

LA GAZETTE DE MA FERME

Rédaction et photos : toute une équipe - Design: Charlelie Dagnelie - Editeurs responsables : Nicolas Gérard et Stephan De Brabandere

EDITO

Bienvenue à Ma Ferme, Votre Ferme coopérative achetée il y a à peine 2 mois grâce à 1200 coopérateurs.

Notre ambition commune : Nourrir le corps et l'esprit de chacun en respectant notre planète.

Notre chemin commun: construire Ma Ferme, un lieu solidaire de culture et d'échanges entre producteurs et consommateurs, en recherche de pratiques nourricières durables.

Nous sommes convaincus que la Ma Ferme peut répondre à cette ambition de trois façons: accueillir et servir des producteurs et artisans indépendants ; développer certaines activités au sein de la coopérative, celles qui gagnent fort à intégrer une grande structure ; enfin, expérimenter et diffuser un nouveau modèle d'entreprise agricole.

Pourquoi notre coopérative peut-elle y arriver ? Grâce au groupe qui l'entoure. Grâce au millier de coopérateurs qui la composent. C'est incroyable le pouvoir d'un groupe.

Un groupe si fort a permis d'acheter notre Ferme Courte-au-Bois, et permettra d'y assurer les transformations à venir.

Un groupe d'une telle taille rassure et motive les producteurs. C'est une base de client bien sûr. Ce sont aussi des rencontres dans les préparations, des contacts avant la vente. C'est parfois juste le sentiment d'être moins seul.

Un groupe d'une telle qualité assure un contrôle parfois tacite, toujours effectif de la gestion de la coopérative. Il contribue à cette

gestion par tous ses conseils, ses remarques, ses questions, ses mises en relations, parfois en réunion formelle, ou simplement au détour d'une discussion qui avait commencé simplement par "Et ça va Ma Ferme?"

Un tel groupe, c'est la meilleure garantie d'avenir. Ce sont des idées en masse, une créativité sans fin, une source d'information continue, une motivation permanente.

Réaliser en groupe ce qui serait impossible seul, c'est magique.

S'il y a des choses que l'on ne peut faire qu'ensemble, réunir agriculture, écologie et humanité autour d'un projet pérenne en fait partie. Merci d'avoir démarré ce chemin avec nous.

Davy, Renaud, Stephan, Nico
et toute l'équipe Ma Ferme



**PASSEZ NOUS VOIR AU STAND DES PRODUCTEURS OU AU KIOSQUE DE LA COOPÉRATIVE.
NOUS SERONS HEUREUX DE VOUS RENCONTRER ET DE DISCUTER DE L'AVENIR DE MA FERME.**

ILS SONT INSTALLÉS À MA FERME RENCONTREZ-LES AUJOURD'HUI !

JULIETTE, RENAUD

et leurs deux filles Ella et Estelle habitent depuis peu la maison à l'entrée de la ferme. Ils ont sauté dans l'aventure de Ma Ferme, quittant les rives de l'Eau d'Heure pour celles de la Marcq. Ils vous accueillent, aident les producteurs dans leur installation et s'occupent de l'entretien des lieux. Vous les reconnaîtrez par leur foulard, mais aussi et surtout par leur sourire resplendissant. Merci à eux, de veiller sur les lieux!

ANIS

est éleveur de moutons. Il habite Enghien et était à la recherche de terres pour agrandir son troupeau. Grâce à Ma Ferme il a atteint ses ambitions. Aujourd'hui il élève un peu plus de 30 moutons dans les prairies au-dessus des peupliers. En parallèle, il lance une plateforme de vente de produits de la région. Vous pouvez bien sûr le rencontrer au marché des producteurs. Bienvenue à toi Anis!

BERT

est maraîcher à Herne. Il nous aide à penser l'espace maraîchage de Ma Ferme. Dès le printemps prochain nous souhaitons commencer la production de légumes bio dans la prairie du fond sur 1 hectare de terrain. L'année prochaine nous prévoyons d'installer les serres sur 80 ares dans la prairie Nord. Bert est présent au marché des producteurs avec une partie de sa production.

SOPHIE

est artiste-sculptrice depuis plus de 15 ans. Elle a installé son atelier à Ma Ferme, pour une nouvelle inspiration sculpturale. Vous y découvrirez son univers artistique où force et fragilité cohabitent: corps fragmenté et réparation, cocons et espaces de guérison, exploration du féminin et de l'intime,...



UNE ÉQUIPE DE PASSIONNÉS

de la bière a créé la coopérative "Bière à la ferme". Ils commencent les travaux de leur micro-brasserie et micro-malterie dans le hangar central de la ferme. Leur objectif pour les mois qui viennent : co-créer une bière bio et 100% locale. Passez prendre une petite bière au bar et discutez avec eux à leur stand sur le marché des producteurs.



NICOLAS

est ferronnier-créateur. Il façonne des métaux de récupération pour les transformer en statuettes étonnantes. Installé depuis un mois à la ferme, il vous a préparé plusieurs sculptures qui sont exposées dans son atelier. Passez le voir, il vous fera découvrir son travail.



ARTUR

est producteur de café. Il s'installe dans le hangar central, juste à côté des brasseurs. Son but est d'appliquer des solutions durables à chaque étape de la chaîne : sélection des produits, torréfaction artisanale lente qui permet un meilleur développement des arômes, mise en valeur du producteur et redistribution d'une partie des bénéfices, recyclage des sacs en toile de jute, etc. Artur tient le stand café ce jour, c'est le moment de goûter la différence!



DES NOUVEAUX PRODUCTEURS À MA FERME TRÈS BIENTÔT

Dès cet hiver nous avons l'ambition d'installer les nouveaux producteurs. Pour les accueillir nous avons besoin des infrastructures adéquates. **Soutenez-les en devenant coopérateur ou en augmentant vos prises de parts dans Ma Ferme.**

MARAÎCHAGE, FRUTICULTURE ET DESIGN

En ce moment même nous sommes en train de penser le design permaculturel de Ma Ferme. Au menu : plan de gestion éco-responsable des eaux, lagunages, plantations d'arbres fruitiers et de petits-fruits, implantation des serres de maraîchage, équipement et outils.

Marie-Line coordonne les plantations au sein de la ferme. Passez la voir pour plus d'informations sur les chantiers collectifs à venir.

Bert travaille sur le design maraîcher main dans la main avec Nicolas. Vous pourrez les retrouver au marché des producteurs

pour échanger sur l'espace de maraîchage, la formule choisie, et les besoins.

**VOUS POURREZ MÊME VOUS
INSCRIRE EN PRIMEUR
POUR LA SAISON 2022**

AU STAND MARAICHAGE

« MA FERME » VA PLANTER PRÈS DE 4.000 ARBRES ET ARBUSTES POUR CRÉER DES HAIES SUR SES PRAIRIES

Sur le plan environnemental, « Ma Ferme » accorde une grande place à la nature. Avec le soutien de Natagriwal (asbl qui nous conseille dans la mise en œuvre de notre programme agro-environnemental), nous planterons des haies sur quasi 2 km. Aulnes, chênes, tilleuls, sorbiers, aubépines, noisetiers, saules, merisiers, sureaux, églantiers, viornes, néfliers, cornouillers... près de 4000 arbres et arbustes sur le site à l'horizon 2023. « Ma Ferme » va démarrer les opérations dès ce mois de novembre 2021 avec 2.100 plantations en bordure des prairies. En mars 2022, nous poursuivrons avec les plantations le long de la Marcq.

L'intérêt du projet est multiple : préserver le site de tout pesticide, enrichir la biodiversité, reconstituer un maillage vert entre le Bois de Silly-Enghien et la Réserve naturelle de Terneppe, stabiliser les berges de la Marcq, installer des espèces médicinales, offrir de l'ombre aux animaux qui pâturent, améliorer la qualité paysagère. A maturité, ces haies capteront près de 300 tonnes de CO2 par an. Alors, vivement qu'on se retrouve sur place avec nos bêches et nos bottes !

ELEVAGE & TRANSFORMATION LAITIÈRE

Dès cette hiver nous accueillons chèvres et moutons sur 4 hectares de terres. Les travaux nécessaires : Mise en place de clôtures, rénovation des hangars à bétail et construction d'un atelier de transformation.

RÉNOVATIONS POUR LES PRODUCTEURS :

chape, électricité et eau pour les
producteurs

En ce moment même, nous sommes en train d'installer les nouveaux arrivants. Et c'est une priorité. En effet, nous sommes convaincus que les ambitions de Ma Ferme seront renforcées par la diversité des personnes qui y travaillent.

Pour cela nous entamons des travaux de rénovation : le hangar central sera totalement rafraîchi, ce qui permettra d'installer les nouveaux producteurs sur 700m2 supplémentaires. Les travaux d'électricité, d'évacuation et de récupération des eaux sont pris en main par Renaud et en phase d'étude et d'optimisation éco-responsable.

FLIETERMOLEN UNE FARINE BIO 100% BELGE

QUI SOMMES NOUS ?

En 2016, des amis, des riverains, des paysans bio, meuniers et boulangers bio s'associent pour créer le Flietermolen. Le message est clair: "battons-nous pour un pain sain et local". Le moulin s'efforce également d'obtenir un prix honnête où chaque maillon de la production retrouve son dû pour le travail fourni. Enfin, la coopérative offre la possibilité de partager les connaissances et de trouver ensemble des solutions. Le grain 100% biologique y est moulu en farine blanche et complète.

QUELS SONT NOS RÊVES?

Après cinq ans, il est temps de quitter l'île de Flietermolen à Tollembeek. Nous avons beaucoup d'ambitions, mais pour cela nous avons besoin d'une plus grande place. Nous rêvons de nous installer à Ma Ferme. Nous sommes convaincus que nos souhaits peuvent y devenir réalité. Nous voulons travailler plus étroitement avec les agriculteurs pour stocker des grains. Avec

d'autres producteurs locaux, nous voulons créer une économie circulaire pour recycler et valoriser nos «déchets». Nous souhaitons offrir des workshops aux amateurs de pain. Et avec d'autres moulins traditionnels, nous voulons créer une nouvelle plate-forme pour réfléchir à des prix honnêtes. Nous voulons que la farine locale et biologique soit accessible à tous.

QUI CHERCHONS NOUS ?

Êtes-vous le nouveau meunier ou la nouvelle meunière que nous cherchons?

Surfez sur www.flietermolen.be et consultez l'offre d'emploi.

OÙ SOMMES NOUS ?

Flietermolen est présent au marché des producteurs de Ma Ferme. Nous vous attendons avec les farines bio et locales. Et surtout n'hésitez pas à nous poser des questions !

Bert, Cathy, Katrien, Françoise et Wout.

SOYEZ BIENVENUS !



MA FERME EN CHIFFRES

LE CLICHÉ D'UN PROJET À IMPACT, C'EST D'ACCORDER MOINS D'IMPORTANCE AUX CHIFFRES. NOTRE VISION: ACCORDER TROIS FOIS PLUS D'ATTENTION ET DE TRANSPARENCE AUX RÉSULTATS ENVIRONNEMENTAUX, SOCIAUX ET FINANCIERS. POUR RENFORCER NOTRE MODÈLE QUI SE VEUT PÉRENNE ET ENGAGÉ.

DÉPENSES DÉCEMBRE 2020 - AOUT 2021	
Acquisition Ferme et Machines	€1,570,000
Droits d'enregistrement et frais	€198,602
Ressources Humaines	€44,800
Premiers travaux urgents	€11,754
Administratif - frais de constitution	€6,560
Première phase de permis et design	€4,352
Création plateforme IT de gestion coopérative	€3,628
Travaux agricoles et Accueil à la ferme	€1,667
Assurances	€1,574
Communication	€1,039
Matériel d'entretien	€988
TOTAL :	€1,844,962

STRUCTURES D'ACCUEIL À LA FERME

Nous avons comme ambition de nourrir le corps et l'esprit de chacun tout en respectant notre planète. Pour cela nous voulons pouvoir accueillir saisonniers, producteurs, stages pédagogiques et proposer des découvertes agro-touristiques. En septembre 2022 nous voudrions aussi accueillir une petite école inclusive. Investissons dans nos infrastructures pour permettre l'accueil de tous.

PRODUCTEURS INTÉRIEURS

Rénovons le bâtiment central pour accueillir un torréfacteur, la micro-brasserie, un bistrot-restaurant, le magasin à la ferme, l'atelier de conserverie, des bureaux partagés et bien d'autres. Le hangar Nord pourrait, lui, accueillir le Flietermolen.

BIÈRE À LA FERME COOPÉRATIVE

**ENSEMBLE,
CONSTRUISONS UNE
MICROBRASSERIE -
MALTERIE ANIMÉE PAS
DES COOPÉRATEURS, POUR
LES AMOUREUX DE LA
BIÈRE...**

Directement produites à la ferme, nos bières, issues de nos malts, seront le fruit de la créativité et du savoir-faire de brasseurs expérimentés, entourés de tous les acteurs de la coopérative. Nous voulons créer une véritable synergie avec les producteurs locaux, partager notre expérience et notre passion du terroir et de la «Culture» de la bière, faire de notre projet un lieu de détente, de rencontres et de formations.

Notre projet de brasserie, de malterie et de houblonnière se construira en étapes. Notre premier objectif est l'installation et le démarrage de la brasserie durant le T1 2022, pour ce faire nous avons besoin de réunir 290.000 EUR auprès de coopérateurs et de fonds publics d'investissements.

OÙ EN SOMMES-NOUS ?

Les promesses d'investissement : la barre des 100.000 euros est déjà franchie.

La communication sur le projet « Bière à la Ferme » a commencé en juillet 2021, permettant des avancées concrètes pour la création de la coopérative et pour l'installation de notre future micro brasserie-malterie.

SYNERGIES AVEC LA COOPÉRATIVE MA FERME

Nous avons négocié avec la coopérative Ma Ferme les modalités d'occupation du lieu et les possibilités de développement de nos centres d'intérêt communs. Cette étape indispensable dans l'architecture de notre projet « à la ferme » s'est notamment traduit par l'analyse des aménagements à concrétiser.

NOS FUTURES BIÈRES

Nos maîtres-brasseurs ont réfléchi à notre future production et à ses composants : de belles surprisesse préparent pour vous. Blonde, brune ou ambrée ? Quels en seront les ingrédients et leurs sensations gustatives ? Nous sommes tous impatients

qu'ils nous dévoilent leurs secrets...

ET DEMAIN ?

Nous espérons accélérer le rythme des promesses d'investissements et atteindre rapidement le seuil des 290.000 EUR indispensables pour créer la société coopérative, dès le 4e trimestre 2021, et signer dans la foulée le contrat de bail avec Ma Ferme. L'étape suivante consistera à acquérir et installer les équipements de la micro brasserie au 1er trimestre 2022.

N'hésitez pas à nous rejoindre, et n'hésitez pas à parler de notre projet autour de vous



UNE PETITE ECOLE INCLUSIVE SUR LE SITE DE MA FERME !

L'asbl « **On souffle dans ton dos** » œuvre depuis 5 ans pour favoriser l'inclusion scolaire d'enfants porteurs de handicaps dans les écoles ordinaires.

Jusqu'à présent, elle mettait en place des accompagnements auprès d'enfants à besoins spécifiques dans leurs classes ordinaires, offrant ainsi un soutien à l'enfant et à son enseignant.e (relances attentionnelles, adaptation pédagogique et matérielle, aide dans les gestes du quotidien, etc.).

Parallèlement à cette mise en place et cet encadrement d'accompagnements de plus de 100 enfants en Fédération Wallonie Bruxelles, notre association « On souffle dans ton dos » nourrissait le rêve, depuis plusieurs années, de créer une petite école résolument inclusive, à pédagogies actives et différenciées, offrant une place de choix à la nature et aux partenariats alentours. Cette école à taille humaine et familiale accueillera environ 50 enfants de 3 à 18 ans, dont ¼ seront des enfants porteurs de handicaps. Une petite équipe pédagogique bienveillante et compétente encadrera tout ce beau monde...

Les pédagogies seront un savant mélange de pédagogies actives et de l'école du dehors. Elles seront basées sur la différenciation afin de permettre à chaque enfant d'avancer selon

son rythme propre et d'atteindre ainsi un épanouissement global, si essentiel à la construction des petits Hommes de demain !

Notre école verra le jour sur le site magnifique et diversifié de « Ma Ferme », en habitat léger pour commencer (rentrée prévue pour septembre 2022 pour une classe de maternelle et une classe de primaire !).

Nous comptons bien profiter pleinement du splendide « Bois de Silly » qui se trouve à deux pas de là, et prendre part avec

les enfants aux activités et projets de « Ma Ferme ». De nombreuses synergies seront à créer ! L'art, les soins à la nature et les travaux manuels auront une place de choix dans les apprentissages apportés aux enfants. La transmission des savoirs... Une vraie clef pour le futur !

L'école inclusive, une utopie ? Mettons tout en œuvre pour prouver le contraire, et créons un cocon de bienveillance, d'apprentissage, de respect et de tolérance...



#BackToTheClimate

10.10.21

BackToTheClimate.be

CE SAMEDI, ON FESTOIE. CE DIMANCHE, ON MARCHE !

C'est demain ! Le dimanche 10 octobre 2021, à la veille de la COP26 et d'un important sommet européen, la Coalition Climat vous invite à sortir dans la rue pour demander à nos responsables politiques d'agir maintenant avec conviction et ambition pour basculer vers un monde solidaire juste et durable.

tBRUUT

L'atelier de boulangerie produit les baguettes et desserts du jour.

Patience et savoir-faire...

Les boulangers de tBruut produisent leurs pains avec des ingrédients biologiques locaux. La fermentation lente et les levains donnent de la richesse et du caractère au pain et le rendent particulièrement digeste.

L'atelier est un projet social d'inclusion de l'asbl Meegaan. Les collaborateurs, des jeunes gens porteurs d'un handicap mental, y découvrent leurs talents et développent leurs compétences.



ORIGINES DES PRODUITS ALIMENTAIRES :

Baguettes et pâtisseries de chez **Meegaan** à Herne, beurre de ferme au lait cru de chez **Josiane Mahy** à Petit-Roeux, jambon cuit de la **ferme du Haut-Buisson** à Saint-Marcoult, persil et potimarron de chez **Bert** à Herne, courges de "**Ma Ferme**", pommes de terre de la **ferme de l'Escole** à Horrues, houmous fait maison "**Autrement**", saucisses sèches de chez **De Boom Boucherie Bio** à Herzele, farine de **Flietermolen** à Tollembeek, oeufs de la **ferme du Dôrlou** à Wodecq, Fromage Bioferme de la **fromagerie des Ardennes** à Werbomont, bières de la future **cooperative micro-brasserie et malterie**, Vin de '**Lache moi la grappe**' qui à la volonté de s'installer, Café Origin - **Artur** qui s'installe à la Ferme (la juste redistribution du bénéfice avec les producteurs, produit bio et eco-responsable)

CE SOIR JE DORS A MA FERME



Une Tiny House vient d'être installée au pied des peupliers. L'endroit idéal pour se ressourcer et vivre l'ambiance de la ferme de l'intérieur. Les moutons vous accueillent de toute leur douceur, et le Bois d'Enghien vous attend pour des balades automnales. Place pour deux adultes et deux enfants.

Prix : 80€/nuît

Réservations :

bienvenue@maferme.be

GOVERNANCE DE MA FERME SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE

Ma Ferme est aujourd'hui gérée par une équipe d'une dizaine de bénévoles et de 4 bénévoles partiels/rémunérés partiels. Des membres de cette **équipe** ont composé le conseil d'administration temporaire à la création de la coopérative début 2021.

Toute l'équipe en place reste dans ses fonctions opérationnelles et a voulu s'entourer d'un **conseil d'administration effectif** sans attendre la première assemblée générale ordinaire. Les administrateurs provisoires passeront la main aux administrateurs effectifs à la première réunion de **2022**. Le rôle de ce conseil sera d'**accompagner l'équipe de gestion** dans le développement de la vision et de la feuille de route de Ma Ferme, de la confronter aux contraintes et aux résultats, et de s'assurer de la cohérence des ressources.

Ce mois d'octobre, le conseil d'administration sortant proposera **8 candidats, 4 femmes 4 hommes** aux 8 postes du futur conseil. Tout autre candidat peut **se manifester avant le 30 octobre** auprès des administrateurs délégués actuels.

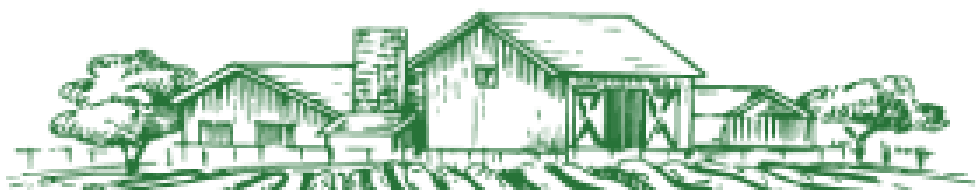
Ce conseil d'administration sera élu par voie électronique en novembre, grâce à des procédures simplifiées.



L'ÉQUIPE DE MA FERME :

Juliette, Renaud, Nico, Sophie, Anis, Marguerite, Davy, Marie-Line, Leen, Renaud, Gregory, Quentin, Benoît, Benjamin, Robert, Stephan, Christine, David, Quentin, Benoît, Dieter, Céline, Nicolas, Yvonne, Bert et tous les volontaires qui nous ont rejoint ce jour.

**VOUS NE RECONNAITREZ GRÂCE AU FOULARD DE COULEUR.
PASSEZ NOUS RENCONTRER ET ÉCHANGER AVEC NOUS**



Ma FERME.be

Nous avons la ferme volonté d'accueillir les personnes qui ensemble vont faire de Ma Ferme un lieu convivial à impact écologique et social fort. Nous croyons en la diversité d'un groupe. Nous rêvons de la meilleure manière de travailler ensemble pour un monde plus juste et un savoir-vivre plus éco-responsable. Nous croyons à l'entraide, les synergies, et le vivre-ensemble tout simplement. Le travailler-ensemble pour un monde plus juste et un savoir-vivre plus éco-responsable.

Ma Ferme n'existerait pas sans ses coopérateurs. Ce lieu ne prendrait pas forme sans l'incroyable équipe qui engage chaque jour toute son énergie et sa ferveur. Ma Ferme acquerra son indépendance grâce aux personnes qui y vivent et y travaillent.

Chacun peut porter sa pierre à l'édifice : le temps, la réflexion, le travail et l'argent sont les ingrédients de la réussite.

Vous voulez participer à ce défi ambitieux?

Partagez vos idées, participez aux chantiers coopératifs, devenez coopérateurs, financez l'installation des producteurs, ou venez juste à la Foire de Ma Ferme pour fêter avec nous cet incroyable projet.