



À Petits PAS

Terre de Crédit
graine d'écologie...



je crée

Mon activité à la campagne

Couveuse d'Entreprises Rurales
« Chrysalide » 2019 - 2020



Edito



Vous avez entre les mains des portraits de porteuses et porteurs de projet qui ont testé leur activité grandeur nature en 2019 à travers la couveuse « Chrysalide ». En effet, A Petits PAS accompagne la création d'activités en milieu rural, via le dispositif de la couveuse d'entreprises rurales.

Partons à la découverte des couvé·es d'A Petits PAS et de leurs projets aux formes multiples, souvent atypiques, en zone rurale. Mais d'abord, levons le mystère sur ce terme quelque peu loufoque : «couvé·es»! On les appelle parfois aussi «entrepreneur.euses à l'essai». Ce sont avant tout des femmes et des hommes, des jeunes et des moins jeunes, des chômeur·euses, des salarié·es, des sans-emploi, des envies de changer de vie, de vivre de leur passion, d'un retour à la terre, à l'indépendance et surtout une envie de prendre le temps de tester son projet. Ils et elles portent des projets d'artisanat, de commerce, de services et d'agriculture sur le territoire des Hauts-de-France : de l'Avesnois au Boulonnais, des Flandres au Beauvaisis.

En les interrogeant sur le pourquoi d'un test en couveuse, beaucoup répondent qu'une couveuse ça rassure, ça permet de comprendre, de rencontrer, d'avancer et d'oser se lancer. Une prise de recul, un regard extérieur sur son projet. Pour confirmer une idée et la confronter à une réalité, à ses capacités et à ses valeurs. Pour trouver l'équilibre entre son mode de vie et son travail, déterminer la juste rémunération, prendre le temps de se former en comptabilité ou en communication. Se sentir épaulé pour comprendre et choisir le statut qui conviendra lors de la création, tester différentes manières de produire ou de vendre, gagner en confiance avant le grand saut, et se rendre compte des complexités du métier d'entrepreneur·euse !

Pour les personnes qui ne disposent pas de moyens matériels suffisants pour se tester, des collectivités s'engagent pour permettre à tou·tes d'oser envisager une création d'entreprise, notamment en agriculture. Cette année, nous avons démarré une belle coopération avec la Communauté Urbaine de Dunkerque et eu l'immense joie d'inaugurer (enfin!) l'espace test agricole de Sains du Nord avec la Communauté de Communes du Coeur de l'Avesnois.

Nous vous laissons découvrir ces histoires et ces témoignages au fil de cet album. Peut-être qu'il inspirera celles et ceux qui, à leur tour, souhaiteraient se lancer dans l'aventure !

L'équipe d'A Petits PAS

Sommaire

Édito	p. 2
Sommaire	p. 3
Présentation de la Couveuse Chrysalide	p. 4
Qu'est-ce qu'une couveuse ?	p. 4
La couveuse Chrysalide en chiffres	p. 5
CJS : Un CAPE pour permettre aux jeunes de tester l'entrepreneuriat collectif	p. 6
Ces collectivités qui facilitent le test d'activités :	p. 7
Au Coeur de l'Avesnois : l'année test pour l'espace test de Sains du Nord	p. 8
Prédeembourg : La zone maraîchère de Grande Synthe	p. 10
Paroles d'entrepreneur.se.s :	p. 13
La reconversion professionnelle au féminin	p. 14
Vivre de ses talents à la campagne	p. 17
Panorama de quelques sorties 2019	p. 20
Annuaire des entrepreneur.es à l'essai de 2019 - 2020	p. 22

Qu'est ce qu'une couveuse

La couveuse, un outil pour qui ?

La couveuse est ouverte à toutes et tous

- . Vous vous lancez dans un projet de création d'entreprise ?
- . Vous hésitez encore à créer et voulez prendre le temps de faire votre chemin ?
- . Vous êtes expérimenté.es mais avez besoin d'un statut transitoire avant de vous lancer ?

La couveuse, un outil pour quoi ?

- . Testez la viabilité économique de votre projet en commercialisant vos produits et services
- . Trouvez un équilibre entre vos aspirations et ce qui est de l'ordre du possible
- . Vivez au quotidien comme responsable d'activité et ajustez votre projet

La couveuse, c'est quoi concrètement ?

- . Un cadre juridique : vous disposez d'un numéro de SIRET avec lequel vous pouvez exercer
- . Un accompagnement individuel et collectif : atelier, entretien, formation...
- . Une dynamique d'échange avec d'autres porteur.euses : café création, journée couveuse, groupe thématique
- . Un appui comptable et administratif

CAPE : Contrat d'Appui au Projet d'Entreprise

Lors de votre entrée en couveuse vous signez un CAPE pour une période d'environ 1 an renouvelable . Ce contrat est régi par la loi Dutreil sur l'initiative économique.

- . Il offre un cadre légal d'activités économiques sans avoir à créer son statut juridique
- . Il permet au bénéficiaire de développer son activité en conservant ses droits (indemnités chômage, RSA...)
- . Ce contrat permet par ailleurs une couverture concernant l'assurance et les accidents du travail

L'accompagnement par la couveuse

- . Respecter l'autonomie et le rythme du porteur.euses de projet
- . Travailler le lien entre son projet de création d'entreprise et son projet de vie
- . Construire un parcours, des étapes d'accompagnement
- . Favoriser l'échange, la coopération entre les porteur.euses
- . Travailler l'insertion du projet sur le territoire
- . Encourager les pratiques solidaires et durables dans l'entreprise

Des journées de rencontre ont lieu tous les deux mois.

Elles sont ouvertes aux personnes qui s'interrogent sur leur entrée en couveuse.

la couveuse en chiffres

en 2019

**71 porteur.euses
de projet**

26 Entrées

4 salariés

21 en recherche d'emploi
ou sans emploi

1 retraitée

*Couveuse
chrysalide*

14 Sorties

10 créations

2 retours à l'emploi

2 retours en recherche emploi

23 porteurs

Couveuse
7 Vallées

2 porteurs

Somme

2 porteurs

Oise

1 porteur
Belgique

40 porteurs

Couveuse
Avesnois

3 porteurs

Aisne

35 Femmes

36 Hommes

25 projets non agricoles

Âge moyen : entre 24 et 35 ans

Chiffre d'affaire cumulé
des couvés : 520 637 euros

Un CAPE*, pour permettre aux jeunes d'expérimenter l'entrepreneuriat coopératif

Chez A Petits PAS, c'est parce que nous vivons les valeurs de l'Économie Sociale et Solidaire que chaque été, depuis 2017, nous accompagnons des jeunes dans l'entrepreneuriat coopératif dans les départements du Nord et du Pas de Calais.

Les Coopératives Jeunesse de Services (CJS) et Coopératives Jeunes Majeurs (CJM) offrent un cadre d'apprentissage et d'expérimentation de l'économie sociale et solidaire pour les jeunes de 16 à 30 ans. A travers le modèle coopératif, le temps d'un été, les jeunes appréhendent la démocratie au sein de leur coopérative et prennent conscience de leur capacité à agir sur leur environnement. Initié au Québec il y a plus de 30 ans, le projet est en pleine expansion en Hauts-de-France.

Concrètement, les jeunes ont le même statut que les personnes accompagnées par la couveuse chrysalide; ils signent un Contrat d'Appui au Projet d'Entreprise. Ensuite, ils développent des services le temps d'un été, qu'ils vendent aux particuliers, aux collectivités et aux entreprises. Les contrats ne manquent pas : peinture, mise en rayons dans une supérette, prestation d'animations pour les communes dans le cadre de fêtes de quartiers, distribution de tracts, initiation aux outils informatiques chez les seniors... De la Sambre Avesnois, à l'Audomarois, en passant par le Calaisis et le Haut Pays du Montreuillois, en cette année 2019 A Petits PAS a vécu au rythme de l'entrepreneuriat coopératif par l'accompagnement du volet économique de ces coopératives.

Au sein de ces 5 coopératives, cinquante deux coopérant·es et leurs animateur·rices ont construit ensemble, le temps d'un été, une entreprise coopérative où ils ont cru à la capacité de chacun·e pour expérimenter, explorer des possibles, innover, coopérer avec audace pour montrer que tout est possible. Nous sommes fier·es que des jeunes s'intéressent à un modèle économique coopératif et prennent conscience progressivement de l'enjeu de l'Économie Sociale et Solidaire.

Apprentissage de l'entrepreneuriat, insertion professionnelle ou lien social, les entreprises coopératives de jeunes nourrissent des objectifs pluriels et répondent aux spécificités des publics et des territoires qu'elles ciblent. Ces projets se co-construisent avec les initiateurs des CJS sur les territoires, en lien avec les communes, centres sociaux, les associations de l'ESS et les futurs coopérant·es, véritables acteurs du projet. Afin de faciliter et développer l'essaimage de ces projets d'innovation sociale sur le territoire, A Petits PAS travaille sur la capitalisation des projets réalisés et sur l'expérience acquise des coopératives de jeunesse au sein d'un comité de pilotage animé par la CRESS (Chambre Régionale de l'Économie Sociale et Solidaire) et le CRAJEP (Comité régional des Associations de Jeunesse et d'Éducation Populaire). Un salarié d'A Petits PAS est vice-président du mouvement national « La fabrique coopérative » qui essaime des coopératives de jeunes dans toute la France. Nous animons depuis 2019 les formations des animateurs.

*Contrat d'Appui au Projet d'Entreprise



A Petits PAS a mis en place cet été la première Coopérative de Jeunesse en Milieu Rural de France, dans le Haut Pays du Montreuillois. Félicitations aux 16 jeunes de notre territoire qui ont développé un chiffre d'affaires de 9 000 € sur les mois de juillet et août.

Si vous souhaitez en savoir plus, contactez Clémence ou Régis au 03 21 41 70 07



Ces collectivités
qui facilitent
le test d'activités

Au cœur de l'Avesnois : **l'année test pour l'Espace test agricole de Sains du Nord :**

Les espaces-tests agricoles permettent à des porteurs et porteuses de projet d'expérimenter leur future installation dans un contexte sécurisant. Depuis mars 2019, A Petits PAS et ses partenaires proposent un cadre juridique approprié, des conseils personnalisés et des moyens de production adaptés. Adrien Normand a été le premier à y tester son activité.



Adrien Normand, la trajectoire de la réussite

Originaire de l'Avesnois, Adrien Normand a passé son enfance dans les pâtures. Devenu éducateur spécialisé, il n'a jamais abandonné son amour de la terre et sa passion pour les techniques de maraîchage. Avec sa compagne, il a d'abord expérimenté le woofing avant d'en faire un véritable projet de vie et d'envisager sa reconversion professionnelle.

En 2018, Adrien passe son brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole à Lesquin. Le Parc Naturel de l'Avesnois le met en lien avec la couveuse A Petits PAS avec qui il signe un contrat CAPE en Mars 2019. Il est le premier à tester son projet à l'espace test de Sains du Nord.

Dès lors, tout va très vite. C'est d'abord une course contre la montre pour travailler la terre, faire les premiers plants, diversifier la production, chercher des débouchés commerciaux. C'est aussi pas mal d'aléas et d'imprévus à gérer comme les infiltrations dans la serre et la présence d'un invité envahissant et nuisible dans les champs. En effet, les terres étaient infestées de taupins, un petit coléoptère qui aime les patates mais qui, visiblement, aime aussi beaucoup les salades. Les 800 salades plantées par Adrien n'y ont pas survécues.

Néanmoins, cette première année est couronnée de succès car Adrien a réussi à produire et vendre plus qu'il ne le pensait. Durant son année de test, il a eu l'opportunité d'investir et d'acquérir une ferme à Landrecies avec un terrain de 4ha labourable permettant une production bio tout de suite. Un bien rare et précieux.

"Mon conseil pour les suivants : ne pas se précipiter, ne pas avoir peur d'échouer et de recommencer". Adrien Normand

Zoom

L'espace test de Sains du Nord a germé dans l'esprit de la Communauté de Communes du Coeur de l'Avesnois en 2009. A Petits PAS n'était pas dans l'Avesnois à cette époque là. Il a fallu penser le projet de manière coordonnée, trouver des financements. La couveuse a mené une étude de faisabilité, étudié l'offre et la demande et s'est chargée de l'animation partenariale sur le territoire. Le projet a mis 10 ans à sortir de terre. En février 2019, le bail est signé avec la Communauté de Communes, la couveuse prend possession des lieux et signe son premier contrat avec Adrien Normand qui a en quelque sorte testé l'espace test. Avec ses bonnes et mauvaises surprises. (cf. article ci-contre)

L'espace test du Défriché est un terrain agricole de 1,5 hectares, appartenant à la Région, loué par la Communauté de Communes du Coeur de l'Avesnois, qui le loue à son tour à A Petits PAS. Il se situe à l'entrée de la ferme d'application du Lycée agricole certifié bio (site du Défriché). Le terrain de plein champs représente près d'1,5 ha, dont 3 serres de 500m² chacune. Le projet est ainsi calibré pour accueillir 3 personnes en test.

Le bâtiment Haute Qualité Environnementale se développe sur 350m² dont 2/3 dédiés à la pratique agricole (atelier, hangar, zone de stockage, une cellule dédiée à la vente directe). Le tiers restant offre une salle de réunion, un bureau, une cuisine partagée, une douche. Un parc très complet de matériel est disponible sur place. Un atelier boulangerie est en construction.



Témoignage

Stéphane Dubois,

Directeur adjoint, Proviseur du site du Lycée Agricole de Sains du Nord

“Nous collaborons avec la 3CA (Communauté de Communes du Coeur de l'Avesnois), propriétaire de l'outil de production, et à Petits PAS pour former des futurs porteurs de projets mais aussi pour entretenir et faire des travaux pratiques sur le site. Nous avons formé Adrien Normand à l'usage des machines agricoles. Inversement l'Association A Petits PAS a développé un module pédagogique et intervient au Lycée pour former nos élèves à la création d'entreprise et en faire des futurs porteurs de projets. C'est une belle dynamique qui s'est mise en place.

Ce partenariat est arrivé à point nommé dans le développement et la diversification des formations au sein de notre établissement. En octobre 2019, le lycée a ouvert un CAP dédié aux métiers de l'agriculture en maraîchage biologique. Nous souhaitons poursuivre cette diversification et à terme ouvrir à la formation continue.



Plus d'informations : Espace Test du Défriché - 03 27 67 32 89



Prédebourg : la zone maraîchère de Grande-Synthe

Audrey Aubry et Gérald Maison sont deux amoureux de la nature. L'une en a fait son métier depuis toujours, l'autre a plus récemment troqué sa connexion Wifi et son stylet graphique contre une "prise de terre". Le Champs du Prédebourg, c'est l'histoire d'une rencontre évidente entre deux collègues maraîchers, une couveuse, une ville en transition et des cuisines centrales.

Sur la même longueur d'ondes

Audrey Aubry a officié 15 ans en tant qu'encadrante technique au Jardin de Cocagne. Allier travail de la terre, insertion économique, valeurs sociales et vocation solidaire, c'est dans les gênes d'Audrey. Gérald Maison, quant à lui, a travaillé 16 ans en imprimerie en tant qu'opérateur PAO* avant de sentir l'appel du retour à la terre. Un bureau, un écran, il ne supportait plus d'être enfermé. Gérald a donc convoqué le CIF en 2015 pour entamer une reconversion dans le maraîchage. C'est lors d'un emploi au Jardin de Cocagne que la connexion s'est établie entre ces deux entrepreneurs dans l'âme. Même manière de travailler, même valeurs, une même envie d'entreprendre dans un projet qui a du sens à leur yeux.

Un appel à projet

En Juin 2018, la ville de Grande-Synthe lance son premier appel à projet pour déployer les fermes urbaines et met à disposition un terrain de 8,5 ha jouxtant la réserve naturelle du Prédebourg au nord de la ville. Les champs sont en luzerne et délaissés depuis un moment mais les sols sont de bonne qualité et certifiés agriculture biologique. En outre, le terrain dispose de 3 serres et d'un bâtiment agricole. Une denrée rare en milieu urbain. Une aubaine pour nos 2 entrepreneurs qui se portent immédiatement candidats.

Des légumes bio et locaux à la cantine

Accompagné.es par la couveuse, Audrey et Gérald ont dû travailler d'arrache-pied pour remettre en état les 3ha de champs, le terrain et les 3 serres. Ils ont fait tous leurs plants eux-mêmes. Leur production de légumes tourne bien désormais et alimente les cuisines centrales de la ville. Pour diversifier leurs débouchés commerciaux, ils ont investi dans une roulotte mobile et proposent aux particuliers une vente directe sur le terrain tous les mardis et samedis. Ils continuent d'étudier les débouchés, vont suivre une formation de vente en ligne et contacter les entreprises alentours.

Faire collectif

3 questions à Clara Lohier, accompagnatrice A Petits PAS :

La couveuse de l'association A Petits PAS est la seule en Région spécialisée dans le test d'activité en milieu rural. Clara Lohier constate depuis quelques années, une forte augmentation des projets agricoles et des reconversions professionnelles prônant un retour à la terre.



En quoi le test d'activité d'Audrey et Gérald est-il différent des autres ?

Au sein de la couveuse, on connaît bien les problématiques liées au secteur agricole. Le premier frein, et non le moindre, est celui de l'accès au foncier. C'est une denrée rare et cela demande des investissements très conséquents. L'entreprise d'Audrey et Gérald a ceci de particulier qu'elle s'inscrit dans le cadre du 1er appel à projet de la Ville de Grande-Synthe en vue de déployer les fermes urbaines et la production biologique sur le territoire Dunkerquois. Ce projet s'inscrit donc dans une convention de partenariat tripartite entre Gérald et Audrey, la ville de Grande-Synthe, et la couveuse. La Communauté Urbaine de Dunkerque est également très impliquée. La mise en place de ce partenariat a demandé du temps. Entre les objectifs de chacun, les délais administratifs, la prise en main du terrain, il a fallu beaucoup de temps pour passer de la contractualisation du projet de base à sa concrétisation.

Comment voyez-vous leur sortie de couveuse prévue à l'automne 2020 ?

Audrey et Gérald ont tous deux très bien puisé dans les ressources que nous avons pu mettre à leur disposition. Ils ont pris le temps de suivre des formations utiles à leur projet pour faire les choses avec recul. Le test leur a permis de confirmer la capacité de production et de diversifier les débouchés en termes de commercialisation. Leur sortie de couveuse est prometteuse et sécurisée. Les aléas du démarrage n'ont pas entaché leur motivation et leur détermination à réussir.

Quel bilan tirez-vous de cette dynamique collective ?

C'est certain, ce sera plus facile et plus fluide pour les suivant·es. Car l'enjeu maintenant est d'accompagner les prochain·es entrepreneur·ses, de fédérer ce collectif, de partager les débouchés commerciaux, de tirer profit de cette dynamique collective pour essaimer en Région. Les acteurs sont nombreux à vouloir soutenir des projets à valeur sociale ou écologique. Il faut vraiment utiliser la force et la richesse des réseaux de partenariats qui se tissent. La Communauté Urbaine de Dunkerque va continuer à mettre des terrains à disposition, et cette expérience inspire de nombreuses autres communes dans le Boulonnais, le bassin minier, l'Avesnois, les Flandres, le Cambrais... En conclusion : faire à plusieurs, c'est plus long, mais ça paye.



Le point de vue d'Isabell Hutterer, chargée de mission agriculture et alimentation durable à la ville de Grande-Synthe.

- En 2016, la Ville de Grande-Synthe fait deux constats alarmants : premièrement, la ville peine à se fournir en production locale car seul 1,4% du territoire de la CUD est en bio. Deuxièmement, Grande-Synthe est historiquement un village maraîcher. Or, les départs en retraite successifs des exploitant·es agricoles risquaient à terme de faire perdre au territoire ce foncier précieux pour l'agriculture et l'alimentation durable.
- Avec l'aide la SAFER, la Ville a donc racheté des terres, porté des investissements de conversion biologique et de systèmes d'irrigation. En projet de fond : la volonté d'accompagner l'installation durable de jeunes maraîchers ou personnes en reconversion professionnelle, porteurs d'un projet viable économiquement.
- Isabell Hutterer se félicite du partenariat avec la couveuse A Petits PAS. Le montage de ce projet a permis de construire un réseau solide et soudé des partenaires autour de la thématique de l'agriculture et de l'alimentation durable.

Le saviez-vous ?

Depuis 2011, les repas des cantines de Grande-Synthe sont 100% bio. Cet engagement fort de la municipalité a été récompensée en 2016 par l'association nationale des cantines rebelles avec le Prix du courage politique.



Objectifs des fermes urbaines à Grande-Synthe

- Aider à l'installation de maraîcher.es
- Faciliter l'accès au foncier agricole
- Créer des emplois locaux non délocalisables.
- Promouvoir et renforcer les circuits courts de proximité en maraîchage biologique.
- Engager la restauration collective



Paroles
d'entrepreneur·se·s
à l'essai

La reconversion professionnelle au féminin

Elles sont couturière, boulangère, maraîchère..., avec A Petits PAS, le test d'activité en couveuse se conjugue aussi au féminin. Zoom sur 3 reconversions professionnelles réussies.



Laure Quintin, Créatrice textile

Dépasser son handicap, oser entreprendre, Laure Quintin, jeune créatrice d'accessoires textile, dresse le bilan de son test d'activité.

La passion de la couture est tombée au bon moment dans la vie de Laure. Des ennuis de santé l'ont en effet obligée à quitter son travail en entreprise. La couture et la transformation de la matière lui ont permis de combattre l'ennui, de quitter le mental et de passer outre son handicap.

Laure a fait du tissu traditionnel japonais enduit, sa marque de fabrique. Des tissus aux motifs floraux, aux couleurs chatoyantes habillent ses sacs à main, pochettes, étuis, couvercle de plat... Des basiques de tous les jours qu'elle aime créer et produire.

"J'ai commencé à coudre à la main. L'activité manuelle me concentrat, me libérait et surtout me rendait fière."



En décembre 2018, Laure rejoint la couveuse pour tester son activité et se former. Elle a adoré son dossier d'admission. Poser les chiffres, les valeurs, les objectifs... cet exercice l'a éclairée sur son projet. Laure a bénéficié des nombreuses formations proposées par la couveuse : viabilité du projet, comptabilité, relation client, statut d'entreprise, communication...

Tous ces échanges lui ont permis de sortir de l'isolement, de rencontrer du monde, de s'enrichir de l'expérience des autres et de reprendre confiance en elle. Mais Laure reste lucide et avoue qu'il lui sera difficile de viabiliser son modèle d'entreprise et d'en vivre correctement. Elle envisage reprendre un travail salarié et garder l'activité couture comme complément d'activité.

"Les rencontres, les formations ont changé le regard que j'avais sur moi, j'ai repris confiance".



L'enfarinée, le pain au levain ultra local

Entre être ou ne pas être dans le pétrin, Mélanie Himmesoete, a choisi le sens propre de l'expression pour redonner un sens positif à sa vie. Portrait d'une éducatrice spécialisée reconvertisse à la boulangerie artisanale.

Quand la reconversion professionnelle s'impose.

Après des années passées dans le social, Mélanie Himmesoete a senti l'appel du large. C'est à l'occasion de vacances en Bretagne qu'elle découvre le pain au levain. Immédiatement, elle s'inscrit à un stage d'initiation avec des paysans boulanger. Et c'est une révélation. De retour sur la métropole lilloise, elle demande un congé individuel de Formation (CIF) pour passer son CAP Boulanger. Dès 2017, elle étudie à temps plein au Centre de Formation et d'Apprentissage (CFA) de Tourcoing. Sa rencontre avec les fondatrices de "Ceci n'est pas une boulangerie" à Croix, lui permet de réaliser un stage d'un an durant lequel elle réalise un pain bio et fait main. Elle en assure toutes les étapes de production.

"Je n'étais pas du tout manuelle à la base. Je n'aurais jamais pu imaginer une reconversion plus simple et rapide. On peut changer de parcours, des dispositifs existent"

Quand les planètes s'alignent

En Juin 2018, son CAP en poche, elle négocie son départ et a l'opportunité de remplacer le boulanger de son AMAP. A partir de ce moment là, tout s'accélère. Elle signe un contrat CAPE avec A Petits PAS en 15 jours, avec un prévisionnel modeste. Elle achète un four avec les conseils éclairés de la couveuse, le soutien financier des Cigales d'Hellemmes et aménage sa véranda en atelier de production. Elle vend son pain sur un marché puis deux, dans un point de vente puis deux, puis trois. En 6 mois, elle atteint son objectif à 3 ans avec 200 kg de pain hebdomadaire.

Aujourd'hui, Mélanie réfléchit au statut qu'elle adoptera en sortie de couveuse et souhaite investir dans un triporteur pour livrer ses pains car sa zone de chalandise se situe dans un rayon de 5 km alentours.

"A Petits PAS m'a encouragée et m'a donnée des conseils techniques notamment sur la taille du four. Sans eux, je serais partie sur un four de moindre capacité et j'aurais vite atteint mes limites de production".



Retrouvez les pains de Mélanie tous les samedis sur le marché d'Hellemmes, à la courte échelle et chez Super Quinquin. suivez l'Enfarinée.

Florence Duban, une pro du bio

Florence Duban, ancienne assistante de direction, a lâché la gestion administrative pour chausser les bottes et développer la production de légumes bio sur la ferme familiale à Englefontaine. Désormais, ses bottes de poireaux font des heureux sur ses points de vente. Et ça, Florence, ça la botte !

Une idée derrière la tête

Florent et Florence Duban reprennent l'exploitation familiale en 2017 avec ses 80 ha dédiés à l'élevage bovin et aux grandes cultures de plein champs. Dès le départ, le couple s'engage dans la reconversion bio de la ferme. Florence est alors en congé parental pour son troisième enfant. Son métier, elle en a fait le tour et n'a plus aucune perspective d'évolution. Elle connaît la charge de travail que représente la ferme et souhaite prêter main forte à son mari. En outre, le couple souhaite transmettre aux enfants des valeurs fondamentales telles que l'entraide et les choses simples de la vie. En avril 2018, elle démissionne de son poste et entre en couveuse, bien décidée à tester et développer son projet de production de légumes bio et vente directe. La couveuse l'accompagne sur les aspects administratifs et lui permet de rencontrer d'autres entrepreneur·ses.



« J'avais très peur de me retrouver seule et isolée, de ne pas trouver ma place sur la ferme. La couveuse est un système qui me convient bien car elle m'a permise de rencontrer d'autres producteurs. Je les vois comme des allié·es et non comme des concurrent·es. On a beaucoup à gagner à mutualiser nos productions »

Diversifier, Mutualiser

Les premiers légumes bio sortent de terre en juillet 2018 et Florence ouvre son point de vente directe dès le mois de septembre. Pour l'anecdote, elle avoue que ses cagettes de "carottes moches" font le bonheur des amateurs de soupes et se vendent parfois plus vite que les carottes plus calibrées qu'elle réserve aux 5 magasins bio avec lesquels elle a conclu un partenariat. Avec ses excédents de pommes, mûres et légumes, elle a développé une gamme des jus, de confitures et de soupes. Florence a multiplié les ponts entre producteur·trices et propose notamment sur son point de vente, du miel, du savon et les légumes sous serre d'Adrien Normand, couvé à l'espace test de Sains du Nord. D'autres projets de diversification sont en cours avec d'autres producteurs pour répondre davantage à la demande. C'est peut-être ça, le maraîchage au féminin : de la coopération et de la mise en réseau. Aujourd'hui, Florence avoue se sentir beaucoup plus investie et utile que dans son précédent métier. Sa sortie de couveuse est prévue à l'été 2020.



Vivre de ses talents à la campagne

Chloé et Louison, Robin, Anne-Cécile, Ils sont boulanger·es, expert·es en marketing digital, créatrice d'accessoires et ont fait le choix d'une vie à la campagne. Grâce au contrat CAPE, ils ont pu pleinement exprimer leurs talents et se lancer dans l'aventure de l'entrepreneuriat.



Tartine Errante, boulangerie ambulante

Chloé était monteuse vidéo. Louison a fait un BTS en écologie. Après plusieurs mois d'aventure en Amérique Latine, ils sont rentrés en France avec une idée en tête : changer de vie et devenir boulanger·es itinérant·es en milieu rural.

Un fournil dans un van à cheval

En juillet 2018, ils entament un CAP boulangerie. Dès novembre, ils investissent dans un four de grande capacité et signent leur contrat CAPE avec A Petits PAS. La couveuse les accompagne et les rassure. Le projet d'itinérance et de mobilité étant toujours présents dans l'esprit de Chloé et Louison, ils lancent un financement participatif de 2000€ via Ulule pour acquérir un petit four et un van à chevaux. A l'aise dans l'événementiel, ils envisagent de développer la présence de leur "Tartine errante" sur les Festivals.

Saveurs d'antan

Pour l'heure, et en attendant la période estivale, ils disposent d'un fournil dans les locaux de l'association Chez ma Tante, un pôle d'activité artisanale et culturelle, un lieu de vie alternatif prônant les valeurs de partage du savoir, d'autonomie et d'échange. Le fournil de Chloé et Louison tourne 2 à 3 jours par semaine. Ils y produisent 4 pains bio semi-complets au levain cuits au feu de bois. Ayant le souhait de retrouver des saveurs d'antan, Chloé et Louison travaillent exclusivement avec des variétés régionales de céréales anciennes qui offrent un gluten plus assimilable et de plus longue conservation.

"On est viables, ce n'est pas l'abondance mais ce n'est pas ce que l'on cherche. Le temps est aussi important que l'argent"

pour éviter les pertes et ne cherchent pas à être des forçats du fournil. Ils inventent ici une nouvelle façon de vivre, de travailler, d'habiter, d'échanger. Leur sortie de couveuse est prévue en juillet 2020. Ils ont à cœur de sémanciper et de statuer sur leur futur modèle économique.

"La campagne regorge de potentiel. On s'investit dans une multitude de projets associatifs notamment un projet de pépinière d'autonomie alimentaire et un repair café..."

Chloé et Louison ont aujourd'hui 10 points de vente, sont présent·es sur 2 marchés et ils développent la livraison en point relais chez les particuliers. Ils ne travaillent que sur commandes



Les vaches ont des ailes.... et de jolis sacs en cuir recyclé

Anne-Cécile Chauvin est circassienne, trapéziste, comédienne, conteuse pour enfants, bref elle crée du rêve, de l'émotion, de la magie. Elle s'est lancée dans la création de sacs en cuir et bois de récupération et fait désormais voltiger les couleurs et les matières.

Du trapèze au canapé

Il faut beaucoup d'assurance et de force de caractère pour enchaîner les figures sur un trapèze à plusieurs mètres du sol en gardant un incroyable sourire. Ça, c'est Anne-Cécile tout craché. Intrépide, musclée, confiante, joyeuse. Cependant, après de nombreuses années de voltige, Anne-Cécile sent que son corps la lâche. Le diagnostic tombe, elle est atteinte de la maladie de Lyme. Pour elle, le trapèze, c'est fini. Qu'à cela ne tienne, elle se lance corps et âme dans la création de sacs en cuir de récupération, un hobby débuté en 2014 comme un passe temps.

Du canapé aux ailes des vaches

En 2018, Anne-Cécile lance sa marque "Les vaches ont des ailes". Désormais, elle charge de vieux canapés dans son camion jaune et "leur fait la peau" comme elle aime le dire. Elle récupère les cuirs en bon état, des chutes de parquet et puis elle coupe, elle coud, assemble, harmonise, cloue, ponce, patine. Ses sacs sont costauds, astucieux, généreux, et hauts en couleur, bref, taillés à son image. Sa gamme de sacs à main a déjà séduit une clientèle fidèle.

Toujours plus haut

Anne-Cécile a investi dans 6 machines à coudre simples et accessibles à un large public. Avis aux amateur.trices, aux enfants, aux parents, aux grands parents, l'initiation à la couture, c'est très prochainement à Waben et alentours. Anne-Cécile a rejoint la couveuse en août 2019. Avec ses gîtes, ses ateliers, ses produits, ses prestations artistiques, nul doute qu'Anne-Cécile ira toujours plus haut, toujours plus loin.



L'Atelier de Campagnes, un co-working en milieu rural

Robin Pirez, expert en communication et marketing digital, a nourri longtemps la conviction que le digital était l'avenir du monde rural. En lançant « L'Atelier de Campagnes » il a su mobiliser autour de son concept de coopération autour du numérique et prouver, s'il en était besoin, que le monde rural est sans doute l'avenir du digital.

Le digital en milieu rural

En 2018, Robin rejoint la couveuse. Son objectif premier : développer le digital en milieu rural à travers la création de « L'Atelier de Campagnes », une association d'entraide et de médiation numérique intégrée dans un éco-système solidaire. Très vite, les envies naissent, les ressources se fédèrent. En décembre 2019, « L'Atelier de Campagnes » réunit ses adhérent·es et partenaires pour un point d'étape sur l'avancée du projet. Ils se donnent rendez-vous dans les anciens locaux de la DDE à Uby Saint Leu. Ce bâtiment se développe sur 350m² en 2 étages et se déploie sur un hectare de terrain. Après travaux, il accueillera les premiers co-workers, entrepreneur.euses, séminaires et conférences, point d'accueil service et médiation numérique, cafétéria, espaces de relaxation et d'expérimentation...

Du co-working au Tiers lieu pour l'inclusion numérique

Ils sont nombreux ce jour-là à répondre présent à l'appel de Robin : citoyen·nes, élu·es, dirigeant·es, membres de l'Atelier de Campagnes, élu.es, dirigeant.es et acteurs de l'innovation sociale, du tourisme ou du commerce, entrepreneur.euses... Une chose est certaine, les membres de l'Atelier des Campagnes sont convaincu·es qu'il y a des talents à faire se rencontrer en milieu rural et qu'il est surtout urgent de réduire la fracture numérique dans les campagnes. Les pistes ne manquent pas telles que l'ouverture d'Ateliers d'insertion par l'activité économique avec le partenariat de groupes spécialisés sur le sujet.

Sorti de couveuse, Robin Pirez a réussi en décembre 2019 à obtenir un financement européen (FIDESS) et se faire porter par l'entreprise Nature et Jardins. Prochaine étape : l'ouverture du lieu et la création d'une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) qui exploitera ce lieu en collégialité.





Panorama de quelques sorties 2019 :

En sortie de couveuse, certain·es créent, d'autres reportent à plus tard, retrouvent un équilibre dans un poste salarié, s'associent à un collectif, attendent qu'une situation se débloque....

Petit panorama de sorties de couveuse :



Une micro-entreprise artisanale : Agnès Laurent

Suite à une reconversion professionnelle, Agnès est entrée dans la couveuse en 2016, pour se tester en boulangerie. En janvier, elle a créé sa micro-entreprise dans les environs de Lille.

Comment s'est passée la création ?

Mon activité était fiable donc je suis sortie de la couveuse. Je ne savais pas trop quoi créer comme entreprise, j'avais l'impression de ne jamais bien comprendre les différentes possibilités. C'est l'administratif qui est compliqué... J'avais peur, je me suis dit que j'y arriverais pas mais en fait c'est simple de créer. J'ai eu rendez-vous avec la Chambre des Métiers, on peut le faire sans eux mais comme ça on est sûr que le dossier soit bien complet.

Qu'est-ce que tu retires de ton expérience en couveuse ?

Que du positif! Ça m'a permis de prendre confiance en moi par rapport au fait que j'étais capable de créer une entreprise, de me rendre compte que ça pouvait marcher, que c'était viable.

Ce que j'ai le plus apprécié c'est de pouvoir prendre le temps. D'autres n'auront pas besoin de passer par là mais moi j'en avais besoin. C'était important aussi pour préciser le projet, ça m'a permis de le construire.

Qu'est-ce que tu dirais aux futur·es porteur·ses de projet ?

De le faire! D'y aller. Le fait de passer en couveuse ça permet de le faire.

Des projets pour la suite ?

Oui j'ai un projet de tiers lieu avec deux autres personnes, à plus ou moins long terme. C'est au stade embryonnaire mais je pense que ça verra le jour!

Une installation agricole : Florian Dievart

Après deux ans en couveuse et à l'espace test agricole du Germoir, Florian s'est installé début février sur les terres de la zone maraîchère de Wavrin.

Comment s'est passée l'installation à Wavrin ?

J'ai été bien accueilli à Wavrin, et je me suis bien intégré dans le collectif. Au début il y avait un peu de tensions mais ça s'est apaisé. D'avoir été en collectif au Germoir, ça permet d'apporter des choses. Un truc tout bête: avant ils ne prenaient pas le café ensemble et ils ne mangeaient pas ensemble. On est déjà tout seul au champ, moi je ne vais pas manger tout seul!

Qu'est-ce que le test t'as apporté ?

J'ai pu commencer dans de bonnes conditions. Si je n'étais pas passé en couveuse et au Germoir, je n'en serais pas là en production et en chiffre d'affaire. De vraiment pouvoir mettre en place son projet pendant deux ans et de pouvoir aussi tester des choses, c'est super. Et à la fin tu as ton idée de production.

Et un gros point positif c'est par rapport à la banque: quand tu arrives avec tes chiffres de deux ans en couveuse, qu'ils voient l'évolution, c'est beaucoup plus facile d'obtenir un prêt.

Qu'est ce que tu dirais aux futur·es porteur·ses de projet ?

C'est un métier de passion, si on n'est pas passionné ça ne sert à rien. On ne fait pas ça parce que c'est à la mode et qu'en été on est dehors. Parce que l'hiver aussi on est dehors! C'est pas en un an que tu deviens maraîcher. Il faut prendre le temps avant de se lancer. En passant par le test, on peut voir si le métier est fait pour soi.

Et puis c'est pas que le maraîchage, il faut être bon en mécanique, en gestion, en commerce... L'avantage d'être en couveuse c'est de prendre le temps de comprendre, de bien faire ses papiers, de faire des formations, d'apprendre à gérer son entreprise avant de s'installer.

Quelles prochaines évolutions dans ton projet?

M'agrandir! J'ai beaucoup de demande et pas assez de production. L'année prochaine, je serai sur 1 hectare de plein champs et 800 m² de tunnels. Après la question sera : est-ce que je prends quelqu'un ou pas par la suite. Je me dis qu'il vaut mieux faire 35 heures à deux que 60 heures tout seul...



Un projet remis à plus tard : Benjamin Van Nevel

Suite à plusieurs expériences en tant qu'ouvrier agricole, Benjamin a décidé en 2016 de se tester à son compte. Après deux saisons en couveuse, il a décidé de reporter son installation et a repris un emploi en tant qu'ouvrier.

Qu'est ce que cette expérience t'a apporté ?

Forcément j'ai appris des choses. Si je ne l'avais pas fait maintenant, peut-être que plus tard j'aurais fait plein d'erreurs et j'aurais perdu du temps aussi. L'intérêt de la couveuse, c'est que je n'ai pas engagé grand-chose mis à part mes petites économies, et j'ai acquis du matériel et de l'expérience. Mais je n'avais plus d'argent pour dire de continuer quelque chose de rentable. La dernière année de couveuse si c'est pour refaire un truc moyen ça ne sert pas à grand-chose, c'est bien que ce soit un tremplin pour éventuellement s'installer. C'est pour ça que j'ai préféré arrêter.



Et si c'était à refaire ?

Il faut vraiment anticiper, ne pas se lancer comme ça. Que ce soit vraiment réfléchi plusieurs mois avant, ne pas faire les choses en allant. Il vaut mieux se dire tant pis ce sera l'année prochaine et bien réfléchir pendant un an, et que ce soit carré. Le maraîchage c'est très complexe. Il y a beaucoup de facteurs à prendre en compte, ça demande beaucoup de travail, pour pas forcément beaucoup de reconnaissance niveau économique. En ayant travaillé en tant que salarié, je n'avais pas vu tout ça.

Tu penses retenter un jour l'expérience ?

J'espère vivement! Je me vois pas faire carrière dans autre chose. Dans combien de temps exactement je ne sais pas. Sans argent je ne retenterai rien, en tout cas pas de manière professionnelle.

Annuaire des projets hébergés par la couveuse Chrysalide en 2019 - 2020 :

Maraîchage biologique

Adrien Normand

1/03/2019
adrien.normand@hotmail.fr
06 82 73 38 04
39 route de Guise
59550 Landrecies



Maraîchage biologique

Adrien Meunier

8/03/2019
adrien.meunier62@gmail.com
06 26 36 09 48
32b rue de Demicourt
62147 Hermies



Boulangère Nature et Progrès

Agnès Laurent

13/06/2016 - 13/03/2019
agnes@planetelevain.fr
06 26 88 05 38
47A rue d'Houdringue
59249 Aubers



La tartine errante - Boulangerie biologique

Alexandre Crasquin

02/07/2018 - 2/07/2019
alexandrecrasquin@yahoo.fr
07 77 75 62 72
63 bis rue d'Hautmont
59600 Maubeuge



Plantes médicinales et aromatiques

Alexandre Platerier

19/03/2019
alexandre.platerier69@gmail.com
0676829181
1 place du rindi
80160 Loeuilly



Maraîchage et poules pondeuses biologiques

Amélie Delroise

19/03/2018
amelie.delroise@gmail.com
06 78 80 59 13
1 rue Nordeletham de Morcourt
60800 Feigneux



Atelier couture et créations

Anne-Chrystèle Demeestere

24/11/2017-24/05/2019
bdemeestere@nordnet.fr
03 23 98 24 08
21 rue du vieux château
02140 Fontaine les Vervins



Artisanat à base de cuir et de tissus récupérés

Anne-Cécile Chauvin

2/09/2019
annececilechauvin@gmail.com
0669569664
4 rue du Maréchal Leclerc
62180 Waben



Production et vente de fleurs coupées

Anne-Emmanuelle Delmotte

18/05/2018
ae.delmotte@orange.fr
06 62 87 30 60
50 rue du bois fauquissart
62840 Laventie



Maraîchage biologique

Antoine Lemaire

01/08/2017
jeantretoise@yahoo.fr
06 10 38 19 87
28 rue de l'Église
62 650 Wicquinghem



Maraîchage biologique

Audrey Obry

01/11/2018
audrey.obry@sfr.fr
06 68 75 57 79
108 rue de la grise pierre
62370 Ste Marie Kerque



Maraîchage biologique

Benjamin Van Nevel

24/04/2017-24/04/2019
benj.van@orange.fr
06 46 76 28 39
45 rue Paul Lafargue
59135 Wallers



Maïs et courges

Benoît Bavarde

1/01/2018 - 31/03/2019
semperphi90@gmail.com
07.78.25.53.01
73 rue de Rantigny
60290 Cambronne Les Clermont



Maraîchage biologique, traction animale

Benoit Guibert

7/04/2020
benoitguibert21@gmail.com
06 04 18 19 12
59940 Le Doulieu



Box mensuelle de chocolat et e-commerce

Brigitte Bayart

03/10/2019
contact@racontemoiunchocolat.com
06 65 14 45 79
4 bis place de la république
59000 Lille



Le Jardin des Noires Terres

Camille Dezecache

28/03/2020

704 rue du contre-halage

62610 Balinghem camille.dezecache@gmail.com

06 44 07 81 24



Maraîchage bio et accueil pédagogique

Carole Thuilliez

01/08/2017

carole.thuilliez@laposte.net

28 rue de l'Église

62650 Wicquinghem



Rock'Mantique Création

Cathy Lengrand

17/12/2019

lengrand.cathy@orange.fr

06 70 04 42 01

17 rue des eliets

59610 Fourmies



Maraîchage biologique

Céline Vroux

5/05/2020

celine.vx2@gmail.com

06 42 11 85 23

700 rue de la Ricarderie

59235 Bersee



La tartine errante boulangerie biologique

Chloé Gaudin

02/07/2018

cho.gaudin@gmail.com

06 26 41 43 32

227 rue du timon

59 570 Mecquignies



Production, transformation et vente de plantes médicinales et aromatiques en AB

Clémence Raffin

4/07/2019

clem.waquet@gmail.com

06 47 85 56 80

417, rue de la gloriette

59940 Le Doulieu



Maraîchage biologique

Clément Raffin

12/10/2018

clement.raffin@gmail.com

06 05 00 76 78

417, rue de la gloriette

59940 Le Doulieu



Maraîchage biologique

Clotilde Vanhille

25/05/2020

clotildevanhille@icloud.com

06 81 76 08 50

7 bis rue du Comte Jean

59760 Grande Synthe



Maraîchage biologique

Constanza Pinto Marchant

24/07/2019

constanza.pintomarchant@gmail.com

06 41 15 22 73

704 rue du Contre-Halage (canal d'Ardres)

62610 Balinghem



Élevage d'ânes, production de lait d'aînesses, transformations en cosmétiques

Delphine Delhaunay

14/12/2017

delphine.2908@gmail.com

07 89 40 13 44

19 rue Emile Wautier

59219 Etroeungt



Plantes médicinales et aromatiques

Delphine Violay-Hutin

4/03/2019

delphine.violay@wanadoo.fr

06 99 26 13 88

11 rue de l'église

02870 Bucy Les Cerny



Élevage et animation avec des lamas et alpagas

Dimitri Lengagne

2/10/2019

558, rue d'ostove

62370 Zutkerque



Maraîchage biologique

Elise Canion

22/02/2017-31/11/2019

ecanion@gmail.com

06 82 17 14 21

15 chaussée d'Houthem

07780 Comines d'Houthem (Belgique)



Enraïd'union

Emile Rossignol

06/07/2018

contact@entraidunion.com

06 60 95 96 32

1 Avenue Nelson Mandela

59160 Capinghem



Apicultrice

Emilie Banasik

25/06/2019

emilie.banasik@gmail.com

06 22 08 16 08

47 hameau d'ELPRET

59870 Marchiennes



Formation PRH

Emmanuel Merlin

19/07/2019

emmanuel.merlin@prh-france.fr

06 32 10 83 51

174 rue du chemin vert

62200 Boulogne Sur Mer



Maraîchage biologique

Emmanuel Piot

01/03/2018
emmanuel-piot@laposte.net
06 24 87 95 65
85 avenue des promenades
02500 Hirson



Sellière-harnacheuse, couturière costumière

Emmanuelle Laskawiec-Huet

12/12/2018 - 12/05/2019
manueuh@live.fr
03 22 78 43 07
11 rue du bas
80400 Voyennes



Maraîchage biologique

Estelle Marcillaud

15/06/2017 - 23/04/2019
e.marcillaud@gmail.com
06 81 30 81 11
42 Chemin vert
62610 Louches



Apicultrice

Eugénie Grave

11/10/2019
eugenie.grave@gmail.com
06 86 50 78 33
2 route de Fruges
62170 Beussem



Maraîchage biologique

Félix Flandrin

17/03/2020
felixflandrin@hotmail.fr
06 62 12 01 67
59560 Comines



Production et Cueillette de Plantes Aromatiques et Médicinales

Florence Debacker

28/11/2017
debacker.florence@gmail.com
06 70 57 73 60
14 rue de Colmar
59290 Wasquehal



Maraîchage biologique

Florian Bodart

17/03/2020
florian.bodart@laposte.net
06 79 48 41 58
59560 Comines



Maraîchage bio et magasin à la ferme

Florence Duban

02/07/2018
lafermeduban@gmail.com
06 76 39 60 37
1 BIS rue Victorien Cantineau
59 530 Englefontaine



Le jardin d'Alisia

Florenta Sorina Perianu

17/03/2020
floresperianu73@gmail.com
07 53 02 41 53
59630 Grande Synthe



La ferme de Flo

Florian Dievart

26/04/2017-24/05/2019
lafermedeflorian@gmail.com
06 84 42 75 05
18 E rue Roger Salengro
62 710 Courrières



Boulangère au levain biologique

France Wantiez

8/10/2019
france.wantiez@gmail.com
06 30 24 15 80
39 rue Faidherbe
59155 Faches Thumesnil



Maraîchage biologique

François Grosjean

5/05/2020
francois.anim@gmail.com
06 63 76 35 73
700 rue de la Ricarderie
59235 Bersee



Maraîchage biologique

Grégory Parent

21/02/2018
asthenie_3@hotmail.com
06 17 36 48 52
586 Avenue Jean Jaurès
59790 Ronchin



La Salamandre le fournil Bio Pain biologique au levain

Guillaume de Bretagne

6/09/2019
guillaumedebretagne@orange.fr
07 82 79 06 44
32 rue Louis Bénard
62200 Boulogne-sur-Mer



Lamas et Alpagas

Guy Lengagne

2/09/2019
GUY62890@bbox.fr
06 44 83 72 25
558 rue d'ostove
62370 Zutkerque



Maraîchage biologique

Gérald Maison

01/11/2018
maison.gerald@free.fr
06 10 13 36 03
75 rue Salengro
59430 St Pol sur mer



L'atelier des Fantasy

Isabelle Madec

14/12/2019

latelierdesfantasy@netcourrier.com
07 82 49 07 42
1 C rue du marais
59610 Fourmies



Maraîchage biologique

Jonathan Betermier

16/01/2017

jonathan.betermier@hotmail.fr
07 85 42 48 57
32 rue Jules Guesde
62590 Oignies



Maraîchage biologique

Julien Lancy

1/03/2020

jlancty@gmail.com
06 48 41 68 96
59252 Marcq en Ostrevant



Maraîchage biologique et élevage porcin

Julien Leplus

16/01/2017

lafermedaja@gmail.com
06 11 47 85 99
2C bs rue Verte
62960 Fevin-Palfart



Les 4 Saisons de Juliette

Transformation de fruits et légumes de saison en cuir de fruits

Juliette Pierzchala

1/01/2020

les4saisonsdejuliette@gmail.com
06 34 26 11 56
971, rue du 8 mai
62400 Locon



Maraîchage biologique et apiculture

Justin Boutillier

16/03/2020

jboutillier8@gmail.com
07 82 00 96 81
19 rue du vert bocage
62161 Maroeuil



Maraîchage biologique

Karen Cesaire

19/03/2019

karen.cesaire81@gmail.com
06 88 88 93 06
34 rue Augustin Auger
60240 Chaumont En Vexin



OUIKA - Cueillette et production de Plantes Aromatiques et Médicinales

Karine Charlot

10/12/2018

charlotkarineyes@orange.fr
06 79 42 05 28
18 rue des villas
59160 Lomme



Soufflage de verre

Laure Fradin

12/07/2017-12/01/2019

laure.nidarf@gmail.com
06 07 04 72 05
6 rue St Louis
59610 Fourmies



Multi coud Laure

Laure Quintin

19/12/2018

laure.quintin@wanadoo.fr
06 31 14 56 90
38 rue du Maréchal Foch
59178 Brillon



Lynde de Miel

Lionel Soroka

01/05/2017-30/04/2019

lyndedemiel@gmail.com
06 2 01 90 36
192 rue de Steenbecque
59173 Lynde



Maraîchage biologique

Louis Planque

13/03/2019

planque.louis@laposte.net
06 88 26 28 87
593 route de Desvres
62830 Wierre Au Bois



Plantes médicinales et aromatiques

Louise Belpalme

08/06/2018

louise.belpalme@gmail.com
06 64 44 40 02
2375 rue eekelstraete
59270 Bailleul



La tartine errante

boulangerie biologique

Louison Piriou

02/07/2018

louison.piriou@hotmail.com
06 26 41 43 32
227 rue du timon
59570 Mecquignies



Miel des weppes

Loïc Tridon

01/05/2018

mieldesweppes@gmail.com
06 33 01 52 49
217, rue de la place du château
59274 Marquilles



La Boulenc' Cheminote boulangerie itinérante

Marion Godiard

21/02/2018

marion.godiard3@gmail.com

06 84 06 57 42

59000 Lille



Tourneur sur bois - Ebéniste

Mathieu Mouveaux

1/03/2019

mathieu_mouveaux@hotmail.fr

07 81 16 12 56

44 rue des écoles

59740 Felleries



Plantes aromatiques, légumes, transformations

Mathilde Laleeuw

5/05/2017-5/11/2019

wafmath@yahoo.fr

06 09 49 29 43

961 Brouck Straete

59232 Sec Bois



Épicerie alimentaire

Matthieu Pierrart

1/02/2020

matthieu.pierrart@gmail.com

06 85 65 89 78

59550 Landrecies



Maraîchage biologique

Michael Sanier

01/02/2018

deslysaujardin@gmail.com

06 01 38 16 45

41 C rue principale

62560 Coyecques



Maraîchage biologique

Michèle Meunier

01/09/2019

michele.meunier62@gmail.com

0631433843

32 bis rue de Demicourt

62147 Hermies



L'enfarinée boulangerie biologique

Mélanie Himmesoete

06/07/2018

melhim@yahoo.fr

06 70 12 64 05

54 rue Ledru Rollin

59260 Hellemmes



Conception, aménagement et animation paysagère

Namir Cheikh

28/05/2020

namircheikh@gmail.com

06 67 32 17 87

43 rue d'Hergnies

59158 Flines Les Mortagne



Mes elixirs floraux Soins énergétiques

Nathalie Jay

1/08/2019

meselixirsfloraux@gmail.com

06 60 04 81 75

625 rue de l'industrie

62890 Nordausques



Maraîchage biologique

Nicolas Vandermarcq

1/02/2020

Espace-test agricole du Défriché

7 rue du défriché

59177 Sains-du-Nord

n.vandermarcq@live.fr

06 61 09 24 39



Peintre, artiste plasticienne, scénographe

Nina Fazzini

1/03/2020

nina.fazzini@hotmail.fr

06 23 84 41 37

59570 Bellignies



Maraîchage biologique et traction animale

Olivier Delsaut

21/02/2017-22/02/2019

olivier.delsaut@hotmail.fr

1/4 rue Emile Zola

59174 La Sentinelle



Les jardins de liselotte maraîchage biologique

Olivier Marquis

01/12/2016-01/12/2019

olivier.marquis@orange.fr

03 27 84 30 18

65 route Nationale

59360 Catillon



Maraîchage, verger, petit élevage et petite transformation

Olivier Petit

20/02/2017

olivier.petit@free.fr

06 72 11 44 73

100 rue du HEM

59148 Flines lez raches



Restauration

Oussama Alterkaoui

1/09/2019

oussama.alterkaoui@gmail.com

06 26 81 24 93

13 rue roger salengro

59155 Faches Thumesnil



Les jardins de la courte échelle

Patrice Hautefeuille

15/01/2018

jardinscourteechelle@laposte.net

06 83 71 07 15

179 rue de la motte

62132 Fiennes



Maraîchage biologique

Paul Barbu

26/06/2019

paulvirgiliu.barbu@laposte.net

07 53 58 72 69

2 rue A. Caulier

59430 St Pol Sur Mer



Le Chant des Mies

Pain biologique au levain

Peggy Bienfait

13/12/2019

peggy.bienfait@orange.fr

06 14 44 15 22

7 rue de l'église

59740 Dimechaux



Maraîchage biologique

Pierre Mouchon

5/05/2020

mouchonpierre@gmail.com

07 77 84 26 87

700 rue de la Ricarderie

59235 Bersee



Maraîchage en permaculture

Pol Hovine

17/04/2018

pol.hovine@gmail.com

06 23 45 96 75

2085 route de Merville

59190 Hazbrouck



Production et vente de houblon

Pommes et œufs bio

Riquier Thevenin

19/12/2017-19/12/2019

rthevy@free.fr

06 18 23 04 03

40 rue de la fontaine

59270 Meteren



Proximale

Robin Pirez

01/01/2018

robin.pirez@gmail.com

07 70 17 56 40

30 rue du Huit Mai 1945

62140 Huby St-Leu



Les Jardins du Vliet

Rodrigue Cavael

17/03/2020

rodrigue.cavael@epitech.eu

06 95 52 46 63

7 chemin du Vliet

59630 Bourbourg



Maraîchage biologique

Samuel Choquet

24/05/2018

lejardinauxgrenouilles@gmail.com

06 69 62 14 58

2159 route de Wormhout

59114 Steenvoorde



Le pain à contretemps boulangerie biologique au levain

Sophie Riochet

22/07/2019

lepainatacontretemps@gmail.com

06 09 01 42 40

E1/A2 avenue de bordeaux

59155 Faches Thumesnil



Maraîchage biologique

Thomas Delaeter

10/02/2020

delaetert@gmail.com

06 84 55 64 08

59760 Grande Synthe



Maraîchage biologique

Vincent Hertel

23/03/2020

vincent.hertel@gmail.com

06 51 25 00 06

59242 Templeuve En Pevele et Genech



Commerce de produits alimentaires en circuit-court

Vincent Lemoigne

1/03/2020

vinlemoine@gmail.com

06 76 90 37 37



Yaho - brassé végétal

Yann Debroucke

09/01/2017-30/04/2019

idcom62@hotmail.fr

41 route de Boulogne

62500 Tatinghem



Les jardins de liselotte maraîchage biologique

Yaelle Sauvage

12/12/2018

yaellesauvage@ymail.com

06 20 74 18 66

65 route Nationale

59360 Catillon



À Petits PAS - Siège
16, route de Canlers
62310 Ruisseauville
03 21 41 70 07

À Petits PAS - Antenne Avesnois
5, avenue Louis Loucheur
59440 Avesnes-sur-Helpe
03 27 64 05 79



À Petits PAS

*Terre de Création
graine d'écologie...*

<http://chrysalide.apetitpas.net/>
<http://envieaprojet.fr/>

Nos partenaires :



Avec le soutien financier de :



"La couveuse d'entreprises rurales est cofinancée par le Fonds Social Européen, dans le cadre du PON « Emploi et Insertion » 2014-2020"

