

Tintigny, le 19 juin 2017

Commune de Rouvroy
Grappe de travail économie
14 juin 2017 – Compte rendu

Présences

CLDR : Paul DE MEERSMAN, François CADET, Benjamin CERISIER, Marie-Hélène ZINQUE, Cécile VERBOOMEN
Invités : Nicolas ANCIEN, Parc Naturel de Gaume ; Chantal DERUETTE, Home de la Sainte Famille ;
Françoise HUMBLET, Epicentre
Auteur : Thierry JOIE
FRW : Amélie CREMERS, Gervaise ROPARS

Ordre du jour

- Introduction
- Eléments d'information
 - Rappel de ce qui a été dit dans l'ODR sur le thème
 - Exemples de projets PCDR
 - Présentation de l'Epicentre de Meix-devant-Virton
 - Présentation des actions du Parc Naturel de Gaume
 - Présentation du Home de la Sainte-Famille
- Travail d'identification des projets pour répondre aux objectifs

Rapporteur : Marie-Hélène Zinque et Cécile Verboomen**1. Eléments d'information évoqués dans le GT**

En introduction de la réunion, la FRW présente :

- Les objectifs de la réunion ;
- Les éléments ressortis du diagnostic du territoire, les défis identifiés par la CLDR, et la stratégie proposée par l'auteur.
- Les pistes de projets récoltées depuis le début de l'opération de développement rural.

La FRW présente des exemples de projets économiques PCDR :

- Halle de Han : un atelier rural à Tintigny
- Groupement d'entrepreneur à Waimes
- Centre d'accueil et de séminaire à Ellezelles

Françoise HUMBLET, coordinatrice de l'Epicentre, présente l'épicerie de Meix-devant-Virton.

Histoire : Il y a 10 ans, Meix-devant-Virton perdait des commerces : la boulangerie était fermée, la boucherie et le libraire n'étaient pas en forme. La pharmacie fonctionnait bien. L'épicerie allait fermer pour cause de retraite. Un repreneur était recherché. Il fallait 10.000 euros d'investissement (stock et matériel) sachant que le bâtiment restait en location. Les banques ont refusés des prêts à des indépendants (« ce n'est pas viable économiquement »).

Un groupe porteur s'est créé, rassemblant le CAGL, Cuestas et d'autres. Ils ont invité les citoyens à participer à une réunion à la commune où un film parlant de coopérative a été projeté.

Le projet de coopérative s'est alors monté : les parts étaient à 10 euros. La Commune s'est prononcée qu'elle doublait la mise des citoyens. Au total, 200 citoyens ont apportés 4000 euros. La Commune a pris 4000 euros de parts et a octroyé un prêt à la coopérative pour arriver aux 10.000 euros.



Fonctionnement : L'épicerie fonctionne depuis 10 ans et est ouverte 6j/7. Le magasin est tenu par des bénévoles. A noter que l'ancienne épicière partie à la retraite est la première des bénévoles ! Le bénévolat concerne essentiellement 3 personnes relativement âgées. Le travail n'est pas bien repartis (peu en font beaucoup).

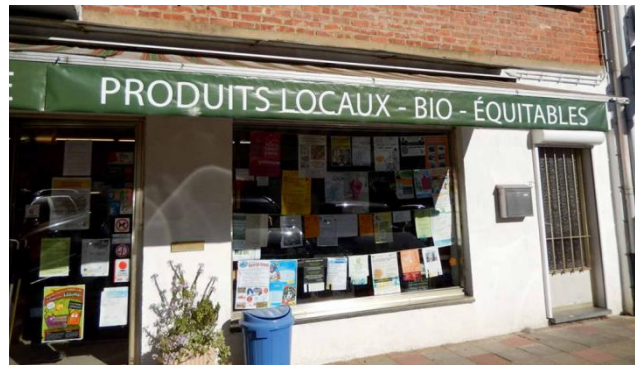
Les horaires sont définis (après-midi jusque 19h15) cependant certaines bénévoles ouvrent plus longtemps de leur initiative.

Une coordinatrice-animatrice professionnelle travaille à ½ ETP pour le magasin (elle est embauchée par l'asbl Solidairement, qui refacture son activité à la coopérative). La coordinatrice-animatrice joue rôle relationnel, de planification (des bénévoles), de gestion de la caisse, d'impulsion.

Les produits sont variés. On trouve :

- de l'alimentation générale (riz, produit hygiène => achetés au Colruyth) C'est une demande des habitants pour dépanner.
- des cigarettes et de l'alcool => donne le plus grand chiffre d'affaire (attention au vol !)
- des produits locaux, paysans, bio ou équitable => souhait du CA de la coopérative.

Cette variété permet que se retrouvent, dans le magasin, différents types de publics. Ce n'est pas un magasin de « bobo ».



Projets liés

Le souhait de pouvoir vendre des produits locaux et notamment des légumes a abouti au développement d'un réseau sollicitant les agriculteurs pour qu'ils développent une activité maraîchère (**Les Grosses Légumes** qui se sont transformés en 3 réseaux géographiques. En Gaume, ce sont les **Légumes lorrains**).

Une monnaie locale, **L'Epi Lorrain**, a été développée par une asbl dédiée.

La question de la logistique (collecte, livraison, distribution) des produits locaux s'est posée (entre producteurs et épicerie) car preneuse de temps. Le réseau solidairement a mis en place un système qui devrait se transformer en **coopérative entre producteur et épiciers** permettant des investissements (camionnette...).

⇒ Toutes des initiatives ont permis d'offrir une vaste gamme de produit du terroir dans un petit village.

Les objectifs de l'épicentre :

Sociaux : C'est un service de proximité pour les personnes sans voitures (la 1^{ère} grande surface est à 10km à Virton). Venir à l'Épicentre est un objectif de la journée pour certaines personnes âgées ou isolées.

Economiques : offrir une large gamme de produits, notamment locaux, promouvoir l'économie locale.

Villageois : Maintenir de la vie au village.

Les comptes :

Dépenses : près de 4.000 euros de frais (déplacement, amortissement congélateurs, taxe poubelle, frais bancontact...) + 11.000 euros pour le bâtiment (loyer, chauffage, charges...) + 8.500 euros pour les bénévoles et l'animatrice (défraiement par des remises ou remboursement des frais déplacements,...)

Recettes des ventes.

Au total, il n'y a presque pas de bénéfice. Un indépendant aurait du mal avec si peu de retour...

On peut estimer le temps de travail à 2,5 équivalents temps-plein (bénévoles, beaucoup de relationnel, peu optimisé mais ce n'est pas l'objectif principal).

Questions/réponses :

Quid de l'AFSCA : Ils passent régulièrement. Il faut être un bon élève.

Quid de l'ONEM : la coopérative se base sur le bénévolat. Pour le moment ils n'y a pas eu de problème. Quels sont les objectifs de l'épicentre à moyen terme ? L'Assemblée Générale de la coopérative se penche sur la question mais n'a pas encore terminé sa réflexion. Des pistes : jardin potager à l'arrière du magasin.

Selon Françoise Humblet, la structure coopérative n'est peut-être pas nécessaire pour une structure telle que l'épicentre à partir du moment où il n'y a pas de recherche d'intérêt financier. Une asbl pourrait suffire.

Elle ajoute que les gens ne demandent pas des services en plus (ex : colis, lottos) qui sont pourtant très rentable pour le projet. La viabilité économique n'est pas aisée.

Présentation du Home de la Sainte-Famille à Rouvroy par Chantal DERUETTE, future directrice

Le **Home** accueille 110 résidents (62 lits en MRS et 48 en MR, bien que en termes de critères 79 à 80% des résidents pourraient être dans le quota MRS). La moyenne d'âge de 86 ans. Le home comprend une structure protégée de 19 lits pour les personnes atteintes de démence. Les résidents du home ont une très forte perte d'autonomie, notamment motrice. Les déplacements en bus sont très compliqués (« tout prend du temps »). Les gens sont aussi assez casaniers.



Il y a aussi une **résidence service** composée de 29 appartements dont 2 couples (31 résidents au total). Ces résidents sont autonomes et bénéficient s'ils le souhaitent des services de la MR : repas, activités et surveillance.

Le Home a un projet d'extension pour des courts séjours, un accueil de jour et, si l'agrément est obtenu, créer 50 lits supplémentaires.

Au total, on dénombre 90 travailleurs (58 équivalents temps-pleins). Beaucoup habitent en France.

Les produits de la cuisine du Home sont gérés par la centrale au niveau national.

Ce qui serait intéressant pour le Home :

- Un circuit de promenade PMR à partir du Home => en cours avec la Commune et la maison du tourisme
- Création d'un service pour prendre un verre, se restaurer seul ou avec leur famille => vu la faible mobilité des résidents, le lieu doit se trouver à maximum 1km du Home (ex : ROx, centre Harnoncourt)
- Partenariat avec le Rox pour accéder aux spectacles. L'accès à l'étage est possible mais lent (c'est un monte-charge lent, où il faut constamment appuyer sur le bouton).
- Le Home ne dispose pas de cafétéria. Quand les employés n'ont pas leur repas de midi, il pourrait être intéressé pour des sandwiches, des pizzas.
- Le souhait pour les prochaines années est d'ouvrir davantage le Home vers l'extérieur tant en organisant des sorties (dans l'idéal à proximité => 1km autour du Home) tant en accueillant des activités (le Home dispose d'une grande salle dans ses locaux).

Le Parc Naturel de Gaume d'un point de vue économique par Nicolas ANCIEN, directeur

Plusieurs projets agricoles sont mis en œuvre :

- La **Coopérative fermière de la Gaume**. Celle-ci a pour objectif de valoriser les produits fermiers (bœuf des prairies gaumaises, viande bovine des cuestas, cochons bio, des pommes de terres, du fromage, etc.). Elle réunit cinq maraîchers et quatre éleveurs, l'abattoir de Virton et le Parc Naturel de Gaume. Il n'y a pas de producteur venant de Rouvroy.
- Un **Hall relais** à Virton (à partir de 2018) avec une légumerie – conserverie, un espace de stockage et de la vente directe (magasin)



- **La cuisine du Parc Naturel** dans ses locaux à Rossignol qui permettent le lancement activité traiteur
- « **La Ruche qui dit oui** » à Stockem (Arlon) qui devrait se transformer.
- **Diversifruit** : ce projet vise à valoriser les fruits des vergers en Gaume. Le PN vend depuis 6 ans de nombreux arbres fruitiers. D'ici 10 à 15 ans leur production sera importante et il est intéressant de déjà penser à leur transformation et diversification.
- **Pisciculture** : Ce projet est mené avec le Contrat Rivière Semois Chiers. Il vise à l'introduction de truites ayant des gènes sauvages (les truites totalement sauvages ont disparu des rivières).
- **Défi-laines** : L'idée est de créer une filière de collecte de la laine et de sa valorisation
- **Agrinew** : Un projet avec notamment le DNF qui vise à valoriser les terres agricoles soumise au régime forestier. Il s'agit de les sortir du régime forestier, de les remettre en état pour des agriculteurs, notamment des nouveaux entrants.

Le parc s'investit aussi dans d'autres domaines économiques

- GreenHub : une asbl qui vise à offrir des animations pour développer la créativité dans les entreprises (ex : pour créer de nouveaux produits).
- Tiers lieux (à Rossignol) : il s'agit d'offrir aux entreprises un lieu pour se « mettre au vert », en dehors du quotidien pour des réunions spécifiques (ex : brainstorming).
- Coopérative Gaume Energies
- ATO : service pour aider les porteurs de projet à développer leur idée.
- Starter+ : fond d'investissement participatif sur base du tax-shelter.

Pour l'instant, le Parc ne mène pas particulièrement d'action avec un acteur économique de Rouvroy.

2. Méthode de travail

La réunion s'est tenue en **deux temps**.

TEMPS 1 : réflexion sur « un commerce local de base ? »

- ❖ Présentation par Françoise HUMBLET de l'Epicentre
- ❖ Réflexion en sous-groupe sur base de questions :
 - Quels besoins des habitants ?
 - Qu'est-ce qu'on y fait : se rencontrer, acheter, être informé, être sensibilisé, manger, boire....
 - Qu'est-ce qu'on y trouve : pain, viande, épicerie, artisanat, livres, dépliant touristique, cartes....
 - Quelle localisation idéale (cf. mobilité, accès, fréquentation) ?
 - Quel public ? Touriste, résidents home/résidence; habitant Harnoncourt ou commune, navetteur frontalier, bénéficiaires sociaux...
 - Comment on y va ? Voiture, vélo, piéton...
 - Quelle implication des citoyens dans la gestion (sprl, coopérative...)
- ❖ Mise en commun et discussion



TEMPS 2 : réflexion sur « développement de l'offre alimentaire, diversification agricole, soutien aux acteurs locaux ? »

- ❖ Présentation par Nicolas ANCION du Parc Naturel/GAL de Gaume
- ❖ Présentation par Mme DERUETTE du Home de la Sainte Famille
- ❖ Réflexion individuelle sur base d'un document reprenant les idées de projet identifiées précédemment dans l'ODR. Les participants sont invités à réagir (compléter, supprimer... le projet).
- ❖ Tour de table et discussion

3. Résultats : projets identifiés par le GT

Plusieurs projets ont été évoqués pour répondre aux objectifs suivants :

- Rencontre, motive et encourage les **agriculteurs** (produits locaux, énergie locale)
- Aide au développement d'un **commerce local de base**
- Aide au développement d'une **économie à « finalité humaine »**.

Résultats temps 1 : réflexion sur « un commerce local de base ? »

Constats :

- Il n'y a pas de commerce alimentaire de base à Rouvroy. Il y a des cafés (Le Rivage et le Couarail à Dampicourt, la Romanette et Vin en vie à Torgny) et un bar villageois ponctuellement à Pied en Coulisse à Lamorteau.
- On peut trouver des produits du terroir au SI de Torgny, à Vin en Vie aussi à Torgny (aspect touristique)
- La population de Rouvroy est diversifiée sociologiquement => les besoins seront variés.
- La station essence près de l'entrée de Burgo fait des travaux et il semble qu'elle prévoit de vendre davantage de produits (est-ce que sera du dépannage + alcool/cigarettes ?). Il ne faut pas concurrencer cette initiative (pas proposer le même type de produits, pas le même type de lieu, ex : pas le long de la route régionale).

Objectif du commerce ?

Etre un lieu de rencontre convivial entre les habitants (fédérer, unir).

L'offre alimentaire ?

Oui, mais nécessité de définir laquelle. Pour Mme Humblet, il est important de diversifier les produits.

Il ne faut pas déforcer les initiatives existantes, il faut voir les complémentarités.

Faut-il s'orienter sur une version aussi bistrot ? Il n'y en a pas dans tous les villages. Pourquoi pas aussi le ROX ?

Le lieu idéal ?

Souhait que ce lieu se trouve dans un village. Harnoncourt (les + : près de l'école, du Rox, de la crèche, de Burgo) ou Lamorteau. Le site de l'Hostellerie n'est pas le site le plus convivial (éloigné du village).

Pas d'intérêt à être sur une route de passage, vu que l'objectif est plutôt fédérateur que commercial

Pour les résidents du Home, il est nécessaire qu'il ne soit pas à plus de 1km, donc à Harnoncourt au max. Cela pourrait être un but de promenade, permettre aux résidents d'avoir le plaisir de choisir leurs produits

Horaires ?

Difficile de définir cela maintenant. A définir selon les besoins (les actifs sont intéressés en fin de semaine, en soirée ; les personnes âgées pour qui c'est la sortie du jour : en journée). Mme Humblet précise qu'il n'est pas nécessaire d'ouvrir avant 15h, par contre, ouvrir des jours spéciaux est pertinent.

Conclusion :

→ **Projet de création d'un lieu de vente et de rencontre, au sein d'un village, complémentaires aux commerces existants (futurs).**

→ **Projet : Réaliser une étude de marché par la Commune et la CLDR** auprès des habitants, des travailleurs du Home, de Burgo, des parents d'élèves pour identifier les besoins.

→ **Projet : Rencontrer les responsables de la pompe à essence** pour connaître les détails de leur projet. Voir quelles synergies pourraient être développées (ex : accueil de colis/ panier de produits du terroir)

→ **Projet : Contacter les commerçants actuels** (ex : Couarail) mais aussi Pied en Coulisse s'ils peuvent être intéressés pour constituer aussi un dépôt ?

Résultat temps 2 : réflexion sur « développement de l'offre alimentaire, diversification agricole, soutien aux acteurs locaux ? »

Idée : Développement des circuits-courts :

- Un constat partagé : il n'y a pas de producteur et de circuit court sur la Commune. Cela peut être une question d'âge des agriculteurs... A noter, il semble que les produits locaux cela plaît aux nouveaux habitants, pas aux « anciens du village ».
- C'est étrange de poser la question dans ce sens. D'habitude c'est « comment amener les produits au consommateur », ici c'est « comment les amener à produire des produits qu'on souhaite ».
- C'est dommage d'avoir autant d'agriculteurs et pas de produits à leur acheter. Mais il n'est pas possible de faire à la place des agriculteurs. De plus, il y a de nombreuses autres initiatives à proximité de Rouvroy.
- Economiquement, il est plus intéressant de travailler sur la sous-région Gaume, et de tirer profit des systèmes de dépôt, de commandes en ligne, d'informer sur les GACs...
- Info : Il y aurait plusieurs personnes intéressées à développer le maraîchage sur la commune.
- Remarque : Benjamin Cerisier et Marie-Hélène Zinque ont l'intention de s'orienter vers le maraîchage mais ils sont conscients qu'ils vont vite être dépassés. Ils auront besoin de soutien.

→ **Projet : Faire connaître les circuits-courts qui existent** (même hors Rouvroy)

→ **Projet : Mettre en place un GAC sur la commune** (il en existe un à Virton) en partant des associations existantes et des lieux existants : comités des fêtes... Pourquoi pas un GAC au sein de Burgo ?

Idée : Petit marché fermier

=> Non, il y en a déjà beaucoup dans la région (Avioth), il ne faut pas démultiplier et plutôt intégrer Rouvroy dans les circuits existants.

→ **Projet : Mettre en place un « marché nature » (plantes, produits naturels, saule ?)**. Cela permet de s'appuyer sur un atout essentiel de Rouvroy. C'est en plein essor au niveau de la Gaume ! Pour ensuite y adjoindre un petit marché de produits du terroir. On peut aussi profiter de la fête des artisans de Torgny pour vraiment promouvoir des producteurs locaux.

→ **Projet : « Faire cuisiner ce que l'on a acheté »** : Si un marché local se met en place, il est intéressant d'avoir quelque chose à manger (exemple français où un comité des fêtes cuisine directement ce que l'on vient d'acheter sur le marché). Cette action peut avoir des retombées touristiques / profiter de l'image de Torgny (renforcer ses forces)

Idée : Capitaliser sur un atout de Rouvroy : la nature

→ **Projet : Fonder un centre de formation, d'apprentissage et d'éducation à l'environnement** : les porteurs de projet existent (B. Cerisier + M-H. Zinque). La commune a un potentiel énorme. Demande d'avoir un siège social sur Torgny, si possible un local.

→ **Projet : Valoriser la réserve naturelle Raymond Mayné** avec le soutien des citoyens de la commune et du village de Torgny.

Idée : soutenir les agriculteurs

- Soutien aux agriculteurs => Non, pas de projet précis. A noter, les agriculteurs de la commune bénéficient d'un cadre hyper intéressant pour se diversifier : abattoir, Epicentre, ...
- Aide à l'acquisition de terrains pour les nouveaux agriculteurs => faire le lien avec le projet « Agrinew » du PNG.

Idée : aider les PME

- Faciliter les démarches administratives => pas développé par le groupe de travail
- Développer des zones artisanales => pas développé par le groupe de travail

Idée : Développer les logements pour groupes et logements alternatifs

=> Pas développé par le groupe de travail

*Amélie Cremers et Gervaise Ropars,
Agents de développement*