéfice net restant, l'assemblée générale décide, sur proposition de l'organe de gestion, de son affectation en respectant l'ordre suivant :

1. Le solde sera prioritairement affecté au développement de la coopérative et à la réalisation de ses finalités sociales
2. Sur base de l'excédent restant, un dividende peut être distribués aux coopérateurs. Ce dividende ne pourra dépasser le taux de 3%.

Conseil d'administration et assemblée générale

Le premier exercice social de la société « Vent de Terre » a débuté ce 26/09/2018 et se termine le 31/12/2019. La première assemblée générale ordinaire aura donc lieu en 2020.

Actuellement, la société est administrée par 3 membres : Lieutenant Gabriel, Deltour Christian, Keutgen Renaud, tous trois coopérateurs garants. Les administrateurs seront ensuite choisis à la première assemblée générale pour une durée de quatre ans et sont rééligibles.

Les administrateurs forment un conseil d'administration qui est collégalement responsable de la bonne gestion de l'entreprise et qui doit en rendre compte collégalement à l'assemblée générale. Ce conseil d'administration se réunit au moins une fois tous les trois mois sur convocation du président et aussi souvent que l'intérêt social l'exige.

L'assemblée générale, quant à elle, se compose de tous les coopérateurs. Ses décisions sont obligatoires pour tous, mêmes les absents ou dissidents. Elle possède les pouvoirs qui lui sont attribués par la loi et les statuts de la coopérative. Elle peut notamment modifier les statuts, nommer et révoquer les administrateurs et les commissaires et accepter leur démission, donner décharge et approuver les comptes annuels.

L'assemblée générale est convoquée par le conseil d'administration chaque fois qu'il l'estime utile et que l'intérêt de la société l'exige. Elle doit l'être en tout cas au moins une fois par an, dans un délai de six mois suivant la clôture des comptes annuels aux fins de statuer sur les comptes annuels, le budget annuel et la décharge à donner aux administrateurs.

Activité

Produits et ou services développés

Le caractère innovant de notre projet est lié au fait que nous cultivons sur petite surface de manière agroécologique tout en utilisant des techniques de respect du vivant connues depuis le 18^{ème} siècle néanmoins oubliées. Grâce à ces techniques, nous parvenons déjà après 3 années à rémunérer l'équivalent de 3 etp sur une surface de 6000 M2. C'est aussi cela notre but, montrer qu'il est possible de vivre de ce métier magnifique.

Comme la fleur de la permaculture, nos activités se complètent bien et nous permettent une certaine résilience afin par exemple de ne pas être trop dépendant du facteur météo.

Outre l'activité de maraichage, nous développons une activité de fabrication de pain artisanal au four à bois, la transformation de fruits en jus grâce à l'achat récent d'une presse à fruit, la plantation de centaine de fruitiers (agroforesterie – verger sobkowiak ...), les formations pédagogiques etc...CE TOUT, nous permettra à terme de consolider notre projet.

Notre vision à long terme est de viser une forme de résilience aux niveaux des activités où tout se complète, tout s'entraide de façon à ne pas être dépendant d'une seule activité.

UNE fonction, plusieurs éléments

UN élément, plusieurs fonctions

Le tout dans le Respect du Vivant.

Marché

Les clients ciblés ?

Tout type de clients souhaitant se nourrir sainement et les gens vivant dans un rayon proche des sites de production.

L'éveil des consciences est clairement en route, l'adage « la santé est dans l'assiette » n'est plus à démontrer et nos clients ne cessent d'augmenter.

Nous ciblons une zone locale en circuit-court et nous ne livrons pas à plus de 20 km.

Le projet Vent de Terre à Tilff est sur pied depuis 3 ans, est productif, permet de rémunérer le travail des maraichers, produit des légumes pour un nombre grandissant de clients. L'ASBL Vent de Terre compte plus de 150 membres. Plus d'une trentaine de paniers sont fournis chaque semaine via 4 points de dépôts.

Des restaurateurs et des épiceries locales complètent le panel diversifié de nos clients.

De plus, nous sommes sollicités par des cuisines de collectivité curieuses de découvrir le projet et en réflexion sur un approvisionnement futur.

Le projet des Jardins du Carmel à Mehagne se situe au milieu d'un quartier résidentiel de la commune de Chaudfontaine et à proximité de plusieurs écoles.

Vent de Terre s'inscrit en tant qu'acteur concret de changement dans le projet de ceinture alimentaire liégeoise.

Modèle Économique

La vente de nos légumes. CA 2018 : + 100000

La vente de nos produits transformés.

En ce qui concerne nos prix de vente, en concertation avec d'autres maraichers, nous essayons de fixer un prix juste, c'est-à-dire un prix qui permet au maraicher d'être payé décemment.

Au niveau des formations, nous appliquons la « participation libre et consciente », système qui permet à chacun de participer en fonction de ses capacités financières et de ce qu'il estime être le juste prix du service reçu. Cette méthode résulte de la volonté de partage, élément essentiel de la permaculture, philosophie qui guide nos choix.

Le modèle Vent de terre ne repose pas économiquement sur la formation mais bien sur un modèle de production réfléchi, solide et diversifié (légumes, pain, jus de fruit).

Cette idée de partage des ressources au sein du projet nous paraît essentielle, chaque membre de l'équipe gagnera le même salaire peu importe sa fonction. Ainsi le maraicher ne va pas gagner moins que celui qui fait du pain, ils ont besoin l'un de l'autre.

La presse à fruit transformera nos fruits et ceux de nos clients ce qui permettra de diversifier les revenus et de parer à une mauvaise saison sur les légumes.

Ce projet cherche aussi à prouver qu'il est possible de cultiver sur petite surface et sans utilisation de produit avec des pratiques agroécologiques et permaculturelles.

Mais aussi que ce modèle est viable et répliquable.

La stratégie commerciale repose sur la diversification de la clientèle (paniers, clients au magasin, épicerie, restaurateur) et la qualité des produits proposés en circuit-court.

L'accueil des bénévoles (clients, étudiants, personnes fragilisées ou différentes), les chantiers participatifs, nous permettent de faire vivre nos valeurs essentielles à travers le travail quotidien au champ.

Les nombreuses visites du site et du projet nous font connaître auprès d'un nombre toujours plus important de personnes.

La collaboration avec d'autres maraichers ou d'autres projets (la bourrache, le champ des possibles) permettent des synergies importantes pour revaloriser la profession de maraicher.

Concurrence

Il n'y a pas vraiment de concurrence dans notre métier sachant qu'il manque énormément de maraicher pour nourrir Liège.

De plus, nos techniques agroécologiques étant au delà du « BIO », la qualité de nos produits est reconnue.

Ancrage territorial :

Lors de la récente campagne électorale, notre projet à Mehagne a été mis en exergue par certains élus locaux. Ce projet a aussi été réfléchi avec la communauté du Chemin Neuf.

A Tilff, le projet se situe sur un lieu de transition où nous collaborons aussi avec l'asbl Ecotopia.

SWOT

- Forces, faiblesses, opportunités, menaces
- Strengths, weaknesses, opportunities, threats

FORCES	<ul style="list-style-type: none">Outillage de base acquisLe collectif ; multitude de profils différents et complémentaires dans l'équipeEnergie positive / humain / coopérationPartenariats avec autres maraichers, autres coopérativesBonne gestion des réseaux sociauxQualité des produits cultivésPrix – en collaboration avec autres maraichersProduits diversifiésBonne image de Vent de Terre dans le milieu	FAIBLESSES	<ul style="list-style-type: none">Fragilité financière possiblePrix de vente sous pressionFacteur humainMétéoSystème économique en vigueurLa valeur accordée au prix de la nourriture dans le monde actuelPartenariat parfois difficileSaisonnalité
OPPORTUNITES	<ul style="list-style-type: none">Demande croissante (supérieur à l'offre)Eveil des consciencesChangement de paradigmeRetour vers le circuit-court et la consommation de saisonProjet installé dans des zones d'habitats plutôt aisésDensité de population importante autour des lieux de productions	MENACES	<ul style="list-style-type: none">Changement climatiquePolitique qui agit à court termePopularité du moins cherCroissance du projet trop rapideStabilité Partenariat

Besoin en capital

Viabilisation et aménagements : 15.000€

Raccordement à l'eau, électricité, clôtures pour sécurisation sangliers, barrière, chemins, ...

Irrigation : 40.000€

Mares, raccordement citernes, pompes, stockage, récupération des eaux, ...

Local matériel : 5.000€

2 containers avec bardage + auvent

Local multi-fonctionnel, avec cave : 15.000€

Local ossature bois, avec cave de stockage enterrée

Serres : 50.000€ sur 2019 et 2020

Installation de 6 serres, avec ouvertures latérales et lucarnes

Outils et matériel : 25.000€ sur 3 ans

Outils divers (sarclours, râteliers, jusqu'aux voiles, tuteurs, arceaux, ...)

Achat presse à fruit : 15.000€ en 2019

Construction four à pain : 34.000€

Achat du four et aménagement local adéquat

Plantations : 23.000€ sur 3 ans

Toutes les plantations à long terme : fruitiers, petits fruits, arbres et haies

Véhicule : 7.500€ en 2021

Financement : 195.000 €

Le montant des investissements s'élève à 229.500 € mais une part de cette somme est déjà disponible via le capital de départ de la coopérative et des prêts octroyés par certains fondateurs. Le solde à financer est de 195.000 € qui pourraient se diviser en 50% de prise de parts de coopérateurs et 50% de doublement de ces dernières via le système brasero.

Capital fonds propres : 7.400 €

La coopérative est constituée sur un capital de 7.400 euros apportés en fonds propres par les fondateurs.

Prêts des fondateurs : 27.100 €

Certains des fondateurs ont prêtés une part de capital supplémentaire afin de lancer le projet sur de bonnes bases.

Coopérateurs : 97.500 €

Le fondement de notre coopérative est basé sur l'implication financière de coopérateurs qui soutiendraient le projet. Ce montant est un minimum à atteindre pour arriver à financer tous les investissements

Brasero : 97.500 €

Nous avons introduit un dossier à la SOWECSOM (mécanisme BRASERO) qui, après acceptation, nous permettrait de doubler l'apport en capital des coopérateurs et faire évoluer le projet rapidement.

Détails chiffres d'affaires

Chiffre d'affaire	2019	2020	2021
	€ 224.274	€ 279.572	€ 321.509
Vente directe	57.200	72.534	83.414
Vente restaurant	72.800	84.084	96.697
Abonnement AMAP	25.674	42.020	48.323
Vente de fruits	9.200	15.984	18.382
Revente	33.000	35.910	41.297
Presse à fruits	26.400	29.040	33.396

Les ventes 2019 sont sur 16 mois, car la coopérative existe depuis septembre 2018. Les ventes de nos légumes, ventes directes et Abonnement AMAP, progressent par la mise en culture de surface supplémentaires, mais également par le fait que les parcelles arrivent à maturité après 3 ans et que leur rendement devient meilleur grâce à l'amélioration du sol.

Nous privilégions les ventes directes aux consommateurs, mais nous souhaitons conserver quelques restaurants et magasins en diversification, parce que cela a du sens pour nous, et nous assure un certain volume, notamment en fin de saison avec la mâche et le pourpier. Au niveau des commerces, notre souhait est de prolonger principalement avec des enseignes qui partagent à 100% notre philosophie, comme Les Petits Producteurs et la Coopérative Ardente.

Les ventes de fruits devraient à terme décoller, mais nous devons attendre que nos plantations arrivent à maturité, ce qui ne sera pas le cas avant 5 ans. Mais le potentiel de production dépasse les 20 tonnes/an. En attendant, les petits fruits prennent déjà le relai...

La revente concerne principalement les légumes que nous ne produisons pas (pommes de terre, oignons, échalotes, ...), mais dont notre clientèle a besoin dans ses paniers hebdomadaires. Leur part diminue progressivement, car nous essayons d'être de plus en plus autonome. Nous complétons, en fin de saison, quand nous n'arrivons pas à satisfaire la demande nous-mêmes, via des partenariats avec des producteurs dont nous connaissons les méthodes de productions, toujours minimum en Bio, mais souvent plus qu'en Bio.

La presse à fruit est une activité saisonnière, dont le rendement dépend de la production globale de pommes. Il est probable qu'une année, comme en 2017, il n'y aura que peu de rendement, mais impossible de savoir laquelle. Nous comptons diversifier l'utilisation, au-delà des pommes mais c'est à construire. La ligne de pasteurisation nous permettra la conservation de légumes en surplus en bocaux, en complément de nos lactofermentations.

Pour terminer, il est important de noter que l'activité de Vent de Terre termine sa troisième année de production.

En 2016, en commençant seul, en mars et avec 1 seule serre, sur une surface 2 fois inférieure, Gabriel avait dégagé un chiffre d'affaire de +/- 25.000€. En 2018, la surface avait augmenté de 1/3, et avec 3 serres, le chiffre d'affaire s'est élevé à +/- 55.000€. En 2018, l'exercice se termine avec un chiffre d'affaire de +/- 110.000€, avec 6 serres et +/- 6.000m² de parcelles (soit +/- 4.000m² de planches de cultures, sans les chemins).

Compte de résultats			
Libellé	2019	2020	2021
Chiffre d'affaires	€ 224.274,00	€ 279.572,00	€ 321.507,80
Matières premières	€ 57.475,00	€ 72.765,00	€ 83.679,75
Variation de stocks		€ -	€ -
Marge brute	€ 166.799,00	€ 206.807,00	€ 237.828,05
Services et biens divers	€ 32.050,00	€ 29.200,00	€ 30.660,00
Rémunérations	€ 93.915,00	€ 140.820,00	€ 162.606,00
Subsides d'exploitation	€ -	€ -	€ -
Amortissements	€ 25.613,00	€ 31.672,67	€ 43.493,33
Bénéfice d'exploitation	€ 15.221,00	€ 5.114,33	€ 1.068,72
Produits financiers	€ -	€ -	€ -
Charges financières	€ -	€ -	€ -
Bénéfice courant avant impôts	€ 15.221,00	€ 5.114,33	€ 1.068,72
Produits exceptionnels	€ -	€ -	€ -
Charges exceptionnelles	€ -	€ -	€ -
Bénéfice avant impôts	€ 15.221,00	€ 5.114,33	€ 1.068,72
Impôts			
Bénéfice après impôts	€ 15.221,00	€ 5.114,33	€ 1.068,72
Résultat de l'exercice	€ 15.221,00	€ 5.114,33	€ 1.068,72
Résultat cumulé	€ 15.221,00	€ 20.335,33	€ 21.404,05
Cash-Flow	€ 40.834,00	€ 77.621,00	€ 122.183,05