



Les Ateliers de la Framboiserie SC

Coopérative agricole engagée dans la production et la transformation de petits fruits et de plantes aromatiques

Dénomination	Les Ateliers de la Framboiserie SC
Forme juridique	Société coopérative
Siège social	Chemin des Potiers 10, 4960 Malmedy
Site web	www.laframboiserie.be
Mail	contact@laframboiserie.be
N° d'entreprise	BE 0785 422 559
Coordonnées bancaires	IBAN : BE42 5230 8137 1254 BIC : TRIOBEBB
Date de création	Avril 2022
Contacts	Marine Willems 0471 47 35 80 Yves De Tender 0479 51 37 67
Administrateurs	Yves De Tender Claudine Bronlet Christophe Burton



Fermez les yeux...



*... **Imaginez** un champ de fleurs, les odeurs parfumées qui se libèrent des délicates corolles s'épanouissant au contact des rayons du soleil.*



*... **Imaginez** les couleurs des fruits et des fleurs entremêlés – rouge, jaune, vert, bleu - qui se déclinent suivant les saisons ...*



*... **Imaginez** le bruit des ailes des abeilles et autres pollinisateurs qui butinent et perpétuent le cycle de la vie...*



*... **Imaginez**-vous toucher la terre et la travailler de vos mains...*

*... **Imaginez**-vous un matin devant une bonne tartine de confiture savourant ce moment de quiétude partagé en famille ou entre amis...*



La Framboiserie en coopérative

***Un voyage des sens et un projet porteur de sens.
Une histoire de rencontre, de partage et de transmission.***

Qu'en dira votre 6^{ème} sens ?



Que faisons-nous ?

A la Framboiserie, nous sommes **producteurs de saveurs**.

Situés sur la commune de Malmedy, nous cultivons des petits fruits, des fleurs et des plantes aromatiques acclimatées à notre terroir. Grâce à notre savoir-faire, nous les transformons en savoureuses confitures et gelées, en délicieux sirops ou encore en tisanes bienfaitrices et épicées.

Des cultures – Respectueuses de leur milieu

Les cultures se font sur un terrain de 1 hectare situé à côté de l'ancienne ferme familiale. Nos pratiques agricoles sont respectueuses de la terre et de ses habitants. Nous n'utilisons pas d'intrant chimique, ni de pesticide. Protection des sols, conservation de la biodiversité et préservation des paysages font partie intégrante de notre manière de travailler. Les coccinelles et autres auxiliaires du jardin sont respectés et protégés.

La préservation de notre terroir est au cœur de notre activité. Ce lien direct avec notre terre est gage de la qualité de nos produits ainsi que de leur traçabilité.

Au fil des années, nous avons appris à connaître le sol de notre terrain, à détecter et comprendre ce dont il a besoin pour nous offrir des fruits et des plantes de qualité.

Au rythme des saisons, nous prenons soin de ce monde végétal et animal. Nous observons avec attention le cycle des de nos plantes.



Au moment de la récolte, ce sont des mains délicates et respectueuses qui s'attèlent à la cueillette.

Transformation – Des produits confectionnés avec passion

A l'atelier, nous travaillons en équipe de façon **artisanale et traditionnelle**.

Les additifs, acidifiants ou colorants n'ont pas le droit d'entrer ! Nous sommes fiers de la couleur naturelle de notre sirop de menthe, menthe à l'eau, comme dans la chanson.



Les fruits sont cuits en petite quantité afin de minimiser les **temps de cuisson** et de préserver toutes les **saveurs**. Bassines en cuivre, cuillères en bois et mains délicates sont nos plus précieux instruments !

Recettes traditionnelles ou **créations originales**, chacun y trouvera son bonheur !



Transmission - Renforçons notre lien avec la Nature

Depuis les débuts de la Framboiserie, le **partage** fait partie des valeurs qui portent le projet. Étudiants, touristes de passage ou visiteurs du coin, tous les curieux sont les bienvenus pour découvrir la Framboiserie de l'intérieur.

Ateliers-découvertes, chantiers participatifs, formations et stages seront bientôt organisés pour partager avec vous notre **passion** et nos **savoir-faire**.

Un véritable **éveil des sens** !

Qu'il s'agisse de mettre les mains dans la terre, observer le monde vivant, tailler des arbres fruitiers, goûter les fruits ou les jeunes plantes, écouter le bruit des insectes pollinisateurs ou en encore sentir l'odeur gourmande des fruits mijotant dans nos bassines de cuivre, il y en aura pour tous les goûts et pour tous les âges.



Une équipe à votre service !



C'est le travail de toute une équipe soudée et compétente qui se met à l'œuvre pour vous proposer des produits savoureux.



Yves est le fondateur de la Framboiserie. Sa formation d'agronome et son expérience de plus de 25 ans dans la production et la transformation alimentaire sont nécessaires au bon fonctionnement de l'entreprise et assurent une excellence au niveau de la qualité des produits.

Il est responsable de la gestion de la coopérative au niveau de la production agricole, de la transformation à l'atelier ainsi que de la logistique.

Il souhaite voir l'entreprise se développer et se pérenniser en respectant les valeurs et la philosophie qu'il applique depuis des années.

La transmission de sa passion, de ses connaissances et de son expertise fait partie de son aventure dans la coopérative. Yves est coopérateur et administrateur de la coopérative.

Yves a quelques tendresses pour la confiture la Musicienne : Le coing est un fruit mal connu, mal aimé, sa dureté et sa difficulté à le travailler en cuisine rebute plus d'un mais quelle finesse d'arômes libérée après cuisson.

La myrtille nous prouve qu'une plante sauvage et indomptable peut aussi être pleine de finesse. Respect pour le miel qui nous rappelle que nous avons besoin de toutes les formes de vies qui nous entourent.

Une confiture du dimanche matin, pleine de finesse, à déguster tranquillement.



Marine apporte son énergie positive et rayonnante. Elle porte le projet au niveau de son développement stratégique et commercial et s'occupe également de la gestion financière et administrative de la coopérative.

Sa formation en sciences commerciales et ses expériences professionnelles dans le domaine financier lui ont permis d'acquérir les compétences nécessaires à la gestion d'une entreprise. Convaincue de l'importance de l'alimentation durable pour un Demain soutenable et résilient, elle s'est totalement investie dans ce

projet qui l'a touchée dès sa première rencontre avec Yves.

Formée en herboristerie, nutrition et prochainement détentrice du diplôme interprète - guide nature, elle partage la vie de Christophe avec leurs deux enfants, deux petites boules d'énergie remplies d'amour.

Son petit plaisir de la Framboiserie : Le matin, une tranche de bon pain au levain, tartinée d'une fine couche de beurre et d'une épaisse couche de confiture « trio d'agrumes », une tasse de thé noir Earl Grey et c'est parti pour une belle journée ! Le petit plus, un (petit) morceau de chocolat noir, rien de tel pour sublimer la confiture d'agrumes !



Claudine, la conjointe de Yves, l'a soutenu depuis les débuts de la Framboiserie. C'est aussi grâce à elle et à tous ses coups de mains et ses conseils que le Framboiserie a traversé le temps jusqu'à aujourd'hui. Claudine est coopératrice et administratrice de la coopérative.

Son petit plaisir de la Framboiserie, La confiture le chanteur. Historiquement, notre première confiture à personnage. Une association entre les mûres et les cassis cultivés à la Framboiserie et les baies de sureau récoltées dans la nature. Ce trio de fruits très forts en goût est équilibré par la framboise et toute la finesse qu'elle apporte. A la dégustation, elle aime la force de la mise en bouche suivie par la succession de tous les différents arômes plus subtils. Une confiture réjouissante et qui vous aide aussi à résister à l'hiver.



Christophe est ingénieur agronome de formation. Entrepreneur spécialisé dans la gestion de l'eau et l'environnement, il est intéressé par la production de petits fruits et de plantes aromatiques à laquelle il s'essaie dès qu'il trouve un peu de terrain disponible... Passionné d'herboristerie, de balade en forêts et du monde végétal en général, il est aussi le compagnon de route de Marine et le papa de leurs deux enfants. Christophe est coopérateur et administrateur de la coopérative.

Son petit plaisir à lui, c'est de déguster la tisane « Bonsoir ! » avec une tartine de confiture de la Musicienne.



Elisa travaille pour la Framboiserie depuis juin 2020. C'est elle qui confectionne les confitures et les sirops !

Toujours positive, elle ensoleille de son sourire la cueillette du cassis (son fruit préféré). Son moment préféré après être restée toute la journée dans l'atelier : profiter de l'extérieur pour récolter les roses et fleurs de mauve épanouies.

Son petit plaisir de la Framboiserie : La gelée de pomme-cannelle, un véritable petit dessert sur la tartine. Elle lui rappelle la tarte aux pommes du dimanche après-midi.

Idées de dégustation : sur le pain, dans des muffins ou même dans un yaourt !



Marie travaille à la Framboiserie depuis septembre 2020. Elle s'occupe à la fois des cultures et de la partie tisanes et épices. Elle est la créatrice de nos merveilleuses tisanes.

Une des passions de Marie, cuisiner et partager ses délicieuses confections ! Surplus de pommes, saison des prunes, évènement à fêter, toute occasion est bonne pour nous apporter un gâteau, une tarte, que nous prenons plaisir à savourer tous ensemble !

Son petit plaisir de la Framboiserie, le nectar de cassis, léger en sucre et puissant au goût ! Boire un verre de nectar c'est comme manger une poignée de cassis, en meilleur ! Plus original qu'un traditionnel jus de pomme et d'une couleur intense, tel un bon vin rouge, pour Marie, la meilleure manière de le déguster, c'est très frais, dans le jardin en été, en famille.



Un petit bout d'histoire

Yves raconte :



« Il y a déjà 27 ans, je plantais un petit verger à Malmedy. Pourquoi ?

Depuis toujours, chez mes parents, mes grands-parents, j'ai connu, des potagers, des arbres, des récoltes, des fruits grignotés en chemin, des mannes de pommes, des tartes aux prunes qui n'avaient pas de temps de refroidir, des bassines à confiture bouillonnantes, des armoires paisibles où s'alignent les pots de gelée, réserves pour l'hiver prochain.

A Meiz, les choses se sont faites presque malgré moi. Un client, deux clients, toujours plus, alors on a replanté puis replanté encore, jusqu'à en faire mon métier. La transformation assure un revenu plus stable. J'ai repensé aux bassines à confiture de mon enfance.

Après la production voici la transformation. D'abord dans la cuisine, ensuite dans l'atelier aménagé dans la ferme.

Le jardin est devenu maintenant une petite entreprise ».



Moments clés :

1995 : plantations des premiers framboisiers et cassissiers ;

1997 : première confiture dans la cuisine familiale ;

2005 : Aménagement de l'atelier de transformation dans les bâtiments de la ferme ;

2006 : Premiers sirops ;

2009 : Engagement de Sabine, une aide précieuse pour les cultures, la transformation et la création de nos confitures « personnages » ;

2015 : Début de la collaboration avec le chef Thomas Troupin ;

2020 : Engagement d'Elisa et de Marie pour remplacer Sabine ;

Début des tisanes et des épices ;

Début de la collaboration avec Marine ;

Avril 2022 : création de la coopérative « Les Ateliers de la Framboiserie » ;

Et la suite ?

18 novembre 2022 : On vous embarque dans l'aventure !

Aidez-nous à pérenniser la Framboiserie de Malmedy et participez à la transmission du savoir-faire de cette entreprise aux produits savoureux !



La coopérative « Les Ateliers de la Framboiserie »

La coopérative « Les Ateliers de la Framboiserie » est née de la rencontre entre Yves, un producteur passionné, et Marine une entrepreneuse engagée.

C'est l'envie d'entreprendre autrement qui les a amenés à choisir le modèle coopératif afin de pérenniser l'activité initiée il y a plus de 25 ans.

« Ensemble nous sommes plus forts, plus résilients »

L'objectif principal de notre coopérative à finalité sociale est de rendre service à la collectivité, dans le respect du travailleur et de son environnement.

A chacun sa manière d'y contribuer... Chez nous, c'est la **préservation et le déploiement d'un savoir-faire de terroir au travers la production de savoureux produits !**

Notre intention est de participer au développement d'une **économie locale, durable, résiliente et humaine** dans le **secteur de l'alimentation**.

La coopérative s'est donnée comme missions de :

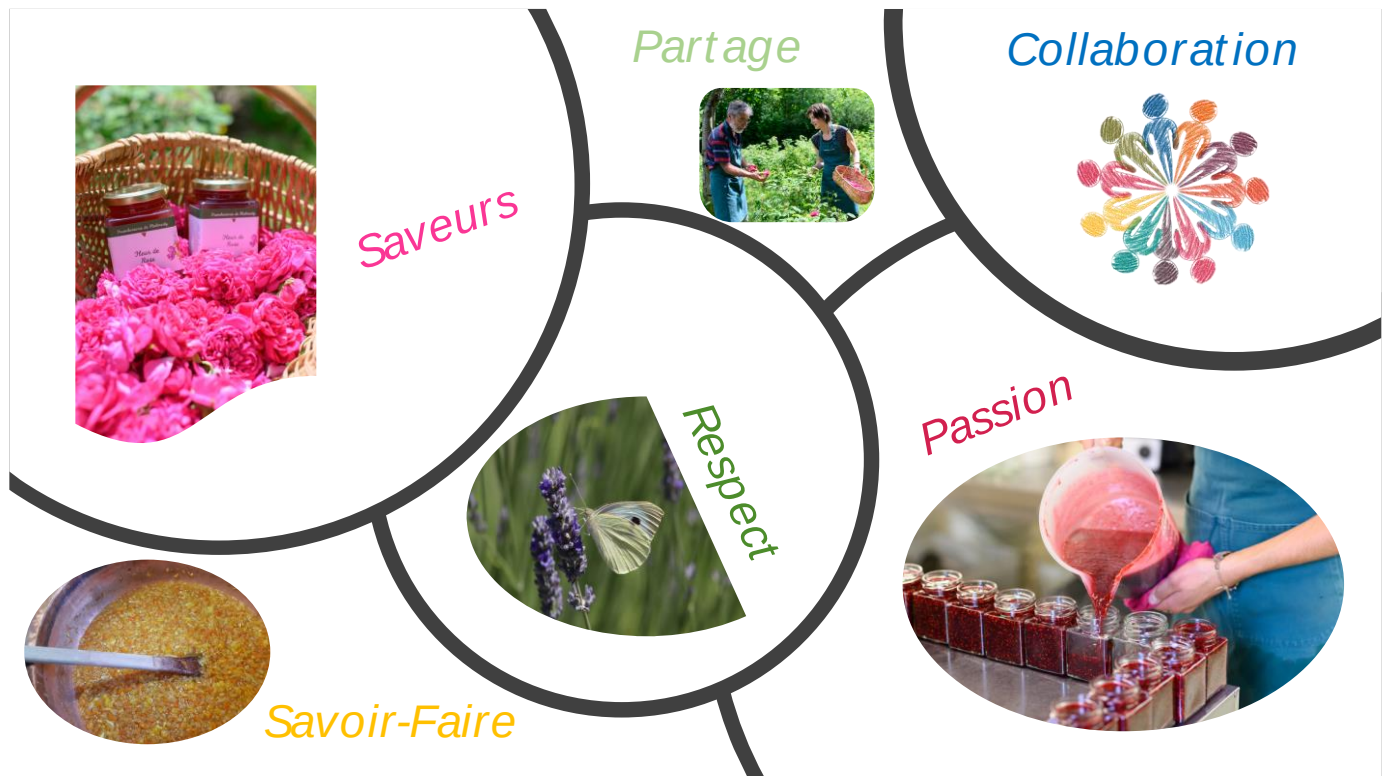
- ✿ Participer au développement de système de production agricole local, de qualité et respectueux de l'environnement et créer des partenariats avec des producteurs locaux ;
- ✿ Défendre et promouvoir le secteur de l'alimentation durable et de qualité ;
- ✿ Favoriser les circuits courts ;
- ✿ Sensibiliser le public aux thématiques de l'alimentation durable, la préservation d'une agriculture locale et de qualité, respectueuse de l'environnement, la résilience dans la production alimentaire, ...
- ✿ Partager nos connaissances et notre expertise entre autres pour que ce modèle soit reproductible ;
- ✿ Favoriser le partage d'outils, d'expériences, de connaissances et de savoir-faire en encourageant la coopération et la solidarité, les partenariats et les synergies ;

« La coopérative est le seul modèle économique qui permet réellement de concilier performance économique, respect de l'humain, gouvernance démocratique, création d'emplois durables et innovation »

(www.entreprises.coop)



Notre **chartre de valeurs**, historiquement ancrée dans notre ADN, peut se résumer comme suit :



Nos projets

Les idées ne manquent pas pour vous proposer de nouvelles recettes, de nouveaux produits ou de nouvelles activités. Nous vous présentons ci-dessous les projets que nous sommes en train de mettre en place pour assurer un avenir à la Framboiserie :

- 🌱 Le **développement commercial** : indispensable pour assurer pérennité, sérénité et développement de l'équipe en place. Il est déjà en cours et sera le grand défi de 2023 !
- 🌱 L'**optimisation** des outils de production qui passe par des investissements sur les lignes de production des sirops et des confitures et celles des tisanes et épices ;
- 🌱 Le **développement** de nos **activités** en proposant un service de formation, de sensibilisation et des ateliers découvertes ;
- 🌱 La **mise en place de partenariat avec des producteurs locaux** ;
- 🌱 La **recherche d'un lieu commun de transformation** avec la coopérative « L'idée ferme »

if l'idée
ferme
coopérative nourricière



Plan financier

En résumé :

- Le plan financier pour la création de la coopérative en avril 2022 a été établi en collaboration avec *Step entreprendre*. Nous avons également travaillé avec le bureau de réviseur d'entreprise *TKS Audit* pour les questions relatives au transfert de l'activité et au fonds de commerce.
- Le plan financier a été récemment revu, entre autres pour prendre en considération les augmentations de prix des derniers mois ;
- Il montre un seuil de rentabilité atteint en 2025 et un cash-flow positif dès 2023 ;

Il a été réalisé sur base de notre stratégie de développement des ventes ainsi que sur une analyse détaillée de nos coûts de production et de transformation.

Notre plan financier est disponible sur demande et nous sommes à votre disposition pour répondre à vos questions (contact@laframboiserie.be) !

Nos besoins

Besoins de financement	Financement nécessaire à court terme (12 mois)	Financement souhaité à court terme (12 mois)	Financement nécessaire à moyen terme (3 ans)
Rachat du fonds de commerce (stock + matériel) - 45 %	25.000 €	15.000 €	
Investissement sur la ligne de production des sirops et confitures	-	15.000 €	30.000 €
Investissement sur la ligne de production des tisanes et épices	15.000 €	-	-
Construction d'un lieu commun de transformation avec la coopérative Idée Ferme	12.000 €	-	30.000 €
Gestion et communication	3.000 €	5.000 €	-
Fonds de roulement	16.000 €		
TOTAL	71.000 €	35.000 €	60.000 €



Financement nécessaire

Capital de départ : 16.000 €

La coopérative a été constituée avec un capital de 16 000€ apporté par les fondateurs. Ce capital de départ permet à la coopérative d'avoir un fonds de roulement nécessaire pour assurer le déroulement de l'activité.

Augmentation de capital :

🌱 1^{er} palier : 55.000 €

Le fondement de notre coopérative est basé sur une expérience de plus de 25 années, un réseau de partenaires établis et...l'implication financière de coopérateurs qui soutiennent le projet. Ces fonds seront notamment alloués au financement de l'achat d'une partie du fonds de commerce, à l'acquisition d'un séchoir et la construction d'un lieu commun de transformation.

🌱 2^{ème} palier : 35.000 €

Le second palier permettra notamment d'investir dans un système de pasteurisation et une embouteilleuse pour nos sirops et de financer l'achat d'une seconde partie du fonds de commerce.

D'autres pistes de financement sont déjà envisagées comme le dépôt d'un dossier auprès de W.Alter (premiers contacts établis) et la souscription d'un prêt bancaire à plus long terme.

Appel à coopérateurs !

La coopérative *Les ateliers de la Framboiserie* lance un appel public à l'épargne¹.

En souscrivant une ou plusieurs parts (200€/unité), chaque personne peut devenir copropriétaire !

En devenant coopérateur de la Framboiserie, vous devenez acteur du développement d'une entreprise locale active dans le secteur de l'alimentation durable.

C'est tout un cercle vertueux qui se développe autour de ce choix :

Pour vous	Pour nous, la Framboiserie	Pour notre territoire de vie
🌱 Une aventure pleine de sens 🌱 Un choix pour votre épargne 🌱 Être acteur de la production de votre alimentation	🌱 Une aide financière 🌱 L'assurance d'une transmission du savoir-faire et des savoirs 🌱 Un soutien moral !	Vous participez au développement de l'économie locale, à la souveraineté alimentaire de notre région et à la promotion d'une agriculture responsable !

¹ Cet appel public à l'épargne est plafonné à 5.000.000 € par an et à maximum 5.000 € par investisseur.
(Mentions légales)



Comment nous soutenir ?

- ☿ Devenez **coopérateur** de la Framboiserie en acquérant une ou plusieurs parts de la coopérative ;
- ☿ Devenez **ambassadeur** de la Framboiserie : Parler du projet à vos proches, partagez les informations sur vos réseaux, commentez nos publications Facebook, partagez nos événements, ...

Coopérateur, qu'est-ce que cela signifie ?

- ☿ ***Vous financez*** le développement (et devenez copropriétaire) d'une coopérative à finalité sociale qui, fort de son expérience, vise à s'investir davantage dans **le secteur de l'alimentation durable** ;
- ☿ ***Vous soutenez*** une agriculture respectueuse de notre environnement ;
- ☿ ***Vous investissez*** dans l'autonomie alimentaire de votre région ;
- ☿ ***Vous participez*** aux assemblées générales et aux réflexions stratégiques de la vie de la coopérative et **votez** à l'assemblée générale ;
- ☿ ***Vous participez*** à des rencontres entre coopérateurs à la Framboiserie ;
- ☿ ***Vous avez un accès privilégié*** à l'atelier de transformation : Confection à façon de confitures et sirops avec vos propres fruits, vente de vos fruits à la coopérative ;
- ☿ ***Vous testez*** nos nouvelles recettes en avant-première ;
- ☿ Selon vos envies et vos disponibilités, ***vous donnez un coup de main*** dans les cultures (récolte, taille, plantations, ...) ou à l'atelier ;
- ☿ ***Vous bénéficiez de réduction*** à l'achat des produits lors des rencontres organisées entre coopérateurs ;
- ☿ ***Vous avez la possibilité de recevoir*** à un dividende le cas échéant et dans les limites fixées par la loi ;

Tout investissement en capital comporte un risque financier. La prise de part dans une société telle que la nôtre est un investissement non-spéculatif qui comporte un risque allant jusqu'à la perte totale ou partielle du montant investi.

Nous vous invitons à prendre connaissance de « la fiche d'information sur les actions » disponible sur notre site internet.

Comment devenir coopérateur ?

Vous pouvez retrouver toutes les informations sur notre site internet : www.laframboiserie.be

Vous y trouverez notamment des documents utiles à la lecture :

- ☿ La fiche d'informations sur les actions
- ☿ Nos statuts



Le prix d'une part est fixé à 200 €. Le nombre de parts par coopérateur est limité à 25 parts, soit 5.000 €.

Marche à suivre pour devenir coopérateur :

🌿 Compléter le formulaire correspondant à votre situation :

- Citoyen, personne physique : <https://forms.gle/yUuUJd63BmyTGVNGZ>
- Représentant d'une société : <https://forms.gle/qA6pmVgpFwt2GS2M8>

Vous pouvez également nous contacter par e-mail contact@laframboiserie.be ou par téléphone 0471/473.580 (Marine).

🌿 Verser le montant correspondant au nombre souhaité de parts sur le compte suivant :

Titulaire : Les Ateliers de la Framboiserie SC

IBAN : BE42 5230 8137 1254

BIC : TRIOBEBB

Communication : Nom et prénom + souscription capital pour X parts

Après validation par le Conseil d'Administration, vous recevrez un certificat attestant votre inscription dans le registre des parts de la coopérative.

Nous sommes disponibles pour répondre à toutes vos questions.
Au plaisir de partager un moment avec vous !

