

Le cube : construction low cost innovante

Pour ses 35 ans, l'EFT QCAF a créé un bâtiment préfab, autonome à énergie positive à petit prix...

Le 22 septembre, deux des plus importantes Entreprises de Formation par le Travail Charleroi, Le Gerموir (techniciennes de surface et commis Horeca) et Quelque Chose A Faire (métiers du bâtiment) donnent une fête sur le site de Monceau-Fontaines pour leur 35^e anniversaire. L'occasion de visiter le « Cube autonome », un nouveau type de construction modulaire préfabriquée, très basse énergie, totalement autonome en électricité et en eau. Le tout à prix très compétitif.

Le cube autonome témoin, construit sur le site de Monceau-Fontaines, offre un espace de bureau de 45 m² (3 bureaux, 1 salle de réunion, cuisine et sanitaires) à l'ASBL Reloegas qui gère 50 logements réservés à familles défavorisées.

Mais, ce type de construction peut parfaitement être adapté à du logement. « Pour éviter les aléas des intempéries, on fabrique un maximum d'éléments en atelier. Sur le terrain, on fore des pieux à 6 mètres de profondeur et on pose dessus une ceinture en poutrelles

métalliques et un plancher en bois isolé par injection de cellulose. On monte une ossature en bois puis murs isolés avec de la paille ou de la cellulose. À l'extérieur, tous les types de revêtements sont possibles : brique, pierre, bardage en bois ou crépi. Quelques semaines suffisent pour construire une maison », explique Jacques Hoquet, directeur général de QCAF.

PRIX : 80.000 € POUR 50 M²

À l'intérieur, les murs sont recouverts d'argile. Le toit est en bardage recouvert de panneaux photovoltaïques. Le chauffage est assuré par une pompe à chaleur avec climatisation et système de ventilation mécanique contrôlée pour renouveler uniquement la quantité d'air nécessaire et réduire la consommation d'énergie. Un système anti black-out permet de basculer le réseau électrique sur une batterie de 5 kw/h qui assure l'alimentation pendant une 1/2 journée. Le bâtiment est aussi équipé d'une citerne de récupération d'eau de pluie filtrée pour la rendre potable. L'immeuble est donc autonome en électricité et en eau. La construction de ce cube témoin a été financée par la

Loterie nationale. Le but est de montrer qu'il est possible de construire des habitations ou des bureaux à très bas prix en combinant plusieurs modules. « Ce n'est pas plus cher que les conteneurs : 80.000 € pour 50 m². Mais nos modules sont entièrement recyclables, autonomes et à très basse énergie. On réfléchit aussi à une formule mobile », dit Jacques Hocquet.

EXTENSION POUR LE GERMOIR

Un des premiers clients sera l'EFT le Gerموir, à l'étroit de l'autre côté de la cour du site de Monceau-Fontaines. « Nous avons déjà rénové la salle de notre restaurant l'Amour fougue et nous avons fait construire une terrasse. On aimerait maintenant construire une annexe de 240 m² composée de deux cubes avec toit végétalisé : un petit pour les sanitaires et un grand sur deux étages en arrière-plan. Cela nous permettrait d'agrandir notre salle de restaurant et de créer une salle de séminaire de 100 places. Le but est d'augmenter notre surface pédagogique et donc le nombre de stagiaires Horeca », explique Dominique Bricoult, directrice du Gerموir. ●

E.M.A.



1. Les murs du cube, épais de 40 cm, sont en paille très isolante.
2. Dominique Bricoult, directrice du Gerموir veut agrandir le restaurant pédagogique avec 2 modules
3. Bardages en bois, pierre, briques, crépi : tous les revêtements extérieurs sont possibles. © E.M.A.

QCAF

40 % des 180 stagiaires trouvent un boulot

Créé en 1982, QCAF accueille 180 stagiaires par an pour les former à 12 métiers de la construction. « Ce sont en immense majorité des hommes, âgés en moyenne de 26 ans. On encadre 60 à 70 stagiaires en permanence. Ils passent d'abord 1 mois à « La rampe », une unité où on leur fait découvrir tous les métiers du bâtiment afin qu'ils puissent choisir celui qu'ils préfèrent », explique Jacques Hocquet, le directeur général.

L'accompagnement socio-professionnel est très important. « Nous avons trois travailleurs

sociaux qui réalisent un énorme travail de reprise en main. Il faut leur apprendre à se lever le matin, à prendre le bus ou le métro, à arriver à l'heure, à respecter une discipline, etc. », explique le directeur.

Les stagiaires apprennent la maçonnerie, le plafonnage, le carrelage, la toiture, la menuiserie, l'électricité, le chauffage, la peinture, sur des chantiers réels et lors de stages en entreprise. À l'issue de leur formation, 40 % des stagiaires trouvent un emploi. ●

E.M.A.



© D.G.

35 ans de reclassement

Le Gerموir remet des femmes en difficulté au travail

Dominique Bricoult a fondé le Gerموir il y a 35 ans pour reclasser professionnellement des femmes victimes de violences familiales réfugiées au Foyer familial. « En pleine crise économique, on a créé les premières EFT pour remédier à ce qu'on appelait alors le quart-monde », se souvient Dominique Bricoult. Aujourd'hui, le Gerموir accueille 125 femmes/an en formation. « Des femmes au chômage, au CPAS ou sans ressource, seules ou avec des enfants à charge. Elles ne sont pas spécialement jeunes : entre 35 et 40 ans. Beaucoup n'ont pas le CEB et n'ont jamais travaillé. Pour faire un stage,

elles doivent seulement savoir lire ». L'EFT emploie 20 équivalents temps plein pour dispenser des formations de technicienne de surface et de commis de cuisine ou de salle pour l'Horeca. Elle réalise un chiffre d'affaires annuel de 250.000 € pour l'Horeca et 250.000 € pour les techniciennes de surface. « Outre le restaurant, nous assurons le catering du théâtre de Martinrou, un service traiteur pour des réceptions données par des banques, des entreprises, la FGTB. Nous avons obtenu le label Planète Santé, la norme de qualité ISO 9001 2015 et on respecte une charte environne-

mentale établie avec l'ICDI. Pour nos stagiaires techniciennes de surface, nous avons des contrats avec la distillerie de Biercée, des compagnies d'assurances, STEF transport, un notaire, etc. », précise la directrice. Le Gerموir a privilégié dès 2018 l'approvisionnement de son restaurant auprès de producteurs locaux. « On va lancer un thème par mois sur un produit régional. On va débiter par le fromage de Herve et la bière du Pays Noir et proposer à la carte les plats à base de ces produits. Notre but est de faire vivre les circuits courts », explique la directrice. ●

E.M.A.