



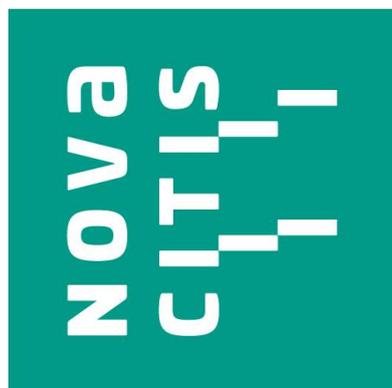
Novacitis

Un réseau d'acteurs

Coopérative fondée en 2017

Centre d'entreprises dédié aux entrepreneurs en transition

La Menuiserie



Prévue pour l'automne 2023, « La Menuiserie » devra être le premier centre d'entreprises en Wallonie qui sera dédié à des entrepreneurs d'une transition vers une économie soutenable.

Portée par l'entreprise coopérative Novacitis – qui a été fondée en 2017 – ce bâtiment sera une espace supplémentaire de vie et de travail afin de favoriser la coopération et d'encourager l'entrepreneuriat.

L'espace nouvellement disponible sera partagé entre un centre d'entreprise, des bureaux privatifs ou partagés mais aussi par des espaces communs et collectifs et une « Kitchen factory », une cuisine de production orientée vers l'alimentation durable via un partenariat avec une coopérative.

En parallèle, des espaces ouverts au public sont aussi ajoutés au projet comme un espace « Food & café » prévu pour éventuellement organiser des événements où il sera possible de profiter de l'esplanade extérieure, du jardin urbain ainsi que la liaison piétonne entre la rue de l'Académie et le quartier Sainte-Marguerite.

En proposant d'axer la réflexion sur l'émulation collective, Novacitis propose de rassembler les acteurs qui font la transition dans la région de Liège. C'est fort d'un réseau très varié en termes de provenance, de sensibilité ou de compétences que Novacitis a pensé son projet en l'axant aussi bien sur la transition énergétique que sur la transition alimentaire.



L'aspect énergétique est développé autour du bâtiment en lieu même, que ce soit en termes de mobilité par son emplacement et les solutions de mobilité douce apportées, de travail puisque « La Menuiserie » a pour fonction, outre l'accueil d'entreprise, de proposer un intermédiaire entre le télétravail et le travail au bureau mais également en termes de sobriété de par l'utilisation des techniques et matériaux pour sa conception mais également pour les équipements qui la composeront.

L'aspect alimentaire est quant à lui envisagé grâce à l'espace consacré à l'alimentation durable et composé d'une cuisine partagée, d'un espace de transformation alimentaire ainsi que d'espaces de stockage. De plus, un cycle de formation appelé « So good Food » est lancé afin de permettre de capaciter des acteurs à ces thèmes.

De son propre point de vue, NOVACITIS procède à une seconde levée de fonds pour concrétiser le projet de « La Menuiserie ».

Rue de l'Académie, 53
4000 LIEGE

info@novacitis.be

Tél. +32 0492/53 82 47

<https://novacitis.be/>



D'un point de vue extérieur, elle espère servir d'inspiration pour que d'autres projets similaires puissent éclore en Belgique de la même manière que des projets similaires à Paris et Amsterdam les ont inspirés.