



À Petits Pas

Terre de création • Graine d'écologie

# Je crée

## Mon activité à la campagne

Couveuse d'Entreprises Rurales Chrysalide





# Edito!

La couveuse d'activité Chrysalide - À Petits PAS héberge chaque année près d'une centaine d'activités à l'échelle des Hauts-de-France. Nos porteuses et porteurs de projet, que l'on appelle aussi « couvés » sont accompagnés par notre équipe de 8 salariés localisés à Ruisseauville (62) et Sains du Nord (59). Depuis bientôt 15 ans, l'équipe couveuse a la fierté d'accompagner la création d'activités en milieu rural : des projets enthousiasmants, des personnes hautes en couleurs ! C'est aussi des projets résonnant fortement avec les valeurs sociales et environnementales d'À petits PAS.

A travers l'album couveuse 2024, nous laissons les porteuses et porteurs de projet vous faire découvrir les passions et convictions qui leur ont permis d'oser se lancer dans l'entrepreneuriat. Les portraits présentés mettent en lumière un échantillon des activités hébergées par la couveuse. Ils illustrent la diversité des projets accompagnés et révèlent ce qui a été moteur chez chacun. En les regardant sous le prisme des motivations, vous serez témoins de l'engagement fort des porteuses et porteurs de projets pour la cause environnementale : avoir un métier qui fait sens, se reconvertis dans l'agriculture, dans la cuisine durable, faire du pain avec des blés paysans, ou encore s'engager dans le collectif de la fleur française... La cause environnementale est à la racine de nombreux projets dans notre couveuse. Le souhait de transformer la passion en métier n'est souvent plus la seule étincelle qui emmène les porteuses et porteurs de projet sur le chemin de la création d'activité, et le besoin d'agir directement sur son empreinte écologique, celle de son métier et celle de son territoire devient un besoin vital pour beaucoup.

Si le sujet environnemental et climatique peut être le moteur de certains projets, il est aussi une source d'inquiétude prégnante chez nos porteuses et porteurs de projets agricoles. L'année 2024 marquée par une pluviométrie très intense aura pour beaucoup été très éprouvante ! A travers les témoignages, vous apercevrez les difficultés auxquelles ils et elles sont confrontés et les nécessaires réflexions sur l'adaptation sur le changement climatique à amorcer pour le long terme.

Nous avons aussi souhaité retourner voir quelques anciennes et anciens couvés, aujourd'hui en pleine activité pour vous donner de leurs nouvelles, revenir sur leurs parcours et sur la façon dont ils vivent et s'épanouissent dans leur entreprise aujourd'hui.

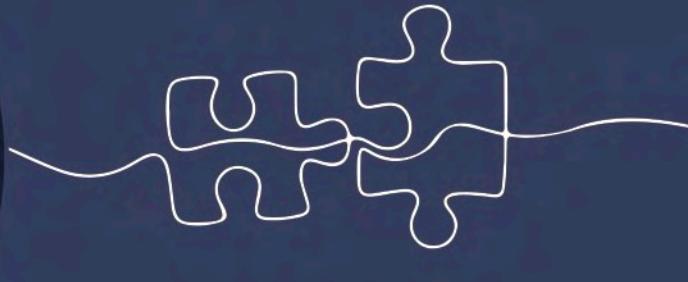
Enfin, ses pages vous offriront un panorama plus large des activités de la couveuse à travers les actualités de l'espace test agricole de Sains du Nord et des Coopératives Jeunesse de Services de Ruisseauville !

Avertissement de lecture : témoignages inspirants à consommer sans modération !

L'équipe À petits PAS



# Sommaire



**P.2** Édito

**P.3** Sommaire

**P.4** Présentation de la Couveuse Chrysalide

- 4 Qu'est-ce qu'une couveuse ?
- 5 La couveuse Chrysalide en chiffres

**P.6** Cigales cherchent fourmis

**P.7** Portraits de porteurs de projet à l'essai en milieu rural

- 8 Claire
- 10 Ludivine
- 12 Audrey
- 14 Alexis et Marion
- 16 Thibaut
- 18 Barbara
- 20 Naïm

**P.22** Espace Test au cœur de l'Avesnois

**P.24** Zoom sur L'Espace Test Agricole et la résilience climatique

**P.25** 3 Portraits de couvés : sorties et créations

**P.28** Les créateurs 2024/2025

# 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 expérimentés 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 CONCRÉTEMENT ?

- . 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 porteurs de projet : 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

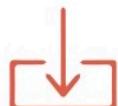
## L' ACCOMPAGNEMENT PAR LA COUVEUSE

- . Respecter l'autonomie et le rythme du porteur 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 porteurs de projet
- . Travailler l'insertion du projet sur le territoire
- . Encourager les pratiques solidaires et durables dans l'entreprise

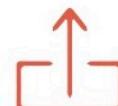
**Vous vous interrogez  
sur votre projet, sur  
une entrée en couveuse ?  
Prenez contact !**

# La couveuse en chiffres EN 2024

## > 87 PORTEUSES ET PORTEURS DE PROJET

 **37 ENTRÉES**

7 SALARIÉS À TEMPS PARTIEL  
28 EN RECHERCHE D'EMPLOI  
2 PERSONNES AYANT DÉJÀ UNE ACTIVITÉ

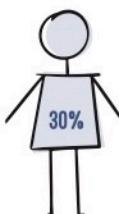
 **33 SORTIES**

19 CRÉATIONS  
1 DÉPART EN FORMATION  
9 RETOURS VERS L'EMPLOI  
4 EN RECHERCHE D'EMPLOI

## > EN GÉNÉRAL



**60 FEMMES  
27 HOMMES**



**76%** DES PORTEURS  
ONT ENTRE  
**25 < 44 ANS**

## > LES ACTIVITÉS

- 59 PROJETS AGRICOLES
- 13 PROJETS ARTISANAUX
- 7 SERVICES AUX PARTICULIERS  
ET ENTREPRISES
- 3 PROJETS CULTURELS

## LE TERRITOIRE

20 porteurs  
Couveuse  
7 Vallées

56 porteurs  
Couveuse  
Avesnois

4 porteurs  
Somme

5 porteurs  
Aisne

2 porteurs  
Oise

## > LE CHIFFRE D'AFFAIRE

**738 000 €**

CUMULÉS DES PORTEURS DE PROJET

# Cigales cherchent Fourmis...

Depuis 15 années, les Cigales Hauts-de-France sont partenaires de la couveuse Chrysalide pour accompagner les porteurs de projet en couveuse. 27 clubs Cigales ont prêté 86 500 euros à 26 porteurs de projet dans toute la région.

Le mouvement des Club Cigales est né de la volonté d'apporter une voix différente au système de financement de la création d'entreprise. Ces clubs d'investisseurs participent au capital de petites et moyennes entreprises. Il s'agit de maîtriser l'utilisation de son épargne pour soutenir des projets de proximité tournés vers des valeurs culturelles, sociales et écologiques.

Sur le territoire autour d'Hucqueliers, zone rurale du Pas-de-Calais, la Cigales aura bientôt 15 ans « nous sommes une petite Cigales avec 9 ou 10 cigalières » témoigne François Viart (Co-gérant de la CIGALES La Toupiole) qui y est depuis sa création. Il connaît les rouages de ces investissements vertueux « ce n'est pas de l'épargne tranquille. C'est prendre le risque de la solidarité ».

Sur son territoire, François reconnaît qu'ils ont bien souvent du mal à trouver des porteur.se.s de projet à soutenir. « Alors on fait appel à la couveuse Chrysalide pour soit qu'elle nous envoie des porteurs, soit qu'elle invite des porteurs à nous contacter ».



« Sur la phase précédente, nous avons soutenu une ressourcerie, un boulanger bio, un tiers lieu et un maraîcher bio. Actuellement nous soutenons une vitrailliste (2) ». Le club d'Hucqueliers raconte avoir été touché par cette porteuse de projet en milieu rural à l'initiative d'un projet culturel avec en plus la volonté d'éliminer l'usage du plomb dans la fabrication de ses vitraux. En effet ce projet à lui seul rassemble les valeurs inscrites dans la Charte des Clubs Cigales : « donner la priorité à des entrepreneurs dont les buts au-delà du nécessaire aspect financier sont sociaux, culturels et écologiques, c'est-à-dire respectueux de la place de l'Homme dans son environnement » (1).

Chaque club a ensuite son autonomie et ses orientations qui laissent place « à de longues discussions pour savoir si le projet est soutenu ou non » sourit François « nous sommes dans une gestion démocratique et nous votons. Nous doutons aussi, sans savoir si notre accompagnement est suffisant par exemple ».

Parmi les Cigalières, il y a tous les profils, tous les âges, toutes les sensibilités. Certains sont centrés sur le volet écologique, d'autres sur le volet Economie Sociale et Solidaire. La clé de voûte est l'attachement au territoire et l'envie d'aider des projets qui ont un sens pour ses habitant.e.s.

Et le porteur.euses de projet dans tout ça ?

« Le porteur rencontre d'abord le gérant et une ou deux autres personnes pour défricher le projet. Ensuite il viendra le présenter à l'ensemble du club avec son budget et ses besoins. Le Club après discussion et acceptation lui donnera un parrain. Le parrain a pour mission d'accompagner le porteur sur ses besoins et de créer du réseau et des contacts » voilà comment François résume la place du porteur. « Nous essayons de ne pas faire trop de rencontres pour ne pas surcharger le porteur et les investisseurs. »

A en croire les témoignages et les études faites autour du mouvement des Cigales, le soutien apporté aux porteurs de projet leur donne de la crédibilité auprès des organismes financeurs et permettent de décrocher d'autres financements. La bienveillance, le partage d'expériences professionnelles et les encouragements sont également des éléments importants pour rebooster un porteur et l'aider lorsqu'il tâtonne.

(1) Extrait de la charte des clubs d'investisseurs

(2) Marie Merlot, atelier ARCHIVERRE, teste son projet à la couveuse Chrysalide  
A Petits PAS, archiverre.atelier@gmail.com Tel : 06 84 46 54 26.

Découvrir son projet :

<https://propulsons.jadoteunprojet.com/decouvrez-les-projets/detail/archiverrea>



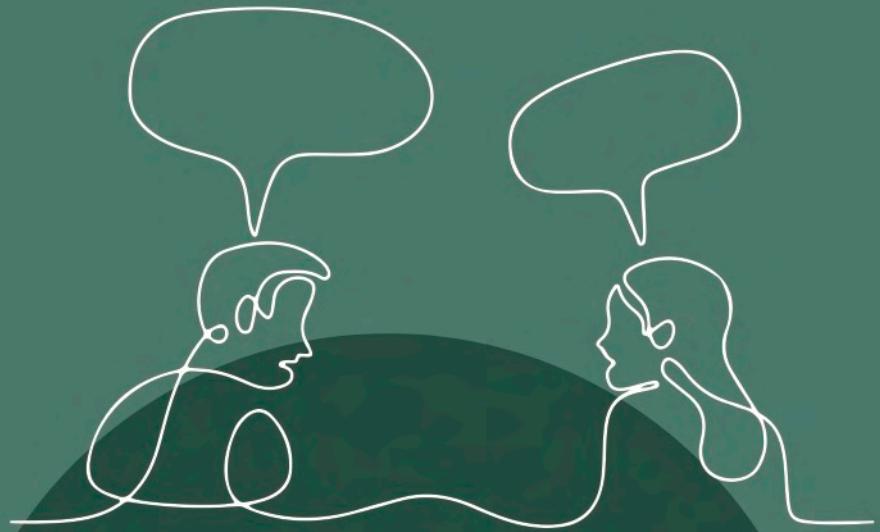
## Cigales la TOUPIOLE

62650 Hucqueliers

Co-gérant : François Wiart et Jérôme Sergent  
[wiart.françois@orange.fr](mailto:wiart.françois@orange.fr)

## Cigales Hauts-de-France

<https://www.cigales-hautsdefrance.org/>



# Portraits

de porteurs de projet en milieu rural



# Claire Bernisson

## Apprivoiser les plantes sauvages au quotidien



**I**l y a une graine de malice qui brille dans le regard pourtant sérieux et attentif de Claire. Elle avance avec constance et assiduité pour arriver là où elle aimeraient. « Je me suis éclatée pendant mes années en entreprise ou en tant que consultante télécom » annonce-t-elle quand elle égrène son parcours d'avant. « Pourtant lorsque j'ai ouvert un gîte après des années de travaux, j'ai senti que ma balance intérieure penchait vers ailleurs ». Ainsi tout ce qu'elle faisait en dilettante est venu se concrétiser en projet professionnel en 2023. « Je me suis lancée dans la production de plantes vivaces indigènes, la culture de plantes sauvages. » C'est une activité qui relie son envie de nature, ses compétences en horticulture et qui ne demande que peu de surface dans un territoire où la pression foncière est forte.

## Cultiver des plantes sauvages pour les espaces verts des communes

« Aujourd'hui les communes sont obligées de respecter des directives zéro phyto, elles sont aussi surveillées sur l'arrosage et les budgets restreints nécessitent de remplacer les (plantes) annuelles par des vivaces ». Claire veut donc cultiver des plantes adaptées aux conditions climatiques locales tout en permettant de maintenir ou redévelopper de la biodiversité. C'est un défi de pédagogie à mener auprès des équipes techniques. Il s'agit de questionner les modes de production des plantes installées, tout en changeant progressivement l'esthétique des espaces verts. « Je ne veux pas tout jeter de ce qui se fait actuellement. Je souhaite créer des espaces tests pour échanger avec les équipes sur ce qui se passe en terme de biodiversité, d'embellissement et réapprendre également l'usage des plantes ». Sur son terrain au cœur du village, lieu de production, de plantation et d'expérimentation, Claire va créer un jardin pédagogique pour inviter les communes à venir voir à quoi les espaces verts de demain peuvent ressembler.



## Une aventure à inventer ...

Elle est depuis le début soutenu par le Parc Naturel Régional Scarpe-Escaut. Un conventionnement devrait voir le jour. Il permettrait de faire reconnaître son activité auprès des communes qui ont besoin d'être guidées et de créer des espaces d'échanges pour valoriser ses productions de plantes. Pour l'instant, Claire fait peu de collecte de graines en milieu sauvage, mais c'est son objectif pour obtenir la marque Végétal Local. « *Petit à petit je commence à aller récolter en forêt, j'apprends plein de choses car personne n'a écrit comment faire pousser des plantes sauvages... alors je me retrouve à poncer des graines pour accélérer le phénomène d'éclosion de la graine, je me demande chaque jour si ça va donner quelque chose, et puis quand pointe une feuille verte, je me demande si c'est la plante... »*

## Un vrai bonheur de ...

### **sentir sa confiance et son enthousiasme**

Elle n'a pas commencé par l'année la plus facile pour apprivoiser la nature. Le terrain sur lequel elle est installée commence juste à sécher après un début d'année très arrosé. Mais ce n'est pas le climat qui l'arrêtera. Elle est animée par la réappropriation de la nature par chacun. « *Si une commune achète mes 30 plants ce sera toujours ça de gagné pour la planète. Ce qui me plaît aussi c'est d'être pédagogue pour faire évoluer les pratiques».*



# Ludivine

Sois le changement que tu veux voir pour le monde !

## Passion, logique et raison ...

Les 2 pieds bien ancrés dans le sol, Ludivine est joyeuse et énergique. Elle vit au milieu de nulle part ou presque dans l'Oise. Deux hectares chez elle, sur lesquels elle implante des arbres et des plantes fourragères. Y-a-t-il vraiment un point de départ à sa reconversion ? « **J'avais surtout envie de donner du sens à tous les endroits de ma vie et assurer mon autonomie. Mon boulot après avoir été une suite logique de mes études et devenu une routine puis un calvaire** ». Elle travaillait pour une compagnie d'assurance.

Après le potager et le verger pour son autonomie alimentaire, c'est logiquement qu'elle s'interroge sur l'autonomie alimentaire de son cheval (sa passion) et le bien être dans un contexte de changement climatique. « *Les chevaux ont de plus en plus besoin d'ombres et la production de foin pourrait être insuffisante pour les nourrir. Je me suis mis à planter des végétaux bons pour leur alimentation* ».

Passionnée et partageuse, elle s'appuie sur les réseaux sociaux pour échanger sur son expérience et montrer ce qu'elle fait chez elle. « *Grâce à Instagram, je me suis rendue compte que je n'étais pas seule à me poser les questions* ». En novembre 2023, elle décide de se lancer et d'ouvrir une pépinière spécialisée dans les plantes fourragères pour les chevaux. « *Si j'avais créé cette activité il y a 5 ans, il aurait été trop tôt. Les mentalités se sont ouvertes notamment avec les aléas des dernières saisons* ».

Formation de pépiniériste en poche couplé à une formation en agropastoralisme autour des arbres fourragers, elle connaît les espèces comestibles pour les chevaux. La toxicité de l'acacias ou les bienfaits anti inflammatoires ou respiratoires du bouleau, du charme ou du hêtre n'ont plus de secret pour elle.





## Elle rêve de transmettre ses savoirs !

En effet, cette activité qualifiée de niche doit par essence s'adapter à la réalité des saisons. Ludivine est pragmatique ; elle n'ouvre pas sa pépinière quotidiennement. Les clients peuvent s'y rendre sur rendez-vous mais la vente se fait en ligne. Elle aime accompagner et échanger : elle se rend sur les salons du cheval ou autres événements équins et pour répondre à la question de la viabilité de son activité, elle est en train de construire des modules de formation. « *Je ne peux pas faire de l'accompagnement individualisé : les déplacements sur plus de 2 jours ne seraient pas rentables et mettraient en péril mes plantations. Par contre, organiser des formations aux quatres coins de la France pour réunir entre 10 et 15 personnes, ça me passionne* ». Ludivine veut réapprendre, au monde du cheval, des particuliers et des centres équestres, ce qui est bon pour les animaux. « *Nous sommes allés trop loin sans prendre en compte les besoins physiologiques de l'animal et en oubliant les milieux naturels favorables. Nous pouvons recréer des espaces ouverts sans enfermer les chevaux dans des boxes tout en réfléchissant à la nature de ce que nous leur donnons à manger* ». Ces réflexions seront nécessaires compte tenu des précipitations importantes ou des sécheresses. Ludivine se forme également à l'adaptation des plantes en fonction des territoires en France. « *Même si pour l'instant, il est encore possible de tout planter dans le Nord de la France, ça ne durera pas. Dans le Sud, il faut aussi réfléchir aux plantes moins gourmandes en eau* ».

**Un conseil à donner :** Quelque soit le domaine, il faut se former. Il faut se former et se faire accompagner par des personnes qui vous donneront les clés pour réussir.

# Audrey Legendre

A bon pain, bons liens !

## Le pain : un prétexte qui a bon goût

« Je ne suis pas arrivée à la boulangerie parce que j'avais une passion pour le pain » reconnaît Audrey... Mais par passion pour les rencontres, le lien et les échanges comprend-on après avoir discuté avec elle. Pour Audrey, Marchiennes et ses environs est un territoire entre deux « ni la métropole, ni le bassin minier, ni l'Avesnois, ni les Flandres... C'est un territoire avec des manques, un territoire que je connais bien et sur lequel j'ai eu envie de créer collectivement ».

Avec un collectif d'habitant.e.s, elle a cherché au départ un lieu pour permettre la convivialité et le partage autour du bien-manger et du bien-vivre ensemble. Leurs recherches n'ont pas pu aboutir et n'ont pas été soutenues par les élu.e.s locaux. Alors elle a pris pour quelque temps, un chemin de traverse après avoir rencontré une boulangère en Lozère. « J'ai aimé sa liberté et son indépendance et cette autre manière de faire du pain... je me suis dit pourquoi pas... ». Elle passe ainsi son CAP de boulangère en juin 2022, elle part à la rencontre de boulangers de la région et en Belgique, elle peaufine ses pratiques, elle écrit son projet pour entrer dans la couveuse d'activités d'À Petits PAS et pour finir peut ouvrir son fournil de pain au levain bio en février 2023.

« Aujourd'hui je fais un pain 100 % variétés anciennes de blé, un pain aux graines, un pain de campagne seigle et blé, du petit épeautre, un pain au sésame : 5 pains qui sont là tout le temps. Et une proposition aux fruits. Comme je ne faisais pas de brioche jusqu'à présent, je faisais un pain cacao. Là j'ai racheté un vieux batteur pour pouvoir faire de la brioche et des biscuits ».



## C'est le pain qui fait le lien

A chaque étape, Audrey donne une place essentielle à la qualité du lien qui la relie aux autres. Du producteur pour ces matières premières aux consommateurs qui vient au fournil, elle met un point d'honneur à la cohérence du projet. Du paysan meunier au saulnier de Bretagne en passant par la productrice de beurre pour ses cookies, tout le monde doit gagner sa croûte. Quant au consommateur, dernier maillon de la chaîne, elle confie « je ne suis pas dans un rapport de vente ou de commercialisation. Je crée du lien et suis transparente avec mes client.e.s sur ce que je produis et

comment. J'ai envie qu'ils sentent qu'eux aussi, en achetant mon pain, ils s'engagent et participent à une cohérence globale ».

Audrey n'abandonne pas son objectif initial et continue de réfléchir à un statut et au développement en collectif de son activité. Objectif 2024 : que le fournil fasse partie d'une dynamique collective. « L'activité a démarré fort. Je vise 120 à 130 kg de pain par semaine et je veux diversifier mon activité avec des ateliers pain ou de la petite restauration sur des évènements. Je ne veux plus travailler seule. C'est difficile moralement et physiquement ».



# Alexis & Marion

## Les goûts et les couleurs : les légumes et les fleurs au cœur du village

**Q**uelle surprise de se retrouver sur un terrain de foot transformé en terre agricole. Des légumes, des fleurs, un tunnel, des plants. En passant derrière les haies et les palissades, on découvre un champ des possibles. « Nous sommes trop contents d'être arrivés là. Le terrain de foot était une friche depuis longtemps ; pour nous accueillir la commune l'a grillagé, elle a réhabilité des vestiaires en local de stockage et fait décompacter le sol pour permettre les cultures » raconte Alexis.

Installés au cœur d'Aniche (entre Douai et Valenciennes) pour la 2ème saison, Alexis et Marion témoignent du réel engagement de la commune pour installer des maraîchers dans le village. « Il y avait une volonté de nous voir arriver. Terre de Liens a servi d'intermédiaire pour sécuriser notre installation, notamment pour nous assurer un bail agricole en passant le terrain de foot en terre agricole et éviter d'être ballottés lors de changements de municipalité ».



# Marier les fleurs et les légumes

Le projet de départ n'incluait pas la floriculture ; pourtant l'idée d'intégrer la culture des fleurs à celle des légumes est venue en découvrant le mouvement de la Fleur Française et du slow Flower. « Les chiffres commencent à être connus maintenant : ce sont 80 % de fleurs qui sont importées des Pays Bas ou du Kenya alors que de nombreuses fleurs pourraient être cultivées ici ; on a le climat adapté. Ces fleurs sont boursées de pesticides (des pesticides interdits en France) ». « Et puis ça nous tenait à cœur d'avoir ce côté créatif, de mêler le terre à terre à l'esthétique. Ainsi les fleurs amènent de la biodiversité mais elles demandent également un savoir-faire particulier ».

Marion insiste sur l'obligation de demander des dérogations puisque les graines de fleurs en bio sont difficiles à trouver. C'est donc une charge de travail en plus, tant pour la production que pour la commercialisation, d'autant qu'il n'y a pas de formation. C'est un engagement pour nous producteurs et pour les fleuristes. « Nous vendons à quelques fleuristes qui travaillent nos fleurs en atelier et se démarquent de la vente classique en magasin. Ils peuvent valoriser les fleurs fraîches éphémères à leur juste prix. Mais bien sûr ce ne sont pas les prix de grandes surfaces là non plus ! »



## Plus de clients que de production !

Marion et Alexis produisent des légumes bio depuis 4 ans. C'est bel et bien grâce à la couveuse qu'ils ont pu avoir un statut pour commercialiser leurs productions tout en gardant leur droit au chômage.

« Nous avons pu démarrer sans nous engager et tester nos techniques et nos itinéraires de culture ». La commercialisation s'est mise en place au fur et à mesure et est aujourd'hui déjà bien structurée. Il y a la vente sur commande réalisée en ligne par des clients qui viennent la retirer sur place ou sur un lieu de dépôt à Douai. Ils installent aussi un petit marché à la ferme le samedi pendant la saison de production. Enfin, ils ont intégré le dispositif P.A.N.I.E.R.S qui permet aux adhérent.e.s de 2 centres sociaux de commander des légumes à des tarifs préférentiels. « Il n'y a pas de contrat, les commandes changent d'une semaine sur l'autre sans certitude de quantité, mais c'est des clients qu'on aime bien ».

## Cette année rien n'est rendu facile

Cette année pourtant, ils sont dans la tourmente administrative, d'abord pour obtenir le statut agricole et être considérés comme installés et aussi à cause de la nécessité d'implanter 2 autres tunnels de culture pour lesquels des autorisations sont nécessaires. « Nous avons sous-estimé la partie administrative qui nous demande un temps considérable. Peut-être aurions-nous dû avoir une année blanche ... Sans compter les conditions climatiques ... rien n'est simple et chaque année est différente ... »

Leur projet dépasse « *le simple projet professionnel* » pour être plutôt un projet de société.

« Notre impact sur l'environnement et la transition écologique est le moteur initial de notre projet. On ne ferait pas ce métier si on n'était pas en bio. On voulait un métier qui ait du sens pour nous. C'est une façon très concrète de participer au monde qu'on voudrait voir advenir ».



# Thibaut

## Du bon, du vrai, de l'authentique



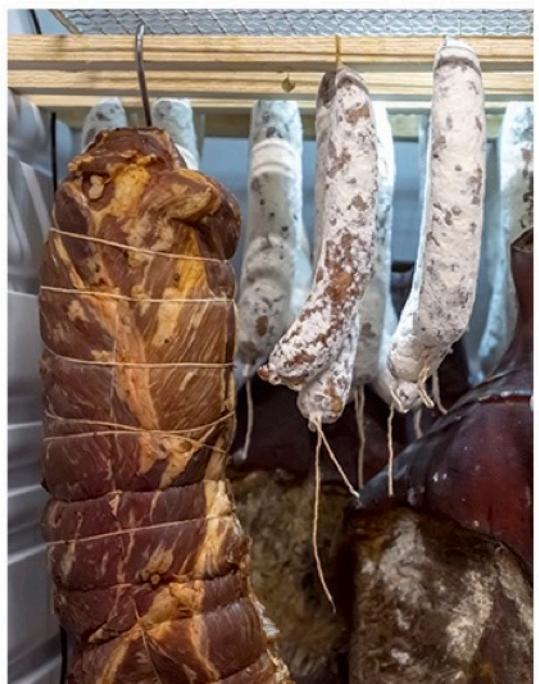
C'est souvent alléchant d'écouter les cuisiniers parler de leur projet, ils finissent toujours par parler tambouille et petits plats. Pour Thibaut, c'est avant tout sens et conviction qui préexistent aux bonnes recettes. Il était dessinateur industriel pendant 10 ans sur Roubaix, il aurait pu s'envoler à l'autre bout du monde ou au moins dans les Pyrénées mais il nous confie « *j'ai senti une belle dynamique dans l'Avesnois et j'ai décidé d'y installer ma cuisine. Au départ c'est le mauvais manger dans les entreprises qui m'a donné envie de proposer des plats préparés* ». Avec ses inspirations piochées lors de ses voyages, au cours de son CAP cuisine ou dans sa passion pour la lacto-fermentation, qu'il fait des conserves, de la charcuterie et des plats cuisinés.

*« Je sélectionne mes matières premières : les légumes chez les maraîchers bio du coin, la viande à Avesnes sur Helpe, les lentilles et les pois chiches dans l'Aisne »*

A l'issue de son passage en couveuse, Thibaut s'installera à Marbaix chez un éleveur qui reprend la ferme familiale en vaches laitières en y ajoutant des bufflons. Il pourra ainsi poursuivre son projet de cuisinier traiteur, de brasseur de bière et réaliser des préparations de kombucha (boissons et préparations fermentées). Ce sont également des ateliers collectifs qui pourront se tenir sur place ou chez les gens « *je veux ramener des savoirs-faire perdus dans les cuisines, apprendre ou réapprendre à transformer les légumes et les fruits, la salaison et le fumage de la viande* ». Ce sont également des aliments transformés moins connus qu'il a à cœur de faire découvrir : le koji pour faire la sauce soja et le miso, les pickles ou encore les citrons confits.

# Un atelier de transformation ... sociale

Le lieu de son implantation sera un lieu ouvert à tous et toutes et aura des vocations multiples. Il y installera une épicerie pour vendre sur place et éviter des déplacements. Ce lieu alliera culture et gastronomie avec des concerts, du théâtre et de la bonne bouffe. Ce sera aussi la possibilité d'ouvrir un restaurant éphémère une fois par mois.



## La tête dans les chiffres et l'envie de dégager du temps

« En 2022, j'y suis allé à tâtons. En 2023, j'ai fait un chiffre d'affaires à 50 000 € et j'ai dégagé une marge de 74 %. Pour l'instant les apports personnels à hauteur de 35 000 – 40 000 € ont suffit à lancer le projet. Il sera bientôt temps de faire un prêt ». Pour 2024, les prestations et l'évènementiel devraient assurer un chiffre d'affaire de 45 000 €, les produits préparés 18 000 € et les ateliers 2000 €. C'est une année très chargée qui s'annonce, mais Thibaut se rassure en sachant que le temps passé aujourd'hui lui permettra d'alléger demain. « C'est grâce à la couveuse que je peux perdre du temps aujourd'hui pour me tester. Mon loyer est modeste et c'est un sacré soutien financier. Elle m'apporte une aide comptable essentielle. »

Thibaut a également intégré le programme Rev3 de la Chambre de Commerce et d'Industrie Sambre-Avesnois, un accélérateur de projet sous le signe de la transition écologique. Même si ce dispositif semble gourmand en temps il permet de structurer l'avancée du projet « tout en gardant en tête mon envie de réfléchir à l'impact écologique de mon projet. Par exemple lorsque je prépare des oranges, je conserve les pelures pour les intégrer à ma bière ». On sent chez Thibaut, une passion, une joie de vivre, une confiance en lui et même un sixième sens qui lui dit à quel point y croire pour y parvenir !

# Barbara

un pied dans le tgv, les deux mains dans les biscuits dorés...

## En recherche d'équilibre et de cohérence

Réservée, Barbara est surtout patiente et à la recherche d'équilibre. Elle aurait sans doute aimé qu'on l'encourage il y a 20 ans à prendre des risques, mais elle n'est pas du genre à sauter dans le vide. Elle assure ses arrières et garde le Nord. Elle a économisé pendant 10 ans afin de pouvoir aménager son atelier cuisine. Elle est passée par différentes envies et différents projets à développer et c'est récemment qu'elle a jeté son dévolu sur la biskuiteerie. « *J'aurais aimé ouvrir un salon de thé ou être traiteur mais ce n'est pas compatible avec ma vie de famille et mon mi-temps de barista dans les TGV* ». En parallèle de son projet en couveuse, elle accueille et sert les voyageurs en train et même si les conditions matérielles ne sont pas toujours évidentes, elle aime garder ce pied dans l'entreprise, consciente qu'elle peut ainsi réaliser son rêve en sécurité. Et puis les voyages en TGV, les nuits passées dans le Sud, ou à Nantes lui permettent de découvrir les spécialités et les savoirs faire de la biskuiteerie française. « *Dès que je vais dans un endroit, j'achète, je goûte, je teste !* »





## La passion, la passion mais la formation ...

Barbara y est allée progressivement du CAP pâtisserie au CAP cuisine, elle a ensuite pris 3 ans de disponibilité pour faire son expérience chez un traiteur et dans la restauration collective. Et c'est tout naturellement qu'elle choisit la couveuse Chrysalide qui lui laisse le temps d'expérimenter. Elle prend son temps pour choisir des produits locaux compatibles avec les goûts de ses consommateurs, elle ajuste ses recettes et depuis le début de l'année, elle est en démarchage pour trouver des points de vente. « *Je cherche à vendre localement dans les épiceries et épiceries fines ou dans des lieux coup de coeur même un peu plus éloignés* ». Le Calibou, café - librairie - boulangerie - lieu de vie du village est son meilleur client. Elle essaie d'être présente sur des évènements très locaux pour avoir les avis des consommateurs sur ses biscuits. Elle veut aussi participer à la vie du territoire. « *Avec une association de coaching pour les coureurs de trail je mets au point une recette de barres céréales riches en fibres et en protéines. Il y en a souvent sur les Monts de Flandres* ».

## Le Granola, ça cartonne

Au départ, elle s'oriente vers les biscuits pour l'apéritif. Au fur et à mesure elle réalise que les consommateurs préfèrent le sucré. « *Et ce n'est pas évident de faire de nouveaux biscuits à des prix accessibles et qui plaisent aux consommateurs. J'ai bien essayé de faire un biscuit 100 % local mais c'est trop cher. Je veux des prix accessibles à tous* ». Alors elle privilégie les matières premières locales, le beurre de Saint Jans Cappel, la farine de Terdeghem et les flocons d'avoine de la ferme des Mios ».

### Un conseil à donner :

Don't stop me now ! Il faut le tenter avant qu'il ne soit trop tard. Il n'y a pas d'échec, il y a des expériences.

Barbara est consciente de son impact écologique, elle essaie de le limiter au mieux mais les noix de pécan, les cacahuètes et même la vanille font des kilomètres. Elle cherche là aussi un équilibre et fait des choix « *je trouve plus logique de prendre du beurre de la ferme à côté que du beurre bio qui viendrait de plus loin* ».

# Naïm

## Constructeur aux bras d'acier



Au-delà d'une activité à développer, Naïm veut participer au potentiel de son territoire, dynamiser la ruralité et faire vivre l'Economie Sociale et Solidaire autour de lui. Ainsi, avec le collectif Parasites, il participe à l'implantation d'éco-événements. « Je suis passionné par la question de l'environnement sans pour autant avoir un discours écolo. Pour moi le changement climatique est une question à prendre dans sa globalité. Avec mon activité par exemple, je fais en sorte qu'elle respecte l'environnement, ma santé et les gens que je rencontre ».



Depuis petit, il baigne dans un univers de mécanique, de tôle et de voitures de collection. Son appétence allant tant aux activités manuelles qu'intellectuelles, on sent chez Naïm l'envie de prendre des chemins permettant de passer de l'un à l'autre. Comme une forme d'hésitation pour ne rien laisser de côté et pouvoir tout faire.

Installé à Felleries (59), son activité de ferronnerie balance entre le travail du métal pour l'outillage et la fabrication d'objets artistiques et décoratifs. Naïm est terre à terre, la tête dans les nuages.

*« Après mes études en mécanique et productique, j'ai eu envie de soutenir la ruralité et d'être proches des agriculteurs qui la font vivre. Je fabrique des outils pour le maraîchage ou des fours à pain ».*



Difficile de faire des choix entre l'activité rentable et celle qui fait briller les yeux et battre le cœur. La fabrication artistique est très gourmande en temps et grignote son temps libre « *elle n'est pas très rentable financièrement* ». Pourtant il persévère et se lance aujourd'hui dans ce qu'il appelle de la production en série. Une manière pour lui de faire une économie d'échelle. Plus que de faire des pièces uniques pour la scène Nationale de Maubeuge ou pour des bars lillois, il imagine des objets à reproduire à l'identique. « *Je cherche des matériaux à recycler qui existent en abondance pour les faire en série. Je transforme des barils d'huile de station servie en table basse. Je peux les proposer aussi aux particuliers. Ainsi je ne travaille plus seulement à la commande.* »

« *Je n'utilise aucun matériau neuf. Ce serait le comble. Comme pour une bonne recette, je n'utilise que 2 ou 3 ingrédients* »  
**Entendons matériaux bien sûr !**

Naïm ne saura qu'après plusieurs mois de recul si son activité est viable. Et même s'il prend un autre chemin, ce sera le cœur philosophie et léger, heureux d'avoir vécu cette expérience. « *Depuis 2 ans, j'apprends la rigueur et l'organisation. Je sais que ce sera toujours utile quoique je fasse ensuite.* »

A la fois serein et incertain, seul en tant qu'entrepreneur mais actif dans différents collectifs, il oscille entre présent et futur. Et il conclut en rappelant à chaque porteur ou porteuse de projet qui se lance « *doutez, surtout n'ayez jamais peur de douter* ».

**Naim Afaryad**  
44, rue des écoles 59 740 FELLERIE



# L'Espace Test du Cœur de l'Avesnois

## Un espace qui évolue avec les demandes des porteurs de projet

Cet espace, d'abord imaginé pour accueillir 3 porteurs de projet en agriculture, permet aujourd'hui d'accueillir également des projets de transformation alimentaire ou de logistique. C'est suite à une demande de Peggy, pour installer un fournil, que les locaux ont évolué en 2020 afin de d'y accueillir son projet de boulangerie.



Thibaut, arrivé en février 2022 avec un projet de conserverie et plats traiteurs, occupe actuellement les locaux. Il s'approvisionne en matières premières auprès de producteurs locaux de l'Avesnois, principalement en bio. Après une phase de travaux d'aménagement du laboratoire de transformation, il a développé la production de plats traiteur à destination de particuliers. Il expérimente des recettes de salaison, fumage, lacto-fermentation... Le test d'activité lui a permis d'analyser les besoins du territoire et de réadapter son offre auprès des professionnels (magasins, restaurants, etc.), ainsi que lors de grands évènements, de type festivals. Arrivé à sa troisième année de test, il est désormais en recherche d'un lieu pour créer son entreprise.

Le local sera disponible d'ici début 2025. La surface de ce dernier comprend un local de 20m<sup>2</sup>, un espace de stockage de 4 m<sup>2</sup> et la mutualisation des chambres froides avec les autres porteurs de projet.

Une place supplémentaire est actuellement ouverte suite à l'arrêt du projet « Jour de panier », démarré en 2022 sur l'espace test de Sains du Nord. Ce projet, porté par la communauté d'agglomération du Cœur de l'Avesnois dans le cadre du Plan Alimentaire Territorial, a permis de lancer l'expérimentation d'une activité de logistique et livraison de paniers de produits locaux, gérée par un chantier d'insertion.

Aujourd'hui, la communauté de communes souhaite mettre à disposition à de nouveaux porteurs de projet les outils acquis et développés par cette activité de logistique : un local de vente de 55m<sup>2</sup>, avec une plateforme internet de commande en ligne, une chambre froide et un camion frigorifique.

## Côté maraîchage : David et Céline nous racontent comment ils sont arrivés à l'espace test...

Tous les deux dans une démarche de reconversion professionnelle, Céline a d'abord fait une formation « brassage de bière », avec l'idée de créer une ferme brassicole et vente de légumes. De son côté, David rêvait de devenir maraîcher. Ils ont donc passé la formation de BPREA en maraîchage à l'institut de Genech, et obtenu leur diplôme en octobre 2022. Suite à la découverte du dispositif de l'espace test agricole lors d'un salon à Arras, a émergé chez eux la nécessité de se tester rapidement en grandeur réelle, sans faire trop d'investissements au départ : « ici sur l'Espace Test il y a déjà le matériel, les serres... Ca a permis de pouvoir arriver en janvier, et début février on avait commencé déjà à planter pas mal de choses dans les serres. Si on était sur notre propre terrain ça aurait pris plus de temps : le temps d'aménager le terrain, faire toutes les demandes pour la labellisation AB... ».

Le test d'activité avec un parc matériel mis à disposition tel que le propose l'espace test agricole permet également de faire des choix plus éclairés lors de l'installation : « On a testé pas mal de choses, on voit que certains outils ne nous plaisent pas beaucoup ». David et Céline souhaitent travailler de plus en plus sur sol vivant. Pour répondre aux besoins des porteurs de projet, l'espace test s'est doté d'outillage à main ainsi que du matériel ergonomique pour proposer de tester cette technique de production. David et Céline ont aussi pu observer les problématiques d'aménagements et d'aléas climatiques qui ont induit l'inondation des serres avec la pluviométrie excessive de cette année 2024. Ils ont désormais en tête qu'ils doivent avoir un point d'attention quant à l'installation des serres et le drainage pour leur future installation.



Le test, c'est également l'occasion de trouver un équilibre. Il permet notamment de mesurer l'écart entre ses aspirations et les possibilités réelles, en fonction de la demande des clients et du territoire d'intervention : « au début on voulait vraiment des variétés assez originales et finalement là on se recentre, on en fait un petit peu mais en quantité vraiment moindre par rapport à ce que l'on pensait au début ». Ils ont ainsi pu tester différents canaux de commercialisation et souhaitent s'orienter essentiellement vers la vente directe à la ferme et les paniers en AMAP.

Cette expérience permet également de confirmer leur projet et de le préciser. D'abord à la recherche de foncier dans l'aire métropolitaine lilloise, dont ils sont originaires, ils souhaitent aujourd'hui s'installer dans l'Avesnois, à la campagne. Chose qui n'aurait probablement pas été imaginée avant d'avoir testé leur activité sur ce territoire.

L'une des dimensions importante de l'accompagnement de la couveuse d'entreprise est la mise en réseau. La mise en lien entre porteurs de projet permet des échanges et des collaborations, comme le dit Céline : « Ça te permet de rencontrer pas mal de personnes, même des personnes qui font des activités complètement différentes mais qui peuvent aussi être complémentaires ». Nous travaillons également avec les différents partenaires du territoire sur la recherche de foncier, qui constitue le plus gros frein à l'installation.

Le conseil de David : « il faut pas avoir peur en fait, si t'as peur c'est pas la peine, il faut foncer, de toutes façons tu es en couveuse, tu te plantes c'est pas grave et puis tu peux recommencer autre chose à côté. Donc faut pas hésiter ». Ces propos illustrent bien tout l'intérêt du test d'activité, qui offre un accompagnement aux personnes ayant un projet de création d'entreprise, de le tester avant de se lancer, de le réadapter ; et ce dans un cadre sécurisé, légal et réversible. Et quand on lui demande s'il devait recommencer, ferait-il la même chose ? David nous répond sans hésiter : « oui ».

# Zoom : Espace Test Agricole & résilience climatique

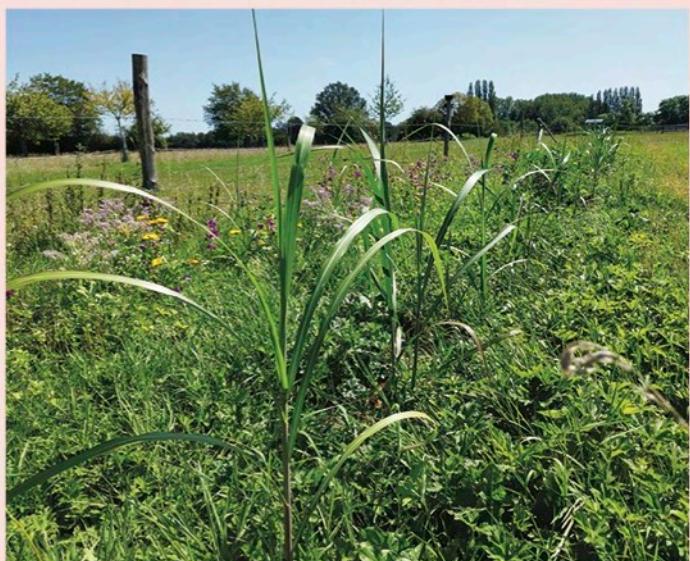
L'Espace Test Agricole a pour objectif d'accompagner les dynamiques locales liées à la valorisation de la production agricole, de la transformation alimentaire et au développement de nouvelles installations agricoles plus respectueuses de l'homme et de l'environnement. En 2024, nous poursuivons les travaux engagés sur la question des leviers de résilience du secteur agricole face aux défis actuels.

Dans le cadre du Plan bio Avesnois 2023-2024 financé par l'Agence de l'Eau Artois-Picardie, un travail sur la résilience au changement climatique des fermes maraîchères bio de l'Avesnois est en cours, porté par Coline, arrivée dans l'association À Petits PAS en juillet 2023. Après une phase d'enquête, un voyage d'étude a été organisé en septembre 2024, à la rencontre de maraîchers du Sud de la France d'ores et déjà exposés à des contraintes climatiques plus fortes.

L'espace test agricole est aussi un lieu d'animation et d'accueil de partenaires. En 2024, nous avons par exemple accueilli le séminaire national « Agriculture et alimentation » de la fédération des parcs naturels régionaux, organisé cette année par le parc de l'Avesnois. Au programme de cette journée (entre autres), 4 ateliers sur les thématiques de travail portées par notre couveuse À Petits PAS, par Terre de Lien Hauts-de-France et par le lycée agricole de Sains-du-Nord. Nous avons pu échanger autour de la démarche Pâtur'ajust, la question du test d'activité en bovins, les solutions financières à l'installation pour les projets nécessitant de forts capitaux et enfin sur la résilience climatique en maraîchage.



L'équipe s'est également agrandie avec l'arrivée de Laurence (fin 2023) qui s'occupe de la comptabilité et de Hélène (début 2024) qui reprend l'animation de l'espace test agricole. L'occasion pour cette dernière de commencer un test de paillage naturel. Eh oui, l'équipe d'À Petits PAS fait aussi des tests sur l'espace test de Sains-du-Nord ! Nous avons implanté une haie de miscanthus pour des essais de paillage en maraîchage. Miscanthus stérile bien sûr pour éviter la propagation de cette plante qui n'est pas indigène. Et pour pailler le futur paillage en miscanthus ? On teste la laine de mouton du CFPPA de Sains-du-Nord ! Affaire à suivre sur notre Facebook À Petits PAS – Antenne Avesnois.



# Quelques sorties vers la création d'entreprise...

## Les savons d'Ingrid

**Ne pas baisser les bras... !**

Ingrid est entrée en couveuse en mai 2021 pour tester une activité de fabrication de savons. D'emblée, les embûches sont au rendez-vous : des délais interminables pour obtenir la validation de ses recettes, des promesses d'ateliers qui ne se concrétisent pas, des soucis de famille et de santé... ! Mais Ingrid est décidée à ne pas baisser les bras !

Elle fabrique ses savons, vend sur les marchés, les salons et anime de nombreux ateliers dans sa commune de Hautmont. Etre à la tête de son entreprise est un rêve qu'elle réalise en novembre 2024 en immatriculant son entreprise.

**Ingrid Diot - Les Savons d'Ingrid - lessavonsdIngrid@gmail.com**



## L'entreprise de Namir Cheikh

**Comment renouer les liens entre habitants et environnement...**



Namir est un passionné : animaux de nos campagnes ou insectes de nos mares n'ont pas de secret pour lui et c'est au travers d'animations, de conception et de réalisation d'aménagements qu'il vous les fait découvrir !

Fort de ses expériences précédentes, il négocie avec des bailleurs sociaux des aménagements au pieds des logements, conçoit un jardin mobile dans la communauté de communes dans le cadre du Plan Alimentaire Territorial.

Son entreprise « Aubépine et Chevêche » voit le jour en mai 2023.



## La Ferme au Clair de Lune

**Comment renouer les liens entre habitants et environnement...**

Nous sommes Rodrigue et Jonas deux maraîchers de 27 et 28 ans. Après des études dans l'énergétique pour l'un et la gestion pour l'autre nous avons fait le choix de nous tourner vers l'agriculture. Nous avions chacun en tête un projet dans l'Avesnois au moment de commencer notre année de BPREA (Brevet professionnel d'exploitant agricole), nous en sommes ressortis avec un projet collectif !

Notre projet est de créer une ferme maraîchère diversifiée en vente direct à Maubeuge dans l'Avesnois et sur un deuxième site à Vieux-Reng.

Nous sommes entrés en couveuse en 2022 et nous nous préparons à en sortir pour nous installer en GAEC début 2025.

La couveuse nous a permis de tester, sur le temps long, notre projet, sa pertinence économique, le contexte maubeugeois, notre binôme de travail...

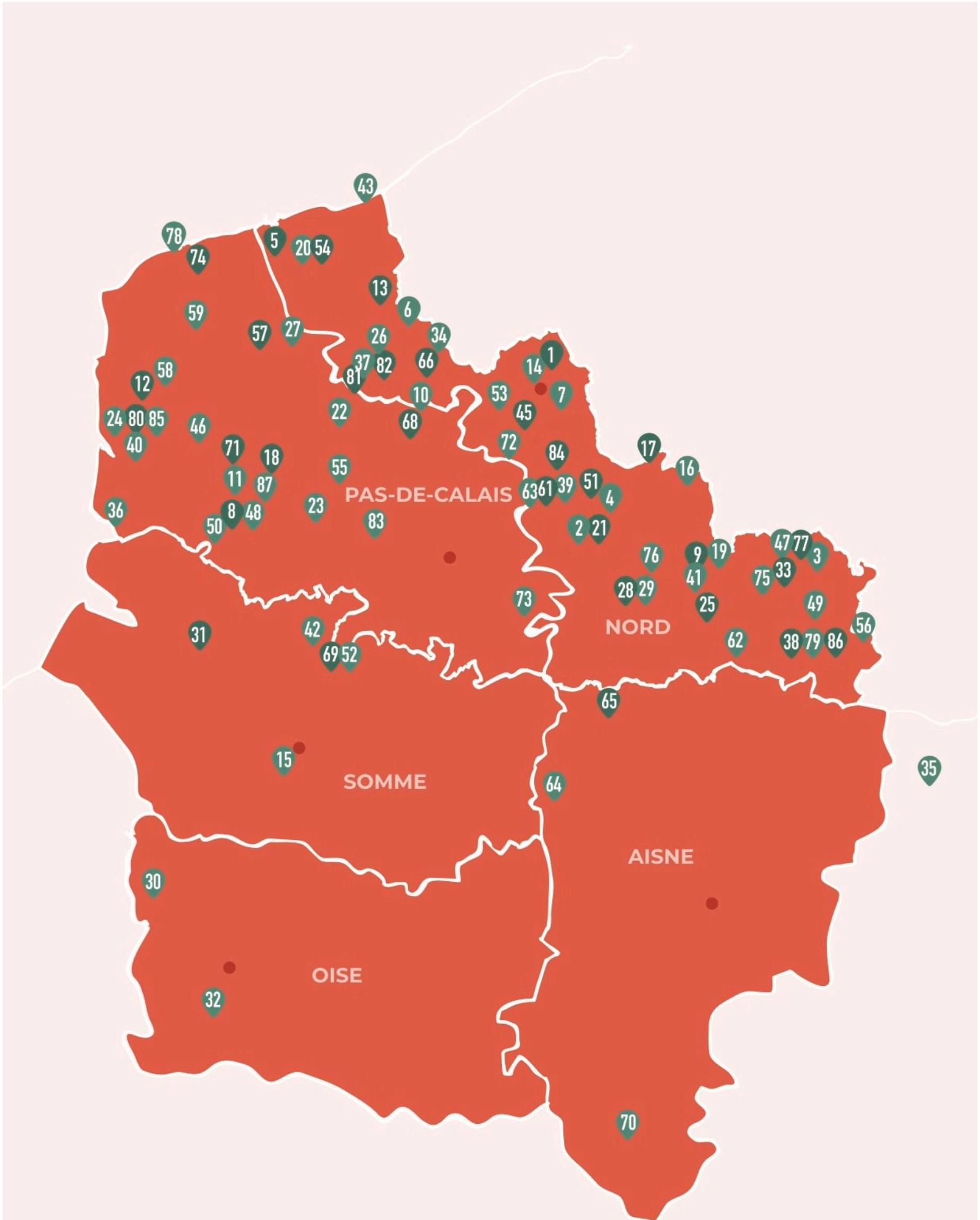
Nous pensions rester quelques mois en couveuse le temps de lancer les démarches d'installation, nous y sommes au final encore ! Le fait d'avoir des contrats CAPE ( contrat couveuse ) longs et renouvelables nous a permis d'adapter notre rythme d'installation à nos capacités, la lourdeur de la création d'un GAEC sans besoin de se précipiter. Si on devait retenir un avantage de la couveuse dans notre installation c'est l'adhésion aux réseaux, par exemple l'adhésion à Bio en Hdf nous a permis dès la première année de participer à des rencontres, visites de fermes, recevoir du conseil et d'être très vite intégrés au réseau de maraîchers de notre secteur.





*Annuaire*  
des projets hébergés par  
la couveuse Chrysalide  
en 2024 - 2025 :





**1 Dianne ANYIKA - EcoExotique**  
**Plantes aromatiques et médicinales**  
59420 MOUVAUX  
✉ chez@eco-exotique.fr ☎ www.eco-exotique.fr

**2 Marion AUBERT - Le champs voisin**  
**Maraîchage et floriculture**  
59580 ANICHE  
✉ lechampvoisin@gmail.com

**3 Charlotte BARBRY - Maisons Lune**  
**Décoration d'intérieur**  
59131 ROUSIES  
✉ maisonslune@hotmail.com ↗ charlotte barbry

**4 Claire BERNISSON - Les jardins d'Olus**  
**Horticulture**  
59870 WANDIGNIES HAMAGE  
✉ pepiniere@lesjardinsdolus.fr ☎ https://lesjardinsdolus.fr/

**5 Stanislas BIEDNY - La ferme du chemin blanc**  
**Maraîchage**  
59630 BOURBOURG  
↗ lafermeducheminblanc

**6 Barbara BLEUEZ - Oh my God !**  
**Biscuiterie**  
59270 GODEWAERSVELDE  
↗ biscuiterie.OhMyGode

**7 Céline BOCQUET - Le champ des alouettes**  
**Maraîchage**  
59493 VILLENEUVE D'ASCQ

**8 Anne Laure BOUCHET**  
**Apiculture**  
62770 SAINT GEORGES

**9 Romain BOURGEOIS - le biotope**  
**Maraîchage**  
59530 LE QUESNOY  
✉ lebiotope.zk93@gmail.com ↗ le biotope

**10 Elodie BOUTELIER - La pépinière du bois gourmand**  
**Pépinière**  
62136 LESTREM  
✉ pepiniereduboisgourmand@gmail.com

**11 Léa BRANCOURT THILLIEZ - La ferme de l'épauille**  
**Épicerie de village et maraîchage**  
62140 FRESSIN  
✉ lafermedelepailleMJL@gmail.com

**12 Chloé BRAND - La Bourrellerie de Chloé**  
**Bourrellerie**  
62830 SAMER  
✉ atelier@bdchloe.fr ☎ https://bourrelleriedechloe.com/

**13 Christine BURET BONNAILLIE - Floa Poa**  
**Floriculture**  
59670 WINNEZEELE  
✉ bonjour@floapoa.fr

**14 Elise Canion - Le potager de la grande ourse**  
**Maraîchage**  
59700 MARCQ EN BAROEUIL  
↗ Le-Potager-de-la-Grande-Ourse

**15 Angelina CARON - Au jardin Bohême**  
**Floriculture**  
ANGELINA CARON - Au jardin Bohême  
80480 BACOUEL SUR SELLE  
↗ Au-Jardin-Boheme

**16 Ketty CHARLET - La Tisanerie**  
**Plantes aromatiques et médicinales**  
59163 CONDÉ SUR L ESCAUT  
✉ latisanerie59163@sfr.fr ↗ Ketty La Tisanerie Charlet

**17 Namir CHEIKH - Aubépine & Chevêche**  
**Animation nature - horticulture**  
59158 FLINES LES MORTAGNE

**18 Hélène CLAUDEL**  
**Plantes à fumigation et à encens**  
62310 AMBRICOURT

**19 Marine COINE (DELSART) - le biotope**  
**Maraîchage**  
59530 LE QUESNOY  
✉ lebiotope.zk93@gmail.com ↗ le biotope

**20 Séverine COURDIER**  
**Les jardins bio de Lucie et Séverine**  
**Maraîchage**  
59284 PITGAM  
✉ lesjardinsbiodelucieetseverine@gmail.com

**21 Alexis Danneels - Le champs voisin**  
**Maraîchage et floriculture**  
59580 ANICHE  
✉ lechampvoisin@gmail.com

**22 Valentine DAQUAI**  
**Apiculture : production et animations**  
62120 NORRENT FONTES  
✉ maisonapette@gmail.com

- 23 Sarah DARRAS - Transpop culturel**  
**Animations et formations accompagnement de projets**  
62130 SAINT POL SUR TERNOISE  
✉ transpopculturel@gmail.com
- 24 Agathe DE BONCOURT - La Palette**  
**Micro Brasserie**  
62630 LONGVILLIERS  
✉ www.lapalette.org
- 25 Hélène DECAUDIN - Les pains d'Hélène**  
**Boulangerie bio**  
59288 PREUX AU BOIS
- 26 Laurie DEGRAEVE - Tout simplement**  
**Plantes aromatiques et médicinales**  
59190 HAZEBROUCK  
✉ www.lafermetoutsimplement.fr
- 27 Gaël DELANNOY - Les jardins du marais**  
**Maraîchage et animation jardin**  
62500 SAINT OMER  
✉ lesjardinsdumarais62@gmail.com
- 28 Jean-François DEMEESTERE**  
**La ferme des légumignons**  
**Maraîchage**  
59188 SAINT AUBERT
- 29 Bastien DEMEESTERE - La ferme des légumignons**  
**Maraîchage**  
59188 SAINT AUBERT
- 30 Ludivine DESCHEEMAKER - Equivegetal**  
**Pépinière d'arbres fourragers**  
60380 SULLY  
✉ www.equivetal.fr
- 31 Julie DESSEIN - Le jardin des possibles**  
**Fleurs comestibles**  
80132 BUGNY L'ABBÉ
- 32 Valérie DEVILLAINE - Papilles et Camomille**  
**Plantes aromatiques et médicinales**  
60240 LE MESNIL THERIBUS
- 33 Ingrid DIOT - Les savons d'Ingrid**  
**Savonnerie**  
59330 HAUTMONT  
✉ lessavonsdingrid@gmail.com

- 34 Romane DUBRULLE - Rosalys**  
**Plantes aromatiques et médicinales**  
59270 BAILLEUL  
✉ rosalys@protonmail.com
- 35 Mélodie DUEZ**  
**Coach thérapie**  
08000 CHARLEVILLE MEZIERES
- 36 Aline DUTHOY - Douceur opaline**  
**Cabinet bien-être**  
62180 CONCHIL LE TEMPLE
- 37 Zélie ENGELAERE - La ferme ZelTed**  
**Maraîchage**  
59190 MORBECQUE  
**f** La Ferme ZelTed
- 38 Davy EVRARD - Un p'tit bout de terre**  
**Maraîchage**  
59177 SAINS DU NORD
- 39 Philippe FORMEY DE SAINT LOVENT**  
**Les légumes d'à coté**  
**Maraîchage**  
59148 FLINES LEZ RACHES  
**f** Les Légumes d'A Côté
- 40 Marianne FRAISSE - Le colibri de M.**  
**Vente de vêtements**  
62170 ENOCQ
- 41 Céline FRANCO**  
**Maraîchage**  
59530 GHISSIGNIES
- 42 Frederico GOMES - Ch'tites pousses**  
**Micro-pousses**  
80630 BEAUVAL
- 43 CLEMENCE GOREZ - La clem des champs**  
**Plantes aromatiques et médicinales**  
59123 ZUYDCOOTE  
✉ www.laclemdeschamps.com
- 44 Géraldine GOYAT - Anthemis**  
**Promotion et production de plantes tinctoriales**  
62770 LE PARCQ  
✉ anthemis.asso.hdf@gmail.com

- 45 Anne-Laure GREVAIN - L'Herbacée**  
**Ferme florale**  
59139 WATTIGNIES  
✉ www.lherbacee.fr
- 46 Maria Daniela HENOT - Cacao Cacao**  
**Vente de chocolats**  
62650 MANINGHEM  
✉ www.cacaocacao.fr
- 47 Jonas HERITEAU - La ferme du clair de lune**  
**Maraîchage**  
59600 MAUBEUGE  
✉ fermeduclairdelune.maubeuge@gmail.com
- 48 Martin Jansens**  
**Apiculture**  
62770 SAINT GEORGES
- 49 Marie-Adeline KRZYZANIAK-DAVID**  
**Art-thérapeute**  
59216 BEUGNIES
- 50 Emmanuelle Leclercq - Au petit vrac**  
**Commerce ambulant épicerie vrac**  
62140 GUIGNY
- 51 Audrey LEGENDRE - Levain sauvage**  
**Boulangerie bio**  
59870 BOUVIGNIES  
✉ levainsauvage@gmail.com
- 52 Clarisse LINE - La ferme du petit Quesnoy**  
**Fleurs séchées**  
80560 PUCHEVILLERS  
✉ contact@lafermeduptitquesnoy.com  
🌐 www.lafermeduptitquesnoy.com
- 53 Amandine LOUCHART - L'engaineuse**  
**Boulangerie bio**  
59278 HALLENES LES HAUBOURDIN  
🌐 www.lengaineuse.coop-pains.fr
- 54 Lucie MAEREL - Les jardins bio de Lucie et Séverine**  
**Maraîchage**  
59284 PITGAM  
✉ lesjardinsbiodelucieetseverine@gmail.com
- 55 Isabelle MARTEL**  
**Maraîchage**  
62550 BOURS
- 56 Charlotte MARTIN - Sorties du Tohu-Bohu**  
**Bushcraft**  
59132 EPPE SAUVAGE  
✉ info@tohu-bohu.org
- 57 Dorothée MERCIER - Respire la vie**  
**Sophrologue**  
62500 ZUDAUSQUES  
✉ respirelavie.sophrologie@gmail.com
- 58 Marine MERLOT - Archiverre**  
**Vitrailliste**  
62240 DESVRES  
✉ contact@atelier-archiverre.com  
🌐 atelier-archiverre.com
- 59 Marion Meurisse - Le jardin romanesco**  
**Maraîchage**  
62850 LICQUES
- 60 Pierre MOUCHON - La Ricarderie**  
**Maraîchage**  
59235 BERSÉE  
✉ laricarderie@gmail.com
- 61 Thi-Hang NGUYEN - Levain se lève**  
**Boulangerie bio**  
59194 RACHES
- 62 Simon OLLOQUI**  
**Maraîchage**  
59550 PRISCHES
- 63 François Paquet - Les Paturelles Maraîchères**  
**Maraîchage**  
59286 ROOST WARENDEIN  
🌐 les paturelles maraîchères
- 64 Lucie Pau - Lucie Pau Vannerie Explorative**  
**Vannerie**  
2480 BRAY ST CHRISTOPHE  
🌐 www.vannerie-explorative.com
- 65 Cassandre PEGUY - Les pains du Prélet**  
**Paysanne boulangère bio**  
2110 RAMICOURT  
🌐 la ferme du prelet
- 66 Marie Peltier - Les sabots communs**  
**Ferme paysanne, polyculture en traction animale et élevage**  
59940 LE DOULIEU  
✉ sabotscommuns@sfr.fr

- 67 Thomas PEYRE - Les sabots communs**  
**Ferme paysanne,**  
**polyculture en traction animale et élevage**  
59630 BOURBOURG  
✉ sabotscommuns@sfr.fr
- 68 Juliette PIERZHALA - Les 4 saisons de juliette**  
**Maraîchage**  
62400 LOCON  
✉ les4saisonsdejuliette@gmail.com
- 69 Cyril QUANDALLE - La ferme du petit Quesnoy**  
**Fleurs séchées**  
80560 PUCHEVILLERS  
✉ contact@lafermeduptitquesnoy.com  
🌐 www.lafermeduptitquesnoy.com
- 70 Ingrid RINGOT - Herbabulle - faiseuse de tisanes**  
**Plantes aromatiques et médicinales**  
02400 ESSOMES SUR MARNE
- 71 Mathilde ROBILLARD - La boulange**  
**Boulangerie au levain**  
62310 CRÉQUY  
✉ laboulangeaulevain@gmail.com
- 72 Emilie ROIBET - A l'ombre des fougères**  
**Floricultrice**  
59133 CAMPIN EN CAREMBAULT  
✉ alombredesfougeres@gmail.com
- 73 Florence ROUSSEAU - La Terre Aimée**  
**Plantes aromatiques et médicinales**  
62860 INCHY EN ARTOIS  
✉ contact.laterreaimee@gmail.com
- 74 Morgan ROUSSEL - A l'orée des saveurs**  
**Maraîchage**  
62730 LES ATTAQUES  
✉ morganroussel62@hotmail.fr Aloreedessaveurs
- 75 William SANDRAS - Le jardin des piafs**  
**Maraîchage**  
59138 PONT SUR SAMBRE
- 76 Benjamin SERRA - Jardin D'terre**  
**Maraîchage**  
59227 VERCHAIN MAUGRÉ  
 Jardin D'terre
- 77 Rodrigue SHENOUDA - La ferme du clair de lune**  
**Maraîchage**  
59600 MAUBEUGE  
✉ fermeduclairdelune.maubeuge@gmail.com
- 78 Anthony SUDIC - L'escapade buissonnière**  
**Accompagnement de projets pour personnes porteuses de handicap**  
62100 CALAIS  
✉ lescapadebuissonniere62@gmail.com
- 79 Cécilia SZPIK - Un p'tit bout de terre**  
**Maraîchage**  
59177 SAINS DU NORD
- 80 Anaïs TABARI - La Palette**  
**Micro-brasserie**  
62630 LONGVILLIERS  
✉ anais@lapalette.org www.lapalette.org
- 81 Marie VANPOULLE - Le pain en vie**  
**Boulangerie**  
59189 THIENNES  
✉ lepainenenvie@gmail.com
- 82 Teddy VANWALSCAPPEL - La ferme ZelTed**  
**Maraîchage**  
59190 MORBECQUE  
 La Ferme ZelTed
- 83 Laura VIGNON - L'aura fleurie**  
**Plantes aromatiques et médicinales, fruits et transformation**  
62690 BERLES MONCHEL
- 84 Céline VROUX - La Ricarderie**  
**Maraîchage**  
59235 BERSÉE  
✉ laricarderie@gmail.com
- 85 Claire WAREMBOURG - La Palette**  
**Micro-brasserie**  
62630 LONGVILLIERS  
✉ claire@lapalette.org www.lapalette.org
- 86 Thibaut WERION - TiboCo**  
**Traiteur**  
59177 SAINS DU NORD  
✉ tiboco59@gmail.com
- 87 Eric WILLEMAND - Crocmagnon**  
**Production de légumes et transformation**  
62770 BLANGY SUR TERNOISE

**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**



## Nous suivre :

[www.envieaprojet.fr](http://www.envieaprojet.fr)

[www.apetitpas.net/entreprenariat](http://www.apetitpas.net/entreprenariat)



[A petits PAS - Couveuse d'entreprise Chrysalide et Espace test agricole](#)

[A Petits PAS - Couveuse d'entreprises Chrysalide](#)

## Nos partenaires :



## Avec le soutien financier de :

