



Nos ateliers de

# manufacture

bruxellois



Fédération bruxelloise des entreprises de  
travail adapté

Michaël Lans

Business development

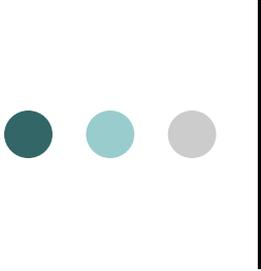


● ● ● Vous nous connaissez peut-être via...



1/5 des produits vendus dans les supermarchés sont passés par une ETA





# Nous sommes de l'économie sociale

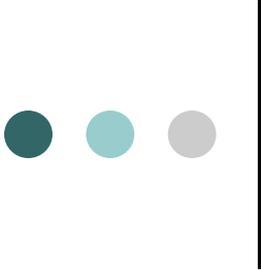
***1 - Finalité de service à la collectivité***

***2 - Autonomie de gestion***

***3 - Processus de décision démocratique***

***4 - Primauté des personnes et du travail sur le capital dans la répartition des revenus***





Nous sommes  
de l'économie sociale



# Nous sommes des organismes d'insertion

L'objectif est social mais les moyens sont économiques



**Emploi = vecteur d'insertion**

***Structure de vie***

***Autonomie financière***

***Handicap ne peut être un obstacle à  
l'emploi***



# Nous sommes

employeurs d'un public-cible (handicap)

1450

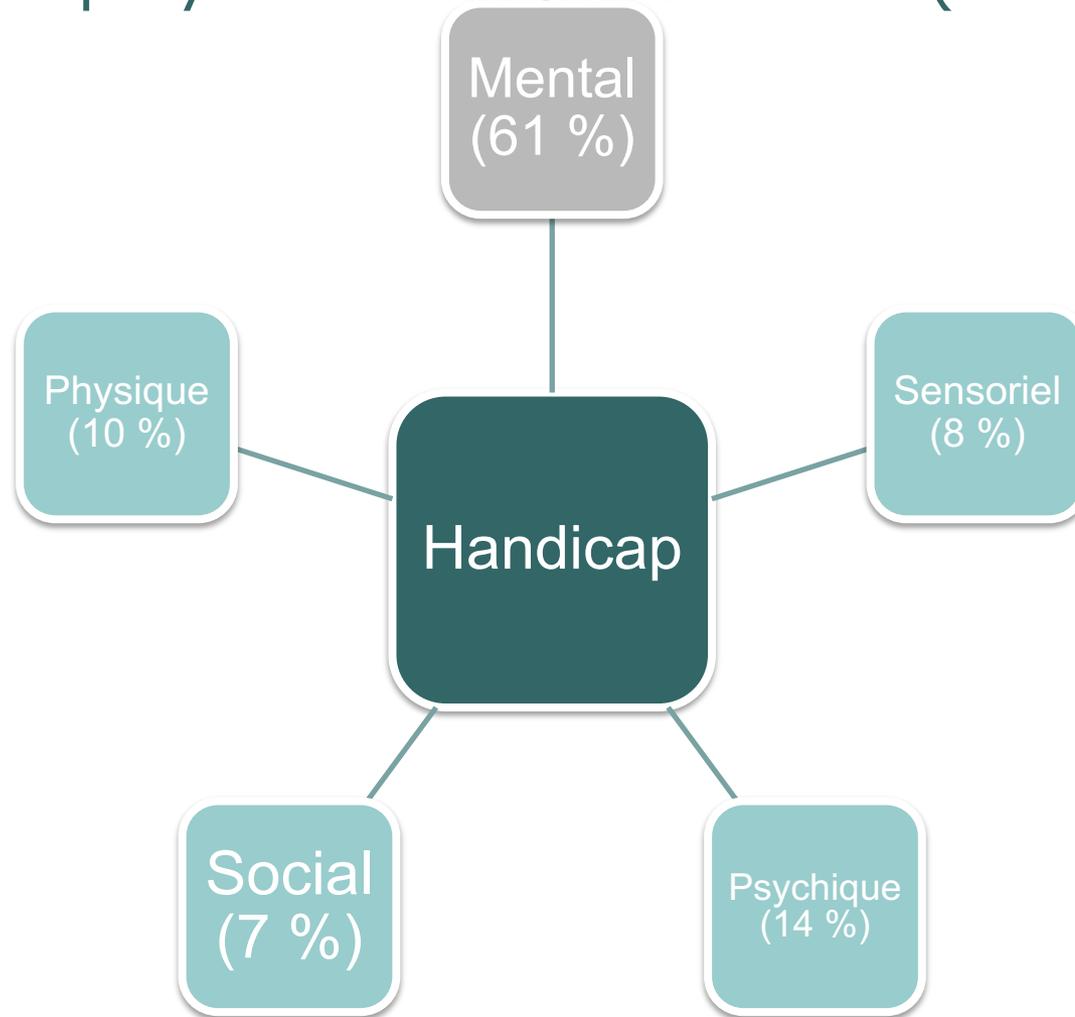


- **Ne pourraient pas travailler dans le circuit classique**
- **Signent un contrat de travail classique**
- **Touchent au minimum le RMMG**

**+ 400 encadrants**

# Nous sommes

employeurs d'un public-cible (handicap)



# Nous sommes

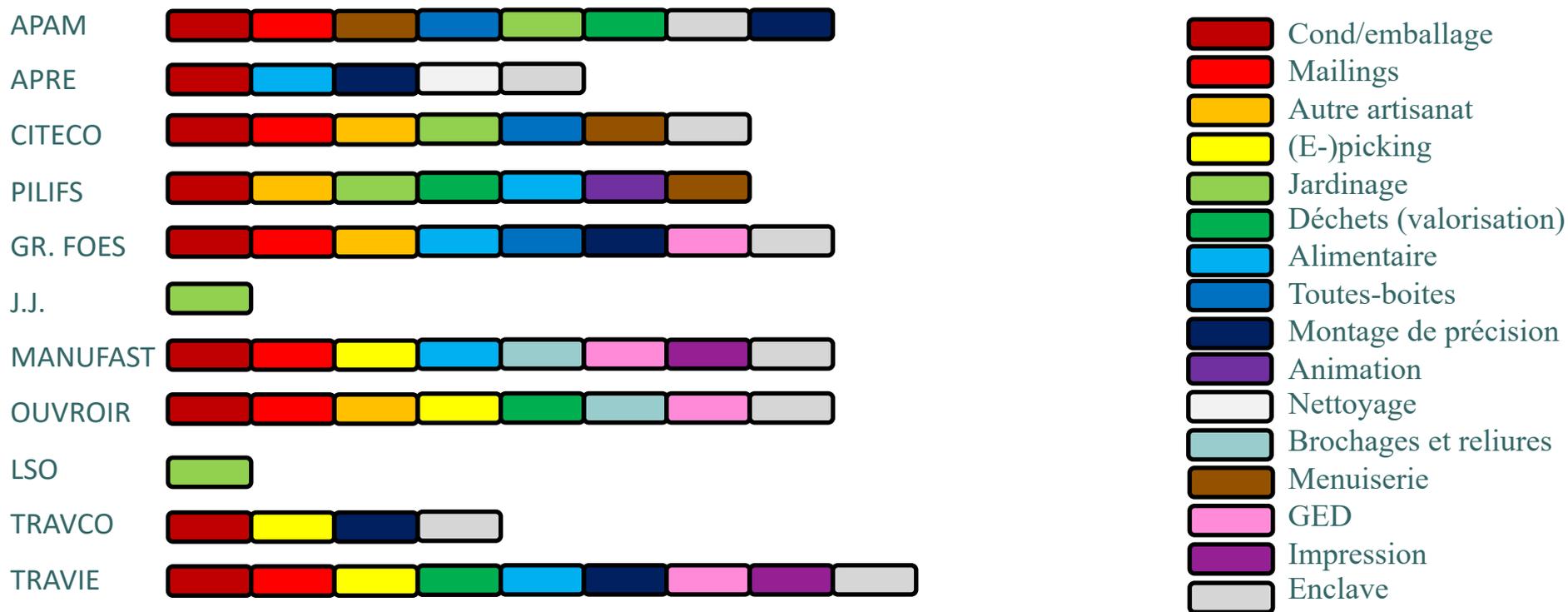
des partenaires locaux



## ETA bruxelloises

- 12 sièges d'exploitation
- 95.000 m2 ateliers
- 1.800 travailleurs
- 30 Mio CA
- 60 activités économiques

# Principales activités

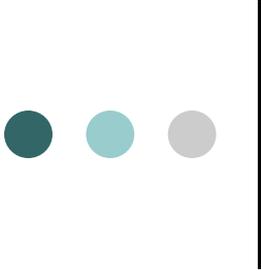


# USP

# ILS NOUS FONT CONFIANCE! ZIJ VERTROUWEN ONS!

Travail qualitatif de précision, répétitif  
Certifications (9001, AFSCA et pharma)  
60 métiers dans 16 core businesses

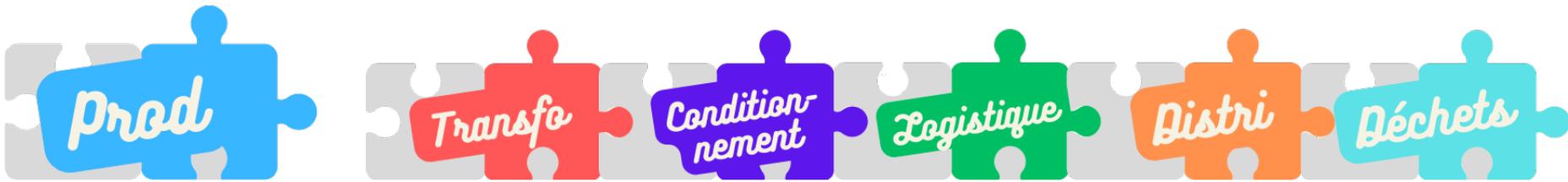




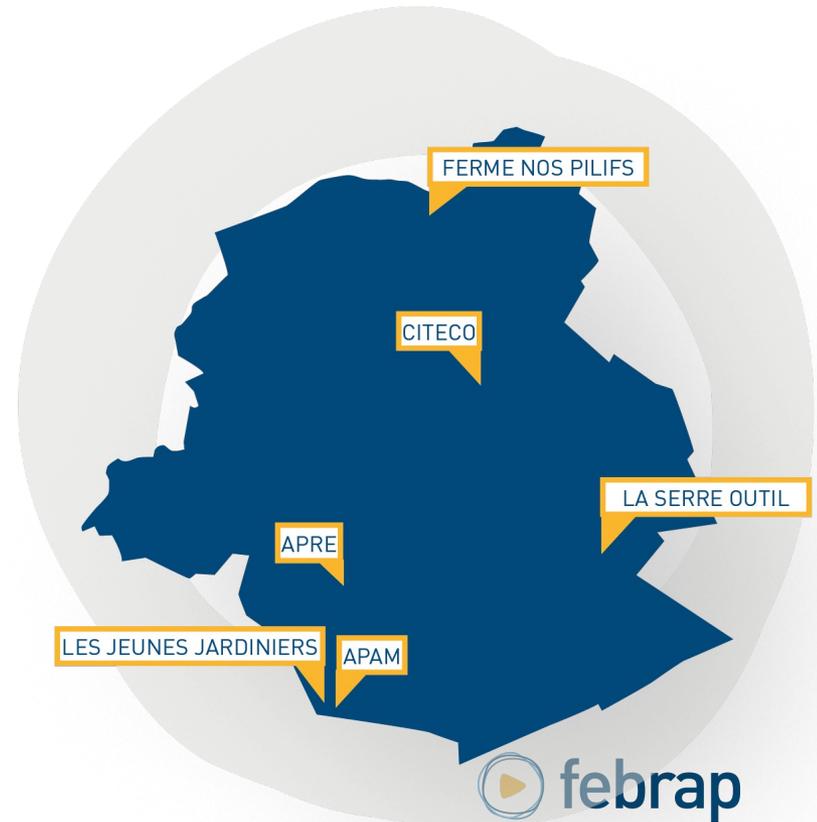
# Potentiel des ETA dans l'alimentaire durable



# Potentiel des ETA dans l'alimentaire durable



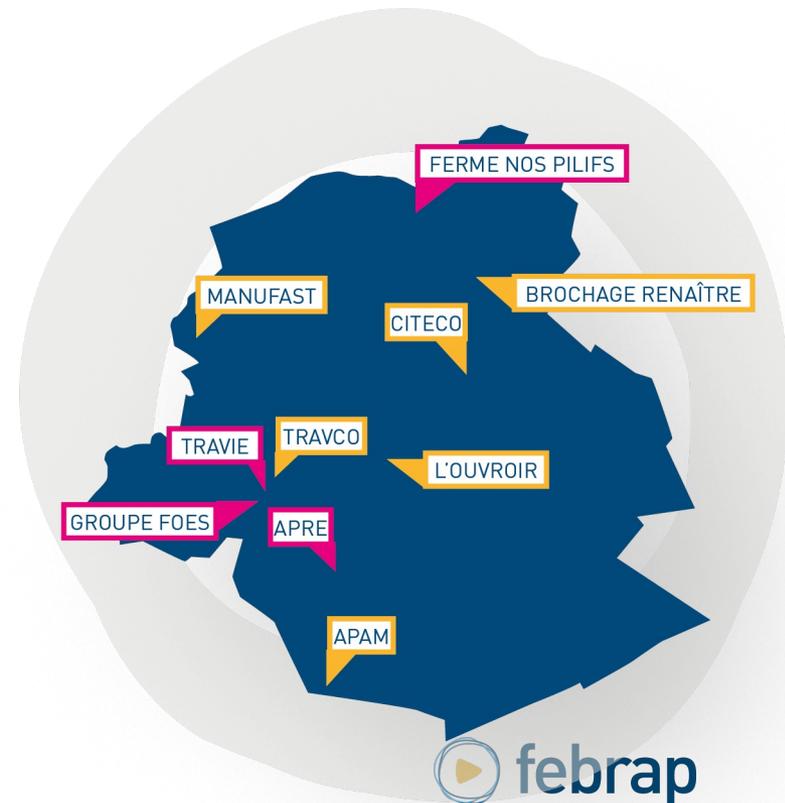
- Maraichage urbain : 250 jardiniers
- Projet MUE (Citeco)
- Ferme pédagogique (Pilifs)
- Potager APRE
- Envoi d'équipes



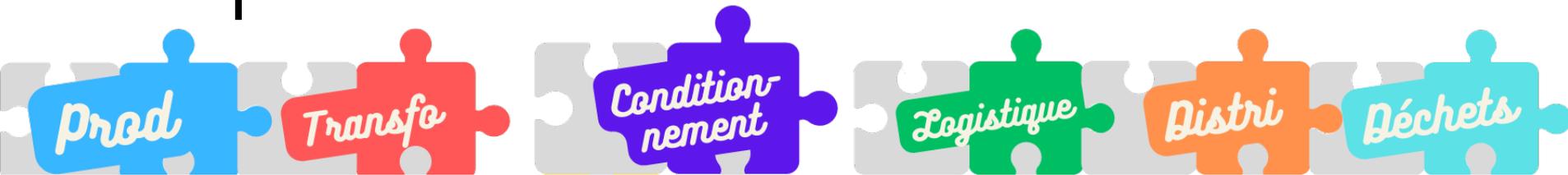
# Potentiel des ETA dans l'alimentaire durable



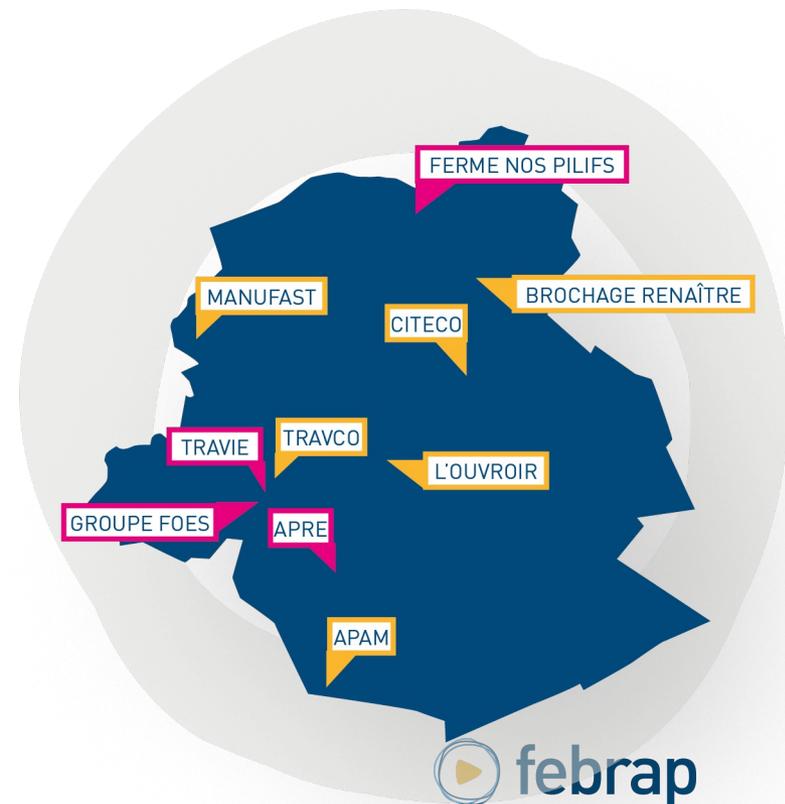
- ❑ Potentiel : 10 ateliers, 1600 travailleurs
- ❑ Productions propres ou en sous-traitance
- ❑ Aux normes alimentaires : Pilifs, Travie, Foes, Apre, Manufast
- ❑ Envoi d'équipes



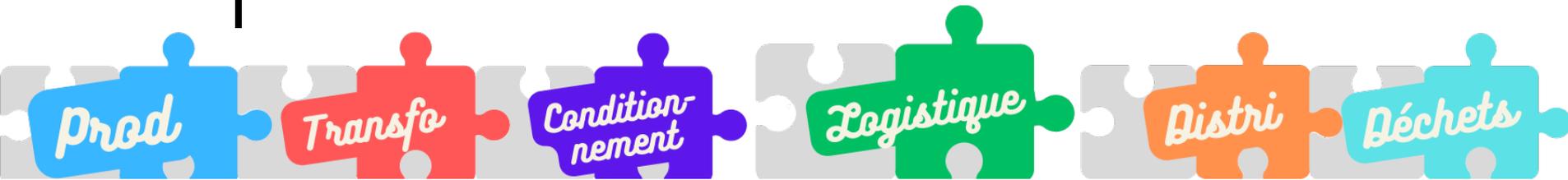
# Potentiel des ETA dans l'alimentaire durable



- ❑ Potentiel : 10 ateliers, 1600 travailleurs
- ❑ Aux normes alimentaires : Pilifs, Travie, Foes, Apre et Manufast
- ❑ Envoi d'équipes



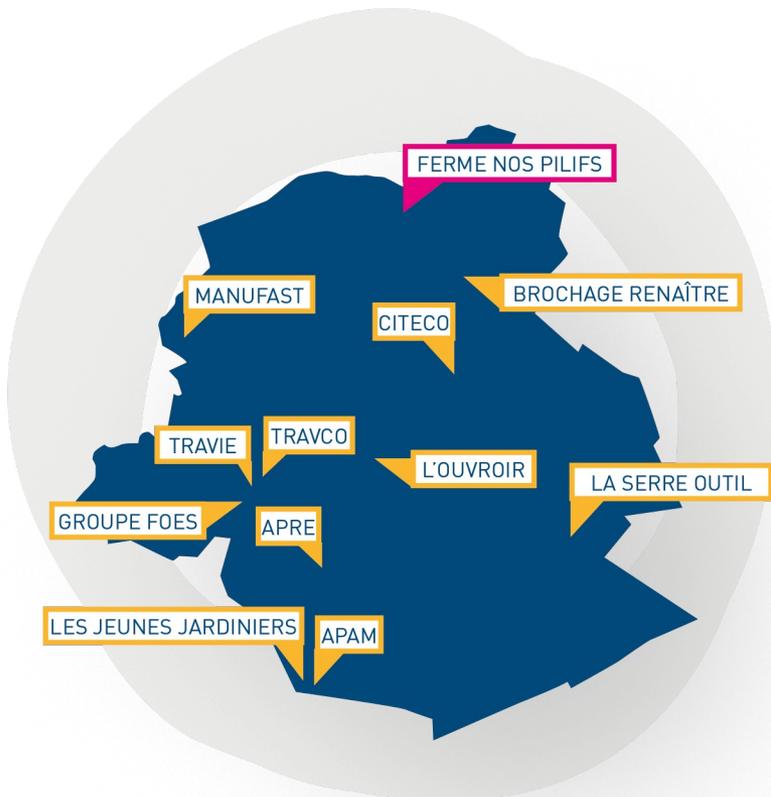
# Potentiel des ETA dans l'alimentaire durable



- ❑ Potentiel : 10 ateliers, 1600 travailleurs
- ❑ Hub logistique Sociaago (Manufast)
- ❑ Envoi d'équipes



# Potentiel des ETA dans l'alimentaire durable



- Potentiel : 12 points de vente/dépôt
- Epicerie et restaurant Pilifs

# Potentiel des ETA dans l'alimentaire durable

Prod

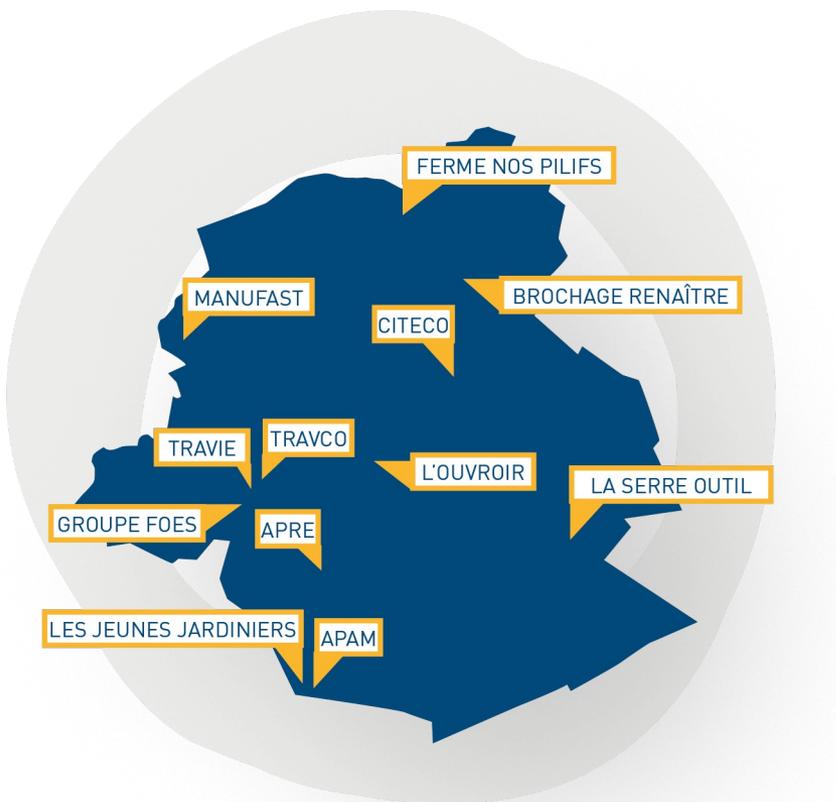
Transfo

Conditionnement

Logistique

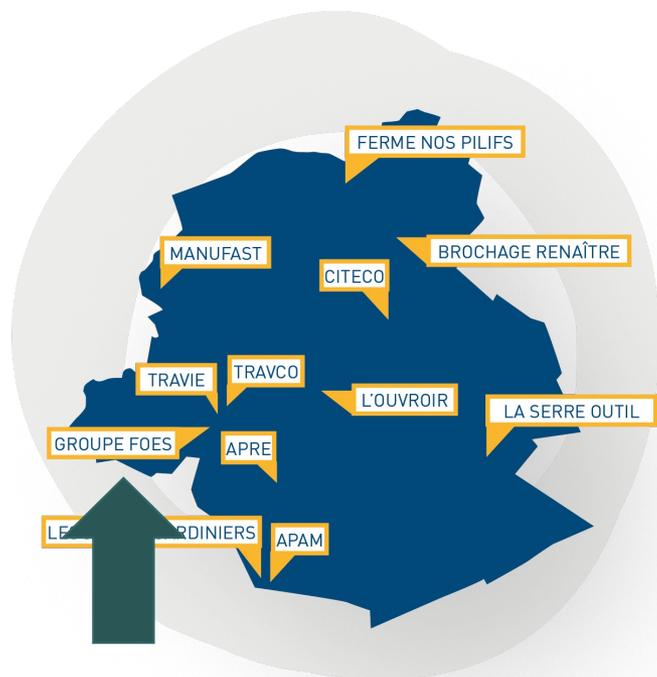
Distri

Déchets



- Potentiel : 5 ETA jardin (compostage)
- Invendus : Travie

# Présentation du Groupe Foes



- ❑ 69 travailleurs
- ❑ Transformation et conditionnement alimentaire bio (certification Certisys)
- ❑ Cuisine entièrement équipée selon « l'art du métier » (500 m<sup>2</sup>)
- ❑ Pour l'alimentaire : flowpack horizontal et bientôt vertical
- ❑ Projets :
  - ❑ Compostage « in house »
  - ❑ Be Circular avec Pipaillon : service de découpe et conditionnement du surplus frais pour les agriculteurs de la périphérie bruxelloise



# Présentation de Travie

- ❑ 330 travailleurs
- ❑ 21000 m<sup>2</sup>, 6 quais de chargement, capacité stockage de 8000 palettes, à différentes T)
- ❑ 2157 panneaux photovoltaïques
- ❑ A proximité directe du Ring



# Présentation de Travie

- ❑ Expertise du conditionnement alimentaire depuis plus de 30 ans
- ❑ Production alimentaire (frais) depuis 10 ans: 40 ouvriers, 5 salles blanches:
  - ❑ Projets Be Circular
  - ❑ Plats préparés, soupes, sauces, produits laitiers végétal, pâtisserie, mise en place,...
  - ❑ Chambres froides, cellule de refroidissement rapides, fours professionnels, cuves de cuisson, doseuses volumétriques, ...
- ❑ Certification BIO , FSSC22000 (normes internationales GFSI)



# Présentation de La Ferme Nos Pilifs

- ❑ 30 travailleurs
- ❑ Atelier Bio : biscuiterie, façonnier et conditionneur de produits BIO
- ❑ Certification BIO
- ❑ Fabrication : biscuits et granolas
- ❑ Conditionnement manuel produits secs





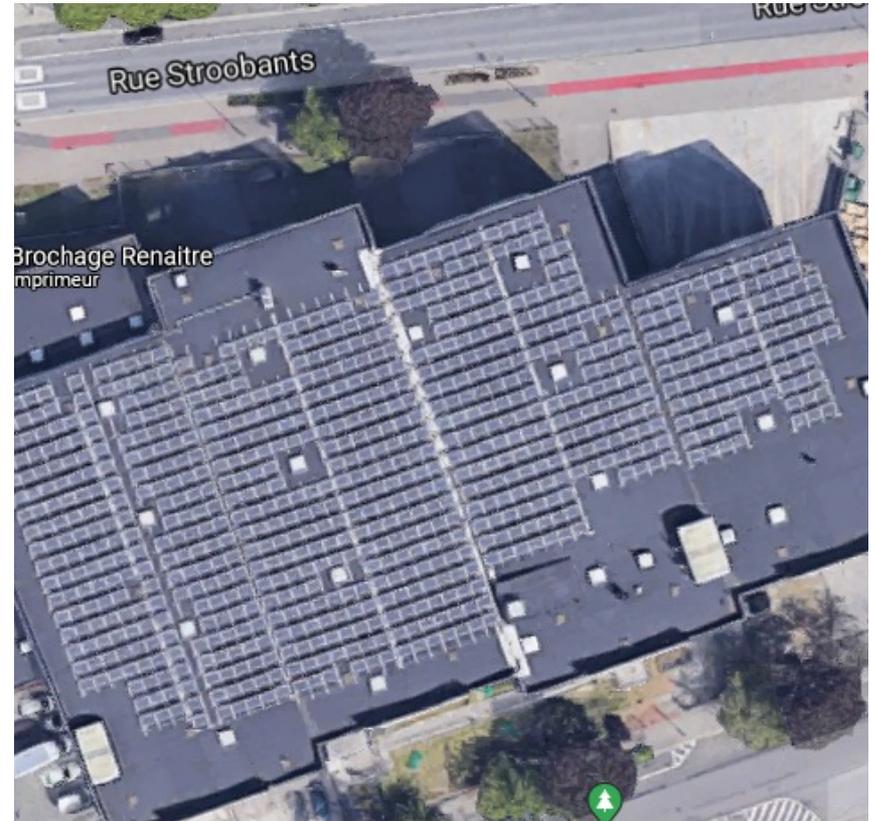
# Présentation de Renaître

## Catalyseur du Good Food

### Infrastructure Stroobants



### Eco responsable



# Présentation de Renaître

## Catalyseur du Good Food

### Nouvelle infrastructure Carli 3 :

- ❑ A 6 min du Ring et 6 min Port de Bruxelles
- ❑ 1.800 m2 atelier
- ❑ Parking, quais de chargement
- ❑ Machine de pointe inaccessible au starter

### Partenariat :

- ❑ Client : histoire – expertise - RD – marketing – commercial
- ❑ RENAÏTRE AGRO :
  - ❑ Fabrication, conseil, agrégation, certification, gestion des flux hub logistique en partenariat avec Sociaago,
  - ❑ Ressource RH





# Présentation de Renaître

## Catalyseur du Good Food

### WITH

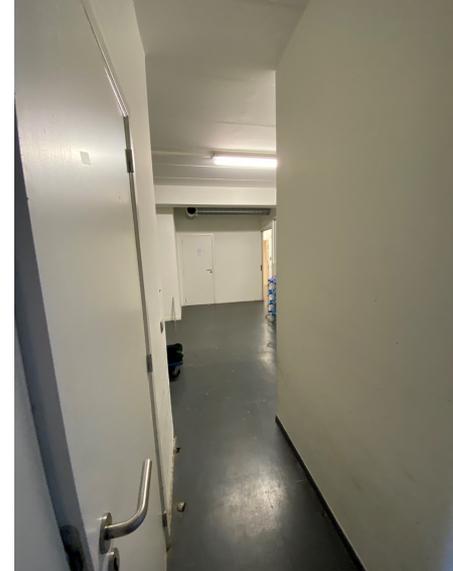
- ❑ Startups, PME bruxelloise avec un produit de niche, innovant et du potentiel de croissance dans le B2B, B2C, Retail

### HOW

- ❑ Participation au basculement du système alimentaire
  - ❑ BIO - Eco responsable
  - ❑ Circuit court
  - ❑ Sociétal « inclusif »
  - ❑ Economie circulaire

### WHEN

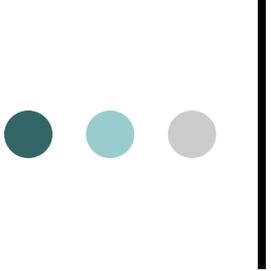
- ❑ 2023
- ❑ FEDER 2023
- ❑ La stratégie Good Food (2022-2030)



# Présentation de Manufast

- ❑ Hub logistique alimentaire via Sociaago
  - ❑ 792m<sup>2</sup>
  - ❑ 642 palettes
  - ❑ 70.000 colis
- ❑ Gestion en 3PL (Third Party Logistics)
- ❑ e-picking & packing sec & frais (Chambre Froide 8° )
- ❑ Lauréat Be Circular
- ❑ Warehouse Management System (Mecalux)
- ❑ Certification Bio (Certisys) et certification Afsca
- ❑ Good Food
- ❑ 1 moniteur et 5 magasiniers moins-valides





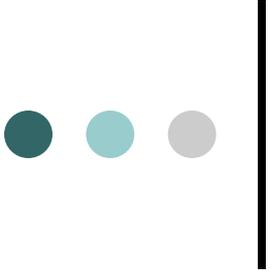
# Business Development

- 
- Facilitate
  - Analyse
  - Prepare
  - Validate
  - Implement
  - Promote



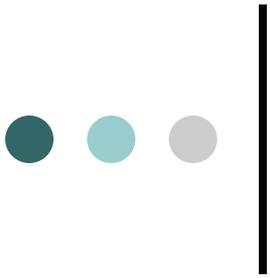
# Promotion





# Suite du programme

- ❑ Visite des cuisines d'APRE
- ❑ Echanges animés par le RABAD



Febrap

Michaël Lans

[michael.lans@febrap.be](mailto:michael.lans@febrap.be)

0491 34 05 50

