

# CREDIALOGUE

## À consommer sans fin



TRIMESTRIEL D'INFORMATION DE CRÉDAL - N°87 JUILLET-AOÛT-SEPTEMBRE 2017

Crédal - Place de l'Université, 16 - 1348 Louvain-la-Neuve - Tél. : 010 48 33 50 - Fax : 010 48 33 59 - credal@credal.be - www.credal.be



# édito

Dans les champs, les étables et les vergers, une autre façon de produire est en train de se (ré)inventer. Une nouvelle génération d'agriculteurs, animés par l'envie de produire une alimentation qui a du sens et poussés par le besoin d'inscrire leur activité dans un projet de société, invente des modes de fonctionnement qui leur correspondent, hors des seules logiques de marché.

Dans les cuisines et les ateliers aussi, des artisans et des cuisiniers se réapproprient leur terroir et les saisons, les produits et les recettes. Une cuisine plus locale qui transforme légumes et fruits, viandes et céréales en favorisant les circuits courts. Une cuisine plus durable qui cherche à minimiser son impact sur l'environnement. Une cuisine plus respon-

sable qui pratique un prix juste pour chacun. Une cuisine saine qui met au centre de nos assiettes des aliments sains et savoureux. Une cuisine inventive et gourmande finalement, qui marie saveurs et textures pour ravir nos papilles.

C'est à un voyage très gourmand que nous vous convions dans ce Crédialogue où nous donnons la parole à ceux de nos clients qui officient derrière les fourneaux ou qui s'affairent pour mettre dans nos paniers et sur nos tables des aliments qui font du bien.

## en bref

### NEWS Vu à la télé

Le 8 septembre dernier, « On n'est pas des pigeons », l'émission de la Une (RTBF) mettait Crédal et son activité de microcrédit sous le feu des projecteurs. Rattrapage pour ceux qui ont loupé l'émission sur [https://www.rtbef.be/tv/emission/detail\\_on-n-est-pas-des-pigeons?emissionId=2813](https://www.rtbef.be/tv/emission/detail_on-n-est-pas-des-pigeons?emissionId=2813)

### NEWS Le Prêt vert bruxellois sous le soleil

Depuis le 1<sup>er</sup> septembre, le Prêt vert bruxellois a élargi ses conditions. Les énergies renouvelables feront désormais partie de la liste des travaux financés par ce système de prêts avantageux. De quoi permettre aux propriétaires et locataires de financer plus facilement l'installation de panneaux photo-

voltaïques, de pompe à chaleur ou de chauffe-eau solaire. Plus d'infos sur <http://www.credal.be/pretvertbruxellois>.



# portrait

## Isabelle Philippe

### Une femme à la barre de Crédal

**Comme nous vous l'avons annoncé à l'Assemblée générale de juin dernier, Bernard Horenbeek a pris les rênes de la NEF, une structure de finance solidaire française équivalente à Crédal. C'est Isabelle Philippe, que certains d'entre vous connaissent déjà, qui a repris la direction de Crédal depuis ce 18 septembre 2017. Et si on (re)faisait un peu connaissance ? Petite plongée dans le parcours professionnel d'Isabelle qui est aussi un morceau d'histoire de Crédal.**

Originaire de Genappe, Isabelle a fait ses études secondaires à Nivelles, où elle habite aujourd'hui avec son mari et ses trois garçons de 15, 13 et 9 ans. Après une Licence en sciences commerciales et financières à l'ICHEC (et un post graduat à la KUL en Gestion culturelle), Isabelle est engagée chez BNP-Paribas-Fortis comme responsable des PME et des indépendants, au sein d'une agence d'abord, puis pour la zone de Bruxelles Ouest. Le contenu du job lui plaît, mais la finalité de la banque lui pèse et elle commence à chercher à se réorienter vers le non marchand.

En 1998, Isabelle rencontre Michel de Wasseige, alors aux commandes de Crédal, et est engagée comme conseillère en crédit solidaire. À l'époque, la coopérative ne compte encore qu'une dizaine d'employés. Le microcrédit professionnel n'en est qu'au stade d'un projet pilote avec la Fondation Roi Baudouin. Deux ans plus tard, avec l'arrivée de Michel Genet, Isabelle devient coordinatrice du crédit solidaire. Un poste qu'elle occupera pendant plus de 13 ans avant de devenir Coordinatrice du Département Crédit en 2013.

C'est en 2014 qu'Isabelle se tourne vers d'autres horizons pour rejoindre les Mutualités chrétiennes du Brabant wallon. Elle y sera responsable des agences de l'Est du Brabant wallon pendant 3 ans. Cette expérience lui permet d'acquérir de nouvelles compétences dans le domaine de la santé et du management, au sein d'une structure plus institutionnelle. Profondément attachée au projet de la coopérative, Isabelle rejoint son Conseil d'administration en 2016, à la

demande de Bernard Horenbeek, avec qui elle a collaboré pendant plus de 7 ans. Et c'est donc tout naturellement qu'à l'annonce du départ de Bernard, sa candidature s'impose. « J'ai été contente de découvrir d'autres manières de travailler, d'autres projets mais Crédal ne m'a jamais vraiment quittée. C'est donc avec beaucoup d'enthousiasme que je relève ce nouveau défi. »

“ J'ai été contente de découvrir d'autres manières de travailler, d'autres projets mais Crédal ne m'a jamais vraiment quittée. C'est donc avec beaucoup d'enthousiasme que je relève ce nouveau défi. ”



# focus

## À consommer sans fin Réinventons notre alimentation !

**En moins d'un siècle, moulins, artisans, bouchers ou boulangers ont disparu de nos campagnes et de nos villages. Les fermes d'après-guerre ne transforment plus et se limitent à la production primaire c'est-à-dire agricole. Or nous consommons près de 80 % de produits transformés et c'est la transformation qui est créatrice de plus-value. Pour garantir un revenu décent aux professionnels du secteur agricole et alimentaire, il est vital de se réapproprier les outils de transformation et de rétablir des systèmes alimentaires territoriaux.**

### Nouveaux modèles à faire émerger

Ainsi, à Bruxelles, Crédal poursuit le travail sur la mise en place de deux projets qui contribuent à la création d'une ceinture alimentaire autour de la capitale. Dans le cadre de « BoerenBruxselPaysans », un programme soutenu par le Fonds Européen de Développement Régional (FEDER) pour assurer l'approvisionnement des Bruxellois en produits fermiers de qualité et respectueux de l'environnement,

Crédal est chargée d'accompagner les projets de maraîchage et de transformation alimentaire. Dans le cadre de « Cycle Farm », Crédal est mandatée par le Gouvernement régional bruxellois pour développer un modèle socioéconomique de « spin farming » adaptable à Bruxelles : mutualiser des jardins mis à disposition par différents propriétaires à des petits maraîchers bio, organisés en coopérative.

En Wallonie, dans le cadre d'un appel à projets lancé par l'Agence pour l'Entreprise et l'Innovation, Crédal mène ou collabore à deux projets qui visent le développement et le renforcement des circuits courts. « Empreinte BW » développe une communauté qui rassemble tous les acteurs de l'économie alimentaire en Brabant wallon : citoyens, artisans, producteurs, transformateurs, etc. Il s'agit de renforcer et de développer les filières alimentaires en soutenant des projets émergents et d'inviter les citoyens à se réapproprier les filières de consommation. Enfin, avec « Diversifruit », il s'agit de contribuer au développement de filières économiques pour la valorisation des fruits des vergers hautes tiges, les variétés anciennes qui font partie de notre patrimoine fruitier.

### Du côté des porteurs de projets

Depuis plusieurs années, Crédal a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des projets agricoles et alimentaires durables et dispose d'une équipe spécialement dédiée à ceux-ci. Chaque année, des dizaines de porteurs poussent la porte de Crédal avec en tête une belle idée à lancer ou à développer, qui un projet de boulangerie en coopérative, qui un café citoyen, qui un atelier de transformation végétarien, qui une chocolaterie mobile. Ce ne sont ni les idées ni l'enthousiasme qui leur manquent !

Au fil des projets, Crédal a développé des outils financiers et des dispositifs d'accompagnement spécifiques aux problématiques qui surgissent dans le secteur. Montage en coopérative, mutualisation des outils de production, nouveaux modèles économiques ou de

gouvernance, gestion culinaire durable, ce sont toutes des questions que les agriculteurs et les artisans de bouche se posent aujourd'hui et auxquelles nous apportons, avec eux, des réponses.

### Il y a de l'idée dans la cuisine

Parmi ces dispositifs, et outre l'accompagnement individuel à la création ou au développement, « Cocooking » est un programme d'accompagnement destiné aux porteurs de projets qui envisagent de lancer ou développer une activité de transformation alimentaire durable. Accompagnement entrepreneurial et technique complet, Cocooking comprend du coaching culinaire individuel avec un chef, des ateliers culinaires collectifs sur la cuisine de saison et anti-gaspillage, l'élaboration d'une carte ou encore le choix de prix justes, ainsi que des ateliers collectifs visant à affiner les différents aspects entrepreneuriaux du projet de création. Les prochaines sessions auront lieu à Namur, du 3/10 au 16/11 et à Bruxelles, du 24/10 au 09/11.

“ *Accompagnement entrepreneurial et technique complet, Cocooking comprend du coaching culinaire individuel avec un chef, des ateliers culinaires collectifs sur la cuisine de saison et anti-gaspillage, l'élaboration d'une carte ou encore le choix de prix justes, ainsi que des ateliers collectifs visant à affiner les différents aspects entrepreneuriaux du projet de création.* ”

En savoir +

[www.credal.be/alimentation-durable](http://www.credal.be/alimentation-durable)



# focus

## Quand les petites douceurs se font végétales The Cookie Tree

**Si vous apercevez, près de la porte de Hall à Bruxelles, un grand vélo blanc au style futuriste transportant de nombreuses pâtisseries, vous assistez probablement à une livraison de l'atelier « The Cookie Tree ».**

Issue d'une famille d'entrepreneurs et française d'origine, Marjolaine Papin n'a pas trop hésité à se lancer comme indépendante. C'est en Belgique que cette jeune mère de famille de 30 ans s'est installée et a créé sa propre fabrique de pâtisseries bio : The Cookie Tree. Marjolaine Papin vient de lancer son commerce et livre ses clients (principalement les détaillants) à vélo, l'enseigne se rêvant la plus écologique et durable possible.

C'est l'impossibilité de trouver un travail dans le secteur de l'HORECA qui a poussé Marjolaine à créer son propre emploi. Passionnée par la cuisine depuis longtemps, elle s'est lancée dans la pâtisserie bio avec dans l'idée de relever un double défi. « *Il y avait une double problématique à laquelle je voulais répondre. D'une part, je souhaitais manger le plus végétal possible et, à l'extérieur, c'est toujours très difficile. D'autre part, ma fille est intolérante aux produits laitiers. Autant pour les plats salés, il y a moyen de trouver pleins de choses, autant pour les desserts, elle n'y a jamais droit... Donc je voulais trouver des solutions pour les gens qui ne veulent pas ou qui ne peuvent pas manger de produits laitiers.* »

Bien qu'il y ait beaucoup d'entrepreneurs dans sa famille et son entourage, Marjolaine a fait appel à Crédal pour l'aider dans la préparation de son Business plan. Elle ne se voyait pas vraiment monter son projet toute seule de bout en bout. Mais l'élément déterminant dans son choix se situe au niveau des valeurs : « *Il y a chez Crédal un côté éthique qui me plaisait bien et qui est vraiment au centre de mon entreprise.* ». La formation de trois jours avec Fernand Fyon, conseiller en création d'entreprise de Crédal accompagnement, lui a beaucoup apporté, et les échanges avec les autres participants ont été très constructifs. « *C'est très important pour structurer soi-même*

*son projet* », souligne-elle. Les entretiens avec Yasemine Tilquin, la conseillère en création qui suivait son projet, lui ont également permis de « mettre des mots » sur les idées qu'elle avait en tête.

Cela fait maintenant plusieurs mois que « The Cookie Tree » a commencé ses activités. Y a-t-il déjà eu une évolution depuis ses débuts ? À cette question, Marjolaine répond par l'affirmative par rapport à une certaine demande de plus en plus tendance... Celle des produits sans gluten. « *Avant je ne faisais pas de produits sans gluten et je ne comptais pas en faire. Mais finalement, avec la demande croissante, la moitié de ma carte est pratiquement sans gluten.* »

Des pâtisseries bio avec des produits sains et végétaux, une partie de la carte sans gluten et une livraison à vélo : voilà un beau projet durable qui, on l'espère, s'installera également dans la durée. Il ne reste plus qu'à goûter !

En savoir +

[www.facebook.com/pg/TheOrganicCookieTree](https://www.facebook.com/pg/TheOrganicCookieTree)



# focus

## Little green box Les produits belges sont dans la boîte



**Comment concilier une alimentation saine et durable avec un emploi du temps déjà bien rempli ? Grâce à Little Green Box, la food box qui vous livre tout ce qu'il faut pour préparer des repas équilibrés et durables : des produits belges, bio, de saison et en vrac.**

À 32 ans, la vie professionnelle de Szandra Gonzalez est déjà bien remplie : polyglotte - elle parle 4 langues -, elle a notamment travaillé dans l'humanitaire et la finance. Mais de tous les diplômes qu'elle a obtenus, c'est de celui de traiteur que Szandra se dit la plus fière. Elle l'a fait par passion avant tout - elle adore cuisiner, depuis toujours - même si elle caressait parfois l'idée de se lancer comme traiteur.

À la naissance de son petit garçon, Szandra a commencé à regarder de plus près la provenance et la composition de ce qu'elle achetait. Et elle n'a pas aimé du tout ce qu'elle a trouvé. « *Dans les rayons des grandes surfaces, on trouve toute l'année des produits hors saison importés d'autres continents, ça tout le monde le sait. Mais on trouve aussi des produits de saison importés sans aucune nécessité!* » s'indigne-t-elle. C'est ainsi que Szandra commence à s'approvisionner dans les fermes de sa région. Assez vite, elle fait profiter son entourage de sa tournée des producteurs et l'idée de développer une food box locale se met à germer.

« *Une food box, c'est beaucoup plus qu'un panier de légumes et de fruits : l'idée est de fournir tous les ingrédients nécessaires à la confection d'un repas simple et savoureux.* » Au menu de la semaine de lancement, par exemple : poulet façon gyros et ses frites de chou rave, tarte sans pâte brocoli chèvre, risotto d'avoine aux poivrons rouges, salade de fin d'été aux lentilles et au lard. De quoi donner l'eau à la bouche et l'envie de cuisiner, même aux plus pressés ! Chaque semaine, Szandra élabore ses recettes en fonction des produits disponibles chez ses producteurs : « *Je suis adepte d'une cuisine simple. Il suffit de suivre les instructions de la fiche recette qui est jointe et le tour est joué. L'idée, c'est de se simplifier la vie, pas de se la compliquer.* »



Les producteurs avec lesquels Szandra travaille sont ceux chez qui elle a commencé à s'approvisionner comme jeune maman. Tous situés à quelques kilomètres de son domicile et de son tout nouvel atelier à Genappe. « *Il fallait trouver un grand local, facile d'accès. Un projet de ce genre, c'est avant tout une question de logistique. Chaque semaine, il faut réceptionner les produits et confectionner les boîtes commandées. Ça demande de la place, beaucoup de place.* » Dans sa cuisine professionnelle, entièrement équipée avec du matériel de seconde main, Szandra élabore et teste ses recettes.

Pour financer son installation et les travaux à réaliser dans son atelier, Szandra a fait appel à un cofinancement de Triodos et de Crédal pour un montant total de 100.000 euros. Un financement éthique était une évidence pour cette entrepreneure qui a fait de la transparence et de la durabilité le cœur de son activité et qui est soucieuse de la juste rétribution de ses producteurs. Dans ses 350 m<sup>2</sup>, ses premières recettes concoctées, ses premières boîtes livrées, Szandra envisage l'avenir avec optimisme et gourmandise.

Envie de goûter ?

[www.littlegreenbox.be](https://www.littlegreenbox.be)

# portrait

## Sen Rei Wu

**Manger de la viande sans viande ? C'est possible avec Bouche B, une boucherie végétale installée à Bruxelles. Sen-Rei Wu y détourne les codes de l'alimentation au profit d'une alimentation plus durable. Elle propose depuis le printemps dernier de découvrir le plaisir des légumes, des céréales et des légumineuses sous des formes bouchères traditionnelles : rillettes des lentilles, pain de viande sans viande, merguez de haricots rouges et autres délices où les protéines animales brillent... par leur absence.**

Végétarienne de longue date, Sen Rei Wu ne s'est pourtant jamais senti l'âme d'une militante. Elle aime cuisiner et ses préparations culinaires végétales éveillent l'intérêt de son entourage : «Partager ce que je mangeais avec mes amis, mes collègues, leur donnait envie de manger des légumes, de cuisiner autrement» se souvient-elle. Alors que, diplômée en sciences politiques, elle travaille dans la microfinance, elle se prend à rêver de changer de vie : «À l'époque déjà, je me posais beaucoup de questions sur notre alimentation et j'ai commencé à expérimenter des alternatives à la viande. Protéines végétales, oléagineux, quinoa, sarrasin, haricots... il y a tant de manière de réduire notre consommation de viande sans réduire le plaisir.» Sen Rei commence alors à tester sa créativité culinaire dans des tables d'hôtes et met au point ses premières recettes.



«L'idée de me lancer a commencé à germer. Pourtant, même si je me sentais très à l'aise avec les tableaux Excel, je ne me sentais pas prête à me lancer. Je voulais changer de vie, changer de boulot pour renouer avec mes valeurs mais je n'avais aucun outil en main. Je n'avais en fait aucune idée de ce qu'est l'entrepreneuriat.» Ces outils, Sen Rei vient entre autres les chercher chez Crédal. Accompagnée par Yasemine, conseillère en création, elle suit tout d'abord le programme «Affaires de Femmes, Femmes d'Affaires», au cours duquel elle précise peu à peu son idée et prend confiance dans ses ressources. Elle suit ensuite «Cocooking», un dispositif d'accompagnement des projets de transformation alimentaire durable. «C'est avec Cocooking que j'ai découvert ce que c'était, concrètement, l'alimentation durable et que j'ai commencé à me faire un réseau dans le secteur.»

Pour se lancer, il faut une bonne dose de cran, se sentir légitime dans son projet – ce qui est peut-être le plus compliqué – et beaucoup de passion : «Quand on se lance, on a son projet dans les tripes. On respire, on mange, on pense, on vit son projet. C'est un travail de tous les instants.» Aujourd'hui Sen Rei propose ses produits via son site de vente en ligne ainsi que dans quelques enseignes bio bruxelloises. À l'avenir toutefois, elle envisage d'ouvrir son propre magasin. Encore un beau défi à relever !

En savoir +

[www.bouche-b.be](http://www.bouche-b.be)

“ Protéines végétales, oléagineux, quinoa, sarrasin, haricots... il y a tant de manière de réduire notre consommation de viande sans réduire le plaisir. ”



CRÉDIALOGUE N°87 JUILLET-AOÛT-SEPTEMBRE 2017

# focus

## Des chocolats sur la route La belle histoire des Contes de fèves



**Les Contes de Fèves, c'est la belle histoire de Céline, une jeune Gesvoise, qui aime le chocolat et les voyages, et de sa chocolaterie mobile – un camion dans lequel elle produit et vend ses chocolats. L'histoire aussi d'une autodidacte qui, comme tous les autodidactes, se pose beaucoup de questions, et notamment sur l'origine du chocolat. C'est l'histoire de la seule chocolaterie éthique mobile d'Europe.**

Alors institutrice primaire dans une école de sa région, Céline Bouze-gza s'inscrit à des cours du soir en boulangerie-pâtisserie et chocolaterie-confiserie, un peu comme ça, parce qu'elle est fan de chocolat. «Avec la formation, je suis tombée dans le chocolat : une fois que j'ai commencé à le travailler, plus moyen de m'arrêter. J'ai rapidement décidé de me reconverter et de devenir chocolatière.»

Convaincue qu'il y a une réelle demande de chocolats artisanaux, Céline l'est également de la nécessité de se déplacer pour aller à la rencontre de ses clients. L'idée un peu folle de développer son activité dans un camion fait son chemin : «Avec le camion, l'idée c'est de jouer sur la proximité et sur la transparence.» Céline, bien décidée à ce que son idée roule, peaufine son projet pendant près de deux ans. Elle s'inscrit à la formation «Affaires de femmes, Femmes d'Affaires» et on la verra dans l'émission Starters de la RTBF.

Quelques mois plus tard, c'est au volant de son atelier mobile littéralement beau comme un camion que Céline démarre son activité. Dans les quelques mètres carrés du véhicule tout chocolat, Céline officie aux fourneaux et à la caisse. La grande vitre derrière laquelle on peut la voir tempérer le chocolat joue la carte de la transparence et invite les clients à découvrir comment sont confectionnés leurs

douceurs préférées. Céline, qui a autant de valeurs que d'idées, ne fourre pas ses pralines avec n'importe quoi : elle privilégie les produits locaux et/ou provenant de circuits certifiés équitables et propose un assortiment sans colorant, conservateur, arôme artificiel ou lécithine, et même une gamme qui convient aux allergiques.

Quatre ans plus tard, si Céline est au volant d'une affaire qui marche – les clients sont aussi gourmands que fidèles et son chiffre d'affaires se développe régulièrement –, les questions de trésorerie restent compliquées. Céline décide donc de faire appel à Crédal : «J'avais besoin d'aide pour faire le point sur les chiffres. Je ne comprends jamais rien à ce que me fournit mon comptable. Même si cela marche bien, il me manque toujours 2000 euros à la fin de l'année.» Céline s'inscrit alors dans le programme Echang'Elles organisé par Crédal pour mettre en lien des entrepreneurs en activité et des étudiants. Elle travaille avec Marion, une étudiante en gestion qui envisage de travailler dans l'accompagnement financier des entrepreneurs. «Pendant un an, Marion a épluché toute ma comptabilité et m'a permis d'y voir plus clair, de repérer des erreurs et d'avoir une vision plus positive de mon activité et de l'avenir» sourit Céline. Un partenariat également fructueux pour Marion qui a bénéficié de l'expérience d'une entrepreneure confirmée pour sa première plongée sur le terrain.

Avec son camion, sa fontaine de chocolat et ses belles idées, Céline sillonne les routes de la Wallonie et même de l'Europe dans les festivals de food-trucks où elle porte haut les couleurs du chocolat belge et de l'entrepreneuriat durable.

En savoir +

[www.contesdefeves.be](http://www.contesdefeves.be)



CRÉDIALOGUE N°87 JUILLET-AOÛT-SEPTEMBRE 2017

# crédits

# Liste des crédits solidaires et des microcrédits accordés de mai à juillet 2017

29 crédits de trésorerie CT pour un total de 2.285.900 €  
4 crédits d'investissement CT pour un total de 157.421 €  
9 crédits d'investissement LT pour un total de 1.030.000 €  
4 crédits de fonds de roulement pour un total de 153.484 €  
3 crédits de pont pour un total de 307.500 €  
1 garantie locative de 12.500 €  
TOTAL = 50 crédits accordés entre le 1/05/2017 et le 31/07/2017 pour un montant total de 3.946.805 €

## Bruxelles

**Backstage Brussels**  
Coopérative d'activité artistique  
► 1030 Schaerbeek  
www.backstagebrussels.be

**Basta Così !**  
Société de production d'œuvres audiovisuelles.  
► 1050 Ixelles - www.bastacosì.be

**Cannelle**  
Entreprise de restauration d'économie sociale  
► 1030 Schaerbeek - www.cannelle.be

**Cobra films**  
Production de films documentaires d'auteur  
► 1020 Laeken - www.cobra-films.be

**Debuut**  
Coopérative d'accompagnement à la création d'emploi  
► 1000 Bruxelles  
www.debuut-Brussels.com

**Ecole Orientation Steiner**  
Ecole d'enseignement fondamental selon la pédagogie Steiner  
► 1200 Woluwe-Saint-Lambert

**Euclides**  
Centre d'entreprises d'économie sociale  
► 1070 Anderlecht - www.euclides.be

**Fabrik**  
Conseils et accompagnement : rénovation et gestion durable du logement

► 1210 Saint-Josse-ten-Noode  
www.maison-reno-huis.be

**Groupe de Recherche et d'Information sur la Paix et la Sécurité**  
Institut de recherche visant l'amélioration de la sécurité internationale en Europe et dans le monde  
► 1030 Schaerbeek - www.grip.org

**Objectif Recherche**  
Valorisation du diplôme, de la formation et des compétences des Doctorants et Docteurs  
► 1000 Bruxelles - www.doctorat.be

**Pierre d'Angle**  
Asile de nuit pour personnes sans abri  
► 1000 Bruxelles - 02/513.38.01

**Refresh XL**  
Cantine de quartier  
► 1050 Ixelles - www.refresh-brussels.be

**Regenacterre**  
Association de promotion de l'agriculture régénérative  
► 1080 Molenbeek-Saint-Jean  
www.regenacterre.be

**Santé Mentale & Exclusion sociale Belgique**  
Lutte contre l'exclusion sociale  
► 1000 Bruxelles - www.smes.be

**Solidarité Logement-Solidariteit Huisvesting (SLSH)**  
Facilitation de la mise à disposition de logements à un public précarisé  
► 1020 Laeken

**Supersec**  
Vente de produits séchés (champignons et produits de la mer)  
► 1000 Bruxelles - supersec.com/fr

**Vaisseau**  
Compagnie de théâtre  
► 1060 Saint-Gille  
vaisseau-leadrouet.com

## Brabant Wallon

**Brasserie Coopérative et Participative du Renard**  
Brasserie Bio Coopérative et Participative  
► 1390 Grez-Doiceau  
www.brasserieurenard.be

**Contrat de rivière Dyle-Gette**  
Met en place une approche globale des cours d'eau du bassin Dyle-Gette  
► 1360 Perwez - 010/62.04.32

**Cyreo**  
Entreprise d'insertion recyclage électroménager et de bâches, entretien durable de cimetières  
► 1457 Walhain - www.cyreo.be

**L'autre jardin**  
Centre de maraîchage pour accueil de jour de personnes porteuses de handicap  
► 1470 Bousval

**Maison du Développement Durable**  
► 1348 Louvain-la-Neuve  
www.maisondde.be

**Up!**  
Développement de poulaillers urbains wonderpoule  
► 1348 Louvain-la-Neuve

## Hainaut

**Essor (l')**  
Entreprise de bâtiment et d'éco-cantonage d'économie sociale  
► 6530 Thuin - www.essor-asbl.be

**Les Fourmis sous la bûche**  
Coopérative en éco-construction  
► 7500 Tournai  
www.lesfourmissouslabuche.com

**Service Insertion Intégration, Missions Actions**  
Service d'intégration des personnes étrangères  
► 6000 Charleroi - 071/33.39.64

**Système d'Accompagnement à la Création d'Entreprises**  
Aide à l'auto création d'entreprise  
► 6000 Charleroi - 071/42.22.62

## Liège

**Atout El-Fédération wallonne des entreprises d'insertion**  
Fédération wallonne des entreprises d'insertion  
► 4100 Seraing - www.atoutei.be

**Ecole d'escalade Top Rock**  
Salle d'escalade globale des cours d'eau du bassin Dyle-Gette  
► 4020 Liège

**Habitat Invesdre**  
Coopérative immobilière  
► 4800 Verviers  
www.habitat-invesdre.be/site

**Meakusma**  
Organisation de concert de musique électronique et alternative  
► 4700 Eupen - www.meakusma.org

**Nos Graines d'Avenir**  
Crèche pour enfants de 0 à 3 ans  
► 4680 Hermée - 04/370.90.93

**SIMA Verviers**  
Intégration des personnes étrangères  
► 4800 Verviers - www.asblsima.be

**TABANE**  
Accompagnement et assistance médico-psychologique aux migrants  
► 4000 Liège - www.tabane.be

## Namur

**Agence Alter**  
Agence de presse spécialisée en économie sociale  
► 5000 Namur - www.alter.be

**Boutique de Gestion (la)**  
Centre d'aide à la gestion, spécialiste du secteur associatif  
► 5000 Namur  
www.boutiquedegestion.be

**Z, les amis d'Esperanzah!**  
Promeut un festival engagé de musiques du monde : le festival Esperanzah  
► 5150 Floreffe - www.esperanzah.be

## Luxembourg

**Entrep'eau (l')**  
Vente et restauration de meubles et mobiliers divers  
► 6600 Bastogne - www.entrep'eau.be

**Ethic'& Toit**  
Coopérative immobilière  
► 6850 Paliseul

**Maison Médicale Lhomme et Santé**  
Maison Médicale à l'acte  
► 6870 Saint-Hubert

**Sitelux**  
Entreprise d'insertion dans le développement durable et l'environnement  
► 6870 Saint-Hubert - 061/61.34.60

**Trusquin E.F.T. (le)**  
EFT dans les domaines de l'éco-construction, l'environnement, la ferronnerie et le transport  
► 6900 Marche-en-Famenne  
www.trusquin.be

## Liste des microcrédits professionnels

### Bruxelles

**M<sup>me</sup> Bensalah**  
Conditionnement et vente de produits de soin et de bien-être naturels et bio  
► 1070 Anderlecht

**M. Dewulf**  
Neuropsychologue  
► 1200 Woluwe-Saint-Lambert

**« Machu Pichu el Huarique »**  
**M. Merino Vigil & M<sup>me</sup> Godeau Moreno**  
Restaurant péruvien  
► 1090 Jette

**M. Permafungi**  
Production de champignons sur marc de café recyclé  
► 1000 Bruxelles

**M. Silverberg**  
Chicza : Chewing gums durables et équitables  
► 1160 Auderghem  
https://www.idesa.be

**« Kazidomi » - M<sup>me</sup> Everard**  
E-commerce de produits sains, bio et écologiques  
► 1200 Woluwe-Saint-Lambert

### Brabant Wallon

**M<sup>me</sup> Adade-Helledy**  
Événementiel féminin  
► 1420 Braine-l'Alleud  
www.monprism.com

**M. Charron**  
Lavage de vitres écoresponsable  
► 1490 Court-Saint-Etienne

**M. Custers**  
Photographe  
► 1340 Ottignies

**« 3 up! Drone » - M. Félix**  
Service d'imagerie par drone  
► 1400 Nivelles

**« Little Green Box » - M<sup>me</sup> Gonzalez**  
Box de produits locaux et bio avec recettes - Cuisine partagée  
► 1470 Bousval

**M<sup>me</sup> Henrion**  
Epicierie itinérante  
► 1435 Mont-Saint-Guibert

**M<sup>me</sup> Uytendhoeft**  
Distribution de cosmétiques bio - Bionatcare  
► 1410 Waterloo

### Hainaut

**M. Baillet**  
Entreprise de parcs et jardins

**M<sup>me</sup> Charley**  
Accueillante d'enfants  
► 7700 Luignie

**« Baby Land » - M. Moriau & M<sup>me</sup> Dubois**  
Accueillant d'enfants.  
► 7502 Esplechin

**M<sup>me</sup> Nyabenda & M. Niyongabo**  
Boucherie ovine et caprine.  
► 6010 Couillet

**M<sup>me</sup> Walkin**  
Foodtruck  
► 7090 Hennuyères

### Liège

**M. Bertolini**  
Food truck  
► 4130 Esneux

**M<sup>me</sup> Dupagne**  
Accueillante d'enfants  
► 4000 Liège

**M. Hollange**  
Agent artistique en musique classique  
► 4130 Tiff

**M<sup>me</sup> Houben**  
Accueillante d'enfants  
► 4557 Tinlot

**« Biolis Eco-Construction » - M. Jadot**  
Eco-construction  
► 4190 Ferrières

**M<sup>me</sup> Suska**  
Charcuterie polonaise  
► 4020 Liège

### Namur

**« Bobo Grunge » - M<sup>me</sup> Anastasi**  
Magasin créateur designer labellisé artisan de Belgique  
► 1300 Wavre

**M<sup>me</sup> Bragard**  
Beauty bar  
► 5140 Sombreffe

**Elixia**  
Epicierie bio/vrac/local  
► 5300 Andenne - www.biodelices.be

**M<sup>me</sup> Lambé**  
Magasin de vêtements de seconde main  
► 5000 Namur

**M. Mormont**  
Vente et entretien de matériel électronique pour  
► 5310 Noville-sur-Méhaigne

**M<sup>me</sup> Stellings**  
Maroquinerie, accessoires, papeterie  
► 5300 Andenne - www.andbags.be

**« Elixia » - M. Van Heers & Mme Debrue**  
Epicierie bio/vrac/local  
► 5300 Andenne - www.biodelices.be

### Flandre

**« Fun Aventure » - M. Closset**  
Organisation de stages scolaires nature et aventure  
► 1640 Rhode-Saint-Genèse

## Liste des microcrédits aux particuliers

208 microcrédits personnels libérés entre le 1/05/2017 et le 31/07/2017 en Région Wallonne et Bruxelloise

Montant total libéré : 1.161.062€

Montant moyen des crédits sociaux : 5.582€

Durée moyenne de remboursement : 36,7 mois

Mensualité moyenne : 144 €

Détail des objets d'achat des crédits accordés :

**Habitat-Quotidien : 27**  
Montant moyen de l'achat : 1.336 €  
Mensualité moyenne : 49 €

**Habitat-Logement : 21**  
Montant moyen de l'achat : 9.305 €  
Mensualité moyenne : 393 €

**Habitat-Travaux : 39**  
Montant moyen de l'achat : 8.575€  
Mensualité moyenne : 111 €

**Emploi et mobilité : 114**  
Montant moyen de l'achat : 3.858 €  
Mensualité moyenne : 107 €

**Regroupement familial : 41**  
Montant moyen de l'achat : 2.137 €  
Mensualité moyenne : 77 €

**Santé : 2**  
Montant moyen de l'achat : 7.500 €  
Mensualité moyenne : 174 €

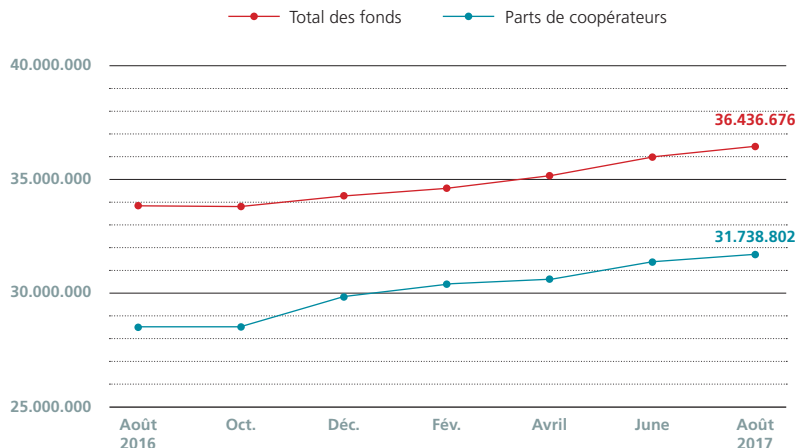
**Regroupement dettes et crédits : 3**  
Montant moyen de l'achat : 747 €  
Mensualité moyenne : 20 €

**Autres : 3**  
Montant moyen de l'achat : 593 €  
Mensualité moyenne : 16 €

**Hors catégories : 15**  
Montant moyen de l'achat : 2.293 €  
Mensualité moyenne : 55 €

# vos placements

## Évolution des fonds chez Crédal entre août 2016 et août 2017



### 3.061 personnes fantastiques

Depuis le 31 mai dernier, vous êtes plus de 3.000 coopérateurs de Crédal, et précisément 3061 au 31 août. Depuis le début de l'année, nous avons accueilli ainsi plus de 150 nouveaux coopérateurs. Qu'ils soient les bienvenus parmi nous ! N'hésitez pas à contacter Carole Obsomer, responsable de la vie coopérative, si vous avez des questions : [coopérateurs@credal.be](mailto:coopérateurs@credal.be) - 010/483355

## Coup de projecteur sur un coopérateur

### La ferme de la Baillerie tourne à plein régime

Depuis une dizaine d'années, la ferme de la Baillerie à Bousval, dans le Brabant Wallon, tourne à plein régime. L'objectif est de produire un produit de qualité en quantité : Le fromage de chèvre. Avec leurs quelques 20 hectares de terre, quatre coopérateurs-agriculteurs réalisent l'ensemble des tâches de production et de distribution du fromage de chèvre (élevage des bêtes, production de fourrages, transformation fromagère et vente directe), tout en respectant les pratiques d'une agriculture durable et les enjeux sociaux et économiques qui en découlent.

« On veut être orienté vers le respect de l'autre, autant dans nos choix que dans la manière dont on travaille. On essaie vraiment de faire un

*mix entre ces enjeux écologiques, économiques et sociaux »,* souligne Johanne Dupuis, une des coopératrices-agricultrices de la ferme.

Dès ses débuts en 2007, ce beau projet a été soutenu par Crédal pour financer l'achat de terres agricoles. Récemment, la ferme a voulu rendre la pareille en plaçant une partie de ses revenus dans la coopérative, « parce qu'on voulait le placer dans des choses avec lesquelles on est en accord ».

En savoir +

[www.fermedelabailierie.be](http://www.fermedelabailierie.be)

- **Graphisme** : Beltza ([chiqui@beltza.be](mailto:chiqui@beltza.be))
- **Textes** : Constantin Coppens et Anne-Catherine de Neve, chargés de communication
- **Éditeur responsable** : Alfred Truc, Centre d'Entreprises Dansaert Rue d'Alost, 7-11 à 1000 Bruxelles