

Appel à coopérateurs. trices



**Pourquoi Histoire d'un grain ?
Quelle est le sens de notre histoire ?
Pourquoi coopérer ensemble ?**

Découvrez toutes les réponses ici !

Appel public à l'épargne

Cet appel public à l'épargne est plafonné à 500.000 € sur 12 mois, avec un maximum de 5.000 € par investisseur·euse.

Histoire d'un grain

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 :	Rue de la chapelle 36, 4630 Soumagne
Siteweb :	www.histoiredungrain.be
E-Mail :	renaud@histoiredungrain.be
N° d'entreprise :	BE0695.473.073
Dépend de :	Arrondissement judiciaire de Liège (division Verviers)
Coord. bancaires :	BE13 1030 5485 0639 (BIC : NICABEBB)
Date de création :	25/04/2018
Personne de contact :	Renaud Keutgen (tel 0474/22.98.11)
Administrateurs de la société :	Virginie Bartholomé, Jean-Pierre Deru, Jean-Marc Hick, Renaud Keutgen, Olivier Mallue et Caroline Simaÿs

Introduction

Du grain au pain, créer de toute urgence une filière ancrée sur notre territoire local

Aujourd'hui, annuellement, il faut 260.000 tonnes de farines panifiables pour nourrir la population belge. En Wallonie, nous produisons 1.000 tonnes de farines. La farine bio, locale et moulue sur meule de pierre ne représente, quant à elle, que 200 tonnes...

Le pain présent quotidiennement sur nos tables du petit déjeuner contient moins de 8% de céréales wallonnes. Les moulins wallons, quant à eux, représentent seulement 2% de la meunerie belge (source : Nature & Progrès) !

En termes de résilience, la situation est catastrophique, qui plus est pour un produit alimentaire de base !

Ces constats ont poussé Histoire d'un grain à vouloir développer une offre locale et complètement intégrée "du grain au pain".

Créée en 2018, notre coopérative rassemble des agriculteurs, des artisans boulangers et des citoyens-consommateurs autour d'un projet concret de relocalisation de la filière de production de farine bio sur notre territoire et au-delà en province de Liège.

Sa mission est de recréer des partenariats forts entre les différents acteurs de la filière de céréales panifiables et de fournir une matière première de haute qualité pour la fabrication du pain : en plus d'être locale, notre farine est certifiée bio, issue de grains sélectionnés pour leur qualité nutritive, moulue sur meule de pierre de manière lente,...

Pour ce faire, Histoire d'un grain s'engage sur le long terme et sur l'évaluation d'un juste prix pour l'ensemble des acteurs de la filière.

« 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



Une aventure humaine

Depuis son démarrage, Histoire d'un grain a connu deux déménagements successifs, une première récolte endommagée et le départ d'une partie des fondateurs pour un projet personnel.

Malgré toutes ces difficultés, l'activité a toujours été maintenue grâce à la conviction et à l'énergie des fondateurs restants.

Depuis 2020, Histoire d'un grain retrouve un second souffle grâce :

- Au soutien indéfectible de sa communauté de coopérateurs, sans qui rien n'est possible
- L'emménagement dans un lieu permettant le déploiement de l'activité
- L'élargissement du conseil d'administration enrichi de compétences nouvelles et complémentaires

Histoire d'un Grain a désormais une vision claire des actions à entreprendre pour continuer son développement et pérenniser son modèle économique.

Chez Histoire d'un Grain, tous les maillons de la chaîne se veulent intégrés.

A terme, Histoire d'un Grain s'appuiera sur 4 piliers :

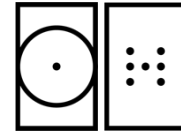
- le volet agriculture
- le volet meunerie
- le volet transformation
- le volet formation



AGRICULTURE

Produire de la farine, c'est avant tout s'intéresser à la sélection et à la culture des céréales : le **volet agriculture** constitue ainsi le fondement du projet. Pour ce faire :

- Notre partenariat avec notre agriculteur est solide, basé sur le dialogue et la confiance
- Les pratiques agricoles sont celles de l'agro-écologie, se souciant du renouvellement des sols et d'un labour moins intrusif
- Ce partenariat fort nous protège des spéculations sur le marché mondial



MEUNERIE

La **production de farines** est le cœur de notre activité. Toujours animé par nos valeurs de relocalisation alimentaire et de résilience, notre savoir-faire a été élaboré afin de proposer des farines bio de très haute qualité.

Sur la check-list des critères de qualité, elles obtiennent un 10/10 :

- Des grains locaux et bio, qui ont poussé dans le respect de l'écologie, des sols et de l'agriculteur
- Un stockage des grains sans aucun produit chimique de conservation, bénéficiant d'une surveillance étroite des paramètres de qualité
- Une mouture lente sur meule de pierre, permettant une conservation du germe (source des vitamines et minéraux)
- Des farines que nous voulons moulues très finement pour une utilisation 'tout usage' (de la pâtisserie, biscuiterie à la boulange) et qui, pourtant, contiennent toujours la plupart des éléments nutritifs puisqu'elles sont proposées en version semi-complète (et non blanche)
- Aucun additif ni adjuvant n'est ajouté à nos farines pour une boulange 100% naturelle (exigeante mais tellement bienfaisante)



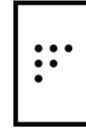
BOULANGERS

Chez Histoire d'un grain, **les boulangers et transformateurs** (dont les restaurants, par exemple) sont des acteurs de premier choix qui font des merveilles à partir de nos farines.

C'est la raison pour laquelle la coopérative a souhaité créer un réseau d'artisans-boulangers passionnés dont les rencontres s'organisent au fil des saisons.

Ces rencontres nous permettent un retour sur le travail réalisé à la meunerie. Les boulangers et transformateurs ont enfin la possibilité d'échanger sur leurs pratiques de boulangerie naturelle et sont heureux de "reprendre la main" sur l'origine de leur matière première par excellence.

Tous ces échanges donnent à chacun l'envie de se dépasser.



FORMATION

Enfin, le **volet formation** au sein d'Histoire d'un Grain sera l'aboutissement du projet, son véritable épanouissement.

Ces différents volets se mettent en place avec la volonté de chacun de donner le meilleur de lui-même, tout au long de la filière.

Nos ambitions sont à l'échelle de nos convictions : ÉNORMES !

Ne pas grandir mais essayer !

En plus de cette démarche intégrant tous les maillons de la chaîne, le caractère innovant du projet est lié à sa répliquabilité : nous voulons démontrer, à l'échelle de notre territoire local, la faisabilité du modèle à chaque échelon pour, ensuite, encourager d'autres acteurs à utiliser le modèle que nous avons mis en place.

A long terme, le succès et l'impact du projet seront liés à la multiplication du modèle.

La coopérative : histoire et avenir

Une évolution en 3 temps :



2018-2020

Création de la coopérative, début à Thimister et déménagement à Bolland



2020-2022

Stabilisation de la coopérative et déménagement à Soumagne



2022- ...

Redéploiement d'HD1G, création de l'Idée Ferme et déménagement définitif



De 2018 à 2020

La coopérative voit le jour en avril 2018 et s'installe à Thimister dans les entrepôts de l'ancienne cidrerie Ruwet.

La première moisson fait son arrivée sur le lieu dès l'été 2018. Dans la foulée, l'installation de la meunerie est finalisée : la mouture peut commencer.

Ce démarrage en boulet de canon est freiné par la vente du lieu : le bail précaire que la coopérative détient ne la protège pas de cette décision. Le premier déménagement nous est donc imposé : la coopérative doit quitter les lieux dès septembre 2019.

Sans autre lieu pérenne, la coopérative s'installe provisoirement dans des containers maritimes à Bolland grâce au soutien indéfectible de son agriculteur.

Résultat : Histoire d'un grain subit une perte financière relativement conséquente.

Pourquoi une coopérative dite à finalité sociale ?

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.

De 2020 à 2022

La coopérative s'installe dès juin 2020 à la ferme de la Chapelle à Soumagne et le nouveau Conseil d'administration est élu à la rentrée académique : ces deux éléments vont permettre de redresser la barre à une vitesse remarquable.

D'un point de vue financier, s'il existe encore une légère perte de 800€ en 2020 (suite au second déménagement), la tendance s'inverse dès 2021 avec près de 5.000€ de bénéfices. 2022 s'annonce aussi en positif.

Depuis ses débuts, Histoire d'un grain veille à son ancrage et à tisser des liens avec des partenaires avec qui elle partage ses valeurs et la volonté de démontrer qu'il est possible d'entreprendre autrement.



Au fil des rencontres, nous nous sommes associés à 3 autres partenaires : la coopérative Bocagen, la Boulangerie la Boîte à Pains et les Ateliers de la Framboiserie. En effet, s'associer à d'autres initiatives inspirantes permet une émulation porteuse mais aussi de vivre plus sereinement grâce à une solidarité et une mutualisation d'espaces et de coûts communs. La coopérative Idée Ferme a été créée en octobre 2022 et a pour objet, entre autres, de gérer le futur lieu d'installation commun, telle une coopérative immobilière.

En résumé, l'Idée Ferme permettra de :

- Rassembler en un seul lieu des ateliers et commerces éco-responsables ainsi que des espaces d'échanges et de transmissions : coworking, salles de formation, espaces de dégustation, ...
- Développer un modèle économique alternatif, compatible avec la transition et favorisant l'essaimage du projet en donnant à d'autres l'envie de s'engager dans la même démarche de transition (partages d'expériences, sensibilisation, formation, ...)
- Renforcer la solidarité entre les partenaires et leur permettre de réaliser des économies d'échelle
- Offrir un lieu favorisant les synergies entre les différents acteurs locaux de la transition. En partageant nos clients, nos coopérateurs et nos contacts, ensemble nous serons tous plus forts
- Contribuer à la formation d'artisans et à l'apprentissage des techniques artisanales
- Conserver le patrimoine rural et les terres agricoles environnantes sur une longue durée (cela dépendra, bien entendu, du lieu définitif retenu)
- Préserver l'outil agricole en l'adaptant aux besoins d'aujourd'hui
- Faciliter la mobilité douce (notre idéal étant de nous installer près des voies lentes existantes (RAVeL) et la possibilité de proposer un atelier de réparation de vélos sur le site
- Créer de l'emploi

De 2022 à ... autrement dit notre plan de développement aujourd'hui

Notre plan d'action se déroule en plusieurs étapes clés :

1. La première concerne l'augmentation de la production et des ventes grâce à l'engagement de personnel. Un coordinateur, ancien conseiller d'entreprises sociales, habitué aux chiffres et à la gestion d'entreprises et surtout, passionné par le métier d'artisan-boulangier qui valorise l'agriculture paysanne et le savoir-faire artisanal, sera engagé dès janvier 2023. Notre meunier, expert de nos deux moulins, sera engagé en janvier également. Ces deux engagements vont permettre à la coopérative de faire un bond de géant en termes de prospection et d'augmentation des canaux de vente d'une part, et une augmentation de la production, d'autre part.
2. La seconde étape vise l'optimisation du process dans notre lieu actuel, à la ferme de la Chapelle. Or, pour augmenter notre production et atteindre nos prévisions financières, il nous faut investir dans un nouveau moulin dont le rendement est supérieur.
3. La troisième étape vise l'emménagement de notre meunerie dans son lieu définitif, avec les partenaires de l'Idée Ferme.

Depuis 2020, Histoire d'un grain a mené un travail important de dimensionnement de l'activité en fonction de ses besoins. Dans nos réflexions, il était évidemment hors de question de créer une meunerie artisanale qui aurait une taille "industrielle". Par contre, nous devons pouvoir produire le volume de farine qui permet d'atteindre la rentabilité de l'entreprise et de la maintenir.

Dans ce travail d'analyse, nous avons visité plusieurs moulins "modèles" afin de déterminer l'organisation optimale d'une meunerie artisanale. Ces visites ont été riches d'enseignements grâce au savoir-faire d'artisans meuniers parfois en activité depuis plus de trente années.

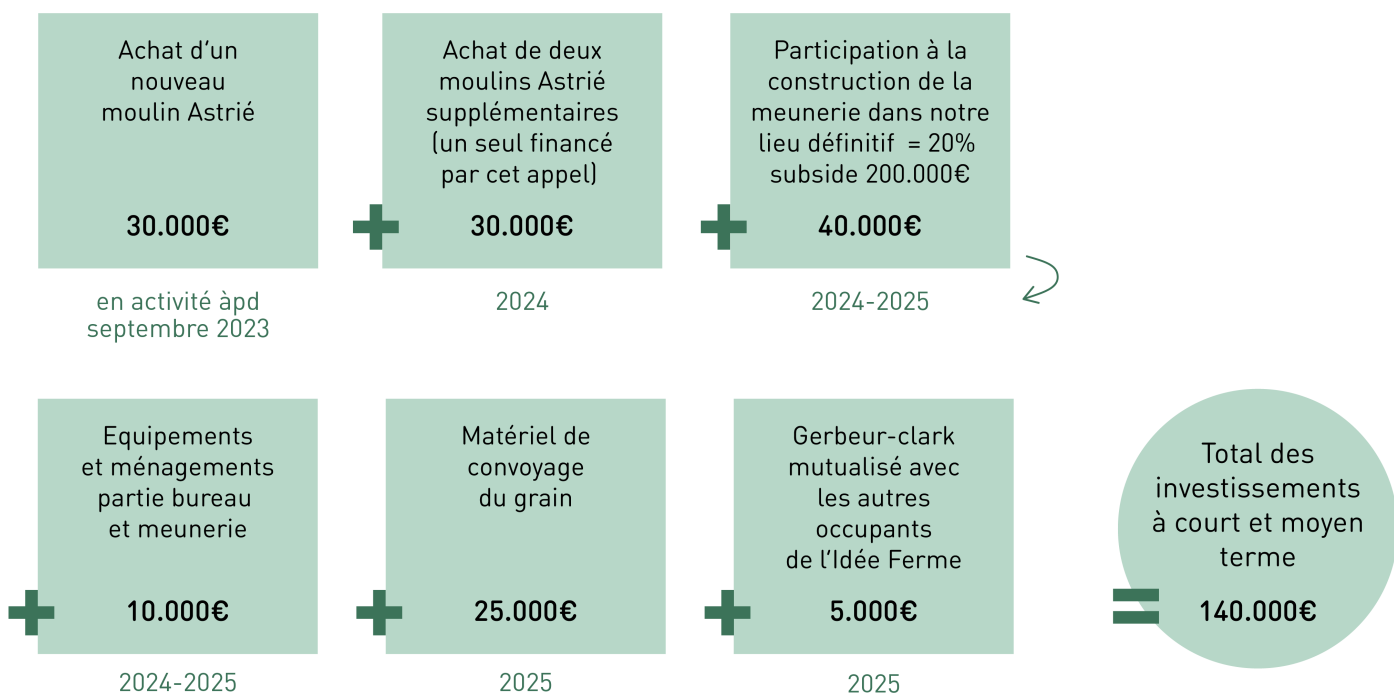
Après plusieurs mois de réflexions et calculs, le plan de notre future meunerie est enfin sorti des cartons ! Les principaux éléments qui s'en dégagent sont :

- Un stockage optimal du grain avec aération intégrée
- Un cheminement optimal du stockage du grain jusqu'à l'ensachage de la farine
- Une augmentation du nombre de moulins en activité pour atteindre le volume attendu
- Un lieu de stockage des sacs "prêts à partir" pensé de manière efficace

En 2019, nous avons eu la chance d'être lauréat d'un subside de 200.000€ de la Région wallonne pour la construction d'un hall relais agricole (HRA). Cette somme permettra de financer la partie meunerie de l'Idée Ferme, spécifique à Histoire d'un grain.

Investissements à prévoir

C'est un fait : pour subsister, le volume de production de la coopérative doit grandir ! Pour être plus efficient l'outil de production doit être repensé avec, en priorité, les investissements suivants :



Appel à coopérateurs.trices

A partir de ce jeudi 1^{er} décembre 2022, nous lançons un appel à coopérateurs.trices (appel public à l'épargne) pour le financement de l'évolution de notre (votre) coopérative. Cet appel public à l'épargne est plafonné à 500.000 € sur 12 mois, avec un maximum de 5.000 € par investisseur.euse. En souscrivant une ou plusieurs parts (250€/unité), chaque personne peut devenir copropriétaire !

○ PRISE DE PART(S), COMMENT FAIRE ?

Pour devenir coopérateur.trice, il suffit de **compléter le formulaire en ligne sur notre site** (www.histoiredungrain.be) et de verser le montant correspondant au nombre de parts acquises avec un maximum par coopérateur de 5.000€, soit 20 parts.

Vous avez des questions ? Contactez-nous au 0474 22 98 11.

***Attention**, la prise de part dans une société coopérative est un investissement non spéculatif qui comporte un risque allant jusqu'à la perte totale ou partielle du montant investi. Conformément aux règles en vigueur, l'investissement est limité à 5.000€ par coopérateur et l'appel global est limité à 500.000€/an.*

○ POURQUOI DEVENIR COOPÉRATEUR.TRICE D'HISTOIRE D'UN GRAIN ?

1. Vous financez le développement (et vous devenez copropriétaire) d'une ambitieuse coopérative citoyenne à finalité sociale visant à la réhabilitation de céréales à destination de l'alimentation humaine dans votre région
2. **Vous participez à la renaissance d'un pain 100% naturel, bio et local** près de chez vous par la production de farines 100% naturelles (sans aucun additif ni adjuvant quelconque !), bio et locale aux grains diversifiés
3. **Vous soutenez** la montée en puissance d'une agriculture agroécologique dans votre région qui respecte la santé de la Terre et celle des êtres humains
4. **Vous investissez** dans l'autonomie alimentaire de votre région
5. **Vous permettez** la création de plusieurs emplois dans une filière utile et citoyenne
6. **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 nombres de parts qu'il souhaite acheter. L'apport financier des coopérateurs s'ajoute au capital de départ de la coopérative et 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€. Autrement dit, il vous faut verser 250€ si vous souhaitez prendre une part, 1.000 euros si vous prenez 4 parts (avec un maximum de 5.000€, soit 20 parts).

➊ PLUS D'INFORMATIONS SUR NOTRE SITE WEB, NOTAMMENT :

- L'explicatif détaillé de notre appel public à l'épargne et de son mode d'emploi
- Nos statuts
- Le récapitulatif de notre plan financier
- Le document "*Cela veut dire quoi exactement devenir coopérateur dans une coopérative?*", rédigé par SAW-B, Febecoop et Financité

www.histoiredungrain.be

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. Par ailleurs, 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 céréalier 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...