



*À la Ferme Agroécologique de la
Préale à Achet (Hamois)*

*Rejoignez la coopérative de
la Préale et développez avec
nous la HALLE RURALE*





Objectifs

RELOCALISER NOTRE ALIMENTATION

- Les **consommateurs** sont de plus en plus soucieux de la **qualité de leur alimentation**, et de **l'impact de celle-ci sur l'environnement**. Beaucoup sont aussi plus attentifs à développer une relation de confiance et de **respect avec les producteurs**.
- Un nombre croissant de **producteurs** veulent se libérer des prix de gros imposés par l'industrie et **reprendre le contrôle de leur chaîne de valeur**, notamment en allant jusqu'au **produit et au client final** à qui ils proposent des produits locaux de qualité.

&

CREER UN LIEU D'ANIMATION LOCALE

- **Rencontres** : ateliers, expérimentations,...
 - **Culture** : conférences, expositions, concerts,...
 - **Création** : cuisine, resto éphémère, transformation,...
 - **Formations** : agroécologie, permaculture, entreprises durables, cuisine, conservation, intelligence collective ...
 - **Festivités** : activités familiales, associations locales,...
- 



Ensemble, co-créons à la Ferme de la Préale

UNE SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE

MISSION

La Coopérative de la Préale aura pour mission de créer du lien entre les divers projets de la ferme et la communauté environnante et au sein de celle-ci, notamment en gérant la Halle Rurale en vue d'en faire un lieu:

- de rencontre entre producteurs et mangeurs locaux
- d'animation au profit de la communauté locale
- de convivialité

en collaboration avec les autres activités de la ferme, les autres producteurs de la région, ainsi que les habitants des entités voisines





Contexte et localisation

Le projet de halle rurale porté par la Coopérative se situe sur le site de la Ferme agroécologique de la Préale à Achet, une ferme multi-projets qui accueille déjà:

- Les *Jardins Maraîchers de la Préale*, maraîchage bio régénératif
- *Le Fournil*, avec *Les Pains de Julie* et *YOM* atelier de gourmandises
- *Anthésis*, production de semences bio
- *Les Folioles*, production de plantes aromatiques et médicinales
- *Les Gîtes de la Préale*, pour une capacité d'accueil de +/- 20 personnes



Principes et Valeurs

PRENDRE SOIN DE LA TERRE

Aggradation des sols, biodiversité, habitat durable, éviter tout déchet, efficacité énergétique et énergies renouvelables,...

PRENDRE SOIN DES HUMAINS

Qualité nutritionnelle des produits, qualité et quantité de travail, inclusion, formation et responsabilité, beauté du cadre de vie et de travail,...

PARTAGER L'ABONDANCE

L'objectif n'est pas de maximiser le profit. La rentabilité doit être suffisante pour permettre une rémunération équitable du travail et une pérennité du capital investi.

LA BIENVEILLANCE

Vis-à-vis des intervenants, des visiteurs, par le respect des opinions et convictions de chacun et le non-jugement des autres. Nous sommes là pour proposer, pas pour juger.

L'INTELLIGENCE

Par un professionnalisme dans toutes les fonctions et une rigueur scientifique de l'approche, par un re-questionnement permanent, une recherche d'amélioration et d'innovation, par une vraie mise en valeur de l'intelligence collective.

LA TRANSPARENCE

Par une ouverture et un partage d'expérience (modèle collaboratif et "open-source").

LA GRATITUDE

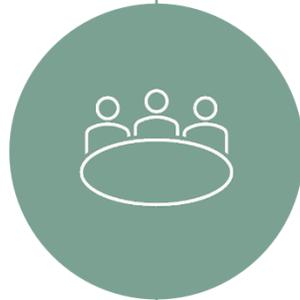
Vis-à-vis de la nature qui nous nourrit le corps et l'esprit, des autres avec qui nous échangeons et partageons nos savoirs et expériences, et au-delà, ... selon les convictions de chacun que bien sûr nous respectons.



- Cuisine
- +/- 35 m2
- Équipements à définir en fonction des usages



- Halle polyvalente
- +/- 190 m2
- Halle commerciale, bar, événements, rencontres...



- Salle de formation/ Salle Ressource Formations, réunions, répétitions, ateliers...
- +/- 50 m2
- Équipée (chaises, tables, écrans, wifi,...)



- Jardins Découvertes
- Grande terrasse
- Mare paysagère et vivante

La Halle:

➤ 1 lieu

➤ 4 outils



Exemples d'utilisation



Versions

L'alphabet de la
Halle Rurale

Voir annexes

- **Alpha** : Marché paysan 'agricultuel'
- **Beta** : Evénements publics
- **Gamma** : Evénements privés
- **Delta** : Resto éphémère
- **Epsilon** : Espaces multi-usages



Rejoignez le projet et devenez coopérateurs

Les Racines (Parts A)

Parts de fondateurs Pour les garant de la mission de la coopérative

Les Troncs (Parts B)

Parts de 5000 € Pour les personnes physiques ou morales qui apportent l'essentiel des fonds propres nécessaires

Les Branches (Parts C)

Parts de 500 €
Pour les personnes physiques ou morales qui souhaitent y développer ou prendre part à des activités, régulièrement ou occasionnellement ou qui veulent soutenir le projet.

Les Feuilles

Feuilles de 25€ à 250 €
Soutien individuel des *amis de la halle*. Les feuilles seront proposées par **crowd funding** auprès de la communauté locale contre des invitations aux événements.



Caractéristiques des parts de coopérateurs

Parts A (Racines) et B (Tronc)

- Les titulaires participent à l'Assemblée Générale et au Conseil d'Administration.
- Ils bénéficient d'un accès prioritaire et de tarifs préférentiels sur les infrastructures de la Halle.
- Ils reçoivent la newsletter et sont tenus au courant des activités
- Ont droit aux dividendes éventuelles

Parts C (Branches)

- Les titulaires participent à l'Assemblée Générale élisent deux représentants au Conseil d'Administration.
- Ils bénéficient d'un accès prioritaire et de tarifs préférentiels sur les infrastructures de la Halle.
- Ils reçoivent la newsletter et sont tenus au courant des activités
- Ont droit aux dividendes éventuelles

Les Feuilles

- Les souscripteurs ne sont pas coopérateurs
- Ils reçoivent la newsletter et sont tenus au courant des activités





PARLONS GROS SOUS

Investissements, financement et business plan

Construction du bâtiment

- Other Look srl

Le budget

d'investissements

Equipements

150 000 €

100 000 €

- Besoins de fond de roulement

50 000 €

Les hypothèses de financements

- Parts de coopérateurs

75 000 €

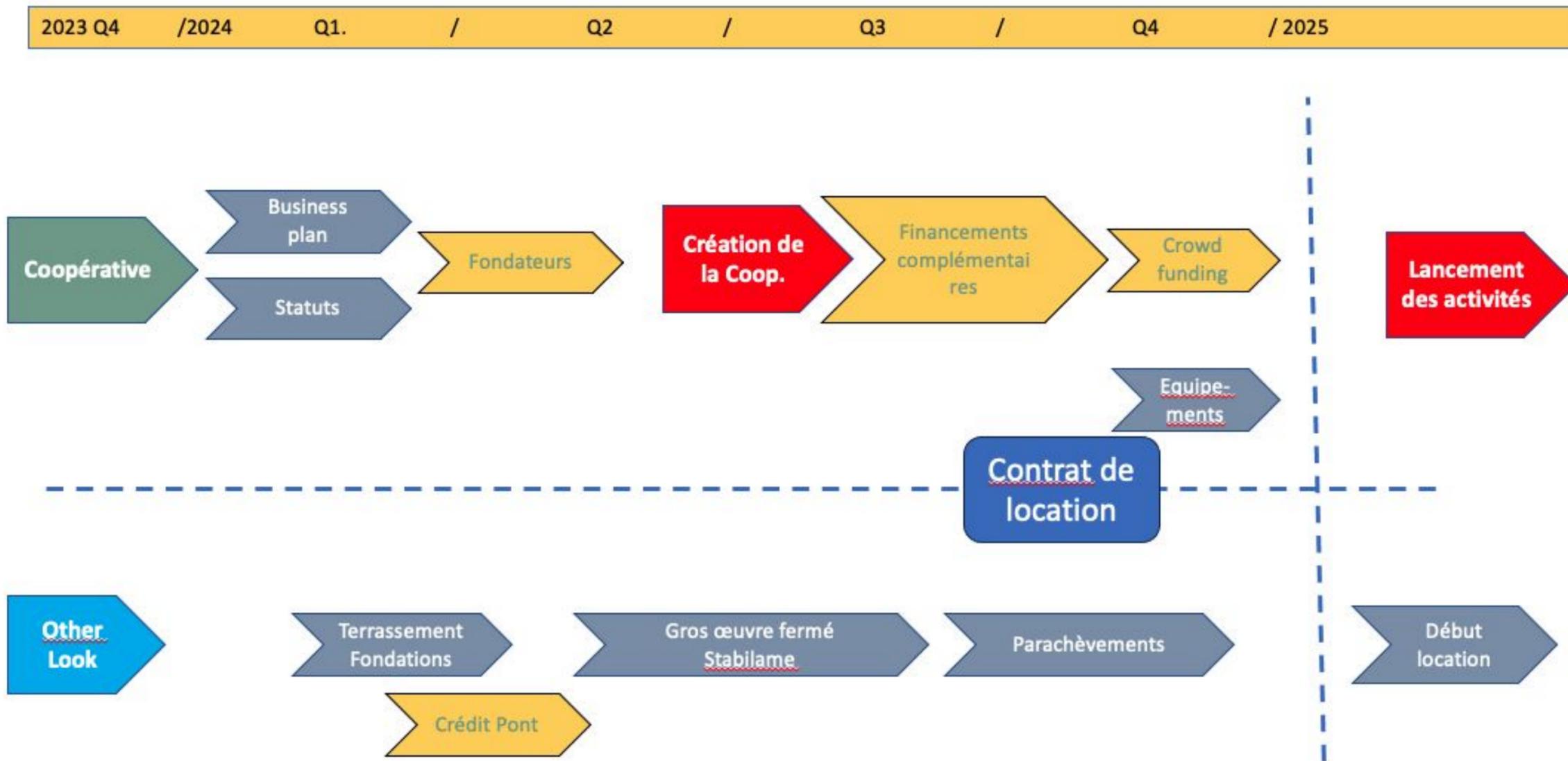
- Prêts bancaire ou prêt coup de pouce 6 ans:

75 000 €

BUSINESS PLAN COOPERATIVE DE LA PREALE						
	2024 (Montage + 3 mois)	2025	2026	2027	2028	2029
REVENUS TOTAUX	0,00 €	51 719,20 €	115 382,03 €	185 539,73 €	215 775,59 €	219 049,45 €
Mise à disposition de locaux	0,00 €	18 256,20 €	28 916,61 €	41 655,37 €	42 905,03 €	44 192,18 €
Revenus d'autres prestations de services	0,00 €	33 463,00 €	86 465,42 €	143 884,36 €	172 870,56 €	174 857,27 €
Formations		6 000,00 €	18 480,00 €	33 280,00 €	43 120,00 €	43 120,00 €
HoReCa		16 857,00 €	33 842,30 €	53 137,80 €	70 853,50 €	71 654,30 €
Animation EcoTourisme		500,00 €	9 625,00 €	17 900,00 €	18 150,00 €	18 150,00 €
Evénements		7 850,00 €	20 600,00 €	33 550,00 €	34 550,00 €	35 550,00 €
CHARGES D'EXPLOITATION	7 700,00 €	64 264,30 €	116 249,25 €	131 871,30 €	140 541,90 €	141 835,72 €
Frais de locaux	0,00 €	12 420,00 €	25 459,00 €	30 622,77 €	35 791,45 €	35 965,20 €
Frais liés à l'activité	700,00 €	8 094,30 €	16 403,25 €	26 117,42 €	29 367,91 €	29 929,00 €
Frais administratifs et de communication	2 000,00 €	1 200,00 €	1 236,00 €	1 273,08 €	1 311,27 €	1 350,61 €
Honoraires et salaires	5 000,00 €	39 200,00 €	69 708,00 €	70 319,24 €	70 433,82 €	70 851,83 €
ETP	1j	2,5j	5J	5J	5j	5j
Redevances et taxes		850,00 €	868,00 €	886,54 €	905,64 €	925,31 €
Autres charges		1 500,00 €	1 545,00 €	1 591,35 €	1 639,09 €	1 688,26 €
EBITDA	(7 700,00 €)	(12 545,10 €)	(867,22 €)	53 668,44 €	75 233,69 €	77 213,73 €
Emprunt bancaire		75 000,00 €	75 000,00 €	60 692,86 €	49 385,71 €	37 506,29 €
Charges d'intérêt et commissions (15)			3 000,00 €	2 427,71 €	1 975,43 €	1 500,25 €
Remboursement dettes bancaires			14 307,14 €	11 307,14 €	11 879,43 €	12 331,71 €
Amortissements	0,00 €	14 285,71 €	14 285,71 €	14 285,71 €	14 285,71 €	14 285,71 €
Bénéfice avant impôt	(7 700,00 €)	(26 830,82 €)	(18 152,93 €)	36 955,01 €	58 972,55 €	61 427,77 €
ISOC		0,00 €	0,00 €	0,00 €	10 810,95 €	15 356,94 €
RESULTAT NET	(7 700,00 €)	(26 830,82 €)	(18 152,93 €)	36 955,01 €	48 161,59 €	46 070,83 €
Free Cash Flow	(7 700,00 €)	(12 545,10 €)	(18 174,36 €)	39 933,58 €	50 567,88 €	48 024,83 €



PARLONS TIMING



Intéressé(e)s ? Contactez-nous



Oliver Lefebvre
olivier@permaprojects.be
0475 28 76 42

Alexia Fouarge
Alexia.fouarge@hotmail.com
0485 89 36 83

www.preale.be

www.permaprojects.be

Projet soutenu par :



permaprojects

Annexes



© Art-Home Architects & Empreinte Numérique

Des exemples d'utilisation de la Halle



1 lieu - 4 outils



Réez



1er



CUISINE PROFESSIONNELLE

Une cuisine professionnelle pour offrir aux producteurs, transformateurs et/ou formateurs un outil mutualisé pour ceux qui ne disposent pas de leur propre cuisine; pour y accueillir une petite guinguette ou un restaurant éphémère.



LA HALLE POLYVALENTE

Une halle polyvalente pour y organiser un marché paysan bi-hebdomadaire avec espace de restauration, où producteurs et consommateurs peuvent se rencontrer; pour aussi accueillir des événements culturels et festifs, des animations, des ateliers, des fêtes familiales...



SALLE MODULABLE

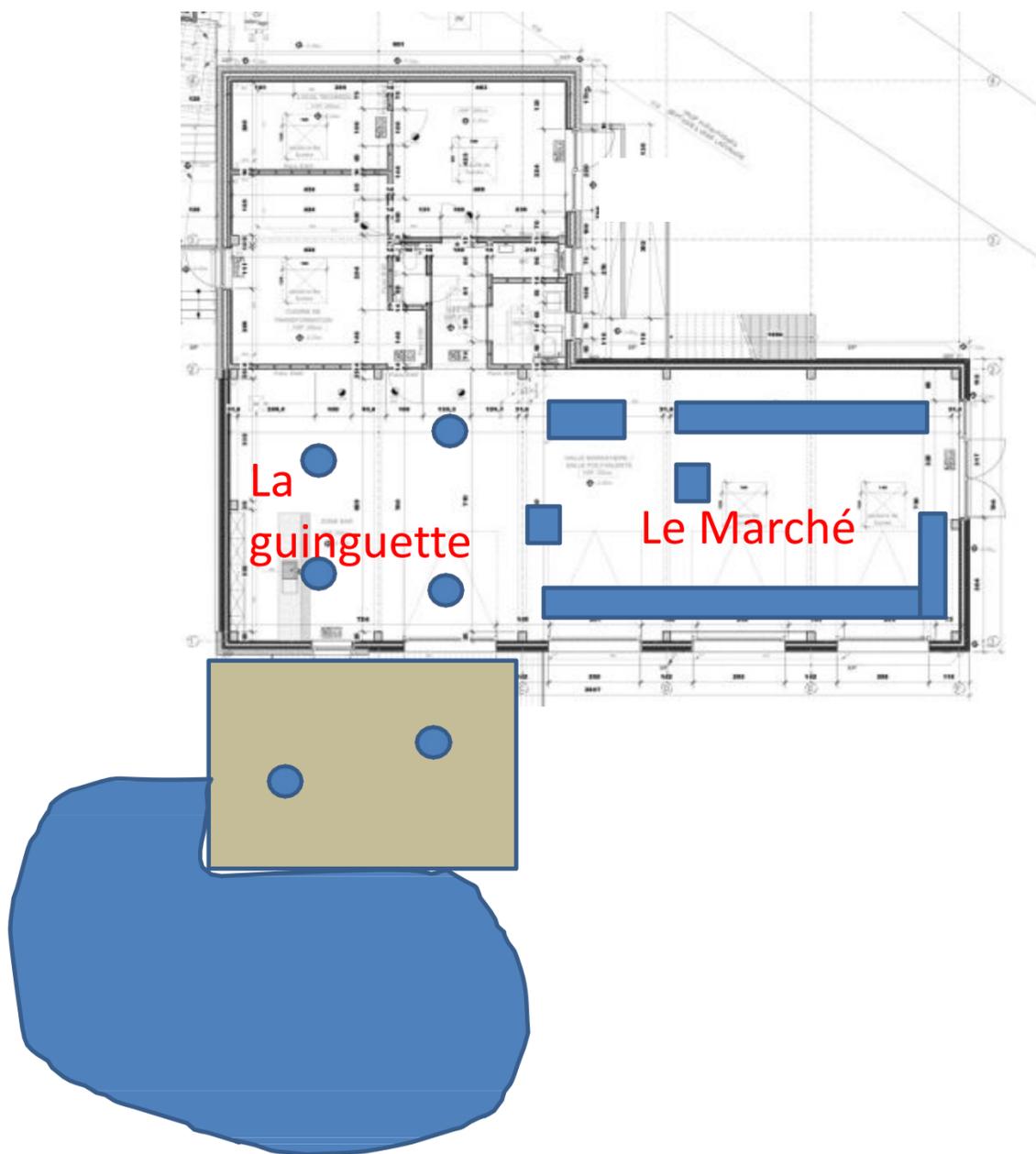
Une salle de réunion modulable pour transmettre et recevoir via des rencontres, des communications, des formations, ... mais aussi de la musique, de la danse, du yoga, ... du ressourcement.



JARDINS DECOUVERTES

Des espaces extérieurs aménagés pour (re)découvrir nos sens (toucher, odorat, goût ...) et profiter pleinement de cette riche et abondante Nature.

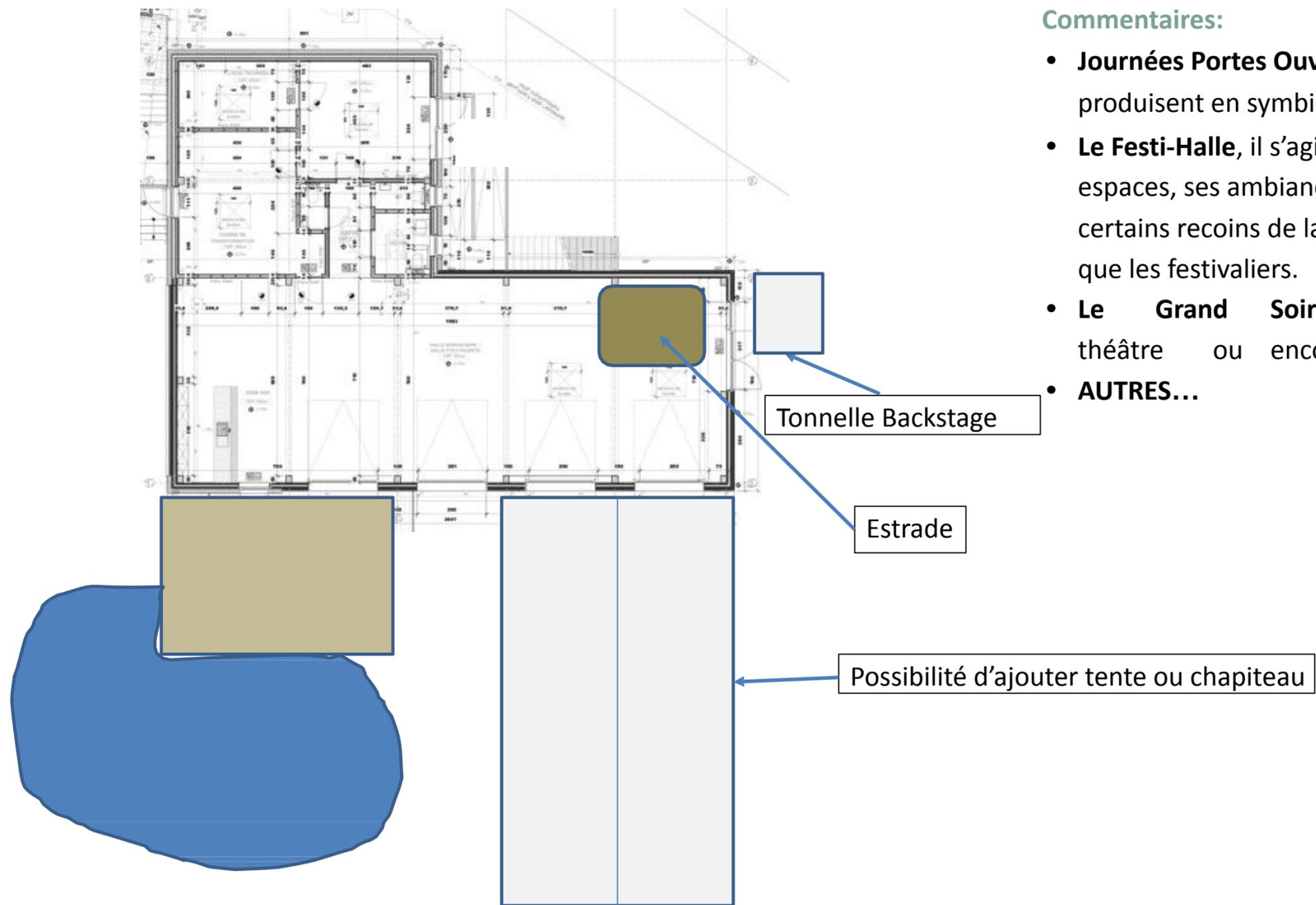
Version Alpha : Marché Paysan et sa guinguette



Commentaires:

- La Version Alpha comprend l'ensemble des pièces du rez-de-chaussée (salle polyvalente, cuisine de transformation et WC) ainsi que les espaces extérieurs (terrace en bois, mare ornementale, jardin détente, ...)
- Cette version permet d'ouvrir simultanément un marché paysan et une petite guinguette proposant les produits de la ferme
- Chaque espace en fonction des besoins du jour pourrait éventuellement s'agrandir et se rétrécir
- **Le Marché Paysan** serait ouvert à tous, tant pour les abonné(e)s que les non- abonné (e)s. On y trouverait tous les produits de la Ferme de la Préale (légumes, fruits et petits fruits des JMP; les semences d'Anthésis ; les plantes aromatiques et médicinales des Folioles ; les pains et gourmandises du Fournil ; le miel de Miguel ;...) mais aussi d'autres produits locaux (fromage, fruits, oignons, pommes de terre, champignons, cidre, bières, jus,...)
- **La guinguette** serait ouverte les jours du Marché Paysan. Le concept: « passer un moment convivial dans un cadre accueillant tout en dégustant les produits de la ferme ». Le BRAC serait un espace pour se désaltérer, se nourrir, s'instruire, se détendre, se poser, s'amuser, se rencontrer, se rassembler, ...

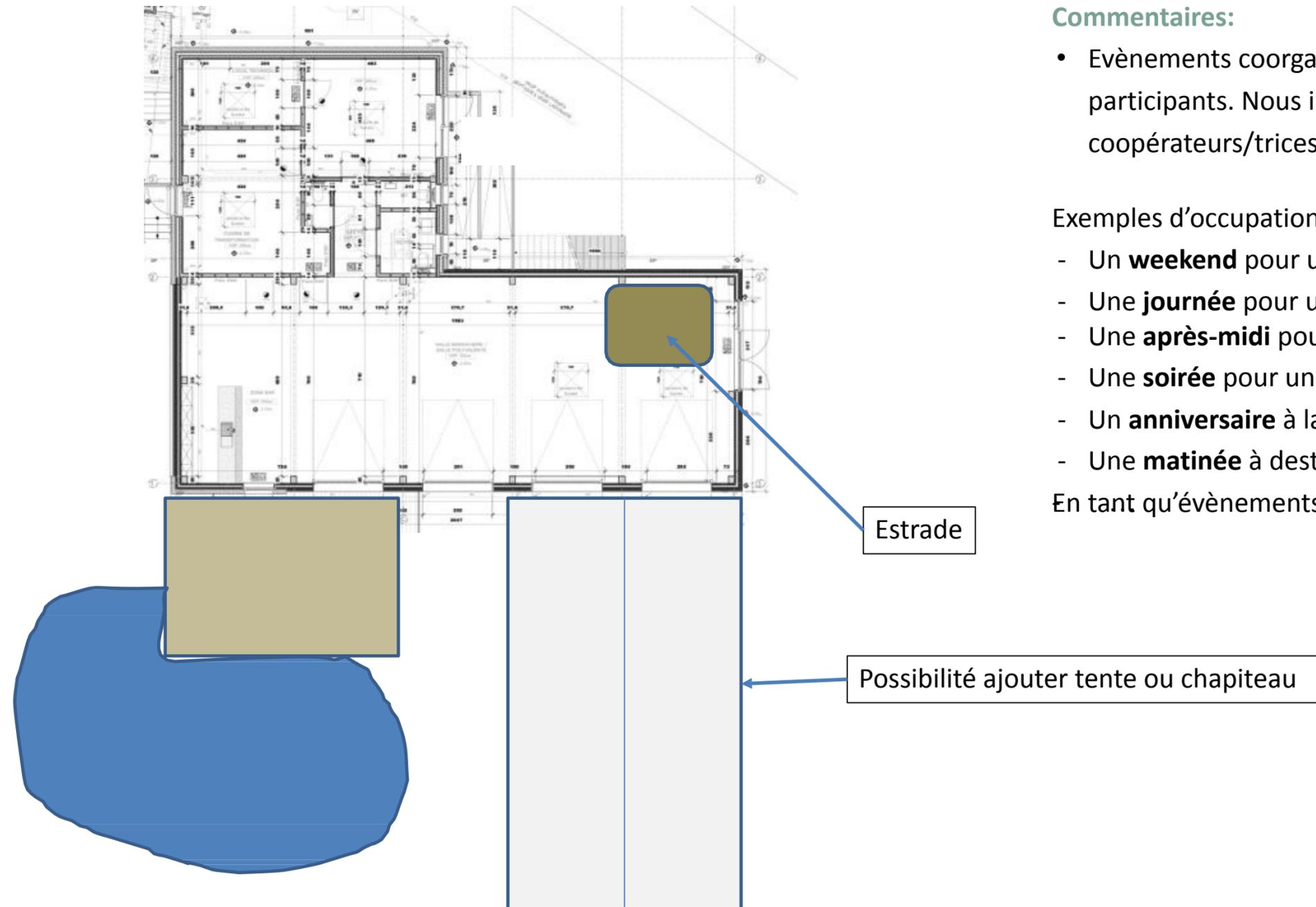
Version Beta : Evènements Grand Public



Commentaires:

- **Journées Portes Ouvertes**, pour découvrir les activités du site, rencontrer ceux qui y produisent en symbiose avec la nature, des produits locaux, savoureux et nutritifs.
- **Le Festi-Halle**, il s'agirait d'un micro-festival rural pour lequel la Préale offrirait ses espaces, ses ambiances et son paysage. Avec des petits spectacles installés dans certains recoins de la Ferme, la musique, la danse et les rires animeraient tant le lieu que les festivaliers.
- **Le Grand Soir**, une soirée animée par un concert, une pièce de théâtre ou encore une conférence.
- **AUTRES...**

Version Gamma : Evènements privés



Commentaires:

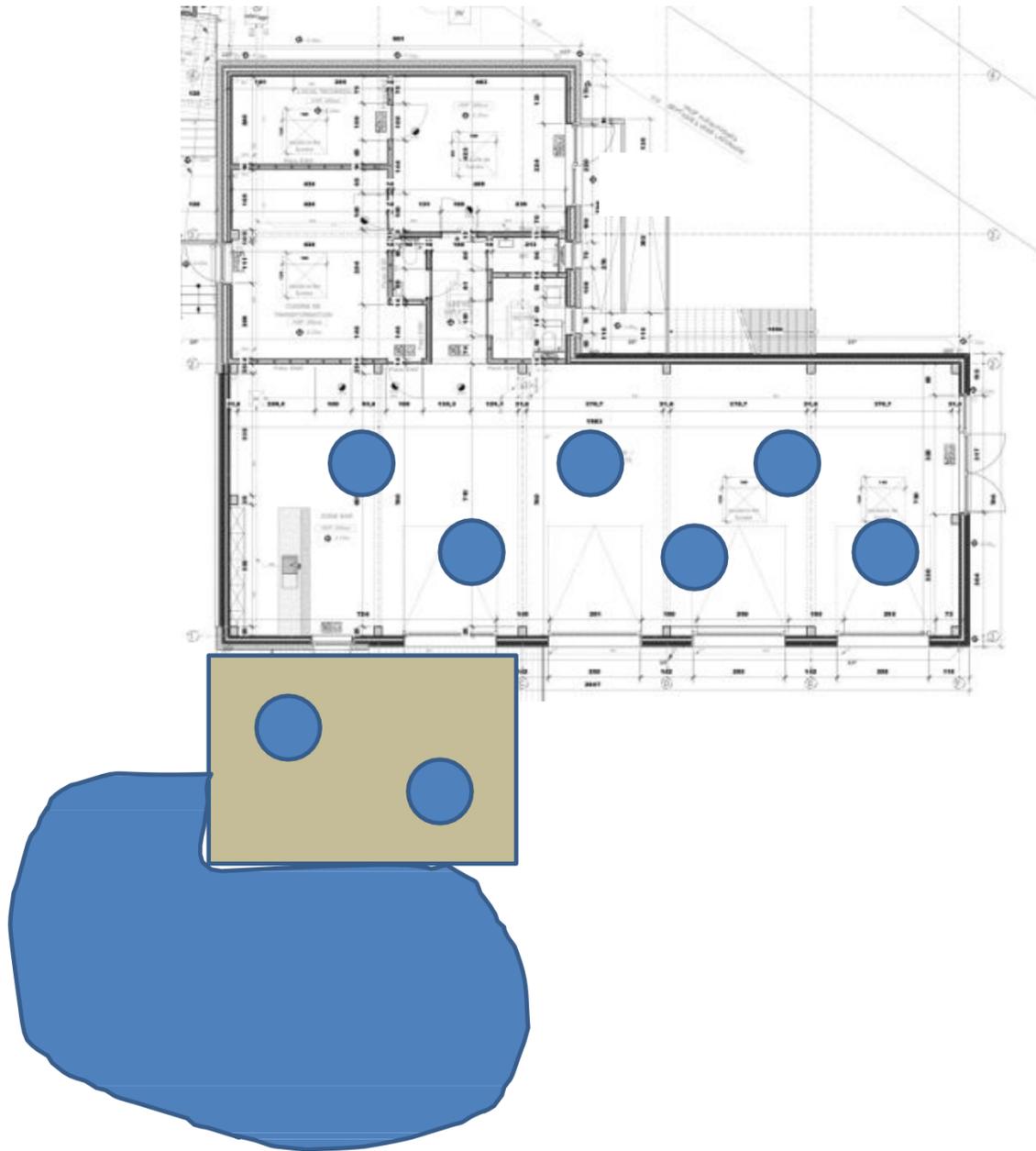
- Evènements coorganisés dans un cadre plus restreint tout en limitant le nombre de participants. Nous imaginerions cette utilisation pour les membres coopérateurs/trices.

Exemples d'occupation:

- Un **weekend** pour une fête familiale
- Une **journée** pour un habitat groupé
- Une **après-midi** pour une école voisine
- Une **soirée** pour un collectif/organisation partenaire
- Un **anniversaire** à la Ferme
- Une **matinée** à destination des personnes âgées

En tant qu'évènements privés, tout se ferait sur invitation.

Version Delta : Resto éphémère (cuisine professionnelle et halle polyvalente)



Commentaires:

- « **Un chef à la Préale** »: sur invitation un/une chef(fe) cuistot s'installe le temps de faire mijoter quelques produits locaux et les mettre en valeur selon la saison (week-ends et vacances).
- « **Le Restaurant est ouvert** »: lors des marchés paysans, une guinguette est ouverte et propose les produits de la ferme; sur demande, préparation de l'un ou l'autre repas à destination des travailleurs, des gîteurs, des villageois et autres visiteurs
- « **A table et en cuisine** »: mise à disposition/location de la cuisine pour l'association et/ou la coopérative qui souhaite inviter ses membres/coopérateurs pour un repas convivial dans un cadre accueillant (annuellement).
- ...

Version Epsilon : Espaces multi-usages

Exemple d'utilisation de la **cuisine professionnelle**:

- Transformation (bocaux, confitures, lactofermentation,...)
- Cours de cuisine
- Réalisation de plats traiteurs
- ...

Commentaires:
Utilisation récurrente et/ou occasionnelle d'un/des outil(s)

Exemples d'utilisation de la **salle polyvalente**

- Espace rencontre citoyenne
- Espace atelier (peinture, bricolage, ...)
- Espace séminaire
- Espace culturel (théâtre, expo, conférence)
- ...

Exemple d'utilisation de la **salle de formation (au 1^{er} étage)**:

- Formations, séminaires
- Cours de yoga, de danse, de musique
- Petite soirée cinéma
- ...

