

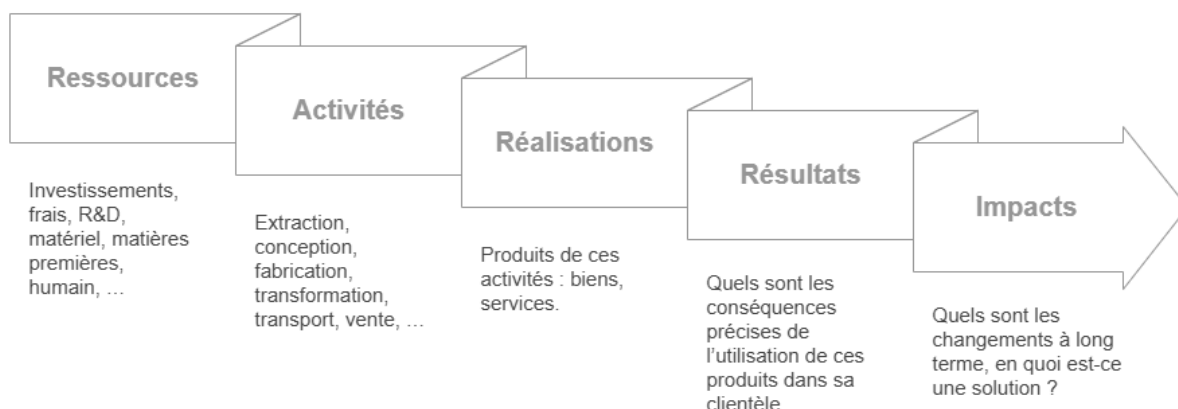
# NOVACITIS

Novacitis est une entreprise coopérative liégeoise qui rassemble des citoyen-ne-s et d'entrepreneur-euse-s. Elle a pour ambition d'activer et d'accélérer la transition vers une économie soutenable par un entrepreneuriat porteur d'une dynamique d'intérêt collectif.

## Périmètre de l'analyse

A ce stade, l'impact de F'in Common est mesuré à travers l'impact global des structures financées. Il est certain que le financement apporté par F'in Common n'est pas la seule ressource permettant les réalisations des structures, cependant les gestionnaires de F'in Common ont travaillé sur l'impact global de celles-ci.

## Théorie du changement



Source : inspiré de 360Impact

## Enjeux de développement durable

(sur base des 17 Objectifs de développement durable de l'Organisation des Nations Unies)

### Ressources humaines

La coopérative veille à améliorer le bien-être des travailleur-euse-s (rémunéré-e-s ou bénévoles), tant par leur formation, que par de bonnes conditions de travail ou une juste rémunération dans le cadre d'une tension salariale interne limitée de 1 à 4.



### Ressources financières

La coopérative est gouvernée par les modalités : **une personne = une voix.**



### Ressources en matières premières

Engagement à ce qu'une part du sourcing légumes soit acheté aux maraîchers du Chaudron.

Les produits de la conserverie de la ferme du chaudron seront intégrés à la carte du restaurant, notamment dans la carte fixe du midi.



### Activités

Les matières premières utilisées à l'heure actuelle concerne la rénovation du site et les produits alimentaires utilisés pour le Food & café.

La conception du projet est effectuée sur base des bâtiments existants, selon le principe de préservation des ressources et de critères d'impact environnemental pour une préservation des énergies et la réduction des émissions de CO<sup>2</sup> (matériaux durables, basse énergie, performance énergétique & CO<sup>2</sup>, génération d'électricité et autoconsommation et gestion durable de l'eau).

L'ambition énergétique du projet est d'aller au-delà des impositions PEB actuelles pour ce type de bâtiment transformé.

L'espace Food & Café actuellement ouvert travaille avec des produits locaux.



### Réalisations

### Impacts