



## CoCooking

### Soutien à l'entrepreneuriat durable dans les métiers de bouche



Si la production locale de produits alimentaires a connu une forte progression ces dernières années, la distribution de ces produits reste encore bien souvent cloisonnée aux produits non transformés. Les filières de transformation alimentaire sont difficiles et coûteuses à mettre en place à petite échelle. De nombreux candidats entrepreneurs qui envisagent de se lancer dans la transformation alimentaire ou l'horeca durable abandonnent leur projet, alors même que la demande existe chez les consommateurs.

Pour renforcer le maillage économique local autour de la transformation alimentaire durable et soutenir l'autocréation d'emploi dans le secteur, Crédal a mis en place un dispositif de soutien à l'entrepreneuriat durable dans le secteur des métiers de bouche. Nous offrons à ceux qui veulent se lancer une cuisine professionnelle équipée à partager, une formation entrepreneuriale en alimentation durable et un accompagnement par des professionnels de la restauration et de la création d'entreprise.

La première session pilote organisée à Namur s'achève cet été et c'est l'occasion pour nous de faire le point sur ce concept qui va se développer dès l'automne (Namur et Bruxelles). Au rang des projets de la première édition : des petits pots bio pour bébés, une chocolaterie, un traiteur italien bio ou de la restauration congolaise durable.

#### Sommaire

Contexte et enjeux

Objectifs

Programme

- CoCooking à Namur
- CoCooking à Bruxelles

Partenaires

Zoom sur projets

## Contexte et enjeux

La petite agriculture fortement diversifiée est à la recherche de débouchés rémunérateurs locaux. Le circuit court (un intermédiaire maximum) est une réponse pour un revenu décent. Les aides de la PAC 2014-2020 seront vraisemblablement réduites (notamment dans le secteur laitier). Ces restrictions vont pousser ces agriculteurs et leurs familles à se tourner vers la petite transformation porteuse de plus-value, notamment en ce qui concerne les surplus saisonniers.

Toutefois, le lancement des TPE de transformation alimentaire fait face à des difficultés spécifiques. Les normes sanitaires impliquent des investissements de départ supérieurs à 50.000 euros pour une petite cuisine et l'accès au capital est particulièrement limité (valorisation de produits non transformés, etc.)<sup>1</sup>. En conséquence, ce secteur est exclu des couveuses d'entreprises et coopératives d'activité qui permettent aux candidats entrepreneurs de tester leur métier en limitant le risque avant de se lancer. Nombre de porteurs de projet de transformation alimentaire abandonnent donc leur projet face à l'absence de possibilité de test<sup>2</sup>. D'autres se lancent sans encadrement adapté, avec pour résultat un taux de faillites particulièrement élevé (durée de vie de 9 mois des cafés-petite restaurations créées en Wallonie selon la Fed'horeca).

Par ailleurs, le secteur de l'aide alimentaire doit faire face à l'incertitude de poursuite des aides européennes à l'aide alimentaire par l'intermédiaire du BIRB. La transformation est un outil pertinent d'approvisionnement alimentaire et de formation, s'inscrivant dans des parcours d'insertion. La conserverie par des associations et particuliers maximise l'accès aux surplus saisonniers.

Proposer un outil favorisant le lancement de TPE et d'entreprises d'Economie Sociale actives dans le secteur de la transformation alimentaire durable répond donc au triple besoin des transformateurs, des producteurs et des consommateurs.

## Crédal

Crédal est une coopérative à finalité sociale, active dans la finance solidaire depuis près de 30 ans et qui a inscrit les principes d'économie sociale dans ses pratiques. Forte de plus de 2.100 coopérateurs et d'un capital de plus de 24 000 000 €, elle propose des microcrédits pour les exclus bancaires, dont des demandeurs d'emploi voulant créer leur activité professionnelle et des crédits pour des projets à forte plus-value sociale.

Crédal est également une asbl, reconnue comme Agence-Conseil en Economie sociale, qui propose l'accompagnement de projets associatifs et de coopératives : rédaction du plan financier, statuts, marketing, mise en réseau, recherche de financements,... Crédal en tant que SAACE agréée, accompagne aussi des femmes et des hommes qui veulent créer leur entreprise, via des formations spécifiques (Affaires de Femmes, Femmes d'Affaires et Crédal Entreprendre) ou un accompagnement individuel.

---

<sup>1</sup> Près de 20% des microcrédits professionnels octroyés chez Crédal concernent de la production et petite transformation, 2/3 des bénéficiaires étant allocataires sociaux ou sans revenus.

<sup>2</sup> 15 porteurs de projets (futurs indépendants, généralement sans emploi) et 2 structures d'économie sociales accompagnés par Crédal rencontrent ces contraintes chaque année. Ce constat est partagé par des structures d'accompagnement comme AFFA, Groupe One, Créa'job et l'IFAPME.

## Objectifs

Le projet Co-cooking consiste en la création d'un atelier de transformation mutualisé pour les porteurs de projet en phase de test. Ils peuvent ainsi tester leur activité de transformation alimentaire avant de voler de leurs propres ailes. Ce projet de cuisine partagée permet de rassembler en un seul lieu (et dans une approche intégrée et complémentaire), les accompagnements et les outils qui s'adressent à chacune des étapes de création d'un projet de transformation de la validation à la commercialisation et l'installation définitive.

Stimuler le développement des circuits courts locaux porteurs de plus-value économique et intensifs en main d'œuvre par le volet de la transformation, souvent manquante à la filière; ce dans le cadre du plan Marshall 2.Vert et de l'objectif du Ministère du Développement Durable de « favoriser les circuits courts pour une économie la plus endogène et équitable possible en vue d'une transition vers le développement durable ».

### **Favoriser la création de valeur ajoutée à base de matières premières wallonnes**

Le projet *Co-cooking* vise la création de Très Petites Entreprises (TPE) de fabrication artisanale de produits transformés (exemples : service traiteur, petite restauration, confitures, jus, biscuits, soupes, produits secs, conserves,...) à partir de surplus (saisonniers) agricoles locaux, d'invendus sur les marchés de gros ou des grossistes. Cela en créant une plus-value importante par la transformation.

### **Impulser de nouvelles entreprises collaboratives et durables**

Le projet *Co-cooking* propose une réponse innovante et globale aux demandeurs d'emploi et petites entreprises, TPE, souhaitant développer une activité de transformation durable, génératrice d'emplois, d'activité économique et d'inclusion financière et sociale. L'optique de mutualisation des outils promeut concrètement l'entreprenariat collaboratif. Accompagnement à une démarche de durabilité progressive.

### **Inciter les consommateurs à préférer l'achat de produits locaux et durables**

Mise à disposition de l'espace *Co-cooking* dans des tranches horaires spécifiques pour des groupes de citoyens (GACs, CPAS, etc.) réunis en « groupe confiture », « groupe choucroute », etc.

Le projet Co-cooking accompagne les porteurs de projet le temps qu'ils prennent leur envol, le public se renouvèle donc progressivement. Il constitue par là un levier de développement pour le secteur de la transformation locale durable dans son ensemble. La même demande étant rencontrée partout en Wallonie et à Bruxelles, ce type d'espaces-test/pépinière d'activité de transformation pourra être multiplié.

## Cocooking à Namur

Programme (sous réserve de modification)

Accueil et présentation	22/09/2014
Alimentation durable Crédal <i>Présentation des enjeux de l'alimentation durable</i> <i>Ancrage des projets des stagiaires dans l'alimentation durable</i>	29/09/2014
Visite de «De la fourche à la fourchette » Crédal & Groupe One <i>Sensibilisation à l'alimentation durable (agriculture, transformation, distribution)</i> <i>Visite de producteurs et d'ateliers de transformation namurois</i>	30/09/2014
Business Model you Groupe One <i>Enrichir son business model sur base de ses compétences et expériences personnelles</i>	6/10/2014
Business Model innovant Groupe One <i>Définir un positionnement sur le marché et les moyens d'y arriver; construire un business model plus durable</i>	13/10/2014
Business Model lean Crédal <i>Construire une stratégie de prix ; préparer une prospection clients</i>	21/10/2014
Indicateurs et préparation du test en cuisine Crédal <i>Découvrir les indicateurs financiers utiles pour compléter le plan financier ;</i> <i>Préparation les missions pour la journée test en cuisine</i>	23/10/2014
Communication et informations administratives Groupe One <i>Méthode Elevator Pitch ; statut d'indépendant et organismes d'aide en Région wallonne</i>	3/11/2014
Normes sanitaires AFSCA	20/11/2014
Visite de la cuisine et préparation des journées test Damien Poncelet	Date à définir
Journée individuelle : Test en cuisine Damien Poncelet <i>Tester les recettes ; améliorer l'efficacité en cuisine, la gestion environnementale et les compétences techniques ; prospection fournisseurs ; matières premières et matériel technique</i>	Dates à définir

### En cuisine

Le coach culinaire est Damien Poncelet, traiteur, biscuitier et consultant.

La cuisine partagée est celle de Végé-table : Boulevard d'Herbatte, 111 à 5000 Namur - <http://vege-table.be>  
- 0486 538990 - info@vege-table.be

Informations et inscriptions : [www.credal.be/cocooking-namur](http://www.credal.be/cocooking-namur)

CoCooking à Namur est une initiative de Crédal, en partenariat avec Végé-table et Groupe One et avec le soutien de la Région wallonne.



## CoCooking à Bruxelles

Programme (sous réserve de modification)

Séance d'information	Accueil et présentation	23/09/2014
Atelier 1	Mise en bouche Groupe one <i>Présentation des enjeux de l'alimentation durable</i> <i>Ancrage des projets des stagiaires dans l'alimentation durable</i>	29/09/2014
Atelier 2	Visite de «De la fourche à la fourchette » Crédal & Groupe One <i>Sensibilisation à l'alimentation durable (agriculture, transformation, distribution) ; Visite de producteurs et d'ateliers de transformation namurois</i>	30/09/2014
Atelier 3	Business Model you Groupe One <i>Enrichir son business model sur base de ses compétences et expériences personnelles</i>	7/10/2014
Atelier 4	Business Model innovant Groupe One <i>Définir un positionnement sur le marché et les moyens d'y arriver ; construire un business model plus durable</i>	14/10/2014
Coaching culinaire individuel 1	Coaching culinaire individuel Chris Derudder	20/10/2014 PM ou 23/10/2014
Atelier 5	Indicateurs et préparation du test en cuisine Crédal <i>Découvrir les indicateurs financiers utiles pour compléter le plan financier ;</i> <i>Préparation les missions pour la journée test en cuisine</i>	21/10/2014
Test en cuisine	Journée individuelle : test en cuisine Chris Derudder <i>Tester les recettes ; améliorer l'efficacité en cuisine, la gestion environnementale et les compétences techniques ; prospection fournisseurs ; matières premières et matériel technique</i>	3/11 ou 18/11 ou 19/11 ou 24/11 ou 1/12/2014
Atelier 6	Communication Groupe One	4/11/2014
Atelier 7	AFSCA : Normes sanitaires	20/11/2014
Atelier 8	Construction d'une carte saisonnière anti gaspi Catherine Piette, coach culinaire et Présidente Slow Food Bruxelles	20/11/2014
Atelier 9	Organisation du travail en cuisine Malika Hamza, stylisme et communication culinaire Restauration durable ; concevoir une carte durable ; organiser son travail en cuisine : la carte, l'approvisionnement, hygiène de base, etc.	2/12/2014
Atelier 10	Informations administratives et financières Crédal Entreprendre <i>Quelles sont les démarches à réaliser pour lancer son projet ?</i>	2/12/2014
Atelier 11	Présentation collective des projets et dégustation des produits des stagiaires	4/12/2014

## En cuisine

La cuisine partagée est celle de Chris Derudder

BCDE catering - Hippodroomlaan 173 à 1933 Sterrebeek

0474 / 69 81 89

Informations et inscriptions

[www.credal.be/cocooking-bruxelles](http://www.credal.be/cocooking-bruxelles)

CoCooking à Bruxelles est une initiative de Crédal, en partenariat avec Groupe One et avec le soutien de l'IBGE et de la Région Bruxelles-Capitale, dans le cadre de l'action « Conserverie sociale » (Alliance Emploi-Environnement)



## Partenariats

CoCooking à Namur est une initiative de Crédal, en partenariat avec Végé-table et Groupe One et avec le soutien de la Région wallonne.

CoCooking à Bruxelles est une initiative de Crédal, en partenariat avec Groupe One et avec le soutien de l'IBGE et de la Région Bruxelles-Capitale dans le cadre de l'action « Conserverie sociale » (Alliance Emploi-Environnement)

- Crédal Entreprendre ASBL  
SAACE centrée sur l'accompagnement avant, pendant et après la demande de financement et sur l'entrepreneuriat inclusif ;  
Place de l'Université, 16 à 1348 Louvain-la-Neuve  
Tél. : 010/48.35.90 - Fax : 010/48.33.59  
[credalentreprendre@credal.be](mailto:credalentreprendre@credal.be)
- Groupe One ASBL  
Coaching créativité et durabilité, création et réflexion sur les filières alimentaires durables  
rue d'Edimbourg n°26  
B-1050 Bruxelles  
Belgique  
T. : +32 (0)2 893 08 93  
F. : +32 (0)2 893 08 96  
[www.groupeone.be](http://www.groupeone.be)
- Végé-table (Damien Ponçelet)  
Traiteur, biscuitier et consultant, Mise à disposition du lieu et accompagnement spécifique au catering durable.  
Boulevard d'Herbatte, 111 à 5000 Namur  
<http://vege-table.be>  
Tel : 0486 538990  
[info@vege-table.be](mailto:info@vege-table.be)

## Zoom sur projets

Au rang des projets de la première édition : des petits pots bio pour bébés, une chocolaterie, un traiteur italien bio ou de la restauration congolaise durable. Découvrez les projets de deux des stagiaires de la première édition namuroise.

### B-Bio

#### Projet :

B-Bio, ce sont des petits pots bio, faits maison qui apportent une alimentation variée, adaptée et équilibrée avec des produits frais. Facile et rapide à l'emploi, ils répondent à tous les besoins alimentaires à la bonne croissance de l'enfant.

Les petits pots B-Bio, c'est une alternative aux plats industriels. Surgelés, ils gardent toutes leurs propriétés nutritives et gustatives.

B-Bio, créateur de saveurs!

#### Phase

Projet en cours de finalisation

Lancement prévu à l'automne

#### Contact

Vidjéa Trapieznikow

Vidjea <vidjea.t@gmail.com

087 569500 - 0497 814675

Bois de Loë 50 à 4880 Aubel.

### Chocolaterie Brausch

#### Projet :

Une collection de plaques de chocolat médicinales, aux différents saveurs et épices appréciées par les connaisseurs, développée par Claudia Brausch, créatrice de chocolat haut de gamme.

Chocolatière de formation, dynamique et souriante, Claudia se déplace, vient à votre rencontre pour vous faire goûter son chocolat unique, authentique, aux goûts subtils grâce à la sélection de produits et de leurs origines.

#### Phase

Projet en cours de développement

#### Contact

Claudia Brausch

[claudiabrausch@gmail.com](mailto:claudiabrausch@gmail.com)

0496 94 89 83

Av. des Pommiers 59 à 6110- Montigny Le Tilleul



## Annexes

Tous les documents utiles sont téléchargeables depuis la page [www.credal.be/presse](http://www.credal.be/presse)

- Dossier de presse
- Rapport d'activités Crédal 2013
- Recherche-Action : *Mise en place de circuits courts rapprochant producteurs et consommateurs en Wallonie*. Rapport final, Décembre 2013.

## Plus d'infos

[www.credal.be/cocooking](http://www.credal.be/cocooking)

## Contacts

**Anne-Catherine de Neve** – chargée de communication: 0472/27.38.86 – [anne-catherine.deneve@credal.be](mailto:anne-catherine.deneve@credal.be)

**Jérôme Rassart** –conseiller, coordinateur CoCooking : 010/48.35.98 - [jerome.rassart@credal.be](mailto:jerome.rassart@credal.be)

**Fabrice Adam** – coordinateur Crédal Conseil : 010/48.34.78 – [fabrice.adam@credal.be](mailto:fabrice.adam@credal.be)



## CoCooking

### Soutien à l'entrepreneuriat durable dans les métiers de bouche



Si la production locale de produits alimentaires a connu une forte progression ces dernières années, la distribution de ces produits reste encore bien souvent cloisonnée aux produits non transformés. Les filières de transformation alimentaire sont difficiles et coûteuses à mettre en place à petite échelle. De nombreux candidats entrepreneurs qui envisagent de se lancer dans la transformation alimentaire ou l'horeca durable abandonnent leur projet, alors même que la demande existe chez les consommateurs.

Pour renforcer le maillage économique local autour de la transformation alimentaire durable et soutenir l'autocréation d'emploi dans le secteur, Crédal a mis en place un dispositif de soutien à l'entrepreneuriat durable dans le secteur des métiers de bouche. Nous offrons à ceux qui veulent se lancer une cuisine professionnelle équipée à partager, une formation entrepreneuriale en alimentation durable et un accompagnement par des professionnels de la restauration et de la création d'entreprise.

La première session pilote organisée à Namur s'achève cet été et c'est l'occasion pour nous de faire le point sur ce concept qui va se développer dès l'automne (Namur et Bruxelles). Au rang des projets de la première édition : des petits pots bio pour bébés, une chocolaterie, un traiteur italien bio ou de la restauration congolaise durable.

#### Sommaire

Contexte et enjeux

Objectifs

Programme

- CoCooking à Namur
- CoCooking à Bruxelles

Partenaires

Zoom sur projets

## Contexte et enjeux

La petite agriculture fortement diversifiée est à la recherche de débouchés rémunérateurs locaux. Le circuit court (un intermédiaire maximum) est une réponse pour un revenu décent. Les aides de la PAC 2014-2020 seront vraisemblablement réduites (notamment dans le secteur laitier). Ces restrictions vont pousser ces agriculteurs et leurs familles à se tourner vers la petite transformation porteuse de plus-value, notamment en ce qui concerne les surplus saisonniers.

Toutefois, le lancement des TPE de transformation alimentaire fait face à des difficultés spécifiques. Les normes sanitaires impliquent des investissements de départ supérieurs à 50.000 euros pour une petite cuisine et l'accès au capital est particulièrement limité (valorisation de produits non transformés, etc.)<sup>1</sup>. En conséquence, ce secteur est exclu des couveuses d'entreprises et coopératives d'activité qui permettent aux candidats entrepreneurs de tester leur métier en limitant le risque avant de se lancer. Nombre de porteurs de projet de transformation alimentaire abandonnent donc leur projet face à l'absence de possibilité de test<sup>2</sup>. D'autres se lancent sans encadrement adapté, avec pour résultat un taux de faillites particulièrement élevé (durée de vie de 9 mois des cafés-petite restaurations créées en Wallonie selon la Fed'horeca).

Par ailleurs, le secteur de l'aide alimentaire doit faire face à l'incertitude de poursuite des aides européennes à l'aide alimentaire par l'intermédiaire du BIRB. La transformation est un outil pertinent d'approvisionnement alimentaire et de formation, s'inscrivant dans des parcours d'insertion. La conserverie par des associations et particuliers maximise l'accès aux surplus saisonniers.

Proposer un outil favorisant le lancement de TPE et d'entreprises d'Economie Sociale actives dans le secteur de la transformation alimentaire durable répond donc au triple besoin des transformateurs, des producteurs et des consommateurs.

## Crédal

Crédal est une coopérative à finalité sociale, active dans la finance solidaire depuis près de 30 ans et qui a inscrit les principes d'économie sociale dans ses pratiques. Forte de plus de 2.100 coopérateurs et d'un capital de plus de 24 000 000 €, elle propose des microcrédits pour les exclus bancaires, dont des demandeurs d'emploi voulant créer leur activité professionnelle et des crédits pour des projets à forte plus-value sociale.

Crédal est également une asbl, reconnue comme Agence-Conseil en Economie sociale, qui propose l'accompagnement de projets associatifs et de coopératives : rédaction du plan financier, statuts, marketing, mise en réseau, recherche de financements,... Crédal en tant que SAACE agréée, accompagne aussi des femmes et des hommes qui veulent créer leur entreprise, via des formations spécifiques (Affaires de Femmes, Femmes d'Affaires et Crédal Entreprendre) ou un accompagnement individuel.

---

<sup>1</sup> Près de 20% des microcrédits professionnels octroyés chez Crédal concernent de la production et petite transformation, 2/3 des bénéficiaires étant allocataires sociaux ou sans revenus.

<sup>2</sup> 15 porteurs de projets (futurs indépendants, généralement sans emploi) et 2 structures d'économie sociales accompagnés par Crédal rencontrent ces contraintes chaque année. Ce constat est partagé par des structures d'accompagnement comme AFFA, Groupe One, Créa'job et l'IFAPME.

## Objectifs

Le projet Co-cooking consiste en la création d'un atelier de transformation mutualisé pour les porteurs de projet en phase de test. Ils peuvent ainsi tester leur activité de transformation alimentaire avant de voler de leurs propres ailes. Ce projet de cuisine partagée permet de rassembler en un seul lieu (et dans une approche intégrée et complémentaire), les accompagnements et les outils qui s'adressent à chacune des étapes de création d'un projet de transformation de la validation à la commercialisation et l'installation définitive.

Stimuler le développement des circuits courts locaux porteurs de plus-value économique et intensifs en main d'œuvre par le volet de la transformation, souvent manquante à la filière; ce dans le cadre du plan Marshall 2.Vert et de l'objectif du Ministère du Développement Durable de « favoriser les circuits courts pour une économie la plus endogène et équitable possible en vue d'une transition vers le développement durable ».

### **Favoriser la création de valeur ajoutée à base de matières premières wallonnes**

Le projet *Co-cooking* vise la création de Très Petites Entreprises (TPE) de fabrication artisanale de produits transformés (exemples : service traiteur, petite restauration, confitures, jus, biscuits, soupes, produits secs, conserves,...) à partir de surplus (saisonniers) agricoles locaux, d'invendus sur les marchés de gros ou des grossistes. Cela en créant une plus-value importante par la transformation.

### **Impulser de nouvelles entreprises collaboratives et durables**

Le projet *Co-cooking* propose une réponse innovante et globale aux demandeurs d'emploi et petites entreprises, TPE, souhaitant développer une activité de transformation durable, génératrice d'emplois, d'activité économique et d'inclusion financière et sociale. L'optique de mutualisation des outils promeut concrètement l'entreprenariat collaboratif. Accompagnement à une démarche de durabilité progressive.

### **Inciter les consommateurs à préférer l'achat de produits locaux et durables**

Mise à disposition de l'espace *Co-cooking* dans des tranches horaires spécifiques pour des groupes de citoyens (GACs, CPAS, etc.) réunis en « groupe confiture », « groupe choucroute », etc.

Le projet Co-cooking accompagne les porteurs de projet le temps qu'ils prennent leur envol, le public se renouvelle donc progressivement. Il constitue par là un levier de développement pour le secteur de la transformation locale durable dans son ensemble. La même demande étant rencontrée partout en Wallonie et à Bruxelles, ce type d'espaces-test/pépinière d'activité de transformation pourra être multiplié.

## Cocooking à Namur

Programme (sous réserve de modification)

Accueil et présentation	22/09/2014
Alimentation durable Crédal <i>Présentation des enjeux de l'alimentation durable</i> <i>Ancrage des projets des stagiaires dans l'alimentation durable</i>	29/09/2014
Visite de «De la fourche à la fourchette » Crédal & Groupe One <i>Sensibilisation à l'alimentation durable (agriculture, transformation, distribution)</i> <i>Visite de producteurs et d'ateliers de transformation namurois</i>	30/09/2014
Business Model you Groupe One <i>Enrichir son business model sur base de ses compétences et expériences personnelles</i>	6/10/2014
Business Model innovant Groupe One <i>Définir un positionnement sur le marché et les moyens d'y arriver; construire un business model plus durable</i>	13/10/2014
Business Model lean Crédal <i>Construire une stratégie de prix ; préparer une prospection clients</i>	21/10/2014
Indicateurs et préparation du test en cuisine Crédal <i>Découvrir les indicateurs financiers utiles pour compléter le plan financier ;</i> <i>Préparation les missions pour la journée test en cuisine</i>	23/10/2014
Communication et informations administratives Groupe One <i>Méthode Elevator Pitch ; statut d'indépendant et organismes d'aide en Région wallonne</i>	3/11/2014
Normes sanitaires AFSCA	20/11/2014
Visite de la cuisine et préparation des journées test Damien Poncelet	Date à définir
Journée individuelle : Test en cuisine Damien Poncelet <i>Tester les recettes ; améliorer l'efficacité en cuisine, la gestion environnementale et les compétences techniques ; prospection fournisseurs ; matières premières et matériel technique</i>	Dates à définir

### En cuisine

Le coach culinaire est Damien Poncelet, traiteur, biscuitier et consultant.

La cuisine partagée est celle de Végé-table : Boulevard d'Herbatte, 111 à 5000 Namur - <http://vege-table.be>  
- 0486 538990 - info@vege-table.be

Informations et inscriptions : [www.credal.be/cocooking-namur](http://www.credal.be/cocooking-namur)

CoCooking à Namur est une initiative de Crédal, en partenariat avec Végé-table et Groupe One et avec le soutien de la Région wallonne.



## CoCooking à Bruxelles

Programme (sous réserve de modification)

Séance d'information	Accueil et présentation	23/09/2014
Atelier 1	Mise en bouche Groupe one <i>Présentation des enjeux de l'alimentation durable</i> <i>Ancrage des projets des stagiaires dans l'alimentation durable</i>	29/09/2014
Atelier 2	Visite de «De la fourche à la fourchette » Crédal & Groupe One <i>Sensibilisation à l'alimentation durable (agriculture, transformation, distribution) ; Visite de producteurs et d'ateliers de transformation namurois</i>	30/09/2014
Atelier 3	Business Model you Groupe One <i>Enrichir son business model sur base de ses compétences et expériences personnelles</i>	7/10/2014
Atelier 4	Business Model innovant Groupe One <i>Définir un positionnement sur le marché et les moyens d'y arriver ; construire un business model plus durable</i>	14/10/2014
Coaching culinaire individuel 1	Coaching culinaire individuel Chris Derudder	20/10/2014 PM ou 23/10/2014
Atelier 5	Indicateurs et préparation du test en cuisine Crédal <i>Découvrir les indicateurs financiers utiles pour compléter le plan financier ;</i> <i>Préparation les missions pour la journée test en cuisine</i>	21/10/2014
Test en cuisine	Journée individuelle : test en cuisine Chris Derudder <i>Tester les recettes ; améliorer l'efficacité en cuisine, la gestion environnementale et les compétences techniques ; prospection fournisseurs ; matières premières et matériel technique</i>	3/11 ou 18/11 ou 19/11 ou 24/11 ou 1/12/2014
Atelier 6	Communication Groupe One	4/11/2014
Atelier 7	AFSCA : Normes sanitaires	20/11/2014
Atelier 8	Construction d'une carte saisonnière anti gaspi Catherine Piette, coach culinaire et Présidente Slow Food Bruxelles	20/11/2014
Atelier 9	Organisation du travail en cuisine Malika Hamza, stylisme et communication culinaire Restauration durable ; concevoir une carte durable ; organiser son travail en cuisine : la carte, l'approvisionnement, hygiène de base, etc.	2/12/2014
Atelier 10	Informations administratives et financières Crédal Entreprendre <i>Quelles sont les démarches à réaliser pour lancer son projet ?</i>	2/12/2014
Atelier 11	Présentation collective des projets et dégustation des produits des stagiaires	4/12/2014

## En cuisine

La cuisine partagée est celle de Chris Derudder

BCDE catering - Hippodroomlaan 173 à 1933 Sterrebeek

0474 / 69 81 89

Informations et inscriptions

[www.credal.be/cocooking-bruxelles](http://www.credal.be/cocooking-bruxelles)

CoCooking à Bruxelles est une initiative de Crédal, en partenariat avec Groupe One et avec le soutien de l'IBGE et de la Région Bruxelles-Capitale, dans le cadre de l'action « Conserverie sociale » (Alliance Emploi-Environnement)



## Partenariats

CoCooking à Namur est une initiative de Crédal, en partenariat avec Végé-table et Groupe One et avec le soutien de la Région wallonne.

CoCooking à Bruxelles est une initiative de Crédal, en partenariat avec Groupe One et avec le soutien de l'IBGE et de la Région Bruxelles-Capitale dans le cadre de l'action « Conserverie sociale » (Alliance Emploi-Environnement)

- Crédal Entreprendre ASBL  
SAACE centrée sur l'accompagnement avant, pendant et après la demande de financement et sur l'entrepreneuriat inclusif ;  
Place de l'Université, 16 à 1348 Louvain-la-Neuve  
Tél. : 010/48.35.90 - Fax : 010/48.33.59  
[credalentreprendre@credal.be](mailto:credalentreprendre@credal.be)
- Groupe One ASBL  
Coaching créativité et durabilité, création et réflexion sur les filières alimentaires durables  
rue d'Edimbourg n°26  
B-1050 Bruxelles  
Belgique  
T. : +32 (0)2 893 08 93  
F. : +32 (0)2 893 08 96  
[www.groupeone.be](http://www.groupeone.be)
- Végé-table (Damien Ponçelet)  
Traiteur, biscuitier et consultant, Mise à disposition du lieu et accompagnement spécifique au catering durable.  
Boulevard d'Herbatte, 111 à 5000 Namur  
<http://vege-table.be>  
Tel : 0486 538990  
[info@vege-table.be](mailto:info@vege-table.be)



## Zoom sur projets

Au rang des projets de la première édition : des petits pots bio pour bébés, une chocolaterie, un traiteur italien bio ou de la restauration congolaise durable. Découvrez les projets de deux des stagiaires de la première édition namuroise.

### B-Bio

#### Projet :

B-Bio, ce sont des petits pots bio, faits maison qui apportent une alimentation variée, adaptée et équilibrée avec des produits frais. Facile et rapide à l'emploi, ils répondent à tous les besoins alimentaire à la bonne croissance de l'enfant.

Les petits pots B-Bio, c'est une alternative aux plats industriels. Surgelés, ils gardent toutes leurs propriétés nutritives et gustatives.

B-Bio, créateur de saveurs!

#### Phase

Projet en cours de finalisation

Lancement prévu à l'automne

#### Contact

Vidjéa Trapieznikow

Vidjea <vidjea.t@gmail.com

087 569500 - 0497 814675

Bois de Loë 50 à 4880 Aubel.

### Chocolaterie Brausch

#### Projet :

Une collection de plaques de chocolat médicinales, aux différentes saveurs et épices appréciées par les connaisseurs, développée par Claudia Brausch, créatrice de chocolat haut de gamme.

Chocolatière de formation, dynamique et souriante, Claudia se déplace, vient à votre rencontre pour vous faire goûter son chocolat unique, authentique, aux goûts subtils grâce à la sélection de produits et de leurs origines.

#### Phase

Projet en cours de développement

#### Contact

Claudia Brausch

[claudiabrausch@gmail.com](mailto:claudiabrausch@gmail.com)

0496 94 89 83

Av. des Pommiers 59 à 6110- Montigny Le Tilleul

## Annexes

Tous les documents utiles sont téléchargeables depuis la page [www.credal.be/presse](http://www.credal.be/presse)

- Dossier de presse
- Rapport d'activités Crédal 2013
- Recherche-Action : *Mise en place de circuits courts rapprochant producteurs et consommateurs en Wallonie*. Rapport final, Décembre 2013.

## Plus d'infos

[www.credal.be/cocooking](http://www.credal.be/cocooking)

## Contacts

**Anne-Catherine de Neve** – chargée de communication: 0472/27.38.86 – [anne-catherine.deneve@credal.be](mailto:anne-catherine.deneve@credal.be)

**Jérôme Rassart** –conseiller, coordinateur CoCooking : 010/48.35.98 - [jerome.rassart@credal.be](mailto:jerome.rassart@credal.be)

**Fabrice Adam** – coordinateur Crédal Conseil : 010/48.34.78 – [fabrice.adam@credal.be](mailto:fabrice.adam@credal.be)



## CoCooking

### Soutien à l'entrepreneuriat durable dans les métiers de bouche



Si la production locale de produits alimentaires a connu une forte progression ces dernières années, la distribution de ces produits reste encore bien souvent cloisonnée aux produits non transformés. Les filières de transformation alimentaire sont difficiles et coûteuses à mettre en place à petite échelle. De nombreux candidats entrepreneurs qui envisagent de se lancer dans la transformation alimentaire ou l'horeca durable abandonnent leur projet, alors même que la demande existe chez les consommateurs.

Pour renforcer le maillage économique local autour de la transformation alimentaire durable et soutenir l'autocréation d'emploi dans le secteur, Crédal a mis en place un dispositif de soutien à l'entrepreneuriat durable dans le secteur des métiers de bouche. Nous offrons à ceux qui veulent se lancer une cuisine professionnelle équipée à partager, une formation entrepreneuriale en alimentation durable et un accompagnement par des professionnels de la restauration et de la création d'entreprise.

La première session pilote organisée à Namur s'achève cet été et c'est l'occasion pour nous de faire le point sur ce concept qui va se développer dès l'automne (Namur et Bruxelles). Au rang des projets de la première édition : des petits pots bio pour bébés, une chocolaterie, un traiteur italien bio ou de la restauration congolaise durable.

#### Sommaire

Contexte et enjeux

Objectifs

Programme

- CoCooking à Namur
- CoCooking à Bruxelles

Partenaires

Zoom sur projets

## Contexte et enjeux

La petite agriculture fortement diversifiée est à la recherche de débouchés rémunérateurs locaux. Le circuit court (un intermédiaire maximum) est une réponse pour un revenu décent. Les aides de la PAC 2014-2020 seront vraisemblablement réduites (notamment dans le secteur laitier). Ces restrictions vont pousser ces agriculteurs et leurs familles à se tourner vers la petite transformation porteuse de plus-value, notamment en ce qui concerne les surplus saisonniers.

Toutefois, le lancement des TPE de transformation alimentaire fait face à des difficultés spécifiques. Les normes sanitaires impliquent des investissements de départ supérieurs à 50.000 euros pour une petite cuisine et l'accès au capital est particulièrement limité (valorisation de produits non transformés, etc.)<sup>1</sup>. En conséquence, ce secteur est exclu des couveuses d'entreprises et coopératives d'activité qui permettent aux candidats entrepreneurs de tester leur métier en limitant le risque avant de se lancer. Nombre de porteurs de projet de transformation alimentaire abandonnent donc leur projet face à l'absence de possibilité de test<sup>2</sup>. D'autres se lancent sans encadrement adapté, avec pour résultat un taux de faillites particulièrement élevé (durée de vie de 9 mois des cafés-petite restaurations créées en Wallonie selon la Fed'horeca).

Par ailleurs, le secteur de l'aide alimentaire doit faire face à l'incertitude de poursuite des aides européennes à l'aide alimentaire par l'intermédiaire du BIRB. La transformation est un outil pertinent d'approvisionnement alimentaire et de formation, s'inscrivant dans des parcours d'insertion. La conserverie par des associations et particuliers maximise l'accès aux surplus saisonniers.

Proposer un outil favorisant le lancement de TPE et d'entreprises d'Economie Sociale actives dans le secteur de la transformation alimentaire durable répond donc au triple besoin des transformateurs, des producteurs et des consommateurs.

## Crédal

Crédal est une coopérative à finalité sociale, active dans la finance solidaire depuis près de 30 ans et qui a inscrit les principes d'économie sociale dans ses pratiques. Forte de plus de 2.100 coopérateurs et d'un capital de plus de 24 000 000 €, elle propose des microcrédits pour les exclus bancaires, dont des demandeurs d'emploi voulant créer leur activité professionnelle et des crédits pour des projets à forte plus-value sociale.

Crédal est également une asbl, reconnue comme Agence-Conseil en Economie sociale, qui propose l'accompagnement de projets associatifs et de coopératives : rédaction du plan financier, statuts, marketing, mise en réseau, recherche de financements,... Crédal en tant que SAACE agréée, accompagne aussi des femmes et des hommes qui veulent créer leur entreprise, via des formations spécifiques (Affaires de Femmes, Femmes d'Affaires et Crédal Entreprendre) ou un accompagnement individuel.

---

<sup>1</sup> Près de 20% des microcrédits professionnels octroyés chez Crédal concernent de la production et petite transformation, 2/3 des bénéficiaires étant allocataires sociaux ou sans revenus.

<sup>2</sup> 15 porteurs de projets (futurs indépendants, généralement sans emploi) et 2 structures d'économie sociales accompagnés par Crédal rencontrent ces contraintes chaque année. Ce constat est partagé par des structures d'accompagnement comme AFFA, Groupe One, Créa'job et l'IFAPME.

## Objectifs

Le projet Co-cooking consiste en la création d'un atelier de transformation mutualisé pour les porteurs de projet en phase de test. Ils peuvent ainsi tester leur activité de transformation alimentaire avant de voler de leurs propres ailes. Ce projet de cuisine partagée permet de rassembler en un seul lieu (et dans une approche intégrée et complémentaire), les accompagnements et les outils qui s'adressent à chacune des étapes de création d'un projet de transformation de la validation à la commercialisation et l'installation définitive.

Stimuler le développement des circuits courts locaux porteurs de plus-value économique et intensifs en main d'œuvre par le volet de la transformation, souvent manquante à la filière; ce dans le cadre du plan Marshall 2.Vert et de l'objectif du Ministère du Développement Durable de « favoriser les circuits courts pour une économie la plus endogène et équitable possible en vue d'une transition vers le développement durable ».

### **Favoriser la création de valeur ajoutée à base de matières premières wallonnes**

Le projet *Co-cooking* vise la création de Très Petites Entreprises (TPE) de fabrication artisanale de produits transformés (exemples : service traiteur, petite restauration, confitures, jus, biscuits, soupes, produits secs, conserves,...) à partir de surplus (saisonniers) agricoles locaux, d'invendus sur les marchés de gros ou des grossistes. Cela en créant une plus-value importante par la transformation.

### **Impulser de nouvelles entreprises collaboratives et durables**

Le projet *Co-cooking* propose une réponse innovante et globale aux demandeurs d'emploi et petites entreprises, TPE, souhaitant développer une activité de transformation durable, génératrice d'emplois, d'activité économique et d'inclusion financière et sociale. L'optique de mutualisation des outils promeut concrètement l'entreprenariat collaboratif. Accompagnement à une démarche de durabilité progressive.

### **Inciter les consommateurs à préférer l'achat de produits locaux et durables**

Mise à disposition de l'espace *Co-cooking* dans des tranches horaires spécifiques pour des groupes de citoyens (GACs, CPAS, etc.) réunis en « groupe confiture », « groupe choucroute », etc.

Le projet Co-cooking accompagne les porteurs de projet le temps qu'ils prennent leur envol, le public se renouvèle donc progressivement. Il constitue par là un levier de développement pour le secteur de la transformation locale durable dans son ensemble. La même demande étant rencontrée partout en Wallonie et à Bruxelles, ce type d'espaces-test/pépinière d'activité de transformation pourra être multiplié.

## Cocooking à Namur

Programme (sous réserve de modification)

Accueil et présentation	22/09/2014
Alimentation durable Crédal <i>Présentation des enjeux de l'alimentation durable</i> <i>Ancrage des projets des stagiaires dans l'alimentation durable</i>	29/09/2014
Visite de «De la fourche à la fourchette » Crédal & Groupe One <i>Sensibilisation à l'alimentation durable (agriculture, transformation, distribution)</i> <i>Visite de producteurs et d'ateliers de transformation namurois</i>	30/09/2014
Business Model you Groupe One <i>Enrichir son business model sur base de ses compétences et expériences personnelles</i>	6/10/2014
Business Model innovant Groupe One <i>Définir un positionnement sur le marché et les moyens d'y arriver; construire un business model plus durable</i>	13/10/2014
Business Model lean Crédal <i>Construire une stratégie de prix ; préparer une prospection clients</i>	21/10/2014
Indicateurs et préparation du test en cuisine Crédal <i>Découvrir les indicateurs financiers utiles pour compléter le plan financier ;</i> <i>Préparation les missions pour la journée test en cuisine</i>	23/10/2014
Communication et informations administratives Groupe One <i>Méthode Elevator Pitch ; statut d'indépendant et organismes d'aide en Région wallonne</i>	3/11/2014
Normes sanitaires AFSCA	20/11/2014
Visite de la cuisine et préparation des journées test Damien Poncelet	Date à définir
Journée individuelle : Test en cuisine Damien Poncelet <i>Tester les recettes ; améliorer l'efficacité en cuisine, la gestion environnementale et les compétences techniques ; prospection fournisseurs ; matières premières et matériel technique</i>	Dates à définir

### En cuisine

Le coach culinaire est Damien Poncelet, traiteur, biscuitier et consultant.

La cuisine partagée est celle de Végé-table : Boulevard d'Herbatte, 111 à 5000 Namur - <http://vege-table.be>  
- 0486 538990 - info@vege-table.be

Informations et inscriptions : [www.credal.be/cocooking-namur](http://www.credal.be/cocooking-namur)

CoCooking à Namur est une initiative de Crédal, en partenariat avec Végé-table et Groupe One et avec le soutien de la Région wallonne.



## CoCooking à Bruxelles

Programme (sous réserve de modification)

Séance d'information	Accueil et présentation	23/09/2014
Atelier 1	Mise en bouche Groupe one <i>Présentation des enjeux de l'alimentation durable</i> <i>Ancrage des projets des stagiaires dans l'alimentation durable</i>	29/09/2014
Atelier 2	Visite de «De la fourche à la fourchette » Crédal & Groupe One <i>Sensibilisation à l'alimentation durable (agriculture, transformation, distribution) ; Visite de producteurs et d'ateliers de transformation namurois</i>	30/09/2014
Atelier 3	Business Model you Groupe One <i>Enrichir son business model sur base de ses compétences et expériences personnelles</i>	7/10/2014
Atelier 4	Business Model innovant Groupe One <i>Définir un positionnement sur le marché et les moyens d'y arriver ; construire un business model plus durable</i>	14/10/2014
Coaching culinaire individuel 1	Coaching culinaire individuel Chris Derudder	20/10/2014 PM ou 23/10/2014
Atelier 5	Indicateurs et préparation du test en cuisine Crédal <i>Découvrir les indicateurs financiers utiles pour compléter le plan financier ;</i> <i>Préparation les missions pour la journée test en cuisine</i>	21/10/2014
Test en cuisine	Journée individuelle : test en cuisine Chris Derudder <i>Tester les recettes ; améliorer l'efficacité en cuisine, la gestion environnementale et les compétences techniques ; prospection fournisseurs ; matières premières et matériel technique</i>	3/11 ou 18/11 ou 19/11 ou 24/11 ou 1/12/2014
Atelier 6	Communication Groupe One	4/11/2014
Atelier 7	AFSCA : Normes sanitaires	20/11/2014
Atelier 8	Construction d'une carte saisonnière anti gaspi Catherine Piette, coach culinaire et Présidente Slow Food Bruxelles	20/11/2014
Atelier 9	Organisation du travail en cuisine Malika Hamza, stylisme et communication culinaire Restauration durable ; concevoir une carte durable ; organiser son travail en cuisine : la carte, l'approvisionnement, hygiène de base, etc.	2/12/2014
Atelier 10	Informations administratives et financières Crédal Entreprendre <i>Quelles sont les démarches à réaliser pour lancer son projet ?</i>	2/12/2014
Atelier 11	Présentation collective des projets et dégustation des produits des stagiaires	4/12/2014

## En cuisine

La cuisine partagée est celle de Chris Derudder

BCDE catering - Hippodroomlaan 173 à 1933 Sterrebeek

0474 / 69 81 89

Informations et inscriptions

[www.credal.be/cocooking-bruxelles](http://www.credal.be/cocooking-bruxelles)

CoCooking à Bruxelles est une initiative de Crédal, en partenariat avec Groupe One et avec le soutien de l'IBGE et de la Région Bruxelles-Capitale, dans le cadre de l'action « Conserverie sociale » (Alliance Emploi-Environnement)





## Partenariats

CoCooking à Namur est une initiative de Crédal, en partenariat avec Végé-table et Groupe One et avec le soutien de la Région wallonne.

CoCooking à Bruxelles est une initiative de Crédal, en partenariat avec Groupe One et avec le soutien de l'IBGE et de la Région Bruxelles-Capitale dans le cadre de l'action « Conserverie sociale » (Alliance Emploi-Environnement)

- Crédal Entreprendre ASBL  
SAACE centrée sur l'accompagnement avant, pendant et après la demande de financement et sur l'entrepreneuriat inclusif ;  
Place de l'Université, 16 à 1348 Louvain-la-Neuve  
Tél. : 010/48.35.90 - Fax : 010/48.33.59  
[credalentreprendre@credal.be](mailto:credalentreprendre@credal.be)
- Groupe One ASBL  
Coaching créativité et durabilité, création et réflexion sur les filières alimentaires durables  
rue d'Edimbourg n°26  
B-1050 Bruxelles  
Belgique  
T. : +32 (0)2 893 08 93  
F. : +32 (0)2 893 08 96  
[www.groupeone.be](http://www.groupeone.be)
- Végé-table (Damien Ponçelet)  
Traiteur, biscuitier et consultant, Mise à disposition du lieu et accompagnement spécifique au catering durable.  
Boulevard d'Herbatte, 111 à 5000 Namur  
<http://vege-table.be>  
Tel : 0486 538990  
[info@vege-table.be](mailto:info@vege-table.be)

## Zoom sur projets

Au rang des projets de la première édition : des petits pots bio pour bébés, une chocolaterie, un traiteur italien bio ou de la restauration congolaise durable. Découvrez les projets de deux des stagiaires de la première édition namuroise.

### B-Bio

#### Projet :

B-Bio, ce sont des petits pots bio, faits maison qui apportent une alimentation variée, adaptée et équilibrée avec des produits frais. Facile et rapide à l'emploi, ils répondent à tous les besoins alimentaires à la bonne croissance de l'enfant.

Les petits pots B-Bio, c'est une alternative aux plats industriels. Surgelés, ils gardent toutes leurs propriétés nutritives et gustatives.

B-Bio, créateur de saveurs!

#### Phase

Projet en cours de finalisation

Lancement prévu à l'automne

#### Contact

Vidjéa Trapieznikow

Vidjea <vidjea.t@gmail.com

087 569500 - 0497 814675

Bois de Loë 50 à 4880 Aubel.

### Chocolaterie Brausch

#### Projet :

Une collection de plaques de chocolat médicinales, aux différents saveurs et épices appréciées par les connaisseurs, développée par Claudia Brausch, créatrice de chocolat haut de gamme.

Chocolatière de formation, dynamique et souriante, Claudia se déplace, vient à votre rencontre pour vous faire goûter son chocolat unique, authentique, aux goûts subtils grâce à la sélection de produits et de leurs origines.

#### Phase

Projet en cours de développement

#### Contact

Claudia Brausch

[claudiabrausch@gmail.com](mailto:claudiabrausch@gmail.com)

0496 94 89 83

Av. des Pommiers 59 à 6110- Montigny Le Tilleul

## Annexes

Tous les documents utiles sont téléchargeables depuis la page [www.credal.be/presse](http://www.credal.be/presse)

- Dossier de presse
- Rapport d'activités Crédal 2013
- Recherche-Action : *Mise en place de circuits courts rapprochant producteurs et consommateurs en Wallonie*. Rapport final, Décembre 2013.

## Plus d'infos

[www.credal.be/cocooking](http://www.credal.be/cocooking)

## Contacts

**Anne-Catherine de Neve** – chargée de communication: 0472/27.38.86 – [anne-catherine.deneve@credal.be](mailto:anne-catherine.deneve@credal.be)

**Jérôme Rassart** –conseiller, coordinateur CoCooking : 010/48.35.98 - [jerome.rassart@credal.be](mailto:jerome.rassart@credal.be)

**Fabrice Adam** – coordinateur Crédal Conseil : 010/48.34.78 – [fabrice.adam@credal.be](mailto:fabrice.adam@credal.be)



## CoCooking

### Soutien à l'entrepreneuriat durable dans les métiers de bouche



Si la production locale de produits alimentaires a connu une forte progression ces dernières années, la distribution de ces produits reste encore bien souvent cloisonnée aux produits non transformés. Les filières de transformation alimentaire sont difficiles et coûteuses à mettre en place à petite échelle. De nombreux candidats entrepreneurs qui envisagent de se lancer dans la transformation alimentaire ou l'horeca durable abandonnent leur projet, alors même que la demande existe chez les consommateurs.

Pour renforcer le maillage économique local autour de la transformation alimentaire durable et soutenir l'autocréation d'emploi dans le secteur, Crédal a mis en place un dispositif de soutien à l'entrepreneuriat durable dans le secteur des métiers de bouche. Nous offrons à ceux qui veulent se lancer une cuisine professionnelle équipée à partager, une formation entrepreneuriale en alimentation durable et un accompagnement par des professionnels de la restauration et de la création d'entreprise.

La première session pilote organisée à Namur s'achève cet été et c'est l'occasion pour nous de faire le point sur ce concept qui va se développer dès l'automne (Namur et Bruxelles). Au rang des projets de la première édition : des petits pots bio pour bébés, une chocolaterie, un traiteur italien bio ou de la restauration congolaise durable.

#### Sommaire

Contexte et enjeux

Objectifs

Programme

- CoCooking à Namur
- CoCooking à Bruxelles

Partenaires

Zoom sur projets

## Contexte et enjeux

La petite agriculture fortement diversifiée est à la recherche de débouchés rémunérateurs locaux. Le circuit court (un intermédiaire maximum) est une réponse pour un revenu décent. Les aides de la PAC 2014-2020 seront vraisemblablement réduites (notamment dans le secteur laitier). Ces restrictions vont pousser ces agriculteurs et leurs familles à se tourner vers la petite transformation porteuse de plus-value, notamment en ce qui concerne les surplus saisonniers.

Toutefois, le lancement des TPE de transformation alimentaire fait face à des difficultés spécifiques. Les normes sanitaires impliquent des investissements de départ supérieurs à 50.000 euros pour une petite cuisine et l'accès au capital est particulièrement limité (valorisation de produits non transformés, etc.)<sup>1</sup>. En conséquence, ce secteur est exclu des couveuses d'entreprises et coopératives d'activité qui permettent aux candidats entrepreneurs de tester leur métier en limitant le risque avant de se lancer. Nombre de porteurs de projet de transformation alimentaire abandonnent donc leur projet face à l'absence de possibilité de test<sup>2</sup>. D'autres se lancent sans encadrement adapté, avec pour résultat un taux de faillites particulièrement élevé (durée de vie de 9 mois des cafés-petite restaurations créées en Wallonie selon la Fed'horeca).

Par ailleurs, le secteur de l'aide alimentaire doit faire face à l'incertitude de poursuite des aides européennes à l'aide alimentaire par l'intermédiaire du BIRB. La transformation est un outil pertinent d'approvisionnement alimentaire et de formation, s'inscrivant dans des parcours d'insertion. La conserverie par des associations et particuliers maximise l'accès aux surplus saisonniers.

Proposer un outil favorisant le lancement de TPE et d'entreprises d'Economie Sociale actives dans le secteur de la transformation alimentaire durable répond donc au triple besoin des transformateurs, des producteurs et des consommateurs.

## Crédal

Crédal est une coopérative à finalité sociale, active dans la finance solidaire depuis près de 30 ans et qui a inscrit les principes d'économie sociale dans ses pratiques. Forte de plus de 2.100 coopérateurs et d'un capital de plus de 24 000 000 €, elle propose des microcrédits pour les exclus bancaires, dont des demandeurs d'emploi voulant créer leur activité professionnelle et des crédits pour des projets à forte plus-value sociale.

Crédal est également une asbl, reconnue comme Agence-Conseil en Economie sociale, qui propose l'accompagnement de projets associatifs et de coopératives : rédaction du plan financier, statuts, marketing, mise en réseau, recherche de financements,... Crédal en tant que SAACE agréée, accompagne aussi des femmes et des hommes qui veulent créer leur entreprise, via des formations spécifiques (Affaires de Femmes, Femmes d'Affaires et Crédal Entreprendre) ou un accompagnement individuel.

---

<sup>1</sup> Près de 20% des microcrédits professionnels octroyés chez Crédal concernent de la production et petite transformation, 2/3 des bénéficiaires étant allocataires sociaux ou sans revenus.

<sup>2</sup> 15 porteurs de projets (futurs indépendants, généralement sans emploi) et 2 structures d'économie sociales accompagnés par Crédal rencontrent ces contraintes chaque année. Ce constat est partagé par des structures d'accompagnement comme AFFA, Groupe One, Créa'job et l'IFAPME.

## Objectifs

Le projet Co-cooking consiste en la création d'un atelier de transformation mutualisé pour les porteurs de projet en phase de test. Ils peuvent ainsi tester leur activité de transformation alimentaire avant de voler de leurs propres ailes. Ce projet de cuisine partagée permet de rassembler en un seul lieu (et dans une approche intégrée et complémentaire), les accompagnements et les outils qui s'adressent à chacune des étapes de création d'un projet de transformation de la validation à la commercialisation et l'installation définitive.

Stimuler le développement des circuits courts locaux porteurs de plus-value économique et intensifs en main d'œuvre par le volet de la transformation, souvent manquante à la filière; ce dans le cadre du plan Marshall 2.Vert et de l'objectif du Ministère du Développement Durable de « favoriser les circuits courts pour une économie la plus endogène et équitable possible en vue d'une transition vers le développement durable ».

### **Favoriser la création de valeur ajoutée à base de matières premières wallonnes**

Le projet *Co-cooking* vise la création de Très Petites Entreprises (TPE) de fabrication artisanale de produits transformés (exemples : service traiteur, petite restauration, confitures, jus, biscuits, soupes, produits secs, conserves,...) à partir de surplus (saisonniers) agricoles locaux, d'invendus sur les marchés de gros ou des grossistes. Cela en créant une plus-value importante par la transformation.

### **Impulser de nouvelles entreprises collaboratives et durables**

Le projet *Co-cooking* propose une réponse innovante et globale aux demandeurs d'emploi et petites entreprises, TPE, souhaitant développer une activité de transformation durable, génératrice d'emplois, d'activité économique et d'inclusion financière et sociale. L'optique de mutualisation des outils promeut concrètement l'entreprenariat collaboratif. Accompagnement à une démarche de durabilité progressive.

### **Inciter les consommateurs à préférer l'achat de produits locaux et durables**

Mise à disposition de l'espace *Co-cooking* dans des tranches horaires spécifiques pour des groupes de citoyens (GACs, CPAS, etc.) réunis en « groupe confiture », « groupe choucroute », etc.

Le projet Co-cooking accompagne les porteurs de projet le temps qu'ils prennent leur envol, le public se renouvèle donc progressivement. Il constitue par là un levier de développement pour le secteur de la transformation locale durable dans son ensemble. La même demande étant rencontrée partout en Wallonie et à Bruxelles, ce type d'espaces-test/pépinière d'activité de transformation pourra être multiplié.

## Cocooking à Namur

Programme (sous réserve de modification)

Accueil et présentation	22/09/2014
Alimentation durable Crédal <i>Présentation des enjeux de l'alimentation durable</i> <i>Ancrage des projets des stagiaires dans l'alimentation durable</i>	29/09/2014
Visite de «De la fourche à la fourchette » Crédal & Groupe One <i>Sensibilisation à l'alimentation durable (agriculture, transformation, distribution)</i> <i>Visite de producteurs et d'ateliers de transformation namurois</i>	30/09/2014
Business Model you Groupe One <i>Enrichir son business model sur base de ses compétences et expériences personnelles</i>	6/10/2014
Business Model innovant Groupe One <i>Définir un positionnement sur le marché et les moyens d'y arriver; construire un business model plus durable</i>	13/10/2014
Business Model lean Crédal <i>Construire une stratégie de prix ; préparer une prospection clients</i>	21/10/2014
Indicateurs et préparation du test en cuisine Crédal <i>Découvrir les indicateurs financiers utiles pour compléter le plan financier ;</i> <i>Préparation les missions pour la journée test en cuisine</i>	23/10/2014
Communication et informations administratives Groupe One <i>Méthode Elevator Pitch ; statut d'indépendant et organismes d'aide en Région wallonne</i>	3/11/2014
Normes sanitaires AFSCA	20/11/2014
Visite de la cuisine et préparation des journées test Damien Poncelet	Date à définir
Journée individuelle : Test en cuisine Damien Poncelet <i>Tester les recettes ; améliorer l'efficacité en cuisine, la gestion environnementale et les compétences techniques ; prospection fournisseurs ; matières premières et matériel technique</i>	Dates à définir

### En cuisine

Le coach culinaire est Damien Poncelet, traiteur, biscuitier et consultant.

La cuisine partagée est celle de Végé-table : Boulevard d'Herbatte, 111 à 5000 Namur - <http://vege-table.be>  
- 0486 538990 - info@vege-table.be

Informations et inscriptions : [www.credal.be/cocooking-namur](http://www.credal.be/cocooking-namur)

CoCooking à Namur est une initiative de Crédal, en partenariat avec Végé-table et Groupe One et avec le soutien de la Région wallonne.



## CoCooking à Bruxelles

Programme (sous réserve de modification)

Séance d'information	Accueil et présentation	23/09/2014
Atelier 1	Mise en bouche Groupe one <i>Présentation des enjeux de l'alimentation durable</i> <i>Ancrage des projets des stagiaires dans l'alimentation durable</i>	29/09/2014
Atelier 2	Visite de «De la fourche à la fourchette » Crédal & Groupe One <i>Sensibilisation à l'alimentation durable (agriculture, transformation, distribution) ; Visite de producteurs et d'ateliers de transformation namurois</i>	30/09/2014
Atelier 3	Business Model you Groupe One <i>Enrichir son business model sur base de ses compétences et expériences personnelles</i>	7/10/2014
Atelier 4	Business Model innovant Groupe One <i>Définir un positionnement sur le marché et les moyens d'y arriver ; construire un business model plus durable</i>	14/10/2014
Coaching culinaire individuel 1	Coaching culinaire individuel Chris Derudder	20/10/2014 PM ou 23/10/2014
Atelier 5	Indicateurs et préparation du test en cuisine Crédal <i>Découvrir les indicateurs financiers utiles pour compléter le plan financier ;</i> <i>Préparation les missions pour la journée test en cuisine</i>	21/10/2014
Test en cuisine	Journée individuelle : test en cuisine Chris Derudder <i>Tester les recettes ; améliorer l'efficacité en cuisine, la gestion environnementale et les compétences techniques ; prospection fournisseurs ; matières premières et matériel technique</i>	3/11 ou 18/11 ou 19/11 ou 24/11 ou 1/12/2014
Atelier 6	Communication Groupe One	4/11/2014
Atelier 7	AFSCA : Normes sanitaires	20/11/2014
Atelier 8	Construction d'une carte saisonnière anti gaspi Catherine Piette, coach culinaire et Présidente Slow Food Bruxelles	20/11/2014
Atelier 9	Organisation du travail en cuisine Malika Hamza, stylisme et communication culinaire Restauration durable ; concevoir une carte durable ; organiser son travail en cuisine : la carte, l'approvisionnement, hygiène de base, etc.	2/12/2014
Atelier 10	Informations administratives et financières Crédal Entreprendre <i>Quelles sont les démarches à réaliser pour lancer son projet ?</i>	2/12/2014
Atelier 11	Présentation collective des projets et dégustation des produits des stagiaires	4/12/2014



## En cuisine

La cuisine partagée est celle de Chris Derudder

BCDE catering - Hippodroomlaan 173 à 1933 Sterrebeek

0474 / 69 81 89

Informations et inscriptions

[www.credal.be/cocooking-bruxelles](http://www.credal.be/cocooking-bruxelles)

CoCooking à Bruxelles est une initiative de Crédal, en partenariat avec Groupe One et avec le soutien de l'IBGE et de la Région Bruxelles-Capitale, dans le cadre de l'action « Conserverie sociale » (Alliance Emploi-Environnement)



## Partenariats

CoCooking à Namur est une initiative de Crédal, en partenariat avec Végé-table et Groupe One et avec le soutien de la Région wallonne.

CoCooking à Bruxelles est une initiative de Crédal, en partenariat avec Groupe One et avec le soutien de l'IBGE et de la Région Bruxelles-Capitale dans le cadre de l'action « Conserverie sociale » (Alliance Emploi-Environnement)

- Crédal Entreprendre ASBL  
SAACE centrée sur l'accompagnement avant, pendant et après la demande de financement et sur l'entrepreneuriat inclusif ;  
Place de l'Université, 16 à 1348 Louvain-la-Neuve  
Tél. : 010/48.35.90 - Fax : 010/48.33.59  
[credalentreprendre@credal.be](mailto:credalentreprendre@credal.be)
- Groupe One ASBL  
Coaching créativité et durabilité, création et réflexion sur les filières alimentaires durables  
rue d'Edimbourg n°26  
B-1050 Bruxelles  
Belgique  
T. : +32 (0)2 893 08 93  
F. : +32 (0)2 893 08 96  
[www.groupeone.be](http://www.groupeone.be)
- Végé-table (Damien Ponçelet)  
Traiteur, biscuitier et consultant, Mise à disposition du lieu et accompagnement spécifique au catering durable.  
Boulevard d'Herbatte, 111 à 5000 Namur  
<http://vege-table.be>  
Tel : 0486 538990  
[info@vege-table.be](mailto:info@vege-table.be)

## Zoom sur projets

Au rang des projets de la première édition : des petits pots bio pour bébés, une chocolaterie, un traiteur italien bio ou de la restauration congolaise durable. Découvrez les projets de deux des stagiaires de la première édition namuroise.

### B-Bio

#### Projet :

B-Bio, ce sont des petits pots bio, faits maison qui apportent une alimentation variée, adaptée et équilibrée avec des produits frais. Facile et rapide à l'emploi, ils répondent à tous les besoins alimentaire à la bonne croissance de l'enfant.

Les petits pots B-Bio, c'est une alternative aux plats industriels. Surgelés, ils gardent toutes leurs propriétés nutritives et gustatives.

B-Bio, créateur de saveurs!

#### Phase

Projet en cours de finalisation

Lancement prévu à l'automne

#### Contact

Vidjéa Trapieznikow

Vidjea <vidjea.t@gmail.com

087 569500 - 0497 814675

Bois de Loë 50 à 4880 Aubel.

### Chocolaterie Brausch

#### Projet :

Une collection de plaques de chocolat médicinales, aux différentes saveurs et épices appréciées par les connaisseurs, développée par Claudia Brausch, créatrice de chocolat haut de gamme.

Chocolatière de formation, dynamique et souriante, Claudia se déplace, vient à votre rencontre pour vous faire goûter son chocolat unique, authentique, aux goûts subtils grâce à la sélection de produits et de leurs origines.

#### Phase

Projet en cours de développement

#### Contact

Claudia Brausch

[claudiabrausch@gmail.com](mailto:claudiabrausch@gmail.com)

0496 94 89 83

Av. des Pommiers 59 à 6110- Montigny Le Tilleul

## Annexes

Tous les documents utiles sont téléchargeables depuis la page [www.credal.be/presse](http://www.credal.be/presse)

- Dossier de presse
- Rapport d'activités Crédal 2013
- Recherche-Action : *Mise en place de circuits courts rapprochant producteurs et consommateurs en Wallonie*. Rapport final, Décembre 2013.

## Plus d'infos

[www.credal.be/cocooking](http://www.credal.be/cocooking)

## Contacts

**Anne-Catherine de Neve** – chargée de communication: 0472/27.38.86 – [anne-catherine.deneve@credal.be](mailto:anne-catherine.deneve@credal.be)

**Jérôme Rassart** –conseiller, coordinateur CoCooking : 010/48.35.98 - [jerome.rassart@credal.be](mailto:jerome.rassart@credal.be)

**Fabrice Adam** – coordinateur Crédal Conseil : 010/48.34.78 – [fabrice.adam@credal.be](mailto:fabrice.adam@credal.be)



## CoCooking

### Soutien à l'entrepreneuriat durable dans les métiers de bouche



Si la production locale de produits alimentaires a connu une forte progression ces dernières années, la distribution de ces produits reste encore bien souvent cloisonnée aux produits non transformés. Les filières de transformation alimentaire sont difficiles et coûteuses à mettre en place à petite échelle. De nombreux candidats entrepreneurs qui envisagent de se lancer dans la transformation alimentaire ou l'horeca durable abandonnent leur projet, alors même que la demande existe chez les consommateurs.

Pour renforcer le maillage économique local autour de la transformation alimentaire durable et soutenir l'autocréation d'emploi dans le secteur, Crédal a mis en place un dispositif de soutien à l'entrepreneuriat durable dans le secteur des métiers de bouche. Nous offrons à ceux qui veulent se lancer une cuisine professionnelle équipée à partager, une formation entrepreneuriale en alimentation durable et un accompagnement par des professionnels de la restauration et de la création d'entreprise.

La première session pilote organisée à Namur s'achève cet été et c'est l'occasion pour nous de faire le point sur ce concept qui va se développer dès l'automne (Namur et Bruxelles). Au rang des projets de la première édition : des petits pots bio pour bébés, une chocolaterie, un traiteur italien bio ou de la restauration congolaise durable.

#### Sommaire

Contexte et enjeux

Objectifs

Programme

- CoCooking à Namur
- CoCooking à Bruxelles

Partenaires

Zoom sur projets

## Contexte et enjeux

La petite agriculture fortement diversifiée est à la recherche de débouchés rémunérateurs locaux. Le circuit court (un intermédiaire maximum) est une réponse pour un revenu décent. Les aides de la PAC 2014-2020 seront vraisemblablement réduites (notamment dans le secteur laitier). Ces restrictions vont pousser ces agriculteurs et leurs familles à se tourner vers la petite transformation porteuse de plus-value, notamment en ce qui concerne les surplus saisonniers.

Toutefois, le lancement des TPE de transformation alimentaire fait face à des difficultés spécifiques. Les normes sanitaires impliquent des investissements de départ supérieurs à 50.000 euros pour une petite cuisine et l'accès au capital est particulièrement limité (valorisation de produits non transformés, etc.)<sup>1</sup>. En conséquence, ce secteur est exclu des couveuses d'entreprises et coopératives d'activité qui permettent aux candidats entrepreneurs de tester leur métier en limitant le risque avant de se lancer. Nombre de porteurs de projet de transformation alimentaire abandonnent donc leur projet face à l'absence de possibilité de test<sup>2</sup>. D'autres se lancent sans encadrement adapté, avec pour résultat un taux de faillites particulièrement élevé (durée de vie de 9 mois des cafés-petite restaurations créées en Wallonie selon la Fed'horeca).

Par ailleurs, le secteur de l'aide alimentaire doit faire face à l'incertitude de poursuite des aides européennes à l'aide alimentaire par l'intermédiaire du BIRB. La transformation est un outil pertinent d'approvisionnement alimentaire et de formation, s'inscrivant dans des parcours d'insertion. La conserverie par des associations et particuliers maximise l'accès aux surplus saisonniers.

Proposer un outil favorisant le lancement de TPE et d'entreprises d'Economie Sociale actives dans le secteur de la transformation alimentaire durable répond donc au triple besoin des transformateurs, des producteurs et des consommateurs.

## Crédal

Crédal est une coopérative à finalité sociale, active dans la finance solidaire depuis près de 30 ans et qui a inscrit les principes d'économie sociale dans ses pratiques. Forte de plus de 2.100 coopérateurs et d'un capital de plus de 24 000 000 €, elle propose des microcrédits pour les exclus bancaires, dont des demandeurs d'emploi voulant créer leur activité professionnelle et des crédits pour des projets à forte plus-value sociale.

Crédal est également une asbl, reconnue comme Agence-Conseil en Economie sociale, qui propose l'accompagnement de projets associatifs et de coopératives : rédaction du plan financier, statuts, marketing, mise en réseau, recherche de financements,... Crédal en tant que SAACE agréée, accompagne aussi des femmes et des hommes qui veulent créer leur entreprise, via des formations spécifiques (Affaires de Femmes, Femmes d'Affaires et Crédal Entreprendre) ou un accompagnement individuel.

---

<sup>1</sup> Près de 20% des microcrédits professionnels octroyés chez Crédal concernent de la production et petite transformation, 2/3 des bénéficiaires étant allocataires sociaux ou sans revenus.

<sup>2</sup> 15 porteurs de projets (futurs indépendants, généralement sans emploi) et 2 structures d'économie sociales accompagnés par Crédal rencontrent ces contraintes chaque année. Ce constat est partagé par des structures d'accompagnement comme AFFA, Groupe One, Créa'job et l'IFAPME.

## Objectifs

Le projet Co-cooking consiste en la création d'un atelier de transformation mutualisé pour les porteurs de projet en phase de test. Ils peuvent ainsi tester leur activité de transformation alimentaire avant de voler de leurs propres ailes. Ce projet de cuisine partagée permet de rassembler en un seul lieu (et dans une approche intégrée et complémentaire), les accompagnements et les outils qui s'adressent à chacune des étapes de création d'un projet de transformation de la validation à la commercialisation et l'installation définitive.

Stimuler le développement des circuits courts locaux porteurs de plus-value économique et intensifs en main d'œuvre par le volet de la transformation, souvent manquante à la filière; ce dans le cadre du plan Marshall 2.Vert et de l'objectif du Ministère du Développement Durable de « favoriser les circuits courts pour une économie la plus endogène et équitable possible en vue d'une transition vers le développement durable ».

### **Favoriser la création de valeur ajoutée à base de matières premières wallonnes**

Le projet *Co-cooking* vise la création de Très Petites Entreprises (TPE) de fabrication artisanale de produits transformés (exemples : service traiteur, petite restauration, confitures, jus, biscuits, soupes, produits secs, conserves,...) à partir de surplus (saisonniers) agricoles locaux, d'invendus sur les marchés de gros ou des grossistes. Cela en créant une plus-value importante par la transformation.

### **Impulser de nouvelles entreprises collaboratives et durables**

Le projet *Co-cooking* propose une réponse innovante et globale aux demandeurs d'emploi et petites entreprises, TPE, souhaitant développer une activité de transformation durable, génératrice d'emplois, d'activité économique et d'inclusion financière et sociale. L'optique de mutualisation des outils promeut concrètement l'entreprenariat collaboratif. Accompagnement à une démarche de durabilité progressive.

### **Inciter les consommateurs à préférer l'achat de produits locaux et durables**

Mise à disposition de l'espace *Co-cooking* dans des tranches horaires spécifiques pour des groupes de citoyens (GACs, CPAS, etc.) réunis en « groupe confiture », « groupe choucroute », etc.

Le projet Co-cooking accompagne les porteurs de projet le temps qu'ils prennent leur envol, le public se renouvèle donc progressivement. Il constitue par là un levier de développement pour le secteur de la transformation locale durable dans son ensemble. La même demande étant rencontrée partout en Wallonie et à Bruxelles, ce type d'espaces-test/pépinière d'activité de transformation pourra être multiplié.

## Cocooking à Namur

Programme (sous réserve de modification)

Accueil et présentation	22/09/2014
Alimentation durable Crédal <i>Présentation des enjeux de l'alimentation durable</i> <i>Ancrage des projets des stagiaires dans l'alimentation durable</i>	29/09/2014
Visite de «De la fourche à la fourchette » Crédal & Groupe One <i>Sensibilisation à l'alimentation durable (agriculture, transformation, distribution)</i> <i>Visite de producteurs et d'ateliers de transformation namurois</i>	30/09/2014
Business Model you Groupe One <i>Enrichir son business model sur base de ses compétences et expériences personnelles</i>	6/10/2014
Business Model innovant Groupe One <i>Définir un positionnement sur le marché et les moyens d'y arriver; construire un business model plus durable</i>	13/10/2014
Business Model lean Crédal <i>Construire une stratégie de prix ; préparer une prospection clients</i>	21/10/2014
Indicateurs et préparation du test en cuisine Crédal <i>Découvrir les indicateurs financiers utiles pour compléter le plan financier ;</i> <i>Préparation les missions pour la journée test en cuisine</i>	23/10/2014
Communication et informations administratives Groupe One <i>Méthode Elevator Pitch ; statut d'indépendant et organismes d'aide en Région wallonne</i>	3/11/2014
Normes sanitaires AFSCA	20/11/2014
Visite de la cuisine et préparation des journées test Damien Poncelet	Date à définir
Journée individuelle : Test en cuisine Damien Poncelet <i>Tester les recettes ; améliorer l'efficacité en cuisine, la gestion environnementale et les compétences techniques ; prospection fournisseurs ; matières premières et matériel technique</i>	Dates à définir

### En cuisine

Le coach culinaire est Damien Poncelet, traiteur, biscuitier et consultant.

La cuisine partagée est celle de Végé-table : Boulevard d'Herbatte, 111 à 5000 Namur - <http://vege-table.be>  
- 0486 538990 - info@vege-table.be

Informations et inscriptions : [www.credal.be/cocooking-namur](http://www.credal.be/cocooking-namur)

CoCooking à Namur est une initiative de Crédal, en partenariat avec Végé-table et Groupe One et avec le soutien de la Région wallonne.





## CoCooking à Bruxelles

Programme (sous réserve de modification)

Séance d'information	Accueil et présentation	23/09/2014
Atelier 1	Mise en bouche Groupe one <i>Présentation des enjeux de l'alimentation durable</i> <i>Ancrage des projets des stagiaires dans l'alimentation durable</i>	29/09/2014
Atelier 2	Visite de «De la fourche à la fourchette » Crédal & Groupe One <i>Sensibilisation à l'alimentation durable (agriculture, transformation, distribution) ; Visite de producteurs et d'ateliers de transformation namurois</i>	30/09/2014
Atelier 3	Business Model you Groupe One <i>Enrichir son business model sur base de ses compétences et expériences personnelles</i>	7/10/2014
Atelier 4	Business Model innovant Groupe One <i>Définir un positionnement sur le marché et les moyens d'y arriver ; construire un business model plus durable</i>	14/10/2014
Coaching culinaire individuel 1	Coaching culinaire individuel Chris Derudder	20/10/2014 PM ou 23/10/2014
Atelier 5	Indicateurs et préparation du test en cuisine Crédal <i>Découvrir les indicateurs financiers utiles pour compléter le plan financier ;</i> <i>Préparation les missions pour la journée test en cuisine</i>	21/10/2014
Test en cuisine	Journée individuelle : test en cuisine Chris Derudder <i>Tester les recettes ; améliorer l'efficacité en cuisine, la gestion environnementale et les compétences techniques ; prospection fournisseurs ; matières premières et matériel technique</i>	3/11 ou 18/11 ou 19/11 ou 24/11 ou 1/12/2014
Atelier 6	Communication Groupe One	4/11/2014
Atelier 7	AFSCA : Normes sanitaires	20/11/2014
Atelier 8	Construction d'une carte saisonnière anti gaspi Catherine Piette, coach culinaire et Présidente Slow Food Bruxelles	20/11/2014
Atelier 9	Organisation du travail en cuisine Malika Hamza, stylisme et communication culinaire Restauration durable ; concevoir une carte durable ; organiser son travail en cuisine : la carte, l'approvisionnement, hygiène de base, etc.	2/12/2014
Atelier 10	Informations administratives et financières Crédal Entreprendre <i>Quelles sont les démarches à réaliser pour lancer son projet ?</i>	2/12/2014
Atelier 11	Présentation collective des projets et dégustation des produits des stagiaires	4/12/2014

## En cuisine

La cuisine partagée est celle de Chris Derudder

BCDE catering - Hippodroomlaan 173 à 1933 Sterrebeek

0474 / 69 81 89

Informations et inscriptions

[www.credal.be/cocooking-bruxelles](http://www.credal.be/cocooking-bruxelles)

CoCooking à Bruxelles est une initiative de Crédal, en partenariat avec Groupe One et avec le soutien de l'IBGE et de la Région Bruxelles-Capitale, dans le cadre de l'action « Conserverie sociale » (Alliance Emploi-Environnement)



## Partenariats

CoCooking à Namur est une initiative de Crédal, en partenariat avec Végé-table et Groupe One et avec le soutien de la Région wallonne.

CoCooking à Bruxelles est une initiative de Crédal, en partenariat avec Groupe One et avec le soutien de l'IBGE et de la Région Bruxelles-Capitale dans le cadre de l'action « Conserverie sociale » (Alliance Emploi-Environnement)

- Crédal Entreprendre ASBL  
SAACE centrée sur l'accompagnement avant, pendant et après la demande de financement et sur l'entrepreneuriat inclusif ;  
Place de l'Université, 16 à 1348 Louvain-la-Neuve  
Tél. : 010/48.35.90 - Fax : 010/48.33.59  
[credalentreprendre@credal.be](mailto:credalentreprendre@credal.be)
- Groupe One ASBL  
Coaching créativité et durabilité, création et réflexion sur les filières alimentaires durables  
rue d'Edimbourg n°26  
B-1050 Bruxelles  
Belgique  
T. : +32 (0)2 893 08 93  
F. : +32 (0)2 893 08 96  
[www.groupeone.be](http://www.groupeone.be)
- Végé-table (Damien Ponçelet)  
Traiteur, biscuitier et consultant, Mise à disposition du lieu et accompagnement spécifique au catering durable.  
Boulevard d'Herbatte, 111 à 5000 Namur  
<http://vege-table.be>  
Tel : 0486 538990  
[info@vege-table.be](mailto:info@vege-table.be)

## Zoom sur projets

Au rang des projets de la première édition : des petits pots bio pour bébés, une chocolaterie, un traiteur italien bio ou de la restauration congolaise durable. Découvrez les projets de deux des stagiaires de la première édition namuroise.

### B-Bio

#### Projet :

B-Bio, ce sont des petits pots bio, faits maison qui apportent une alimentation variée, adaptée et équilibrée avec des produits frais. Facile et rapide à l'emploi, ils répondent à tous les besoins alimentaires à la bonne croissance de l'enfant.

Les petits pots B-Bio, c'est une alternative aux plats industriels. Surgelés, ils gardent toutes leurs propriétés nutritives et gustatives.

B-Bio, créateur de saveurs!

#### Phase

Projet en cours de finalisation

Lancement prévu à l'automne

#### Contact

Vidjéa Trapieznikow

Vidjea <vidjea.t@gmail.com

087 569500 - 0497 814675

Bois de Loë 50 à 4880 Aubel.

### Chocolaterie Brausch

#### Projet :

Une collection de plaques de chocolat médicinales, aux différents saveurs et épices appréciées par les connaisseurs, développée par Claudia Brausch, créatrice de chocolat haut de gamme.

Chocolatière de formation, dynamique et souriante, Claudia se déplace, vient à votre rencontre pour vous faire goûter son chocolat unique, authentique, aux goûts subtils grâce à la sélection de produits et de leurs origines.

#### Phase

Projet en cours de développement

#### Contact

Claudia Brausch

[claudiabrausch@gmail.com](mailto:claudiabrausch@gmail.com)

0496 94 89 83

Av. des Pommiers 59 à 6110- Montigny Le Tilleul

## Annexes

Tous les documents utiles sont téléchargeables depuis la page [www.credal.be/presse](http://www.credal.be/presse)

- Dossier de presse
- Rapport d'activités Crédal 2013
- Recherche-Action : *Mise en place de circuits courts rapprochant producteurs et consommateurs en Wallonie*. Rapport final, Décembre 2013.

## Plus d'infos

[www.credal.be/cocooking](http://www.credal.be/cocooking)

## Contacts

**Anne-Catherine de Neve** – chargée de communication: 0472/27.38.86 – [anne-catherine.deneve@credal.be](mailto:anne-catherine.deneve@credal.be)

**Jérôme Rassart** –conseiller, coordinateur CoCooking : 010/48.35.98 - [jerome.rassart@credal.be](mailto:jerome.rassart@credal.be)

**Fabrice Adam** – coordinateur Crédal Conseil : 010/48.34.78 – [fabrice.adam@credal.be](mailto:fabrice.adam@credal.be)



## CoCooking

### Soutien à l'entrepreneuriat durable dans les métiers de bouche



Si la production locale de produits alimentaires a connu une forte progression ces dernières années, la distribution de ces produits reste encore bien souvent cloisonnée aux produits non transformés. Les filières de transformation alimentaire sont difficiles et coûteuses à mettre en place à petite échelle. De nombreux candidats entrepreneurs qui envisagent de se lancer dans la transformation alimentaire ou l'horeca durable abandonnent leur projet, alors même que la demande existe chez les consommateurs.

Pour renforcer le maillage économique local autour de la transformation alimentaire durable et soutenir l'autocréation d'emploi dans le secteur, Crédal a mis en place un dispositif de soutien à l'entrepreneuriat durable dans le secteur des métiers de bouche. Nous offrons à ceux qui veulent se lancer une cuisine professionnelle équipée à partager, une formation entrepreneuriale en alimentation durable et un accompagnement par des professionnels de la restauration et de la création d'entreprise.

La première session pilote organisée à Namur s'achève cet été et c'est l'occasion pour nous de faire le point sur ce concept qui va se développer dès l'automne (Namur et Bruxelles). Au rang des projets de la première édition : des petits pots bio pour bébés, une chocolaterie, un traiteur italien bio ou de la restauration congolaise durable.

#### Sommaire

Contexte et enjeux

Objectifs

Programme

- CoCooking à Namur
- CoCooking à Bruxelles

Partenaires

Zoom sur projets

## Contexte et enjeux

La petite agriculture fortement diversifiée est à la recherche de débouchés rémunérateurs locaux. Le circuit court (un intermédiaire maximum) est une réponse pour un revenu décent. Les aides de la PAC 2014-2020 seront vraisemblablement réduites (notamment dans le secteur laitier). Ces restrictions vont pousser ces agriculteurs et leurs familles à se tourner vers la petite transformation porteuse de plus-value, notamment en ce qui concerne les surplus saisonniers.

Toutefois, le lancement des TPE de transformation alimentaire fait face à des difficultés spécifiques. Les normes sanitaires impliquent des investissements de départ supérieurs à 50.000 euros pour une petite cuisine et l'accès au capital est particulièrement limité (valorisation de produits non transformés, etc.)<sup>1</sup>. En conséquence, ce secteur est exclu des couveuses d'entreprises et coopératives d'activité qui permettent aux candidats entrepreneurs de tester leur métier en limitant le risque avant de se lancer. Nombre de porteurs de projet de transformation alimentaire abandonnent donc leur projet face à l'absence de possibilité de test<sup>2</sup>. D'autres se lancent sans encadrement adapté, avec pour résultat un taux de faillites particulièrement élevé (durée de vie de 9 mois des cafés-petite restaurations créées en Wallonie selon la Fed'horeca).

Par ailleurs, le secteur de l'aide alimentaire doit faire face à l'incertitude de poursuite des aides européennes à l'aide alimentaire par l'intermédiaire du BIRB. La transformation est un outil pertinent d'approvisionnement alimentaire et de formation, s'inscrivant dans des parcours d'insertion. La conserverie par des associations et particuliers maximise l'accès aux surplus saisonniers.

Proposer un outil favorisant le lancement de TPE et d'entreprises d'Economie Sociale actives dans le secteur de la transformation alimentaire durable répond donc au triple besoin des transformateurs, des producteurs et des consommateurs.

## Crédal

Crédal est une coopérative à finalité sociale, active dans la finance solidaire depuis près de 30 ans et qui a inscrit les principes d'économie sociale dans ses pratiques. Forte de plus de 2.100 coopérateurs et d'un capital de plus de 24 000 000 €, elle propose des microcrédits pour les exclus bancaires, dont des demandeurs d'emploi voulant créer leur activité professionnelle et des crédits pour des projets à forte plus-value sociale.

Crédal est également une asbl, reconnue comme Agence-Conseil en Economie sociale, qui propose l'accompagnement de projets associatifs et de coopératives : rédaction du plan financier, statuts, marketing, mise en réseau, recherche de financements,... Crédal en tant que SAACE agréée, accompagne aussi des femmes et des hommes qui veulent créer leur entreprise, via des formations spécifiques (Affaires de Femmes, Femmes d'Affaires et Crédal Entreprendre) ou un accompagnement individuel.

---

<sup>1</sup> Près de 20% des microcrédits professionnels octroyés chez Crédal concernent de la production et petite transformation, 2/3 des bénéficiaires étant allocataires sociaux ou sans revenus.

<sup>2</sup> 15 porteurs de projets (futurs indépendants, généralement sans emploi) et 2 structures d'économie sociales accompagnés par Crédal rencontrent ces contraintes chaque année. Ce constat est partagé par des structures d'accompagnement comme AFFA, Groupe One, Créa'job et l'IFAPME.

## Objectifs

Le projet Co-cooking consiste en la création d'un atelier de transformation mutualisé pour les porteurs de projet en phase de test. Ils peuvent ainsi tester leur activité de transformation alimentaire avant de voler de leurs propres ailes. Ce projet de cuisine partagée permet de rassembler en un seul lieu (et dans une approche intégrée et complémentaire), les accompagnements et les outils qui s'adressent à chacune des étapes de création d'un projet de transformation de la validation à la commercialisation et l'installation définitive.

Stimuler le développement des circuits courts locaux porteurs de plus-value économique et intensifs en main d'œuvre par le volet de la transformation, souvent manquante à la filière; ce dans le cadre du plan Marshall 2.Vert et de l'objectif du Ministère du Développement Durable de « favoriser les circuits courts pour une économie la plus endogène et équitable possible en vue d'une transition vers le développement durable ».

### **Favoriser la création de valeur ajoutée à base de matières premières wallonnes**

Le projet *Co-cooking* vise la création de Très Petites Entreprises (TPE) de fabrication artisanale de produits transformés (exemples : service traiteur, petite restauration, confitures, jus, biscuits, soupes, produits secs, conserves,...) à partir de surplus (saisonniers) agricoles locaux, d'invendus sur les marchés de gros ou des grossistes. Cela en créant une plus-value importante par la transformation.

### **Impulser de nouvelles entreprises collaboratives et durables**

Le projet *Co-cooking* propose une réponse innovante et globale aux demandeurs d'emploi et petites entreprises, TPE, souhaitant développer une activité de transformation durable, génératrice d'emplois, d'activité économique et d'inclusion financière et sociale. L'optique de mutualisation des outils promeut concrètement l'entreprenariat collaboratif. Accompagnement à une démarche de durabilité progressive.

### **Inciter les consommateurs à préférer l'achat de produits locaux et durables**

Mise à disposition de l'espace *Co-cooking* dans des tranches horaires spécifiques pour des groupes de citoyens (GACs, CPAS, etc.) réunis en « groupe confiture », « groupe choucroute », etc.

Le projet Co-cooking accompagne les porteurs de projet le temps qu'ils prennent leur envol, le public se renouvèle donc progressivement. Il constitue par là un levier de développement pour le secteur de la transformation locale durable dans son ensemble. La même demande étant rencontrée partout en Wallonie et à Bruxelles, ce type d'espaces-test/pépinière d'activité de transformation pourra être multiplié.



## Cocooking à Namur

Programme (sous réserve de modification)

Accueil et présentation	22/09/2014
Alimentation durable Crédal <i>Présentation des enjeux de l'alimentation durable</i> <i>Ancrage des projets des stagiaires dans l'alimentation durable</i>	29/09/2014
Visite de «De la fourche à la fourchette » Crédal & Groupe One <i>Sensibilisation à l'alimentation durable (agriculture, transformation, distribution)</i> <i>Visite de producteurs et d'ateliers de transformation namurois</i>	30/09/2014
Business Model you Groupe One <i>Enrichir son business model sur base de ses compétences et expériences personnelles</i>	6/10/2014
Business Model innovant Groupe One <i>Définir un positionnement sur le marché et les moyens d'y arriver; construire un business model plus durable</i>	13/10/2014
Business Model lean Crédal <i>Construire une stratégie de prix ; préparer une prospection clients</i>	21/10/2014
Indicateurs et préparation du test en cuisine Crédal <i>Découvrir les indicateurs financiers utiles pour compléter le plan financier ;</i> <i>Préparation les missions pour la journée test en cuisine</i>	23/10/2014
Communication et informations administratives Groupe One <i>Méthode Elevator Pitch ; statut d'indépendant et organismes d'aide en Région wallonne</i>	3/11/2014
Normes sanitaires AFSCA	20/11/2014
Visite de la cuisine et préparation des journées test Damien Poncelet	Date à définir
Journée individuelle : Test en cuisine Damien Poncelet <i>Tester les recettes ; améliorer l'efficacité en cuisine, la gestion environnementale et les compétences techniques ; prospection fournisseurs ; matières premières et matériel technique</i>	Dates à définir

### En cuisine

Le coach culinaire est Damien Poncelet, traiteur, biscuitier et consultant.

La cuisine partagée est celle de Végé-table : Boulevard d'Herbatte, 111 à 5000 Namur - <http://vege-table.be>  
- 0486 538990 - info@vege-table.be

Informations et inscriptions : [www.credal.be/cocooking-namur](http://www.credal.be/cocooking-namur)

CoCooking à Namur est une initiative de Crédal, en partenariat avec Végé-table et Groupe One et avec le soutien de la Région wallonne.



## CoCooking à Bruxelles

Programme (sous réserve de modification)

Séance d'information	Accueil et présentation	23/09/2014
Atelier 1	Mise en bouche Groupe one <i>Présentation des enjeux de l'alimentation durable</i> <i>Ancrage des projets des stagiaires dans l'alimentation durable</i>	29/09/2014
Atelier 2	Visite de «De la fourche à la fourchette » Crédal & Groupe One <i>Sensibilisation à l'alimentation durable (agriculture, transformation, distribution) ; Visite de producteurs et d'ateliers de transformation namurois</i>	30/09/2014
Atelier 3	Business Model you Groupe One <i>Enrichir son business model sur base de ses compétences et expériences personnelles</i>	7/10/2014
Atelier 4	Business Model innovant Groupe One <i>Définir un positionnement sur le marché et les moyens d'y arriver ; construire un business model plus durable</i>	14/10/2014
Coaching culinaire individuel 1	Coaching culinaire individuel Chris Derudder	20/10/2014 PM ou 23/10/2014
Atelier 5	Indicateurs et préparation du test en cuisine Crédal <i>Découvrir les indicateurs financiers utiles pour compléter le plan financier ;</i> <i>Préparation les missions pour la journée test en cuisine</i>	21/10/2014
Test en cuisine	Journée individuelle : test en cuisine Chris Derudder <i>Tester les recettes ; améliorer l'efficacité en cuisine, la gestion environnementale et les compétences techniques ; prospection fournisseurs ; matières premières et matériel technique</i>	3/11 ou 18/11 ou 19/11 ou 24/11 ou 1/12/2014
Atelier 6	Communication Groupe One	4/11/2014
Atelier 7	AFSCA : Normes sanitaires	20/11/2014
Atelier 8	Construction d'une carte saisonnière anti gaspi Catherine Piette, coach culinaire et Présidente Slow Food Bruxelles	20/11/2014
Atelier 9	Organisation du travail en cuisine Malika Hamza, stylisme et communication culinaire Restauration durable ; concevoir une carte durable ; organiser son travail en cuisine : la carte, l'approvisionnement, hygiène de base, etc.	2/12/2014
Atelier 10	Informations administratives et financières Crédal Entreprendre <i>Quelles sont les démarches à réaliser pour lancer son projet ?</i>	2/12/2014
Atelier 11	Présentation collective des projets et dégustation des produits des stagiaires	4/12/2014

## En cuisine

La cuisine partagée est celle de Chris Derudder

BCDE catering - Hippodroomlaan 173 à 1933 Sterrebeek

0474 / 69 81 89

Informations et inscriptions

[www.credal.be/cocooking-bruxelles](http://www.credal.be/cocooking-bruxelles)

CoCooking à Bruxelles est une initiative de Crédal, en partenariat avec Groupe One et avec le soutien de l'IBGE et de la Région Bruxelles-Capitale, dans le cadre de l'action « Conserverie sociale » (Alliance Emploi-Environnement)



## Partenariats

CoCooking à Namur est une initiative de Crédal, en partenariat avec Végé-table et Groupe One et avec le soutien de la Région wallonne.

CoCooking à Bruxelles est une initiative de Crédal, en partenariat avec Groupe One et avec le soutien de l'IBGE et de la Région Bruxelles-Capitale dans le cadre de l'action « Conserverie sociale » (Alliance Emploi-Environnement)

- Crédal Entreprendre ASBL  
SAACE centrée sur l'accompagnement avant, pendant et après la demande de financement et sur l'entrepreneuriat inclusif ;  
Place de l'Université, 16 à 1348 Louvain-la-Neuve  
Tél. : 010/48.35.90 - Fax : 010/48.33.59  
[credalentreprendre@credal.be](mailto:credalentreprendre@credal.be)
- Groupe One ASBL  
Coaching créativité et durabilité, création et réflexion sur les filières alimentaires durables  
rue d'Edimbourg n°26  
B-1050 Bruxelles  
Belgique  
T. : +32 (0)2 893 08 93  
F. : +32 (0)2 893 08 96  
[www.groupeone.be](http://www.groupeone.be)
- Végé-table (Damien Ponçelet)  
Traiteur, biscuitier et consultant, Mise à disposition du lieu et accompagnement spécifique au catering durable.  
Boulevard d'Herbatte, 111 à 5000 Namur  
<http://vege-table.be>  
Tel : 0486 538990  
[info@vege-table.be](mailto:info@vege-table.be)

## Zoom sur projets

Au rang des projets de la première édition : des petits pots bio pour bébés, une chocolaterie, un traiteur italien bio ou de la restauration congolaise durable. Découvrez les projets de deux des stagiaires de la première édition namuroise.

### B-Bio

#### Projet :

B-Bio, ce sont des petits pots bio, faits maison qui apportent une alimentation variée, adaptée et équilibrée avec des produits frais. Facile et rapide à l'emploi, ils répondent à tous les besoins alimentaires à la bonne croissance de l'enfant.

Les petits pots B-Bio, c'est une alternative aux plats industriels. Surgelés, ils gardent toutes leurs propriétés nutritives et gustatives.

B-Bio, créateur de saveurs!

#### Phase

Projet en cours de finalisation

Lancement prévu à l'automne

#### Contact

Vidjéa Trapieznikow

Vidjea <vidjea.t@gmail.com

087 569500 - 0497 814675

Bois de Loë 50 à 4880 Aubel.

### Chocolaterie Brausch

#### Projet :

Une collection de plaques de chocolat médicinales, aux différents saveurs et épices appréciées par les connaisseurs, développée par Claudia Brausch, créatrice de chocolat haut de gamme.

Chocolatière de formation, dynamique et souriante, Claudia se déplace, vient à votre rencontre pour vous faire goûter son chocolat unique, authentique, aux goûts subtils grâce à la sélection de produits et de leurs origines.

#### Phase

Projet en cours de développement

#### Contact

Claudia Brausch

[claudiabrausch@gmail.com](mailto:claudiabrausch@gmail.com)

0496 94 89 83

Av. des Pommiers 59 à 6110- Montigny Le Tilleul

## Annexes

Tous les documents utiles sont téléchargeables depuis la page [www.credal.be/presse](http://www.credal.be/presse)

- Dossier de presse
- Rapport d'activités Crédal 2013
- Recherche-Action : *Mise en place de circuits courts rapprochant producteurs et consommateurs en Wallonie*. Rapport final, Décembre 2013.

## Plus d'infos

[www.credal.be/cocooking](http://www.credal.be/cocooking)

## Contacts

**Anne-Catherine de Neve** – chargée de communication: 0472/27.38.86 – [anne-catherine.deneve@credal.be](mailto:anne-catherine.deneve@credal.be)

**Jérôme Rassart** –conseiller, coordinateur CoCooking : 010/48.35.98 - [jerome.rassart@credal.be](mailto:jerome.rassart@credal.be)

**Fabrice Adam** – coordinateur Crédal Conseil : 010/48.34.78 – [fabrice.adam@credal.be](mailto:fabrice.adam@credal.be)



## CoCooking

### Soutien à l'entrepreneuriat durable dans les métiers de bouche



Si la production locale de produits alimentaires a connu une forte progression ces dernières années, la distribution de ces produits reste encore bien souvent cloisonnée aux produits non transformés. Les filières de transformation alimentaire sont difficiles et coûteuses à mettre en place à petite échelle. De nombreux candidats entrepreneurs qui envisagent de se lancer dans la transformation alimentaire ou l'horeca durable abandonnent leur projet, alors même que la demande existe chez les consommateurs.

Pour renforcer le maillage économique local autour de la transformation alimentaire durable et soutenir l'autocréation d'emploi dans le secteur, Crédal a mis en place un dispositif de soutien à l'entrepreneuriat durable dans le secteur des métiers de bouche. Nous offrons à ceux qui veulent se lancer une cuisine professionnelle équipée à partager, une formation entrepreneuriale en alimentation durable et un accompagnement par des professionnels de la restauration et de la création d'entreprise.

La première session pilote organisée à Namur s'achève cet été et c'est l'occasion pour nous de faire le point sur ce concept qui va se développer dès l'automne (Namur et Bruxelles). Au rang des projets de la première édition : des petits pots bio pour bébés, une chocolaterie, un traiteur italien bio ou de la restauration congolaise durable.

#### Sommaire

Contexte et enjeux

Objectifs

Programme

- CoCooking à Namur
- CoCooking à Bruxelles

Partenaires

Zoom sur projets

## Contexte et enjeux

La petite agriculture fortement diversifiée est à la recherche de débouchés rémunérateurs locaux. Le circuit court (un intermédiaire maximum) est une réponse pour un revenu décent. Les aides de la PAC 2014-2020 seront vraisemblablement réduites (notamment dans le secteur laitier). Ces restrictions vont pousser ces agriculteurs et leurs familles à se tourner vers la petite transformation porteuse de plus-value, notamment en ce qui concerne les surplus saisonniers.

Toutefois, le lancement des TPE de transformation alimentaire fait face à des difficultés spécifiques. Les normes sanitaires impliquent des investissements de départ supérieurs à 50.000 euros pour une petite cuisine et l'accès au capital est particulièrement limité (valorisation de produits non transformés, etc.)<sup>1</sup>. En conséquence, ce secteur est exclu des couveuses d'entreprises et coopératives d'activité qui permettent aux candidats entrepreneurs de tester leur métier en limitant le risque avant de se lancer. Nombre de porteurs de projet de transformation alimentaire abandonnent donc leur projet face à l'absence de possibilité de test<sup>2</sup>. D'autres se lancent sans encadrement adapté, avec pour résultat un taux de faillites particulièrement élevé (durée de vie de 9 mois des cafés-petite restaurations créées en Wallonie selon la Fed'horeca).

Par ailleurs, le secteur de l'aide alimentaire doit faire face à l'incertitude de poursuite des aides européennes à l'aide alimentaire par l'intermédiaire du BIRB. La transformation est un outil pertinent d'approvisionnement alimentaire et de formation, s'inscrivant dans des parcours d'insertion. La conserverie par des associations et particuliers maximise l'accès aux surplus saisonniers.

Proposer un outil favorisant le lancement de TPE et d'entreprises d'Economie Sociale actives dans le secteur de la transformation alimentaire durable répond donc au triple besoin des transformateurs, des producteurs et des consommateurs.

## Crédal

Crédal est une coopérative à finalité sociale, active dans la finance solidaire depuis près de 30 ans et qui a inscrit les principes d'économie sociale dans ses pratiques. Forte de plus de 2.100 coopérateurs et d'un capital de plus de 24 000 000 €, elle propose des microcrédits pour les exclus bancaires, dont des demandeurs d'emploi voulant créer leur activité professionnelle et des crédits pour des projets à forte plus-value sociale.

Crédal est également une asbl, reconnue comme Agence-Conseil en Economie sociale, qui propose l'accompagnement de projets associatifs et de coopératives : rédaction du plan financier, statuts, marketing, mise en réseau, recherche de financements,... Crédal en tant que SAACE agréée, accompagne aussi des femmes et des hommes qui veulent créer leur entreprise, via des formations spécifiques (Affaires de Femmes, Femmes d'Affaires et Crédal Entreprendre) ou un accompagnement individuel.

---

<sup>1</sup> Près de 20% des microcrédits professionnels octroyés chez Crédal concernent de la production et petite transformation, 2/3 des bénéficiaires étant allocataires sociaux ou sans revenus.

<sup>2</sup> 15 porteurs de projets (futurs indépendants, généralement sans emploi) et 2 structures d'économie sociales accompagnés par Crédal rencontrent ces contraintes chaque année. Ce constat est partagé par des structures d'accompagnement comme AFFA, Groupe One, Créa'job et l'IFAPME.



## Objectifs

Le projet Co-cooking consiste en la création d'un atelier de transformation mutualisé pour les porteurs de projet en phase de test. Ils peuvent ainsi tester leur activité de transformation alimentaire avant de voler de leurs propres ailes. Ce projet de cuisine partagée permet de rassembler en un seul lieu (et dans une approche intégrée et complémentaire), les accompagnements et les outils qui s'adressent à chacune des étapes de création d'un projet de transformation de la validation à la commercialisation et l'installation définitive.

Stimuler le développement des circuits courts locaux porteurs de plus-value économique et intensifs en main d'œuvre par le volet de la transformation, souvent manquante à la filière; ce dans le cadre du plan Marshall 2.Vert et de l'objectif du Ministère du Développement Durable de « favoriser les circuits courts pour une économie la plus endogène et équitable possible en vue d'une transition vers le développement durable ».

### **Favoriser la création de valeur ajoutée à base de matières premières wallonnes**

Le projet *Co-cooking* vise la création de Très Petites Entreprises (TPE) de fabrication artisanale de produits transformés (exemples : service traiteur, petite restauration, confitures, jus, biscuits, soupes, produits secs, conserves,...) à partir de surplus (saisonniers) agricoles locaux, d'invendus sur les marchés de gros ou des grossistes. Cela en créant une plus-value importante par la transformation.

### **Impulser de nouvelles entreprises collaboratives et durables**

Le projet *Co-cooking* propose une réponse innovante et globale aux demandeurs d'emploi et petites entreprises, TPE, souhaitant développer une activité de transformation durable, génératrice d'emplois, d'activité économique et d'inclusion financière et sociale. L'optique de mutualisation des outils promeut concrètement l'entreprenariat collaboratif. Accompagnement à une démarche de durabilité progressive.

### **Inciter les consommateurs à préférer l'achat de produits locaux et durables**

Mise à disposition de l'espace *Co-cooking* dans des tranches horaires spécifiques pour des groupes de citoyens (GACs, CPAS, etc.) réunis en « groupe confiture », « groupe choucroute », etc.

Le projet Co-cooking accompagne les porteurs de projet le temps qu'ils prennent leur envol, le public se renouvèle donc progressivement. Il constitue par là un levier de développement pour le secteur de la transformation locale durable dans son ensemble. La même demande étant rencontrée partout en Wallonie et à Bruxelles, ce type d'espaces-test/pépinière d'activité de transformation pourra être multiplié.

## Cocooking à Namur

Programme (sous réserve de modification)

Accueil et présentation	22/09/2014
Alimentation durable Crédal <i>Présentation des enjeux de l'alimentation durable</i> <i>Ancrage des projets des stagiaires dans l'alimentation durable</i>	29/09/2014
Visite de «De la fourche à la fourchette » Crédal & Groupe One <i>Sensibilisation à l'alimentation durable (agriculture, transformation, distribution)</i> <i>Visite de producteurs et d'ateliers de transformation namurois</i>	30/09/2014
Business Model you Groupe One <i>Enrichir son business model sur base de ses compétences et expériences personnelles</i>	6/10/2014
Business Model innovant Groupe One <i>Définir un positionnement sur le marché et les moyens d'y arriver; construire un business model plus durable</i>	13/10/2014
Business Model lean Crédal <i>Construire une stratégie de prix ; préparer une prospection clients</i>	21/10/2014
Indicateurs et préparation du test en cuisine Crédal <i>Découvrir les indicateurs financiers utiles pour compléter le plan financier ;</i> <i>Préparation les missions pour la journée test en cuisine</i>	23/10/2014
Communication et informations administratives Groupe One <i>Méthode Elevator Pitch ; statut d'indépendant et organismes d'aide en Région wallonne</i>	3/11/2014
Normes sanitaires AFSCA	20/11/2014
Visite de la cuisine et préparation des journées test Damien Poncelet	Date à définir
Journée individuelle : Test en cuisine Damien Poncelet <i>Tester les recettes ; améliorer l'efficacité en cuisine, la gestion environnementale et les compétences techniques ; prospection fournisseurs ; matières premières et matériel technique</i>	Dates à définir

### En cuisine

Le coach culinaire est Damien Poncelet, traiteur, biscuitier et consultant.

La cuisine partagée est celle de Végé-table : Boulevard d'Herbatte, 111 à 5000 Namur - <http://vege-table.be>  
- 0486 538990 - info@vege-table.be

Informations et inscriptions : [www.credal.be/cocooking-namur](http://www.credal.be/cocooking-namur)

CoCooking à Namur est une initiative de Crédal, en partenariat avec Végé-table et Groupe One et avec le soutien de la Région wallonne.



## CoCooking à Bruxelles

Programme (sous réserve de modification)

Séance d'information	Accueil et présentation	23/09/2014
Atelier 1	Mise en bouche Groupe one <i>Présentation des enjeux de l'alimentation durable</i> <i>Ancrage des projets des stagiaires dans l'alimentation durable</i>	29/09/2014
Atelier 2	Visite de «De la fourche à la fourchette » Crédal & Groupe One <i>Sensibilisation à l'alimentation durable (agriculture, transformation, distribution) ; Visite de producteurs et d'ateliers de transformation namurois</i>	30/09/2014
Atelier 3	Business Model you Groupe One <i>Enrichir son business model sur base de ses compétences et expériences personnelles</i>	7/10/2014
Atelier 4	Business Model innovant Groupe One <i>Définir un positionnement sur le marché et les moyens d'y arriver ; construire un business model plus durable</i>	14/10/2014
Coaching culinaire individuel 1	Coaching culinaire individuel Chris Derudder	20/10/2014 PM ou 23/10/2014
Atelier 5	Indicateurs et préparation du test en cuisine Crédal <i>Découvrir les indicateurs financiers utiles pour compléter le plan financier ;</i> <i>Préparation les missions pour la journée test en cuisine</i>	21/10/2014
Test en cuisine	Journée individuelle : test en cuisine Chris Derudder <i>Tester les recettes ; améliorer l'efficacité en cuisine, la gestion environnementale et les compétences techniques ; prospection fournisseurs ; matières premières et matériel technique</i>	3/11 ou 18/11 ou 19/11 ou 24/11 ou 1/12/2014
Atelier 6	Communication Groupe One	4/11/2014
Atelier 7	AFSCA : Normes sanitaires	20/11/2014
Atelier 8	Construction d'une carte saisonnière anti gaspi Catherine Piette, coach culinaire et Présidente Slow Food Bruxelles	20/11/2014
Atelier 9	Organisation du travail en cuisine Malika Hamza, stylisme et communication culinaire Restauration durable ; concevoir une carte durable ; organiser son travail en cuisine : la carte, l'approvisionnement, hygiène de base, etc.	2/12/2014
Atelier 10	Informations administratives et financières Crédal Entreprendre <i>Quelles sont les démarches à réaliser pour lancer son projet ?</i>	2/12/2014
Atelier 11	Présentation collective des projets et dégustation des produits des stagiaires	4/12/2014

## En cuisine

La cuisine partagée est celle de Chris Derudder

BCDE catering - Hippodroomlaan 173 à 1933 Sterrebeek

0474 / 69 81 89

Informations et inscriptions

[www.credal.be/cocooking-bruxelles](http://www.credal.be/cocooking-bruxelles)

CoCooking à Bruxelles est une initiative de Crédal, en partenariat avec Groupe One et avec le soutien de l'IBGE et de la Région Bruxelles-Capitale, dans le cadre de l'action « Conserverie sociale » (Alliance Emploi-Environnement)



## Partenariats

CoCooking à Namur est une initiative de Crédal, en partenariat avec Végé-table et Groupe One et avec le soutien de la Région wallonne.

CoCooking à Bruxelles est une initiative de Crédal, en partenariat avec Groupe One et avec le soutien de l'IBGE et de la Région Bruxelles-Capitale dans le cadre de l'action « Conserverie sociale » (Alliance Emploi-Environnement)

- Crédal Entreprendre ASBL  
SAACE centrée sur l'accompagnement avant, pendant et après la demande de financement et sur l'entrepreneuriat inclusif ;  
Place de l'Université, 16 à 1348 Louvain-la-Neuve  
Tél. : 010/48.35.90 - Fax : 010/48.33.59  
[credalentreprendre@credal.be](mailto:credalentreprendre@credal.be)
- Groupe One ASBL  
Coaching créativité et durabilité, création et réflexion sur les filières alimentaires durables  
rue d'Edimbourg n°26  
B-1050 Bruxelles  
Belgique  
T. : +32 (0)2 893 08 93  
F. : +32 (0)2 893 08 96  
[www.groupeone.be](http://www.groupeone.be)
- Végé-table (Damien Ponçelet)  
Traiteur, biscuitier et consultant, Mise à disposition du lieu et accompagnement spécifique au catering durable.  
Boulevard d'Herbatte, 111 à 5000 Namur  
<http://vege-table.be>  
Tel : 0486 538990  
[info@vege-table.be](mailto:info@vege-table.be)

## Zoom sur projets

Au rang des projets de la première édition : des petits pots bio pour bébés, une chocolaterie, un traiteur italien bio ou de la restauration congolaise durable. Découvrez les projets de deux des stagiaires de la première édition namuroise.

### B-Bio

#### Projet :

B-Bio, ce sont des petits pots bio, faits maison qui apportent une alimentation variée, adaptée et équilibrée avec des produits frais. Facile et rapide à l'emploi, ils répondent à tous les besoins alimentaires à la bonne croissance de l'enfant.

Les petits pots B-Bio, c'est une alternative aux plats industriels. Surgelés, ils gardent toutes leurs propriétés nutritives et gustatives.

B-Bio, créateur de saveurs!

#### Phase

Projet en cours de finalisation

Lancement prévu à l'automne

#### Contact

Vidjéa Trapieznikow

Vidjea <vidjea.t@gmail.com

087 569500 - 0497 814675

Bois de Loë 50 à 4880 Aubel.

### Chocolaterie Brausch

#### Projet :

Une collection de plaques de chocolat médicinales, aux différents saveurs et épices appréciées par les connaisseurs, développée par Claudia Brausch, créatrice de chocolat haut de gamme.

Chocolatière de formation, dynamique et souriante, Claudia se déplace, vient à votre rencontre pour vous faire goûter son chocolat unique, authentique, aux goûts subtils grâce à la sélection de produits et de leurs origines.

#### Phase

Projet en cours de développement

#### Contact

Claudia Brausch

[claudiabrausch@gmail.com](mailto:claudiabrausch@gmail.com)

0496 94 89 83

Av. des Pommiers 59 à 6110- Montigny Le Tilleul

## Annexes

Tous les documents utiles sont téléchargeables depuis la page [www.credal.be/presse](http://www.credal.be/presse)

- Dossier de presse
- Rapport d'activités Crédal 2013
- Recherche-Action : *Mise en place de circuits courts rapprochant producteurs et consommateurs en Wallonie*. Rapport final, Décembre 2013.

## Plus d'infos

[www.credal.be/cocooking](http://www.credal.be/cocooking)

## Contacts

**Anne-Catherine de Neve** – chargée de communication: 0472/27.38.86 – [anne-catherine.deneve@credal.be](mailto:anne-catherine.deneve@credal.be)

**Jérôme Rassart** –conseiller, coordinateur CoCooking : 010/48.35.98 - [jerome.rassart@credal.be](mailto:jerome.rassart@credal.be)

**Fabrice Adam** – coordinateur Crédal Conseil : 010/48.34.78 – [fabrice.adam@credal.be](mailto:fabrice.adam@credal.be)



## CoCooking

### Soutien à l'entrepreneuriat durable dans les métiers de bouche



Si la production locale de produits alimentaires a connu une forte progression ces dernières années, la distribution de ces produits reste encore bien souvent cloisonnée aux produits non transformés. Les filières de transformation alimentaire sont difficiles et coûteuses à mettre en place à petite échelle. De nombreux candidats entrepreneurs qui envisagent de se lancer dans la transformation alimentaire ou l'horeca durable abandonnent leur projet, alors même que la demande existe chez les consommateurs.

Pour renforcer le maillage économique local autour de la transformation alimentaire durable et soutenir l'autocréation d'emploi dans le secteur, Crédal a mis en place un dispositif de soutien à l'entrepreneuriat durable dans le secteur des métiers de bouche. Nous offrons à ceux qui veulent se lancer une cuisine professionnelle équipée à partager, une formation entrepreneuriale en alimentation durable et un accompagnement par des professionnels de la restauration et de la création d'entreprise.

La première session pilote organisée à Namur s'achève cet été et c'est l'occasion pour nous de faire le point sur ce concept qui va se développer dès l'automne (Namur et Bruxelles). Au rang des projets de la première édition : des petits pots bio pour bébés, une chocolaterie, un traiteur italien bio ou de la restauration congolaise durable.

#### Sommaire

Contexte et enjeux

Objectifs

Programme

- CoCooking à Namur
- CoCooking à Bruxelles

Partenaires

Zoom sur projets



## Contexte et enjeux

La petite agriculture fortement diversifiée est à la recherche de débouchés rémunérateurs locaux. Le circuit court (un intermédiaire maximum) est une réponse pour un revenu décent. Les aides de la PAC 2014-2020 seront vraisemblablement réduites (notamment dans le secteur laitier). Ces restrictions vont pousser ces agriculteurs et leurs familles à se tourner vers la petite transformation porteuse de plus-value, notamment en ce qui concerne les surplus saisonniers.

Toutefois, le lancement des TPE de transformation alimentaire fait face à des difficultés spécifiques. Les normes sanitaires impliquent des investissements de départ supérieurs à 50.000 euros pour une petite cuisine et l'accès au capital est particulièrement limité (valorisation de produits non transformés, etc.)<sup>1</sup>. En conséquence, ce secteur est exclu des couveuses d'entreprises et coopératives d'activité qui permettent aux candidats entrepreneurs de tester leur métier en limitant le risque avant de se lancer. Nombre de porteurs de projet de transformation alimentaire abandonnent donc leur projet face à l'absence de possibilité de test<sup>2</sup>. D'autres se lancent sans encadrement adapté, avec pour résultat un taux de faillites particulièrement élevé (durée de vie de 9 mois des cafés-petite restaurations créées en Wallonie selon la Fed'horeca).

Par ailleurs, le secteur de l'aide alimentaire doit faire face à l'incertitude de poursuite des aides européennes à l'aide alimentaire par l'intermédiaire du BIRB. La transformation est un outil pertinent d'approvisionnement alimentaire et de formation, s'inscrivant dans des parcours d'insertion. La conserverie par des associations et particuliers maximise l'accès aux surplus saisonniers.

Proposer un outil favorisant le lancement de TPE et d'entreprises d'Economie Sociale actives dans le secteur de la transformation alimentaire durable répond donc au triple besoin des transformateurs, des producteurs et des consommateurs.

## Crédal

Crédal est une coopérative à finalité sociale, active dans la finance solidaire depuis près de 30 ans et qui a inscrit les principes d'économie sociale dans ses pratiques. Forte de plus de 2.100 coopérateurs et d'un capital de plus de 24 000 000 €, elle propose des microcrédits pour les exclus bancaires, dont des demandeurs d'emploi voulant créer leur activité professionnelle et des crédits pour des projets à forte plus-value sociale.

Crédal est également une asbl, reconnue comme Agence-Conseil en Economie sociale, qui propose l'accompagnement de projets associatifs et de coopératives : rédaction du plan financier, statuts, marketing, mise en réseau, recherche de financements,... Crédal en tant que SAACE agréée, accompagne aussi des femmes et des hommes qui veulent créer leur entreprise, via des formations spécifiques (Affaires de Femmes, Femmes d'Affaires et Crédal Entreprendre) ou un accompagnement individuel.

---

<sup>1</sup> Près de 20% des microcrédits professionnels octroyés chez Crédal concernent de la production et petite transformation, 2/3 des bénéficiaires étant allocataires sociaux ou sans revenus.

<sup>2</sup> 15 porteurs de projets (futurs indépendants, généralement sans emploi) et 2 structures d'économie sociales accompagnés par Crédal rencontrent ces contraintes chaque année. Ce constat est partagé par des structures d'accompagnement comme AFFA, Groupe One, Créa'job et l'IFAPME.

## Objectifs

Le projet Co-cooking consiste en la création d'un atelier de transformation mutualisé pour les porteurs de projet en phase de test. Ils peuvent ainsi tester leur activité de transformation alimentaire avant de voler de leurs propres ailes. Ce projet de cuisine partagée permet de rassembler en un seul lieu (et dans une approche intégrée et complémentaire), les accompagnements et les outils qui s'adressent à chacune des étapes de création d'un projet de transformation de la validation à la commercialisation et l'installation définitive.

Stimuler le développement des circuits courts locaux porteurs de plus-value économique et intensifs en main d'œuvre par le volet de la transformation, souvent manquante à la filière; ce dans le cadre du plan Marshall 2.Vert et de l'objectif du Ministère du Développement Durable de « favoriser les circuits courts pour une économie la plus endogène et équitable possible en vue d'une transition vers le développement durable ».

### **Favoriser la création de valeur ajoutée à base de matières premières wallonnes**

Le projet *Co-cooking* vise la création de Très Petites Entreprises (TPE) de fabrication artisanale de produits transformés (exemples : service traiteur, petite restauration, confitures, jus, biscuits, soupes, produits secs, conserves,...) à partir de surplus (saisonniers) agricoles locaux, d'invendus sur les marchés de gros ou des grossistes. Cela en créant une plus-value importante par la transformation.

### **Impulser de nouvelles entreprises collaboratives et durables**

Le projet *Co-cooking* propose une réponse innovante et globale aux demandeurs d'emploi et petites entreprises, TPE, souhaitant développer une activité de transformation durable, génératrice d'emplois, d'activité économique et d'inclusion financière et sociale. L'optique de mutualisation des outils promeut concrètement l'entreprenariat collaboratif. Accompagnement à une démarche de durabilité progressive.

### **Inciter les consommateurs à préférer l'achat de produits locaux et durables**

Mise à disposition de l'espace *Co-cooking* dans des tranches horaires spécifiques pour des groupes de citoyens (GACs, CPAS, etc.) réunis en « groupe confiture », « groupe choucroute », etc.

Le projet Co-cooking accompagne les porteurs de projet le temps qu'ils prennent leur envol, le public se renouvèle donc progressivement. Il constitue par là un levier de développement pour le secteur de la transformation locale durable dans son ensemble. La même demande étant rencontrée partout en Wallonie et à Bruxelles, ce type d'espaces-test/pépinière d'activité de transformation pourra être multiplié.

## Cocooking à Namur

Programme (sous réserve de modification)

Accueil et présentation	22/09/2014
Alimentation durable Crédal <i>Présentation des enjeux de l'alimentation durable</i> <i>Ancrage des projets des stagiaires dans l'alimentation durable</i>	29/09/2014
Visite de «De la fourche à la fourchette » Crédal & Groupe One <i>Sensibilisation à l'alimentation durable (agriculture, transformation, distribution)</i> <i>Visite de producteurs et d'ateliers de transformation namurois</i>	30/09/2014
Business Model you Groupe One <i>Enrichir son business model sur base de ses compétences et expériences personnelles</i>	6/10/2014
Business Model innovant Groupe One <i>Définir un positionnement sur le marché et les moyens d'y arriver; construire un business model plus durable</i>	13/10/2014
Business Model lean Crédal <i>Construire une stratégie de prix ; préparer une prospection clients</i>	21/10/2014
Indicateurs et préparation du test en cuisine Crédal <i>Découvrir les indicateurs financiers utiles pour compléter le plan financier ;</i> <i>Préparation les missions pour la journée test en cuisine</i>	23/10/2014
Communication et informations administratives Groupe One <i>Méthode Elevator Pitch ; statut d'indépendant et organismes d'aide en Région wallonne</i>	3/11/2014
Normes sanitaires AFSCA	20/11/2014
Visite de la cuisine et préparation des journées test Damien Poncelet	Date à définir
Journée individuelle : Test en cuisine Damien Poncelet <i>Tester les recettes ; améliorer l'efficacité en cuisine, la gestion environnementale et les compétences techniques ; prospection fournisseurs ; matières premières et matériel technique</i>	Dates à définir

### En cuisine

Le coach culinaire est Damien Poncelet, traiteur, biscuitier et consultant.

La cuisine partagée est celle de Végé-table : Boulevard d'Herbatte, 111 à 5000 Namur - <http://vege-table.be>  
- 0486 538990 - info@vege-table.be

Informations et inscriptions : [www.credal.be/cocooking-namur](http://www.credal.be/cocooking-namur)

CoCooking à Namur est une initiative de Crédal, en partenariat avec Végé-table et Groupe One et avec le soutien de la Région wallonne.



## CoCooking à Bruxelles

Programme (sous réserve de modification)

Séance d'information	Accueil et présentation	23/09/2014
Atelier 1	Mise en bouche Groupe one <i>Présentation des enjeux de l'alimentation durable</i> <i>Ancrage des projets des stagiaires dans l'alimentation durable</i>	29/09/2014
Atelier 2	Visite de «De la fourche à la fourchette » Crédal & Groupe One <i>Sensibilisation à l'alimentation durable (agriculture, transformation, distribution) ; Visite de producteurs et d'ateliers de transformation namurois</i>	30/09/2014
Atelier 3	Business Model you Groupe One <i>Enrichir son business model sur base de ses compétences et expériences personnelles</i>	7/10/2014
Atelier 4	Business Model innovant Groupe One <i>Définir un positionnement sur le marché et les moyens d'y arriver ; construire un business model plus durable</i>	14/10/2014
Coaching culinaire individuel 1	Coaching culinaire individuel Chris Derudder	20/10/2014 PM ou 23/10/2014
Atelier 5	Indicateurs et préparation du test en cuisine Crédal <i>Découvrir les indicateurs financiers utiles pour compléter le plan financier ;</i> <i>Préparation les missions pour la journée test en cuisine</i>	21/10/2014
Test en cuisine	Journée individuelle : test en cuisine Chris Derudder <i>Tester les recettes ; améliorer l'efficacité en cuisine, la gestion environnementale et les compétences techniques ; prospection fournisseurs ; matières premières et matériel technique</i>	3/11 ou 18/11 ou 19/11 ou 24/11 ou 1/12/2014
Atelier 6	Communication Groupe One	4/11/2014
Atelier 7	AFSCA : Normes sanitaires	20/11/2014
Atelier 8	Construction d'une carte saisonnière anti gaspi Catherine Piette, coach culinaire et Présidente Slow Food Bruxelles	20/11/2014
Atelier 9	Organisation du travail en cuisine Malika Hamza, stylisme et communication culinaire Restauration durable ; concevoir une carte durable ; organiser son travail en cuisine : la carte, l'approvisionnement, hygiène de base, etc.	2/12/2014
Atelier 10	Informations administratives et financières Crédal Entreprendre <i>Quelles sont les démarches à réaliser pour lancer son projet ?</i>	2/12/2014
Atelier 11	Présentation collective des projets et dégustation des produits des stagiaires	4/12/2014

## En cuisine

La cuisine partagée est celle de Chris Derudder

BCDE catering - Hippodroomlaan 173 à 1933 Sterrebeek

0474 / 69 81 89

Informations et inscriptions

[www.credal.be/cocooking-bruxelles](http://www.credal.be/cocooking-bruxelles)

CoCooking à Bruxelles est une initiative de Crédal, en partenariat avec Groupe One et avec le soutien de l'IBGE et de la Région Bruxelles-Capitale, dans le cadre de l'action « Conserverie sociale » (Alliance Emploi-Environnement)



## Partenariats

CoCooking à Namur est une initiative de Crédal, en partenariat avec Végé-table et Groupe One et avec le soutien de la Région wallonne.

CoCooking à Bruxelles est une initiative de Crédal, en partenariat avec Groupe One et avec le soutien de l'IBGE et de la Région Bruxelles-Capitale dans le cadre de l'action « Conserverie sociale » (Alliance Emploi-Environnement)

- Crédal Entreprendre ASBL  
SAACE centrée sur l'accompagnement avant, pendant et après la demande de financement et sur l'entrepreneuriat inclusif ;  
Place de l'Université, 16 à 1348 Louvain-la-Neuve  
Tél. : 010/48.35.90 - Fax : 010/48.33.59  
[credalentreprendre@credal.be](mailto:credalentreprendre@credal.be)
- Groupe One ASBL  
Coaching créativité et durabilité, création et réflexion sur les filières alimentaires durables  
rue d'Edimbourg n°26  
B-1050 Bruxelles  
Belgique  
T. : +32 (0)2 893 08 93  
F. : +32 (0)2 893 08 96  
[www.groupeone.be](http://www.groupeone.be)
- Végé-table (Damien Ponçelet)  
Traiteur, biscuitier et consultant, Mise à disposition du lieu et accompagnement spécifique au catering durable.  
Boulevard d'Herbatte, 111 à 5000 Namur  
<http://vege-table.be>  
Tel : 0486 538990  
[info@vege-table.be](mailto:info@vege-table.be)

## Zoom sur projets

Au rang des projets de la première édition : des petits pots bio pour bébés, une chocolaterie, un traiteur italien bio ou de la restauration congolaise durable. Découvrez les projets de deux des stagiaires de la première édition namuroise.

### B-Bio

#### Projet :

B-Bio, ce sont des petits pots bio, faits maison qui apportent une alimentation variée, adaptée et équilibrée avec des produits frais. Facile et rapide à l'emploi, ils répondent à tous les besoins alimentaire à la bonne croissance de l'enfant.

Les petits pots B-Bio, c'est une alternative aux plats industriels. Surgelés, ils gardent toutes leurs propriétés nutritives et gustatives.

B-Bio, créateur de saveurs!

#### Phase

Projet en cours de finalisation

Lancement prévu à l'automne

#### Contact

Vidjéa Trapieznikow

Vidjea <vidjea.t@gmail.com

087 569500 - 0497 814675

Bois de Loë 50 à 4880 Aubel.

### Chocolaterie Brausch

#### Projet :

Une collection de plaques de chocolat médicinales, aux différentes saveurs et épices appréciées par les connaisseurs, développée par Claudia Brausch, créatrice de chocolat haut de gamme.

Chocolatière de formation, dynamique et souriante, Claudia se déplace, vient à votre rencontre pour vous faire goûter son chocolat unique, authentique, aux goûts subtils grâce à la sélection de produits et de leurs origines.

#### Phase

Projet en cours de développement

#### Contact

Claudia Brausch

[claudiabrausch@gmail.com](mailto:claudiabrausch@gmail.com)

0496 94 89 83

Av. des Pommiers 59 à 6110- Montigny Le Tilleul

## Annexes

Tous les documents utiles sont téléchargeables depuis la page [www.credal.be/presse](http://www.credal.be/presse)

- Dossier de presse
- Rapport d'activités Crédal 2013
- Recherche-Action : *Mise en place de circuits courts rapprochant producteurs et consommateurs en Wallonie*. Rapport final, Décembre 2013.

## Plus d'infos

[www.credal.be/cocooking](http://www.credal.be/cocooking)

## Contacts

**Anne-Catherine de Neve** – chargée de communication: 0472/27.38.86 – [anne-catherine.deneve@credal.be](mailto:anne-catherine.deneve@credal.be)

**Jérôme Rassart** –conseiller, coordinateur CoCooking : 010/48.35.98 - [jerome.rassart@credal.be](mailto:jerome.rassart@credal.be)

**Fabrice Adam** – coordinateur Crédal Conseil : 010/48.34.78 – [fabrice.adam@credal.be](mailto:fabrice.adam@credal.be)





## CoCooking

### Soutien à l'entrepreneuriat durable dans les métiers de bouche



Si la production locale de produits alimentaires a connu une forte progression ces dernières années, la distribution de ces produits reste encore bien souvent cloisonnée aux produits non transformés. Les filières de transformation alimentaire sont difficiles et coûteuses à mettre en place à petite échelle. De nombreux candidats entrepreneurs qui envisagent de se lancer dans la transformation alimentaire ou l'horeca durable abandonnent leur projet, alors même que la demande existe chez les consommateurs.

Pour renforcer le maillage économique local autour de la transformation alimentaire durable et soutenir l'autocréation d'emploi dans le secteur, Crédal a mis en place un dispositif de soutien à l'entrepreneuriat durable dans le secteur des métiers de bouche. Nous offrons à ceux qui veulent se lancer une cuisine professionnelle équipée à partager, une formation entrepreneuriale en alimentation durable et un accompagnement par des professionnels de la restauration et de la création d'entreprise.

La première session pilote organisée à Namur s'achève cet été et c'est l'occasion pour nous de faire le point sur ce concept qui va se développer dès l'automne (Namur et Bruxelles). Au rang des projets de la première édition : des petits pots bio pour bébés, une chocolaterie, un traiteur italien bio ou de la restauration congolaise durable.

#### Sommaire

Contexte et enjeux

Objectifs

Programme

- CoCooking à Namur
- CoCooking à Bruxelles

Partenaires

Zoom sur projets

## Contexte et enjeux

La petite agriculture fortement diversifiée est à la recherche de débouchés rémunérateurs locaux. Le circuit court (un intermédiaire maximum) est une réponse pour un revenu décent. Les aides de la PAC 2014-2020 seront vraisemblablement réduites (notamment dans le secteur laitier). Ces restrictions vont pousser ces agriculteurs et leurs familles à se tourner vers la petite transformation porteuse de plus-value, notamment en ce qui concerne les surplus saisonniers.

Toutefois, le lancement des TPE de transformation alimentaire fait face à des difficultés spécifiques. Les normes sanitaires impliquent des investissements de départ supérieurs à 50.000 euros pour une petite cuisine et l'accès au capital est particulièrement limité (valorisation de produits non transformés, etc.)<sup>1</sup>. En conséquence, ce secteur est exclu des couveuses d'entreprises et coopératives d'activité qui permettent aux candidats entrepreneurs de tester leur métier en limitant le risque avant de se lancer. Nombre de porteurs de projet de transformation alimentaire abandonnent donc leur projet face à l'absence de possibilité de test<sup>2</sup>. D'autres se lancent sans encadrement adapté, avec pour résultat un taux de faillites particulièrement élevé (durée de vie de 9 mois des cafés-petite restaurations créées en Wallonie selon la Fed'horeca).

Par ailleurs, le secteur de l'aide alimentaire doit faire face à l'incertitude de poursuite des aides européennes à l'aide alimentaire par l'intermédiaire du BIRB. La transformation est un outil pertinent d'approvisionnement alimentaire et de formation, s'inscrivant dans des parcours d'insertion. La conserverie par des associations et particuliers maximise l'accès aux surplus saisonniers.

Proposer un outil favorisant le lancement de TPE et d'entreprises d'Economie Sociale actives dans le secteur de la transformation alimentaire durable répond donc au triple besoin des transformateurs, des producteurs et des consommateurs.

## Crédal

Crédal est une coopérative à finalité sociale, active dans la finance solidaire depuis près de 30 ans et qui a inscrit les principes d'économie sociale dans ses pratiques. Forte de plus de 2.100 coopérateurs et d'un capital de plus de 24 000 000 €, elle propose des microcrédits pour les exclus bancaires, dont des demandeurs d'emploi voulant créer leur activité professionnelle et des crédits pour des projets à forte plus-value sociale.

Crédal est également une asbl, reconnue comme Agence-Conseil en Economie sociale, qui propose l'accompagnement de projets associatifs et de coopératives : rédaction du plan financier, statuts, marketing, mise en réseau, recherche de financements,... Crédal en tant que SAACE agréée, accompagne aussi des femmes et des hommes qui veulent créer leur entreprise, via des formations spécifiques (Affaires de Femmes, Femmes d'Affaires et Crédal Entreprendre) ou un accompagnement individuel.

---

<sup>1</sup> Près de 20% des microcrédits professionnels octroyés chez Crédal concernent de la production et petite transformation, 2/3 des bénéficiaires étant allocataires sociaux ou sans revenus.

<sup>2</sup> 15 porteurs de projets (futurs indépendants, généralement sans emploi) et 2 structures d'économie sociales accompagnés par Crédal rencontrent ces contraintes chaque année. Ce constat est partagé par des structures d'accompagnement comme AFFA, Groupe One, Créa'job et l'IFAPME.

## Objectifs

Le projet Co-cooking consiste en la création d'un atelier de transformation mutualisé pour les porteurs de projet en phase de test. Ils peuvent ainsi tester leur activité de transformation alimentaire avant de voler de leurs propres ailes. Ce projet de cuisine partagée permet de rassembler en un seul lieu (et dans une approche intégrée et complémentaire), les accompagnements et les outils qui s'adressent à chacune des étapes de création d'un projet de transformation de la validation à la commercialisation et l'installation définitive.

Stimuler le développement des circuits courts locaux porteurs de plus-value économique et intensifs en main d'œuvre par le volet de la transformation, souvent manquante à la filière; ce dans le cadre du plan Marshall 2.Vert et de l'objectif du Ministère du Développement Durable de « favoriser les circuits courts pour une économie la plus endogène et équitable possible en vue d'une transition vers le développement durable ».

### **Favoriser la création de valeur ajoutée à base de matières premières wallonnes**

Le projet *Co-cooking* vise la création de Très Petites Entreprises (TPE) de fabrication artisanale de produits transformés (exemples : service traiteur, petite restauration, confitures, jus, biscuits, soupes, produits secs, conserves,...) à partir de surplus (saisonniers) agricoles locaux, d'invendus sur les marchés de gros ou des grossistes. Cela en créant une plus-value importante par la transformation.

### **Impulser de nouvelles entreprises collaboratives et durables**

Le projet *Co-cooking* propose une réponse innovante et globale aux demandeurs d'emploi et petites entreprises, TPE, souhaitant développer une activité de transformation durable, génératrice d'emplois, d'activité économique et d'inclusion financière et sociale. L'optique de mutualisation des outils promeut concrètement l'entreprenariat collaboratif. Accompagnement à une démarche de durabilité progressive.

### **Inciter les consommateurs à préférer l'achat de produits locaux et durables**

Mise à disposition de l'espace *Co-cooking* dans des tranches horaires spécifiques pour des groupes de citoyens (GACs, CPAS, etc.) réunis en « groupe confiture », « groupe choucroute », etc.

Le projet Co-cooking accompagne les porteurs de projet le temps qu'ils prennent leur envol, le public se renouvèle donc progressivement. Il constitue par là un levier de développement pour le secteur de la transformation locale durable dans son ensemble. La même demande étant rencontrée partout en Wallonie et à Bruxelles, ce type d'espaces-test/pépinière d'activité de transformation pourra être multiplié.

## Cocooking à Namur

Programme (sous réserve de modification)

Accueil et présentation	22/09/2014
Alimentation durable Crédal <i>Présentation des enjeux de l'alimentation durable</i> <i>Ancrage des projets des stagiaires dans l'alimentation durable</i>	29/09/2014
Visite de «De la fourche à la fourchette » Crédal & Groupe One <i>Sensibilisation à l'alimentation durable (agriculture, transformation, distribution)</i> <i>Visite de producteurs et d'ateliers de transformation namurois</i>	30/09/2014
Business Model you Groupe One <i>Enrichir son business model sur base de ses compétences et expériences personnelles</i>	6/10/2014
Business Model innovant Groupe One <i>Définir un positionnement sur le marché et les moyens d'y arriver; construire un business model plus durable</i>	13/10/2014
Business Model lean Crédal <i>Construire une stratégie de prix ; préparer une prospection clients</i>	21/10/2014
Indicateurs et préparation du test en cuisine Crédal <i>Découvrir les indicateurs financiers utiles pour compléter le plan financier ;</i> <i>Préparation les missions pour la journée test en cuisine</i>	23/10/2014
Communication et informations administratives Groupe One <i>Méthode Elevator Pitch ; statut d'indépendant et organismes d'aide en Région wallonne</i>	3/11/2014
Normes sanitaires AFSCA	20/11/2014
Visite de la cuisine et préparation des journées test Damien Poncelet	Date à définir
Journée individuelle : Test en cuisine Damien Poncelet <i>Tester les recettes ; améliorer l'efficacité en cuisine, la gestion environnementale et les compétences techniques ; prospection fournisseurs ; matières premières et matériel technique</i>	Dates à définir

### En cuisine

Le coach culinaire est Damien Poncelet, traiteur, biscuitier et consultant.

La cuisine partagée est celle de Végé-table : Boulevard d'Herbatte, 111 à 5000 Namur - <http://vege-table.be>  
- 0486 538990 - info@vege-table.be

Informations et inscriptions : [www.credal.be/cocooking-namur](http://www.credal.be/cocooking-namur)

CoCooking à Namur est une initiative de Crédal, en partenariat avec Végé-table et Groupe One et avec le soutien de la Région wallonne.



## CoCooking à Bruxelles

Programme (sous réserve de modification)

Séance d'information	Accueil et présentation	23/09/2014
Atelier 1	Mise en bouche Groupe one <i>Présentation des enjeux de l'alimentation durable</i> <i>Ancrage des projets des stagiaires dans l'alimentation durable</i>	29/09/2014
Atelier 2	Visite de «De la fourche à la fourchette » Crédal & Groupe One <i>Sensibilisation à l'alimentation durable (agriculture, transformation, distribution) ; Visite de producteurs et d'ateliers de transformation namurois</i>	30/09/2014
Atelier 3	Business Model you Groupe One <i>Enrichir son business model sur base de ses compétences et expériences personnelles</i>	7/10/2014
Atelier 4	Business Model innovant Groupe One <i>Définir un positionnement sur le marché et les moyens d'y arriver ; construire un business model plus durable</i>	14/10/2014
Coaching culinaire individuel 1	Coaching culinaire individuel Chris Derudder	20/10/2014 PM ou 23/10/2014
Atelier 5	Indicateurs et préparation du test en cuisine Crédal <i>Découvrir les indicateurs financiers utiles pour compléter le plan financier ;</i> <i>Préparation les missions pour la journée test en cuisine</i>	21/10/2014
Test en cuisine	Journée individuelle : test en cuisine Chris Derudder <i>Tester les recettes ; améliorer l'efficacité en cuisine, la gestion environnementale et les compétences techniques ; prospection fournisseurs ; matières premières et matériel technique</i>	3/11 ou 18/11 ou 19/11 ou 24/11 ou 1/12/2014
Atelier 6	Communication Groupe One	4/11/2014
Atelier 7	AFSCA : Normes sanitaires	20/11/2014
Atelier 8	Construction d'une carte saisonnière anti gaspi Catherine Piette, coach culinaire et Présidente Slow Food Bruxelles	20/11/2014
Atelier 9	Organisation du travail en cuisine Malika Hamza, stylisme et communication culinaire Restauration durable ; concevoir une carte durable ; organiser son travail en cuisine : la carte, l'approvisionnement, hygiène de base, etc.	2/12/2014
Atelier 10	Informations administratives et financières Crédal Entreprendre <i>Quelles sont les démarches à réaliser pour lancer son projet ?</i>	2/12/2014
Atelier 11	Présentation collective des projets et dégustation des produits des stagiaires	4/12/2014

## En cuisine

La cuisine partagée est celle de Chris Derudder

BCDE catering - Hippodroomlaan 173 à 1933 Sterrebeek

0474 / 69 81 89

Informations et inscriptions

[www.credal.be/cocooking-bruxelles](http://www.credal.be/cocooking-bruxelles)

CoCooking à Bruxelles est une initiative de Crédal, en partenariat avec Groupe One et avec le soutien de l'IBGE et de la Région Bruxelles-Capitale, dans le cadre de l'action « Conserverie sociale » (Alliance Emploi-Environnement)



## Partenariats

CoCooking à Namur est une initiative de Crédal, en partenariat avec Végé-table et Groupe One et avec le soutien de la Région wallonne.

CoCooking à Bruxelles est une initiative de Crédal, en partenariat avec Groupe One et avec le soutien de l'IBGE et de la Région Bruxelles-Capitale dans le cadre de l'action « Conserverie sociale » (Alliance Emploi-Environnement)

- Crédal Entreprendre ASBL  
SAACE centrée sur l'accompagnement avant, pendant et après la demande de financement et sur l'entrepreneuriat inclusif ;  
Place de l'Université, 16 à 1348 Louvain-la-Neuve  
Tél. : 010/48.35.90 - Fax : 010/48.33.59  
[credalentreprendre@credal.be](mailto:credalentreprendre@credal.be)
- Groupe One ASBL  
Coaching créativité et durabilité, création et réflexion sur les filières alimentaires durables  
rue d'Edimbourg n°26  
B-1050 Bruxelles  
Belgique  
T. : +32 (0)2 893 08 93  
F. : +32 (0)2 893 08 96  
[www.groupeone.be](http://www.groupeone.be)
- Végé-table (Damien Ponçelet)  
Traiteur, biscuitier et consultant, Mise à disposition du lieu et accompagnement spécifique au catering durable.  
Boulevard d'Herbatte, 111 à 5000 Namur  
<http://vege-table.be>  
Tel : 0486 538990  
[info@vege-table.be](mailto:info@vege-table.be)

## Zoom sur projets

Au rang des projets de la première édition : des petits pots bio pour bébés, une chocolaterie, un traiteur italien bio ou de la restauration congolaise durable. Découvrez les projets de deux des stagiaires de la première édition namuroise.

### B-Bio

#### Projet :

B-Bio, ce sont des petits pots bio, faits maison qui apportent une alimentation variée, adaptée et équilibrée avec des produits frais. Facile et rapide à l'emploi, ils répondent à tous les besoins alimentaires à la bonne croissance de l'enfant.

Les petits pots B-Bio, c'est une alternative aux plats industriels. Surgelés, ils gardent toutes leurs propriétés nutritives et gustatives.

B-Bio, créateur de saveurs!

#### Phase

Projet en cours de finalisation

Lancement prévu à l'automne

#### Contact

Vidjéa Trapieznikow

Vidjea <vidjea.t@gmail.com

087 569500 - 0497 814675

Bois de Loë 50 à 4880 Aubel.

### Chocolaterie Brausch

#### Projet :

Une collection de plaques de chocolat médicinales, aux différents saveurs et épices appréciées par les connaisseurs, développée par Claudia Brausch, créatrice de chocolat haut de gamme.

Chocolatière de formation, dynamique et souriante, Claudia se déplace, vient à votre rencontre pour vous faire goûter son chocolat unique, authentique, aux goûts subtils grâce à la sélection de produits et de leurs origines.

#### Phase

Projet en cours de développement

#### Contact

Claudia Brausch

[claudiabrausch@gmail.com](mailto:claudiabrausch@gmail.com)

0496 94 89 83

Av. des Pommiers 59 à 6110- Montigny Le Tilleul



## Annexes

Tous les documents utiles sont téléchargeables depuis la page [www.credal.be/presse](http://www.credal.be/presse)

- Dossier de presse
- Rapport d'activités Crédal 2013
- Recherche-Action : *Mise en place de circuits courts rapprochant producteurs et consommateurs en Wallonie*. Rapport final, Décembre 2013.

## Plus d'infos

[www.credal.be/cocooking](http://www.credal.be/cocooking)

## Contacts

**Anne-Catherine de Neve** – chargée de communication: 0472/27.38.86 – [anne-catherine.deneve@credal.be](mailto:anne-catherine.deneve@credal.be)

**Jérôme Rassart** –conseiller, coordinateur CoCooking : 010/48.35.98 - [jerome.rassart@credal.be](mailto:jerome.rassart@credal.be)

**Fabrice Adam** – coordinateur Crédal Conseil : 010/48.34.78 – [fabrice.adam@credal.be](mailto:fabrice.adam@credal.be)



## CoCooking

### Soutien à l'entrepreneuriat durable dans les métiers de bouche



Si la production locale de produits alimentaires a connu une forte progression ces dernières années, la distribution de ces produits reste encore bien souvent cloisonnée aux produits non transformés. Les filières de transformation alimentaire sont difficiles et coûteuses à mettre en place à petite échelle. De nombreux candidats entrepreneurs qui envisagent de se lancer dans la transformation alimentaire ou l'horeca durable abandonnent leur projet, alors même que la demande existe chez les consommateurs.

Pour renforcer le maillage économique local autour de la transformation alimentaire durable et soutenir l'autocréation d'emploi dans le secteur, Crédal a mis en place un dispositif de soutien à l'entrepreneuriat durable dans le secteur des métiers de bouche. Nous offrons à ceux qui veulent se lancer une cuisine professionnelle équipée à partager, une formation entrepreneuriale en alimentation durable et un accompagnement par des professionnels de la restauration et de la création d'entreprise.

La première session pilote organisée à Namur s'achève cet été et c'est l'occasion pour nous de faire le point sur ce concept qui va se développer dès l'automne (Namur et Bruxelles). Au rang des projets de la première édition : des petits pots bio pour bébés, une chocolaterie, un traiteur italien bio ou de la restauration congolaise durable.

#### Sommaire

Contexte et enjeux

Objectifs

Programme

- CoCooking à Namur
- CoCooking à Bruxelles

Partenaires

Zoom sur projets

## Contexte et enjeux

La petite agriculture fortement diversifiée est à la recherche de débouchés rémunérateurs locaux. Le circuit court (un intermédiaire maximum) est une réponse pour un revenu décent. Les aides de la PAC 2014-2020 seront vraisemblablement réduites (notamment dans le secteur laitier). Ces restrictions vont pousser ces agriculteurs et leurs familles à se tourner vers la petite transformation porteuse de plus-value, notamment en ce qui concerne les surplus saisonniers.

Toutefois, le lancement des TPE de transformation alimentaire fait face à des difficultés spécifiques. Les normes sanitaires impliquent des investissements de départ supérieurs à 50.000 euros pour une petite cuisine et l'accès au capital est particulièrement limité (valorisation de produits non transformés, etc.)<sup>1</sup>. En conséquence, ce secteur est exclu des couveuses d'entreprises et coopératives d'activité qui permettent aux candidats entrepreneurs de tester leur métier en limitant le risque avant de se lancer. Nombre de porteurs de projet de transformation alimentaire abandonnent donc leur projet face à l'absence de possibilité de test<sup>2</sup>. D'autres se lancent sans encadrement adapté, avec pour résultat un taux de faillites particulièrement élevé (durée de vie de 9 mois des cafés-petite restaurations créées en Wallonie selon la Fed'horeca).

Par ailleurs, le secteur de l'aide alimentaire doit faire face à l'incertitude de poursuite des aides européennes à l'aide alimentaire par l'intermédiaire du BIRB. La transformation est un outil pertinent d'approvisionnement alimentaire et de formation, s'inscrivant dans des parcours d'insertion. La conserverie par des associations et particuliers maximise l'accès aux surplus saisonniers.

Proposer un outil favorisant le lancement de TPE et d'entreprises d'Economie Sociale actives dans le secteur de la transformation alimentaire durable répond donc au triple besoin des transformateurs, des producteurs et des consommateurs.

## Crédal

Crédal est une coopérative à finalité sociale, active dans la finance solidaire depuis près de 30 ans et qui a inscrit les principes d'économie sociale dans ses pratiques. Forte de plus de 2.100 coopérateurs et d'un capital de plus de 24 000 000 €, elle propose des microcrédits pour les exclus bancaires, dont des demandeurs d'emploi voulant créer leur activité professionnelle et des crédits pour des projets à forte plus-value sociale.

Crédal est également une asbl, reconnue comme Agence-Conseil en Economie sociale, qui propose l'accompagnement de projets associatifs et de coopératives : rédaction du plan financier, statuts, marketing, mise en réseau, recherche de financements,... Crédal en tant que SAACE agréée, accompagne aussi des femmes et des hommes qui veulent créer leur entreprise, via des formations spécifiques (Affaires de Femmes, Femmes d'Affaires et Crédal Entreprendre) ou un accompagnement individuel.

---

<sup>1</sup> Près de 20% des microcrédits professionnels octroyés chez Crédal concernent de la production et petite transformation, 2/3 des bénéficiaires étant allocataires sociaux ou sans revenus.

<sup>2</sup> 15 porteurs de projets (futurs indépendants, généralement sans emploi) et 2 structures d'économie sociales accompagnés par Crédal rencontrent ces contraintes chaque année. Ce constat est partagé par des structures d'accompagnement comme AFFA, Groupe One, Créa'job et l'IFAPME.

## Objectifs

Le projet Co-cooking consiste en la création d'un atelier de transformation mutualisé pour les porteurs de projet en phase de test. Ils peuvent ainsi tester leur activité de transformation alimentaire avant de voler de leurs propres ailes. Ce projet de cuisine partagée permet de rassembler en un seul lieu (et dans une approche intégrée et complémentaire), les accompagnements et les outils qui s'adressent à chacune des étapes de création d'un projet de transformation de la validation à la commercialisation et l'installation définitive.

Stimuler le développement des circuits courts locaux porteurs de plus-value économique et intensifs en main d'œuvre par le volet de la transformation, souvent manquante à la filière; ce dans le cadre du plan Marshall 2.Vert et de l'objectif du Ministère du Développement Durable de « favoriser les circuits courts pour une économie la plus endogène et équitable possible en vue d'une transition vers le développement durable ».

### **Favoriser la création de valeur ajoutée à base de matières premières wallonnes**

Le projet *Co-cooking* vise la création de Très Petites Entreprises (TPE) de fabrication artisanale de produits transformés (exemples : service traiteur, petite restauration, confitures, jus, biscuits, soupes, produits secs, conserves,...) à partir de surplus (saisonniers) agricoles locaux, d'invendus sur les marchés de gros ou des grossistes. Cela en créant une plus-value importante par la transformation.

### **Impulser de nouvelles entreprises collaboratives et durables**

Le projet *Co-cooking* propose une réponse innovante et globale aux demandeurs d'emploi et petites entreprises, TPE, souhaitant développer une activité de transformation durable, génératrice d'emplois, d'activité économique et d'inclusion financière et sociale. L'optique de mutualisation des outils promeut concrètement l'entreprenariat collaboratif. Accompagnement à une démarche de durabilité progressive.

### **Inciter les consommateurs à préférer l'achat de produits locaux et durables**

Mise à disposition de l'espace *Co-cooking* dans des tranches horaires spécifiques pour des groupes de citoyens (GACs, CPAS, etc.) réunis en « groupe confiture », « groupe choucroute », etc.

Le projet Co-cooking accompagne les porteurs de projet le temps qu'ils prennent leur envol, le public se renouvèle donc progressivement. Il constitue par là un levier de développement pour le secteur de la transformation locale durable dans son ensemble. La même demande étant rencontrée partout en Wallonie et à Bruxelles, ce type d'espaces-test/pépinière d'activité de transformation pourra être multiplié.

## Cocooking à Namur

Programme (sous réserve de modification)

Accueil et présentation	22/09/2014
Alimentation durable Crédal <i>Présentation des enjeux de l'alimentation durable</i> <i>Ancrage des projets des stagiaires dans l'alimentation durable</i>	29/09/2014
Visite de «De la fourche à la fourchette » Crédal & Groupe One <i>Sensibilisation à l'alimentation durable (agriculture, transformation, distribution)</i> <i>Visite de producteurs et d'ateliers de transformation namurois</i>	30/09/2014
Business Model you Groupe One <i>Enrichir son business model sur base de ses compétences et expériences personnelles</i>	6/10/2014
Business Model innovant Groupe One <i>Définir un positionnement sur le marché et les moyens d'y arriver; construire un business model plus durable</i>	13/10/2014
Business Model lean Crédal <i>Construire une stratégie de prix ; préparer une prospection clients</i>	21/10/2014
Indicateurs et préparation du test en cuisine Crédal <i>Découvrir les indicateurs financiers utiles pour compléter le plan financier ;</i> <i>Préparation les missions pour la journée test en cuisine</i>	23/10/2014
Communication et informations administratives Groupe One <i>Méthode Elevator Pitch ; statut d'indépendant et organismes d'aide en Région wallonne</i>	3/11/2014
Normes sanitaires AFSCA	20/11/2014
Visite de la cuisine et préparation des journées test Damien Poncelet	Date à définir
Journée individuelle : Test en cuisine Damien Poncelet <i>Tester les recettes ; améliorer l'efficacité en cuisine, la gestion environnementale et les compétences techniques ; prospection fournisseurs ; matières premières et matériel technique</i>	Dates à définir

### En cuisine

Le coach culinaire est Damien Poncelet, traiteur, biscuitier et consultant.

La cuisine partagée est celle de Végé-table : Boulevard d'Herbatte, 111 à 5000 Namur - <http://vege-table.be>  
- 0486 538990 - info@vege-table.be

Informations et inscriptions : [www.credal.be/cocooking-namur](http://www.credal.be/cocooking-namur)

CoCooking à Namur est une initiative de Crédal, en partenariat avec Végé-table et Groupe One et avec le soutien de la Région wallonne.



## CoCooking à Bruxelles

Programme (sous réserve de modification)

Séance d'information	Accueil et présentation	23/09/2014
Atelier 1	Mise en bouche Groupe one <i>Présentation des enjeux de l'alimentation durable</i> <i>Ancrage des projets des stagiaires dans l'alimentation durable</i>	29/09/2014
Atelier 2	Visite de «De la fourche à la fourchette » Crédal & Groupe One <i>Sensibilisation à l'alimentation durable (agriculture, transformation, distribution) ; Visite de producteurs et d'ateliers de transformation namurois</i>	30/09/2014
Atelier 3	Business Model you Groupe One <i>Enrichir son business model sur base de ses compétences et expériences personnelles</i>	7/10/2014
Atelier 4	Business Model innovant Groupe One <i>Définir un positionnement sur le marché et les moyens d'y arriver ; construire un business model plus durable</i>	14/10/2014
Coaching culinaire individuel 1	Coaching culinaire individuel Chris Derudder	20/10/2014 PM ou 23/10/2014
Atelier 5	Indicateurs et préparation du test en cuisine Crédal <i>Découvrir les indicateurs financiers utiles pour compléter le plan financier ;</i> <i>Préparation les missions pour la journée test en cuisine</i>	21/10/2014
Test en cuisine	Journée individuelle : test en cuisine Chris Derudder <i>Tester les recettes ; améliorer l'efficacité en cuisine, la gestion environnementale et les compétences techniques ; prospection fournisseurs ; matières premières et matériel technique</i>	3/11 ou 18/11 ou 19/11 ou 24/11 ou 1/12/2014
Atelier 6	Communication Groupe One	4/11/2014
Atelier 7	AFSCA : Normes sanitaires	20/11/2014
Atelier 8	Construction d'une carte saisonnière anti gaspi Catherine Piette, coach culinaire et Présidente Slow Food Bruxelles	20/11/2014
Atelier 9	Organisation du travail en cuisine Malika Hamza, stylisme et communication culinaire Restauration durable ; concevoir une carte durable ; organiser son travail en cuisine : la carte, l'approvisionnement, hygiène de base, etc.	2/12/2014
Atelier 10	Informations administratives et financières Crédal Entreprendre <i>Quelles sont les démarches à réaliser pour lancer son projet ?</i>	2/12/2014
Atelier 11	Présentation collective des projets et dégustation des produits des stagiaires	4/12/2014

## En cuisine

La cuisine partagée est celle de Chris Derudder

BCDE catering - Hippodroomlaan 173 à 1933 Sterrebeek

0474 / 69 81 89

Informations et inscriptions

[www.credal.be/cocooking-bruxelles](http://www.credal.be/cocooking-bruxelles)

CoCooking à Bruxelles est une initiative de Crédal, en partenariat avec Groupe One et avec le soutien de l'IBGE et de la Région Bruxelles-Capitale, dans le cadre de l'action « Conserverie sociale » (Alliance Emploi-Environnement)



## Partenariats

CoCooking à Namur est une initiative de Crédal, en partenariat avec Végé-table et Groupe One et avec le soutien de la Région wallonne.

CoCooking à Bruxelles est une initiative de Crédal, en partenariat avec Groupe One et avec le soutien de l'IBGE et de la Région Bruxelles-Capitale dans le cadre de l'action « Conserverie sociale » (Alliance Emploi-Environnement)

- Crédal Entreprendre ASBL  
SAACE centrée sur l'accompagnement avant, pendant et après la demande de financement et sur l'entrepreneuriat inclusif ;  
Place de l'Université, 16 à 1348 Louvain-la-Neuve  
Tél. : 010/48.35.90 - Fax : 010/48.33.59  
[credalentreprendre@credal.be](mailto:credalentreprendre@credal.be)
- Groupe One ASBL  
Coaching créativité et durabilité, création et réflexion sur les filières alimentaires durables  
rue d'Edimbourg n°26  
B-1050 Bruxelles  
Belgique  
T. : +32 (0)2 893 08 93  
F. : +32 (0)2 893 08 96  
[www.groupeone.be](http://www.groupeone.be)
- Végé-table (Damien Ponçelet)  
Traiteur, biscuitier et consultant, Mise à disposition du lieu et accompagnement spécifique au catering durable.  
Boulevard d'Herbatte, 111 à 5000 Namur  
<http://vege-table.be>  
Tel : 0486 538990  
[info@vege-table.be](mailto:info@vege-table.be)



## Zoom sur projets

Au rang des projets de la première édition : des petits pots bio pour bébés, une chocolaterie, un traiteur italien bio ou de la restauration congolaise durable. Découvrez les projets de deux des stagiaires de la première édition namuroise.

### B-Bio

#### Projet :

B-Bio, ce sont des petits pots bio, faits maison qui apportent une alimentation variée, adaptée et équilibrée avec des produits frais. Facile et rapide à l'emploi, ils répondent à tous les besoins alimentaire à la bonne croissance de l'enfant.

Les petits pots B-Bio, c'est une alternative aux plats industriels. Surgelés, ils gardent toutes leurs propriétés nutritives et gustatives.

B-Bio, créateur de saveurs!

#### Phase

Projet en cours de finalisation

Lancement prévu à l'automne

#### Contact

Vidjéa Trapieznikow

Vidjea <vidjea.t@gmail.com

087 569500 - 0497 814675

Bois de Loë 50 à 4880 Aubel.

### Chocolaterie Brausch

#### Projet :

Une collection de plaques de chocolat médicinales, aux différentes saveurs et épices appréciées par les connaisseurs, développée par Claudia Brausch, créatrice de chocolat haut de gamme.

Chocolatière de formation, dynamique et souriante, Claudia se déplace, vient à votre rencontre pour vous faire goûter son chocolat unique, authentique, aux goûts subtils grâce à la sélection de produits et de leurs origines.

#### Phase

Projet en cours de développement

#### Contact

Claudia Brausch

[claudiabrausch@gmail.com](mailto:claudiabrausch@gmail.com)

0496 94 89 83

Av. des Pommiers 59 à 6110- Montigny Le Tilleul

## Annexes

Tous les documents utiles sont téléchargeables depuis la page [www.credal.be/presse](http://www.credal.be/presse)

- Dossier de presse
- Rapport d'activités Crédal 2013
- Recherche-Action : *Mise en place de circuits courts rapprochant producteurs et consommateurs en Wallonie*. Rapport final, Décembre 2013.

## Plus d'infos

[www.credal.be/cocooking](http://www.credal.be/cocooking)

## Contacts

**Anne-Catherine de Neve** – chargée de communication: 0472/27.38.86 – [anne-catherine.deneve@credal.be](mailto:anne-catherine.deneve@credal.be)

**Jérôme Rassart** –conseiller, coordinateur CoCooking : 010/48.35.98 - [jerome.rassart@credal.be](mailto:jerome.rassart@credal.be)

**Fabrice Adam** – coordinateur Crédal Conseil : 010/48.34.78 – [fabrice.adam@credal.be](mailto:fabrice.adam@credal.be)