

APIMIG

RéVEIL

Meltingcoop

PROGRAMME

MIGRACOOP

RECETTES PARTAGÉES
POUR
UNE

CUISINE COLLECTIVE



LIVRET DE CAPITALISATION AUTOUR DU PROJET
DE COOPÉRATIVE ÉPHÉMÈRE CULINAIRE

AVANT PROPOS —

LA COOPÉRATIVE CULINAIRE PRÉSENTÉE ICI EST ISSUE DU PROGRAMME MIGRACOOP.

NOS TROIS ASSOCIATIONS ONT SOUHAITÉ ASSOCIER LEURS SAVOIR-FAIRE COMPLÉMENTAIRES POUR PROPOSER DES SOLUTIONS NOUVELLES AUX ENTREPRENEURS ET ENTREPRENEUSES RENCONTRANT UNE PROBLÉMATIQUE INTERCULTURELLE DANS LA RÉALISATION DE LEUR PROJET.

De nombreuses personnes arrivées plus ou moins récemment en France souhaitent en effet monter une activité économique, pour valoriser leurs compétences ou simplement dégager un revenu face à un marché du travail peu dynamique. Nombre d'entrepreneurs et entrepreneuses se retrouvent alors confronté.es à un mur de procédures et de formalisation leur semblant souvent infranchissable. Qu'il s'agisse de la place prépondérante de l'écrit dans le développement des projets, de difficultés à « planifier » une activité pour dialoguer avec des partenaires potentiels ou simplement d'un décalage culturel face aux attentes de marchés ciblés, les raisons sont diverses.

Face à ces vécus, **Migracoop** entend expérimenter des modes de faire leur permettant de tester leur activité dans des cadres collectifs et sécurisés issus de l'ESS. Les formats entrepreneuriaux émancipateurs développés par les Coopératives d'entrepreneur.euses (CAE), les

espaces d'activité transitoires, éphémères engagés qui essaient en Île-de-France, sont autant d'opportunités qui permettent de se lancer dans de meilleures conditions. Mais, les passerelles et espaces de compréhension mutuelle ne nous semblent pas assez présents.

En 2019, le programme s'est donc concentré sur le secteur culinaire pour mettre en place des dynamiques collectives concrètes.

Le livret rend ainsi compte du parcours riche en découvertes pour nous, nos partenaires et le collectif accompagné. Il propose également d'ouvrir les visions entrepreneuriales pour une acception plus large et interculturelle de la création d'activité, moins « start-upée », peut être plus modeste mais porteuses d'innovation et de liens !

BONNE LECTURE !

L'équipe Migracoop

Pendant 5 mois (de mai à octobre 2019), Aïcha, Fatoumata, Gisèle, Guy-Alain, Mariam, Ourous et Selimata ont mené une activité culinaire au sein de la coopérative **Sunucoop** («Notre» coop en Wolof).

Cette entreprise partagée par 9 entrepreneur.euses a été hébergée par la Coopérative d'activité et d'emploi **Coopaname**, en lien avec Samir, et animée au quotidien par l'équipe projet de Migracoop, Martine, Rokhaya et Anna (associations **ReVEIL**, **Apimig** et **Meltingcoop**).

Un réseau de bénévoles est également venu appuyer l'activité et cela grâce à l'aide précieuse d'Hamed, Chrystelle, Rokhiatou, Assia, Pape Diouf, Fatima, Kaldé, Issa et Maniame.

Au croisement entre activité économique et formation, ce projet de coopérative culinaire a permis à chacune et chacun de tester son activité grandeur nature, découvrir l'entrepreneuriat coopératif et s'inscrire dans un réseau de pairs et de ressources utile à son projet culinaire.



En quelques pages, ce livret vise :

P.4/7

À rendre compte de cette expérience entrepreneuriale.

P.8/10

À esquisser quelques bonnes pratiques, LES BONNES RECETTES interculturelles, pour favoriser le développement de ce type de projet.

P.11

Enfin, à proposer de bonnes adresses où mener son activité, cette question restant souvent un challenge pour chaque projet !

UNE COOP ÉPHÉMÈRE ?

UN FORMAT PASSIONNANT
POUR MONTER DES PROJETS
ENTREPRENEURIAUX COLLECTIFS,
QUI PEUT S'ADAPTER AUX SITUATIONS,
BESOINS ET CONTRAINTES DE CHACUN !



Un groupe
de professionnel.les
qui décide de son
organisation



Une entreprise partagée,
hébergée par une Coopérative
d'Activité et d'Emploi



Une équipe d'animation
et des moyens pour
booster l'activité



Un terrain d'apprentissage
pour tester ses idées et
expérimenter dans un
cadre collectif !

CUISINER —

L'ACTIVITÉ EN QUELQUES CHIFFRES...

- 51 services du midi au sein du restaurant associatif **La Nouvelle Rôtisserie**.
- 9 prestations traiteurs réalisées : buffets d'Assemblée générale, repas d'équipe, pots conviviaux sur événements partenaires...
- 3 participations à des événements festifs sur un format «stand».
- 2 ateliers culinaires de confection de jus de bissap pour adultes et enfants.

7690€ HT

de chiffre d'affaires !
Mais aussi beaucoup de charges !



Ourous :
Moi j'ai appris de nouvelles recettes : j'ai appris à faire varier les plats africains. La variation de l'offre, voilà ce que je retiens.

Guy-Alain :
J'étais le plus jeune, mais je me suis bien intégré et autodiscipliné. J'ai essayé d'imaginer des recettes originales qu'elles ne connaissent pas. Je pouvais oser prendre des risques car je pouvais apprendre des autres.



Le point de vue de l'équipe



- La cuisine a pris beaucoup de place dans le projet : conception des menus, courses, stockage, production, services, logistique traiteurs... souvent au détriment des temps de structuration !
- Les coopérateur.rices n'ont jamais refusé une prestation même lorsque l'effectif était juste ! Mais énergie, partage de compétences ont toujours primé, le groupe a su s'adapter.
- Un travail a également été mené sur les quantités et une émulation collective s'est faite autour des visuels culinaires. Chacun.e a vraiment progressé sur ces plans.
- L'activité restaurant a connu des hauts et des bas : dans un restaurant rien n'est acquis, et **la Nouvelle Rôtisserie** a constitué un bon challenge : « Comment fait-on pour dynamiser une activité déjeuner ? »



FAIRE ENSEMBLE —

LE RDV DU LUNDI POUR :

- **Débriefter la semaine passée :**
point d'amélioration, régulation groupe et prises de décisions en fonction
- **Organiser la semaine à venir :**
planning activité et présence, menus, achats...
- **Travailler sous forme d'atelier de structuration :** pôles-missions, charte de valeurs, identité-marque, offre culinaire, modalités de répartition des bénéfiques...

GOUVERNANCE :

- Transmission des infos pour absents par groupe WhatsApp pour fluidité de l'information
- Prises de décisions soumises au vote hebdomadaire : une personne - une voix !

Aicha :

Y'a beaucoup d'échanges. Ça nous permet de tester... de connaître nos qualités et nos défauts et d'essayer de mettre en place des moyens pour pallier à ça, parce qu'en tant que future cheffe d'entreprise, y'a beaucoup de trucs, surtout du côté humain.



Le point de vue de l'équipe



- ✓ Le projet a pu s'appuyer sur un groupe très bienveillant et d'une grande maturité en matière de gestion collective.
- ✓ Il a néanmoins été confronté à certaines difficultés à mobiliser aussi fortement le lundi qu'en cuisine. Mais le groupe a réussi à prendre SES décisions et à définir SON identité, de manière collective et éclairée.
- ✓ Les temps de débrief/régulation ont été essentiels pour garantir un bon fonctionnement et une bonne ambiance dans la durée.
- ✓ Un collectif en cuisine avec une gouvernance horizontale reste un défi en matière d'intégration de toutes et tous, tout en répondant à la pression liée à ce type d'activité.



SE FORMER —

6 coopératrices et deux bénévoles ont participé à la **formation Hygiène et Sécurité** de 14 heures (HACCP), obligatoire pour lancer toute activité culinaire. Celle-ci a été dispensée par Thierry, cuisinier-formateur à **Coopaname** et moteur sur le collectif métier restauration (cf. partie Rencontrer).

D'autres **ateliers autour de la communication, la construction des prix et le process de facturation** à **Coopaname** ont été menés.

Des temps individuels ont été mis en place pour identifier les points de progression, les ressources mobilisables dans la coopérative et le réseau de partenaires pour faire avancer le projet de chacun.e.

Le point de vue de l'équipe



- ✓ Ces ateliers n'ont pas toujours mobilisé l'ensemble des coopérateurs, ce qui questionne à nouveau sur ces formats en salle autour d'enjeux sur lesquels les coopérateurs ont du mal à se projeter et se sentent peu à l'aise.
- ✓ Apprentissage informel : cela reste finalement par la pratique (imprégnation et répétition) que les compétences et savoir faire de chacune et chacun ont pu principalement évoluer.

Formateur :
C'est super d'avoir un groupe qui est dans le concret, qui a des questions très pratiques basées sur des situations vécues au quotidien ! Les échanges ont été riches !

Mariam :
Je suis très contente... J'apprends des choses que je ne savais pas. Avec tout le monde on parle en français toute la journée, je commence à parler un peu mieux qu'avant. Tous les jours, il y a de nouvelles choses qui passent...



RENCONTRER —

La coopérative a également constitué un espace de rencontre, de solidarité, d'échange et de partage.

La dimension conviviale du restaurant a permis d'accueillir de manière formelle ou improvisée un grand nombre de partenaires, d'entrepreneuses, de curieuses et curieux !

QUELQUES TEMPS FORTS DURANT LES 5 MOIS :

- **Déjeuner de lancement** rassemblant une quinzaine de partenaires « 1^{ers} clients » !
- **Diner-partenaires** organisé par la Fondation du Crédit Coopératif
- **Déjeuners d'équipe** au sein des restaurants Mam'Ayoka et CIP 20
- Participation au **Festival des cuisines militantes**
- **Déjeuner-rencontre** avec le collectif métier restauration de **Coopaname**
- **Brunch de clôture** rassemblant coopérateurs.rices, bénévoles, partenaires

Le point de vue de l'équipe



- ✓ Ces temps ont été l'occasion de dynamiser l'activité, de questionner les coopérateurs sur d'autres environnements sociaux ou professionnels que les leurs, de valoriser leur travail et leurs savoir faire !
- ✓ Ces moments ont également amené certaines à «oser» parler de soi, de son projet !

APRÈS SUNUCOOP ▶▶▶

A l'issue des 5 mois d'activité : 1 traiteur en micro-entreprise, 3 traiteurs au sein d'associations créées, 1 réorientation vers un projet logistique, la création d'une association autour du culinaire.

*Le collectif **Sunucoop** continue de cuisiner à **la Nouvelle Rôtisserie**, 4 midis par semaine. Il rassemble 2 coopératrices régulières, 2 coopératrices plus ponctuelles et 3 bénévoles qui ont contribué au projet. La structuration se poursuit.*

*Des liens ont été tissés avec le collectif métiers de la restauration de **Coopaname** et la collaboration se poursuit avec l'ouverture de la **Cuisine mutuelle de Coopaname** à Saint Denis en 2020.*

***Migracoop** poursuit l'animation de réseau autour des projets culinaires en articulation avec le club "**Cuisine Plurielle**", à la Cité des Métiers co-animé par **ReVEIL** et l'association **GRDR**.*



LES BONNES RECETTES INTERCULTURELLES... —

ÉLÉMENTS DE CAPITALISATION MIS EN LUMIÈRE DURANT UNE JOURNÉE D'ÉCHANGES EN PRÉSENCE D'UNE TRENTAINE DE PARTICIPANT.ES (LISTE P.12)



**...POUR
AVANCER À
PLUSIEURS**

Se faire confiance et avoir confiance dans les autres.

Savoir où va l'argent entre l'individuel et le collectif.

Créer des «aventures collectives».

S'accorder sur des objectifs communs et être souple sur ses objectifs individuels.

Le regard des entrepreneurs et partenaires

Oser proposer, prendre du temps.

Valoriser et responsabiliser chacun : responsabilité tournante et partagée.

Dimension collective : dans un groupe soudé, favoriser un leadership tournant légitimant la posture de ceux amenés à coordonner le groupe.

Nota bene interculturel : comment dépasser sans heurter certains principes traditionnels d'organisation qui lient âge et hiérarchie ?

Analyse de l'équipe



Des dynamiques de liens interpersonnels moteurs dans la prise de décision et l'organisation (pas qu'une décision économique). Des espaces communs plus structurés sont à penser entre coopérative éphémère et CAE.

Genre et collectif : plus d'intérêt pour l'entrepreneuriat collectif chez les femmes ? Dynamiques de liens, sentiment de sécurité, goût d'apprendre de l'autre peuvent être des explications.

POUR ENTREPRENDRE EN CUISINANT

Se familiariser à des outils de rentabilisation de production.
Ex : fiche technique Wiki crea

Identifier des espaces facilitants, adaptés aux normes.

Anticiper les circuits d'achats, de transport.

Et se dire que les formats d'activité sont variés et à tester !
Traiteur, foodtruck, marchés...

Le regard des entrepreneurs et partenaires

Prendre le réflexe de penser «anti gaspi» : applications too good to go, opti miam.

Analyse de l'équipe



Les lieux physiques de production restent un élément clé et leur accès requiert souvent réseaux, moyens financiers, projet formalisé. Des lieux partagés sont une option à encourager, mais induisent beaucoup d'organisation.

Attention aux lieux «nomades» qui proposent des conditions de travail contraignantes dans la durée. Alors, pensons proximité et liens !

Quelques bonnes adresses p. 11 !

POUR VIVRE DE SA PASSION CULINAIRE

Savoir dimensionner son projet en rapport avec ses besoins.

Se différencier dans l'offre : interculturel / compléments alimentaires / menus originaux.

Compresser les charges : mutualiser compta, logistique, cuisine..., utiliser ses contacts fournisseurs dans le pays d'origine...

S'appuyer sur incubateurs et clubs, projets comme celui-ci ou les Flash coop.

Analyse de l'équipe



COMMENT FORMALISER QUAND URGENCE FINANCIÈRE ? COMMENT PASSER DE L'ASSOCIATIF BÉNÉVOLE AU COMMERCIAL ?

Le projet a concerné principalement des femmes, de 35-55 ans, originaires d'Afrique sub-saharienne et qui relativisent la place de l'économique. Ainsi un événement déficitaire n'est pas perçu comme «raté» quand socialisation et valorisation sont là.

Peu sont sensibles aux possibilités d'emprunt où la dimension interculturelle est bien présente : position de la religion musulmane, rapport au futur, «on laisse des dettes»...

Pour passer progressivement du collectif informel à une

structuration pérenne génératrice de revenus déclarés, l'association constitue un bon cadre d'accompagnement. Toutefois l'enjeu de la rémunération pour un collectif «ouvert» reste complexe.

POUR FAIRE AU MIEUX AVEC LES NORMES

Analyse de l'équipe



Temporalité et planification :

challenge interculturel à relever en matière d'activité culinaire dans un cadre européen et... parisien ! Avec un leadership renforcé, ce point peut être amélioré.

Quantités : en cuisine, des normes européennes indicatives sont posées et ont pu être instaurées au sein du groupe.

Le regard des
entrepreneurs
et partenaires

Possibilité
d'utiliser des
smileys, symboles,
imagiers si
difficultés
avec l'écrit.

Le collectif
peut favoriser
le respect des
normes =>
auto-régulation.

Un
laboratoire
bien aménagé
facilite
les choses !

A quel
moment « une
bonne pratique »
devient
la norme ?

NORMES D'HYGIÈNE-SÉCURITÉ
NORMES EN CUISINE TRÈS ÉLEVÉES

Temps...
Qu'est ce que
« servir vite ? »,
livrer
« à l'heure ? »

Type de
cuisine (combo
entrée/plat/
dessert... épices,
additifs...),
et quantité !

Le bio :
en Afrique,
c'est la norme !
Avoir le label bio ?
Un parcours normé
de 2 ans !

NORMES CULTURELLES /
ATTENTES CLIENTS

Savoir
expliquer et
valoriser sa norme
peut être un
argument
marketing.

ANIMATION COOPÉRATIVE : BONNES IDÉES ET PETITES RECETTES

— Une posture d'animation horizontale

permet d'instaurer une dynamique d'équipe entre animatrices et coopérateur. rices garante de liens dans la durée, de confiance dans la relation interculturelle.

— Un principe de pédagogie itérative

qui a bien fonctionné permettant de baser constats et améliorations sur des situations vécues. Toutefois, passer du constat au changement n'est pas apparu toujours évident.

— Une communication interactive

basée sur l'oralité : messages oraux, photos, organisation dynamique de la prise de parole. Pour favoriser l'échange oral, les animatrices jouent un rôle de consignation écrite des prises de décisions.

— Un projet ouvert :

accueil de nombreux bénévoles, entrepreneuses ou jeunes mineurs isolés en recherche de formation. La coopérative est ainsi devenu un espace de rencontre et d'entraide.



JE ME LANCE, OÙ PUIS-JE CUISINER EN ILE DE FRANCE ? —

DES RESTAURANTS ASSOCIATIFS DANS LESQUELS S'ENGAGER POUR PENSER DES PROJETS COMMUNS

Créer des liens avec des restaurants associatifs situés à proximité de chez soi constitue une porte d'entrée intéressante pour faire avancer son projet personnel au sein d'un projet plus collectif. Voici quelques lieux inspirants.. !

PARIS

La Nouvelle Rôtisserie / ReVEIL

4 rue Jean et Marie Moïnon - Paris 10^e

Avec l'association Reveil qui anime le collectif métier Sunucoop autour de services déjeuner 4 fois par semaine. Possible d'expérimenter, rencontrer, tester ses recettes et ses formules, se professionnaliser...

La Commune

3 rue d'Aligre - Paris 12^e

Possibilité de tester son projet, organiser des événements à titre bénévole.

Quartier Libre - Collectif 4C

9/11 rue de la Charbonnière - Paris 18^e

Accueil d'entrepreneur.euses culinaires en résidence : un lieu pour cuisiner contre du temps donné au projet de l'association en direction des habitants du quartier.

L'auberge citoyenne - CIP 20

39 bis rue de Tourtille - Paris 20^e

Vous habitez Belleville ? Allez rencontrer cette belle équipe et peut être des liens et projets à partager !

SEINE SAINT DENIS

Rev' Café

54 ter rue Robespierre - Montreuil

Un lieu à découvrir pour les eur.euses montreuillois.es - possibilité d'y organiser des événements en s'impliquant dans le fonctionnement.

VAL DE MARNE

La Pagaille Ressourcerie

15 rue Ernest Renan - Ivry

Un espace restaurant qui se construit avec les bonnes volontés de tout un chacun !

INCUBATION ASSOCIATIVE ET COOPÉRATIVE

PARIS

La Panaméenne - Food 2 Rue

1 place Alice Guy - Paris 14^e

Restaurant d'insertion et accompagnement de cuisinières entrepreneuses. Un projet de coopérative d'activité et d'emploi culinaire en cours de construction.

SEINE SAINT DENIS

Labo Cuisine de Rue - APPUI

4 rue Taittinger - Saint-Denis

Pour les entrepreneur.euses de Saint-Denis et Plaine Commune, accompagnement et possible mise à disposition d'une cuisine mobile équipée. 10€/h

Cuisine Mutuelle - Coopaname

(Ouverture mai 2020)

2 rue Mohamed Dib - Saint-Denis

Cuisine partagée entre entrepreneur.euses de la Coopérative.

LABORATOIRES COMMERCIAUX

FOOD LAB // COWORKING VOLUME

78 rue Compans - Paris 19^e

4 h / 120€ HT par module

United Kitchen / Foodentropie

Incubateur de projets culinaire innovant.

Le Château - 75 allée des Parfumeurs - Nanterre

Offre avec ou sans engagement

Flexylab

5 rue Saint Exupery, Colombes

1 mois (7 h/24, 7/7) : 990€ HT

Tarif à la journée 25€ HT/h

Kitchen on demand

Zone d'activité des Glaises - Palaiseau

Location d'un poste de travail pour 2 personnes

Demi-journée 4 h : 110€ HT / Journée 10 h : 250€ HT

L'Office / Les camionneuses

12 rue des Pommiers - Vincennes

Accès à l'heure pour 2 à 3 personnes

Prix par pack d'heures - 1 journée (7h/19h) : 250€ HT ou 40 h - 880€ HT

UN GRAND MERCI

AUX COOPÉRATEURS ET COOPÉRATRICES DE SUNUCOOP

Aïcha, Mariam, Ourous, Virginie, Fatoumata, Selimata, Guy-Alain, Fily, Gisèle

AUX BÉNÉVOLES

Hamed, Assia, Kaldé, Issa, Maniamé, Christelle, Rokhiatou, Lorraine, Yannis, Tsvetelina, Agnes, Sherazade, Aurelie, Ibrahim

A NOS PARTENAIRES

POUR LES COMMANDES ET OPPORTUNITÉS COMMERCIALES :

équipes de Développement local de la Mairie de Paris et Mairie du 10^e, Projets 19, Solidarité Laïque, Fondation du Crédit Coopératif, Coopérer pour entreprendre, Coopaname, ADIE, Plateau Urbain, Sauvegarde 95.

POUR LE TRAVAIL MENÉ EN COMMUN :

Coopaname, la Nouvelle Rôtisserie, le Phare, la Manufacture Coopérative, le GRDR

POUR LEUR PARTICIPATION ET IMPLICATION LORS DE LA JOURNÉE DE CAPITALISATION DU 12 NOVEMBRE :

Travail et Vie, Entrepreneurs du Monde, Food de Rue, Coopérer pour Entreprendre, Centre Social Picoulet, les Canaux, Henriette et Sergent, Kartier d'Orange, Club Cuisine Plurielle.

A NOS SOUTIENS FINANCIERS POUR LA CONFIANCE ACCORDÉE :



En 2020, le projet se poursuit autour d'une expérimentation de coopérative éphémère dans le secteur de l'artisanat textile !

Pour suivre le projet, suivez nous sur : www.facebook.com/meltingcoop