



HISTOIRE D'UN GRAIN SCRLFS

CÉRÉALES ET FARINES DU PAYS DE HERVE

COOPÉRATIVE MEUNIÈRE ET AGRICOLE ENGAGÉE
DANS LA RÉINSERTION DE CÉRÉALES
LOCALES DE QUALITÉ

DÉNOMINATION	HISTOIRE D'UN GRAIN SCRLFS
FORME JURIDIQUE	SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE À RESPONSABILITÉ LIMITÉE À FINALITÉ SOCIALE
SIÈGE SOCIAL	STOCKIS 4A, 4890 THIMISTER-CLERMONT
SITE WEB	WWW.HISTOIREDUNGRAIN.BE
E-MAIL	BONJOUR@HISTOIREDUNGRAIN.BE
N° D'ENTREPRISE	0895473073
DÉPEND DE	ARRONDISSEMENT JUDICIAIRE DE LIÈGE (DIVISION VERVIERS)
COORD. BANCAIRES	BE13 1030 5485 0639 (BIC : NICABEBB)
DATE DE CRÉATION	25/04/2018

APPEL PRIVÉ À L'ÉPARGNE A PARTIR DU 04/05/2018 POUR UNE DURÉE DE 2 MOIS

PERSONNES DE CONTACT

GUILLAUME FRANCO	0485 40 42 05
MATHILDE GEORIS	0487 90 80 81
RENAUD KEUTGEN	0474 22 98 11
CAROLINE SIMAYS	0495 70 98 31

ADMINISTRATEURS DE LA SOCIÉTÉ

GUILLAUME FRANCO, RENAUD KEUTGEN ET CAROLINE SIMAYS



Revenir les mains pleines de terre du jardin, l'odeur des vaches du fermier voisin et des pommes murissant sur l'arbre, les paillements des moineaux dans les hêtres, les écorchures aux genoux d'avoir voulu grimper à ce chêne, les tartines beurrées du goûter,... Voilà ce que retient un enfant du Pays de Herve né au siècle dernier !

Ces souvenirs de l'enfance, nous en gardons tous une part et ce sont eux qui nous font devenir aujourd'hui les adultes que nous sommes.

Chacun des porteurs de projet a grandi sur la Plateau de Herve... Leurs souvenirs sont multiples mais leur dénominateur commun est la présence de la nature comme premier compagnon de jeu !

Aujourd'hui, qu'avons-nous à offrir à nos enfants ?

Avec la conscience des dangers des pesticides et des additifs contenus dans les aliments que l'industrie agro-alimentaire propose, l'insouciance n'est plus de mise. Du marasme ambiant à la pollution croissante en passant par l'écart grandissant entre les richesses, comment réagir ?

Mise à part une bonne dépression et une grosse angoisse, il nous reste à trouver un projet qui donnera du sens à nos vies ! Bien au-delà d'une nostalgie bornée et d'un sentiment "*c'était mieux avant*", nous avons choisi de regarder dans le passé pour nous inscrire dans le présent et ainsi impacter notre futur.

C'est le moment de sortir de notre hibernation !

1. Il nous faut dès à présent **retrouver le savoir et savoir-faire** de la culture de céréales anciennes aux semences diversifiées, telle qu'elle se faisait sur le Plateau de Herve jusqu'au 16^e siècle et l'adapter aux réalités d'aujourd'hui
2. Il s'agira ensuite de **moudre ce grain** de manière lente et naturelle, sur meules de pierre, pour conserver nutriments, saveurs et vitamines
3. Il faudra enfin mettre le fruit de notre travail artisanal dans les mains d'**artisans boulangers** prêts à panifier cette farine exigeante
4. vous pourrez goûter finalement chez vous un **bon pain 100% naturel, au levain et 100% local !**

C'est un chemin exigeant mais c'est celui que nous empruntons pour, enfin, respirer, remettre de la terre sur nos mains et remanger sereinement nos tartines beurrées.



Hier sur le Plateau de Herve

Jusqu'au début du 16^e siècle, les habitants de Clermont et de Thimister cultivaient dans leurs champs, tout autour des villages, différentes sortes de céréales (seigle, froment, épeautre, blé...). C'est à cet endroit que se situait au Moyen-âge, le moulin à eau du Seigneur de Clermont. Les habitants étaient obligés d'y venir et de payer afin d'y faire moudre leurs grains . Au 16^e siècle, en pleine guerre de religions, Charles Quint interdit à nos agriculteurs d'exporter leurs céréales vers les pays du Nord. De plus, les taxes n'existaient pas pour les prairies. En moins de 50 ans, notre région va se reconverter avec succès vers la culture herbagère et fruitière. C'est l'apparition du bétail, des fermes, des haies et des arbres fruitiers : le paysage typique du Pays de Herve est né ! L'économie locale s'oriente alors vers des nouveaux produits : le lait, le fromage, le cidre et le sirop. L'abandon de la culture céréalière dans notre région est finalement purement politique et fiscale. Elle n'a donc rien à voir avec la qualité de la terre.

Aujourd'hui

Actuellement, en Wallonie, le secteur céréalière occupe deux tiers des surfaces agricoles. Par contre, seuls 10% sont destinés à la meunerie et, par conséquent, à l'alimentation humaine. Face à des problématiques telles que la compétition entre usages alimentaires et non alimentaires ou la dépendance de la Wallonie vis-à-vis des importations de céréales, il est particulièrement temps de repenser son autonomie alimentaire...

La Coopérative Histoire d'un grain

"Histoire d'un grain" est une jeune coopérative agricole et meunière engagée dans la réinsertion de céréales de qualité pour l'alimentation locale humaine. Créée officiellement ce 25 avril 2018, elle a pour objet la production et transformation de céréales et autres cultures associées sur le Pays de Herve.

Pourquoi une coopérative coopérative à finalité sociale (SCRLFS) ?

Dans une entreprise telle que la nôtre, les coopérateurs ("copropriétaires") ne recherchent pas prioritairement un bénéfice patrimonial direct mais plutôt à soutenir la finalité sociale de la coopérative, à savoir favoriser l'accès aux habitants du Plateau de Herve à une farine de qualité locale, bio et naturelle.



Située à Thimister, "Histoire d'un grain" se dote 4 hectares sur le Plateau de Herve (Clermont) ! Loin de s'imaginer en grand propriétaire terrien, il s'agit plutôt de donner à la coopérative un cœur et un lieu d'expérimentation stable des pratiques d'agro-écologie qu'elle prône : maillage de haies, création de bordures boisées, de lignes d'arbres entre les cultures agricoles,... En termes de terre, la coopérative entend plutôt travailler en collaboration étroite avec les agriculteurs bio de la région.

L'objectif est de pouvoir proposer des farines de froment, d'épeautre, de seigle et de sarrasin, en version complète et semi-complète.

Les farines produites par la coopérative seront vendues prioritairement aux paysans-boulangers coopérateurs qui s'engagent fermement, via la signature d'une charte, à proposer un pain produit avec la farine "Histoire d'un grain" 100% naturelle, bio et locale, sans aucun additifs ni adjuvants, en pratiquant une fermentation longue et principalement au levain.

Le reste de la farine produite sera prioritairement disponible pour les coopérateurs et, enfin, si le surplus le permet, mise en vente dans les magasins de producteurs fleurissant actuellement dans la région.

Qui est dans le tracteur ?

Mathilde Georis, Guillaume Franco, Caroline Simaÿs et Renaud Keutgen se sont rencontrés en 2017 dans le cadre de la création de la coopérative du réseau alimentaire de Verviers.

Chacun avait un projet d'installation comme paysan-boulangier sur le Plateau de Herve. Avec enthousiasme et toute leur énergie, il leur a paru évident d'allier leurs forces et de rêver ensemble à une coopérative agricole qui produirait une farine 100% locale, naturelle et bio. A leur échelle, ils souhaitent proposer une alternative concrète à l'industrie agro-alimentaire actuelle pour une farine plus saine.

Chacun d'entre eux a son parcours propre, nourri par ses formations et ses passions. Ce qui les unit, c'est ce déclic, en cours de leur vie professionnelle respective, du pain, ce produit à la base de notre alimentation, tant malmené par l'industrie. Ils ont en commun ce besoin de retour aux "sources" et c'est par toute cette réflexion sur la matière première du pain - la farine - de sa production à sa transformation en pains qu'ils se sont bien trouvés !



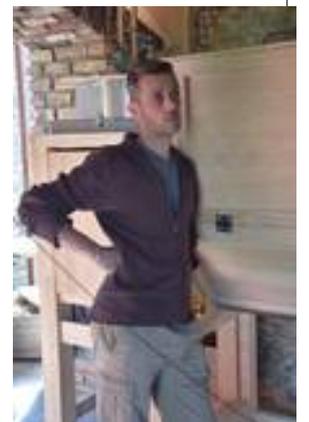
Guillaume Franco Sanchez est le plus expérimenté dans le domaine agricole et dans le domaine de l'entrepreneuriat. Après avoir fait des formations dans la semence potagère par le biais de l'asbl Kokopelli, il s'installe en Bretagne pour travailler dans un projet d'installation agricole. Peu après, il lance son entreprise de gaufres bio et locale avec sa compagne, Mathilde Georis. Pendant ces années passées sur les marchés à côtoyer les autres producteurs bio et locaux de Bretagne, ils réalisent qu'il est possible et même viable de lancer une ferme à petite échelle. 3 ans plus tard, ils décident de revenir sur le Plateau de Herve, terre de leur enfance, afin d'y lancer l'activité dont ils rêvent tout deux depuis longtemps : créer une ferme en polyculture élevage avec transformation sur place et vente en circuits courts.

Mathilde Georis, comédienne et art thérapeute de formation, a presque toujours travaillé comme animatrice culturelle, comédienne ou metteuse en scène sans jamais trouver sa place dans le milieu artistique et social au sein duquel les contrats sont précaires et la concurrence rude et agressive. Après une remise en question d'envergure de sa vocation et l'arrivée de son premier enfant, elle se lance avec son mari dans l'entreprise de la Gausserie et se découvre une passion pour le travail dans l'agro-alimentaire alternatif et de qualité. Après plusieurs formations chez des paysans-boulangers de Bretagne, elle imagine avec Guillaume un projet d'installation en Belgique.



Sociologue de formation, **Caroline Simaÿs** est passionnée par la confection du pain, s'interrogeant depuis de nombreuses années sur la composition et l'origine de la farine. Intriguée par le manque de transparence de l'industrie, elle cherche des réponses et intègre, au fil des rencontres, le réseau Li Mestere, groupement d'agriculteurs et boulangers impliqués dans la recherche et conservation de céréales anciennes. A ce contact, elle se passionne pour le sujet et entreprend, entre autre, des formations au MAP (Mouvement d'Action Paysanne). Depuis lors, la culture céréalière naturelle et biologique est son cheval de bataille, alertée par l'urgence à se réappropriier la base de notre alimentation : la farine.

Marié et heureux papa de 4 enfants, **Renaud Keutgen** est animé par la folle envie de devenir artisan-boulangier sans oser imaginer devenir paysan-boulangier. Economiste de formation, spécialité 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 3 ans en Haïti puis s'investir pendant 7 ans dans le commerce équitable en Belgique avant de repartir 5 années à Madagascar pour arriver aujourd'hui dans l'arrondissement de Verviers au RATAV et au GAL Pays de Herve. Depuis son retour, Renaud a fait plusieurs formations tant en Bretagne qu'en Belgique qui l'ont chacune encouragé à se lancer en tant qu'artisan-boulangier, trouvant sa place dans le fournil et la fabrication du pain. Aujourd'hui, "Histoire d'un grain" lui permet d'aller un pas plus loin en devenant paysan-boulangier et ainsi assurer un approvisionnement en matière première de qualité et propre au terroir.



Notre engagement pour l'avenir

Nous voulons, à notre échelle, dans notre région, être acteurs d'un changement positif, vers une vie qui nous semble plus respectueuse de l'environnement et de l'humain :

- ✗ Par notre volonté de **réintroduire la production de céréales** pour l'alimentation humaine dans le Pays de Herve, nous participons à la relocalisation de la production de notre alimentation, vers une souveraineté alimentaire
- ✗ Par notre souhait de **maintenir et de sélectionner** des variétés plus anciennes adaptées au terroir, nous préparons notre avenir et nous libérons la culture de sa dépendance aux intrants et œuvrons pour la durabilité de notre alimentation locale
- ✗ En pratiquant l'agroforesterie, respectueuse de l'environnement dans la culture céréalière, nous visons la **re-création d'un équilibre vertueux**
- ✗ En créant un **réseau producteurs-transformateurs-consommateurs transparent** qui permet une juste rémunération de la production, nous voulons favoriser la diversification agricole de la région et au-delà participer à la préservation de notre agriculture

Nos choix

- ✗ **Semences "anciennes"** et diversifiées, adaptées au Pays de Herve
- ✗ **Agriculture biologique et naturelle** respectueuse du sol en nous basant sur la maximalisation de la couverture du sol (et, par conséquent, labour minimum), Rotation et diversité des cultures réfléchies sur des périodes longues (5-8 années), essentielle dans le cadre d'une agriculture biologique sans intrants et l'agroforesterie
- ✗ **Labellisation** bio et "Nature et Progrès" pour nos produits
- ✗ **Mouture sur meules de pierre** pour une farine plus "riche" en vitamines et minéraux, aux qualités incomparables
- ✗ **Farine complète et semi-complète de froment, d'épeautre, de seigle et de sarrasin.** L'étude de marché indique que la demande de farine blanche est forte. Par conséquent, nous travaillerons sur une farine semi-complète moulue de manière très fine, dont l'usage s'apparente à celui de la farine blanche (farine fluide sans fibres apparentes)

Capital nécessaire au démarrage

Achat des terres : 164 000€ (frais compris)

L'achat de ces terres nous garantit une première autonomie en matières premières, même si cet investissement est important.

Machines transformation (moulin, trieur, brosse à blé) : 6500 €

Une brosse à blé, un moulin type Astrié et un trieur à grains nous garantissent le contrôle de la qualité de notre production.

Stockage : 2000 €

Dans l'optique d'un investissement optimisé au démarrage, nous avons fait le choix de minimiser le stockage sur un modèle évolutif.

Association avec agriculteur céréales : coût de production agricole

Nous avons la chance de collaborer avec un agriculteur engagé dans l'agriculture bio avec qui nous pouvons bénéficier d'échanges avantageux et qui nous permet d'éviter de coûteux investissements en matériel agricole.

Il nous apporte expérience et qualification.

Trésorerie : environ 40 000€

Les coûts de l'entreprise et les revenus agricoles retardés exigent une trésorerie de démarrage élevée couvrant les frais (location bâtiment, mise en culture, ouvrier agricole, frais de fonctionnement, achat des grains extérieurs,...)

Financement : 216 000€

Capital fonds propres : 16 000€

La coopérative est constituée sur un capital de 16 000€ apportés en fonds propres par les fondateurs-garants. Ce capital de départ correspond aux frais engagés au cas où nous n'aurions pas rassemblé l'argent nécessaire au moment de l'achat des terres.

Coopérateurs : 75 000€

Le fondement de notre coopérative est basé sur l'implication financière de coopérateurs qui soutiendraient le projet.

Brasero 75 000€

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

Prêt bancaire : 50 000€

De part l'échéance engagée sur l'achat des terres, nous envisageons un emprunt correspondant au fonds nécessaire de démarrage et de roulement manquant.

Comme on peut le constater dans le compte de résultats, les bénéfices de la coopérative passent en positif après la 1^e année d'activités. La trésorerie correspond aux besoins rapides liés du démarrage et se stabilise dans les 6 mois après le démarrage de l'activité, nous garantissant une réactivité face à de potentiels réinvestissements ou opportunités.

Notre capacité de production est bien au-delà de la demande et du seuil de rentabilité de l'entreprise. Cela nous permet d'envisager un développement rapide de la capacité de production et de vente à court terme.

Appel à coopérateurs.trices !

A partir de ce vendredi 04 mai 2018, nous lançons un appel à coopérateurs.trices (appel privé à l'épargne plafonné à 99.750 Euro) pour le financement de notre (votre ?) coopérative et ce, pour une durée de 2 mois.

En souscrivant un ou plusieurs parts (250 Euro/unité), chaque personne peut devenir co-propriétaire !

Prise de part(s), comment faire ?

Pour devenir coopérateur.trice, il suffit de **compléter le formulaire en ligne sur www.histoiredunrain.be** (ou de nous contacter au 0474 22 98 11) **et de verser le montant**

correspondant au nombre de parts acquises (avec un maximum par coopérateur de 5.000 Euro, soit 20 parts).

La prise de part dans une société coopérative telle que la nôtre est un investissement non-spéculatif qui comporte un risque allant jusqu'à la perte totale ou partielle du montant investi.

Jusqu'à nouvel ordre, cependant, vous pouvez bénéficier d'une importante déduction fiscale (votre investissement remboursé à 45% sous certaines conditions) dans le cadre du Tax Shelter pour les petites entreprises qui débutent.

Pourquoi devenir coopérateur.trice de la SCRLFS Histoire d'un grain ?

- ✓ **Vous financez** le développement (et vous devenez co-proprétaire) d'une ambitieuse coopérative citoyenne à finalité sociale visant à la réhabilitation de céréales à destination de l'alimentation humaine au Pays de Herve
- ✓ **Vous aidez** à participer à la renaissance d'un pain 100% naturel, bio et local dans votre région par la production de farine 100% naturelle (sans aucun additif ni adjuvant quelconque!), bio et locale aux grains diversifiés
- ✓ **Vous soutenez** la montée en puissance d'une agriculture agroécologique sur le Plateau de Herve qui respecte la santé de la Terre et celle des êtres humains
- ✓ **Vous investissez** dans l'autonomie alimentaire de votre région
- ✓ **Vous permettez** la création de plusieurs emplois dans une filière utile et citoyenne dans votre région d'ici 2021
- ✓ **Vous apportez** un solide soutien au réseau d'agriculteurs bio de votre région en soutenant une coopérative qui les aide à se diversifier en leur proposant un débouché équitable

En pratique, qu'est-ce que cela implique ?

Un coopérateur est une personne physique ou morale qui investit dans la coopérative en prenant une ou plusieurs parts. Cela signifie concrètement que le coopérateur verse à la coopérative le montant équivalent aux nombre de parts que qu'il souhaite prendre. L'apport financier des coopérateurs s'ajoute au capital de départ de la coopérative, qui lui permet de mener à bien ses activités en remplissant les objectifs fixés dans son plan financier.

Le montant de la part est fixé à 250 Euro. Autrement dit, il vous faut verser 250 Euro si vous souhaitez prendre une part, 1.000 Euro si vous prenez 4 parts (avec un maximum de 5.000 Euro, soit 20 parts).

Pour plus d'informations, **notre site web** reprend notamment :

1. un explicatif plus détaillé de notre appel privé à l'épargne et de son mode d'emploi
 2. nos statuts
 3. notre plan d'affaires
 4. un récapitulatif de notre plan financier
 5. les conditions d'accès aux déductions fiscales
- le document "Cela veut dire quoi exactement devenir coopérateur dans une coopérative ?", rédigé par SAW-B, Febecoop et Financité



« Pour moi, il était évident que si le pain était malade, tout le reste l'était. Et si nous devons réinventer la société, la rendre meilleure, plus saine, alors il fallait commencer par le pain » Roland FEUILLAS