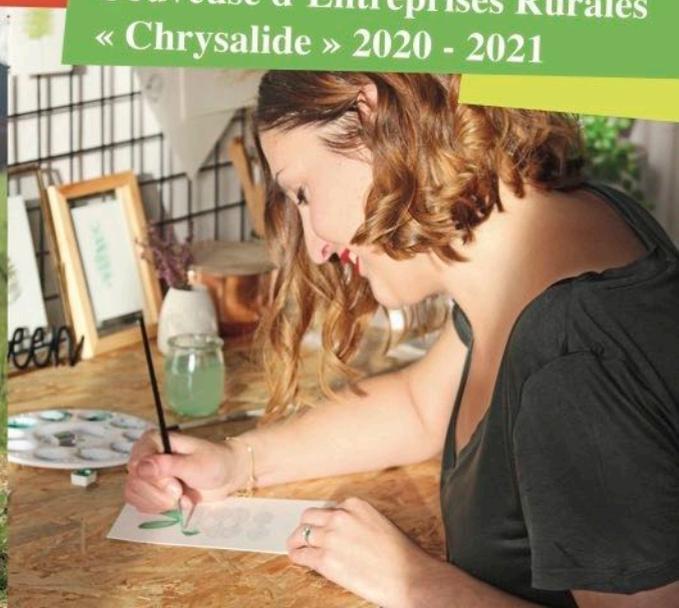




je crée

Mon activité à la campagne

Couveuse d'Entreprises Rurales
« Chrysalide » 2020 - 2021





2020-2021 : Deux années marquées par la Covid. Une période difficile ?

« Il n'y a jamais d'autre difficulté dans le devoir que de le faire » - Alain, philosophe.

La période que nous venons de traverser a bousculé sans nul doute notre quotidien, nos habitudes. Le confinement, les règles sanitaires, l'organisation au travail, tout s'est vu chamboulé, réorganisé.

A Petits Pas n'a pas échappé à la règle. Mais ne dit-on pas que l'adversité grandit ceux qu'elle n'abat point ?!

Ainsi, nous avons dû aménager de nouvelles façons de travailler, des manières d'accompagner. La visio s'est généralisée et d'une même voix, porteurs de projet et accompagnateurs ont dû s'adapter à ces nouveaux outils.

Être entrepreneur, c'est aussi cela finalement : s'adapter à des situations nouvelles, faire preuve de patience et de sang froid parfois, et faire naître d'une difficulté une opportunité pour une idée nouvelle...

C'est ce que beaucoup de porteurs de projet ont eu la force et le courage de réaliser. Ainsi, nos territoires ont vu fleurir les click & collect, les livraisons à domicile, les Live...

L'intelligence, c'est la faculté d'adaptation - André Gide.

La souplesse et les capacités d'adaptation sont les outils indispensables du créateur d'entreprise face aux situations les plus difficiles. Et A Petits PAS accompagne les porteurs de projets sur le chemin de la réussite mais aussi à travers les difficultés. Nous tenions à féliciter les entrepreneurs qui nous font confiance pour leur courage, leur patience et leur ténacité. Bravo à vous tous !

Les projets ne se sont pas masqués, ni l'envie de créer ! Bien au contraire ! 2020 et 2021 sont marquées par un besoin plus profond de dépasser ses peurs. De nombreux porteurs de projet, aux profils très diversifiés, ont osé franchir le pas, composer le numéro d'À Petits PAS pour parler de leurs envies et aspirations profondes. Les périodes difficiles sont les moments rêvés pour semer les graines du succès !

Jamais nous n'avons pu autant expérimenter que le collectif donne la force d'avancer. Et d'avancer plus loin. L'isolement que cette période a de fait renforcé, n'a fait que souligner la nécessité de se serrer les coudes, de s'entraider. La solidarité a été au cœur des réflexions.

Ainsi, faire réseau prend d'autant plus de sens. Se connecter à l'autre. Écouter et s'écouter. Se respecter. S'entraider. Faire confiance. Autant de capacités qui nourrissent les collectifs d'entrepreneurs et qui constituent les valeurs d'À Petits PAS.

Découvrez dans cet album qui sont ces femmes, ces hommes qui osent, qui créent.

Laissez vous inspirer ! Sentez-vous libre d'emprunter ces chemins. Faites-vous confiance, nous croyons en vous !

L'équipe d'À Petits PAS

Sommaire

Édito	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
CJS et CJM : Coopératives Jeunesse de Services et Coopératives Jeunes Majeurs	P. 6
Interreg : Entrepreneur / Employé Alimentaire local	P. 7
S'adapter en tant de crise sanitaire	P. 8
Ô saveurs mobiles	P. 8 - 9
Les ateliers de la Grange	P. 10 - 11
Entreprendre en collectif	P. 12
La Ricarderie : le collectif comme une évidence	P. 12 - 13 - 14
Le couple : un collectif pas comme les autres	P. 15 - 16 - 17
Portraits d'entrepreneur.se.s : à la campagne comme à la ville !	P. 18
Lili Fabrik, Atelier de création à Aulnoye-Aymeries	P. 19
Traits Paysans	P. 20 - 21
Les 4 Saisons de Juliette	P. 22
Quelques sorties en 2020	P. 23 - 24
Annuaire des entrepreneur.es à l'essai	P. 25 - 26 - 27

Qu'est ce qu'une couveuse

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 expérimenté.es 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 porteur.euses : café création, journée couveuse, groupe thématique
- . 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 par la couveuse

- . Respecter l'autonomie et le rythme du porteur.euses 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 porteur.euses
- . 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

en 2021
95 porteur.euses de projet



32 Entrées

3 salarié·es
21 demandeurs d'emploi
1 retraité

*Couveuse
chrysalide*

58 Femmes
37 Hommes
31 projets non agricoles
Âge moyen : entre 25 et 37 ans

34 Sorties

30 créations
2 retours à l'emploi
2 recherches d'emploi

Chiffre d'affaire cumulé
des couvés : 715 000 euros



Depuis 2020, A Petits PAS est partenaire du projet EAL2, un programme de coopération transfrontalière qui se développe sur les territoires franco-belges afin de renforcer les synergies entre les deux pays en matière d'alimentation durable !

Le projet EAL2 - Entrepreneur / Employé Alimentaire Local, vise à **accroître l'emploi et l'employabilité dans les métiers artisanaux de l'alimentation durable** par le développement d'un parcours de formation transfrontalier, par de l'accompagnement et de la mise en réseau.

De janvier 2020 à décembre 2022, il propose un parcours personnalisé pour développer la formation et la mise en réseau à travers :

- Des **moments d'information et de découverte des métiers** ;
- Des **formations techniques et des formations complémentaires** spécifiques aux deux types de profils : employé / ouvrier d'une part, et entrepreneur d'autres part ;
- Des **accompagnements individualisés**, soit vers la création d'entreprise, soit vers la recherche d'un emploi ;
- Des **événements de mise en réseau** : salon des métiers de l'alimentation durable, séances de job dating ou de networking.

Ce programme s'adresse aux :

- Demandeurs d'emplois qui désirent se lancer comme entrepreneurs ou trouver un poste comme employés dans les métiers de l'alimentation locale et durable ;
- Entrepreneurs / représentants d'entreprise qui recherchent des profils avec des compétences polyvalentes et / ou qui désirent participer à nos événements.

Les partenaires

Avec le soutien du programme Interreg France-Wallonie-Vlaanderen et de la Wallonie, le projet EAL² est porté par 9 partenaires français et belges : Groupe One - Belgique (coordination), A Petits PAS - France, AREFIE - France, CARAH - Belgique, EPLEFPA de Douai - France, Eurasanté / Euralimentaire - France, FOREM - Belgique, Hainaut Développement - Belgique, Initiatives paysannes - France. Et 3 partenaires associés : CIVAM Hauts de France - France, Parc Naturel Plaines de l'Escaut - Belgique, Parc Scarpe Escaut - France.



Découvrez le projet en détail et le programme de formation ici :

- www.eal2.eu
- Facebook ou LinkedIn : @EAL2.Alimentation
- Contact : info@eal.eu

S'adapter en temps de crise sanitaire

Saveurs Mobiles

Oussama Alterkaoui

L'Art de cuisiner «plaisir et savoir-faire» - Lille

Oussama a toujours aimé cuisiner. Une formation de base très éloignée de son projet actuel et un parcours professionnel très éclectique n'ont pas freinés son envie de tester encore autre chose.

Son engagement associatif auprès de *Les Parasites* à Landrecies lui permet de tester la cuisine dans le cadre d'évènements culturels. Lassé de son travail et en quête de sens, Oussama décide d'allier plaisir et working en lançant son projet de restauration ambulante.



La Braderie de Lille : un premier test avant le test !

1000 falafels en un we ! Un premier test qui le confirme dans ses envies et ses choix : une restauration végétarienne et ambulante. Le déclic est fait. Il négocie une rupture conventionnelle avec son employeur de l'époque avec lequel il était en CDI. En avril 2019, Oussama veut ouvrir son food-truck et sillonner la région au fil des évènements.

La restauration à vélo : entre respect de valeurs et cohérence

Oussama souhaite développer un projet à taille humaine. En août 2019, il achète son outil de travail : un vélo. Il y construit sa cuisine, la peaufine et prend contact avec A Petits PAS pour entrer dans la couveuse Chrysalide : « *Je peux réaliser ainsi mes premiers contrats. Je participe à 3 évènements en Octobre 2020 et c'est un premier succès ! Je travaille pour la première fois seul et prépare en 3 jours 350 galettes-falafels !* ».

Le Covid ou comment s'adapter en période de crise ?

En mars 2020, son activité se retrouve bloquée par le Covid. Il doit repenser son projet pour survivre à la crise : l'évènementiel prend alors une place secondaire dans son projet.

Ô Saveurs Mobiles recherche des points fixes pour se poser et proposer des plats à emporter. Oussama répond à un appel d'offres de la ville de Lille en juillet 2020 et obtient 2 emplacements. Il ne se décourage pas et trouve d'autres possibilités avec un emplacement ponctuel au café Sarasins à Wazemmes. Aujourd'hui, sur sa lancée, il peut compter de nouveaux emplacements : Faches Thumesnil, le Bazar St Sauveur et le café La Moulinette.

« Mais c'est surtout le couvre feu qui m'a impacté : je ne pouvais travailler que 2 midis par semaine et je n'avais pas d'autres autorisations». Oussama voit diviser par 2 son nombre de services. La clientèle du soir qu'il avait commencé à fidéliser ne vient plus à la sortie du couvre-feu ! *« Ce sont les aléas du moment et nous nous devons de nous adapter et de composer avec ! »*. Heureusement, une nouvelle clientèle vient à sa rencontre.

« Dans le cadre du test d'activité, le Covid m'a permis de jauger ma production par rapport à la demande et de l'adapter au fur et à mesure plus facilement. Aujourd'hui, je sais roder mon roulement de légumes, de produits frais, de quelles quantités j'ai besoin par semaine... »

La Couveuse a permis à Oussama une adaptation facilitée, plus souple que ce que beaucoup de ses collègues du même secteur ont vécu à cette période.

Aujourd'hui, Oussama se sent prêt à créer son entreprise, même si des peurs subsistent dues au contexte sanitaire. Le Covid crée de l'aléatoire et le chef d'entreprise a besoin d'anticipation et de projection ! Ce contexte si particulier amène Oussama à réfléchir au statut et à la forme qu'il veut donner à sa future entreprise. Il veut opter pour une coopérative d'activités. Les vents soufflent dans le bon sens à nouveau et Oussama espère que son activité y sera hébergée prochainement afin de poursuivre son aventure. Ô Saveurs Mobiles est en chemin !

Un conseil à donner ? *« Profitez de la couveuse pour tester toutes vos idées ! Le test grandeur nature permet d'aller au bout des choses et de voir ce qui convient ... ou pas ! »*



Les Ateliers de la Grange

Laurent Tiquet

La pâtisserie autrement - Attin

« Je ne voulais pas d'un modèle conventionnel de boulangerie-pâtisserie ! Je travaille sur commande pour limiter ma fabrication et me laisser du temps pour les ateliers. »

Laurent aime les challenges, il est habité par cette envie d'expérimenter, avide de connaissances et de savoir-faire ! Mais il aime surtout transmettre ! Après un cursus au lycée hôtelier du Touquet, il se spécialise en pâtisserie par le biais de l'apprentissage à Boulogne sur mer : *« l'alternance entreprise / école m'a permis d'acquérir un savoir-faire : un peu moins de théorie et un peu plus de pratique ».*

Des expériences diverses :

De la grande distribution qui n'a pas besoin qu'on la cite, à l'artisanat, en passant par l'industrie et le commerce de gros, Laurent est un vrai touche à tout et s'enrichit de ses diverses expériences professionnelles. Elles le conduisent à maîtriser l'ensemble de la chaîne et de ses acteurs.

Quand l'envie de se réaliser est plus forte que tout...

Des expériences professionnelles Laurent, en aura vécues ! Mais ses besoins de tester de nouvelles choses, de se réinterroger et peut-être de se réinventer, le poussent à se rapprocher d'À Petits Pas pour tester son activité de pâtisserie à Attin, chez lui, dans une grange et un labo spécialement refaits à neuf pour proposer des ateliers de pâtisserie aux particuliers et toute une gamme de gourmandises dans un cadre magnifique ! *« J'avais besoin de souplesse mais aussi de valeurs. Qu'on me laisse le temps de tester, cela me sécurisait. Intégrer la couveuse d'entreprises pour pouvoir tester dans un délai court, tout en restant dans la légalité, c'est ce qui s'appropriait le mieux à ma situation. ».* Laurent ne manque pas d'idées et de projets pour valoriser ses produits et l'artisanat local. *« Je travaille au maximum avec des producteurs locaux que je connais la plupart du temps. C'est important de défendre le pouvoir d'achat local ! ».*

La proximité avec l'Humain, l'intérêt à défendre un territoire, une production locale et de faire vivre un maximum de producteurs locaux. Voilà toutes les valeurs qui ont rapproché Laurent d'À Petits Pas, *« sans compter ce luxe de laisser le temps de tester des choses et de les accompagner même si la voie n'est pas toujours la bonne ! »*





Les ateliers et les adaptations en temps Covid

Laurent possède un ERP et comme tout établissement qui accueille du public, il se voit dans l'obligation de respecter les contraintes légales dans ce domaine. Ainsi, il adapte son activité : *« pour les ateliers enfants, pas de problème puisqu'ils ne sont pas soumis au Pass Sanitaire. Pour les ateliers parents/enfants ou adultes, j'ai préféré réduire la jauge et privilégié la qualité pédagogique au simple besoin de faire du chiffre ! »* Laurent a le sentiment d'avoir été finalement peu impacté par la Covid, quelques annulations d'ateliers, mais rien d'handicapant.

Premier bilan du test d'activité et de l'épreuve Covid

Laurent tire de nombreux enseignements positifs de cette période de test mais aussi de la pandémie. Cette jauge un peu basse imposée par la Covid lui a permis de mieux rôder ces ateliers et d'offrir une véritable qualité d'accueil à ses clients . *« En janvier : 0 vente de galettes pour les collectivités et associations, peu de bûches à Noël, alors on s'est dit on va modifier notre angle de tir et proposer aussi aux particuliers la possibilité de commander. Les gens venait à la grange pour récupérer leur gourmandises et moi je livrais aussi le dimanche. C'était peut-être des petites ventes mais c'était aussi un très bon moyen de se faire connaître ! »*

Laurent pense à demain. Toujours des idées mais ne pas tout faire en même temps !

D'ici le mois de septembre 2021, il souhaite intégrer une apprentie à son aventure pour élargir sa gamme, anticiper sur les besoins à venir et ne pas être pris de court quand il fait chaud en cuisine ! L'anticipation est une qualité dont Laurent ne manque pas.

La communication est au centre de ses préoccupations actuelles. *« Un bon gérant d'entreprise ce n'est pas celui qui est jour et nuit en train de fabriquer dans son atelier délaissant la partie administrative, c'est celui qui prend aussi le temps d'accueillir les gens et de répondre à leurs besoins, voire aussi les anticiper ! »*

Et l'épanouissement personnel et familial dans tout cela ?

« On y trouve un équilibre car nous avons toujours été dans une dynamique de projet avec mon épouse . Je ne peux concevoir de me lever le matin avec des poids au pieds ». Alors même face aux difficultés qui jalonnent un tel parcours, Laurent va toujours de l'avant, un coach dans l'âme !



Un conseil ? *« Ne pas hésiter à faire un bilan de compétences, à tester des expériences, et des mauvaises expériences, pour comprendre quelle voie donner à son parcours professionnel ». « Une bonne dose d'optimisme et d'envie ! »*

Entreprendre en collectif

Que recouvre la dimension collective dans un projet ?

A partir de quand est-on un collectif ?

A Petits PAS expérimente tous les jours le travail en collectif, et nous croyons qu'il est important de soutenir ceux et celles qui se lancent dans cette aventure !

La Ricarderie

le collectif comme une évidence

Bersée (Pévèle)

Les origines du projet

Pierre. Diplôme d'ingénieur agronome. Auteur de nombreux articles dans des revues scientifiques sur les insectes au service de la production végétale. Motivé par l'envie de transformer les pratiques agricoles et de participer à la sauvegarde de ces derniers.

Lors d'expériences de woofing en permaculture, Pierre découvre des pratiques qui nourrissent à la fois le corps et l'esprit et permettent de contribuer à ce qu'il nomme « une grande cause » : celle de l'écologie et de la sauvegarde des insectes. « A partir du moment où j'ai vu que c'était possible de le faire sur le terrain, je me suis dit : pourquoi pas moi ?! » Le père de Pierre possède une ferme et des terres. Alors que l'entreprise familiale s'essouffle, Pierre saisit l'occasion pour concrétiser son projet de ferme en permaculture. Mais « il était hors de question de créer cela tout seul ! Je suis quelqu'un de très sociable qui a besoin d'être entouré ».



La naissance du collectif

En 2018, Pierre rencontre Céline lors d'un *afterwork permaculture* et alors tout devient évident ! Céline rêvait depuis plusieurs années de participer à la création d'un écolieu en permaculture, dans un projet de maraîchage écologique, différent, novateur. « *Je ne suis pas issue du monde agricole et lors d'une expérience en maraîchage dans une ferme d'insertion, j'ai rencontré François, second d'exploitation de la ferme depuis 10 ans...Je sens que c'est un premier pas vers autre chose* ». Très sensible par sa formation à l'aménagement et la préservation des terres agricoles, Céline trouve avec Pierre et François un projet qui colle à ses valeurs, à ses motivations, à son besoin de participer à la naissance et l'élaboration de ce qui est aujourd'hui la Ricarderie !

Le trio réfléchit durant 6 mois à l'organisation de travail, la planification des cultures, les débouchés commerciaux. François, fort de son expérience, rassure le collectif sur le potentiel de la ferme et ils décident de s'installer, ensemble. A partir de là, tout va très vite.

Lorsqu'ils se rapprochent de la couveuse Chrysalide, le projet est déjà bien ficelé. En mars 2019, c'est parti ! Ils montent les serres, sèment, inaugurent et constituent une AMAP. Aujourd'hui, la Ricarderie c'est 73 adhérents, une diversité de 60 légumes, des semences certifiées bio.

C'est donc un démarrage sur les chapeaux de roue malgré un contexte sanitaire qui bouleverse le quotidien de chacun ! « *Finalelement, le Covid a donné du temps de vie aux personnes qui se sont intéressées un peu plus aux bons produits qui poussaient près de chez eux. Mais les nouveaux clients, les curieux, ne sont pas forcément restés. Ce sont les convaincus ou ceux que nous avons su convaincre qui sont encore là aujourd'hui, pour la qualité et le goût !* »

Construire ensemble

Dans ce genre de projet, et encore plus en collectif, prendre son temps semble déterminant : « *il ne faut pas vouloir faire de trop de choses en même temps. C'est comme un marathon ou une rando en montagne, il ne faut pas chercher à faire de grands pas. Le tout c'est d'avancer !* »

Au centre de ce projet collectif il y avait ce besoin de bien être et d'équilibre entre le travail et la vie personnelle. Cela passait également par la réflexion sur les circuits de commercialisation. « *Nous ne voulions pas faire de marchés car trop chronophages et préférons que nos légumes soient l'exclusivité des Amapiens. Cela les rendaient uniques !* »

Les avantages du collectif selon la Ricarderie

- Se partager la charge de travail et la charge mentale : « *En fonction de nos compétences et de nos envies, on se divise ces charges. C'est bien plus agréable de travailler dans ces conditions* »
- Le soutien moral et psychologique : « *Quand il pleut, qu'il fait froid, qu'on est malade, fatigué, qu'il y a des coups durs, on n'est pas toute seule !* »
- La complémentarité des compétences et des points de vue : « *On est riche de nos différences. Mais il faut aussi savoir en discuter...* »

La vie du collectif

Pierre et Céline communiquent énormément. Cela semble être une des clés de leur réussite. « *Nous consacrons un moment par semaine pour parler du travail à réaliser, des objectifs de la semaine... Nous avons durant la semaine de nombreuses micro-réunions pour aborder toutes formes de problèmes techniques ou administratifs. Puis, il nous arrive aussi de banaliser une journée complète parfois pour discuter de nos projections futures si besoin pour des projets plus importants, plus globaux et à plus long terme* ». Après seulement quelques mois d'expérimentation, le trio traverse malgré tout une épreuve. Des divergences et incompréhensions ont raison de nos 3 amis. Ils décident de suivre une formation au Germeur sur le fonctionnement des collectifs. Malgré tous leurs efforts, François décide de quitter l'aventure. Le trio devient duo mais le projet continue !



Des choix communs pour l'avenir

Aujourd'hui, Céline et Pierre réfléchissent aux choix techniques à venir, au besoin de confort de travail et donc de mécanisation de certains outils. « Notre plan d'attaque s'axe nos choix d'investissements pour gagner du temps et du confort. C'est un métier physique. Il faut prendre soin de soi. Faire les bons choix techniques. Le temps c'est le facteur limitant du projet. Il définit donc nos priorités. »

En un an et demi, ce collectif a réussi, malgré l'adversité, de magnifiques avancées. La Ricarderie c'est aujourd'hui : « 100% des légumes qui proviennent de plants que nous cultivons sur place depuis la graine, une agriculture peu mécanisée et respectueuse du sol, aucun produit chimique et un système de culture en permaculture-agroécologie au delà du cahier des charges du BIO, 2 000 arbres et arbustes plantés sur l'exploitation depuis 2018, un étang écologique créé et accueillant une biodiversité de zone humide ! »

Un conseil pour de futurs porteurs de projet

- « Never try, never know ! Essaie ! L'échec t'élève ! »
- « Doucement mais sûrement. Et accepter la rétroaction. Les pas en arrière sont parfois nécessaires pour avancer. »
- « Etre accompagnés. On ne le dira jamais assez : la couveuse est le dispositif idéal pour essayer. C'est la sécurité ! »

Infos AMAP

amap-laricarderie@hotmail.com
Contacts : laricarderie@gmail.com
06.42.11.85.23



Si entreprendre à plusieurs est plus riche (en idées, en énergies, en envies, ...), c'est aussi plus de travail ! Il sera important de :

- Questionner ses motivations profondes à faire collectif (quelles sont nos valeurs et quels sont nos besoins) et se connaître pour mieux travailler avec l'autre.
- Lister les valeurs communes et comment elles guident les choix et les comportements ?
- La prise de décision dans le collectif : établir une charte commune et un règlement intérieur pour mettre à plat notre organisation dans la pratique (qui fait quoi, avec qui ?...).
- Et tant d'autres questionnements importants : quelle rémunération ? Quel temps de travail ? ...

L'envie au projet

Au sein du Collectif de l'Envie Au Projet, avec Initiatives Paysannes et le Germeur, nous réfléchissons à comment accompagner au mieux ensemble les collectifs qui se tournent vers nous. Retrouvez-nous : <https://envieauprojet.fr/>

Gaëlle et Nicolas Le carré du Petit Bois une autre idée du maraîchage Sains du Nord

L'Espace Test Agricole de Sains du Nord : Les premiers pas, les premières graines

Seul au démarrage du projet sur l'espace test, Nicolas n'était pas prédestiné à se lancer dans le maraîchage biologique diversifié : « *J'ai toujours travaillé dans les vaches laitières. S'installer en lait, c'était trop compliqué dans un contexte qui oblige à vendre en gros avec beaucoup d'investissements...* »

Avec Gaëlle, sa compagne, ils deviennent propriétaires de leur habitation à Sains du Nord sur une surface d'1 ha. Et l'idée de s'installer à la maison, sur leur exploitation devient une évidence.

C'est à l'occasion de portes ouvertes de l'espace-test du Coeur de l'Avesnois en 2019 que Nicolas découvre le site qui permet de tester son activité. « *Cela faisait 2 ans qu'on habitait là, à moins d'1km et nous n'avions pas eu écho du projet* », disent-ils en souriant. La découverte de l'espace test et de la couveuse Chrysalide d'À Petits PAS finit par lever les doutes de Nicolas et il décide de tester son activité à 2 pas de chez lui, dans un espace flambant neuf, seul dans un premier temps. Mais rejoint par Gaëlle en mars 2021.

Un parcours singulier

Nicolas n'a pas suivi le cursus habituel : BPREA Maraîchage. C'est sans formation ni stage qu'il décide néanmoins d'aller jusqu'au bout de son idée. « *Je suis issu d'une famille amoureuse de la terre et des jardiniers dans l'âme. Mais du jardinage au maraîchage, c'est une autre dimension !* » Des peurs, Nicolas en a peu. C'est l'envie qui le porte et le courage de tester ses premières cultures et commercialisations ! « *Je n'avais pas tant de peurs sur le plan technique. J'expérimente pour tirer des leçons. C'est l'aspect commercialisation que je craignais le plus car ce n'est pas mon domaine de prédilection.* » Mais la vente directe finit par séduire Nicolas et le conforte dans cette voie. Avec courage et intelligence, il organise ses premiers plans de culture. Il sème, repique, taille, récolte. Curieux et toujours soucieux de découvrir d'autres manières de produire, Nicolas se forme seul, sur internet. Il découvre le « non travail du sol », les paillages et approfondit ses connaissances au fil du temps.



La permaculture : un choix, une revendication, une philosophie

Le non travail du sol, Gaëlle et Nicolas le revendiquent : « Avant de découvrir la permaculture, notre représentation du maraîchage c'était retourner la terre, la travailler, beaucoup. Mais avec cet esprit de rester le plus naturel possible. Le test m'a permis de changer ma façon de penser sur le plan technique. J'avais des représentations qui n'étaient pas forcément justes. En développant le non travail de la terre, nous avons été surpris des possibilités et nous sommes heureux et fiers des résultats. Nos dernières récoltes sont très satisfaisantes malgré un été très particulier ! »

Leur objectif prochain : ne plus toucher au sol pour laisser la vie se déployer. « Nous avons mal au cœur de voir disparaître la vie du sol avec le travail du tracteur. Nous souhaitons un système avec le moins d'intervention pour déranger la vie le moins possible ! Mais c'est plus difficile de ne rien faire ! Cela demande une vigilance permanente ! »

Gaëlle et Nicolas imaginent une production très diversifiée. Aux légumes viennent se greffer fruits et petits fruits et dans un futur plus lointain, des produits transformés issus de l'exploitation. « Le truc, c'est d'optimiser les temps de production sur l'année, d'avoir une gamme de produits assez large pour satisfaire les clients. »

C'est avec simplicité qu'ils parlent de leurs choix : « nous préférons avoir moins de rendement sur notre exploitation mais plus de respect du vivant. » Avec simplicité, pour tant de noblesse !

« Pour nous, une ferme en maraîchage biologique ne doit pas ressembler à une ferme conventionnelle. » La plus-value de leur système de culture, Nicolas et Gaëlle doivent encore en tirer profit et développer leurs outils de communication, trouver leurs chemins de commercialisation.

Aujourd'hui, « Le carré du Petit Bois » est présent sur plusieurs marchés locaux, dans les magasins spécialisés AB, et cherche à développer sa vente directe avec un panier proposé à la semaine. Les réflexions à venir : rejoindre une Amap pour assurer un débouché plus pérenne à leur production et valoriser leur démarche auprès d'un public sensibilisé. « Avec l'Amap, nous espérons pouvoir trouver des clients qui adhèrent et comprennent notre démarche. C'est important et valorisant pour nous ! »

Le couple, un collectif pas comme les autres ...

Gaëlle, lassée par son précédent travail, décide de rejoindre Nicolas dans l'aventure. Il la soutient dans cette démarche. Ensemble, ils veulent se libérer du salariat pour vivre de leur projet et le développer. « Ce n'est pas sans contraintes, l'aspect financier est parfois vécu comme une pression. Nous n'avons pas beaucoup de besoins mais il y a une famille à nourrir et des factures à payer ! »

Quid de l'équilibre de vie et de l'organisation du travail en couple ? « Nous tâtonnons encore sur certains points mais nous commençons à trouver un équilibre. L'organisation, c'est plus délicat avec 2 enfants en bas âge. Mais d'ici 1 an ou 2, quand l'installation à la maison sera finalisée, nous y verrons plus clair. Nos débouchés seront stabilisés et nos techniques plus performantes ! »

Tester l'activité pour Nicolas et Gaëlle, aujourd'hui, c'est aussi tester le collectif !

« Pour nous, il semble important, voire indispensable, de se tester avant de s'installer ensemble. Le projet peut être beau mais ne pas durer. On peut perdre pas mal de temps et d'argent aussi. »

Apprendre à travailler ensemble est un travail à part entière ! Le couple est un collectif un peu particulier. Les tensions professionnelles cumulées peuvent rejaillir dans le domaine personnel et fragiliser la cellule familiale. C'est aussi pour cela que nous proposons un accompagnement adapté aux besoins des collectifs avec nos partenaires proches du Collectif de l'Envie au Projet (cf lien formations CEP)





La couveuse : une sécurité et facilité au démarrage

Le point fort de la couveuse Chrysalide est de permettre à des porteurs de projet de se libérer pour un temps de la charge mentale inhérente à la création de l'entreprise pour se consacrer au test de l'activité. « *Du jour au lendemain, on peut presque se mettre à produire sans avoir à penser à l'administratif et sa lourdeur ! C'était un gros point pour nous ! De plus, l'accompagnement permet de sécuriser le parcours. Ça nous enlève des points pesants et nous sommes conseillés dans nos avancées. Sans l'espace test, on ne se serait peut-être pas lancés... Et si oui, avec beaucoup plus de peurs et de risques !* »

A l'heure des bilans ...

« *Le bilan est positif financièrement. Il y a encore des points à améliorer sur le plan de la communication et de la commercialisation. Le test nous a permis d'évoluer sur le plan des techniques également. Ce fut l'occasion d'essayer plein de choses : des modes de production, de commercialisation.* »

A la maison, c'est un nouveau test qui attend Gaëlle et Nicolas qui devront s'adapter à de nouvelles conditions de sol. Leurs voies de commercialisation trouvent de belles ouvertures et le futur s'annonce positivement sur ce point.

« *Les galères des débuts évitent les erreurs d'après...* » Gaëlle et Nicolas portent avec force et courage leur magnifique projet et ont montré leurs capacités d'adaptation. Qualité indispensable du chef d'entreprise. S'adapter au sol, à la météo, aux aléas de la vie.

Le conseil de Gaëlle et Nicolas

« *Pour s'installer en maraîchage, il faut tester et l'espace test offre une belle opportunité de le faire. D'aller vérifier qu'on est fait pour ce métier !* » Valider des capacités, finaliser un projet ou même l'infirmier. Le test est fait pour cela. Il n'y a pas d'échec possible ! L'important n'est pas de réussir, mais d'essayer !

« *S'installer en couple, c'est plus délicat. Il faut que chacun trouve sa place, son équilibre. C'est un projet de vie, global. Il y a des sacrifices, des adaptations à faire sur la vie privée. C'est une organisation. Mais on gagne en liberté.* » Être accompagnés au long du parcours se révèle d'autant plus important !



Infos AMAP

AMAP Le Carré du Petit Bois 
06.81.54.85.58



La double activité

Avoir le projet de créer son entreprise tout en gardant une activité salariée à côté n'est pas chose rare dans notre couveuse. Le test permet ici aussi de vérifier la bonne adéquation entre ces deux activités. Entreprendre avec une double activité est un choix tantôt subi ou choisi, dans tous les cas il est justifié par la recherche d'un équilibre de vie : personnel, financier, social, relationnel, ...



Atelier de création vêtements bébé et articles 0 déchets

Aulnoye-Aymeries

Les vêtements bébé : Plaisir et Instinct

C'est durant son congé maternité que Lili s'est amusée à coudre, chez elle : « Mon atelier est petit et c'est plus facile. Ça me correspond bien. Mes créations plaisaient mais je ne sentais pas vraiment légitime. J'ai décidé de sauter le pas pour vérifier si l'idée prenait ! » Lili travaille ses patrons à l'instinct. Elle n'osera pas le dire, mais elle a du talent ! Chut ...

Article 0 déchet - L'écologie, au cœur de ses préoccupations

« Cela me tenait à cœur de développer une gamme de produits 0 déchet. Je suis très sensible à l'écologie dans ma vie quotidienne. » Lili Fabrik veut s'inscrire dans une démarche globale de réduction des déchets. Elle récupère les tissus pour leur donner une nouvelle vie. « J'essaie d'être logique, cohérente dans ma démarche afin que mon activité soit la plus responsable possible. »

Et Lili pousse la réflexion jusqu'à la fabrication de ses propres teintures végétales : « cela fait partie des objectifs que je me suis fixés dans ma deuxième phase de test en couveuse. J'expérimente des couleurs, des dosages. J'ai encore besoin de formation mais je veux essayer de maîtriser toutes les étapes de la création ! »



Le bilan de mi-parcours

« J'ai pris confiance en 6 mois ! Confiance en mon projet, en mes compétences. Plus j'avance, plus j'ai confiance ! Car je ne suis pas seule et les risques sont mesurés. »

Depuis ses débuts, Lili Fabrik a développé sa gamme de produits, sa clientèle. Elle est présente sur plusieurs marchés du territoire de l'Avesnois et continue de communiquer pour développer la vente en ligne. « Sur certains marchés, cela marche plutôt bien. Les retours me nourrissent, j'explique ma démarche, je fais de la pédagogie notamment autour des produits 0 déchet. »

Ses projets à venir : un site internet pour booster les ventes et donner à voir sans modération ! Continuer les rencontres et la communication pour trouver son public.

Fais de ta vie un rêve et de ton rêve une réalité - Pierre Curie

Lili rêve d'un atelier boutique, une configuration qui lui plairait beaucoup. « Et dans l'idéal avec un jardin, vivier de plantes, matières premières pour mes teintures végétales. » Et pourquoi pas en collectif ? A bon entendeur ...



De l'idée au test grandeur nature : une affaire de Lilis !

C'est une amie de Lili, en test d'activité, une autre Lili, Lili Green, artiste aquarelliste, qui lui parle de la couveuse Chrysalide. « C'était un bon moyen de me pousser à réfléchir au devenir de l'activité. Le dossier d'entrée en couveuse d'À Petits Pas est un premier exercice qui aide à se projeter. »

Lili signe un CAPE avec A Petits PAS et peut officiellement démarrer sa commercialisation : « le principe de la couveuse, j'ai trouvé cela super car cela me permettait d'avoir un numéro de SIRET et donc de tester dans un cadre légal. » « La couveuse, ça dédramatise la partie compta et juridique, on apprend en allant ! » C'est en effet un des objectifs pédagogiques de la couveuse d'À Petits PAS que de former au métier d'entrepreneur, avec un accompagnement personnalisé qui vise l'autonomie de chacun.

« La couveuse c'est un peu un cocon dans lequel on ne prend pas tant de risque que cela. On peut essayer plus de choses que si on allait de suite à la création. On ose plus ! »

En rejoignant la couveuse, Lili souhaite également rejoindre un réseau d'entrepreneurs. L'objectif : s'entraider, se nourrir, grandir ensemble !

Le conseil de Lili Fabrik :

« Osez ! Le plus dur c'est de franchir le pas, même si tout n'est pas ficelé. Il faut dépasser ses peurs et mettre sur le papier ce que l'on a envie de faire ! »

Infos

LiliFabrik059@gmail.com



Traits Paysans

Marie Peltier Le Douliou (Flandres)

Loin de sa formation initiale, Marie donne un tournant à sa vie en 2020 et se rapproche de la couveuse Chrysalide pour tester son activité en traction animale. Son envie et son projet : « réaliser des chantiers en milieu agricole et forestier avec des chevaux, partenaires et collègues de travail ». Points fort du cheval : « adaptabilité, force et souplesse de travail. »

De nombreux partages d'expérience en amont de son entrée en couveuse viennent valider les choix de Marie et lui permettent de commencer à se former techniquement. « En ce qui me concerne, je me suis formée dans la pratique depuis 2018, en stages et en accompagnant des collègues débardeurs et maraîchers en traction animale. L'apprentissage se poursuivra encore un bon nombre d'années, en expérimentant des itinéraires techniques, de nouveaux travaux agricoles et forestiers. »

De bouche à oreille, le réseau faisant son œuvre, Marie se rapproche d'À Petits PAS, complète son dossier d'entrée en couveuse, puisse laisse encore mûrir 6 mois ses idées avant d'intégrer la Chrysalide !

La vie met sur son chemin Noré, un cheval très volontaire de race ardennaise, formé au travail au cordeau et qu'elle continue jour après jour à éduquer, patiemment. C'est ensemble qu'ils construisent une relation de confiance et de complicité unique : « Il faut constamment être à l'écoute l'un de l'autre. Cela prend du temps et le luxe de la couveuse d'À Petits PAS est de pouvoir prendre ce temps . C'est possible aussi car j'ai maintenu mon activité professionnelle première, 4 jours par mois ». En effet, le CAPE permet cet aménagement et ce qui peut s'avérer être un vrai confort financier !



L'entrée en couveuse permet à Marie d'acquérir une partie des outils et matériels indispensables à son activité. Elle emprunte avec Noré des itinéraires techniques, fais des choix, des erreurs... Mais continue à gagner en expérience et s'enrichir de connaissances humaines et techniques.

Cette activité agricole si particulière dépend inévitablement d'outils anciens dont peu de personnes aujourd'hui ont la maîtrise. « Ces compétences techniques, je ne les avais pas. Qui peut encore faire cela sur notre territoire ? Je me suis dit qu'il fallait que je sois un minimum autonome sur des bricolages d'outils trouvés d'occasion et pour lesquels les pièces de rechange n'existent parfois plus ! ». Afin de gagner cette autonomie, Marie s'est formée auprès de collègues plus expérimentés mais également en participant aux formations de l'Atelier Paysan. Plus occasionnellement, un partenariat avec les musées du territoire et notamment celui de Steenwerck, permet à Marie d'avoir accès à certains outils en prêt.

Lorsqu'on écoute Marie faire un premier bilan de son test en couveuse, ce qui touche, c'est la passion dans chacune des phrases. Mais c'est aussi la force à aller de l'avant, malgré le contexte météo ou sanitaire : « Je dirai que ce premier bilan est encourageant : il y a du potentiel ! J'aurai un meilleur aperçu sans doute l'année prochaine car cette première année a été une année d'investissements financiers, mais le bilan comptable peut s'améliorer ! »

Ce ne sont pas les projets à venir qui manquent pour Marie. Elle souhaite s'installer avec Thomas Peyre (un autre couvé A Petit PAS) sur une ferme à Bourbourg.

Un conseil ? « Prendre le temps d'adapter son projet à ses besoins. Il est important d'expérimenter pour adapter la projection théorique à la réalité. En traction animale en particulier, il est important de tester avant avec d'autres animaux mais surtout : ne pas être seul !! »

Marie a créé son propre modèle, un modèle qui n'est pas parfait mais en constante adaptation. Elle a tracé ses propres sillons, et continue avec force et ténacité ! Avec Traits Paysans, c'est un nouveau portrait des paysans et plus largement du monde rural qu'elle dessine.

<https://traitspaysans.wordpress.com/>



Les 4 saisons de Juliette

Juliette Pierzchala
La désirade - Locon

Le Skidizz, cuir de fruits Chocolat Framboise a sûrement été créé pour que la route entre Locon et Ruisseauville paraisse moins longue et bien plus agréable. Légèrement acidulé, qui se dérobe sous la langue... Subtilement sucré et se délectant en une seule bouchée gourmande. Son fondant libère ses arômes, le paysage en devient Guadeloupéen. Ce plaisir ne dure que quelques secondes mais c'est autant le goût de cette friandise que la sensation d'avoir fait d'un rien, ... Un festin !

Du rouleau au ruban

Juliette a eu cette idée de fabrication sur l'archipel des Antilles sur laquelle elle a vécu et où elle a été convaincue par les valeurs gustatives des fruits déshydratés et notamment de la banane. A son retour, après une expérience en maraîchage et de vente en magasin bio, son entourage la convainc de se lancer dans ce projet. Et c'est vers A Petits PAS qu'elle s'oriente, spécialisé dans les projets ruraux et alternatifs, pour être accompagnée en couveuse.

Elle avoue que ses amis et sa famille ont été véritablement partie prenante et moteurs dans l'élaboration de ce produit atypique. « D'ailleurs mon fils m'a beaucoup servi de cobaye dès son plus jeune âge » avoue t elle.

Elle avait imaginé au départ « le Skidizz » sous forme de rouleau à déguster mais après de nombreux essais et devant le temps de préparation nécessaire sans mécanisation, c'est vers le ruban qu'elle se tourne.

Juliette est toujours en recherche d'autres produits autour de la macération dont elle garde jalousement le secret...

Son souhait le plus cher serait de trouver le packaging idéal pour mettre encore plus en avant son produit. Bien évidemment, la crise sanitaire a mis un frein sur la commercialisation puisque salons et manifestations ont été reportés voire annulés mais elle persévère.



Pour compenser son activité couvée, Juliette a été dans l'obligation de trouver ponctuellement une activité salariée en parallèle...en Biocoop :

« J'ai un vrai goût pour la transmission avec le public pour laquelle j'attache beaucoup d'importance » explique-t-elle.

Femme de conviction, elle rêve de réseau et de partenariat, un cuir qui l'a construit au fil des années...

Quelques sorties

2020 - 2021

Une installation agricole : Alexandre Platerier, cotisant solidaire

Le rendez-vous était fixé au marché de la ferme maraîchère de Pont-de-Metz près d'Amiens. Il m'aura fallu un peu de temps pour trouver ce lieu. Peut-être m'imaginant trouver une simple ferme, je n'étais pas au bout de ma surprise lorsque j'ai découvert un lieu bucolique presque pittoresque, une ferme tout en bois entourée d'une vigne vierge et sauvage, un ballet d'abeilles butinantes et bourdonnantes, en haut d'une colline, jolie vue plongeante sur la cathédrale d'Amiens. C'est le visage rayonnant qu'Alexandre m'a accueilli sur son stand, les yeux rieurs. Je sens tout de suite que j'ai affaire à un passionné de l'herbe séchée et de l'infusion. En buvant ses paroles et en écoutant attentivement son parcours, je me disais à voix basse qu'il serait tout de même opportun de songer un jour à produire une étude médicale poussée, d'étudier ce qui pousse ses porteurs de projets à une telle ténacité et savoir quelle genre de force les habite... et pourquoi dans leur projet, ils ne lâchent rien et ne sont jamais avares d'efforts.

Comment tu analyses ton projet aujourd'hui avec le recul ?

Je suis un besogneux, cela transparait je pense mais il en faut de la volonté et du courage aujourd'hui pour entreprendre. Sécuriser son foncier reste tout de même compliqué.

Et ton parcours en couveuse, comment s'est il passé ?

Je suis rentré en 2018 en couveuse à A Petits PAS pour 2 ans. Cela m'a bien aidé à poser les bases de mon installation et m'astreindre à une comptabilité rigoureuse pour me structurer. Ce sont des habitudes de travail que je ne connaissais pas.

Est ce que ton projet évolue encore ?

Oui évidemment, aujourd'hui tout comme les consommateurs deviennent des consommateurs, je m'adapte. Consommer local n'est pas obligatoirement une évidence pour les clients, il faut toujours savoir innover et aller devant la demande avec une gamme que je diversifie (sels aux herbes, sirops). Je suis un fervent partisan d'une culture tisane dans une région où la culture café prédomine. On ne change pas les habitudes comme cela.

Les Bonnes Herbes-Loeuilly (80) alexandre.platerier69@gmail.com Tél. 0676829181



Une Petite Graine L'entreprise Individuelle d'Anne-Emmanuelle Delmotte



Après 3 années passées au sein de la Couveuse d'À Petits PAS, Anne-Emmanuelle décide de créer son entreprise de fleurs coupées à Laventie (62)

« La Couveuse, c'est l'outil indispensable pour se lancer avec sérénité ! » Anne-Emmanuelle a choisi le statut d'Entreprise Individuelle au régime fiscal du micro BA, un régime attractif par sa gestion simplifiée. « J'avais peu d'investissements et compte tenu de mon chiffre d'affaires, ce statut et ce régime m'ont semblé les plus pertinents ». Après un démarrage compliqué, elle tire déjà les leçons de ses premiers pas en solo : « La gestion du temps reste ma principale difficulté avec une vie de famille à concilier à la vie professionnelle. Je réfléchis à m'associer pour l'avenir avec une personne qui partager ce projet ». La capacité à s'adapter et effectuer de nouveaux choix permettront sans doute à la « Petite Graine » de poursuivre son chemin et d'aller encore plus loin dans son développement.



Un retour à l'emploi

Isabelle Madec

Isabelle est rentrée en 2019 dans la Couveuse pour vendre ses créations et tester des ateliers créatifs. Un projet qui lui tenait à cœur mais rudement impacté par la crise sanitaire.

Isabelle nous en dit quelques mots :

« J'ai commencé par des expos sur des marchés locaux mais rapidement la crise sanitaire m'a bloquée dans l'exercice de mon activité. J'ai retrouvé un emploi à ce moment là qui m'a permis de continuer à me projeter financièrement. Mes quelques expériences d'animation d'ateliers créatifs ont été très positives. Je suis juste frustrée de n'avoir pu tester plus loin cette dimension de l'activité ... »

Aujourd'hui, après deux avenants à son CAPE, Isabelle ne peut plus espérer de prolongation du contrat. « De toutes façons, au vue de la nature de mon activité, le contexte ne s'y prête pas ! L'emploi d'AVS pour l'éducation nationale que j'ai trouvé me plait beaucoup et je me sens bien dans ce que je fais. »

Que t'a apporté ton expérience en couveuse ?

« J'ai pu me lancer sans me sentir en danger ! Et si ça ne fonctionnait pas, je savais que j'avais une sécurité derrière. De plus, le soutien et l'accompagnement administratif et comptable m'ont énormément rassurée. »

Et si c'était à refaire ?

« En faisant fi du Covid, je referai tout pareil ! Je regrette juste de n'avoir mis mon contrat en pause pour ne pas perdre le bénéfice des mois non-utilisés. Si mes conditions financières le permettent, je retenterai peut-être une expérience de création plus tard, sous une autre forme. »

Un projet remis à plus tard

Lili Green

Aurélien Bernard a décidé de se reconvertir en 2020 pour tester au sein de la couveuse sa passion, son art : l'aquarelle. Cette artiste aux multiples facettes veut vérifier la viabilité de son projet durant sa période de test et notamment se rapprocher localement de sa clientèle. Flash-back sur cette expérience !

Qu'est ce que cette expérience t'a apporté ?

« Je manquais pas mal de confiance quand je suis arrivée dans la couveuse d'A Petits PAS. Je voulais essayer de vivre de mon activité mais j'avais peur de mal faire, par ignorance. J'ai trouvé au sein de la couveuse le soutien nécessaire au développement de mon projet. J'ai pris confiance progressivement. Mais surtout, j'ai pu créer une activité à mon propre rythme. Le fait d'être accompagnée, et notamment sur la partie administrative et comptable, m'a énormément soulagée. Je me suis sentie plus légère, c'était une charge mentale en moins ! Grâce à la couveuse, j'ai pu développer ma clientèle, mes contacts. J'ai commencé à m'ancrer localement en participant à des salons, boutiques (un de mes objectifs de départ) et j'ai lancé mon site internet, effectué mes premières ventes en ligne !! »

Pourquoi une pause ?

Tout simplement : j'attends un bébé qui arrivera bientôt ! Un autre projet commence auquel je veux accorder tout mon temps ! »

Rappel : lorsque vous signez un CAPE avec la couveuse vous avez à votre crédit 36 mois qui vous permettent de tester une ou plusieurs activités. Vous avez la possibilité de mettre en « pause » ce contrat et de garder le crédit restant à votre actif pour reprendre plus tard l'activité ou redémarrer un nouveau projet.

Et si c'était à refaire ?

« Je re-signe sans hésiter ! Le test m'a permis entre autre de me rendre compte que je ne pourrai sans doute pas faire de mon art une activité principale. Je sais demain quel statut correspondrait le mieux au profil de mon entreprise. »

Tu penses retenter l'expérience ?

« Oui, évidemment ! Je suis sûre de reprendre prochainement ! J'ai encore des choses à expérimenter. Dans combien de temps je ne sais, mais ce sera avec de nouvelles conditions et une autre organisation. »



Annuaire des projets hébergés par la couveuse Chrysalide en 2021 - 2022 :

ANYIKA Dianne
Plantes Aromatiques et Médicinales
59420 Mouvaux
06 50 50 22 72 chez@scibois94d.com



AUBERT Marion
Exploitation maraîchère et floricole AB
59560 Comines
06 02 38 58 20 aubertmarion@laposte.net



BANASIK Emilie
Apiculture
59870 Marchiennes
06 22 08 16 08 emilie.banasik@gmail.com



BERTHELEME Yannick
Maraîchage biologique/Transformation
62310 Ambricourt
06 61 88 30 24 yannickbertheleme@gmail.com



BIEDNY Stanislas
Maraîchage biologique
59630 Bourbourg
07 82 08 62 37 stanislas.biedny@orange.fr



BLAIRY Pascale
Plantes Aromatiques et Médicinales
et Ateliers Cuisine
62350 Mont Bernanchon
07 66 33 72 62 pascaleblairy@orange.fr



BODART Florian
Maraîchage Biologique
59940 Le Doulieu avec Félix Flandrin
06 79 48 41 58 florian.bodart@laposte.net



BONDON Jimmy - Mes légumes en un clic
Maraîchage biologique
59177 Sains du Nord - Espace test agricole
07 60 12 67 32 bondonjimmy@live.fr



BOUTILLIER Justin
Maraîchage biologique / Apiculture
62310 Ambricourt
07 82 00 96 81 jboutillier8@gmail.com



BRUNIAU Juliette
Maraîchage biologique
59147 Gondécourt
06 69 74 77 68 juliette.deg@hotmail.fr



CHARLET Gaëlle - Le Carré du Petit Bois
Maraîchage biologique
59177 Sains du Nord - Espace test agricole
avec Nicolas Vandermarcq
06 81 54 85 58 gaelle_charlet@hotmail.fr



CHARLOT Karine - OUIKA naturellement Magique
Plantes Aromatiques et Médicinales
59160 Lomme
06 79 42 05 28 charlotkarineyes@orange.fr



CHARPENTIER Catherine - Micro Ferme des Rouesses
Production et commercialisation de fruits rouges
et fleurs bio sur petite surface

02400 Nogentel
06 19 70 56 12 microfermedesrouesses@gmail.com



COINE Marine - Biotope
Maraîchage biologique

59530 Le Quesnoy
06 82 79 20 57 marine.coine@gmail.com



COURTIN Francesca - Mattadito
Maraîchage biologique

80080 Amiens
06 58 91 41 13 francesca.courtin@gmail.com



DANNEELS Alexis
Exploitation maraîchère et floricole
en agriculture biologique

59160 Capinghem
alexis.danneels@hotmail.fr



DEGAEY Isabelle
Rhubarbe / Champignons / Fleurs

59140 DUNKERQUE
06 82 68 15 04 i.degaey@gmail.com



DELAETER Thomas
Maraîchage biologique

59760 Grande Synthe
06 84 55 64 08 delaetert@gmail.com



DELANNOY Xavier - Etika spirulina
Production de spiruline

59100 Roubaix avec Vincent Latimier
07 82 59 55 53 etikaspirulina@gmail.com



DELEVALLEE Louise
Maraîchage biologique

59320 Ennetières en Weppes
06 32 33 48 79 ldevallee@orange.fr



LANCRY Julien
Maraîchage biologique

59252 Marquette en Ostrevant
06 48 41 68 96 jlancry@gmail.com



DELMOTTE Anne-Emmanuelle - Une petite graine
Fleurs coupées

62840 LAVENTIE
0662873060 ae.delmotte@orange.fr



DUBRULLE Romane
Plantes Aromatiques et Médicinales

59270 Bailleul
06 45 81 67 25 romane.dubrulle@lilo.org



ESNAULT Sophie
Pension de chevaux / atelier poules pondeuses
maraîchage

62380 Seninghem
06 18 44 09 94 sesnault3@gmail.com



LATIMIER Vincent - Etika Spirulina
Production de spiruline

59100 Roubaix avec Xavier Delannoy
06 36 46 09 12 etikaspirulina@gmail.com



LENGAGNE Dimitri
Élevage et animation avec des lamas et alpagas

62370 Zutkerque
06 44 86 97 01 dimitri62890@hotmail.fr



LENGAGNE Guy
Elevage et animation avec
des lamas et alpagas
62370 Zutkerque avec Dimitri Lengagne
06 44 83 72 25 GUY62890@bbox.fr



PELTIER Marie - Traits Paysans
Traction animale - Débardage
Prestation en forêt et en maraîchage
59940 Le Doulieu
06 37 49 86 81 marie.peltier@gmx.fr



FLANDRIN Félix
Maraîchage biologique
59940 Le Doulieu avec Florian Bodart
06 62 12 01 67 felixflandrin@hotmail.fr



PEYRE Thomas
Polyculture, élevage et transformation
59630 Bourbourg
06 27 74 06 62 thomas.peyre@orange.fr



GIBERT Cécile
Maraîchage biologique
59120 Loos
06 30 69 33 21 ccil.gibert@gmail.com



PIERZCHALA Juliette - Les 4 saisons de Juliette
Transformation de fruits et légumes de saison
en cuir de fruits ou tomates séchées
62400 Locon
09 52 95 85 01 les4saisonsdejuliette@gmail.com



MAILLARD Johanna
Maraîchage biologique
62140 Viel-Moutier
06 88 99 19 82 johanna.maillard62@gmail.com



PITTEN Alain - La ferme du Recueil
Maraîchage biologique
59650 Villeneuve d'Ascq
06 13 26 55 78 pittena@wanadoo.fr



MEUNIER Adrien - Aux jardins d'Adrien
Maraîchage biologique
62310 Ambricourt avec Michèle Meunier
06 26 36 09 48 adrien.meunier62@gmail.com



RINGOT Ingrid - Herbabulles
Plantes Aromatiques et Médicinales
02400 Essomes sur Marne
06 35 02 31 02 ingridringot@yahoo.fr



GRAVE Eugénie
Apiculture
62170 Beussent
06 86 50 78 33 eugenie.grave@gmail.com



SAUVAGE Yaëlle - Les jardins de Liselotte
Maraîchage biologique
59360 Catillon sur Sambre
06 20 74 18 66 yaellesauvage@ymail.com



MEUNIER Michèle - Aux jardins d'Adrien
Maraîchage biologique
62310 Ambricourt avec Adrien Meunier
06 31 43 38 43 michele.meunier62@gmail.com



VANDERMARCO Nicolas - Le Carré du Petit Bois
avec Gaëlle Charlet
Maraîchage biologique
59177 Sains du Nord - Espace test agricole
06 61 09 24 39 n.vandermarco@live.fr



GREVAIN Anne-Laure
Production de fleurs et plantes aromatiques
59139 Wattignies
06 78 44 82 33 annelaure.grevain@gmail.com



VANHILLE Clotilde
Maraîchage biologique
59760 Grande Synthe
06 81 76 08 50 clotildevanhille@icloud.com



GROSJEAN François - La Ricarderie
Maraîchage biologique
59235 Bersée
06 63 76 35 73 francois.anim@gmail.com



VAUTOUR Didier - Mattadito
Maraîchage biologique et activités touristiques
80080 Amiens avec Francesca Courtin
06 42 11 85 23 didier.vautour@orange.fr



MEURISSE Marion
Maraîchage biologique
62850 Licques
06 76 61 89 90



MOUCHON Pierre - La Ricarderie
Maraîchage biologique
59235 Bersée avec Céline Vroux
07 77 84 26 87 mouchonpierre@gmail.com



VIGNON Laura
Plantes Aromatiques et médicinales et Verger
62690 Berles Monchel
06 87 85 43 02 lavig00@gmail.com



GUILBERT Benoit
Maraîchage biologique
59940 Le Doulieu
06 04 18 19 12 benoitguilbert21@gmail.com



VIOLAY Delphine - Le Jardin Edel
Plantes Aromatiques et Médicinales
02870 Bucy les Cerny
06 99 26 13 88 delphine.violay@wanadoo.fr



HERTEL Vincent - Le Vent de Bise
Maraîchage biologique
59242 Templeuve
06 51 25 00 06 vincent.hertel@gmail.com



VROUX Céline - La Ricarderie
Maraîchage biologique
59235 Bersée avec Pierre Mouchon
06 42 11 85 23 celine.vx2@gmail.com



ALTERKAOUI Oussama - Ô Saveurs Mobiles Restauration sur triporteur

59000 Lille
06 26 81 24 93 osaveursmobiles@gmail.com



BECQUART Guillaume Boulangerie

62310 COUDEKERQUE BRANCHE
06 79 42 41 74 guillaumebecquart@hotmail.com



BERNARD Aurélie - Lili Green Réalisation et vente d'aquarelles, faire-part, dessins et animation d'ateliers

59550 Maroilles
06 70 97 01 75 aurelie.bernard88@gmail.com



CECCHY Elise - La Fanfarine Boulangerie au levain biologique

59530 Beaudignies
03 27 28 76 10 elizcecchy@yahoo.fr



CHEIKH Namir - Aubépine et chevêche Conception, aménagement et animation paysagère

59158 Flines les Mortagne
06 67 32 17 87 namircheikh@gmail.com



DARRAS Laetitia Studio de création graphique

59650 Villeneuve d'Ascq
06 78 48 16 69 laetitia.biscop@gmail.com



DIOT Ingrid - Les Savons d'Ingrid Savonnerie 100 % naturelle au lait d'anesse, chèvre et ateliers

59330 Hautmont
06 03 29 57 25 diotingrid1977@gmail.com



FAZZINI Nina Peintre, artiste plasticienne, scénographe

59570 Bellignies
06 23 84 41 37 nina.fazzini@hotmail.fr



FRANCE Sophie - Les miches de Sophie Boulangerie biologique

62170 Campigneulles les Grandes
06 24 06 94 96 soph.france@gmail.com



GILLARD Martin - Levain se lève Boulangerie biologique au levain

59194 Raches avec Thi-Hang Nguyen
06 63 88 08 91 gillardmail@gmail.com



KUCHEIDA Léa Scénographie, charpentage

59740 Solre le Château
07 61 02 93 82 lakucheida@gmail.com



LENGRAND Cathy Rock'Mantique Création

59610 Fourmies
07 86 61 46 03 cathy.lengrand@orange.fr



MADEC Isabelle L'atelier des Fantaisies

59610 FOURMIÉS
07 82 49 07 42 choozy@wanadoo.fr



MAES Ludivine Boulangerie biologique

59610 Fourmies
06 25 82 03 83 ludivine.ma@hotmail.fr



MARECHAL Colombe Boulangerie biologique au levain

02110 Ramicourt
06 07 84 52 32 mareschalcolombe@yahoo.fr



MERCIER Dorothee Cabinet de Sophrologie

62500 Zudausques
06 85 34 39 33 doro.mercier@orange.fr



MEURDESOLF Stéphanie Apporteur d'affaires dans le milieu agricole

62770 Blangy sur Ternoise
06 37 32 16 13 stephanie.meurdesolf@orange.fr



MOUVEAUX Mathieu - Au bois de l'ours Ebeniste

59740 FELLERIES
07 81 16 12 56 mathieu_mouveaux@hotmail.fr



NGUYEN Thi-Hang - Levain se lève Boulangerie biologique au levain

59194 Raches avec Martin Gillard
06 68 65 56 82 thihang.nguyen@hotmail.fr



PEPIN Olivier - Deshyprod bio Déshydratation

59650 Villeneuve d'Ascq
07 49 74 42 25 deshyprod@gmail.com



PERRE Lili - Lili Fabrik Création couture, vêtements et accessoires pour tout-petits (0-2 ans) - Articles 0 déchet

59620 Aulnoye-Aymeries
06 76 31 57 46 lili.perre@gmail.com



PIERRART Matthieu Commerce alimentaire

59550 Landrecies
06 85 65 89 78 matthieu.pierrart@gmail.com



PLACE Laura - ESLY Vente de vêtements grandes tailles

59610 Fourmies
06 52 34 95 46 placelaura38@yahoo.fr



RIOCHET Sophie - Le pain à contre-temps Boulangerie biologique

59650 Villeneuve d'Ascq
06 09 01 42 40 lepainacontretemps@gmail.com



TIQUET Laurent - Les ateliers de la Grange Pâtisseries / Ateliers

62 170 ATTIN
06 09 56 31 03 lesateliersdelagrang@gmail.com



TSOBANOPOULOS Arys - YUTA Vente de produits up cyclés en jute

59170 Croix
06 46 39 67 54 arys.hermys@gmail.com



WANTIEZ France - Le Pain de France Boulangerie biologique au levain

59155 Faches-Thumesnil
06 30 24 15 80 france.wantiez@gmail.com



À Petits PAS - Siège
16, route de Canlers
62310 Ruisseauville
03 21 41 70 07

À Petits PAS - Antenne Avesnois
7, rue du Défriché
59177 Sains du Nord
03 27 67 32 89



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

Crédits : Textes : A Petits PAS . Photos : (c) Anteale_photographie . Conception Graphique : Mélanie Boën

Nos partenaires :



Avec le soutien financier de :

