

📍 SOUS LA LOUPE

« La Pousse qui Pousse »,
unique pépinière
biologique de Bruxelles

📍 SOUS LA LOUPE

Focus sur l'économie
circulaire à Saint Gilles

MONITEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE



Saint-Gilles investit
dans un avenir durable

Moniteur du Développement Durable

SEMESTRIEL N° 30

HIVER 2019

RÉDACTION :

Clara Van Reeth, Vincent Dewez et
Philippe Mertens

MISE EN PAGE :

Groupe Deloge

TRADUCTION :

AV Translations, Michaël Schindler

RELECTURE :

Philippe Mertens

COORDINATION ET DIFFUSION :

Philippe Mertens

EDITEUR RESPONSABLE :

Corinne François

SOMMAIRE

SOUS LA LOUPE

« LA POUSSE QUI POUSSE », UNIQUE PÉPINIÈRE
BIOLOGIQUE DE BRUXELLES..... 03

SOUS LA LOUPE

LE PROJET RECUP'SOUP' 05

SOUS LA LOUPE

L'ÉPICERIE SOCIALE L'ÉPI À SAINT GILLES 07

SOUS LA LOUPE

FOCUS SUR L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE À SAINT-GILLES 10

CETTE PUBLICATION EST RÉALISÉE AVEC LE
SOUTIEN DE BRUXELLES ENVIRONNEMENT
ET BRULOCALIS (ASSOCIATION VILLE ET
COMMUNES DE BRUXELLES)

Elle est téléchargeable sur le site
www.brulocalis.brussels

ADRESSE :

rue d'Arlon 53/4 - 1040 Bruxelles



« LA POUSSE QUI POUSSE », UNIQUE PÉPINIÈRE BIOLOGIQUE DE BRUXELLES

Dans l'enceinte du Square Van Caulaert, à l'abri des regards des passants, se cachent un jardin didactique et une pépinière durable. Ce projet baptisé « La pousse qui pousse » est le fruit du réaménagement d'un intérieur d'îlot appartenant au Foyer Saint-Gillois, dans le cadre du contrat de quartier durable Bosnie, créé en 2012.

Dans ce quartier caractérisé par une densité très importante (le plus dense de la région bruxelloise) et par des intérieurs d'îlot peu qualitatifs (densément bâtis, fortement imperméabilisés et faiblement végétalisés), le but du projet est d'aider les habitants à végétaliser leurs balcons, leur trottoir et produire eux-mêmes une petite partie de leur nourriture quotidienne.

« 93 à 95% du sol saint-gillois est minéralisé ; la végétalisation du quartier, l'amélioration de ses qualités environnementales et du cadre de vie constituent donc des enjeux fondamentaux. Aussi, notre souci est de sensibiliser les habitants à l'alimentation durable, à la redécouverte des saveurs, à la biodiversité et à la rencontre positive entre habitants », introduit Jean-François Gheysen, coordinateur de la Cellule de Végétalisation Urbaine de Saint-Gilles.

La Pousse qui pousse est la seule pépinière biologique de Bruxelles. On y trouve des plants à repiquer, des aromates et des plantes ornementales ou consommables sur place, des semences biologiques, des toiles de géotextiles, de l'engrais... C'est également un lieu d'échange où l'on peut donner et recevoir des conseils, suivre des ateliers de jardinage et partager ses expériences et savoirs en la matière.

Les trois axes principaux du projet sont :

- social : notamment à travers la rencontre, l'échange, le partage des savoirs
- économique : notamment à travers les ventes directes à la pépinière « La pousse qui pousse » des kits « Potagers des balcons » et des plantes, qui ont permis la pérennisation du projet au-delà du contrat de quartier
- environnemental : toutes les actions menées et les produits vendus respectent l'environnement et visent l'augmentation de la biodiversité en ville.

DE TERRAIN VAGUE À JARDIN D'EDEN

Passé la grille d'entrée, on accède au jardin de 1.000 mètres carrés. « Avant ici, il y avait une pelouse,

quelques jeux pour enfants et une table de ping-pong... Mais le lieu avait été fermé pendant six ans, si bien qu'une prairie fleurie était apparue toute seule », retrace Jean-François Gheysen.

En 2014, virement de cap : le terrain vague devient un lieu de vie et de production. Dès le début, la commune de Saint-Gilles a délégué à l'ASBL Le Début des Haricots la gestion commerciale de la pépinière. Cette association sensibilise depuis 2005 les Bruxellois aux grands enjeux de société liés aux thématiques de l'alimentation et de l'environnement.

Cinq ans plus tard, un verger rassemblant dix-sept sortes de poires et pommes anciennes a été créé, deux serres construites, six citernes d'eau de pluie et plusieurs bacs potagers installés. La pépinière produit actuellement entre 15.000 et 20.000 plantes par an et constitue un coin de verdure foisonnant ouvert à tous les habitants (pas uniquement saint-gillois).

Après quatre ans de subsides, le contrat de quartier est arrivé à son terme. Deux ans de « flottement » s'en sont suivis pour le projet, jusqu'à ce que celui-ci finisse par relancer ses activités en mars





2019. Aujourd'hui « La Pousse qui pousse » est financièrement pérenne, confie toujours la gestion commerciale de la pépinière au Début des Haricots et continue à bénéficier du soutien de la commune, qui lui met à disposition son terrain (appartenant au Foyer du Sud).

LA CELLULE DE VÉGÉTALISATION URBAINE

Quelques mots sur un nouveau service proposé depuis le printemps 2018 à la population saint-gilloise : la Cellule de Végétalisation Urbaine (CVU) de la commune. Ce service vise à favoriser le retour de la nature en ville. Il s'inscrit dans une démarche de transition écologique et s'inspire d'une nouvelle approche paysagère de jardinage biologique, respectueuse de la biodiversité, de l'écologie et du développement durable.

Trois personnes sont actuellement engagées au sein de la CVU pour être à l'écoute des citoyens et habitants désireux de contribuer à la qualité des espaces publics par des dispositifs de végétalisation. Concrètement, ils accompagnent des projets tels que les plantes grimpantes en façades, les plantations en pieds d'arbres, les potagers collectifs, etc ; la CVU met des plantes à disposition des habitants et intervient à domicile pour l'installation (des plantes grimpantes notamment). « Ici, les gens reçoivent des plantes, des graines et des conseils », résume son coordinateur, Jean-François Gheysen. « On cultive par exemple de nombreuses variétés de plantes grasses qui sont

très faciles d'entretien et sont souvent utilisées dans le cadre de toitures végétales. »

La CVU a également développé un projet phare, le pôle des « Saintgillculteurs ». Ce dernier s'appuie sur deux axes :

- L'accompagnement technique et pédagogique de projets de végétalisation dans l'espace public, en participation avec les habitants (projet « Saint-Gillculteurs – Animation »)
- L'insertion socioprofessionnelle de personnes éloignées de l'emploi (projet construit en partenariat avec le CPAS de Saint-Gilles « Saint-Gillculteurs – filière isp formation – Articles 60 »).

Les « Saintgillculteurs » comptent cinq employés en moyenne, dont une partie d'Articles 60 à qui sont enseignées les bases du métier de jardinier urbain. Ce projet est porté par la commune de Saint-Gilles et financé en grande partie par le programme Politique de la Ville 2017-2020, actif dans la zone de revitalisation urbaine de la commune.

« VIVRE SA VILLE AUTREMENT »

Fermée l'hiver, la pépinière « La Pousse qui pousse » est accessible au public entre mars et octobre, lors de permanences d'accueil du mardi au samedi inclus. « Notre but est d'apprendre aux gens à cultiver chez eux : en partant de la sensibilisation, d'aller vers une vraie production en ville. Et ça porte ses fruits ! », se réjouit Jean-François Gheysen. Outre les habitants saint-gillois, « La Pousse qui pousse » collabore également avec les écoles : environ 120 animations pour élèves y ont déjà été menées.

En revanche, le premier public visé – à savoir les bénéficiaires des logements sociaux, voisins directs de la pépinière – montre davantage de réticences vis-à-vis du projet. « Nous avons des difficultés à attirer ces habitants, or les fruits du verger sont pour eux ! C'est du 100% bio, et pourtant eux nous disent qu'ils préfèrent aller acheter leurs pommes au supermarché, car ils jugent ça « plus sûr ». Nous avons aussi beaucoup de remarques négatives de leur part concernant l'aspect du lieu, de nombreuses personnes nous ont dit que c'était mieux avant », regrette Jean-François Gheysen.

Mais le coordinateur n'en démord pas et reste convaincu que l'on peut « vivre sa ville autrement, grâce au végétal. Il agit comme un lubrifiant social, il permet aux gens de se rencontrer et d'échanger ».

Le coordinateur encourage à la persévérance : « Il y a forcément des gens que ça dérange, qui n'ont pas l'habitude de ce type de projets. Mais ça vaut vraiment la peine de s'accrocher quand on voit les résultats que ça peut donner... ». 

LE PROJET RECUP'SOUP'

A quelques pas de la barrière de Saint-Gilles, rue du Fort, se trouve la Maison Eco Huis de la commune. Inaugurée en septembre 2012, cette ancienne librairie, transformée en un projet communal, a entièrement été rénovée avec des standards de très basse énergie.

Deux services y cohabitent désormais : le service développement durable de Saint-Gilles et le service Eco&Co du CAFA, qui dépend du CPAS.

Le service développement durable de la commune a été externalisé et s'est installé dans cette maison avec pignon sur rue dans le but d'être davantage accessible au citoyen. Ouvert durant les heures de bureau, le service compte trois agents qui se partagent deux équivalents temps-plein. Il est accessible à tous les Saint-Gillois qui se posent des questions ou qui désirent participer à un projet sur l'habitat, le jardinage, la mobilité douce, l'alimentation durable, le commerce équitable, la gestion des déchets, etc. Des ateliers sur les thèmes liés au développement durable sont aussi régulièrement organisés à la Maison Eco Huis, en soirée et les week-ends.

Par exemple :

- Techniques de vermicompostage : comment lancer et entretenir une compostière d'appartement ;
- Ateliers « zéro déchets » : fabrication de cosmétiques naturels / fabrication de sacs à vracs / réparation petit électro / ... ;

- Fabrication de nichoirs ;
- Culture de champignons et de chicons chez soi.

Quant à Eco&Co, il s'agit d'un service du CAFA Asbl (Centre d'Accompagnement et de Formation pour Adultes) qui, en partenariat avec le CPAS de Saint-Gilles, propose gratuitement aux Saint-Gillois et particulièrement aux publics en situation de précarité :

- Un accompagnement personnalisé en matière d'énergie : audit énergétique, aide dans le choix du fournisseur et intervention d'Eco-ouvriers.
- Une série d'ateliers collectifs interactifs sur les économies d'énergie, la gestion du budget, le logement, l'habitat, l'eau et l'alimentation.

DE LA SOUPE AUX INVENDUS

Parmi les nombreux projets et actions en cours au service de développement durable figure le projet Récup'Soup', un projet pilote visant à tester la



valorisation d'inwendus alimentaires sous la forme de soupe distribuée dans les collectivités. Le tout à échelle locale.

« Les chiffres des invendus sont très impressionnants : ce sont environ quatre kilos par jour par magasin en Belgique. Soit 9,4 tonnes par jour en Belgique, selon une étude Factor X, commandée par Hub Brussels et Brussels Green Tech », introduit Sandrine Snyers, Eco-conseillère au service de développement durable.

Pour mettre en œuvre ce projet pilote, la commune a décidé de collaborer avec une entreprise d'économie sociale : l'Ilot, un centre d'accueil de jour qui offre des solutions de logement aux personnes sans-abri, les aide à franchir les obstacles administratifs et les épaulé ensuite dans leurs efforts pour construire un nouveau projet de vie.

Philip De Buck, son directeur : « Chaque jour, nous accueillons quatorze usagers aidants (des bénéficiaires sur lesquels le Centre peut compter pour donner un coup de main à la confection du repas, à la vaisselle, au nettoyage, NDLR), et parmi eux, cinq ou six s'occupent de la récolte des invendus et de la cuisine des légumes. Nos cuisines sont gérées par un chef et des Articles 60. »

Depuis trois ans, l'association fonctionne avec 95% d'inwendus : « Grâce à la récolte, on n'achète presque plus rien. Le plus difficile, c'est de se procurer des bonnes matières grasses en invendus, comme de l'huile et du beurre. »

L'Ilot collabore notamment avec le projet DREAM (récupération et distribution des invendus de fruits et légumes du marché matinal de Bruxelles), mis sur pied par le CPAS de la Ville de Bruxelles. Et puisqu'il récupérait « trop » d'inwendus pour sa propre consommation, le centre d'accueil de jour a peu à peu commencé à collaborer avec d'autres associations ou projets, afin de les faire profiter de sa cuisine.

VARIER LES GOÛTS ET LES COULEURS

C'est ainsi qu'est née la collaboration avec le service développement durable de la commune de Saint-Gilles. Ensuite, deux écoles partenaires ont été identifiées sur le territoire communal. L'École Nouvelle : « Un établissement à pédagogie active, où les collations sont offertes aux enfants et où une givebox a été installée... » Et l'École 1-2, « qui s'inscrit dans un autre contexte, avec moins de moyens, moins de personnel, des parents d'élèves qui ne parlent pas toujours le français... »

La période test a eu lieu durant tout le mois d'octobre. De la soupe faite maison a ainsi été distribuée pendant un mois aux élèves, en lieu et place de leur collation lors de la récréation. Les

cuisiniers de l'Ilot commençaient à préparer la soupe à huit heures du matin pour qu'elle soit prête à être dégustée à dix heures. « Nous n'avons eu aucun souci vis-à-vis de l'AFSCA puisque l'Ilot est déjà aux normes », précise Sandrine Snyers. La seule contrainte, pour l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire, consistait à devoir maintenir la soupe à une température suffisamment élevée, tout en évitant que celle-ci soit trop chaude pour les élèves...

Remplacer les sucreries par de la soupe aux poireaux : qu'en pensent les principaux intéressés ? « Dans les deux écoles, les élèves étaient super enthousiastes et venaient souvent se faire resservir un deuxième bol », note l'Eco-conseillère. Il n'empêche, il n'est pas toujours évident de faire des soupes qui plaisent aux enfants sur base de légumes invendus. « Nous avons donc fait appel à une experte en la matière, qui a longtemps tenu un bar à soupe à Bruxelles, et qui nous a aidé à mettre au point des recettes originales », explique Philip De Buck. « Notre critère principal, c'était de faire des soupes qui soient variées, tant dans les goûts que dans les couleurs. »

Le renouvellement du projet et son élargissement à d'autres écoles devra faire l'objet d'une décision politique. Sa pérennisation dépendra notamment de la capacité des partenaires à organiser la distribution dans les écoles de façon professionnelle et à large échelle. 

L'ÉPICERIE SOCIALE L'ÉPI À SAINT GILLES

Dernier volet de la visite consacrée à l'économie circulaire à Saint-Gilles : l'Epi St.Gilles, une épicerie sociale articulant aide alimentaire, aide à la consommation et insertion socioprofessionnelle.

L'épicerie a ouvert ses portes en 2015. Initiée au sein de la Coordination de l'action sociale du CPAS (Association des œuvres paroissiales de Saint-Gilles, Section Entraide, Les Amis du Resto du Cœur de Saint-Gilles, Seso), elle permet à des usagers de différents services sociaux partenaires de bénéficier de produits de base à prix réduits et d'un accompagnement individuel et personnalisé en matière de consommation. Son public cible est essentiellement composé de ménages saint-gillois précarisés, aux moyens faibles mais stables ; l'épicerie sociale n'est donc pas ouverte au grand public.

Une fois passée la porte d'entrée, pas de rayons débordant de produits mais une table ronde entourée de quatre chaises. « C'est là que sont accueillis les clients, lors de leur première visite notamment. En plus d'un accès au magasin leur permettant d'acheter à 50%, on cherche à leur donner des trucs et astuces consommation. On cherche à stimuler la revisite de leur mode de consommation pour qu'ils tendent à faire des économies et attention à leur santé », explique Fabien Mathieu, le coordinateur de l'épicerie sociale.

L'épicerie en tant que telle a été pensée de façon à être la plus agréable possible pour ses usagers-clients : très épurée, avec de hautes armoires bien rangées et pas surchargées. L'épicerie sociale met en vente à prix réduits un spectre de 200 produits de base d'alimentation, d'hygiène et d'entretien. Pour encourager les clients à réfléchir et s'approprier leur mode de consommation, plusieurs calculatrices sont à disposition à proximité des produits. En outre, sur chaque étiquette sont indiqués le prix non-réduit à l'unité et le prix non-réduit au kilo/litre/pièce. Il y a deux idées ici : expliquer comment comparer les produits entre eux d'une part - et donc alerter sur les politiques marketing dans les commerces classiques - et maintenir le lien avec ce à quoi les clients ont accès en dehors de l'épicerie. On leur explique qu'à la caisse, on divise par deux.

SENSIBILISER À LA SANTÉ

« Budget et santé sont les deux portes d'entrée de notre projet », souligne Fabien Mathieu. Ainsi, l'équipe de l'épicerie réfléchit à proposer deux variantes par produit : l'une, davantage orientée « budget », et l'autre plutôt axée « santé ». Et quand c'est possible, une alternative à la fois bonne pour le porte-monnaie et la santé est promue.





Par exemple : « Pour la lessive, on vend un modèle à petit prix du Colruyt. En même temps, on explique que dans ce produit industriel, comme toutes les marques vendant ce type de produit, nombreux sont les composants chimiques qui visent à laver plus blanc que blanc mais qui sont aussi mauvais pour la santé. On fait alors la promotion de la lessive faite soi-même : moins chère encore que le produit entrée de gamme industriel et sans produits chimiques. On vend les produits permettant de faire la lessive soi-même (savon de Marseille en paillettes, bicarbonate de soude, cristaux de soude et huiles essentielles) et on propose deux recettes : une de qualité standard, sans carbonate

de soude pour éviter d'utiliser les vêtements, et une plus efficace pour les tâches ce qui intéressera davantage les parents. On fait aussi la promotion des ateliers de création de produits ménagers d'Eco&Co, un partenaire local », poursuit le coordinateur.

Une autre façon de sensibiliser les clients au lien entre consommation et santé : sur chaque étiquette de produit figurent également des « smileys » se référant aux valeurs nutritionnelles du produit (similaire au nutriscore) et des codes à lettres, pour sa teneur en substances ajoutées (sel, sucre et substances chimiques).

Au niveau du fonctionnement de l'épicerie, les produits qui y sont vendus proviennent essentiellement de trois fournisseurs : le Colruyt, le Delhaize et la droguerie Le Lion parce que ce sont des lieux accessibles aux Saint-Gillois.

Comment l'épicerie parvient-elle donc à joindre les deux bouts en revendant moins cher ce qu'elle achète à prix plein ? « Nous n'avons pas de marge négative : chaque mois, nous envoyons une facture au CPAS et aux services sociaux partenaires : cette facture détaille les montants consommés par leurs usagers et ils nous remboursent le manque à gagner », explique Fabien Mathieu.

Ce système a toutefois ses limites : « Les associations sont parfois elles-mêmes limitées financièrement et ne peuvent donc pas proposer l'accès à l'épicerie sociale à tous leurs bénéficiaires... » Autre bémol : seuls les bénéficiaires des associations partenaires ont accès à ce service, qui ne touche pas d'autres personnes dans le besoin comme les chômeurs ou les travailleurs pauvres.

VERS UNE CONSOMMATION PLUS DURABLE

Depuis son ouverture fin 2015, l'Epi St.Gilles a accueilli 440 ménages. L'activité est en croissance continue. 120 ménages sont venus faire des achats en octobre 2019 et il est projeté un rythme de croisière de 220-240 courant 2020 (certains clients potentiels ne fréquentent pas, ou pas encore, l'épicerie sociale). Elle emménagera prochainement dans de nouveaux locaux en cours d'aménagement au coin des rues de Bosnie et Fernand Bernier, lui permettant d'augmenter ses capacités d'accueil et d'accompagnement.

L'épicerie sociale investit également le champ de l'insertion socio-professionnelle en mettant à l'emploi des travailleurs en insertion sur des postes de vendeur (métier en tension). Les salaires de ses employés sont payés grâce à plusieurs subsides : de Bruxelles Environnement, ILDE (initiative locale de développement de l'emploi) et de la Cocom.

Si l'épicerie vise en priorité le budget et la santé comme portes d'entrées aux modes de consommation de ses clients, l'environnement est aussi, indirectement, concerné. « On essaie de promouvoir la saisonnalité des produits locaux, l'achat de légumineuses plutôt que de la viande, la simplicité des produits autant que leur conditionnement, etc. Notre objectif pour 2020, c'est de développer notre offre vers davantage de qualité (frais et sec) en plus de produits de grandes surfaces afin d'élargir la possibilité de choix. L'enjeu est de trouver des produits de qualité et pas cher », indique Fabien Mathieu.

C'est un fait : actuellement, la plupart des produits vendus au sein de l'épicerie ne sont pas vraiment « eco-friendly ». Force est de constater qu'il y a beaucoup de conserves et de produits transformés sur les étagères.

« On aimerait ne plus prendre les produits industriels comme la norme », assure le coordinateur. Mais tout comme à la pépinière de « La Pousse qui pousse », cette volonté de durabilité se heurte parfois à la réalité des premiers intéressés. « Ici, on a constaté que la clientèle est en demande de produits de qualité. Nos produits Bio partent très bien. Les demandes pour des légumes et fruits frais est importante. Par contre, l'habitude n'est pas à l'achat de vrac. Acheter des produits bio a un coût. On envisage ainsi d'acheter du vrac de qualité que nous reconditionnerions en sachets. Nous avons une approche durable à la fois réaliste et progressive. »



Comment lire nos étiquettes ?

Le prix, la qualité et nos habitudes comptent pour beaucoup dans nos choix mais la publicité et le marketing ont aussi leur influence ! Pour vraiment comparer et nous faire notre propre idée des produits, rien de tel qu'un coup d'œil averti aux étiquettes (des produits et des têtes de gondoles) ! Nous avons ainsi établi une étiquette mettant en évidence **les trois éléments clés à prendre en compte**.

A consommer avec modération ou non

Trop de sucre ? Trop gras ? Trop trop ? Pas assez de légumes et de fruits ? Ça plutôt que ça ?

Pour mettre en évidence l'intérêt d'un produit, nous avons créé l'échelle suivante :

| | |
|--------------------------|-----|
| A limiter très fortement | ☹ |
| A consommer un peu | ☺ |
| A consommer beaucoup | ☺☺ |
| A consommer énormément | ☺☺☺ |

Haricots blancs

Conserves
Poids net : 250 g
Boni (Colruyt)

Prix non-réduit : 0,56 € Prix non-réduit : 2,24 €/kg

Consommer un peu ? ☺
A la folie ? ☹

Attention aux substances ajoutées !
EEE

Le prix au kilogramme, à la pièce, au litre

Pour comparer efficacement le prix des produits entre eux et donc trouver ceux vraiment économiques.

Les substances ajoutées

Sel, sucre et substances chimiques sont ajoutées aux produits pour les conserver, rehausser leur goût, leur donner une plus belle couleur, etc. Mais ils peuvent avoir un impact négatif sur la santé. Mieux vaut limiter leur consommation !

Nous restons à votre disposition pour vous expliquer comment nous avons défini nos critères de choix. Il y a en outre d'autres éléments à prendre en compte directement sur les produits ! N'hésitez pas à nous demander !

EPI ST. GILLES

FOCUS SUR L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE À SAINT-GILLES

Le 24 octobre dernier, une dizaine de fonctionnaires du développement durables des dix-neuf communes bruxelloises étaient invités à prendre part à une visite d'échange de bonnes pratiques. Quatre projets développés sur le sol saint-gillois, sous l'impulsion et/ou avec le soutien de l'administration communale, leur ont été présentés. L'occasion de se rappeler que l'économie circulaire, en plus d'être durable, est un secteur d'activité crucial et prometteur.



LA RECYCLERIE SOCIALE

On y accède par une rue peu fréquentée du bas de Saint-Gilles, à quelques dizaines de mètres du dépôt de trams de la Stib. Au-dessus de la large entrée de garage, un panneau indique le nom du lieu : la « recyclerie sociale ». Le principe de ce lieu centré sur l'économie circulaire : collecter et revaloriser des encombrants pour les revendre ensuite au sein d'un magasin social. Le bâtiment, situé au numéro 104 de la rue de Belgrade, est gratuitement mis à disposition du projet par la commune, pour une durée de deux ans et demi.

Officiellement inaugurée le 26 septembre dernier, la recyclerie doit encore se faire connaître de la population mais peut déjà se vanter d'attirer une certaine mixité de publics : « La recyclerie est tant fréquentée par les femmes du quartier, essentiellement issue de la communauté somalienne, que par les habitants du haut de Saint-Gilles, plus « bobos » », introduit Fred Hoetemans, le coordinateur opérationnel de la recyclerie sociale.

S'il vient tout juste d'ouvrir, le projet n'en a pas moins mûri pendant trois longues années, lui assurant, dès son ouverture, crédibilité et stabilité. « Il s'agit d'un



projet para-communal : six élus communaux sont dans notre Conseil d'Administration » poursuit le coordinateur. Initiée par la commune, la recyclerie est actuellement coordonnée par cette dernière. Ses autres partenaires sont la Commune de Saint-Gilles, les organismes d'insertion professionnelle locaux (Remue-Ménage, Mission locale de Saint-Gilles, Cenforgil et Maison de l'Emploi et de la Formation), Vescobel, chargé de l'étude de faisabilité technique du projet et OxyMORE, chargé des actions de terrain envers le citoyen.

QUATRE SOURCES D'APPROVISIONNEMENT

L'aménagement du lieu pour le rendre accessible et agréable au public a été une étape importante – et longue – dans la mise en œuvre du projet : « Le plus grand défi a été de se mettre aux normes incendie : il fallait des portes coupe-feu, que l'électricité soit conforme », poursuit Fred Hoetemans. Lui et ses

deux collègues ont travaillé d'arrache-pied pour faire de cet espace brut mis à leur disposition un lieu de rencontre et de convivialité. Pendant plusieurs mois, la petite équipe s'est affairée aux quatre coins des 1.500 mètres carrés que recouvre le bâtiment (entrepôt, cour intérieure et magasin). « Nous avons tout fait nous-mêmes : transporter, peindre, construire... Et tout a été fait à partir de matériaux de récupération. »

C'est que les ressources humaines du projet sont limitées : outre son coordinateur opérationnel, la recyclerie repose sur un employé Article 60 et un CIP (contrat d'insertion professionnelle), qui ont tous deux été formés par Fred Hoetemans.

Pour la récolte de sa future marchandise, la recyclerie a la chance de fonctionner en partenariat avec le service propreté de la commune de Saint-Gilles. L'une de ses sources de récolte est donc la déchetterie mobile – des conteneurs mobiles installés plusieurs fois par an, durant quelques



jours, à des endroits précis de la commune. La recyclerie sociale reçoit également un listing des ramassages d'encombrants chez les particuliers, ce qui leur donne l'occasion d'y faire un saut avant que les camions poubelles n'emportent tout sur leur passage. « On fait la tournée nous-mêmes en camionnette, en général les mardis et jeudis ». Les dons de particuliers sont une autre source de récolte : les citoyens peuvent déposer leurs dons au comptoir installé dans la recyclerie (ouvert le vendredi matin ou sur rendez-vous). Ses employés peuvent aussi, au besoin, se rendre sur place chez les habitants de Saint-Gilles, mais aussi d'Uccle et de Forest. Enfin, le projet jouit également des dons d'importants volumes de la part de certaines instances publiques. Récemment, la recyclerie sociale a ainsi reçu cinquante tables et deux-cents chaises de la part de l'ONSS. « Ça nous a pris deux jours entiers de tout récupérer ! », sourit Fred Hoetemans.

SHOOTING PHOTO SUR INSTAGRAM

Pour accueillir autant d'objets, il fallait un grand espace. Le magasin de la recyclerie n'est que la partie émergée de l'iceberg : le reste – des piles de chaises, rangées d'armoires, de lits et de penderies – repose dans l'immense entrepôt adjacent. Dans le fonds, un petit espace y a été aménagé pour

la vente en ligne : éclairés par un spot, les objets sont disposés sur un tabouret, photographiés puis postés sur instagram avec leurs dimensions, poids et prix. « Nos prix sont négociables selon les moyens des clients et on pratique également des prix spéciaux pour les bénéficiaires du CPAS (-50%) », précise le coordinateur.

Certes, pour l'instant, la plupart des objets et meubles vendus sont « dans leur jus » : l'aspect « revalorisation » ou « upcycling » n'a pas encore pu être suffisamment développé. Par manque de temps, mais aussi de matériel : « Pour réparer et donner un coup de jeune à un meuble par exemple, il faut une scie circulaire, une sableuse... du matériel qu'on n'a pas encore. Mais ce serait vraiment génial, car cela ferait venir encore plus de publics différents. » Ajouter ces compétences de revalorisation à la recyclerie serait aussi très utile : ses employés sont actuellement parfois contraints de jeter des meubles en mauvais état, n'ayant pas les moyens de les réparer.

Autre objectif de la recyclerie pour les deux prochaines années : développer son axe citoyen, notamment via des ateliers de customisation de meubles ou d'accessoires avec des artistes. « On voudrait montrer à notre public qu'au lieu de jeter

leurs objets, ils peuvent en faire autre chose, les améliorer. »

A noter : spécialisée dans la récolte et la revalorisation d'objets et meubles, la recyclerie sociale de Saint-Gilles ne récupère pas d'électroménager, de jouets ou de vêtements. Pour gérer ces dons-là, l'ASBL s'est mise en partenariat avec des associations locales, spécialisées dans ces types de récoltes (Loops, Couture Truck, etc.).

19 RECYCLERIES À BRUXELLES ?

Financée dans le cadre de l'appel à projet « Economie Sociale », lancé par la Région de Bruxelles-Capitale en mai 2016, la recyclerie sociale bénéficie d'un subside pluriannuel dégressif de Bruxelles Environnement (100.000 euros la première année, puis 60.000 et enfin 30.000 la troisième année). A cela vient s'ajouter un apport financier de la commune. « *L'autosuffisance financière, ce serait l'idéal, mais je pense que ça reste du domaine du rêve. Nous sommes avant tout un projet au service de la population. Et pour l'instant, nous avons la chance de ne payer aucune charge locative, d'avoir un véhicule mis à disposition par la commune... Notre principal objectif c'est l'emploi, avant tout : l'argent qui entre dans le projet sert à payer les*

salaires. Malheureusement, le turnover est assez élevé (tous les ans ou tous les deux ans) car on repose sur des contrats temporaires », détaille le coordinateur opérationnel.

A mesure qu'il se fera connaître, le projet espère également élargir sa base de dons et de dépôts de la part des habitants de Saint-Gilles, de Forest et d'Uccle. La recyclerie jouit, en tout cas, du fait que son secteur soit porté par des vents favorables. Pour preuve : dès janvier 2020, Bruxelles Formation comptera dans son catalogue une formation de « valoriste » à Forest. De là à imaginer que chaque commune de Bruxelles se laisse tenter par l'aventure d'une recyclerie sur son territoire... 

> Plus d'infos

<http://recycleriesociale.be/>

<https://fr-fr.facebook.com/recycleriesociale/>

C'EST ÉLECTRONIQUE... C'EST ÉCOLOGIQUE!

Par soucis de cohérence et d'engagement en faveur d'un développement plus durable mais aussi afin d'éviter des gaspillages inutiles de papier, nous souhaitons diffuser le Moniteur du Développement Durable prioritairement par courriel.

Inscrivez-vous

Vous n'avez pas reçu personnellement le Moniteur du Développement Durable ?
Vous souhaitez être tenu au courant de la parution des prochains numéros ?

Pas de problème !

Abonnez-vous sur le site internet de Brulocalis.

Pour remplir le formulaire :

www.brulocalis.brussels > publications > moniteur du développement durable.

Téléchargez-le !

Vous pouvez également télécharger gratuitement le moniteur à l'adresse suivante :

www.brulocalis.brussels > publications > moniteur du développement durable.

Contact :

Service Ville Durable

BRULOCALIS - Association Ville et Communes de Bruxelles

Rue d'Arlon 53 boîte 4 - 1040 Bruxelles

Tél: 02/238 51 62 - Fax: 02/280 60 90

Courriel: philippe.mertens@brulocalis.brussels