

Douaisis : Femmes des territoires, le réseau qui soutient les entrepreneures

Pas d'exclusive. Le réseau Femmes des territoires s'adresse à toutes les femmes, qu'elles soient porteuses de projet, entrepreneures, salariées, ou en transition professionnelle. Le réseau est basé sur le partage et l'entraide. Une nouvelle antenne couvre Douai et le territoire à 30 km à la ronde.

Bertrand Bussiere | 20/09/2020



La cadette, Aurélie Vansteene, organise des ateliers de brassage de bières (Session Malt) à Rosult, dans la brasserie de son père. L'aînée, une Flinoise, Agnès Rousteau-Lesur, biographe (ARBiographe), s'attaque au marché du rééquilibrage alimentaire (Nutrition bien-être). La vie ne les prédisposait pas à se rencontrer. L'association Femmes des territoires a créé le lien.

Du granit breton est né, en 2014, Femmes de Bretagne, un réseau collaboratif destiné à dynamiser l'entreprenariat féminin et soutenir les entreprises de demain. Le réseau a essaimé au-delà de la Bretagne. **Lancé fin 2019, le réseau Femmes des territoires compte déjà trois mille membres, quarante coordinatrices, dans vingt-cinq villes. Dont Douai.** Et au-delà. « *Nous touchons toutes les villes et tous les villages situés dans un rayon de 30 kilomètres autour de Douai* », explique Agnès soit, d'après son comptage, « *cent quatre-vingt-neuf communes et six cent cinquante mille habitants* ».

« Nous voulons nous faire connaître de toutes les instances »

La nouvelle antenne, dont les deux femmes sont les coordinatrices, a vu le jour juste avant le confinement. Autant dire dans la douleur. « *Nous nous sommes concentrées sur le digital et avons échangé en visioconférence* », dit-elle. **Elles ont aussi structuré ce réseau national « de partage, d'entraide et de soutien »** qui dispose d'un site Internet. Pas d'entre soi. « *Nous voulons nous faire connaître de toutes les instances* », disent les deux femmes. Que ce soient la chambre de métiers et de l'artisanat, du commerce et de l'industrie, la Boutique de gestion espace... Pour que l'entrepreneuriat féminin soit soutenu. Un partenaire, La Fondation Entreprendre, née elle-même sur les terres du Nord – André Mulliez patron de Phildar en ayant été le fondateur –, soutient financièrement Femmes des territoires.

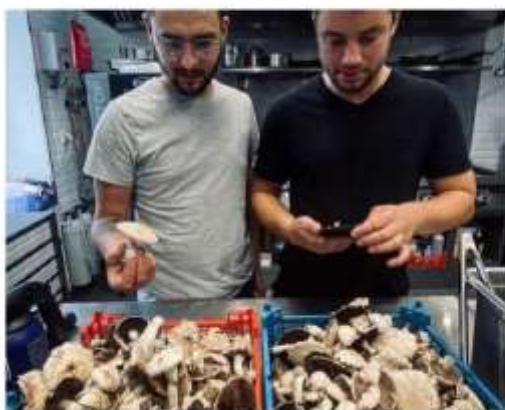
Une cotisation à la portée de toutes les bourses

N'est-ce pas un énième club d'entreprises ? Oui et non. « *Je n'ai pas les moyens financiers d'aller dans ces clubs-là*, répond Agnès. *Trop cher. Chez nous, la cotisation est de 60 € par an. Et les six premiers mois sont gratuits. Et quand on est aux minima sociaux, c'est 30 €.* »

Mardi, l'antenne locale de Femmes des territoires sort de l'ombre. L'office de tourisme Cœur d'Ostrevent leur ouvre ses portes à partir de 18 heures. La rencontre physique entre adhérentes (quinze à ce jour) en appelle d'autres. « *À raison d'un rendez-vous par mois*, dit Aurélie. *Une fois sur deux, nous organiserons un atelier.* » Le premier aura lieu à Douai, le 9 octobre. Karine Coulet, du cabinet Lambersartois Prospérance, viendra leur parler de « Comment construire un discours impactant pour toucher ses clients ». Pour les prochaines dates, les deux femmes lancent un appel aux villes et villages « *pour un local mis à disposition le temps de la réunion* ». À bon entendeur.

Contact coordinatrices Femmes des territoires : Agnès Rousteau-Lesur et Aurélie Vansteene : douai@femmesdesterritoires.fr

Le restaurant Le Presbytère retenu avec sept autres restaurants du parc Scarpe-Escout pour valoriser la filière durable



C'est la saison des champignons. Romain Vienne et Gautier Delaule, second de cuisine, assurent la cueillette locale.

LECELLES. C'est une belle et gourmande opération qui va associer le Parc naturel régional Scarpe-Escout et huit restaurants de son vaste territoire, au service du « développement d'une filière agroalimentaire durable transfrontalière ». Parmi les huit enseignes, figure Le Presbytère, avec « sa cuisine d'instinct » voulue par son chef et patron Romain Vienne. Le Parc a été sélectif pour cette opération engagée le 18 septembre et prévue jusqu'au 8 octobre : carte limitée, alimentation de qualité, empreinte minimale sur l'environnement, circuits courts, produits frais et de saison, menus végétariens, mise à disposition de sacs à emporter pour lutter contre le gaspillage. « J'ai été contacté par le Parc qui m'a parlé de ce qu'il souhaitait. Je rentrais complètement dans leur pro-

gramme », explique Romain Vienne.

CARTE RÉDUITE ET CIRCUITS COURTS

Dans quelle mesure son restaurant satisfait-il à ces impératifs ? Au Presbytère, la carte est réduite avec trois entrées, trois plats et trois desserts, dont toujours un plat végétarien en entrée et en plat. Les produits laitiers proviennent de la ferme Raviart à Lecelles, de la ferme des Rosiers à Rosult et de la Ferme des Bois à Coutiches. La volaille vient de chez Damien Normand à Sars-et-Rosières. Un grand potager au village même fournit des légumes permettant d'accompagner une partie du menu. « C'est la saison des champignons. Nous en cueillons nous-mêmes et les mettons au menu, tout comme différentes plantes sauvages que nous transformons sur

place en huiles, sésuys, etc. pour apprêter certaines préparations. Tous nos plats sont faits maison », indique l'inventif jeune patron. Le gaspillage alimentaire ? « Nos épaves de fruits et légumes sont réutilisées pour différentes préparations, infusions... Les carcasses de nos viandes également pour la réalisation de nos sauces. Nous digérons aussi d'un compost au restaurant pour le peu de restes que nous ne pouvons transformer. » Côté boissons, le vin est bio, et le resto est livré par la brasserie du Steph à Rosult et une brasserie de Lecelles. ■

I. figurent également au menu de cette opération du PNR (sources par-scarpe-escout.fr) : Au Choutrou de Célie, à Beaulieu ; Le Farnol, à Saint-Amand-les-Eaux ; Le Relais des Mousliniaux à Carcé-sur-l'Écaut ; Soui Rében, à Saint-Amand-les-Eaux ; Au gré des sens, à Rosult ; Le Colvert, à Marchiennes ; Le Bistrot de Paris, à Saint-Amand-les-Eaux.