

Dynamo, une ruche pour les artistes

ÉCONOMIE POSITIVE En moins d'un an, la coopérative a ouvert deux nouveaux lieux

► A Liège, des créateurs ont fondé une coopérative pour mutualiser la location d'ateliers de travail.
► L'initiative a essaimé avec l'ouverture d'un lieu de diffusion, dans l'ancien Cirque Divers.

Quelques machines à coudre, des vestes immaculées suspendues à une tringle, des rouleaux de tissu, des bobines de fil, un ordinateur. Avec sa façade en planches et châssis de réemploi, le minuscule atelier de 19 m² de Steph et Jo a des allures de cabane. « On s'y sent bien », déclare Jo. Les deux stylistes associés ont créé « Elles s'appellent monsieur ». Tout frais, leur projet a trouvé un point de chute au sein des espaces mutualisés de la rue Dony.

Dans le vaste hangar du quartier Saint-Léonard, une succession de cellules sont agencées sur deux étages, accessibles via des coursives. Atelier de céramique, bureau partagé par des illustrateurs, atelier de confection de costumes pour le théâtre : ces espaces mutualisés ont une allure de ruche. Cuisine, bar, hall d'accueil, parking pour vélos et salon sont autant de zones d'atterrissage et de rencontres pour la cinquantaine de créateurs qui vont et viennent dans cet univers alvéolé. À l'origine de cette aventure, le Comptoir des ressources créatives, a créé une coopérative baptisée Dynamo pour acheter, rénover et louer à bas prix des ateliers (lire ci-contre).

Retour à l'atelier de Steph et Jo, tout affairés à lancer une campagne de financement participatif pour leur deuxième collection. Des vêtements androgynes qui seront fabriqués à Liège dans une entreprise de travail adapté et dont les matières premières sont issues de la filière bio. Particularité ? Les pantalons, chemises et vestes ont une pièce amovible qui peut être détachée ou changée. « On s'amuse beaucoup avec les vêtements », déclarent les deux stylistes, qui ont reçu une formation au sein de Helmo mode. « Avoir son atelier, ici, au centre



Un des ateliers des Espaces mutualisés de la rue Dony, aménagés par la coopérative Dynamo. © MARJORIE GOFFART

Dony, ce n'est pas seulement une question d'accessibilité (NDLR : 10 euros le m² par mois, charges comprises), c'est aussi l'occasion d'échanger avec d'autres créateurs et de baigner dans une ambiance de groupe tout en ayant son espace à soi. C'est très stimulant. Un de nos objectifs est d'avoir le plus de partenariats possibles. On aime bien recevoir les gens ici, le côté humain est très important. On a déjà commencé avec les céramistes, on va peut-être poursuivre avec l'atelier de sérigraphie. »

Les membres du collectif ne doivent payer que 7 euros le m² par mois

Ce dernier se situe au rez-de-chaussée, derrière de grandes façades vitrées. Insoleuse, séchoirs, bacs à rincer, pots de couleurs... Fifi, un des membres de l'atelier sérigraphie, est en train d'expliquer à un groupe d'enfants les différentes étapes de production d'une carte postale. « On imprime une couleur à la fois. » Les

enfants essaient. Tirer la palette et écraser la couleur sur le cadre demande de la force dans les bras. « Trop cool ! », s'exclame Assia qui découvre, une fois le cadre relevé, le dessin imprimé à l'encre rouge. « Pour le bleu, on prend un autre cadre avec une autre partie du dessin », explique Fifi. Les enfants sont interloqués.

L'atelier de sérigraphie est loué à la coopérative Dynamo par un collectif d'artistes qui l'utilisent pour leurs travaux personnels. « Nous allons également y organiser des formations et l'accueil d'autres artistes qui veulent s'en servir pour tenter de faire diminuer le coût de la location », poursuit Fifi. Parce qu'ils ont pris des parts dans la coopérative et qu'ils ont réalisé une partie des travaux eux-mêmes, les membres du collectif ne doivent payer que 7 euros le m² par mois. « On est passé de la débrouille dans un local li-

mite pourri à de très bonnes conditions techniques de travail, explique Alain. Le projet par et pour les artistes de la coopérative est très excitant parce que c'est très gai de travailler dans un environnement assez vaste qui donne de la respiration et provoque des rencontres. »

Dans l'écosystème créatif, les designers de Microfolies ont fait leurs premières armes au micro-festival qui se déroule début août à quelques pas de là. Pareil pour les deux cuisiniers vegan des « Oiseaux s'entêtent ». Ces rencontres et d'autres ont fait émerger un deuxième projet : l'achat, toujours par la coopérative, de l'ancien Cirque Divers, situé rue Roture en Outremere, pour en faire un lieu de diffusion culturelle. Trois mois de travaux acharnés plus tard, le Kultura et ses deux salles de 200 et 120 places sont alimentés de concerts et autres performances par une cinquantaine d'artistes et de collectifs réunis au sein de l'ASBL « 13 rue Roture ».

À l'étage, « Les oiseaux s'entêtent » font cantine. « Le côté multidisciplinaire du lieu fait que l'on se soutient. Enfin, en théorie, parce que dans la pratique, ce n'est pas toujours évident que les choses se fassent dans la réciprocité », explique Vinnie, dont le tablier floqué d'un « Je suis riz thai et je le reste » donne le ton : la cuisine est vegan. « Au-delà de faire simplement à manger, nous avons un côté militant : montrer tout ce que l'on peut faire sans utiliser d'aliments d'origine animale. On vient de l'univers des squats et du prix libre. Là, on arrive à vivre de notre cuisine tout en proposant une nourriture accessible financièrement parce que l'on fait aussi du catering à l'extérieur ».

Espaces mutualisés, Kultura : en moins d'un an, Dynamo a ouvert deux lieux pour les artistes. L'heure est à la consolidation, même si les demandes des créateurs vont sans doute générer d'autres projets... ■

PHILIPPE BODEUX

LA COOPÉRATIVE

Quatre cents participants et un soutien de la Région

La création de la coopérative Dynamo est partie d'un constat posé par les artistes : il est très difficile de trouver un atelier à un prix accessible lorsqu'on pratique une activité créative qui dégage - très - peu de chiffre d'affaires.

Forte de 400 coopérateurs et d'un soutien de la Région via la Soweccsom, Dynamo a acheté un hangar et l'a aménagé en une vingtaine d'ateliers.

« En réalisant collectivement une partie des travaux, nous sommes parvenus à faire baisser le prix de location, explique Marc Moura, gestionnaire du projet. Nous concurrençons le grenier, la salle à manger ou le garage mitoux que des artistes utilisent pour créer. Le service que nous rendons avec la coopérative est universel car nous ne sélectionnons pas notre public sur la qualité de ce qu'il produit. Par contre, nous souhaitons systématiquement qu'il participe à la dynamique du lieu. Cela signifie que tous les artistes et créateurs sur Liège peuvent s'adresser à nous pour que nous offrions ensemble de nouvelles infrastructures pour autant que cela ait du sens et que cela réponde à un besoin collectif. »

Selon la structure mise en place, c'est le Comptoir des ressources créatives qui recueille les besoins individuels et tente de relier les demandes aux offres de lieux de création. Lorsque l'offre est inexistante et que le Comptoir identifie des masses importantes de besoins du même type, cela peut mener le Comptoir et Dynamo Coop à mettre en place conjointement une nouvelle infrastructure adaptée au besoin identifié.

PH.BX

Infos : <http://www.dynamocoop.be> et <http://www.comptoirdesressourcescreatives.be>

La vie de nos partenaires

ROBIN FOOD.STORE : HARO SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Sur la toute nouvelle plateforme Robin Food.store ce matin : cordons bleus, boulettes de volaille, burger de millet, yaourt aux framboises ou crème fraîche de brebis affichent des prix cassés. Encore un magasin en ligne qui brade les prix ? Non, pas du tout. Robin Food store, c'est une application qui entend réduire le gaspillage alimentaire de la distribution en référençant les produits proches de la date limite de vente. Explications.

« L'idée de Robin Food m'est venue en observant ce qui se passait dans les magasins en fin de journée. Je travaille comme consultant et je vais souvent faire mes courses juste avant la fermeture des magasins. Tous les jours, les commerçants sont obligés de jeter des produits dont la date limite de vente est dépassée ou proche de l'être », se désole Martin Bragard, qui a fondé Robin Food store avec un des amis, Thomas Walckiers. Si les invendus des grandes surfaces sont aujourd'hui le plus souvent récupérés par les banques alimentaires, il n'existe pas de solutions pour les invendus des plus petites surfaces. C'est ainsi que le jeune ingénieur de gestion imagine une plateforme qui informe les consommateurs de l'existence de ces produits vendus à prix réduit.

Bons, bios et moins chers

Le système repose sur un partenariat noué avec les enseignes qui référencent leurs produits proches de la limite de vente et les vendent à prix réduit : « les magasins Sequoia, Färm Store et Ozfair sortent tout de suite entrés dans le système et nous sommes occupés à négocier



d'autres partenariats, notamment avec des restaurants pour étoffer notre offre », annonce le CEO. « Naturellement, nous avons d'abord contacté les enseignes bio, peut-être plus sensibles dans leur modèle

à la question des déchets. Mais le gaspillage existe partout et nous ne nous limiterons pas au bio. » Actuellement, le service n'est proposé qu'à Bruxelles, mais une fois la phase de lancement dépassée, Robin Food devrait s'étendre sur les autres villes wallonnes.

Bons plans pour bons petits plats

Concrètement, pour profiter de ces promotions, il suffit de s'identifier sur le site, de repérer les produits proposés à proximité, d'« enfourcher sa bécane » et de se rendre dans le magasin en question. Selon le magasin, on pourra réserver les produits par l'intermédiaire du site ou non. « L'intérêt du système tient évidemment dans la proximité. S'il faut faire plusieurs kilomètres en voiture pour aller chercher un produit traiteur à -30 %, cela n'a pas beaucoup de sens », prévient Bragard. Actuellement le service n'est disponible que via une plateforme web mais une appli devrait être publiée dans quelques semaines et permettre une géolocalisation plus fine et des notifications en temps réel, bien utiles pour profiter de ces alléchantes offres éphémères.

Lancé vendredi dernier, Robin Food Store compte déjà plusieurs centaines d'utilisateurs référencés et a sans nul doute permis à quelques kilos de nourriture de finir dignement... dans une assiette !

Pour en savoir plus

<https://www.robinfood.store>