



## **Histoire d'un grain scrifs**

**Céréales et farines du Pays de Herve**

**Coopérative meunière et agricole engagée  
dans la réinsertion de céréales  
locales de qualité**

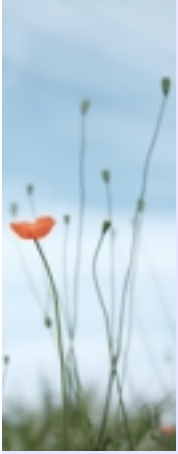
<b>Dénomination</b>	Histoire d'un grain SCRLFS
<b>Forme juridique</b>	Société Coopérative à Responsabilité Limitée à Finalité Sociale
<b>Siège Social</b>	Stockis 4A, 4890 Thimister-Clermont
<b>Site web</b>	<a href="http://www.histoiredungrain.be">www.histoiredungrain.be</a>
<b>E-Mail</b>	<a href="mailto:Bonjour@histoiredungrain.be">Bonjour@histoiredungrain.be</a>
<b>Coord. Bancaires</b>	BE13 1030 5485 0639 (BIC: NICABEBB)
<b>Dépend de</b>	Arrondissement judiciaire de Liège (division Verviers)
<b>Date de création</b>	25/04/2018
<b>N ° d'entreprise</b>	0695473073

### **Administrateurs de la société**

Guillaume Franco, Renaud Keutgen et Caroline Simaÿs

### **Personnes de contact**

Guillaume Franco	0485 40 42 05
Mathilde Georis	0489 33 38 94
Renaud Keutgen	0474 22 98 11
Caroline Simaÿs	0495 70 98 31



Revenir les mains pleines de terre du jardin, l'odeur des vaches du fermier voisin et des pommes murissant sur l'arbre, les piailllements des moineaux dans les hêtres, les écorchures aux genoux d'avoir voulu grimpé 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 !**

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 16e siècle et l'adapter aux réalités d'aujourd'hui
2. Il s'agit ensuite de **moudre ce grain** de manière lente et naturelle, sur meules de pierre, pour conserver nutriments, saveurs et vitamines
3. Il faut enfin mettre le fruit de notre travail artisanal dans les mains d'**artisans boulangers** prêts à panifier cette farine exigeante
4. Vous goûtez 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 16e 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 16e 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**

*En Wallonie, le secteur céréalier occupe 2/3 des surfaces agricoles. Par contre, seuls 10% sont destinés à la meunerie et, par conséquent, à l'alimentation humaine. Face à la dépendance de la Wallonie vis-à-vis des importations de céréales, il est particulièrement temps de repenser son autonomie alimentaire...*

## Coopérative agricole et meunière

"Histoire d'un grain" est une coopérative agricole et meunière engagée dans la réinsertion de céréales de qualité pour l'alimentation locale humaine. Créée officiellement en 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 ("co-propriétaires") 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" a acquis 4 hectares sur le Plateau de Herve (Clermont). Loin de s'imaginer en grand propriétaire terrien, il s'agissait 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 travaille en collaboration étroite avec les agriculteurs bio de la région.

**Depuis octobre 2018, la coopérative propose déjà des farines de froment et de seigle (et prochainement d'épeautre) en version semi-complète.**

Les farines produites par la coopérative sont 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 est disponible pour les coopérateurs.

## 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 !



courts.

**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

**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 Gouffrière 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 réapproprier 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, être acteurs d'un changement positif, vers une vie 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-crédation 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.** La demande de farine blanche est forte. Par conséquent, nous travaillons 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).

## Déroulement de notre 1<sup>e</sup> année

Dès juillet 2018, Histoire d'un grain SCRLFS a emménagé dans les anciennes cidreries Ruwet au centre du village de Thimister. Nous avons pu y accueillir la moisson 2018, récolte achetée à notre agriculteur bio, Jean-Pierre Deru. Les grains ont trouvé ensuite leur place dans les silos en tissus installés sur place.

En septembre, nous avons semé froment, épeautre et seigle sur une superficie de 7ha. Un travail sur la rusticité des semences a déjà été réalisé... Nous attendons la moisson de cette année et les tests de panification pour valider nos choix.

Nos 4ha de terres à Clermont commencent, quant à eux, leur conversion bio, processus de 2 années. Ils n'accueilleront du grain pour la coopérative que dans un second temps.

Le moulin Astrié que nous avons trouvé en seconde main au printemps 2018 a été installé dès septembre sur le même lieu. Les tests de farine ont pu commencer et, dès octobre, nous sommes entrés dans le vif du sujet avec la production des premières farines.

Ces tout premiers kilos de farine de froment ont été offertes à nos coopérateurs à l'occasion de notre journée Portes Ouvertes du 8 octobre 2018. Notre coopérative a, lors de cette journée, connu un succès de foule aussi incroyable qu'inattendu.

A l'automne, nous avons aussi décidé de nous équiper d'une décortiqueuse à épeautre : pouvoir décortiquer sur place nous évite des coûts importants de manutention si nous devons le faire dans une autre meunerie.

Nous avons également commandé à l'automne un second moulin dans la foulée (Moulin du Tyrol, sur meule de pierre d'une capacité théorique de 80 kg/heure) afin de pouvoir augmenter le débit de production de farine et donc, notre rentabilité.

En novembre, nos farines ont obtenu la certification bio.

Aujourd'hui, nous produisons environ 250 kg de farine de froment et 100kg de farine de seigle par semaine, ce qui ne représente pas le rendement maximal de la coopérative mais un rythme de démarrage.

## Subside Hall Relais Agricole

Fin 2018, nous avons répondu à l'appel à projet de la Wallonie concernant les Halls Relais Agricoles. La filière céréale étant retenue comme prioritaire dans l'appel à projets, cela nous a convaincu de prendre le temps de monter ce dossier.

En mars dernier, la décision est tombée : notre dossier a été accepté !

Cela signifie que, en respectant un certain nombre de règles bien définies, nous pouvons prétendre à un subside de 200.000 € pour l'achat, la construction ou la rénovation d'un immeuble destiné à accueillir les activités d'Histoire d'un grain. Nous disposons d'un délai de 3 ans pour finaliser cet investissement !

Plutôt que de construire un nouveau bâtiment, nous souhaitons privilégier la possibilité de rénovation d'un bâtiment existant.

## Déménagement au 30/09/19

Au printemps, l'ensemble du site de la cidrerie Ruwet, dans lequel nous avons installé la coopérative, a été vendu. Le nouveau propriétaire demande que les lieux soient vidés à la fin de l'été. Nous devons donc mettre tout en œuvre pour un déménagement rapide, pour le 30 septembre au plus tard.

Afin d'examiner les différentes pistes de solutions possibles, Histoire d'un grain SCRLFS a organisé une Assemblée Générale en invitant l'ensemble de ses coopérateurs.

L'équipe a décidé de travailler en 2 phases :

1. Répondre à l'urgence du déménagement en prévoyant l'aménagement dans un lieu provisoire (pour une durée de quelques mois à 2 ans)
2. Travailler sur une installation plus définitive à long terme en tenant compte du subside « Hall Relais Agricole » que nous avons obtenu

## Objectif : Aménagement du lieu provisoire

Le lieu provisoire a été trouvé : il s'agit de placer des containers sur un terrain à Bolland (lieu appartenant à l'agriculteur qui nous fournit les céréales actuellement et qui par ailleurs est coopérateur), endroit disposant de l'électricité et de l'eau courante.

Le sol devra être remis légèrement de niveau.

Pour ce faire, voici les étapes que nous avons fixé :

- Location de 2 containers maritimes pour le stockage du grain et des machines  
Ces containers doivent être aménagés (création de logettes,...) pour accueillir la moisson.  
Sur le terrain, nous devons également prévoir une ombrière au-dessus de ces containers afin de protéger la récolte des fortes chaleurs.
- Achat d'un container de type Algeco pour accueillir la meunerie. Ces type de containers sont conformes aux normes Afscas et sont donc opérationnels directement. (Nous pourrions continuer l'utilisation de ce container à long terme)
- Préparation du sol pour le placement des containers
- Démontage des structures actuelles

## Investissement nécessaire pour cette nouvelle phase

Ce déménagement a un coût.

Nous réfléchissons pour que les dépenses engagées se transforment le plus possible en investissement utile à long terme :

- Achat d'un container blanc pour la meunerie : 2.500€
- Location des containers pour la moisson et stockage des machines : 270€/mois
- Transport des containers et manutention des machines à déménager : 500€
- Brouette : 100€
- Remise à niveau du terrain (placement pierraille) : 1.651€
- Achat d'un vis sans fin trémie pour faciliter le transport du grain : 4.040€
- Engagement de main d'œuvre pour mener à bien ces différentes étapes : coût de 3.000€ (à raison de 50€/journée de travail)

- Arrêt de la production de farine durant les mois d'août et septembre tant pour les coopérateurs que pour les boulangers : manque à gagner de 1.500€/mois pour une durée de 2 mois
- Aménagement électrique : 200€
- Installations sanitaires : 1.000 €
- Location d'un clark : 400€
- Protection soleil pour les containers : 1500€

Montant total : 24.371€.

Nous lançons un nouvel appel à coopérateurs pour atteindre cette somme qui correspond à la souscription de **95 nouvelles parts** !

Nous sommes déjà un collectif, tous ensemble, de près de 260 coopérateurs... Pourquoi pas bientôt 300 ? L'aventure n'en sera que plus belle !

A titre informatif, les futurs coopérateurs pourront encore bénéficier du dispositif Tax Shelter dans la mesure où nous n'avons pas atteint le plafond des 250.000€.

## Appel à coopérateurs.trices !

En souscrivant une 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.histoiredungrain.be](http://www.histoiredungrain.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-propriétaire) 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 au 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 :

- . nos statuts
- . notre plan d'affaires
- . un récapitulatif de notre plan financier
- . 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*