



## Mazette

### Charte précisant ses valeurs

L'article 3 des statuts prévoit : *Les valeurs de la société sont : la **zwanze**, la **qualité**, les **brassages** et l'**autonomie**. La charte de la société précise ces valeurs.*

L'article 6 prévoit par ailleurs : *les coopérateurs "Frucheleer" sont les coopérateurs travailleurs de la coopérative. Ils sont les garants du respect de ses valeurs, de son objet et de sa finalité.*

## 1) Brassages

- Action de mêler en remuant.
- Action de mélanger du malt avec de l'eau pour obtenir du moût qui donnera la bière par fermentation.
- [marine] Action d'orienter des vergues pour profiter au mieux du vent.

Ces trois sous-définitions démontrent la richesse du terme brassages, qui naturellement devient un pilier central de l'action qui se développe au sein de la société. Mélanger en remuant, en particulier pour faire de la bière, du pain ou de la cuisine mais qui fait référence à la production de façon plus générale, est de fait un aspect fondamental de Mazette. En parallèle, Mazette ambitionne de "brasser" toutes sortes de gens, de "mélanger" en créant un espace de rencontres et de rassemblements. Pour finir, Mazette s'inscrit dans un processus de perpétuelle remise en question et développement en réorientant son action si besoin.

## 2) Zwanze

La zwanze est un humour typiquement gouailleux de Bruxelles mais aussi un art de vivre bruxellois. Il appartient au patrimoine de la culture populaire bruxelloise. La zwanze se caractérise principalement par l'exagération dans l'imagination, par des expressions prises du néerlandais et traduites littéralement en français, par la remise immédiate à sa place de celui qui en fait trop et par l'auto-dérision.

L'esprit de Zwanze est l'âme de Mazette. On y fait les choses sérieusement, sans se prendre au sérieux...

### 3) **Autonomie**

Fait de se gouverner par ses propres lois. *P. anal.*: Faculté de se déterminer par soi-même, de choisir, d'agir librement.

Le modèle de gouvernance de Mazette permet aux travailleurs d'auto-déterminer leurs propres conditions de travail et permet à ses usagers de participer aux décisions stratégiques du projet. Mazette préserve son autonomie en produisant en grande partie en son sein ce qui s'y retrouve et en veillant à garder une liberté dans ses choix de financements, de collaborations et de fournisseurs.

### 4) **Qualité**

Ce qui rend quelque chose excellent, exceptionnel.

La qualité de ce qui sera produit à Mazette sera toujours au rendez-vous et est définie par douze critères principaux. L'objectif de ces critères de qualité est de guider les choix d'approvisionnement de Mazette, de valoriser les paysans et les artisans, de produire et de promouvoir une alimentation saine, savoureuse et équilibrée et qui prend soin de l'environnement. Les critères de cette liste forment un tout qui est abordé dans son ensemble. Chaque critère a son importance à Mazette mais ne peut être considéré sans tenir compte des autres, par souci de cohérence. La société tend à continuellement améliorer, sur base de ces critères, la qualité de ses produits et de ses partenariats en suivant un cheminement cohérent et s'engage à communiquer ses choix le plus clairement possible auprès de ses usagers et des tiers intéressés.

#### **Une provenance sourcée**

Mazette tend à cultiver des relations directes ou en circuit court, des relations de confiance et des collaborations sur le long terme avec les producteurs, dans une démarche de soutien mutuel et de travail concerté pour une amélioration de la qualité des produits finis.

#### **Des prix réfléchis**

Les prix affichés à Mazette permettent aux producteurs partenaires ainsi qu'à toute la chaîne de distribution de vivre dignement, y compris les travailleurs de Mazette. Ces prix tendent à refléter le plus justement possible la réalité des coûts des ressources nécessaires et du travail produit en veillant à rester accessible pour ses usagers.

### **Des aliments sains**

Mazette tend à proposer des produits sans pesticides, sans intrants de synthèse, sans OGMs, sans polluants et sans additifs. Elle propose des produits toujours plus sains et nutritionnels pour l'humain et pour l'environnement, au-delà des labellisations.

### **Le respect de la saisonnalité**

Les aliments utilisés à Mazette respectent les principes de saisonnalité et les rythmes naturels des productions.

### **Des filières locales**

De manière générale, les aliments produits le plus localement possible sont privilégiés. Les produits de conservation et les produits de terroir exotiques seront commandés et acheminés de façon responsable.

### **Une sobriété énergétique**

Le choix des partenaires et des aliments tient compte de leur bilan énergétique en privilégiant une démarche d'indépendance aux énergies fossiles, d'efficacité énergétique, d'autonomisation des productions et de sobriété.

### **Une qualité gustative, visuelle et technique**

Mazette propose une alimentation équilibrée, belle et savoureuse qui met en valeur le savoir-faire technique des artisans qui la produisent.

### **Une production propre**

La sécurité alimentaire est fondamentale. Tout aliment à Mazette est produit dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène. Mazette se veut exemplaire dans ce domaine et choisit des partenaires alimentaires qui partagent cette vision.

### **Des produits frais**

Hormis celles de conservation, les bières de Mazette sont les plus fraîches possible, mais à la bonne température! Tous les aliments sont sélectionnés selon leur fraîcheur ou produits sur place pour améliorer ce critère.

### **Des produits vivants**

Pour ses produits fermentés, Mazette tend à favoriser une vie microbienne saine et variée.

### **Un objectif zéro déchet et une économie circulaire**

Mazette tend à réduire le plus possible sa production de déchets et si c'est inévitable, elle met tout en œuvre pour les réutiliser au maximum afin de les valoriser. En parallèle, Mazette lutte activement contre le gaspillage alimentaire.

### **Une qualité de service et d'accueil**

Mazette, c'est une expérience unique qui rapproche physiquement et éthiquement les artisans, les paysans et les Bruxellois dans un esprit de développement mutuel. A Mazette, un service de qualité accompagné d'un grand sourire sera toujours au rendez-vous!

Fait à Bruxelles, le 7 avril 2021