



Nos Racines 

## Les achats sur commande du projet Circuits Courts

### Présentation

#### **Qui sommes nous ?**

Nos Racines est le point central du projet circuits courts du secteur Li Cramignon de l'asbl De Bouche à Oreilles. Il est situé en plein centre de Herve, Rue Potierue n°51.

Notre souhait principal est de soutenir l'agriculture paysanne locale en vendant des produits locaux artisanaux et en sensibilisant les consommateurs aux difficultés des petits producteurs de notre région. Hormis un espace de vente qui est ouvert 6 jours sur 7, nous proposons des abonnements de paniers de légumes bio surprise (suivant l'offre de la saison) et des achats sur commande hebdomadaires et occasionnels.

L'équipe du projet est composée de trois personnes permanentes (1.75 équivalents temps plein) : Johanna (chargé de projet), Sabrina (co-chargée de projet) et Nyamka (soutien à la comptabilité et à la gestion des commandes), mais également des travailleurs en insertion et de bénévoles. Elle compte aussi sur un soutien à la comptabilité et la coordination de la part du siège social de l'asbl De Bouche à Oreille à Thimister. Toute l'équipe travaille ensemble afin de devenir une plateforme de distribution de produits locaux artisanaux au pays de Herve (au sens large).

Si vous souhaitez vous impliquer dans le projet, nous sommes toujours à la recherche de bénévoles.

#### **Nos objectifs :**

- Fournir aux consommateurs des produits sains et naturels, issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement ;
- Organiser des circuits courts (maximum un intermédiaire) entre les producteurs de notre région et certains producteurs du Sud (partenariat Oxfam ; une coopérative sicilienne pour les agrumes, ...) et les consommateurs ;
- Soutenir les producteurs locaux (d'ici et du Sud) et les aider ainsi à maintenir et recréer de l'emploi en milieu rural ;
- Etablir des liens de confiance directs entre producteurs et consommateurs quant à la qualité des produits, les conditions de production et la justesse des prix. Notre philosophie étant de payer le juste prix aux producteurs qui ont des petites exploitations et travaillent de manière artisanale, le prix peut être supérieur à ce qui est d'habitude pratiqué dans les grandes surfaces (même en bio) (fruits et légumes ; certains produits laitiers).

#### **Quels produits et à quel rythme? :**

### Commandes hebdomadaires :

- Des fruits & légumes frais de qualité (bio ou non traités et en achat direct)
- Des produits laitiers artisanaux (fromages, yaourts, crème, lait, beurre...)
- Du poisson (pisciculture artisanale)
- Des boissons régionales : jus de fruits (bio), bières, alcools, sirops
- Des produits secs de base pour une alimentation saine (qualité bio) et régionaux : farines, légumineuses, pâtes, huiles, fruits secs, sirop, miel, confitures et produits d'entretien et de soin...
- Des produits OXFAM

### Commandes occasionnelles:

- Viande bio: poulet, bœuf (Limousin), porc, colis de viande de bœuf
- Des agrumes d'une coopérative sicilienne (bio) : tous les mois entre octobre et avril

Nous avons basé nos critères de sélection des producteurs locaux sur le **caractère artisanal de la production**, le **bien-être des animaux**, la **proximité** et le **label bio pour les fruits et légumes** (ou au moins l'absence de pesticides pour les fruits du verger). Nous avons visité chaque exploitation et proposons régulièrement une visite chez l'un ou l'autre producteur. Nous proposons également des produits secs non locaux (tels que céréales, légumineuses et fruits secs) que nous considérons comme des produits de base pour une alimentation saine.

L'avantage pour le consommateur est d'avoir une large gamme de produits locaux de bonne qualité rassemblé à un seul endroit.

## **A quels prix ?**

Nous ne demandons pas de frais d'inscription ou de participation, mais nous prenons une marge bénéficiaire de 25% sur les fruits et légumes et de 30% ce qui permet au projet de fonctionner.

## **Les achats sur commande en pratique**

### **Le principe général**

Nos Racines vous propose chaque semaine une **offre de produits actualisée** (en fonction des saisons, des variations de production etc). Le rythme de commande est libre, la seule contrainte est de respecter le délai de commande, afin de laisser un délai suffisant aux producteurs pour préparer la commande et à l'équipe Nos Racines d'acheminer la marchandise et de la répartir.

Pour **enlever votre commande**, vous pouvez soit vous rendre à notre point de vente à Herve (Potierue n°51), soit choisir un des points de dépôts proposés (horaires et adresses spécifiés plus bas). Vous pouvez également créer un nouveau point de dépôt dans votre quartier, école, travail, ...

### **La commande**

- **Le jeudi à partir de 18h, l'e-shop est ouvert jusqu'au lundi matin 10h) : [commande.nosracines.be](http://commande.nosracines.be).**

Chaque produit doit être commandé à l'unité, donc à la pièce ou par lot (poids et quantités spécifiées pour chaque produit).

- Lors de l'inscription initiale, on désigne un **point de dépôt** mais à chaque commande, on doit également le spécifier (et on peut alors changer de point de dépôt à chaque commande). Chaque point de dépôt est lié à un jour de livraison précis, par ex : Herve le jeudi, Thimister le vendredi...

Une **confirmation** de commande est envoyée juste après l'envoi de la commande. Une newsletter est envoyée chaque semaine à chaque personne inscrite dans le site.

- Pour des raisons techniques, les **achats groupés occasionnels** (viande, agrumes, poulet, volaille,...) sont gérés par bon de commande et envoyés par mail séparé. Ceux qui souhaitent recevoir les bons de commande doivent alors s'inscrire dans une base de données (nom, prénom, numéro de téléphone + adresse mail). Les modalités de commande (date limite de commande et date de livraison) sont spécifiées dans le mail qui accompagne la commande. Lorsqu'on souhaite commander, on envoie le fichier de commande (fichier Excel) complété avant la date limitée précisée à [circuitscourts@dbao.be](mailto:circuitscourts@dbao.be).
- Le lundi toutes les commandes sont passées aux **producteurs**. Nous nous chargeons de la tournée des producteurs et nous centralisons toute la marchandise à Nos Racines (Herve) pour l'arrivée des produits le mercredi et jeudi.  
L'ensemble de la commande des participants de votre GAC est préparée et vous est livrée sous forme d'une commande groupée ou sous forme de commandes individuelles.

## La vente

La distribution des produits commandés a lieu tous les jeudis de **15h30 à 18h30 à Herve**, Potierue 51 et tous les **vendredis de 17 à 19h** à la Verte Voie n°13 à **Thimister (siège social de l'asbl DBAO)**.

### Le jeudi à Herve

Les produits sont étalés sur des tables (les légumes sont en vrac) et les produits frais se trouvent dans des frigos (les fromages sont préparés et annotés en avance afin d'éviter des erreurs). Nous demandons à chacun d'imprimer sa confirmation de commande et de la prendre avec soi afin de composer son panier. Vous devez également prévoir votre panier ou vos sachets de courses.

Chaque personne se sert et passe ensuite à la caisse. Le paiement peut se faire en liquide ou par bancontact.

### Le vendredi à Thimister

Les colis arrivent préparés le vendredi après-midi, on peut les enlever entre 17 et 19h. Les produits laitiers sont rassemblés dans des frigos, mais annotés par personne. Il faut donc bien vérifier le bon de livraison joint à la commande pour être sûr de ne rien oublier et de ne pas prendre les produits d'une autre personne. Le montant total est communiqué également sur le bon de livraison et est à régler par virement. De temps en temps, les participants qui le souhaitent se réunissent et se rassemblent autour d'un apéro, afin de garder une certaine convivialité.

Personne de contact : Joseph Vandenberg, 087/446505, [josephvandenberg@scarlet.be](mailto:josephvandenberg@scarlet.be).

### Points de dépôt externes (ou GAC = groupement d'achat commun)

Chaque point de dépôt a son fonctionnement interne, n'hésitez pas à prendre contact si vous souhaitez avoir plus de renseignements.

- **GAC du Vieuxtemps** : Place du Vieuxtemps, rue de Jehanster à Heusy dans un garage près du n°22  
Personne de contact : Marie Carlens 0495/300139, [panier.vieuxtemps@gmail.com](mailto:panier.vieuxtemps@gmail.com),  
Enlèvement des commandes : jeudi entre 18h30 et 19h30
- **GAC Ver'viviers** : Crapaurue, 7 à 4800 Verviers  
Personne de contact : Isabelle Martin [pac.verviers@skynet.be](mailto:pac.verviers@skynet.be), 087/337533  
Enlèvement des commandes : jeudi 16-18h
- **GAC de Stembert** : Rue des volontaires de guerre, 70 à Stembert chez Régine Cheyrels.  
0494/493116, [cheyrels.regine@hotmail.com](mailto:cheyrels.regine@hotmail.com).  
Enlèvement des commandes : jeudi de 15h30 à 17h.
- **GAC de Melen** : Manège de la Jument blonde, Rue haute n°21 à Mélen, 0498598702.  
Personne de contact : Josiane Ploumen 0472/676195, [gac.melen@gmail.com](mailto:gac.melen@gmail.com),  
Enlèvement des commandes : jeudi entre 18h et 14h
- **GAC de Dalhem** : Maison des Jeunes, Rue Lieutenant Pirard, 5 à 4607 Dalhem  
Personne de contact : Natascha Piron [natacha.piron@gmail.com](mailto:natacha.piron@gmail.com), 0483/50.55.33  
Commandes tous les premiers jeudis du mois, enlèvement entre 18 et 20h.
- **GAC de Saive** : Crèche « Les petites gribouilles » Rue sur Miermont, 39 à 4671 Saive  
Personne de contact : Sabine Conings [sabine.conings@gmail.com](mailto:sabine.conings@gmail.com), 0499/224586  
Enlèvement des commandes le jeudi de 16h30 à 18h15
- **GAC de Theux** : centre culturel Place Pascal Taskin n°1 à Theux  
Personne de contact : Sophie Fettweis 0479/771459, [gacdetheux@gmail.com](mailto:gacdetheux@gmail.com),  
Enlèvement des commandes : vendredi entre 17h30- 18h30
- **GAC de Limbourg** : Salle de la jeunesse, Place St Georges, 56 à Limbourg  
Personne de contact : Alain Klein 0495/617310 [alainklein@dbao.be](mailto:alainklein@dbao.be)  
Enlèvement des commandes : jeudi entre 18 et 19h
- **GAC de Malmedy** : Winbomont, 14 à 4960 Malmedy  
Personne de contact : Nathalie Paquay 0484/216287 [nathaliepaquay@skynet.be](mailto:nathaliepaquay@skynet.be)  
Enlèvement des commandes : vendredi entre 17 et 19h
- **GAC de Stavelot** : local du Potin'art de la Maison des familles, Basse Cour 4, 4970 à Stavelot  
Personne de contact : Colette Lietar [colette.lietar@skynet.be](mailto:colette.lietar@skynet.be) 080/86 33 33  
Enlèvement des commandes : le vendredi de 17h à 18h
- **GAC de Jalhay** (de la Hoegne): commande groupée de produits secs tous les mois  
Personne de contact : André Belboom 0494/579465 [a.belboom@spaque.be](mailto:a.belboom@spaque.be), [crew@gac-jalhay-sart.be](mailto:crew@gac-jalhay-sart.be),
- **GAC de Nivezé** : Avenue Jean-Baptiste Romain (ancienne école maternelle), 4900 à Nivezé.

Personne de contact : Virginie Dubois [virginiedubois@msn.com](mailto:virginiedubois@msn.com)

Enlèvement des commandes chaque 1er vendredi du mois de 17h30 à 18h15

### **Créer un nouveau point de dépôt**

Les personnes qui souhaitent créer un nouveau point de dépôt livré par Nos Racines peuvent prendre contact avec Johanna ou Sabrina. Nous proposons un accompagnement afin d'expliquer aux personnes intéressés de manière plus détaillée notre manière de fonctionner (avec supports d'animations). La condition de base est de rassembler assez de personnes intéressées (idéalement une trentaine) pour arriver à minimum 5 commandes par semaine à livrer et de disposer d'un local propre avec frigo qui permet de stocker des produits frais et secs.

Ces animations sont proposées également si le groupe décide de constituer un GAC sans passer commande à Nos Racines. Nous pouvons vous renseigner sur les différentes possibilités d'organiser un GAC et vous aider à trouver des producteurs dans votre région.

## **Contact**

Responsables du projet : Johanna Thouet et Sabrina Weis

Tel : 087/840146

Mail: [circuitscourts@dbao.be](mailto:circuitscourts@dbao.be)

Si vous avez d'autres questions, n'hésitez pas à nous contacter !

L'équipe du projet Circuits courts de Li Cramignon