

## Appel à candidatures

### L'Auberge de Poteaupré (Groupe Chimay) recherche un.e maraîcher.ère indépendant.e expérimenté.e en production BIO

#### Contexte du projet

L'Auberge de Poteaupré fait partie du Groupe Chimay. Elle gère à la fois un restaurant-brasserie, un hôtel\*\*\* et un espace muséal consacré aux bières et fromages trappistes de Chimay.

L'Auberge est située dans un espace naturel préservé, en bordure des bois et des champs. Elle est le point de départ de nombreuses randonnées. Elle accueille chaque année de très nombreux touristes belges et étrangers.

L'Auberge, au même titre que les autres entreprises du Groupe Chimay, est soucieuse de renforcer son image d'acteur économique fier des produits locaux et agissant de manière proactive en faveur de la préservation de l'environnement.

Dans cette optique, l'Auberge de Poteaupré a décidé d'investir dans un projet innovant qui associera production alimentaire (principalement des légumes) avec valorisation en circuit très court et production d'énergie photovoltaïque.

Elle a décidé d'affecter un terrain de 1,34 ha à ce projet et cherche à collaborer avec un.e **maraîcher.ère indépendant.e** qui sera chargé.e d'assurer le démarrage et la gestion du projet. L'objectif est de commencer la mise en place du projet en automne 2021 pour pouvoir commencer à fournir l'Auberge au début de la saison touristique 2022. Le terrain est labellisé BIO.

Vue d'architecte du projet :



## **Le projet dans le détail**

Les objectifs du projet sont les suivants :

- Valoriser en circuit très court des aliments produits à proximité immédiate de l'Auberge.
- Assurer à l'Auberge une partie d'autoproduction énergétique.
- Sensibiliser les visiteurs à des modes de production respectueux de l'Homme et de l'environnement.
- Être un lieu de référence de l'alimentation durable dans la région.
- Tester l'opportunité de développer sur le site, à terme, un coworking agricole de plus grande ampleur.

Le terrain :

D'une superficie totale de 1,34 ha, le terrain est situé juste à côté de l'Auberge. Il est d'un seul tenant, plat et est actuellement en prairie. Une analyse de sol est disponible.

Il est prévu de l'équiper de la manière suivante :

- 2 serres de type « Filclair » de 30 x 8 m.
- 1 serre « hors gel » pour la production de plants (pépinière) et 2 serres énergétiques.
- Des planches pour la culture plein sol.
- Un abri pour le matériel.
- Une chambre froide.
- Un poulailler destiné à abriter des poules ornementales.
- Un bassin de collecte d'eau de pluie de 300 m<sup>3</sup>.
- Une zone de stockage de biomasse.
- Des panneaux solaires seront situés sur les bâtiments en bois (cf. bas de l'image ci-dessus) et sur une partie des serres, permettant notamment de réguler le pic d'irradiation l'été, et moduler l'ombrage des cultures ainsi que la T° dans les serres.

Il est possible qu'un point de vente soit également intégré au projet.

Le site aura un accès direct à un puits d'eau potable, si le bassin de collecte n'est pas suffisant.

Aspect innovant du projet :

Une partie des serres et les bâtiments en bois seront équipés de panneaux photovoltaïques qui produiront de l'électricité verte. Celle-ci sera utilisée en grande partie pour assurer les besoins en électricité de l'Auberge mais aussi pour fournir l'énergie nécessaire au fonctionnement du site de production alimentaire.

Une partie des aliments produits seront directement valorisés en circuit très court dans les repas servis aux clients de l'Auberge ou par vente directe aux visiteurs.

Le poulailler constituera une attraction supplémentaire pour les visiteurs, en particulier les plus jeunes d'entre eux.

### **Le financement du projet**

Le terrain et les infrastructures seront mis à la disposition du/de la prestataire sélectionné.e par l'Auberge moyennant une redevance annuelle. Celle-ci sera calculée sur base (1) du calcul légal de location des terres agricoles adopté en 2016 par la Région wallonne et (2) de modalités à convenir avec le tiers-investisseurs des serres et abris.

Le/la prestataire, de son côté, devra mettre à disposition l'ensemble du matériel et de l'outillage nécessaires aux activités de culture, de petit élevage et d'entretien du site.

Le cas échéant, il/elle pourra bénéficier d'un accompagnement de la Fondation Chimay-Wartoise dans ses éventuelles démarches de recherche de financement pour assurer sa part d'investissement (une campagne de crowdfunding par exemple).

### **Partenaire recherché**

Nous souhaitons confier la gestion et l'exploitation de cet espace à un.e maraîcher.ère expérimenté.e en production BIO et prestant sous statut indépendant.

Les missions du/de la partenaire seront les suivantes :

- Planification des cultures avec étalonnage de la production.
- Prise en charge des achats de semences et des amendements.
- Mise en production des semis.
- Préparation des parcelles avant plantation et semis (désherbage travail du sol...).
- Réalisation des plantations.
- Entretien des parcelles plantées.
- Prévention des maladies et champignons.
- Récolte des produits.
- Conditionnement des produits.
- Mise en œuvre des règles de traçabilité des produits.
- Maintien des installations en bon état de fonctionnement.
- Nettoyage et rangement du matériel et des machines.
- Soins aux poules ornementales.
- Vente des produits non-consommés par l'Auberge (en cas d'installation d'un point de vente).
- Accueil des visiteurs du site de production.

L'application des méthodes de permaculture est possible.

Activités spécifiques et aptitudes recherchées :

- Identifier les problèmes affectant les cultures.
- Optimiser le réseau d'arrosage, d'irrigation ou de drainage.
- Adapter les cultures en concertation avec l'Auberge.
- Le cas échéant, assurer la vente directe des produits.
- Etre autonome dans la gestion des activités et collaborer avec le propriétaire du site.
- Connaître le cahier des charges biologique.
- Respecter la déontologie et appliquer la réglementation.



**Candidature :**

Si vous souhaitez postuler à cet appel à candidatures, merci de nous envoyer un CV, une lettre de motivation, la description de votre vision du projet et toute autre information utile

- Par mail à l'adresse suivante : [j.yernaux@chimaygestion.be](mailto:j.yernaux@chimaygestion.be)
- Pour le 01/04/2021 au plus tard.

Pour toute question ou information complémentaire, vous pouvez prendre contact avec Jean Yernaux, Directeur de l'Auberge de Poteaupré par mail (voir ci-dessus) ou par téléphone au 0476/30.81.58.