



À Petits PAS

Terre de Création
graine d'écologie...



JE (R)ÉE

MON ACTIVITÉ À LA CAMPAGNE

COUVEUSE D'ENTREPRISES RURALES
« CHRYSALIDE » 2018





Le temps est un luxe et fait grandir la confiance.

A l'heure où tout va trop vite, où la performance et la rapidité d'exécution face à des tâches absurdes fait oublier pourquoi se lever le matin, il est des lieux où prendre le temps est encore une valeur défendue, valorisée même.

A Petits PAS est de ceux- là.

Se connecter à ses aspirations profondes tout d'abord. Chaque entrepreneur·euse a son projet, et inversement. Une aide est apportée, bien en amont de tout le processus de création propre, pour se poser les bonnes questions sur soi, son projet, et l'adéquation avec ses motivations via le collectif de l'Envie au Projet.

Le droit à l'hésitation, ensuite. L'accompagnement individuel au sein de la couveuse autorise le fait de douter, parfois même de baisser les bras, mais d'être toujours soutenu. La couveuse n'est pas au service de business flamboyants. Sa vocation est d'être aux côtés des gens, avec leurs fiertés et leurs doutes.

Une autre chose difficilement estimable, mais pourtant bien réelle, c'est l'acquisition de la confiance en soi et la légitimité d'être chef·fe d'entreprise comme chacun·e l'entend, c'est à dire à son rythme, et selon ses propres aspirations.

Sortir de la croyance que prendre le temps de bien faire était synonyme de manque de performance. Qu'un processus de création était synonyme d'errements. Que vouloir faire plusieurs activités était forcément synonyme d'instabilité.

Le supplément d'âme enfin : l'écoute et la bienveillance. Cette couveuse ne mise pas que sur les projets économiquement performants mais s'intéresse plutôt aux personnes, à leur parcours, et à l'utilité sociale du projet. Ça fait du bien dans la société actuelle, car un·e porteur·euse de projet, quel que soit son domaine, sera toujours celui ou celle qui fait, plutôt que celui ou celle qui regarde faire. C'est ça, créer de la valeur ajoutée.

Espérons que quand la société arrivera à faire vivre ce modèle humanitaire et respectueux de l'environnement et de l'homme, A Petits PAS aura déjà 20 ans d'avance tout en ayant gardé son indépendance et sa liberté d'esprit!

Noémie Hilmoine,
Administratrice d'A Petits PAS, peintre sur mobilier,
Sortie de la couveuse Chrysalide en juillet 2018.

Sommaire

EDITO	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
Partenariats : les premiers contrats CAPE en Picardie avec CoPASol !	p. 6
PORTRAITS D'ENTREPRENEURS À L'ESSAI EN MILIEU RURAL	p.7
Tester la création d'une nouvelle activité sur une ferme existante	p. 8
Tester un projet à plusieurs	p. 10
Proposer un produit ou service innovant ...à la recherche d'un marché	p. 12
Tester une nouvelle façon d'exercer un métier ancien	p. 14
PANORAMA AU FÉMININ DE QUELQUES SORTIES 2018	P.17
ANNUAIRE DES ENTREPRENEUR.ES À L'ESSAI DE 2018	P. 24

→ 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 expérimentés 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 porteurs : café création, journée couveuse, groupe de soutien
- . 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 de La couveuse

- . Respecter l'autonomie et le rythme du porteur 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 porteurs
- . Travailler l'insertion du projet sur le territoire
- . Encourager les pratiques solidaires et durables dans l'entreprise

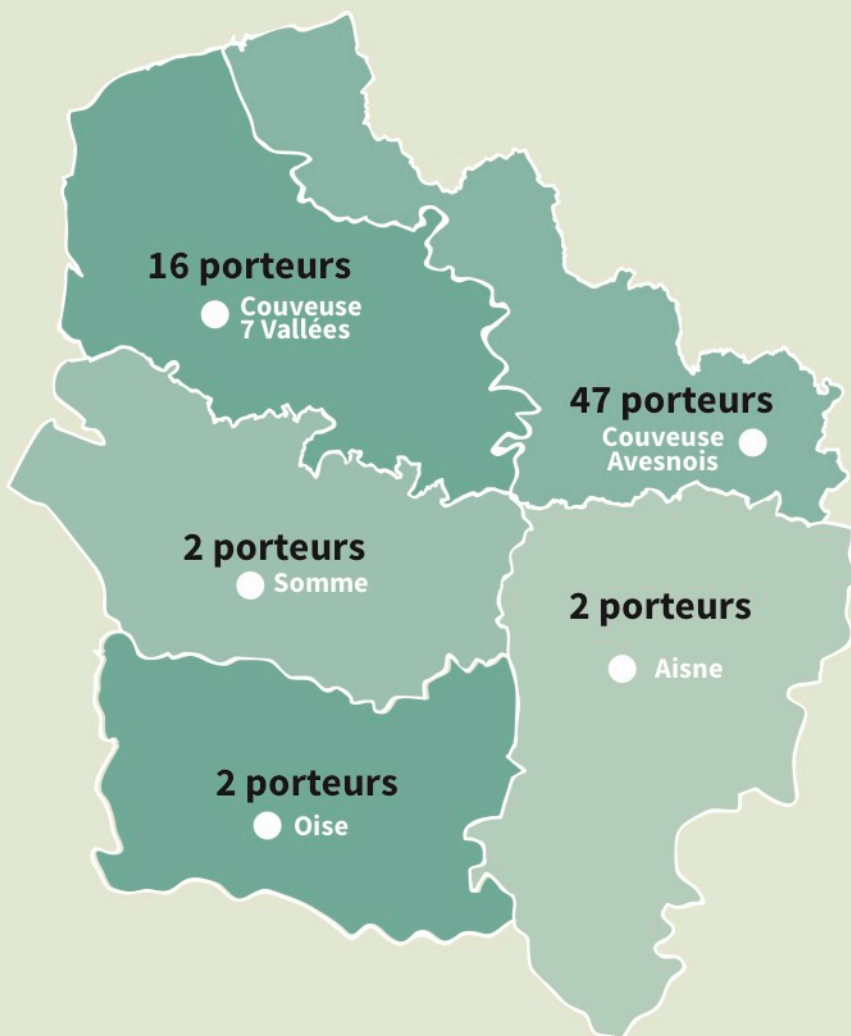


Des journées de rencontre ont lieu tous les deux mois.

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

la couveuse en chiffres

Porteurs de projet



ENTRÉES

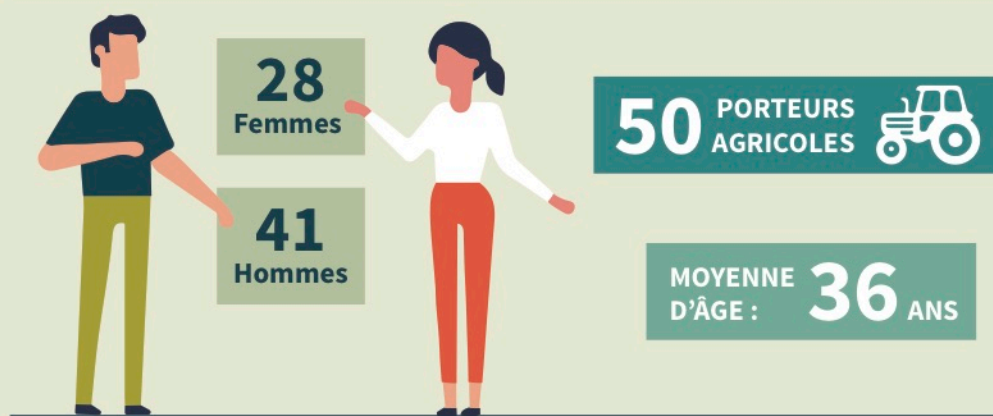
25

couveuses
chrysalide

23

SORTIES

- 13 créations
- 6 retours à l'emploi
- 4 retours en recherche emploi



Chiffre d'affaire des porteurs

→ 500 000€ de chiffre d'affaires en 2018



les premiers CAPE agricoles en Picardie avec CoPASol

Face à des demandes d'entrée en couveuse de plus en plus présentes sur le versant Sud des Hauts de France et à un besoin d'accompagnement plus local, un partenariat a été conclu entre A Petits PAS et CoPASol en 2018. Deux couvées en maraîchage bio en test sur leurs futurs lieux d'installation ont ainsi été co-accompagnées dans le sud de l'Oise. CoPASol assure l'accompagnement humain du projet et A Petits PAS la partie administrative, dont la comptabilité.

Les rendez-vous individuels alternent bilan comptable (en présence d'A Petits PAS) et accompagnement du projet, plus technique. Ils ont eu lieu une fois tous les 2 mois sur le lieu de test.

Ce fut pour Copasol une nouvelle expérience, un accompagnement renforcé des projet. Les porteur-euses y ont trouvé une réelle réponse à leurs attentes, comme la mise en relation avec notre réseau et nos partenaires locaux. Les deux associations sont très complémentaires dans leurs apports et perspectives d'accompagnement et nous souhaitons continuer cette expérience en 2019 !

Amélie Delroise, 38 ans :

« Je teste mon projet en maraîchage bio depuis plusieurs mois, accompagnée par CoPASol et hébergée par la couveuse d'entreprises A Petits PAS.

Après 15 ans à travailler dans l'agroalimentaire, j'ai souhaité revenir à un métier plus proche de la nature, plus proche des aliments bruts, et donc du monde agricole. Je voulais proposer des aliments sains, locaux et respectueux de l'environnement. Ma reconversion m'a été permise grâce à mes beaux-parents qui m'ont proposé un petit terrain proche de mon domicile afin de me lancer.

Je suis accompagnée dans mon projet par l'association CoPASol depuis plus de 3 ans car il m'a fallu le mûrir et aussi suivre une formation agricole diplômante.

J'ai eu la chance de conclure un contrat CAPE avec A Petits PAS ce qui me permet un appui juridique, financier et administratif non négligeable. Je suis ainsi plus sereine pour faire face à mon challenge ! »



CoPASol : qu'est-ce que c'est ?

Le Collectif Pour une Agriculture Solidaire en Picardie a été créé en 2011 par ses membres fondateurs régionaux : l'ABP (Agriculture Biologique en Picardie), la FAMAPP (Fédération des Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne de Picardie) et Terre de Liens. Il a pour but de promouvoir et de développer une agriculture nourricière, créatrice d'emploi et de lien social, dans une société humaine, solidaire, respectueuse des Hommes et de la Terre. CoPASol a permis de formaliser un travail déjà existant d'accompagnement des projets d'installation agricole. CoPASol propose de l'accompagnement individuel (en tant que conseiller projet) ainsi que de l'accompagnement collectif au travers de formations sur diverses thématiques. Il travaille en partenariat avec les autres acteurs de l'installation agricole dans la région : les trois Chambres d'agriculture des départements, les Points Accueil Installation, etc. Depuis 2014, CoPASol travaille aussi sur les questions liées à la transmission des fermes bio en Picardie.

Au 1er janvier 2019, CoPASol a été dissout au sein d'Initiatives Paysannes, association née d'une fusion avec le CEDAPAS, Avenir 59/62 et l'ADEARN... Les noms changent, mais les actions de ces associations se poursuivront et se développeront autour de 4 grandes thématiques : installation, transmission, changement de pratiques et sensibilisation !





*Recueil de paroles
d'entrepreneur.es à l'essai*

Tester la création d'une nouvelle activité sur une ferme existante

Des plantes aromatiques et médicinales s'ajoutent au panier sur une ferme collective :

Florence Debacher

Florence a le regard doux. Elle vous attend, vous rencontre en toute sérénité avec un fin sourire lorsqu'elle parle de son activité de production de plantes aromatiques et cueillette de plantes sauvages. Elle sait qu'elle surprend à dire « plantes sauvages » Mais elle dit avec assurance et fierté que c'est un vrai métier.

C'est souvent qu'elle utilise le « nous », parce qu'elle partage sa vie avec un boulanger et qu'ensemble ils font des choix de vie plutôt que de simples choix professionnels... Les yeux rieurs de Florence disent aussi que quelques ruptures l'ont amenée là où elle en est aujourd'hui. Des choix qui s'imposent alors à soi quand on n'a pas su s'écouter... Et pourtant, elle ne regrette rien. Elle savoure et regarde avec émotions les bonnes étoiles qui croisent son chemin depuis qu'elle a osé...



« Je cultive une partie des plantes que je transforme et l'autre partie est issue de la cueillette sauvage. Je suis orientée sur le gustatif. ...

Et oui c'est un vrai métier... mais qui n'est pas reconnu pour avoir le statut agricole : je ne rentre pas dans les cases m'a dit la Chambre d'agriculture, je fais donc de la culture en plus et à côté de la cueillette. Ça me permet de répondre à la demande pour certaines plantes.



*Je me suis installée sur la ferme de mon producteur de légumes, je n'étais pas prioritaire pour trouver des terres, **je ne suis pas du milieu agricole. Je rêvais d'autre chose que d'être salariée... j'ai craqué et je me suis lancée.***

Je cible le lieu de mes cueillettes et je suis en attente d'autorisation pour certains lieux. Pour l'instant je cueille chez les maraîchers en les débarrassant ainsi de ce qu'ils appellent leurs « mauvaises herbes ». Je cueille dans les haies.

La ville m'a mis à disposition un terrain de 1500 mètres carrés qui était en friche depuis plus de 40 ans, alors il n'a pas été compliqué d'avoir le label bio.

Je me souviens d'avoir rêvé un jour qu'il ferait le pain et que moi je ferais la confiture... Et bien nous y sommes »

A Petits PAS m'a permis de ne pas plomber tout de suite mon activité en voulant me verser un salaire. Ce qui est rassurant c'est lorsqu'on commence à commercialiser.

Avec la couveuse, on ne se sent pas toute seule, on échange sur les difficultés des uns et des autres sur des projets un peu similaires. On ne se sent pas en concurrence parce qu'il y a des coopérations

Développer une activité de fleurs coupées sur la ferme familiale :

Anne Emmanuelle Delmotte

Lorsqu'elle vous présente son parcours et ses envies d'activité, on sent bien qu'Anne Emmanuelle ne chôme pas. Depuis 10 ans, la vie s'est déroulée à plein régime pour elle et sa famille grandissante. Avec un mari agriculteur et 4 enfants, elle se lance dans la production de fleurs coupées. Anne Emmanuelle sait mettre toutes les chances de son côté pour que ça avance. Elle connaît ses atouts, ses points de fragilité. Elle aime aller à la rencontre des autres pour consolider son projet. Forte de ses convictions, elle veut être entourée pour continuer dans sa direction. Après 2 années à se lancer dans sa création corps et âme, elle veut prendre du recul, de la hauteur, regarder où elle en est avec quelques personnes pour la conseiller et poursuivre sa passion en création.



« Je me lance dans un truc un peu compliqué : la production de fleurs coupées. Je produis sur la ferme de mon mari.

La rentabilité de la fleur coupée est un vrai problème. Je veux cultiver des annuelles et faire mes plants moi-même. J'ai le projet de passer en label bio pour la fleur coupée même si ça n'existe pas. Il existe le label bleu pour l'instant. J'ai des clients qui me font la demande d'une production respectueuse de l'environnement.

Mon objectif est de faire comprendre aux clients que la fleur coupée est une production de saison, qu'il n'y a pas de production en hiver.

Dans la région, il n'y a aucun accompagnement pour les horticulteurs. Il n'y a pas de soutien. Les derniers horticulteurs se sont reconvertis sur les plantes à massif parce qu'ils ont été écrasés par les grandes serres qu'on voit maintenant et par la concurrence de l'étranger.

Comme je n'ai pas de références d'entreprises similaires, la couveuse m'accompagne. C'est difficile de créer de toute pièce une activité si peu développée.

Dans ma démarche je suis allée vite sur tous les fronts, je dois aujourd'hui prendre du recul.

Je veux également mener une réflexion sur mon mode de commercialisation avec notamment la problématique du plastique.

Je voudrais me constituer un petit groupe pour m'accompagner sur des axes comme la communication, la gestion. »



Tester un projet à plusieurs :

Un projet de couple :

Antoine Lemaire et Carole Thuilliez
maraîchers à Wicquemghem

Il y a chez Carole et Antoine, une joie dans leur regard quand ils ouvrent leur porte et qu'ils présentent leur projet : l'enthousiasme d'avoir osé un retour à la terre. Ses yeux à elle cherchent à expliquer avec sincérité ce choix radical qu'ils ont fait ; ses yeux à lui sont tournés vers les terres attenantes à la maison, symbole de ce choix réfléchi. Ils sont tout en simplicité, en modestie aussi, avec une réflexion sur leur impact environnemental en terme de déplacements, de choix de consommation, de choix énergétiques. Ils ne sont pas dupes, ils savent qu'ils ont pris un chemin parsemé de bosses et de creux. Ce sont des choix de couple, choix pour leurs 2 enfants aussi, il y a et aura des moments de doutes, de chemins de traverses à emprunter sans doute ... Mais avant tout l'envie d'avancer, d'explorer, d'essayer, de tester, de s'épauler, se s'entraider et de rencontrer le monde rural du Pas de Calais.



« Nous faisons du maraîchage bio, de la transformation et de l'accueil pédagogique.

Il a été très compliqué de trouver des terres attenantes à une ferme, nous avons trouvé dans le Pas de Calais deux hectares.

Créer en couple, il faut que chacun y trouve sa place, dans la négociation autour de l'activité. Ni l'un ni l'autre n'aurait pu faire ça tout seul surtout à cause de l'administratif. Nous sommes encore à chercher notre rythme, nous nous sommes installés ici en août 2017.

Carole est sur la partie administrative et la transformation. Elle a choisit de travailler au magasin de producteurs Vert de Terre chaque mercredi après midi.

Antoine est chef de culture, de récolte même si sans Carole, il ne pourrait pas faire face à tout.

La création d'activité en couple ce n'est pas toujours idyllique, mais on en grandit ensemble.

Il y a des désaccords entre nous. Parfois Antoine est frileux et moi je suis plus optimiste. Ou bien ce n'est pas le moment de faire de la transformation et plutôt de faire des récoltes, il faut se concerter...



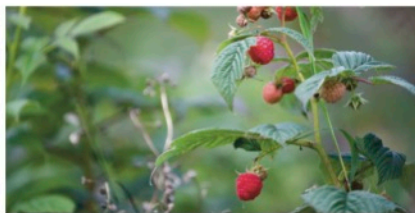
Le professionnel fait partie de notre vie personnelle maintenant.

Au départ, je voulais partir directement avec le statut agricole, sans intégrer la couveuse, mais finalement, ça m'a permis de pouvoir garder des indemnités chômage.

De notre première année, nous tirons plutôt un bilan positif

Dans notre parcours au sein de la couveuse, nous avons eu à faire à de nombreux interlocuteurs : il faut chaque fois réexpliquer et en même temps ça nous a permis de rencontrer de nouvelles personnes.

Nous apprécions beaucoup les rencontres proposées pour échanger avec des personnes qui font des choses semblables ou différentes.



Avec la couveuse, nous nous sentons proches de leurs valeurs écologiques et humaines. Et en plus on se sent dirigés administrativement.

La couveuse nous donne le moyen de nous lancer en toute sécurité, d'avoir des conseils en termes d'investissement et de rencontrer des personnes.

Nous avons assurément rencontré les bonnes personnes au bon moment. C'est une chance que nous avons su provoquer à chaque fois. On veut pas faire de concurrence aux autres producteurs, on aimerait travailler en complémentarité.

Nous avons à cœur de partager avec nos clients notre démarche éthique, locale et respectueuse de la biodiversité. Nous sommes sur une micro ferme au plus proche des consommateurs. rices avec l'ouverture de nos portes régulièrement.

Pour rien au monde, je ne voudrais retourner en arrière.»

La couveuse nous donne le moyen de nous lancer en toute sécurité, d'avoir des conseils en terme d'investissement et de rencontrer des personnes

Tester une activité entre amis : Loïc Tridon et Nicolas Denin Miel des Weppes

Il y a des hasards qui n'en sont pas. Ces deux là étaient faits pour se rencontrer et c'est leur passion des abeilles qui les a reliés. D'abord voisins, puis passionnés d'apiculture Loïc et Nicolas ont mis leurs ruchers en commun. Très vite, ils ne savaient plus quelles abeilles étaient à qui ... ils se sont retrouvés sur des valeurs communes et ont créé « le miel des Weppes ».

Loïc et Nicolas sont de cette nouvelle génération de jeunes installé-es, féru-es d'écologie, prêt-es à développer ce qui les passionne tout en conservant une activité principale pour sécuriser leur quotidien : la tête dans les étoiles et les pieds bien ancrés dans le réel. C'est une aventure collective à deux et à plus encore avec les propriétaires qui mettent leurs terrains à disposition pour les ruches, avec les client-es qui cherchent de la qualité, avec les magasins qui leur font confiance ...



« Nous sommes complémentaires l'un de l'autre. »

Nicolas a des compétences de graphiste et a donc travaillé le produit fini, l'étiquette des pots de miel, le graphisme, les photos et se projette déjà dans la forme des pots de miel de l'année prochaine. Loïc a des compétences en gestion, il apporte cette pierre à l'entreprise.

Être deux nous permet d'avoir du recul sur ce qu'on fait. Nous cherchons une organisation optimale. Nous nous partageons les tâches.

L'apiculture vient en complément de notre activité principale. Et c'est un choix. Nous souhaitons rester dans la pluriactivité pour la sécurité financière et continuer pour l'instant d'apprendre notre deuxième métier.

Nous voulons être vigilants à ce que ça n'empiète pas trop sur notre temps libre.

On fait de l'apiculture de A à Z. De la gestion des ruches à la vente.

Nous sommes attentifs à la qualité de notre produit fini. Nous ne sommes pas dans un secteur où il y a des fleurs. Alors nous utilisons notre produit aussi pour valoriser notre terroir : les Weppes.

La couveuse nous apporte un lieu pour se tester avec un statut, un accompagnement et un encadrement. Suite à nos 2 années en CAPE, il y aura un suivi pour trouver notre modèle économique.

Nous avons été aiguillés sur A Petits PAS de par sa spécificité agricole. Nous avons besoin d'un statut rapidement en février 2018. Ils sont proches de nos valeurs, c'est fluide et on se comprend vite.

La couveuse nous permet d'être assujettis à la TVA et ce n'est pas rien pour les achats de matériels. »

La couveuse nous donne le moyen de nous lancer en toute sécurité, d'avoir des conseils en terme d'investissement et de rencontrer des personnes



Proposer un produit ou service innovant... à la recherche d'un marché :

Emile Rossignol « Entraid'union » Intermédiaire entre producteurs et restaurateurs

Comment faire se rejoindre la campagne et la ville dans votre assiette ? C'est en partie le pari d'Emile grâce à son activité de lien entre les producteurs-rices bio et locaux et les restaurateurs-rices de la Métropole lilloise. Il est ce trait d'union discret et déterminé, rêveur et réaliste, connaisseur et en recherche permanente de nouveaux contacts. Emile est calme, on sent un fil conducteur dans ses paroles, ses choix et ses actes. Attaché au jardinage par sa mère et au grand large par son père marin, il a roulé sa bosse à l'étranger, dans le sud de la France ; Chaque fois en recherche de sens et de la direction à prendre. Et puis Emile s'est lancé dans l'aventure pour permettre un rapprochement entre celles et ceux qui cultivent avec conviction et celles et ceux qui cuisinent avec passion. Il est campé dans ses envies, fort dans ses convictions, il tient la barre et part battre la campagne, avec son camion, pour collecter le meilleur pour les restaurants.

« Je suis une sorte de facilitateur pour les restaurateurs. Le problème que rencontrent les producteurs ou les restaurateurs c'est le manque de temps. Pour aller chercher les produits au marché c'est compliqué, pour démarcher les restaurateurs c'est compliqué.

Pour repérer les producteurs, je suis allé à leur rencontre, j'ai écouté ce qu'ils avaient à me raconter et j'ai goûté leurs produits.

L'idée est de travailler sur des produits de saison les plus frais possibles.



Les valeurs que je défends sont la rémunération juste grâce à la fixation des prix par les producteurs. Je les cherche parmi les agriculteurs durables, bio, il m'arrive de travailler sans label.

Je travaille avec des lieux en recherche de produits de qualité qui changent régulièrement leur carte et aussi avec des cantines urbaines, des traiteurs et des salons de thé ».

Je mène un travail de fond qui veut recréer du lien avec les producteurs ».

Je suis en recherche de sens depuis longtemps. J'ai pu aller faire des visites de terrain pour voir si mon idée intéressait.

D'octobre 2017 à juillet 2018, j'étais dans le montage de projet. En juillet 2018, j'ai démarré avec 6 - 7 producteurs à 50 kilomètres de rayon au Sud Ouest de la Métropole puis sur Bailleul. Ce sont plutôt des agriculteurs qui ont 10 ans maximum d'installation.

J'ai rencontré la couveuse quand j'étais en montage de projet. L'activité que je souhaite développer est très compliquée économiquement. Avec la Couveuse, je peux me tester sur un an. A Petits PAS est une structure plus réactive quant à la connaissance de l'agriculture bio. Ils ont une vraie connaissance des risques de ce genre d'activité .

Je me sens assez autonome dans la Couveuse mais on doit être demandeur si on a besoin d'accompagnement plus spécifique.

La force d'A Petits PAS c'est la réunion collective.

Il y a un travail de lien que j'effectue et qui demande du temps. »

« Le Jardin de Mathilde Laleeuw » transforme ses plantes aromatiques, fruits et légumes



Mathilde parle de maraîchage avec passion et quasi insouciance. Elle veut mettre le beau dans toutes ses activités. Ses plantations dessinent comme un mandala gigantesque, ses préparations de légumes séchés sont colorées encore gorgées de soleil en plein hiver. Il semble que Mathilde a toujours fait ce qui lui plaisait et que ses choix lui réussissent ! Elle prend les virages avec assurance et vigueur. Elle accueille ce qui s'offre à elle : s'il y a prunes et mûres dans son jardin, ce sera vente de confitures cette année ; si elle a de nouvelles envies à explorer, ce sera une année surprenante. Elle tient ainsi la routine à distance et s'engage sur le chemin de la création d'activité, sourire aux lèvres et avec l'envie toujours que ses actes quotidiens participent au changement du monde de demain.

« J'aime travailler la terre depuis toute petite. J'ai fait des études de comptabilité, de commerce. J'ai voulu être assistante sociale. Finalement, je suis allée vers ce que j'ai toujours aimé : les végétaux. J'ai ainsi ouvert un magasin de fleurs, après avoir repris des études de fleuristerie. Avec ma sœur, nous avons créé la structure et travaillé les fleurs pendant 5 ans. C'était une très belle expérience.

Notre arrivée à la campagne est un peu notre retour à la terre.

Je produis, cultive, vends des plants, mais je transforme aussi les légumes.

J'essaie également de rendre ma famille autonome au maximum, et d'aller vers le zéro déchet.

Pour le développement de ma commercialisation, je préfère prioriser la vente locale. Ce qui est assez logique. J'essaie de raisonner par rapport à une éthique, des valeurs d'écocitoyenneté.

Un des produits qui fonctionne bien est le bouillon de légumes déshydraté. Je le vends principalement en contenant, mais aussi en vrac.

D'un point de vue social, je ne me sens pas isolée car j'ai toujours des contacts. Certains jours, bien sûr, j'aimerais que les choses aillent plus vite et que ça bouge un peu plus, qu'il y ait plus de synergies mais j'apprends à être patiente.



L'organisation sur une année est envisagée ainsi :

- Semis en février ...
- Vente de plants du printemps au mois de juillet.
- Légumes, vente et cueillette en juillet et jusqu'à novembre
- Transformation et mise en contenant pendant la période hivernale.

Les animations auprès de groupe d'enfants sont programmées tout au long de l'année entre mes diverses activités.

Mon activité est très diversifiée et ça me plaît de pouvoir passer d'un produit à un autre, ou de gérer différents points sur une même journée.

J'aime beaucoup la citation de Pierre Rhabi venant de Confucius : « Choisis un travail que tu aimes, et tu n'auras pas à travailler un seul jour de ta vie ». Le tout étant de le faire avec son cœur et avec passion. Évidemment, il y a des contraintes et des moments compliqués, mais je fais un métier qui me plaît.

Concernant le statut juridique de ma structure, je n'ai pas encore fait mon choix mais j'y réfléchis.

L'association A Petits PAS m'a apporté beaucoup, les échanges avec les autres porteurs de projets sont très importants, ça nous rassure au démarrage, on peut discuter sur nos questionnements, nos doutes.

Un conseil : Il ne faut pas avoir peur de se lancer, quand on a une idée, un projet. C'est faisable. Il faut prendre le temps, être patient et optimiste. »

Tester

une nouvelle façon d'exercer un métier ancien

Lionel Soroka :

diversifier l'apiculture avec une brasserie

A son regard aiguisé, on comprend rapidement que Lionel est en ébullition permanente. Il est en recherche. Il est nourri d'idées, d'envies, de projets. Un rendez-vous pour parler de son projet, c'est l'occasion pour lui, comme il dit, de faire une petite pause et de prendre du recul. Il est curieusement bavard, aucun de ses mots n'est laissé au hasard. Il est fier et ambitieux dans cette installation en apiculture. Il a tourné une page en quittant son poste d'ingénieur pour aller vers une activité lui permettant de jongler avec sa vie de famille et ses idéaux. Lionel avait besoin de concret, de savoir à quoi il servait. Il voulait de l'autonomie et de la liberté. Aujourd'hui, il construit chaque étape de son projet en y mettant beaucoup de sens et d'exigence. Lionel a aussi besoin des autres dans cette aventure, pour ne pas s'enfermer dans une activité gourmande en temps. Il se projette dans l'ouverture d'une brasserie parce que qu'historiquement le miel est une activité au cœur d'autres productions.



« Quand j'ai démarré ce boulot je savais que j'allais changer. Alors j'ai fait un bilan de compétence en 2015. Il en est ressorti que j'avais envie de plus d'indépendance et de concret.

Je me suis engagé dans un BPREA option apiculture au lycée agricole d'Arras. A Petits PAS a une convention avec le lycée agricole de Tilloy les Moflaines. Ils me mettent à disposition un cheptel d'abeilles dont je fais ce que j'ai envie.

Nous avons envie avec mon épouse de mener un projet sur notre lieu de vie.

J'aime l'apiculture parce que c'est très technique et en contre partie il n'y a aucun accompagnement technique proposé par la Chambre d'agriculture. Je me dois donc d'être en contact avec d'autres apiculteurs. L'apiculture reste un milieu agricole, ainsi il y a beaucoup de fierté et les apiculteurs reconnaissent difficilement leurs difficultés.

Pour ma production je veux limiter au maximum mes déplacements. Cette année j'ai accepté d'installer mes ruches jusqu'à 30 km. L'année prochaine ce sera jusqu'à 10 km. La grosse difficulté que je rencontre c'est le manque de diversité florale.

Le temps que demande une création d'activité, notamment en apiculture, laisse voir le risque de s'enfermer. Il faut se ménager des petits moments de répit, sinon c'est vite mettre en danger la vie de famille.

J'ai eu envie de créer moi-même une brasserie à la ferme. Je ne ferai pas pousser mon blé ou mon malt.

Je ne veux pas bénéficier des aides agricoles, je veux y arriver petit à petit par moi-même. C'est aussi un challenge personnel.

J'adhère aux principes de la Couveuse d'A Petits PAS et j'y trouve l'avantage de rencontrer un réseau d'agriculteurs alternatifs.

J'ai besoin d'être nourri intellectuellement. L'échange avec A Petits PAS me permet de rencontrer d'autres créateurs d'activité même si ce n'est pas sur la même activité.

J'ai particulièrement apprécié la formation d'A Petits PAS sur la recherche de financements ou sur le statut. »

Marion Godillard :

et si la boulangerie se faisait mobile ?



Marion, on la sent comme hors du monde. Elle est là et pourtant la tête ailleurs ; avec vous et en même temps avec tou·tes celles et ceux qu'elle a rencontrés. Elle habite à Lille, aime la vie et l'émulation urbaine ; la ville n'est après tout qu'un point d'ancrage, un port d'attache en attendant tous les départs promis par sa « boulangère itinérante ». Difficile de dire qu'elle s'installe ou qu'elle stabilise son activité ... Marion s'engage et prend son envol pour aller plus loin, ailleurs et autrement avec sa boulangerie mobile, pédagogique et biologique. Elle voyage et va à la rencontre « des grands et petits curieux » avec sa farine, son pétrin, son levain et ses moules. Elle promène son four sur les routes des Hauts-de-France. Elle profite de toute la liberté que lui donne cette activité vagabonde pour rejoindre un festival, un mouvement de militant·es écologistes ou pour remercier celles et ceux qui lui ont permis d'en arriver là. Marion façonne et pétrit sa vie avec émotions et surprise.

« Je suis boulangère itinérante depuis 2018. Je suis de Picardie et j'ai fait des études d'ingénieure paysagiste. Je suis issue du milieu rural. J'ai toujours baigné dans l'écologie.

J'ai fait un service civique pour la communication de l'association « La Batailleuse ». C'était un prétexte qui m'a permis d'avoir un déclic pour le métier de boulangère. Anouk m'a tout appris pendant 4 mois. Tout pour savoir faire du pain. Elle faisait entre 200 et 250 kg de pain par semaine. Je suis progressivement devenue responsable d'une fournée par semaine.

Je n'aurais jamais osé la création de mon activité sans ce passage par la Batailleuse et l'esprit autogestionnaire qui m'a montré d'autres chemins à prendre. Ça m'a permis de m'envoler.

S'associer c'est une force encore plus quand ce sont des activités différentes qui se regroupent

Je me suis rapprochée d'A Petits PAS pour avoir de l'accompagnement sur les statuts juridiques, comprendre la partie comptable aussi afin de pouvoir visualiser mon projet dans l'avenir. A Petits PAS m'aide pour savoir comment réagir quand l'activité rencontre des problèmes d'argent. Je ne me sens pas seule face à ces problématiques. Je les appelle, ils me conseillent ... »

Aujourd'hui il y a beaucoup de gens qui me testent. Est ce parce que je suis une femme ? Est ce parce que le projet est atypique ?

Je ne pourrais pas pour l'instant arrêter l'itinérance et ouvrir une boutique. J'ai besoin de rencontres et de chemins. J'ai aussi envie de transmettre comme on m'a transmis et c'est pour cela que j'ai construit mon fournil mobile en juin 2017.

J'ai mis un an pour visualiser mon outil de travail. J'ai fait un périple d'un an parmi les boulangers de France et c'est pendant ce périple que j'ai connu A Petits PAS en allant chez d'anciens couvés.

Avec A Petits PAS j'ai fait l'apprentissage de la rentabilité. J'ai pu constater aussi que j'étais soutenue par de nombreuses personnes grâce à un financement participatif. J'ai aussi de la chance que d'autres me tendent la main, comme ce maraîcher d'une AMAP.



Mon activité est un choix militant. Je suis très fière aujourd'hui de dire que je fais du pain toute seule.

J'ai envie de transmettre mon expérience. J'aime être seule sur mon activité, mais je sais aussi la chance que j'ai d'être entourée.





Riquier

Produire du houblon biologique régional

En écoutant Riquier, l'expression hasard ou coïncidence prend tout son sens. Ou alors est-ce plutôt qu'il a de la suite dans les idées et qu'une pierre après l'autre, il sait déjà le chemin à prendre ? Il a d'abord été animateur bio pour être au plus près de la réalité agricole bio. Il a ensuite fait des saisons pour affiner son projet et, la culture du houblon lui est apparue comme une évidence. Il franchit les étapes de l'installation un hectare après l'autre, conscient des enjeux et des défis d'une installation hors cadre familial et bio dans les Flandres. Sa voix dégage de la sérénité, de l'impatience et du pragmatisme. Historiquement la culture du houblon était une culture complémentaire aux autres productions sur les fermes, Riquier aime être à la lisière entre les traditions d'un territoire et l'utilisation d'outils modernes et pointus pour relever le défi d'une production exigeante.



« J'ai passé un an chez un houblonnier bio en Belgique et j'ai démarré en parallèle une toute petite parcelle chez moi.

J'avais envie de m'installer dans les Flandres, il y a peu de terres disponibles donc il me fallait une production à haute valeur ajoutée.

Les brasseurs m'ont plutôt bien accueilli, il y a un vrai manque de houblon ces dernières années.

Dans les Flandres, il y a une belle dynamique d'installation hors cadre familial. Ceux qui ont le même parcours du combattant sont prêts à s'entraider.

Les brasseurs sont très heureux d'utiliser et donc de valoriser des houblons bio et locaux. La reconnaissance que moi j'attends c'est qu'ils recommandent l'année suivante.

Je sais qu'il me faudra travailler en partenariat et éviter de mettre tous mes œufs dans le même panier.

Il y a pour moi beaucoup d'enjeux et de défis dans cette volonté de m'installer. Je suis aujourd'hui impatient et stressé à la fois de les relever.

Dans l'idée à terme, il faudra diversifier un peu et développer d'autres productions mais je veux aller un hectare à la fois.

Un de mes défis supplémentaires est d'être à la fois dans la tradition d'un métier ancien en utilisant un tracteur des années 70 et l'utilisation de matériel de pointe comme le thermomètre laser ou des testeurs d'humidité ultra performants. Je dois innover et inventer pour répondre aux exigences des brasseurs.

Mon activité est un trait d'union entre 2 époques. »

Petit Panorama du féminin de quelques sorties de couveuse en 2018 :

En sortie de couveuse, certaines 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...



Créer une micro-entreprise à la sortie : Morgane Dazin

Que faites-vous aujourd'hui ?

Je suis animatrice nature, j'ai créé mon entreprise « Mi-têtard, mi-saule » en janvier 2018.

Quand vous êtes sortie de la couveuse: comment s'est passé la création de l'entreprise ?

A l'échéance du contrat, j'avais quelques clients déjà intéressés pour re-faire appel à moi, et d'autres avec qui j'avais des projets, sans compter toutes les idées d'animations et formations à mettre en place.

Quel statut avez-vous choisi ?

L'idée était vraiment de garder ce statut d'indépendante, de pouvoir continuer à travailler avec les collectivités comme les particuliers. J'ai donc créé une micro-entreprise directement. Comme discuté précédemment avec Marc (mon accompagnateur), c'est le statut le plus abordable dans mon domaine et pour mon type d'activité. La création est assez simple et rapide, en ligne, et permet de lancer une activité sereinement.

Qu'est-ce que vous retiendrez de votre période en couveuse ?

Une certaine assurance pour le début d'activité. J'ai beaucoup apprécié les échanges avec les autres personnes en couveuse.

Quelles sont les perspectives pour la suite ?

Me faire connaître et développer la communication autour de mon entreprise.



Une micro-entreprise agricole : Yoanne Scottez



Que faites-vous aujourd'hui ?

Mon activité s'appelle « La Tambouille Sauvage » : je réalise des sirops, des gelées aux plantes sauvages et des plantes séchées à boire en tisane ou à découvrir sous forme de sel.

Comment s'est passé la sortie de couveuse ?

Je suis sortie à l'automne 2017, après 2 ans et demi de couveuse. Après tout ce temps en couveuse, j'avais suffisamment expérimenté l'activité pour savoir si je voulais et si je pouvais me lancer complètement.

Quel statut avez-vous choisi ?

J'ai choisi la micro-entreprise agricole puisque c'est adapté à la taille de ma structure

Qu'est-ce que vous retiendrez de votre période en couveuse ?

Les échanges avec les autres couvés et l'immersion dans l'activité. Sans la couveuse, je n'aurais jamais pris ce temps pour concrétiser « la Tambouille sauvage ». Je ne l'aurais pas poussé aussi loin.

Quelles sont les perspectives pour la suite ?

L'activité continue de se diversifier! Je commence à faire de l'accueil social sur ma ferme et d'ici quelques mois, j'aimerais le développer un peu plus.

Je continue d'étoffer ma gamme de produits! En bref, ça continue! Chaque année de nouvelles idées, qui se concrétisent ou cheminent dans un coin de ma tête...

Que faites-vous aujourd'hui ?

Je suis en attente de création d'entreprise, pour des raisons administratives et d'accès au foncier.

Comment s'est passé la sortie de couveuse ?

Après 3 années en couveuse à tester une activité de culture et transformation de plantes aromatiques en complément de l'activité maraîchage bio de mon conjoint, j'ai pu me faire une idée plus précise de ce que demande cette activité en termes d'investissement, de temps de travail, de commercialisation... et comment articuler cette activité avec le maraîchage.

Qu'est-ce que vous retiendrez de votre période en couveuse ? Quelles sont les perspectives pour la suite ?

Cela m'a aussi permis d'amorcer sereinement l'activité, sans objectif de rentabilité immédiate. Même si aujourd'hui je ne suis pas encore au bout du parcours (du combattant) à l'installation ! Nous sommes encore bloqués par un problème d'accès à la terre et les complexités administratives qui en découlent. Nos objectifs sont beaucoup plus clairs et nous savons où nous mettons les pieds, car nous connaissons mieux notre capacité à produire et commercialiser. Cela nous permet, entre autres, d'oser envisager des investissements plus conséquents et la création future d'une société type EARL.



Un projet remis à plus tard : Elise Canion



Que faites-vous aujourd'hui ?

Je suis salariée agricole

Comment s'est passé la sortie de couveuse ?

Je n'ai pas créé car le projet de s'associer avec une autre personne a été abandonné. J'ai donc du revoir mon projet.

Qu'est-ce que vous retiendrez de votre période en couveuse ?

Une période intense en activités et en émotions. J'ai pu aller au bout d'un système et réaliser que ce n'était pas cela que je voulais créer. Cela m'a permis de me remettre en question et de réaliser une réflexion plus profonde sur ce que je désirais vraiment.

Quelles sont les perspectives pour la suite ?

La remise en question du projet ne signifie pas l'abandon du projet. Mais une transition vers autre chose, une métamorphose vers un projet qui me correspond vraiment, indépendamment des souhaits et desirs de l'autre, puisque l'abandon du projet à deux m'a permis de me recentrer sur moi. Un nouveau projet, plus cohérent avec mes valeurs, mes idéaux et contraintes de vie personnelle est en cours. Je souhaite retourner en couveuse en 2019 donc !

Annuaire des projets

hébergés par la couveuse Chrysalide en 2018

De la pomme au verre - POM'Press

Baroux Ludovic
13/07/2016-14/11/2018
pom-press@gmx.fr
06 70 11 23 78
39 rue Léon Delacre
62610 Ardres



Mais et courges

Bavard Benoit
01/01/2018
semperphi90@gmail.com
07 78 25 53 01
1 ter rue du jardin des prothois
60140 Baillevall



Maraichage biologique

Beaumont Loïc
12/12/2016-12/12/2018
loicbeaumont@outlook.fr
06 48 08 52 74
5 chemin de la ferme du Cingles
59126 Linselles



Loïc

Maraichage biologique

Belpalme Louise
04/03/2016
louise.belpalme@gmail.com
06 64 44 40 02
2375 rue eeckelstraete
59270 Bailleul



Louise

Maraichage biologique

Betermier Jonathan
16/01/2017
jonathan.betermier@hotmail.fr
07 85 42 48 57
32 rue Jules Guesde
62590 Oignies



Jonathan

Production de plantes et fleurs aromatiques

Blary Patrice
01/03/2015-01/03/2018
patrice.blary@hotmail.fr
06 80 71 26 14
384 Boeren Weg Ouest
59285 Buysscheure



Patrice

Maraichage biologique

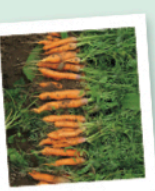
Canion Elise
22/02/2017-22/02/2018
ecanion@gmail.com
06 82 17 14 21
15 chaussée d'Houthem
07780 Comines Warneton (Belgique)



Elise

Maraichage biologique

Caulier Alexia
27/02/2017-28/02/2018
alexia.caulier@hotmail.fr
06 23 44 62 29
88 rue de Furnes
59122 Hondshoote



Les potes au feu

Champagne Guillaume
22/11/2017-22/11/2018
guillaume5980069@gmail.com
06 23 12 86 93
44 rue des écoles
59740 felleries



Guillaume

Cueillette et production de Plantes Aromatiques et Médicinales

Charlot Karine
10/12/2018
charlotkarineyes@orange.fr
06 79 42 05 28
18 rue des villas
59160 Lomme



Karine

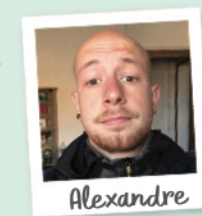
Maraichage biologique

Choquet Samuel
24/05/2018
lejardinauxgrenouilles@gmail.com
06 69 62 14 58
2159 route de Wormhout
59114 Steenvoorde



La tartine errante boulangerie biologique

Crasquin Alexandre
02/07/2018
alexandreocrasquin@yahoo.fr
07 77 75 62 72
63 bis rue d'Hautmont
59600 maubeuge



Alexandre

Animations nature environnement

Dazin Morgane
06/07/2017-06/01/2018
morganehp@gmail.com
03 32 27 72 27
4580 rue des fèves
59226 Lecelles



Morgane

Production et Cueillette de Plantes Aromatiques et Médicinales

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



Florence

Yaho - Brassé végétal

Debroucke Yann
09/01/2017
idcom62@hotmail.fr
06 50 04 30 12
41 route de Boulogne
62500 Tatinghem



Yann

Élevage d'ânes, production de lait d'ânesses, transformations en cosmétiques.

Delhaunay Delphine

14/12/2017

delphine.2908@gmail.com
07 89 40 13 44
19 rue emile WAUTIER
59219 Etroeungt



Delphine

Production et vente de fleurs coupées

Delmotte Anne-emmanuelle

18/05/2018

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



Anne-Emmanuelle

Maraîchage et poules pondeuses biologiques

Delroise Amélie

19/03/2018

amelie.delroise@gmail.com
06 78 80 59 13
1 Rue Nordeletham de Morcourt
60800 Feigneux



Amélie

Maraîchage biologique et traction animale

Delsaut Olivier

21/02/2017

olivier.delsaut@hotmail.fr
06 64 04 86 68
1/4 rue Emile Zola
59174 La Sentinelle



Olivier

Atelier couture et créations

Demeestere Anne-chrystele

24/11/2017

bdemeestere@nordnet.fr
03 23 98 24 08
21 rue du vieux chateau
02140 Fontaines les vervins



Anne-Chrystèle

Miel des weppes

Dhennin Nicolas

01/05/2018-03/12/2018

mieldesweppes@gmail.com
06 50 70 43 23
244 rue de la place du château
59274 Marquillies



Nicolas

La ferme de Flo

Dievart Florian

26/04/2017

lafermedeflorian@gmail.com
0684427505
18 E rue roger Salengro
62710 Courrières



Florian

Maraîchage

Duban Florence

02/07/2018

lafermeduban@gmail.com
06 76 39 60 37
1 BIS rue Victorien CANTINEAU
59530 Englefontaine



Florence

Soufflage de verre

Fradin Laure

12/07/2017

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



Laure

La tartine errante - boulangerie biologique

Gaudin Chloé

02/07/2018

cho.gaudin@gmail.com
06 26 41 43 32
227 rue du timon
59570 Mecquignies



Chloé

La boulangère cheminote - boulangerie itinérante

Godiard Marion

21/02/2018

marion.godiard3@gmail.com
06 84 06 57 42
3 rue auguste BONTE
59000 Lille



Marion

Paysan boulanger

Guyot Frédéric

05/06/2015-05/09/2018

Fr3d.guyot@gmail.com
06 70 40 57 62
14 rue de Colmar
59290 Wasquehal



Frédéric

Les jardins de la courte échelle

Hautefeuille Patrice

15/01/2018

jardinscourteechelle@laposte.net
06 83 71 07 15
179 rue de la motte
62132 Fiennes



Patrice

Peinture sur mobilier

Hilmoine Noémie

16/01/2017

noemie_hilmoine@hotmail.com
06 09 43 88 29
35 allée de la Boisière
59130 Lambersart



Noémie

L'enfarinée - boulangerie biologique

Himmesoete Mélanie

06/07/2018

melhim@yahoo.fr
06 70 12 64 05
54 rue ledru ROLLIN
59260 Hellemmes



Mélanie

Maraîchage en permaculture

Hovine Pol

17/04/2018

pol.hovine@gmail.com
06 23 45 96 75
2085 route de Merville
59190 Hazbrouck



Plantes aromatiques, légumes, transformations

Laleeuw Mathilde

05/05/2017

wafmath@yahoo.fr
06 09 49 29 43
961 Brouck Straete
59232 Sec Bois



Mathilde

Sellière-harnacheuse, couturière costumière

Laskawiec-Huet Emmanuelle

12/12/2018

manueuh@live.fr
03 22 78 43 07
11 rue du bas
80400 Voyennes



Emmanuelle

Boulangère biologique

Laurent Agnès

13/06/2016

agnetix@hotmail.com
06 26 88 05 38
47A rue d'Houdringue
59249 Aubers



Agnès

Volailles de chair et œufs biologiques

Massol Axelle

18/07/2016

axellemassol@live.fr
06 86 07 63 05
1430 rue du Guarbecque
62350 Saint Venant



Axelle

Paysagiste

Lebleu Olivier

16/05/2016-31/03/2018

olivier.lebleu2@wanadoo.fr
06 30 17 09 76
15 avenue de la Libération
59270 Bailleul



Olivier

Débardage à cheval

Meert Denis

24/02/2016-24/02/2018

denismeert@orange.fr
03 27 57 52 17
96 cité des Bons pères
59131 Rousies



Denis

Maraîchage biologique

Lemaire Antoine

01/08/2017

jeantreote@yaho.fr
06 10 38 19 87
28 rue de l'Eglise
62650 Wicquinghem



Antoine

Maraîchage biologique

Michal Gautier

06/04/2017-06/04/2018

gautiermichal@orange.fr
03 20 30 15 51
518 chemin du coeur joyeux
59890 Quesnoy sur Deûle



Maraîchage biologique et élevage porcin

Lepus Julien

16/01/2017

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



Julien

Ma boulangerie bio

Moutome Benjamin

19/06/2017-19/06/2018

lepaindesterr@gmail.com
125, avenue Bequart Lambersart
59130 lambersart



Benjamin

Maraîchage biologique

Maguire Antoine

01/03/2015-28/02/2018

antoine.maguire@yahoo.fr
06 47 00 57 00
108 avenue de Wadenthun
62250 Saint Inglevert



Antoine

Maraîchage

Obry Audrey

01/11/2018

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



Audrey

Maraîchage biologique

Maison Gérald

01/11/2018

maison.gerald@free.fr
06 10 13 36 03
75 rue salengro
59430 St Pol sur mer



Gérald

Maraîchage biologique

Parent Gregory

21/02/2018

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



Maraîchage biologique

Marcillaud Estelle

15/06/2017

e.marcillaud@gmail.com
06 81 30 81 11
42 Chemin vert
62610 Louches



Estelle

Maraîchage, verger, petit élevage et petite transformation

Pety Olivier

20/02/2017

olivier.pety@free.fr
06 72 11 44 73
100 rue du HEM
59148 Flines lez raches



Olivier

Massage de bien être

Marlier Aurélie

01/05/2017-30/05/2018

aurelymarlier@gmail.com
06 22 68 68 28
3 rue voltaire
59212 Wignehies



Aurélie

Maraîchage biologique

Marquis Olivier

01/12/2016

olivier-marquis@orange.fr
03 27 84 30 18
65 route Nationale
59360 Catillon



Olivier

Maraîchage biologique

PIOT Emmanuel

01/03/2018

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



Emmanuel

Proximale

Pirez Robin

01/01/2018

robin.pirez@gmail.com
07 70 17 56 40
30 rue du Huit Mai 1945
62140 Huby St-Leu



Robin

"Les jardins de lizelotte"

Sauvage Yaëlle

12/12/2018

yaellesauvage@ymail.com
06 20 74 18 66
65 route Nationale
59360 Catillon



Yaëlle

La tartine errante - boulangerie biologique

Piriou Louison

02/07/2018

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



Louison

Transformation et vente confitures légumes

Scottz Yoanne

01/04/2015-01/01/2018

yoanne.scottz@hotmail.fr
07 78 82 21 10
6 Route d'Avesnes
59440 Boulogne sur Helpe



Yoanne

Les Potes au feu

Piriou Gabin

22/11/2017-22/11/2018

gabin.piriou@gmail.com
44, rue des écoles
59740 Felleries



Gabin

Lynde de Miel

Sbroka Lionel

01/05/2017

lyndedemiel@gmail.com
06 23 01 90 36
192 rue de Steenbecque
59173 Lynde



Lionel

Couture confection

Quintin Laure

19/12/2018

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



Laure

Sillage, Sacs écologiques

Sulmon Bénédicte

01/08/2016-01/02/2018

benesul@yahoo.fr
06 36 83 34 62
5 Hameau de Tachincourt
62130 Maisnil



Bénédicte

Maraichage bio

Raffin Clément

12/10/2018

clement.raffin@gmail.com
06 05 00 76 78
417, rue de la gloriette
59940 Le Doulieu



Clément

Production et vente de houblon

Thevenin Riquier

19/12/2017

rthevy@free.fr
06 18 23 04 03
40 rue de la fontaine
59270 Meteren



Riquier

Maraichage

Raynaud Abel

27/07/2017-28/01/2018

abel.raynaud@yahoo.fr
07 68 62 21 17
366 rue de Merville
59190 Hazebrouck



Maraichage bio et accueil pédagogique

Thuilliez Carole

01/08/2017

carole.thuilliez@laposte.net
06 89 08 62 47
28 rue de l'Eglise
62650 Wicquinghem



Carole

Les potes au feu

Remy Thomas

22/11/2017-22/11/2018

tomarem6@gmail.com
03 27 31 77 91
44 rue des écoles
59740 felleries



Thomas

Maraichage biologique sur petite surface

Trachet Hugues

01/02/2015-31/01/2018

hugues_trachet@hotmail.com
09 95 52 23 30
2043 bis rue de Lille
59262 Sainghin-en-Melantois



Hugues

Entraid' union

ROSSIGNOL Emile

06/07/2018

emilerossignol@hotmail.com
06 60 95 96 32
62 rue du Maire Becquart
59160 Lille



Emile

Miel des weppes

Tridon Loic

01/05/2018

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



Loic

Maraichage

Sanier Michael

01/02/2018

deslysaujardin@gmail.com
06 01 38 16 45
41 C rue principale
62560 Coyecques



Michael

Maraichage Biologique

Van Nevel Benjamin

24/04/2017

benj.van@orange.fr
09 86 76 28 39
45 rue Paul Lafargue
59135 Wallers



Benjamin

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...

equipe@apetitspas.net
<http://chrysalide.apetitspas.net/>
<http://envieauprojet.fr/>

Nos partenaires :



Avec le soutien financier de :

