

La monnaie locale est un succès

GREZ-DOICEAU Dix mille blés circulent dans la commune

► En à peine quatre mois, les commerçants et les habitants ont succombé aux « blés ».
► Les initiateurs du projet veulent continuer à l'améliorer.

Lors des fêtes de la Saint-Georges, en avril dernier, les Gréziens découvraient des « blés » un peu particuliers : les billets de la nouvelle monnaie locale, lancée à l'initiative de « Grez en Transition ». Le principe est simple : 1 blé = 1 euro. La monnaie fonctionne en parallèle à l'euro, mais ne le remplace pas.

Après quatre mois d'utilisation, les initiateurs ont profité de

la rentrée pour tirer un premier bilan. « Le lancement s'est bien passé, nous avons reçu un super bon accueil des commerçants », annonce Eric Luyckx. 10.000 blés sont en circulation et 40 commerçants, prestataires ou professions libérales acceptent de les utiliser. Nous sommes ravis du démarrage. » Parmi les bonnes nouvelles, les blés ont notamment permis de mettre en contact des commerçants locaux. Par exemple, une brasserie utilisant les blés a découvert qu'un brasseur de la commune les utilisait, et le contact s'est noué.

De quoi déjà penser aux projets ultérieurs. « Nous comptons tester un système électronique entre prestataires, il y a une forte demande pour cela, mais il faut vérifier avec la Banque nationale de Belgique la validité de la démarche. »

Soutenir des projets solidaires

Un autre projet, à terme, est de soutenir la solidarité. Explication : si une personne veut convertir 100 euros en blés, elle reçoit 100 blés. Les 100 euros, eux, sont placés sur un compte éthique, chez Triodos. « L'idée, c'est que l'argent soit réinvesti », explique Emilie Ronse. « On pourra faire le choix d'allouer une partie de ces fonds à des projets. Par exemple, on se rend compte qu'il manque un maillon



Si quelques points restent à améliorer, les blés ont du succès. © SP

dans la filière. On pourra faire un prêt à un jeune qui souhaite se lancer pour devenir le maillon manquant. » Quant aux objectifs principaux des blés, ils sont, comme le rappelle Sophie Van den Bogaert, « encourager les circuits courts, créer du lien direct, la convivialité, éviter la fuite des richesses et se réapproprié un rôle actif dans la façon de consommer. Et donc, à terme, nous voulons soutenir des projets de solidarité, d'énergie re-

novelable... »

Si le démarrage a été très encourageant, les initiateurs ont tout de même pointé certaines choses à améliorer. « Des commerçants ont tendance à thésauriser la monnaie plutôt que la remettre dans le circuit, constate Eric Luyckx. L'objectif est de débloquer cette situation. »

« Nous avons aussi constaté que les commerçants ont été plus proactifs que les consommateurs », ajoute Emilie Ronse.

« Le citoyen a encore du mal à voir ce que ça lui apporte. Or, quand vous avez un euro en poche, c'est de l'argent qui dort. Quand vous avez un blé en poche, l'argent est sur un fonds de garantie : il y a des intérêts, cela grandit et ça sert l'intérêt du collectif. »

Il y a donc encore du travail à faire. Dans ce but, une soirée d'information est organisée le 18 septembre à 20h au Couleumont. « Ce sera sur le principe du

World Café : on se projette dans un certain nombre de situations et on imagine des solutions », résume Erio Luyckx, qui, en conclusion, donne ce chiffre impressionnant : « En se basant sur une étude anglaise, on a calculé qu'environ 15 millions d'euros quittent Grez-Doiceau rien qu'en alimentation. Si on arrive à injecter 10% dans l'économie locale, ce serait énorme ». ■

DAVIDE CACCIARIOTTA

RETROUVEZ TOUS LES PROGRAMMES DE CINÉMA SUR cinenews.be