

Nos ateliers de
manufacture
bruxellois



Fédération bruxelloise des entreprises de
travail adapté

Michaël Lans
Business development

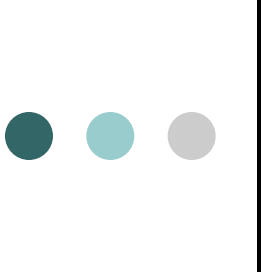


Vous nous connaissez peut-être via...



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





Nous sommes de l'économie sociale

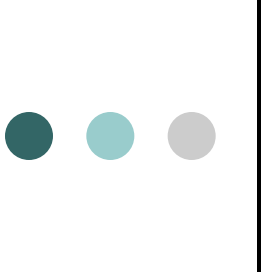
1 - Finalité de service à la collectivité

2 - Autonomie de gestion

3 - Processus de décision démocratique

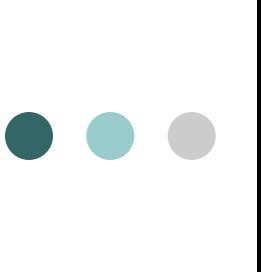
4 - Primauté des personnes et du travail sur le capital dans la répartition des revenus





Nous sommes
de l'économie sociale





Nous sommes des organismes d'insertion

L'objectif est social mais les moyens sont économiques

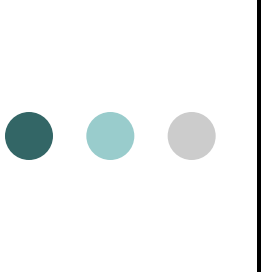


Emploi = vecteur d'insertion

Structure de vie

Autonomie financière

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



Nous sommes

employeurs d'un public-cible (handicap)

1450

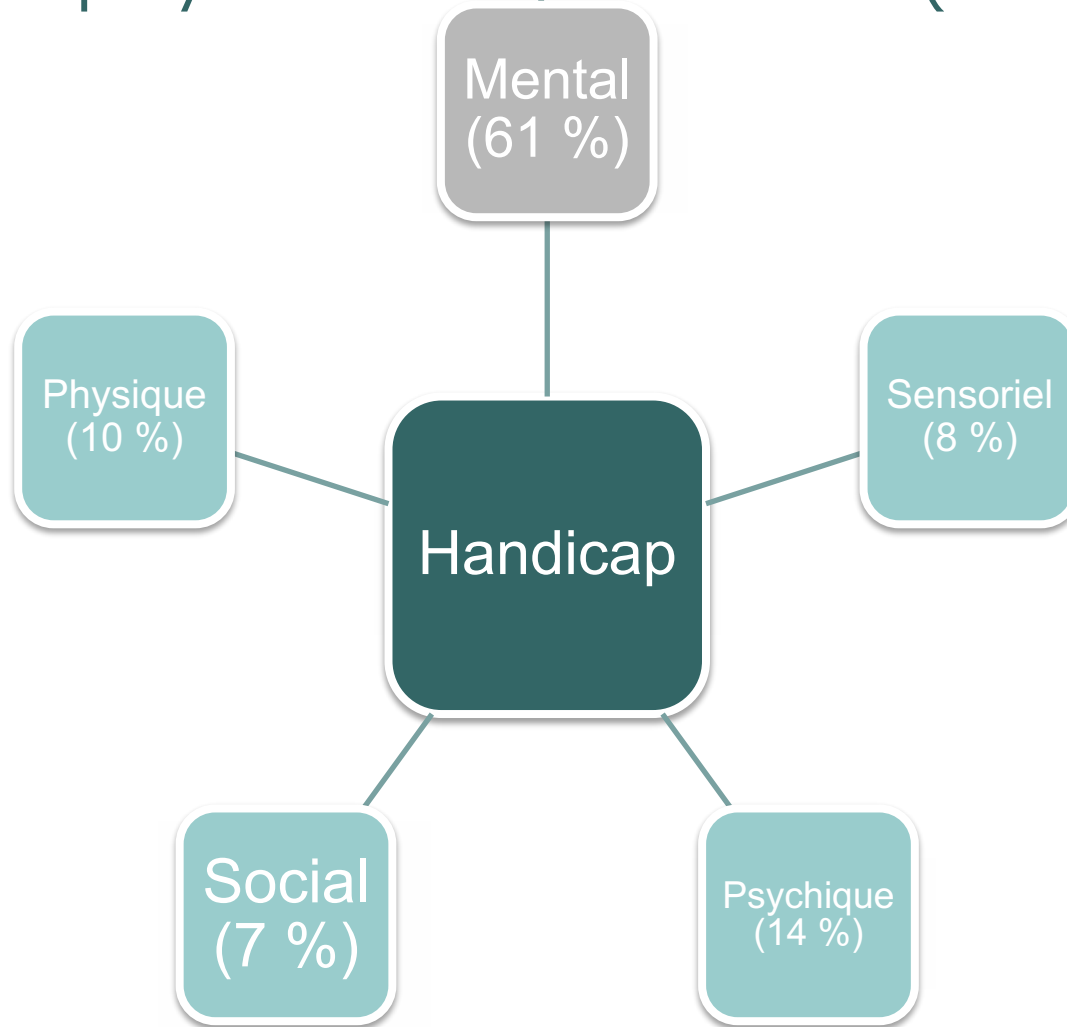


- **Ne pourraient pas travailler dans le circuit classique**
- **Signent un contrat de travail classique**
- **Touchent au minimum le RMMG**

+ 400 encadrants

Nous sommes

employeurs d'un public-cible (handicap)



Nous sommes

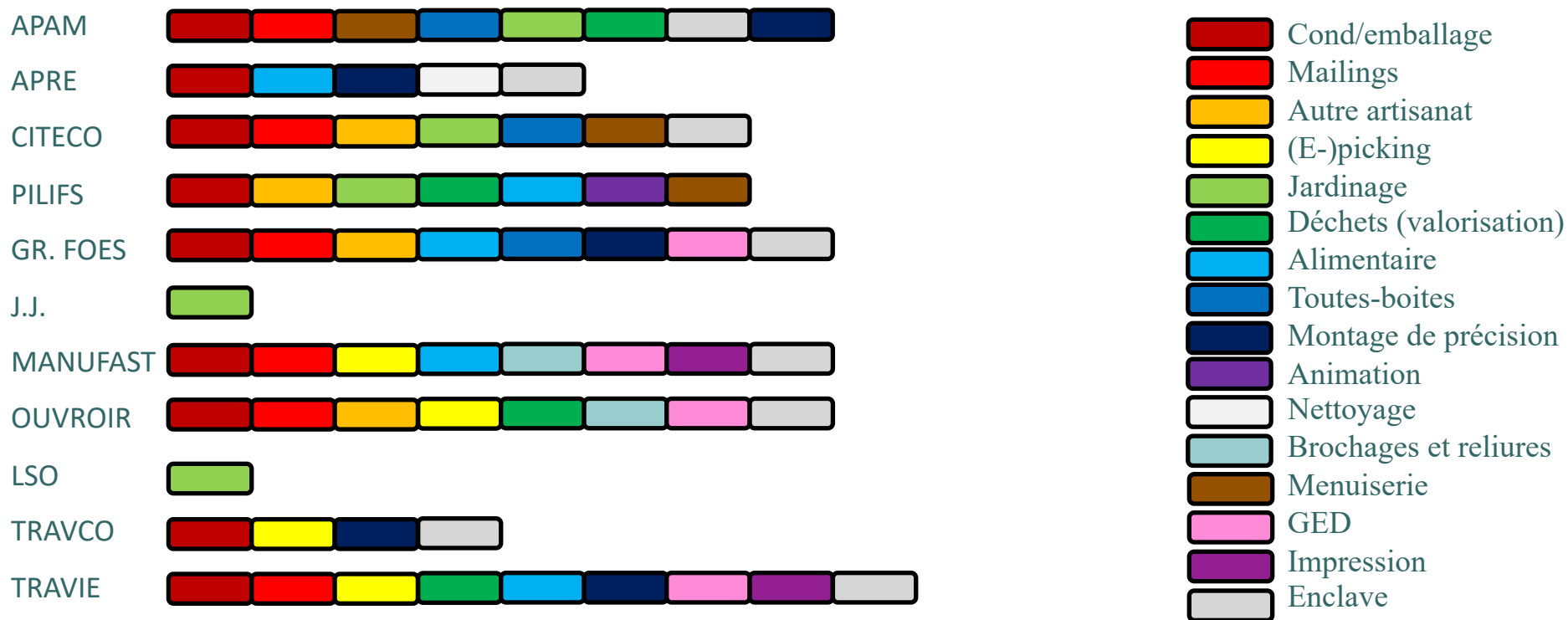
des partenaires locaux



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**





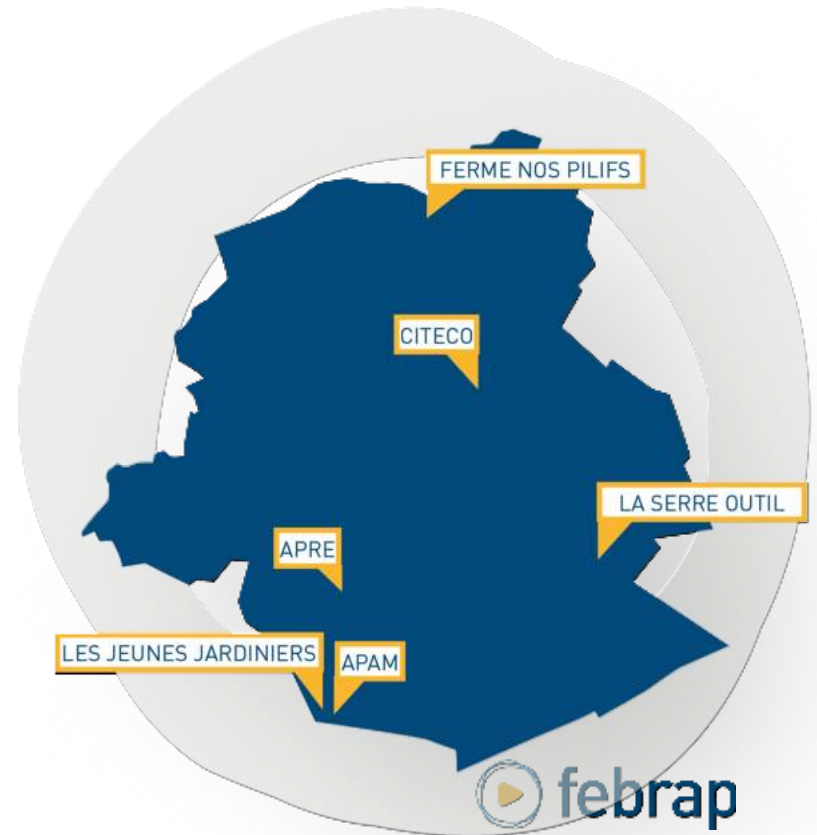
Potentiel des ETA dans l'alimentaire durable



Potentiel des ETA dans l'alimentaire durable



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





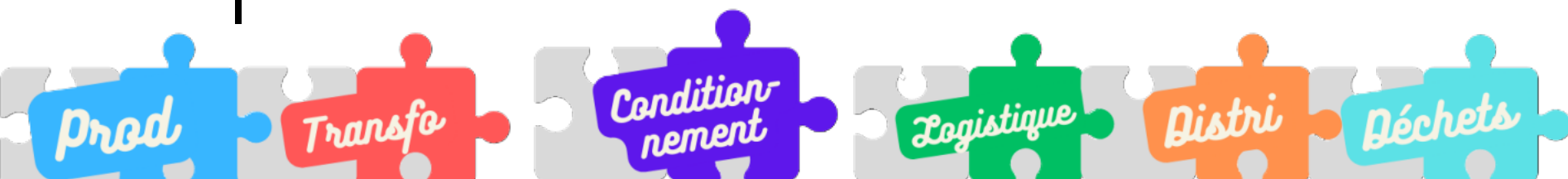
Potentiel des ETA dans l'alimentaire durable



- ❑ 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



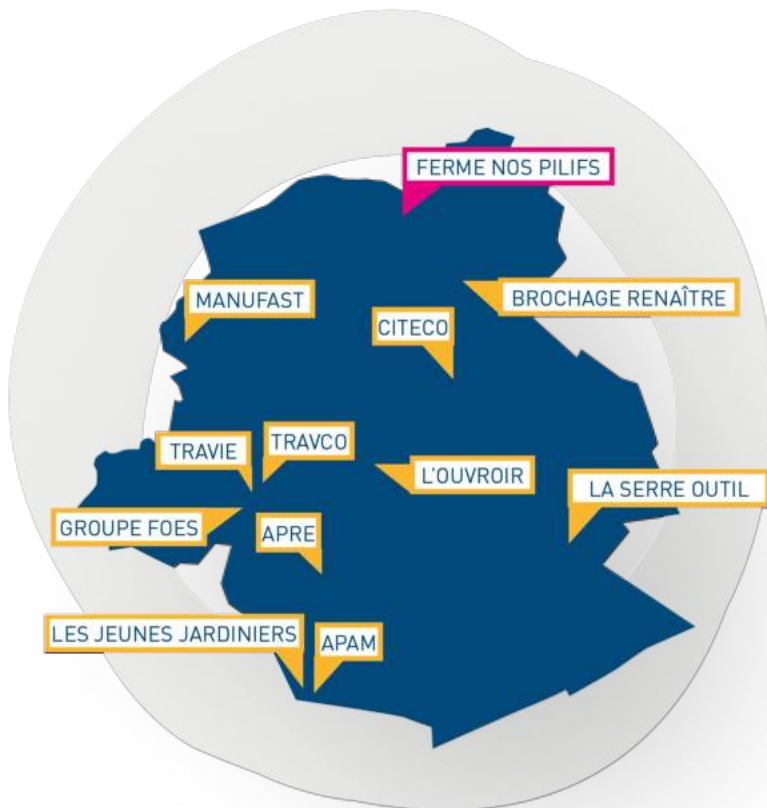
Potentiel des ETA dans l'alimentaire durable



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



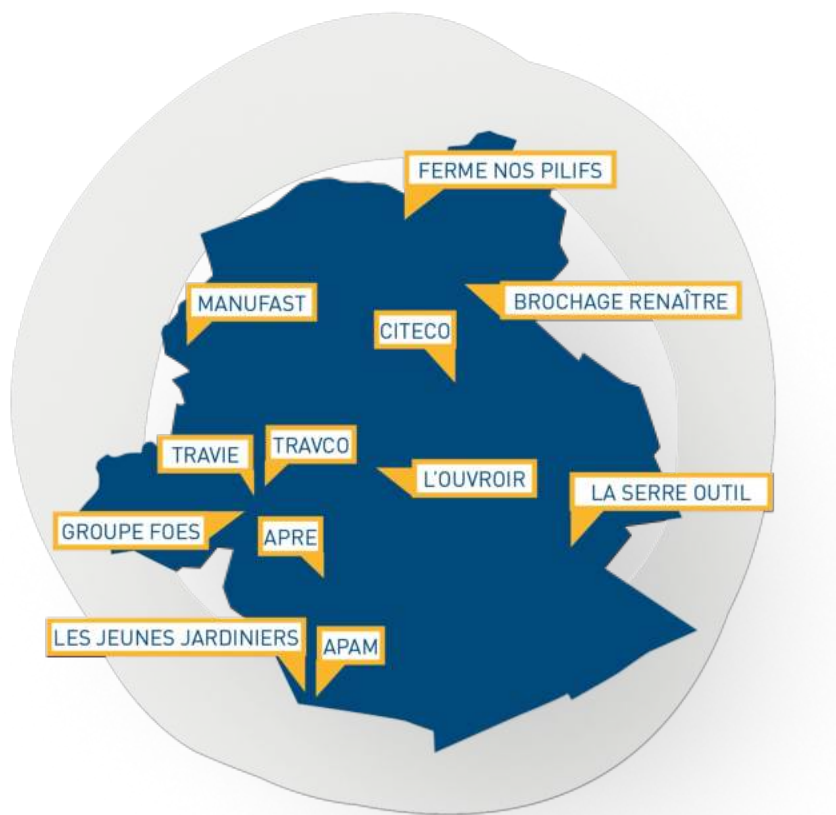
Potentiel des ETA dans l'alimentaire durable



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

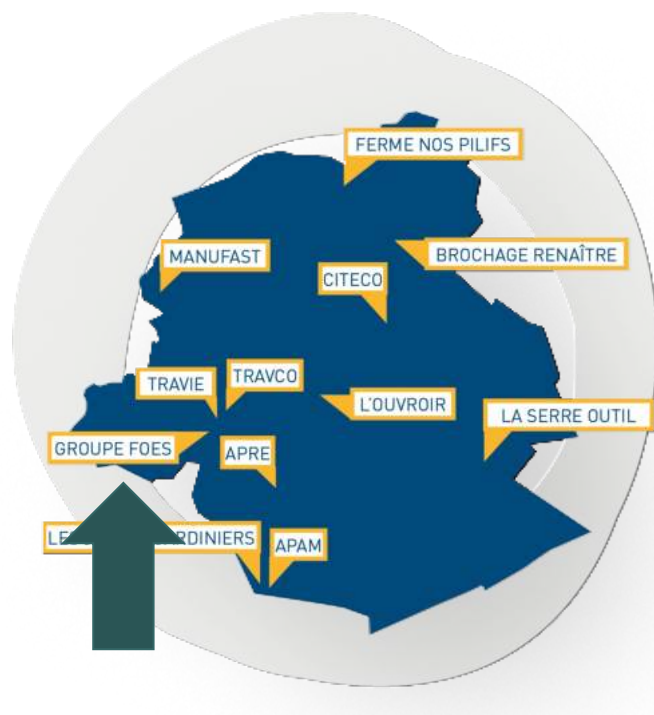


Potentiel des ETA dans l'alimentaire durable



- ☐ 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 m²)
- ❑ 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 m², 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
- ❑ RENAÎTRE 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

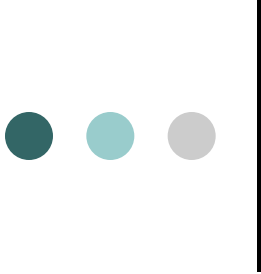
- ❑ 2023
- ❑ FEDER 2023
- ❑ La stratégie Good Food (2022-2030)



Présentation de Manufast

- ❑ Hub logistique alimentaire via Sociaago
 - ❑ 792m²
 - ❑ 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





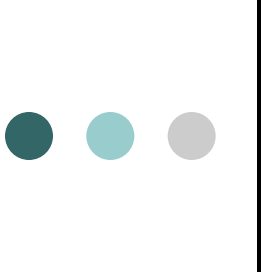
Business Development

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



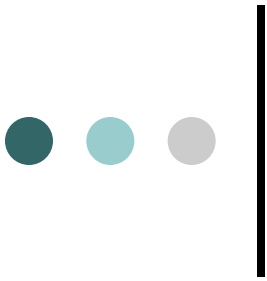
Promotion





Suite du programme

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



Febrap

Michaël Lans

michael.lans@febrap.be

0491 34 05 50

