



OUFTICOOP, super-magasin liégeois, collaboratif et coopératif 10 Rue Curtius - 4020 Liège - www.oufticoop.be

ÉDITORIAL

Vous tenez en main le 2e numéro de votre Oufti'Magazine.

Il est étoffé de 8 pages en plus, et croyez-nous, nous ne manquons pas de matière! Merci à toutes celles et tous ceux qui ont collaboré à cette nouvelle édition, ainsi qu'à nos deux correcteurs Mathias et Pierre.

Une fois de plus, c'est un véritable travail d'équipe qui permet la sortie de cet outil, de ce lien entre les presque 300 coopérateurs que nous sommes.

Au menu cette fois, entre autres et en plus de nos «rubriques habituelles», une présentation de la Cellule Nettoyage, de notre Oufti'employé, Xavier, une découverte de la Cellule *Impact Social* et du *Comité Sociétal*, quelques statistiques sur notre coopérative, un réflexion sur l'engagement, une autre sur la place du 'parler anglais' dans nos vies, sans oublier une immersion chez nos voisins et amis de Vervicoop.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en parcourant ces pages, et nous réjouissons de vous lire en retour, que ce soit pour faire mieux par la suite, ou pour accueillir vos propositions de textes.

Patricia, Magda, Bernard et Jea

Table des matières

P3: Xavier, Oufti-employé

P4: La cellule nettoyage

P5: Les trucs de Claudine

P6: L'impact social

P7: Le comité sociétal

P8: Hommage, Oufti'CNV

P9: Quelques statistiques

P10 et 11:3 coops sous la loupe

P12: Terra Etica et Frysa

P13: Nouveaux produits

P14 et 15: La page de Rachel

P16: La CATL

P17: Votre engagement

P18 et 19: Le Globish

P20: Brasserie Coopérative Liégeoise

P21: Vervicoop

P22: Terre en vue

P23: De la terre à l'assiette

P24: Recettes: Pastis et Bodding



NOTRE SUPER-MAGASIN ÉTEND SES HEURES D'OUVERTURE À PARTIR DU 20 AVRIL:

Lundi, Mardi,

Mercredi, Jeudi: 17h à 20h

Vendredi: 14h à 20h Samedi:

10h à 17h

Dimanche: 10h à 14h



À partir du prochain numéro (prévu mi-juin), Jean-François Colle nous prodiquera de bons conseils en matière de nutrition.

Une question? Une critique? (Elles sont bienvenues!) Envie d'écrire un article, un billet d'humeur, d'humour ? Envie de parler d'un produit, d'un fournisseur? **►** magazine@oufticoop.be

Oufticoop, c'est un Super magasin coopératif et participatif à Liège, pour et par les citoyens. 10, rue Curtius - 4020 Liège - 04 254 39 06 - www.oufticoop.be



















Xavier a commencé à travailler dans notre super magasin le 14 février dernier. Son rôle est de prendre en main la gestion opérationnelle, hebdomadaire et journalière qui est conséquente, et qui jusqu'ici reposait entièrement sur une partie des bénévoles.

En résumé et de façon non exhaustive:

- Faire les commandes hebdomadaires des fruits et légumes locaux et des produits frais et être un interlocuteur disponible pour les maraîchers, afin de créer une relation de partenariat.
- Gérer les stocks pour optimiser les achats
- Gérer les moments clés de livraison et de mise en place (identification, prix, les infos à faire passer dans le magasin, suivi qualité...)
- Stimuler et améliorer la gestion du magasin (réassort, vrac, propreté, normes AFSCA, gestion du frais, remises...) et transmettre les pratiques à un maximum de coops par sa présence dans le magasin.
- Être la personne responsable/contact pour les problèmes d'ouverture, de fermeture, de livraisons...
- Être le relais de terrain pour soutenir la concrétisation de toutes les initiatives prises dans les cellules de gestion.

Et cette gestion ne peut-elle pas être prise en charge par les coops?

Cette gestion "invisible" demande une grande disponibilité, c'est une charge mentale permanente et des heures hebdomadaires de travail. Une présence fixe dans le magasin manquait cruellement pour les transmissions d'informations pratiques et la mise en place de procédures liées à la gestion du frais par exemple. Nous sommes une poignée à avoir pris en charge cette gestion depuis l'ouverture et il est dangereux et limitant pour la coop comme pour nous, de penser que c'est normal et que ça peut continuer de cette façon dans un magasin en évolution.

De plus, notre magasin grandit et il y a une multitude de points de gestion à améliorer.

Xavier n'est pas là pour être le représentant/coordinateur de la coop. Par contre, il va nous permettre de retrouver du temps pour des missions "non productives", pour faire rayonner Oufticoop, mettre de l'énergie dans l'animation de la communauté. Ce rôle de "porte-drapeau" est

clairement de notre co-responsabilité.

La procédure de sélection pour cet engagement et son financement (subsidié pour un an) ont été expliqués lors de la dernière AG.

Toutefois, si vous avez encore des questions à ce sujet,

vous pouvez écrire à : cooperateur@oufticoop.be

Soutenons Xavier dans sa mission centrale et vitale pour

notre coop!
Pour le contacter et lui faire passer d'éventuelles infos liées
au magasin: xavier@oufticoop.be

UNE CELLULE SOUS LA LOUPE

Dans le 1er Ouftimagazine, nous avons fait connaissance avec l'ensemble des cellules. Dans les éditions suivantes, nous allons nous pencher sur une cellule en particulier, sur ses rôles et son fonctionnement.

Un article de Bernard.

ler épisode: LA CELLULE NETTOYAGE

Certaines cellules qui constituent la cheville ouvrière de notre coop travaillent dans l'ombre et pour n'en citer qu'une aujourd'hui, il y a la cellule nettoyage, animée avec entrain et efficacité par les très souriants Juliette et Colin.

Lorsque vous venez faire vos courses chez Oufticoop, vous avez sans doute déjà remarqué que tout est propre, blinquant, que les vitres sont étincelantes, que l'évier, les toilettes et autres joyeusetés sont récurées de fond en comble, les essuies lessivés, les frigos astiqués, les étagères et le sol propres comme chez soi!

A l'origine, cette cellule n'existait pas et c'était souvent Rachel qui faisait le déplacement pour venir ouvrir la porte aux coopérateurs qui venaient nettoyer. Juliette et Colin qui habitent en face de notre super-magasin se sont proposés pour reprendre ce rôle et dans la foulée, la cellule nettoyage a été créée à l'été 2020 et intégrée dans la cellule Orga-maga.

Juliette et Colin effectuent personnellement ce shift une fois toutes les 4 semaines, comme les autres coopérateurs mais ils sont présents chaque semaine pour accueillir et « briefer » les coops qui viendraient pour la première fois pour le nettoyage, quitte à les ac-

compagner dans les premiers moments.

Le nettoyage est réalisé en général le mardi, à horaire variable, suivant ce qui arrange le mieux les coopérateurs dont c'est le créneau, c'est un avantage non négligeable par rapport aux shifts dépendant des heures d'ouverture.

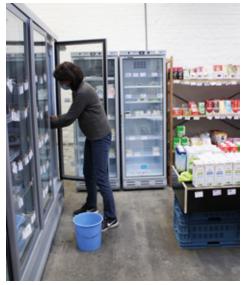
Autre avantage : c'est un rôle un peu solitaire qui peut convenir à merveille aux coopérateurs un peu timides qui ne se sentent pas à l'aise dans un créneau commercial traditionnel.



Régulièrement, La cellule nettoyage fait appel à quelques bonnes volontés pour effectuer un entretien plus spécifique, tel que nettoyage de toutes les vitres (portes, bureau,...) ou dépoussiérage des étagères. A ce sujet, Juliette et Colin ont récemment fait un appel à la communauté pour « recruter » une équipe dynamique de dix personnes pour les aider au nettoyage des étagères le dimanche 25 avril à 15h.

Si le cœur vous en dit, vous pouvez proposer votre aide en suivant le lien:

https://gestion.oufticoop.be/my/shift



« La coop, c'est un ensemble de plein de petits boulots et c'est les petites mains de chacun(e) qui permettent à l'édifice de se construire et de vivre. On s'y sent utile et acteur ». 1. & C.

OUBLIEZ LES PRODUITS CHIMIQUES POLLUANTS POUR L'ENVIRONNEMENT ET LES ÊTRES HUMAINS.

Limiter nos déchets plastiques et refuser l'utilisation d'ingrédients non biodégradables et devenir acteur de notre bien-être.



Afin de réaliser vous-mêmes vos produits ménagers, nous vous proposons les ingrédients naturels de la société liégeoise *FLORESSENCE*.

Voici quelques conseils de Claudine pour vous familiariser avec les produits de bases et les matières premières.

- LE BICARBONATE DE SOUDE:

100% écologique, biodégradable et n'a aucune toxicité pour notre santé.

Il permet de nettoyer, récurer, laver, polir, désodoriser, cuisiner et assainir.

Utilisé dans la lessive, il sert de désodorisant dans les baskets, ingrédient pour la recette de la pierre à poncer.

Il est bien utile pour vous faire digérer, on l'ajoute alors dans l'eau de cuisson des choux.

-LES CRISTAUX DE SOUDE:

Amis tout aussi naturels que le bicarbonate de sodium mais plus forts, les cristaux sont de puissants dégraissants pour vos toilettes, évier... Ils permettent de laver les nombreuses surfaces, comme plaques de cuisson, plan de travail...

Ils neutralisent le calcaire de l'eau et ils sont adoucissants.

En bricolage, les cristaux de soude facilitent le décollage du papier peint et des vieilles peintures. A manipuler avec précaution.

-LE PERCARBONATE DE SOUDE:

Appelé aussi eau oxygénée solide, le percarbonate de soude est un excellent blanchissant et détachant du linge.

Non toxique pour l'environnement, ce produit permet de désinfecter sans phosphate ni chlore!

Le percarbonate est soluble dans l'eau à hauteur de 120 grammes par litre pour une eau pure à 40 degrés

-L'ACIDE CITRIQUE:

Bon marché. Il possède en outre un intérêt ludique non négligeable : il entre dans la composition de la pâte à modeler à faire soi-même, des bombes de bain effervescentes.

Il est un puissant anti-calcaire et il détartre à merveille vos bouilloire et cafetière. Elimine les dépôts dans vos théières et vases de fleurs.

Attention de ne jamais mélanger à l'eau de javel (dégagement de gaz !).

L'acide citrique ne convient pas à l'aluminium, au marbre, à la pierre naturelle ou au plâtre, en général à toutes les surfaces sensibles aux acides.

RECETTE LESSIVE ÉCOLOGIQUE:

- Paillettes de savon de Marseille: 80gr
- Cristaux de soude: 100g
- Bicarbonate de soude :50g
- Eau: 3 litres (prévoir deux bidons)

Placer 80 gr de savon de Marseille en paillettes dans 1 litre d'eau bouillante.

Ajouter le bicarbonate, les cristaux et bien mélanger entre chaque ajout, doucement car ça fait de la mousse!

Couper le feu et ajouter les 21 d'eau restants (pour que la préparation refroidisse plus vite.) Mixer avec un mixeur plongeur assez régulièrement (exemple toutes les 20 min puis toutes les 10 min) jusqu'à ce que la lessive soit presque froide.

Répartir votre lessive dans les bidons.

Merci de ne pas utiliser les huiles essentielles cela ne sert à rien au niveau des odeurs! Elles sont bien plus utiles et efficaces à utiliser pour notre santé, ne les gaspillons pas!

Une question?
N'hésitez pas à me contacter:
claudine@flora-ine.be

MESURER NOTRE IMPACT SOCIAL







Depuis le mois d'octobre, une nouvelle cellule a vu le jour : la cellule impact social. Mais à quoi sert-elle au juste ? Pour une entreprise du secteur traditionnel dont l'objectif est la maximisation du profit, il est assez aisé de mesurer sa performance. Quelques indicateurs financiers suffisent.

Mais comment faire pour mesurer la « performance » d'une coopérative lorsque les objectifs de rentabilité viennent au second plan ? D'autres critères sont nécessaires (sociaux, environnementaux,...). On parle alors de mesurer son impact social et c'est le travail que nous menons au sein de notre cellule.

L'idée est de repartir des ambitions initiales.

Quels changements souhaitons-nous apporter à travers notre projet ? Y arrive-t-on actuellement ?

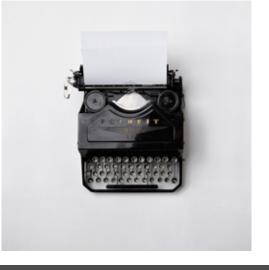
Sinon, comment adapter nos pratiques pour y parvenir?

Ce sont les questions que nous nous posons actuellement avec *CAIPS*, la structure qui nous accompagne dans ce processus de deux ans financé par une bourse de la Région wallonne.

Par ailleurs, deux autres chantiers nous occupent au sein de la cellule. Grâce aux compétences et aux outils de *Delphine*, nous avons le projet de dresser le bilan carbone de la coopérative.

Cela permettra d'identifier les gros postes d'émission de CO_2 (ils ne sont pas toujours là où on les attend), puis de se fixer des objectifs d'année en année et ainsi réduire au fur et à mesure notre empreinte carbone. Enfin, nous nous occupons également du premier rapport d'activité d'Oufticoop qui devrait sortir dans le courant du mois de mai.

Delphine, Élodie, Simon et Jonas pour la cellule impact social







LE COMITÉ SOCIÉTAL

Le Comité Sociétal, quant à lui est l'organe légal chargé d'auditer la congruence des décisions et actions prises par les instances de la coopérative par rapport aux valeurs et à la finalité sociale.

Ses membres peuvent interpeller tout coopérateur ou toute instance par rapport à une décision ou action qui ne leur semble pas en accord avec les valeurs ou la finalité de la coopérative.

Il est composé de coopératrices et coopérateurs qui n'ont pas d'autre engagement dans les organes de pilotage.

Ils ne sont pas dans le feu de l'action et peuvent donc plus facilement avoir du recul pour observer le fonctionnement de la coop'.

Le rôle de ce comité est défini dans nos statuts (art 29) et dans notre ROI.

Quelles actions et quels moyens envisage le Comité Sociétal dans un premier temps ?

- Veiller à la transparence de la coop pour ses membres.
- Ecouter (avec anonymat garanti si demandé) toute demande, requête, question,... C'est l'équivalent du rôle de personne de confiance (Ombusman) dans les Sociétés.
- Veiller au suivi des problèmes ou points d'attention étudiés et soulevés par la cellule impact social
- Veiller à l'établissement par la cellule finance, d'une part d'un plan financier (après la consolidation des comptes de fin décembre 2020 - mise à jour par rapport à l'initial) et d'autre part d'un budget bien défini pour les différentes cellules.
- Participer avec la cellule COMIC à l'élaboration et/ou à la gestion de la plateforme d'échanges entre les coop. Ce qui lui permettra de relever l'état d'esprit des coops et d'orienter, en cas de problème, la recherche de solutions vers les personnes ou groupes adéquats.
- Participer à la lecture des rapports émis par les différentes cellules afin de contrôler l'adéquation avec les valeurs de la Coop et traduire celles-ci en une charte avec des indicateurs concrets.
- Analyser la croissance en terme de coopérative et les conséquences de choix partisans, qui pourraient engendrer un futur funeste (en effet il n'est pas rare de voir des cas de Coopérative qui finisse par se "suicider"). Étude de cas, proposition de garde-fou.

HOMMAGE

Dès le lancement de Oufticoop en septembre 2019, Etienne fait partie des chevilles ouvrières du magasin. Passionné, il ne compte pas ses heures pour aider Oufticoop à se développer et se renouveler de jours en semaines... Il collabore à de nombreux chantiers, développe le rayon viande...Engagé et enthousiaste.

Mais petit à petit, Etienne vacille.

Il est atteint aux poumons.

Nous le pensons encore avec nous pour longtemps, mais il est finalement vaincu par une maladie qui le terrasse peu à peu.

A 51 ans, il est contraint de laisser son épouse Rachida seule devant un avenir à construire.

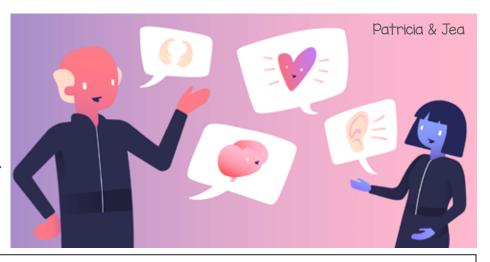
Il laisse à nous et à d'autres beaucoup d'anecdotes, empreintes de solidarité et de travail, que ce soit au sein du ValHeureux, de l'Ecole de Devoirs, d'une chaîne de services et d'amitié de Verviers...

«Il trouvait son bonheur en faisant celui des autres».



OUFTI' CNV

ATELIERS DE COMMUNICATION NON-VIOLENTE



Bienvenue à toi!

16 séances programmées sur un an, le mercredi entre 19 et 21h.

Prochaines séances:

28 avril "Centrons-nous sur ce que nous voulons plutôt que sur ce qui s'est mal passé"

19 mai "Pas de paix sans écoute empathique"

9 juin "Changer le monde?"

30 juin "Ne faites rien si ce n'est par jeu"

Inscription préalable et renseignements auprès de PATRICIA: 0487/44 91 38 ou JEA: 0499/36 61 45 Pour permettre au plus grand nombre d'entre nous d'y participer, merci de ne t'inscrire qu'à trois séances à la fois, même lointaines.

VOTRE COOP EN QUELQUES CHIFFRES

Chiffre d'Affaires 2020 : 253.685,-Euros

Nombre de coopérateurs au 30 Mars 2021:



Coopérateurs au 31 décembre 2020 : 255

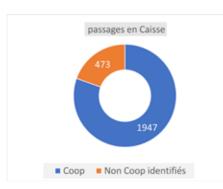
TOP ACHAT DE CETTE PÉRIODE Le podium:



Les ventes du 1er semestre 2021







MONTANT MOYEN / PASSAGE

40 euros (Coop) **30 euros** (non coop identifiés)

PANIER MOYEN / MOIS

116.03 euros (Coop)
23.28 euros (non coop identifiés)

PORTRAITS DE COOPS

LA FÉE POMPETTE, C'EST CATHERINE JARBINET.

Sommelière durant de nombreuses années dans la estauration étoilée, cette jeune entrepreneuse liégeoise, coopératrice, a lancé sa propre activité.

En collaboration avec *Jean-François Colle*, coopérateur lui aussi, *Catherine* sélectionne des vins en fonction des saisons pour satisfaire un maximumd'Oufticopains, lebutétanttoujours de découvrir des vins vivants, bons, issus de vignerons artisans qui partagent notre philosophie de bio, biodynamique ou naturel, et tout cela à prix abordable.



« L'idée c'est d'être la sommelière particulière de mes clients. J'importe très peu de vins, je préfère les sélectionner chez différents importateurs spécialisés. Cela me permet d'être très flexible et d'obtenir toujours la meilleure cuvée d'un vigne-

ron, des vins de saison et qui sont à leur apogée. J'adore parler de vins et d'oenologie, car je donne également des cours d'oenologie, des ateliers à domicile, et je suis en outre formatrice pour professionnels. Cet aspect de mon métier me permet de transmettre, de vulgariser ce que j'ai pu décrypter du monde infini du vin. C'est passionnant!»

QUEL EST TON STYLE DE VIN ?

«Je ne suis pas une buveuse d'étiquette. Pour moi, l'essentiel est de partager mon expérience de dégustation avec mes clients et de sélectionner pour eux des vins vivants avec un rapport qualité-prix imbattable. Chacun des vins que je sélectionne a un style, une personnalité qui peut être adorée ou détestée mais qui ne laisse pas indifférent.»

EN DEHORS DE CHEZ OUFTI, OÙ PEUT-ON TE TROUVER ?

«Pas de boutique physique mais bientôt un site d'e-commerce pour découvrir l'ensemble de ma sélection, entre 250 et 300 vins qui évoluent au fil des saisons.

En attendant mon nouveau site, je conseille mes clients, par mail ou par téléphone, en fonction de leurs besoins.

Livraison chez Oufticoop ou dans 4 autres points d'enlèvements sur Liège et alentours.

J'ai deux grands rendez-vous de dégustation sur l'année, en mai et octobre, où j'ouvre plus de 40 bouteilles de vins à déguster dans une ambiance conviviale, tapas et concert. Prochain rendez-vous normalement les 7 et 8 mai 2021. On croise les doigts!»



UN CONSEIL POUR NOS OUFTICOPAINS?

N'hésitez jamais à me contacter directement par téléphone si vous souhaitez un conseil vin et que je ne suis pas à côté de vous en train de faire mes courses...! C'est toujours un plaisir de pouvoir fournir des conseils sur mesure.

PORTRAITS DE COOPS

Patricia a rencontré

MARIELLE

e suis une partisane de la cuisine vivante. Elle nous régale tout en nous énergisant. C'est une cuisine qui préserve au maximum les propriétés nutritives. Je travaille les aliments avec des cuissons douces, et je joue avec du mi-cuit et du mi-cru. Les épices viennent agrémenter mes plats et invitent au voyage; elles les égayent en hiver. Les épices sont aussi thérapeutiques et digestives. Exemple: pour digérer le chou, nous pouvons mettre un peu de cumin. Ce sont des petites astuces intéressantes que j'affectionne tout particulièrement.

J'organise des ateliers personnalisés en privé avec des thèmes différents, ainsi que des séjours de « cure détox » qui consistent à 'détoxiner' le corps. Notre corps souffre tellement de stress, de nuisances sonores, de malbouffe qu'il devient alors saturé et fatigué. Une cure détox permet de le remettre en route tout en douceur. Si on a un peu de surpoids, il se libérera



facilement de quelques kilos tout en 'mangeant gourmand'. Afin d'éveiller les 5 sens, je fais en sorte que ces cures soient attrayantes, surprenantes grâce au mariage de différentes textures et saveurs. Je suis une épicurienne et j'adore jouer avec tout ça. Je ne vais pas manger trois feuilles de salade avec quelques gouttes de citron!

L'alimentation est vectrice de convivialité, elle réchauffe le cœur et nous invite au partage.

Voilà la philosophie de ma cuisine.

Je cuisine essentiellement avec des légumes de saison, avec les maraîchers producteurs de notre région. Lorsque j'organise des cures en Ardennes, j'achète chez les maraîchers et je n'apporte pas tout de Liège.

Magdaléna a rencontré JULIE «La dînette Mobile»

Julie, liégeoise de 35 ans et biochimiste de formation. J'ai travaillé plus de 10 ans dans l'industrie pharmaceutique où la santé des patients a toujours été au cœur de mes valeurs. Avec les années et l'expérience, le décalage entre mes valeurs et mon boulot n'a fait que croître jusqu'à une rupture qui m'a permis de faire le point.

J'ai alors récupéré le contrôle de mon emploi du temps et de ma vie et j'ai pu explorer et m'essayer à différents projets, découvrir Liège sous un autre œil que sorties/restaurant et surtout de jour!

C'est d'ailleurs à ce moment-là que je suis devenue coopératrice chez Oufticoop et que j'ai très vite eu envie de m'impliquer dans l'aventure.

J'ai pu participer à pas mal de chantiers participatifs, aller aider des maraîchers sur leur champs, etc. Un vrai changement de vie ultra éclairant. En plus, j'ai eu la chance de tomber sur des gens inspirants et bienveillants qui m'ont réconfortée sur mes envies et ma quête de sens.

Je me suis alors lancée dans l'aventure entrepreneuriale. Je suis la conceptrice de *La dinette mobile*, une cuisine de saison, colorée et gourmande. Des repas sains réalisés avec de bons produits à emporter avec vous.

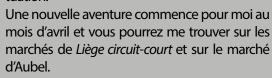
J'ai toujours été passionnée de cuisine, la santé par

l'assiette, que je pratiquais au quotidien, a toujours été quelque chose d'évident pour moi. En augmentant la qualité de notre assiette, on augmente notre capital santé. Je fais très attention au respect des produits de saison. La nature est merveilleusement bien faite et à chaque saison, elle nous apporte ce dont nous avons

besoin.

Mon projet s'inscrit également dans la transition environnementale pour une alimentation durable, une lutte contre le gaspillage alimentaire et une consommation raisonnée. Je travaille les produits locaux et du circuit-court, des artisans passionnés que j'ai envie de mettre à l'honneur au travers de ma cuisine.

La crise sanitaire et les décisions gouvernementales m'ont obligé à arrêter et m'adapter à la situation



ENVIE D'EN SAVOIR PLUS ?
www.facebook.com/ladinettemobile
https://www.instagram.com/ladinettemobile/?hl=fr
www.ladinettemobile.be





TERRA ETICA est la nouvelle marque de produits alimentaires équitables issus de l'agriculture paysanne exclusivement européenne. Il s'agit de produits gourmets rigoureusement sélectionnés et cultivés dans le respect des règles de l'agriculture paysanne et du commerce équitable. TERRA ETICA vise à valoriser les terroirs, les saveurs authentiques et les savoir-faire traditionnels dans le respect de l'environnement.

LE PROJET TERRA ETICA EXPLIQUÉ PAR STEPHAN VINCENT, RESPONSABLE COMMERCIAL.

« Ce projet est né de la volonté de répondre à une double demande: « D'un côté, nous sommes sans cesse sollicités par des petits agriculteurs européens qui cultivent dans nos régions des produits exceptionnels mais qui ont d'énormes difficultés à trouver des réseaux de distribution leur permettant de les vendre à un prix rémunérateur. De l'autre côté, nous rencontrons de plus en plus de consommateurs qui apprécient notre travail avec les petits agriculteurs du Sud et qui souhaiteraient accéder plus facilement à des produits de terroir de qualité et à des saveurs authentiques provenant de nos régions, de nos agriculteurs. La volonté de TERRA ETICA est de réunir sous une marque forte l'offre de l'agriculture paysanne européenne avec la demande des consommateurs pour ses produits. L'originalité de TERRA ETICA est de donner une dimension européenne à un projet d'agriculture paysanne et d'inscrire la démarche dans la force d'un concept de marque. »















Notre glacier FRYSA a ouvert son premier salon de dégustation de glaces à Houtain-Saint-Siméon avant de venir installer son atelier de production à Saint-Léonard.

Décidé à produire uniquement pour les professionnels, Oufticoop a eu la chance d'être son premier point de vente. Soutenant cet artisan depuis ses débuts, Oufticoop est fier de proposer des glaces d'une qualité exceptionnelle fabriquées suivant la tradition : avec du lait de ferme et des produits frais, locaux.

Détenteur du label *Artisan certifié*, il suffit de parler quelques instants avec Renaud pour découvrir toute sa passion et son dévouement à élaborer des produits savoureux.

Vous pouvez retrouver à Oufticoop

ses produits sous forme de pots d'1L ou de 150 mL et des créations exceptionnelles pour les fêtes.

Mes coups de cœur: sa glace vanille de Madagascar, sa glace moka au vrai café et son sorbet fraise (mais, en réalité, ses glaces et sorbets méritent tous d'être dégustés).





NOUVEAUX PRODUITS



Une nouvelle bière a fait son apparition chez Oufticoop:

Senjamin l'a testée pour nous!

Oufti c'est le printemps!

Un temps à se siroter une bonne *Crapule*, couché sur une peau de via (veau en wallon pour les incultes) Ça tombe bien les oufticopains : y'en a plein ton rayon préféré! Une belle blonde un peu trouble, avec cette juste touche d'amertume et ce subtil taux d'alcool (autour des 6 c'est l'idéal), elle est brassée par une belle bande de filochards Huccorgnois qui voulaient se faire plaisir...

Son style : on l'appellera Belgian Pale Ale (BPA pour les intimes) .

Conseil de dégustation : une bonne gorgée, tu fermes tes ouilles et sous tes doigts la peau de bête devient pré fleuri, le feu te réchauffe les joues tel un rayon de soleil printanier...

T'es à Huccorgne, c'est beau Huccorgne.

Sirote.





LE LAIT DE LA BARAQUE

Un nouveau produit de ferme équitable et écologique. Nouveau-né de la coopérative Pur Ardenne qui réunit 8 producteurs issus de la région de la Baraque Fraiture.

Ces 8 producteurs, Damien, Jérôme, Matthieu, Thierry, Maxime, Benoit, Gilles et Jean-Louis sont tous passionnés et inspirés des écosystèmes naturels. Ils produisent un lait équitable et écologique, un lait aux saveurs du Terroir de Haute Ardenne.

UNE LIGNE DE CONDUITE EN QUELQUES MOTS:

- Unis en Coopérative : Pur Ardenne.
- 8 fermes laitières, un mix de générations.
- Région Haute Ardenne, région traditionnelle de pâturage.
- Concept unique : maîtrise de la production à la commercialisation.
- Cette brique est commercialisée uniquement en circuit court (80% du lait part encore dans le circuit conventionnel).
- Sans OGM-sans soja-avec un cahier des charges strict mais fédérateur.
- 70 vaches/ferme.
- · Prix rémunérateur.
- Un lait écologique, sans OGM, sans soja

« On s'est mis ensemble pour créer une filière basée sur notre valeur ajoutée. Un lait écologique et équitable, de tradition, issu d'exploitations familiales autonomes. Un lait écologique, cela veut dire produit en harmonie avec l'écosystème. Ce sont des vaches qui pâturent minimum 180 jours, qui mangent de l'herbe, qui font leurs déjections sur place, ce qui nourrit le sol. Au fil des semaines, les troupeaux transhument de parcelle en parcelle. On gère aussi les prairies de fauche comme des zones refuges pour les oiseaux nicheurs. Tout cet écosystème favorise la biodiversité, le bien-être animal, la qualité de notre lait et la captation de CO2. Un cercle vertueux pour notre nature. »

LA PAGE DE RACHEL



PLACER L'HUMAIN AU CENTRE DES PRÉOCCUPATIONS C'EST-À-DIRE?

In tant que coopérative agréée d'économie sociale, Oufticoop est tenue d'appliquer une gestion démocratique qui place l'humain au centre des préoccupations (au lieu de la génération de bénéfices).

Afin de rencontrer au mieux cette volonté, la coopérative s'inspire de la gouvernance partagée, elle-même basée sur la sociocratie et l'holacratie.



VOICI UNE LISTE D'INGREDIENTS A TENIR À L'OEIL DANS NOTRE COOP :

Les initiatives sont clairement vitales car tout est basé sur notre volontariat. Soyons vigilants à ce qu'elles soient donc facilitées et valorisées.

L'erreur est permise! En encourageant l'essai on doit réellement tolérer l'erreur.

La coresponsabilité : un coopérateur est copropriétaire de son super magasin, c'est un autre positionnement que celui de "faire du bénévolat".

Aller un pas plus loin que la posture critique qui cherche un coupable quand quelque chose cloche, utiliser son énergie pour chercher des solutions, car ici, on a réellement la possibilité d'agir. **Est légitime celui qui fait.**

Chercher à lisser les discussions pour simplifier les prises de décisions. Ainsi, ne pas entendre ceux qui ont quelque chose à dire créera tout simplement l'effet inverse avec le temps. N'ayons pas peur des débats, mais ayons peur des frustrations et des nondits accumulés qui vont alourdir nos vitalités, altérer la confiance et sans doute miner le projet collectif à terme. Il y a des outils pour cadrer les débats, à suivre dans un prochain article ou dans des ateliers (contactez-moi si ça vous intéresse!)



Aujourd'hui, j'ai envie de mettre en lumière un facteur essentiel dans l'équation de la gestion participative et dont on entend pourtant assez peu parler: le savoir être collaboratif.

Avoir une attitude personnelle qui nous rend apte à collaborer, ça s'apprend et nos attitudes auront une influence considérable sur la qualité de nos relations et donc l'atmosphère générale. Si l'ambiance est "pourrie" qui aura envie de s'investir ? Prenons conscience de certaines choses qui nous mettent dans un autre état d'esprit que celui dans lequel nous avons souvent baigné. Je vous propose d'apprendre à changer nos réflexes pour être ouverts à autre chose de plus constructif.

Depuis le début, dans les groupes qui portent Oufticoop, sans l'avoir nommé ou même remarqué, nous cultivons notre savoir être collaboratif. Ce climat de confiance est très précieux et contagieux. Il faut en parler, le chouchouter, car il est aussi fragile si nous laissons la peur, la pression des résultats, les guerres d'égo s'installer.

POUR TERMINER, VOICI QUELQUES QUESTIONS À VOUS POSER POUR PRENDRE CONSCIENCE ET ÉVALUER VOTRE SAVOIR ÊTRE COLLABORATIF (QUE VOUS AVEZ DÉJÀ CULTIVÉ CHEZ OUFTICOOP SANS VOUS EN RENDRE COMPTE).

Le ton que j'utilise pour m'adresser aux autres est-il juste et bienveillant? (cf. les ateliers de Communication Non Violente)

En cas d'erreur, est-ce que je suis indulgent avec moi et les autres coop ?

Quand je prends la parole, que je défends une idée, est-ce que c'est au service du projet commun ? Si je suis à l'aise pour m'exprimer, est-ce que je laisse de la place à ceux qui le sont moins ?

Est-ce que je communique suffisamment sur ce que je fais pour que ce soit collaboratif?

Est-ce que je pose des questions pour avoir un maximum d'éléments, avant de critiquer ou de proposer un changement ?

Quand j'identifie un problème, est-ce que je mobilise mon énergie pour le faire évoluer ? etc.

C'est un cheminement complexe et riche qui prend du temps, comme l'être humain. Si le sujet vous interpelle ou vous intéresse, je suis à votre écoute.

Avec tout le plaisir que j'ai de partager cette aventure avec vous,

Rachel (racheldelcour@gmail.com), Facilitatrice en dynamiques collaboratives.













La ceinture Alimentaire Liégeoise

Lola Gourdange



La Ceinture Aliment-Terre Liégeoise [CATL] est un projet de mobilisation des forces vives de la région liégeoise en faveur du développement d'une filière alimentaire courte, écologique et génératrice d'emplois de qualité. Lancée en novembre 2013 par une coalition d'acteurs citoyens, économiques et culturels de la région liégeoise, la CATL a posé les bases d'une réflexion et d'un plan d'action pour que la part locale des biens alimentaires consommés en Province de Liège grandisse de manière significative.

Ces dernières années, à contre-courant de la tendance à la disparition d'un nombre important d'exploitations agricoles et d'une perte de souveraineté alimentaire régionale, de nombreuses initiatives de production et de commercialisation alternatives se sont lancées en région liégeoise : des projets concrets de production, de formation, de transformation, d'accompagnement à l'installation ont vu le jour, privilégiant souvent la forme coopérative, et de nombreux consommateurs se sont organisés en soutien à l'agriculture locale. Ces développements constituent un mouvement de fond qu'il semble souhaitable d'accompagner et de structurer. Ces initiatives, dans leur diversité, contribuent ensemble à l'augmentation de la part de marché des produits locaux, « bons, propres et justes ».

Depuis le lancement de la dynamique *Ceinture Aliment-Terre Liégeoise*, la filière n'a cessé de se développer, avec la création d'une quinzaine de nouvelles coopératives sur tout le spectre de la filière alimentaire, l'augmentation très significative (plus qu'un doublement) du nombre de maraîchers et maraîchères en province de Liège ou encore l'engagement massif des pouvoirs publics locaux dans la transition alimentaire, via notamment le schéma de développement territorial des 24 communes de l'Arrondissement de Liège ou encore le soutien apporté par les 20 communes francophones de l'Arrondissement de Verviers dans le développement du Réseau Aliment-Terre Verviétois.

Aujourd'hui, la CATL a encore de nombreux projets sur le feu, notamment celui de *la Maison de l'Alimentation Durable et Inclusive*. Ce projet a été initié par la Ville de Liège et le Plan de Cohésion Sociale (PCS), en partenariat avec la *CATL*. L'objectif de la Maison de l'Alimentation est de coconstruire un futur modèle centralisateur d'actions de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation équilibrée, durable et inclusive à l'échelle de l'arrondissement. Celle-ci sera inaugurée le 6 mai prochain dans le cadre du Festival *Nourrir Liège*.



VOTRE ENGAGEMENT DANS OUFTICOOP, ON EN PARLE!



Un article de Sam Bellomo

Chères et chers oufticoopien(nes)s,

Comme vous le savez sans doute, être coopérateur repose sur un triple engagement, rappelé ci-dessous :

1. Propriétaire

Chaque coopérateur, en souscrivant des parts, devient co-propriétaire de la coopérative. (Il décide ainsi de l'organisation et des orientations de son super magasin.)

2. Membre actif

Chaque coopérateur prend part à la gestion du magasin à raison d'une prestation de 3h/mois. La majorité des tâches comme le rangement, la caisse, le nettoyage, la compta, ... sont effectuées par les coopérateurs, ce qui diminue les frais de fonctionnement et crée la dynamique participative.

3. Client

Il faut donc être coopérateur et travailler 3h/mois dans/pour le magasin pour pouvoir y faire ses courses.

A côté de cet investissement de 3h/mois, certaines personnes mettent à disposition de la coopérative leurs compétences et talents en s'impliquant dans les cellules qui gèrent la coopérative (approvisionnement de marchandises, organisation du magasin, communication interne et externe, administratrices/eurs au C.A. etc...) Ces personnes effectuent un travail « en coulisse » pour que notre ouftimagasin puisse fonctionner de manière optimale au jour le jour! Bravo et merci à eux pour cet engagement car il ne faut pas oublier que la plupart d'entre eux ajoutent à cela les 3h de créneau horaire mensuel.

Aujourd'hui, nous souhaitons mener une réflexion quant à cet engagement et rappeler les dispositions du règlement d'ordre intérieur à ce sujet. (R.O.I.)

Il est consultable sur ce lien:

https://www.oufticoop.be/wp-content/uploads/ANX-Ouf-ticoop.pdf

En effet, l'article 3 de l'annexe au R.O.I. reproduit ci-dessous, prévoit un régime particulier « sans créneau » pour celles et ceux qui mobilisent des compétences particulières pour des tâches de support et qui pourraient dès lors valoriser du travail de support à la place d'une partie de leurs shifts en magasin :

Article 3.Les régimes de travail

(...

Le régime sans créneau: pour ces coopérateurs, une fiche « budget temps » est à tenir à jour en lien avec la cellule de gestion des membres. Afin d'éviter un clivage entre "col blanc" et "col bleu", il est recommandé de conserver au moins ¼ du temps de travail dans les créneaux. Le coopérateur s'inscrit aux créneaux en sous-effectif comme dans le régime flexible.

Par conséquent, les coopérateurs qui s'impliquent dans une cellule de gestion peuvent valoriser du travail de support à la place d'une partie de leurs shifts en magasin.

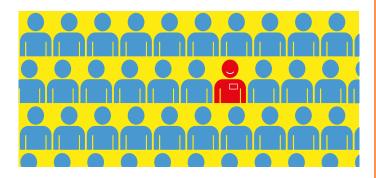
Cette disposition permet également une implication d'une manière différente que les créneaux horaires classiques dans le magasin qui peuvent constituer un obstacle à l'adhésion pour des futurs coopérateurs ou difficilement conciliable pour certains coopérateurs.

Forte de près de 300 membres, la coopérative est toujours à la recherche de personnes aux talents qui pourraient s'exprimer dans ses différentes cellules.

Bien entendu, vu qu'il est indispensable qu'un maximum de coopérateurs soient actifs dans les shifts (terme qui devrait plutôt être traduite par créneau comme l'explique très bien Patrick dans son article sur la surutilisation des anglicismes dans le français (a) pour pouvoir faire tourner notre super magasin, chaque cellule décidera si les propositions reçues correspondent bien à un besoin et ainsi valider en collectif la dispense éventuelle de shift.

Aussi, nous vous appelons à nous contacter à l'adresse courriel suivante :

cooperateur@oufticoop.be --> D'une part, si vous souhaitez participer à une réflexion commune sur le régime particulier "sans créneau"; d'autre part, si vous souhaitez vous impliquer à d'autres moments que les créneaux habituels du magasin et participer d'une autre manière à l'objectif commun de cette ouftiaventure!"





GLOBISH

UN ARTICLE DE PATRICK DESSART

Lorsqu'on me propose un « *shift* », je demande : « *un quoi ?* »

Je n'accepte pas de « *faire des shifts* ». En revanche, je veux bien prendre mon service, mon tour, mon rôle ou assurer un créneau. Je ne vois pas pourquoi je devrais utiliser un mot anglais pour exprimer ça.

Entendons-nous bien. Une langue peut et doit évoluer, et l'introduction de mots d'origine étrangère constitue à n'en pas douter un enrichissement, surtout quand il s'agit de désigner quelque chose de spécifique. Plus une langue utilise de mots, plus elle est précise et donc précieuse. Il serait inconvenant de chercher un autre mot que spaghetti pour désigner ces pâtes. Et on peut également remplacer un mot par un autre pour évoquer un événement mar-

quant de l'histoire : un tsunami plutôt qu'un raz de marée.

L'anglais est partout : publicités, cinéma, université, administration, transports en commun mais aussi l'associatif, je pense à Greenpeace, ou le commerce équitable, je pense à Oxfam, etc. Il se rend ainsi incontournable.

Mais il s'agit de tout autre chose lorsqu'une seule langue étend son emprise en écrasant toutes les autres. C'est actuellement le cas de l'anglo-américain, que l'on appelle aussi anglais d'aéroport ou globish. Allumez la radio et vous aurez 80 à 100 % de chances d'entendre une chanson en anglais, que je vous recommande de ne pas traduire tellement le texte est désolant. Promenez-vous dans une grande surface et observez l'étiquetage des produits : l'anglais vient souvent en premier, suivi de traductions dans d'autres langues, en plus petits caractères.

Parallèlement, une autre offensive vise à remplacer les mots français par des mots anglais, introduits d'abord avec des guillemets avec la traduction française, puis sans la traduction, puis sans les guillemets. Finalement, on a oublié le mot français. C'est le but. Je vous fiche mon billet que vous ne connaissez plus les mots français pour dire pull ou tee-shirt. Pour celles et ceux qui sècheront, je les donne à la fin de cet article, mais essayez quand même!

GLOBISH (suite)

Mais, me direz-vous, pourquoi s'en inquiéter?
Ne s'agit-il pas d'un progrès, et défendre sa
langue n'est-il pas un combat d'arriérés?
Nenni, valet! Disait-on en wallon, une langue morte.
Cette tendance n'a rien d'innocent et rencontre au moins trois objectifs.

1 Apparaulissament du la para

Le globish a pour caractéristique d'utiliser le même mot pour des significations différentes. On nous présente ça comme de la subtilité, ce qui est mal comprendre ce qu'est la subtilité d'une langue. Juste un exemple : prenons le mot « *Timing* », que l'on entend dans toutes les réunions. Ce mot n'a pas d'équivalent en français. Selon la nécessité, nous dirons : calendrier, horaire, minutage, synchronisation, temporisation, chronologie, échéance, j'en oublie sans doute. Avouez que c'est tout de même bien plus précis. Appauvrir le langage, c'est émousser notre sagacité...

2 Uniformisation culturelle marchande

Si vous pouvez utiliser les mêmes mots pour vendre votre produit, vous le vendrez plus facilement. Si tout le monde comprend « Just do it », il ne faut plus se creuser la tête pour rencontrer l'imaginaire des consommateurs du monde entier afin de leur vendre des vêtements. La réappropriation de notre langue est un excellent garant de la relocalisation de la production. En ce sens, le slogan « Buy local » (achetez près de chez vous) détient la palme de la contradiction!

3. Introduction d'une pensée unique.

Parce que la langue et la pensée sont liées l'une à l'autre comme la poule à l'œuf, le langage structure la pensée, y compris au niveau politique. Posons-nous juste une question, à laquelle je n'ai d'ailleurs pas de réponse : comment se fait-il que les mouvements révolutionnaires en Europe aient coïncidé avec l'usage du français comme langue internationale (de 1789 à 1950 environ), et que l'offensive néo-libérale s'accompagne d'une montée du globish (de 1950 à nos jours) ?

Mais que faire?

Tout simplement être fier de manier sa langue.

Prôner le multilinguisme en tant qu'outil de diversité culturelle et d'enrichissement.

Affirmer que parler globish c'est beauf et ringard.

Utiliser le subjonctif imparfait et le passé simple.

Réutiliser les mots de la langue locale.

Et lorsqu'on nous parle en anglais, répondre:

« Sorry, i doesn't are speaking Globish! »

Pour aller plus loin : tapez dans votre moteur de recherche « Claude Hagège imposer sa langue c'est imposer sa pensée »

UNE BRASSERIE LOCALE, BIO ET PARTICIPATIVE

Un brin d'histoire

n 2015, un petit groupe de potes qui partageait une bonne bière, La Deux Nigauds, s'est posé une question:

« Pourquoi il n'y a presque pas de bières belges brassées avec des matières premières

belges? »

La prise de conscience n'a pas tardé : en Province de Liège, tout existe pour brasser des bières de qualité avec des matières premières bio et locales. Et comment ? En s'alliant à la Famille *Paque*, fondatrice de la *Ferme à l'Arbre* de Liège, pionnière du bio en Belgique.

Et dans un souci de cohérence pourquoi ne pas lancer un projet citoyen ?

Fin 2015, la *Brasserie Coopérative Liégeoise*, coopérative à finalité sociale est née, réunissant des citoyen(ne)s aux valeurs communes.

Un bel engouement a permis en 6 mois aux 10 fondateurs (*Frédéric, Bruno, Sébastien, Arnaud, Veronica, Michel, Jean-Luc, Véronique, Thomas et Stany*) d'être rejoints par près de 200 coopérateurs dès la fin du 1er appel public à l'épargne.

L'aménagement de la 1ere salle de brassage dans une ancienne étable de *la Ferme à l'Arbre* a vu la naissance des premiers brassins de 400l en janvier 2017.

Tous les ingrédients étaient donc réunis pour faire connaître aux Liégeois.es la première bière bio de la Province de Liège! Dernière formalité: la baptiser! Et dans la philosophie de la coopérative, ce sont les membres qui ont voté: *la Badjawe* a vu le jour le samedi 22 avril 2017. L'attente était telle que le stock a été vendu en une journée!



Du Champ à la bouteille!

Nous voulions intégrer dans les recettes des matières premières Bio produites par des agriculteurs de notre région et ainsi valoriser leur travail et notre terroir.

Aujourd'hui, la Brasserie fonctionne avec un noyau de 5 personnes complémentaires : deux employés en CDI à temps plein, un stagiaire longue durée IFAPME et deux indépendants avec la flexibilité de leurs horaires.

- Nous travaillons avec des agriculteurs locaux rémunérés au Prix Juste (autre label obtenu par notre Brasserie) et en participant directement à la production comme pour notre houblon bio à Lantin.
- Nous privilégions les fournisseurs locaux (*Cociter* pour notre électricité coopérative et locale, *Alizé Maker* pour nos cartons à Alleur, *Label'Or* pour nos étiquettes à Lontzen).
- Nous avons choisi et favorisons des partenaires commerciaux qui incarnent nos valeurs : les épiceries bio et de produits locaux, les commerces de quartier, les restaurants, les cafés, les événements et associations socio-culturelles de notre région.
- Enfin, nous sommes engagés dans un collectif d'artisans Liégeois regroupé dans les coffrets Loccio



Devenez éleveur de bières et rejoignez-nous dans l'aventure en devenant coopérateur ! Contactez-nous sur coop@bcl.bio ou visitez notre site: www.bcl.bio

UNE COOPÉRATIVE VOISINE





«SUPER» MARCHÉ COOPÉRATIF

Vervîcoop est un « super » marché coopératif à but non lucratif et à finalité sociale, basé à Verviers.

Ce projet est né dans la tête de quelques citoyens de l'arrondissement en 2017, plus ou moins en même temps que les premières idées du projet Oufticoop. Dès le départ, nous avons d'ailleurs échangé nos idées, nos pratiques...

En quelques mois, des groupes de travail se créent, s'organisent... Certains cherchent un lieu, d'autres des produits, d'autres encore écrivent les statuts, créent la communication autour du projet...

Quelques mois plus tard, nous trouvons un lieu et nous installons rue de Heusy. Nous ouvrons en décembre 2018 en commençant par des produits non périssables...Qui seront bien vite rejoints par des produits frais l

Depuis, la gamme de produit augmente toujours. Derniers arrivés : le comptoir fromage et celui pour la charcuterie.





En mars 2018, 50 fondateurs se retrouvent chez le notaire pour créer la coopérative.

Mais Vervicoop n'est pas qu'un « super » marché! Tout en redonnant du sens à la consommation, Vervicoop souhaite donner naissance à un lieu d'échanges, de solidarité, de partage et de sensibilisation aux enjeux alimentaires actuels.

Un accent particulier est mis sur la cohésion des coopérateurs et les rencontres entre ceux-ci.

Divers projets d'animations sont déjà en marche ou en cours de création, sur des thèmes variés...

Même si la crise actuelle a malheureusement freiné cette part de la coopérative!



LE VERGER DES POSSIBLES : 2 HECTARES SAUVEGARDÉS GRÂCE À UN PROJET COLLECTIF!

La coopérative Terre-en-vue vient d'acquérir 2 hectares de terre agricole au sein d'une zone verte protégée d'une vingtaine d'hectares située à Jupille, au lieu-dit « Aux Piétresses ».

Cette terre est située en face du « *Champ des Possibles* », le projet du maraicher *François Sonnet*

que TEV a soutenu lors de son installation : c'est via François que *Terreen-vue* a été contactée par un collectif citoyen qui se mobilise en vue de racheter cette parcelle, mise en vente par ses propriétaires.

MOBILISATION CONTRE L'URBANISATION

Ce terrain agricole de 2ha était convoité par des candidats bâtisseurs. Face au risque de voir cette terre agricole passer en zone à bâtir, un collectif citoyen s'est formé pour acquérir la parcelle. Ce collectif a rapidement atteint le nombre de 80 personnes. L'investissement, humain et financier, était suffisant pour convaincre Terre-en-vue de monter dans l'aventure.

La sauvegarde des terres agricoles en périphérie urbaine est en effet vitale pour notre futur proche. Permettre dès lors à des citoyens de gérer collectivement une part de leur alimentation en collaborant avec un maraîcher et un éleveur professionnels et en dynamisant l'écologie et la biodiversité périurbaine est une opportunité nouvelle et riche de sens et de devenirs.

GESTION DE LA TERRE

Une asbl en création gérera ce projet collectif en vue d'y planter une centaine d'arbres fruitiers hautes tiges pâturés par des moutons, d'y implanter des haies libres mellifères et une mare dans une perspective écologique. Il s'agit là des premières idées complémentaires à l'implantation du verger, d'autres pourraient émerger, tout dépendra des envies

> et motivations du collectif. Ce qui est certain, c'est que l'association veut se concentrer sur l'alimentation citoyenne biologique, sur la protection de la biodiversité et la transition écologique. Le site, selon les statuts de l'association, se veut ouvert et destiné également à de l'animation, de la sensibilisation et de la cohésion sociale.



SOUTENEZ-LES: DEVENEZ COOPÉRATEUR!

Le collectif est très engagé dans le quartier et a déjà reçu des marques de soutien de nombreuses personnes de leur entourage. Mais il a besoin de soutien plus large encore pour parvenir à rassembler l'épargne nécessaire à cet achat. Soutenez-les et prenez part à ce projet en devenant coopérateur de *Terre-en-vue*!

Pour rappel, chaque part coûte 100 € et vous en prenez autant que vous le souhaitez.

Le compromis de vente a été signé en février 2021. Il nous reste donc 2 mois pour atteindre l'objectif de 75.000€ au total (65.000€ pour les terres plus les frais notariaux et d'enregistrement). Et ce, avant la signature des actes.

Nous voilà donc tous dans les starting-block: c'est le moment de soutenir ce beau projet collectif!

Infos et prises de parts : www.terre-en-vue.be 0483 492 256 (Perrine Ghilain - Terre-en-vue) 0476 99 52 26 (Pierre Van Steenberghe - Verger des Possibles)



LA COOPÉRATIVE DE LA TERRE À L'ASSIETTE... Késako ??

Notre coopérative est née de la rencontre de trois projets représentant les différents maillons de la chaîne alimentaire : VTopia, Bicarbonate & Topinambour et Ça conserve ! Notre coopérative a pour but de rassembler l'épargne citoyenne afin de permettre aux différents porteurs de projet - dans l'alimentaire locale et de qualité - d'accéder collectivement aux moyens de production nécessaires au lancement ou au développement de leur activité. Ces trois projets sont la terre avec VTopia, l'assiette avec Ça conserve en passant par l'épicerie avec Bicarbonate et Topinambour.



CONCRÈTEMENT:

LA TERRE avec le projet *VTopia* à Vivegnis sur la commune d'Oupeye à 10 minutes de Liège. Ce projet est basé sur une agriculture végane et participative. Des chantiers d'agro-fitness sont organisés les mardis et vendredis afin de permettre aux bénévoles de s'initier à l'art de la permaculture et de permettre d'avoir de l'aide lorsque c'est nécessaire. Des serres ont été installées au mois de mars afin de diversifier les cultures et de faire profiter le public encore plus des délicieux légumes. Le terrain est en accès libre : chacun peut aller cueillir ses légumes en mode self-service... Vous pesez, vous payez et hop, c'est fait ! Et ce, à toute heure du jour et peu importe le jour.

Aujourd'hui, le site de VTopia comprend déjà 1,2 hectares de parcelles de culture essentiellement maraîchères mais comprenant aussi 3000 m² de blés anciens, 500 m2 de serres viennent d'être installées et nous gérons un peu plus de 3 ha de prairies dont le foin sera utilisé pour nourrir la vie des sols de culture en combinaison avec du BRF fournit par Intradel. Afin de créer une oasis de biodiversité auto-fertile, nous allons y implanter 250 arbres fruitiers en agro-foresterie, des mares, une mini-big forêt Miyawaki, des bandes fleuries,...

L'ÉPICERIE avec Bicarbonate et Topinambour (BiTop) qui a ouvert ses portes en décembre dans le quartier du Thier-à-Liège sur les hauteurs de Liège (503, boulevard Ernest Solvay – 4000 Liège). BiTop, c'est une épicerie conviviale de produits locaux, bios et de qualité. Ce sera également, dès que les normes sanitaires le permettront, un lieu dédié à des ateliers d'échange et de partage des savoirs.

Chez BiTop vous trouverez les légumes de VTopia évidemment mais aussi des aliments en vrac comme des céréales, des pâtes, des légumineuses. Vous trouverez aussi tout une série de produits d'hygiène et ménager. Chez BiTop vous trouverez même le papier toilette et les langes.

A la découpe, de délicieux fromages et charcuteries, des yaourts, un large choix de bières et de vin, et bien d'autres produits encore... De quoi régaler vos papilles pour cuisiner et accompagner les beaux légumes.

L'ASSIETTE avec Ça conserve! Persuadé que la transformation est une des clés de réussite de l'agriculture locale, de qualité, Ça conserve vous propose une gamme de produits pensée en fonction des saisons. C'est une conserverie artisanale - de savoureux légumes en pickles, du condito ou encore du pesto à l'ail... - et un traiteur en bocal : envie de la soupe du moment, de chou farci ou de lasagne? Vous êtes au bon endroit ;-) La nouvelle gamme fera la part belle aux douceurs sucrées (crème brûlée, cheescake ou autre madeleine au citron) et au plat vegan (risotto, vol au vent de pleurote, panna cotta topinambour/champi/crumble de noix...). C'est donc un menu totalement revisité que nous vous proposons. Toutes nos recettes sont faites maison !!! En mars, la coopérative a investi dans du matériel de cuisine nécessaire à l'équipement professionnel de la cuisine. Ça conserve, c'est aussi le partenaire zéro déchet de votre futur événement, n'hésitez pas à nous contacter. Tout en défendant une démarche fondamentalement durable, il s'agit de mettre en évidence une chaîne alimentaire à taille humaine! Ou guand le circuit court se met, naturellement, au service du goût.

Aujourd'hui le petit modèle économique simple de notre coopérative commence à fonctionner : l'argent investi par les coopérateurs a permis jusqu'ici de financer 23 000€ d'investissements qui sont utiles aux projets, les locations récoltées par la coopérative pour son matériel représente un chiffre d'affaire mensuel de 500€ qui, à terme, permettra de distribuer un petit dividende de 2%, d'ici là les coopérateurs peuvent bénéficier du crédit d'impôt (45%) prévu par le Taxe-Shelter.»







Recette du PASTIS MAISON

par Magdaléna

La recette:

Dans un bocal qui se ferme hermétiquement, versez 1 litre d'alcool neutre (titré à environ 40°) et ajoutez-y : 30 qr de badiane (anis étoilé),

- 10 gr d'anis vert,
- 1 bâton de cannelle,
- 1 bâton de réglisse,
- Une pincée d'herbes aromatiques (par exemple : thym, laurier, sauge, sarriette...)

Laissez macérer 49 jours.

Filtrez.

Facultatif: après filtrage, selon les goûts, on peut ajouter du sirop de sucre (maison ou sucre de canne liquide en commerce).

Sirop de sucre:

Pour 200 g de sucre, 200 ml d'eau.

Dans un poêlon, versez l'eau et le sucre. Chauffez jusqu'à dissolution totale du sucre et frémissement du liquide. Laissez refroidir.



Pour servir, mettre d'abord l'eau, puis le pastis...

























LE BODDING LE CAKE ANTI-GASPI PAR DÉFINITION

Recette de Julia & Lorenza

LES INGREDIENTS

(pour 8 personnes):

- 750 g de pain rassis
- 10 cl de lait tiède
- 1 tasse (20 cl) de café fort
- 4 oeufs
- 10 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1/2 cuillère à café de quatre épices (gingembre muscade cannelle girofle)
- 150 g de raisins secs
- fruits de saison «fond du panier»
- 2 cl de rhum
- 3 cl d'eau
- 10 g de beurre

LA RECETTE:

- Casser le pain en petits morceaux dans un saladier.
- Arroser de café et de lait, mélanger, couvrir d'un linge humide (ou film alimentaire) et laisser le pain se gorger de liquide pendant une ou deux heures.
- Faire tremper raisins secs dans le rhum et l'eau pendant une à deux heures également.
- Préchauffer le four à 120° (statique).
- Battre les oeufs, les ajouter à la pâte de pain, ainsi que les sucres, les épices, les fruits du moment et bien avancés, les raisins secs et leur jus au rhum.
- Bien mélanger (au kitchen aid c'est idéal), pour obtenir une pâte épaisse et collante.
- Pour finir, beurrer un moule à cake ou à gâteaux, y étaler la pâte uniformément. Enfourner pour une heure à 120°. Tester la pâte avec un couteau ou un cure-dents: le gâteau doit être moelleux, humide, mais ferme.

