

Le 14/06/2021 – Marc Gérardy

## **La boulangerie « Un pain c'est tout » reprise par le collectif Sans Patron à Liège**

Un projet social au départ d'une boulangerie en Outremeuse à Liège, c'est le projet de l'ASBL « Sans Patron », soutenue par la coopérative immobilière à finalité sociale, « Les Tournières » qui rachète le bâtiment. Un crowdfunding est en cours ainsi qu'une possible prise de part dans l'ASBL « Les Tournières » pour financer le projet.

En Outremeuse à Liège, Philippe Caprioli a remis sa boulangerie « Un Pain c'est tout » à l'ASBL « Sans Patron » le 1er novembre dernier..

Une boulangerie installée dans un bâtiment particulier rue de la Loi, 20 qui était une ancienne écurie puis un lavoir avant d'accueillir l'atelier de boulangerie et le lieu de vente au rez-de-chaussée ainsi qu'une cuisine et un local de conservation. A l'étage, il y a des logements et entre les deux bâtiments, on traverse une petite passerelle qui surplombe la Meuse qui coule à l'air libre.



Le four de la boulangerie. - M.G.

« L'ASBL « Sans Patron », un collectif de huit personnes dont trois salariés (deux boulangers et une vendeuse, Sonia Godfroid), s'est créée pour reprendre il y a six

mois la boulangerie « Un Pain c'est tout » devenue une boulangerie autogérée et qui fabrique essentiellement du pain et peu de pâtisseries d'où son nom ! », explique Alexandre Liesenborghs, administrateur de l'ASBL « Sans Patron ».



Il y a quand même quelques croissants. - M.G.

« Les Tournières », coopérative immobilière à finalité sociale créée en 2003, va acquérir le bâtiment, y effectuer des travaux et proposer un loyer abordable à l'ASBL « Sans Patron ». « Comme nous l'avons déjà fait pour d'autres bâtiments à Liège, rappelle Lola Grignard, présidente de l'ASBL « Les Tournières ».

## **D'autres projets prévus**

« Nous conservons bien les fondamentaux qui font la réputation de la boulangerie (farine du Moulin de Hollange près de Bastogne, recettes, ... Plus que jamais nous cherchons à produire des pains de qualité, sains pour le consommateur et pour la planète. Un pâtissier est en test », indique Nejma Ayari, membre de l'ASBL « Sans Patron ».

« Nous souhaitons aussi créer une cantine pour 16 à 18 couverts, uniquement en journée, dans l'esprit du partage, des rencontres, de luttes et qui pourrait être mise à disposition d'autres associations, tout comme la cuisine, ainsi qu'un bar associatif », détaille Nejma Ayari.



La cuisine qu'il faut rénover. - M.G.

## Double campagne de fonds

« Nous lançons aussi deux campagnes de financement pour cibler des publics différents, ce qui nous permettra de diminuer notre loyer », précise encore Nejma.

Il y a un crowdfunding sur la plateforme Crowdin fixé idéalement à 20.000€ pour l'achat de matériel de cuisine et de mobilier pour le bar et la cantine. « On en est à 12.000 € », indique Nejma.

Il y a également la possibilité de prise de parts dans la coopérative « Les Tournières », jusqu'à la fin du mois de juin, à raison de 250 € la part pour financer les travaux dans le bâtiment.

Infos sur les sites internet [www.sanspatron.be](http://www.sanspatron.be) et [www.lestournieres.be](http://www.lestournieres.be) ou sur la page Facebook « Un Pain c tout ».

La boulangerie « Un Pain c'est tout » est ouverte du jeudi au dimanche et produit environ 400 pains par jour « dont le Communard, pain fermenté au levain naturel à base de farine biologique de froment et de seigle, à grande valeur nutritionnelle, vendu à 4 € le kg », indique Karim, membre de l'ASBL.



Alex présente le pain Communard. - M.G.

« Nous avons des clients fidèles depuis dix ans à la boulangerie « Un Pain c'est tout », en provenance du quartier, du grand Liège, de Beaufays, de Namur, de Bruxelles, ...Parfois, on vient nous acheter 14 pains d'un coup car on peut les congeler. Nous fournissons donc les particuliers mais aussi les Petits producteurs et l'épicerie Uhoda notamment », précise Sonia Godfroid, la vendeuse.