



# APPEL À PROJETS

FERME DE LA PAPELOTTE  
PERMA-PROJECTS

NOUS CHERCHONS UN/DES PORTEURS DE PROJET PASSIONNÉS !



La ferme de la Papelotte soutenue par PERMA-PROJECTS, lance un appel à projets à destination de toute personne désireuse de venir créer son projet professionnel autour de l'alimentation durable. Futur transformateur, traiteur ou encore formateur dans l'alimentation durable, cet appel vous est destiné !

# NOTRE VISION

## DES FERMES COLLABORATIVES PLEINES DE VIE !

**Permettre à des porteurs de projets de s'installer et développer leurs activités professionnelles qui participent à la Transition, voici notre objectif commun. Ensemble, nous voulons construire des fermes collaboratives et pleines de vie !**

Fromagers, pâtisseries, transformateurs, traiteurs... Ce sont ces métiers, entre tradition et innovation, que nous avons envie de soutenir et de voir se développer sur notre ferme.

Les porteurs de projets qui s'installent avec nous sont autonomes dans le développement de leur activité tout en bénéficiant d'un cadre de soutien collectif. En effet, le fait de se rassembler renforce chaque activité. Cela nous permet de mettre en commun toute une série de tâches, du matériel, des compétences, une force de frappe, de l'enthousiasme.



C'est ainsi que nos différentes initiatives construisent chacune progressivement un lieu collaboratif plein de projets variés, à échelle humaine, et écologiques !



# QUI SOMMES-NOUS ?



PERMA-PROJECTS ([www.perma-projects.be](http://www.perma-projects.be)) offre à des entrepreneurs, souvent en permaculture et agroécologie, un cadre leur permettant de lancer leur activité dans les meilleures conditions possibles. Perma-Projects initie deux fermes : la Ferme Agroécologique de la Papelotte à Waterloo ([www.papelotte.be](http://www.papelotte.be)) et la Ferme Agroécologique de la Préale à Achet dans le Condroz ([www.preale.be](http://www.preale.be)). A ce jour, sept projets sont soutenus par Perma-Projects : deux projets de maraîchage, un projet de semences bio, un projet de boulangerie, et trois projets d'aromatiques et de tisanes.

Cet appel à projet concerne la Ferme de la Papelotte où se trouve Juliette & Tom les deux maraîchers déjà installés. Le projet étant à son année 2, beaucoup de choses sont déjà en place et permettent de bénéficier d'un accueil serein au sein d'une équipe. Les circuits de vente sont déjà développés via des magasins bios du coin, la Ruche Qui Dit Oui ! ainsi que le réseau des GASAP à Bruxelles. Vous pourrez vous faire accompagner tant par la structure Perma-Projects que par un accompagnement SAAS (Crea-Job ou Job'In) ou encore bénéficier du tremplin indépendant en fonction de votre situation.



# CE QUE NOUS PROPOSONS



ACCÈS À UNE CUISINE  
DE TRANSFORMATION  
AUX NORMES AFSCA ET  
UNE SALLE DE REUNION

Pour permettre aux porteurs de projets de développer leur activité professionnelle, nos initiatives leur proposent différentes formes de soutiens : accès à des espaces de production (terres, bâtiments), support comptable et administratif, appui financier pour la réalisation d'investissements, intégration d'un réseau existant de communication et de commercialisation...



SUPPORT FINANCIER  
ET ADMINISTRATIF  
VIA PERMA-PROJECTS  
OU/ET UNE SAAS

Au-delà de ces soutiens, notre volonté est de co-construire de nouveaux modèles de collaboration dans le milieu agricole au sens large. Nous souhaitons créer des lieux productifs et diversifiés où la mise en commun de services et de compétences sont les maîtres mots de la pérennité.



RÉSEAUX DE  
COMMUNICATION  
ET DE DISTRIBUTION

A travers cet appel à projets, nous voulons inviter toutes les personnes ayant l'envie de créer leur projet professionnel en tant que traiteur, transformateur, animateur pédagogique en lien avec l'alimentation durable... à se manifester et à envoyer un dossier de candidature.



## Quelques mots des porteurs de projet présents sur la ferme.

### LE MARAICHAGE

Nous, **Tom Paris et Juliette Arpin**, commercialisons des fruits et légumes cultivés suivant les principes de l'agroécologie et labellisés Agriculture Biologique. Nous vendons nos produits via plusieurs circuits :

- Magasins bio dans un rayon de 30km maximum (The Barn Vanderkindere, Biostory Waterloo & Genval, Färm Waterloo et autres petites épiceries du coin).
- Abonnements à des paniers hebdomadaires :
  - o Un GASAP à Bruxelles, Saint-Gilles
  - o Deux groupes de mangeurs sur la ferme
  - o Un groupe de mangeurs à Maransart
- Quelques restaurants de temps à autre
- La Ruche Qui Dit Oui ! de Lasne

Nous avons la chance d'avoir deux bâtiments à l'architecture moderne qui se fond dans le paysage agricole. L'un d'eux est une cuisine professionnelle aux normes AFSCA et l'autre une salle de réunion avec une capacité d'accueil de 10 personnes.

Nous cherchons un/des porteurs de projets qui puissent être autonomes dans leur activité mais aussi ouvert à des synergies avec les activités de la ferme. Le lieu a beaucoup de potentiel de par sa situation géographique, son accompagnement bienveillant et son énergie positive.

### LES TISANIERES

**Emilia Farfan** est une animatrice socio-culturelle, qui s'est tournée vers le maraîchage et la permaculture, notamment auprès de l'ASBL Les Débuts des Haricots. Elle y découvre son amour des plantes et obtient son diplôme de tisanière en 2017. Elle lance Hierba Buena Tisanes pour revaloriser l'usage populaire de plantes dans la vie quotidienne: sauvages ou cultivées, aromatiques ou médicinales. Emilia propose des tisanes, et d'autres produits à base de plantes, mais aussi des formations et initiations.



# EN PRATIQUE

Cet appel s'adresse à toute personne qui souhaite trouver un lieu d'installation pour son activité ; cherche à lancer sa propre activité professionnelle.

## PROCESSUS



## Plan Général



LEGENDE
1. Maraichage en bio-intensif en planches permanentes 9 zones de cultures
1bis. Maraichage en bio-intensif en planches permanentes 1 zones de cultures
2. Maraichage en bio-intensif en planches permanentes 3 serres
3. Maraichage sur buttes; mandala aromatiques, vivaces
4. Serre semi / zone de stockage / atelier
5. Zones petits fruits / vivaces
6. Zones aromatiques
7. Zone de Biodiversité
8. Arbres fruitiers : mi-tige
9. Mini forêt jardin
10. Zone Vélos
11. Cabane à outils
12. Local polyvalent
13. Zone de lavage, préparation et stockage
14. Chambre froide
15. Toilettes sèches
16. Zone compost toilette sèche
17. Parking 10 P.
18. Haies
19. Chemin largeur: 2.5m
20. Chemin piéton largeur: 1.0m
21. Clôture
22. Marres





# INFOS & CONTACTS

PERMA-PROJECTS

Ferme de la Papelotte - Chemin des Catamouriaux 1410 Waterloo

[www.papelotte.be](http://www.papelotte.be) | [juliette@permaprojects.be](mailto:juliette@permaprojects.be)

## DOSSIER DE CANDIDATURE

[Dossier de candidature à remplir ici](#)

## PHOTOS & INFORMATIONS

[Photos & description de la cuisine ici](#)

[Photos de la salle de réunion ici](#)

[Page Facebook de la Ferme de la Papelotte ici](#)

