



Ce jeudi, à 19 h, sur la Première (RTBF), Gérard De Smaele (Faurœulx) présente « Tears of America » dans « Le Monde est un village ». L'artiste est un des plus grands banjoïstes d'Europe. PHOTO E. BOSTEELS

Monceau-sur-Sambre / L'entreprise brigue une nouvelle norme de qualité

# Le Germoir épaula les femmes

LE 13 DÉCEMBRE, les 26 travailleuses et 40 stagiaires de cette entreprise à finalité sociale devraient être récompensées de leurs efforts.

Avolant d'une camionnette du « Germoir », une stagiaire quitte le site de Monceau-Fontaines – le S signifiant que plusieurs entreprises à finalité sociale fonctionnent dans cet ancien charbonnage rénové – pour livrer sandwiches et assiettes froides dans des stations-service et entreprises, Carlam, Carinox ou Cockerill et des sociétés de l'aéropôle de Gosse-les.

Actif dans l'horeca, le nettoyage et la couture, le Germoir accueille des femmes pour 18 mois de stage aboutissant à une qualification. Beaucoup parmi ces femmes ont exploré le côté sombre de l'existence avant de croiser la

route de l'entreprise créée en 1982 par Anne Biettlot et Dominique Bricoult. Vingt ans après, celles-ci pilotent une PME dont les 26 travailleurs et 40 stagiaires sourient. Ce n'est pas un masque mais le reflet du plaisir de bosser coude à coude, en prenant ses responsabilités. En montrant que vivre debout est possible.

## Les sandwiches de Hawa

Au Germoir, elles apprennent le français, à mieux connaître le monde, la préparation d'une assiette froide en respectant normes d'hygiène et de qualité, les techniques du nettoyage et la confection d'articles de mode. Ainsi, ces chapeaux dessinés par la sty-

liste carolorégienne Isabelle Ballega, diffusés dans des boutiques de Bruxelles et de Wallonie.

Dominique Bricoult imagine une maison pour expliquer la démarche de qualité de cette entreprise qui vit des subsides de la Région wallonne, du Fonds social européen et du Feder (Fonds européen de développement régional) et aussi de ses activités... « Des stagiaires, des travailleurs et la clientèle entrent dans la maison. À la sortie, les stagiaires devront être formées, le personnel heureux et la clientèle satisfaite du produit ou du service. Cela nécessite des fondations, c'est la gestion globale et la stratégie. Et aussi un toit, ce sont les actions me-



L'ATELIER COUTURE effectue des réparations mais crée aussi des modèles vendus dans les boutiques de Bruxelles et de Wallonie. PH. J. DE CESARE/JDC PICTURES.

nées sans relâche pour améliorer le fonctionnement. »

L'application de ces principes dans un projet pilote a permis au Germoir de recevoir la norme de

qualité ISO 9001-2000, en janvier 2005. Peu après, ce fut un prix au salon Wallino, à Mons. La PME sociale était en bonne compagnie, avec Inbev (les biè-

res...) et les Siroperies Meurens. L'histoire continue : le 13 décembre, la norme HACCP (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques) devrait consacrer la traçabilité des produits du Germoir dans le secteur horeca. Exemple révélateur, les œufs conservés dans un des frigos de Monceau portent une étiquette identifiant leur parcours. Un fait consacrant beaucoup de travail.

À midi, le Germoir ouvre sa sandwicherie. Hawa, 36 ans, citoyenne belge née à Istanbul, maman de 4 enfants, termine une assiette froide 4 étoiles: « Si tu as envie d'apprendre, cela ira vite. J'ai fait des stages en entreprises. Dans 5 mois, pour trouver un emploi, je serai conseillée par l'assistante sociale. Travailler est essentiel pour le moral comme le budget. Tu n'es pas seule derrière tes quatre murs. » ■ MARCEL LEROY

www.germoir.be