



HÉRICOURT (62)

L'ÉTABLE DES POSSIBLES

Association - Créer un pôle de transformation alimentaire

Objectif :
accompagner les porteur-ses de projet à développer de nouvelles façons de produire et distribuer

AU FIL DES SAISONS

2021

Création de l'association et fin d'année installation d'une 1^{ère} activité autour du pain

2025

Développement de la microbrasserie et préparation à l'accueil d'une 3^{ème} activité de transformation : **la fromagerie**



FONCTIONNEMENT



Une **quinzaine de bénévoles** investi-es



Adhésion : 10 €/an



Bâtiment mis à disposition **gratuitement**



Modèle économique : apport initial des membres fondateur-ices, vente de pain, loyer versé par les porteur-ses de projets accueilli-es, subventions, dons des adhérent-es

CONCEVOIR UN PÔLE DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE EN COLLECTIF

L'Étable des Possibles est un pôle de transformation alimentaire installé dans le Ternois, dans une ancienne étable entièrement rénovée pour accueillir des porteur-ses de projet professionnel-les.

L'association loue des espaces et des équipements professionnels dédiés à la transformation de produits locaux de qualité, en lien avec les producteur-ices du territoire.

En 2022, le pôle a accueilli une première activité de production autour du pain, avec le laboratoire de transformation et le four à pain au bois de l'Atelier des Co'Pains. Les deux porteurs initiaux du projet ont quitté l'aventure mais, en attendant de trouver leurs remplaçant-es, les bénévoles ont été formé-es et le pain, au levain bio et à la farine de blé ancien, continuent à être fabriqué et vendu tous les vendredis soirs.

L'association a trouvé une porteuse de projet en fromagerie et un brasseur mais elle continue à chercher un-e porteur-se de projet pour la boulangerie.

L'espace est aussi dédié à la formation et la découverte des produits et des savoir-faire. C'est un lieu de création d'emplois, d'activités et d'animations

Ces démarches collectives ne peuvent marcher que quand tout le monde va dans le même sens. Il faut que tout le monde trouve sa place et laisse de la place à l'autre. Si vous pensez réussir tout seul, ça ne marche pas.

Antoine, président de l'association

DIFFICULTÉS

> Le travail en collectif nécessite de savoir coopérer : celles et ceux qui ne savent pas le faire finissent par s'éloigner.

RÉUSSITES

> Le plaisir de collaborer avec de bon-nes professionnel-les comme porteur-ses de projet.
> La maturation progressive du projet depuis 3 ans.



L'ÉTABLE DES POSSIBLES, C'EST AUSSI...

Un tiers-lieu nourricier vivant, avec :

- des temps conviviaux comme « Brunchons ensemble »,
- des ateliers de sensibilisation autour de l'alimentation saine et durable comme l'atelier « pain zéro électricité » ou l'atelier « tarte au Libouli ».

POUR CREUSER

www.etabledespossibles.fr

L'étable des possibles



Pratiques inspirantes de démocratie alimentaire en Hauts-de-France

Fiche rédigée par l'APES HDF
contact@apes-hdf.org

