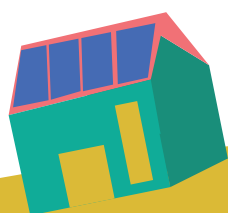


# LA SERRE

## À PROJETS




COOKWORKING / DARK KITCHEN  
CUISINE PARTAGÉE SOLIDAIRE ET ECORESPONSABLE



# COOKWORKING / DARK KITCHEN

## CUISINE PARTAGÉE SOLIDAIRE ET ECORESPONSABLE

### Objectifs et périmètre de l'étude d'opportunité



L'étude ci-après vise à déterminer la pertinence de la création d'une cuisine partagée solidaire et écoresponsable dans un quartier prioritaire de la politique de la ville (QPV) et plus particulièrement aux « Nations » sur la commune de Vandœuvre-lès-Nancy.


L'étude devra permettre d'analyser le contexte dans lequel s'intègre le projet, de préciser les besoins en lien, d'identifier les initiatives existantes sur le territoire pouvant s'en rapprocher, de présenter un échantillon d'initiatives similaires en France. Enfin, au regard de l'ensemble de ces éléments, elle devra mettre en évidence les leviers et freins à la mise en œuvre du projet et conclure sur les conditions dans lesquelles le projet serait opportun.

Des liens sont possibles entre cuisine partagée, cantines solidaires et tiers-lieux. Ces projets peuvent très bien être menés dans un projet global unique ou associant deux types d'activités : cuisine partagée dans les mêmes locaux qu'une cantine solidaire ou bien une cuisine partagée dans un tiers-lieu.

### 1. Description et plus-value du projet

#### a Définition du projet

De quoi parle-t-on précisément ?



Une cuisine partagée est un lieu qui propose la location d'espaces de travail ouverts aux professionnels, particuliers et/ou associations. On parle aussi de cookworking ou coworking culinaire où l'ambiance peut y être à la fois appliquée et conviviale. C'est une formule qui vient des Etats-Unis et qui s'installe partout en France petit à petit depuis quelques années.

Pour les professionnels, cela s'adresse aussi bien aux traiteurs, aux cuisiniers ainsi qu'aux entrepreneurs qui ne souhaitent ou ne peuvent pas encore investir dans leur propre cuisine. En effet, l'installation d'une cuisine nécessite des coûts d'investissement importants. De plus, comme les autres coworking, cela répond également à une envie de travailler en communauté et de partages d'expérience.

Ces cuisines partagées peuvent proposer également des services comme la formation professionnelle ou un incubateur avec une aide à l'installation de nouveaux entrepreneurs culinaires (cuisine, pâtisserie, produits transformés) et aussi cosmétique. Certaines cuisines peuvent également proposer des animations afin de dynamiser l'espace : cours ou ateliers de cuisine et pâtisserie pour les particuliers, et des team buildings pour les entreprises.

Pour finir, on parle également de « Dark Kitchens », « Cloud Kitchens », « Cuisines fantômes » ou « Restaurants virtuels » : ce sont des restaurants qui n'ont pas vocation à accueillir du public ni à disposer de salle d'accueil. Ils n'ont d'existence qu'en ligne et proposent uniquement de la vente à emporter via un service de livraison associé.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> <https://www.avise-info.fr/alimentaire/les-dark-kitchen-ou-restaurants-virtuels-en-plein-essor>





## b. Son ancrage dans la transition écologique

Comme nous pouvons le voir dans le paragraphe précédent une cuisine partagée peut répondre à différents objectifs et besoins identifiés et ainsi recouvrir des usages et des fonctions spécifiques. Au sein du QPV « Les Nations » à Vandœuvre-lès-Nancy, qui cumule difficultés sociales et économiques, les habitants présentent souvent une situation économique précaire. Le projet de cuisine partagée peut participer au renforcement du lien social et intergénérationnel et aider certains publics à retrouver confiance en soi et pouvoir d'agir. Ce type de projet peut également favoriser l'insertion socioprofessionnelle des publics éloignés de l'emploi, générer de la création d'emplois par l'accompagnement des habitants à la création de leur entreprise collective. La cuisine est aussi propice à appuyer l'émancipation économique des femmes en sécurisant les parcours d'accès à la création d'entreprise.

Au-delà de cette dimension socioprofessionnelle forte, ce projet pourrait s'inscrire dans les valeurs et les ambitions de la transition écologique. En effet, cette « cuisine partagée » pourrait se spécialiser afin de répondre aux besoins du mieux manger, de manière plus respectueuse de la santé et de l'environnement. Cet espace partagé devrait fonctionner avec une démarche la plus écoresponsable possible. Un travail particulier pourrait être mené pour lutter contre le gaspillage alimentaire et pour valoriser les invendus vers un public plus précaire en s'associant avec d'autres structures engagées.

Les spécificités du projet seront à construire à travers la participation des habitants et des acteurs locaux, afin de bien répondre aux enjeux du quartier. Une coopération forte entre tous les acteurs locaux (associations, collectivités territoriales, banque alimentaire, pouvoirs publics, pôle emploi, ...) est un des facteurs clés de réussite de ce projet.

De manière générale, il existe un besoin de cuisine professionnelle (ou laboratoire) afin que les traiteurs bio et solidaires mais aussi certaines associations puissent réaliser leurs produits. Ce lieu permettrait à un public plus large d'y accéder via les associations. Un café ou restaurant attenant pourrait être aussi envisageable.

## 2. L'environnement du projet

**a. Le contexte actuel** (Quel est-il au niveau national et local ? En quoi peut-il favoriser ou gêner le développement de ce type de projets ?)

### Contexte national

#### Les caractéristiques économiques et sociales

Les Quartiers Prioritaires de la Politique de la Ville, présentent des caractéristiques communes et qui en font des territoires fragilisés qui cumulent difficultés sociales et économiques :

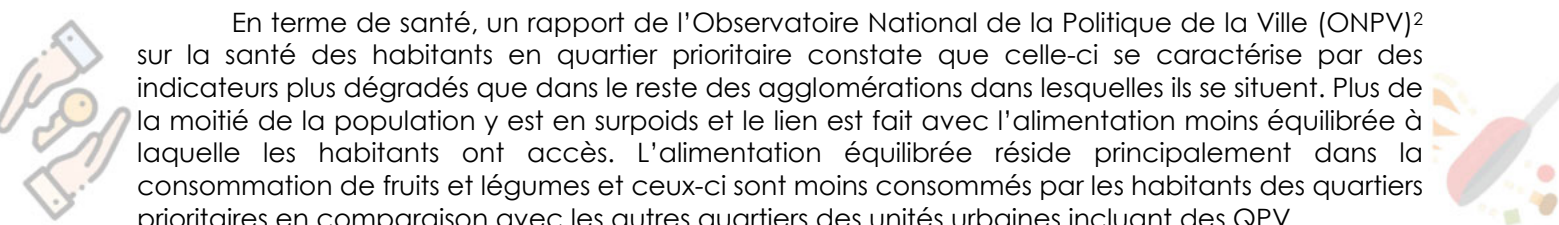
- Fort taux de chômage,
- Peu ou pas de qualifications dans la population active,
- Faibles revenus, précarité,
- Affaiblissement du lien social,
- Peu de commerces et de services de proximité.

Concernant le contexte social, au niveau de l'hexagone, le taux de chômage en 2019 était de 22,5% dans les QPV pour 8,4% dans les autres quartiers des unités urbaines incluant les QPV. Ce taux augmente à 30,7% pour les jeunes. En ce qui concerne, la pauvreté monétaire, elle est de 43,8% au sein des QPV alors que le taux est 14,5% sur l'ensemble de l'hexagone. La part des enfants en situation de pauvreté est de 57% en QPV contre 21% sur l'ensemble de la population métropolitaine. Pour terminer, le taux de RSA est de 25% au sein des QPV contre 13% dans les autres quartiers des unités urbaines incluant les QPV.



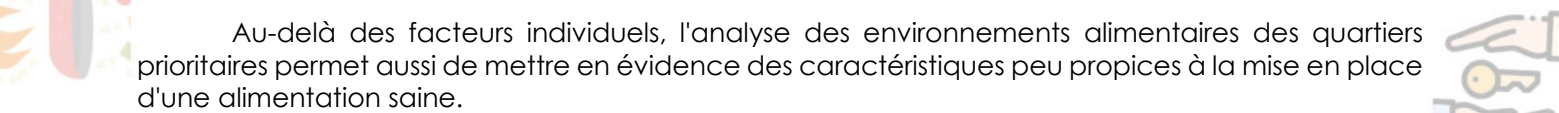
## Contraintes budgétaires, alimentation et santé

Concernant l'alimentation, on constate (chiffres 2017) que le budget alimentaire moyen mensuel est de 385 € par foyer et passe à 203€ pour les foyers avec des revenus inférieurs à 1000 € mensuel. C'est pour un foyer pauvre le deuxième poste de dépenses après le logement. Il est par contre la première variable d'ajustement lorsqu'il est nécessaire d'assurer d'autres dépenses.



En terme de santé, un rapport de l'Observatoire National de la Politique de la Ville (ONPV)<sup>2</sup> sur la santé des habitants en quartier prioritaire constate que celle-ci se caractérise par des indicateurs plus dégradés que dans le reste des agglomérations dans lesquelles ils se situent. Plus de la moitié de la population y est en surpoids et le lien est fait avec l'alimentation moins équilibrée à laquelle les habitants ont accès. L'alimentation équilibrée réside principalement dans la consommation de fruits et légumes et ceux-ci sont moins consommés par les habitants des quartiers prioritaires en comparaison avec les autres quartiers des unités urbaines incluant des QPV.

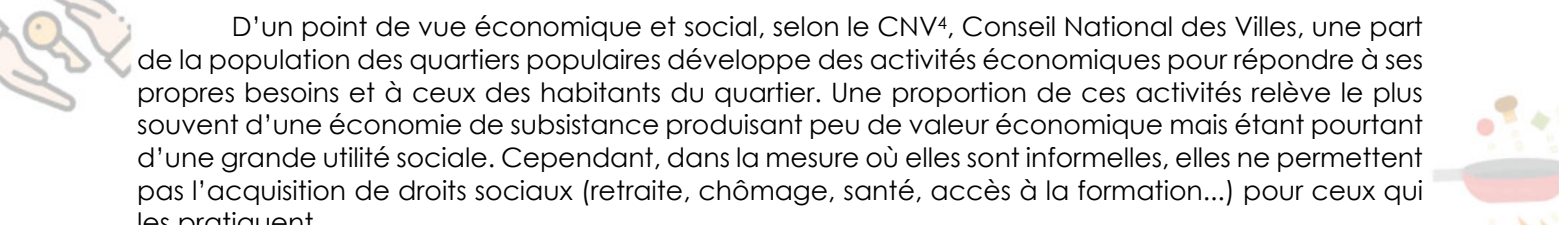
Les contraintes budgétaires ne sont pas les seuls facteurs qui influent sur l'alimentation des populations précarisées. Certains mécanismes socio-psychologiques aident aussi à comprendre quels sont ces déterminants. Par exemple, la consommation d'aliments peu sains (trop gras, trop salés ou trop sucrés) est souvent associée au plaisir et permet de compenser facilement des frustrations. Il peut aussi y avoir du manque de temps ou de motivation pour cuisiner qui peut aussi expliquer la plus grande consommation de plats préparés ou ne nécessitant qu'une préparation minimum.



Au-delà des facteurs individuels, l'analyse des environnements alimentaires des quartiers prioritaires permet aussi de mettre en évidence des caractéristiques peu propices à la mise en place d'une alimentation saine.

Les solutions, qui se dessinent (ateliers cuisine, cantines, épiceries, jardins, etc), intègrent les quartiers prioritaires dans son fonctionnement, et dépassent la logique d'urgence et de distribution de l'aide alimentaire.<sup>3</sup>

## Activités économiques informelles et portées par l'économie sociale et solidaire



D'un point de vue économique et social, selon le CNV<sup>4</sup>, Conseil National des Villes, une part de la population des quartiers populaires développe des activités économiques pour répondre à ses propres besoins et à ceux des habitants du quartier. Une proportion de ces activités relève le plus souvent d'une économie de subsistance produisant peu de valeur économique mais étant pourtant d'une grande utilité sociale. Cependant, dans la mesure où elles sont informelles, elles ne permettent pas l'acquisition de droits sociaux (retraite, chômage, santé, accès à la formation...) pour ceux qui les pratiquent.

En 2020, le CNV a publié un avis concernant l'économie informelle et les quartiers prioritaires : « Valoriser les savoir-faire économiques et soutenir les initiatives des habitants : un nouveau défi », dans lequel il précise que la richesse économique des quartiers prioritaires et les savoir-faire de leurs habitants, sont trop souvent méconnus. « Les stratégies de développement économique urbain élaborées par les acteurs territoriaux sont essentiellement tournées vers les entreprises et le secteur marchand. Or, il existe une part importante de l'activité portée par de l'économie sociale et solidaire ou l'économie informelle, pans économiques qui devraient permettre d'intégrer les quartiers prioritaires dans les stratégies globales de développement des territoires. Des projets économiquement viables émergent, parfois à partir d'activités oas ou peu rentables, mais





<sup>2</sup> file:///C:/Users/cm13/AppData/Local/Temp/31/RAPPORT%20ONPV%202019\_SANTE.pdf

<sup>3</sup> [https://franceurbaine.org/fichiers/documents/franceurbaine\\_org/publications/etudes/assemblage\\_preucariteu\\_alimentaire\\_fr.pdf](https://franceurbaine.org/fichiers/documents/franceurbaine_org/publications/etudes/assemblage_preucariteu_alimentaire_fr.pdf)


<sup>4</sup> [https://agence-cohesion-territoires.gouv.fr/sites/default/files/2020-05/2019.8.10\\_-\\_avis\\_economie\\_informelle.pdf](https://agence-cohesion-territoires.gouv.fr/sites/default/files/2020-05/2019.8.10_-_avis_economie_informelle.pdf)

Les membres du CNV retiennent comme définition : "l'économie informelle désigne l'ensemble des initiatives et des activités (vente de biens ou de services, prestations, accompagnement de personne, projet individuel ou collectif), créatrices de valeur et de lien de solidarité, qui échappent à la régulation de l'Etat et à la comptabilité nationale, qui ne s'inscrivent dans aucun cadre réglementaire et n'offrent, de ce fait, pas de protection sociale pour les personnes."






globalement, les taux de réussite ne sont pas encore à l'échelle des enjeux et des besoins. Or, les quartiers prioritaires disposent d'atouts, notamment une population jeune, dynamique, capable d'identifier les besoins de services, d'activités de proximité et d'y répondre avec ses propres codes et modèles, définis parfois comme l'économie populaire ».



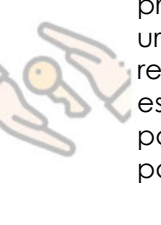
Ces activités sont dans différents secteurs, ce sont des services émergents : commerce de rue, couture, cuisine, coiffure, garde d'enfants ou encore mécanique. « Ils se construisent sur des réseaux d'habitants, voire communautaires, et offrent des prestations et services accessibles aux habitants du quartier. Parmi ces initiatives, quelques-unes ont fait l'objet d'un accompagnement qui leur a permis de changer d'échelle. La transformation des garages de rues en garages solidaires en est l'une des illustrations. »<sup>5</sup>

Il est important de s'appuyer sur cette économie informelle et de valoriser les compétences présentes dans les quartiers populaires. « Ce dont ils ont besoin, ce sont des moyens en ingénierie pour le montage de projets et la mise en commun de compétences variées. » Les structures de l'ESS, en faisant émerger des solutions innovantes et de proximité, permettent de pallier une moindre présence du secteur lucratif, de créer des emplois non délocalisables, et de valoriser les ressources locales en prenant appui sur celles-ci, dans une perspective de développement territorial.

### Les actions en matière d'alimentation et d'agriculture urbaine




Concernant les questions d'alimentation, les actions possibles sont multiples. Parmi les initiatives, on trouve des restaurants ou des épiceries solidaires, proposant des denrées alimentaires à moindre coût. Il existe aussi un réseau de groupement d'achats, VRAC<sup>6</sup>, qui permet aux populations issues des quartiers d'accéder à une alimentation de qualité. L'achat de produits en gros se fait directement auprès des producteurs (produits alimentaires, d'entretien et d'hygiène), sans intermédiaire, permettant d'obtenir des prix réduits. Les points de distribution sont au cœur des quartiers.



En février 2021, une conférence organisée par l'IREV, "Entre transition agroécologique et évolution des modes de consommation, accompagner les quartiers prioritaires vers l'alimentation durable",<sup>7</sup> a montré que la transition alimentaire soulève de nombreuses questions sur les modes de production autant que sur les modes de consommation. On constate que « les espaces d'agriculture urbaine constituent de véritables opportunités de développer des actions pédagogiques et de renforcer la participation des habitants ». La place des espaces verts dans l'aménagement urbain est, dans ce cadre, réinterrogée. Dans certains cas, il existe une véritable ambition productive. « On parle dès lors des stratégies autour de quartiers fertiles, d'espaces urbains « nourriciers » qui participent à l'indépendance alimentaire des territoires ».

Ainsi, l'Agence Nationale pour la Rénovation Urbaine a lancé depuis 2020 trois sessions de l'appel à projets « Les Quartiers fertiles »<sup>8</sup> afin d'accélérer le développement de l'agriculture urbaine dans les quartiers du NPNRU (Nouveau Programme National de Renouvellement Urbain). Une centaine d'initiatives sont actuellement soutenues (jardins d'insertions, microfermes...). Certains projets lauréats « quartiers fertiles » mixent jardins partagés et cuisine partagée.<sup>9</sup>



D'autres projets allient accessibilité à une alimentation de qualité et lutte contre le gaspillage alimentaire comme en transformant les invendus de récolte de production et en utilisant les techniques de conservation. Elles proposent également l'organisation d'ateliers permettant la transmission de savoir-faire autour de la conservation d'aliments.<sup>10</sup>

<sup>5</sup> <https://www.rtes.fr/economie-informelle-s-appuyer-sur-les-collectifs-d-habitants-conference-en-ligne-novembre-2020>

<sup>6</sup> <https://www.avise.org/portraits/vrac>

<sup>7</sup> L'IREV (centre de ressources Politique de la ville Hauts-de-France)

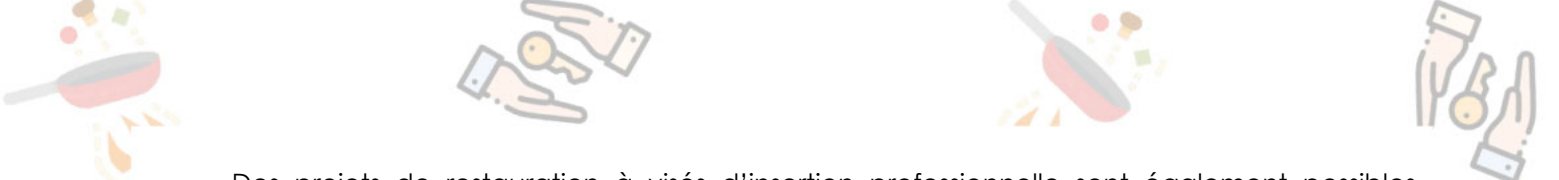
[https://irev.fr/sites/default/files/atoms/files/synthese\\_des\\_quartiers\\_en\\_transition\\_-\\_rencontre2\\_0.pdf](https://irev.fr/sites/default/files/atoms/files/synthese_des_quartiers_en_transition_-_rencontre2_0.pdf)

<sup>8</sup> <https://www.anru.fr/developper-lagriculture-urbaine-dans-les-quartiers>

<sup>9</sup> <https://www.anru.fr/sites/default/files/media/downloads/dp-qf-2-page-a-page-compressé.pdf>

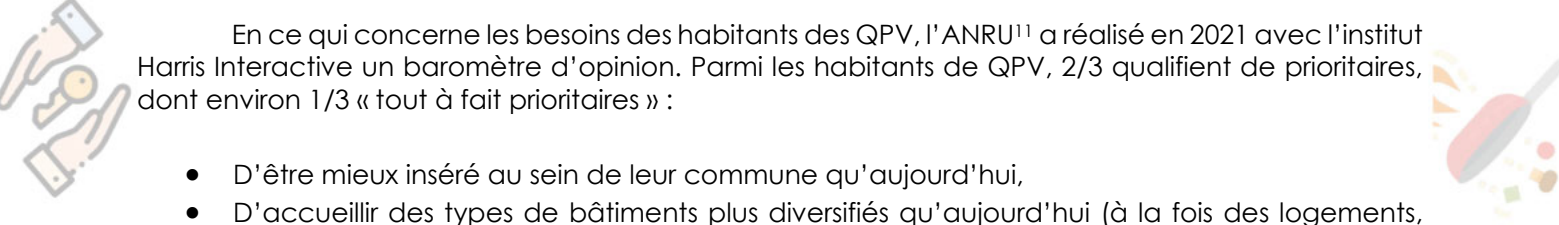
<sup>10</sup> [https://www.regiedequartier.org/wp-content/uploads/2020/06/Plaquelette\\_Alim\\_durable-2019-imprimable.pdf](https://www.regiedequartier.org/wp-content/uploads/2020/06/Plaquelette_Alim_durable-2019-imprimable.pdf)





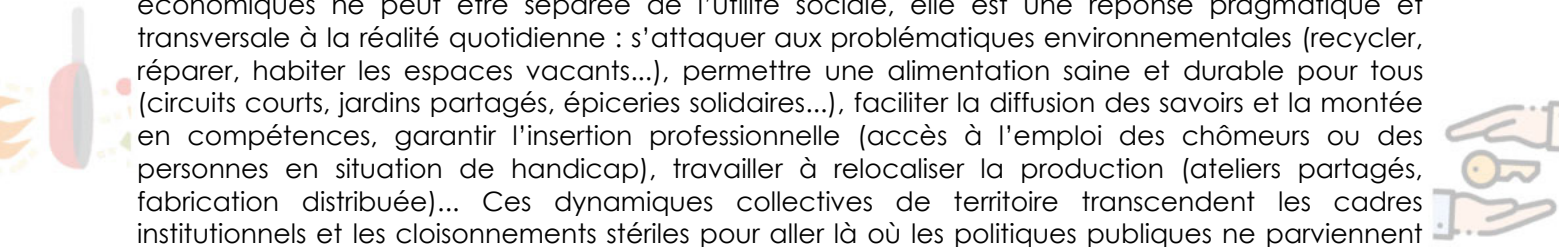
Des projets de restauration à visés d'insertion professionnelle sont également possibles, permettant aux populations des quartiers de lancer leur entreprise et faisant la promotion de la richesse culinaire des quartiers riches en immigrations (Cf. *Benchmarking*).

### Les besoins des habitants



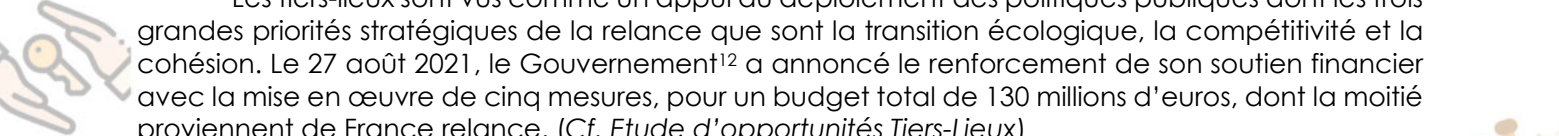
En ce qui concerne les besoins des habitants des QPV, l'ANRU<sup>11</sup> a réalisé en 2021 avec l'institut Harris Interactive un baromètre d'opinion. Parmi les habitants de QPV, 2/3 qualifient de prioritaires, dont environ 1/3 « tout à fait prioritaires » :

- D'être mieux inséré au sein de leur commune qu'aujourd'hui,
- D'accueillir des types de bâtiments plus diversifiés qu'aujourd'hui (à la fois des logements, des commerces, des services publics, des entreprises et des structures de loisirs),

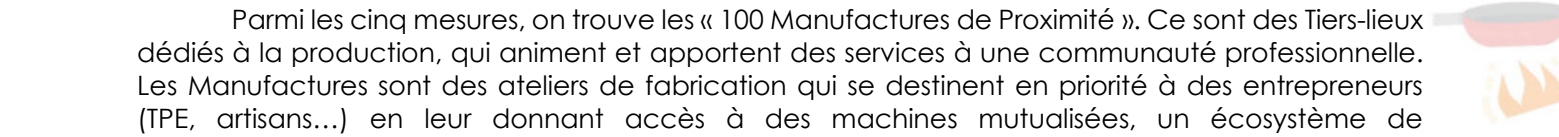


La mise en place de conciergeries, de tiers-lieux, de cantines solidaires, etc., en plus des actions déjà menées par les associations locales, peut apporter des éléments de réponse aux besoins identifiés des habitants de ces quartiers. Dans les tiers-lieux la création d'activités économiques ne peut être séparée de l'utilité sociale, elle est une réponse pragmatique et transversale à la réalité quotidienne : s'attaquer aux problématiques environnementales (recycler, réparer, habiter les espaces vacants...), permettre une alimentation saine et durable pour tous (circuits courts, jardins partagés, épiceries solidaires...), faciliter la diffusion des savoirs et la montée en compétences, garantir l'insertion professionnelle (accès à l'emploi des chômeurs ou des personnes en situation de handicap), travailler à relocaliser la production (ateliers partagés, fabrication distribuée)... Ces dynamiques collectives de territoire transcendent les cadres institutionnels et les cloisonnements stériles pour aller là où les politiques publiques ne parviennent souvent pas à intervenir.

### Les tiers-lieux et Manufactures de Proximité



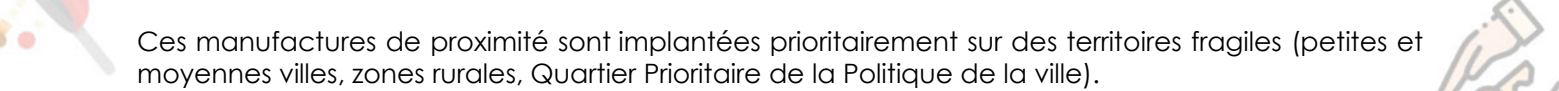
Les tiers-lieux sont vus comme un appui au déploiement des politiques publiques dont les trois grandes priorités stratégiques de la relance que sont la transition écologique, la compétitivité et la cohésion. Le 27 août 2021, le Gouvernement<sup>12</sup> a annoncé le renforcement de son soutien financier avec la mise en œuvre de cinq mesures, pour un budget total de 130 millions d'euros, dont la moitié provient de France relance. (Cf. *Etude d'opportunités Tiers-Lieux*)



Parmi les cinq mesures, on trouve les « 100 Manufactures de Proximité ». Ce sont des Tiers-lieux dédiés à la production, qui animent et apportent des services à une communauté professionnelle. Les Manufactures sont des ateliers de fabrication qui se destinent en priorité à des entrepreneurs (TPE, artisans...) en leur donnant accès à des machines mutualisées, un écosystème de compétences et un environnement dynamique, propice à la création et au développement de leur activité.



Le Premier Ministre a annoncé la labellisation de 100 manufactures d'ici le printemps 2022.



Ces manufactures de proximité sont implantées prioritairement sur des territoires fragiles (petites et moyennes villes, zones rurales, Quartier Prioritaire de la Politique de la ville).

---





<sup>11</sup> <https://www.anru.fr/sites/default/files/media/downloads/rapport-harris-regards-croises-sur-la-vie-dans-les-quartiers-populaires-anru.pdf>

<https://www.anru.fr/la-docutheque/regards-croises-sur-la-vie-dans-les-quartiers-populaires>

<sup>12</sup> Dossier de presse -27 août 2021 : L'Etat engagé auprès des tiers-lieux.

[https://www.cohesion-territoires.gouv.fr/sites/default/files/2021-08/ANCT-DP-TiersLieux-2008\\_EXE\\_BD.pdf](https://www.cohesion-territoires.gouv.fr/sites/default/files/2021-08/ANCT-DP-TiersLieux-2008_EXE_BD.pdf)



- 
- 
- 
- 
- Permettant aux professionnels comme à d'autres acteurs du territoire de monter en compétences et de susciter des vocations
  - Intégrant des parties prenantes variées, publiques comme privées, dans une démarche de coopération territoriale et de gouvernance partagée


Plusieurs vagues de sélection de projets sont programmées (novembre 2021 /janvier 2022/mars 2022).



### Les entrepreneurs culinaires


Si nous sortons du contexte spécifique des QPV, on constate que les entrepreneurs culinaires au niveau national sont confrontés à la difficulté de trouver des locaux disponibles et d'investir pour l'aménagement ainsi que les équipements nécessaires.

Pour pallier à ces difficultés, des services de partage de cuisines professionnelles se développent en France depuis une dizaine d'années. Ces structures indépendantes investissent dans des cuisines professionnelles d'au moins 200m<sup>2</sup> (Les camionneuses, Kitchen On Demand, Coloc'2 Chefs). L'autre solution qui existe est la sous-location de cuisine individuelle.




Ces services peuvent intéresser pas seulement les entrepreneurs culinaires en devenir, mais également ceux du secteur cosmétique (si les normes spécifiques sont respectées) ainsi que les professionnels en activité (foodtrucks, traiteurs, pâtisseries, etc.), les structures de formation, associations, photographes/vidéastes et même particuliers.

Certaines entreprises se sont spécialisées dans le concept de Dark Kitchen en ne proposant que de la restauration destinée à être livrée. La crise du Covid-19 n'a été qu'un accélérateur mais le concept est existant en France depuis environ 6 ans (Frichti)<sup>13</sup>.



### Contexte local




Le contrat de Ville du Grand Nancy sur 2015-2020<sup>14</sup> met en avant au sein du quartier « Les Nations » une précarité grandissante des populations avec beaucoup de jeunes sur le territoire et un taux de chômage et un taux de familles monoparentales élevés.

On recense près de 90 nationalités et un taux de primo arrivants important qui ajoute à toutes ces difficultés le problème de la non maîtrise de la langue française.

A Vandœuvre, plus de 350 associations œuvrent sans relâche dans tous les domaines pour les habitants, notamment ceux du quartier prioritaire, dans le contexte actuel de crise et de fragilité du secteur, notamment eu égard aux évolutions en cours des financements publics. Malgré ce tissu associatif et une dynamique engagée, les difficultés rencontrées par les habitants persistent.

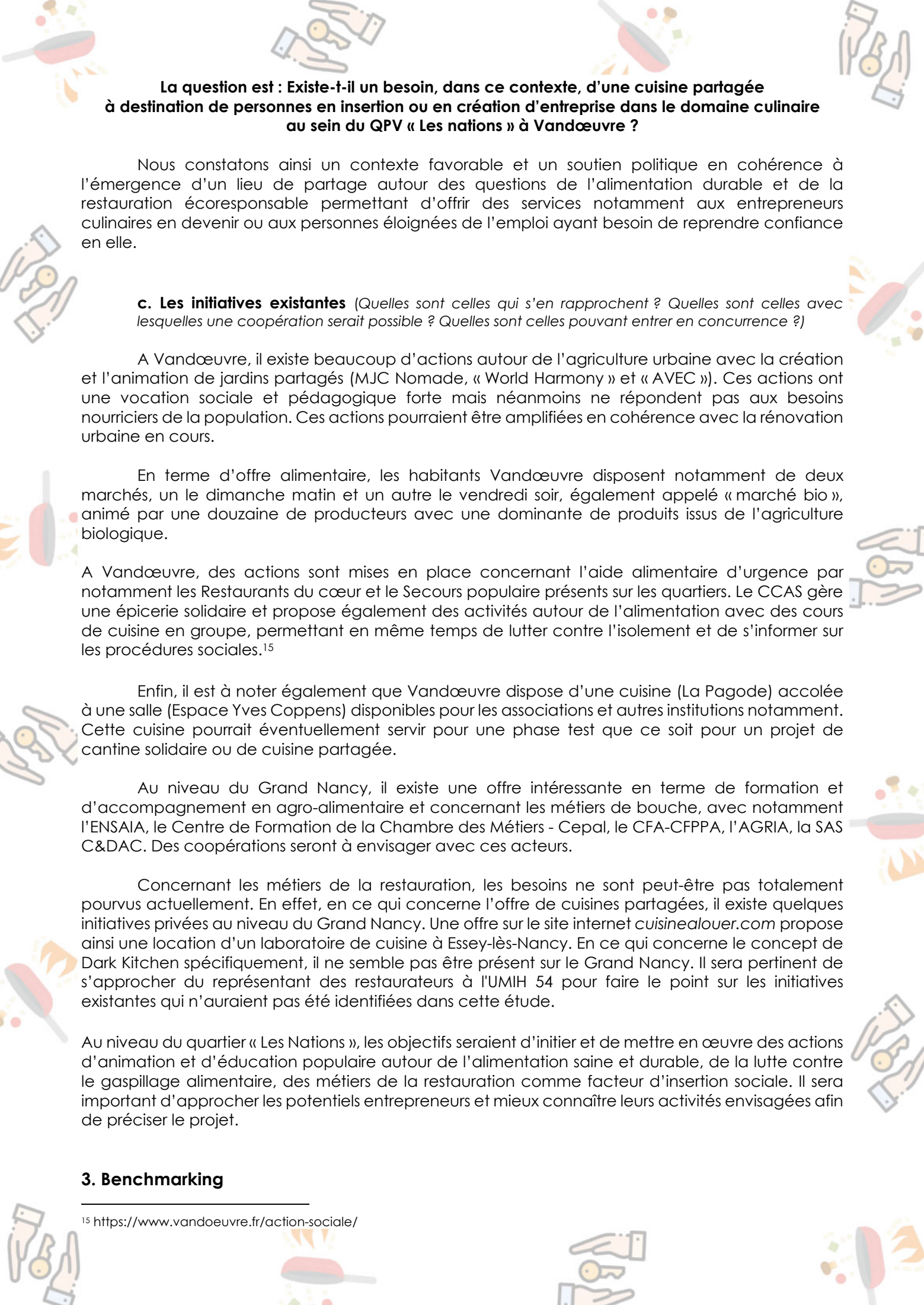
Il est important de mettre en avant la création récente de La Fabrique des possibles basée dans le QPV « Les Nations ». Ce tiers-lieu est dédié à l'inclusion et l'innovation sociale numériques, au bénéfice des habitants, des associations et des entreprises des Quartiers de la Politique de la Ville du Grand-Nancy, et au-delà. Initié par la Ville de Vandœuvre, le projet est fondé sur la mutualisation, au sein d'un même lieu, de quatre entités (Ville de Vandœuvre, MJC Etoile, MJC Nomade et Alexis), dans une même volonté de partager des compétences complémentaires. La Fabrique des possibles est labellisé « Fabriques numériques de territoire ».



---

<sup>13</sup> <https://www.snacking.fr/actualites/tendances/5824-Les-dark-kitchens-etat-des-lieux-et-perspectives-selon-Francois-Charpy/>

<sup>14</sup> [https://www.grandnancy.eu/fileadmin/fichiers/LA\\_METROPOLE/Democratie\\_participative/2018\\_06\\_12\\_contrat\\_de\\_ville.pdf](https://www.grandnancy.eu/fileadmin/fichiers/LA_METROPOLE/Democratie_participative/2018_06_12_contrat_de_ville.pdf)



## La question est : Existe-t-il un besoin, dans ce contexte, d'une cuisine partagée à destination de personnes en insertion ou en création d'entreprise dans le domaine culinaire au sein du QPV « Les nations » à Vandœuvre ?

Nous constatons ainsi un contexte favorable et un soutien politique en cohérence à l'émergence d'un lieu de partage autour des questions de l'alimentation durable et de la restauration écoresponsable permettant d'offrir des services notamment aux entrepreneurs culinaires en devenir ou aux personnes éloignées de l'emploi ayant besoin de reprendre confiance en elle.

**c. Les initiatives existantes** (Quelles sont celles qui s'en rapprochent ? Quelles sont celles avec lesquelles une coopération serait possible ? Quelles sont celles pouvant entrer en concurrence ?)

A Vandœuvre, il existe beaucoup d'actions autour de l'agriculture urbaine avec la création et l'animation de jardins partagés (MJC Nomade, « World Harmony » et « AVEC »). Ces actions ont une vocation sociale et pédagogique forte mais néanmoins ne répondent pas aux besoins nourriciers de la population. Ces actions pourraient être amplifiées en cohérence avec la rénovation urbaine en cours.

En terme d'offre alimentaire, les habitants Vandœuvre disposent notamment de deux marchés, un le dimanche matin et un autre le vendredi soir, également appelé « marché bio », animé par une douzaine de producteurs avec une dominante de produits issus de l'agriculture biologique.

A Vandœuvre, des actions sont mises en place concernant l'aide alimentaire d'urgence par notamment les Restaurants du cœur et le Secours populaire présents sur les quartiers. Le CCAS gère une épicerie solidaire et propose également des activités autour de l'alimentation avec des cours de cuisine en groupe, permettant en même temps de lutter contre l'isolement et de s'informer sur les procédures sociales.<sup>15</sup>

Enfin, il est à noter également que Vandœuvre dispose d'une cuisine (La Pagode) accolée à une salle (Espace Yves Coppens) disponibles pour les associations et autres institutions notamment. Cette cuisine pourrait éventuellement servir pour une phase test que ce soit pour un projet de cantine solidaire ou de cuisine partagée.

Au niveau du Grand Nancy, il existe une offre intéressante en terme de formation et d'accompagnement en agro-alimentaire et concernant les métiers de bouche, avec notamment l'ENSAIA, le Centre de Formation de la Chambre des Métiers - Cepal, le CFA-CFPPA, l'AGRIA, la SAS C&DAC. Des coopérations seront à envisager avec ces acteurs.

Concernant les métiers de la restauration, les besoins ne sont peut-être pas totalement pourvus actuellement. En effet, en ce qui concerne l'offre de cuisines partagées, il existe quelques initiatives privées au niveau du Grand Nancy. Une offre sur le site internet *cuisinealouer.com* propose ainsi une location d'un laboratoire de cuisine à Essey-lès-Nancy. En ce qui concerne le concept de Dark Kitchen spécifiquement, il ne semble pas être présent sur le Grand Nancy. Il sera pertinent de s'approcher du représentant des restaurateurs à l'UMIH 54 pour faire le point sur les initiatives existantes qui n'auraient pas été identifiées dans cette étude.

Au niveau du quartier « Les Nations », les objectifs seraient d'initier et de mettre en œuvre des actions d'animation et d'éducation populaire autour de l'alimentation saine et durable, de la lutte contre le gaspillage alimentaire, des métiers de la restauration comme facteur d'insertion sociale. Il sera important d'approcher les potentiels entrepreneurs et mieux connaître leurs activités envisagées afin de préciser le projet.

### 3. Benchmarking

<sup>15</sup> <https://www.vandoeuvre.fr/action-sociale/>



**Les initiatives/projets similaires en France** (Quels sont-ils et par qui sont-ils portés ? Selon quel modèle économique ? Quels ont été les leviers sur lesquels ils se sont appuyés ? Quelles difficultés ont-ils rencontrés ?)

Des initiatives similaires existent sur le territoire national. Leurs vocations et leurs formats sont variés. Dans le domaine de l'économie sociale et solidaire, on trouve des coopératives de professionnels de la cuisine (traiteurs, restaurateurs) ainsi que des restaurants permettant d'aider des porteurs projets à tester leur offre. Il y a aussi des projets œuvrant dans la formation et l'insertion professionnelle de personnes en difficulté. On observe aussi des modèles mixant les offres avec un espace de coworking culinaire, un incubateur avec un service de restauration.

Nous détaillons ci-après quelques initiatives sur le territoire français en zone urbaine voire en QPV :

### PLEINE SAVEUR / ASSOCIATION

- **Quoi ?** a pour objet l'animation d'un incubateur culinaire, la mise à disposition en co-working d'un laboratoire de cuisine, et la production d'une offre de restauration multiculturelle issue de son territoire.
- **Pour qui ?** Service traiteurs pour tout public, Offre d'accompagnement et de location de laboratoire de cuisine pour les porteurs de projets et les professionnels installés anciennement suivis. Porteurs de projets
- **Où ?** La Courneuve (93). Installé dans les locaux privés d'une friche industrielle
- **Etat d'avancement du projet** : en activité depuis 2013
- **Partenariats** : Membre du PTCE Resto Passerelle (qui regroupe des restaurants sociaux en atelier/chantier d'insertion (ACI), issus de la légalisation des cuisines informelles des foyers de travailleurs migrants (FTM)). la mairie, les associations locales
- **Financements** : L'activité « traiteur » et l'espace de co-working culinaire est autonome. L'incubateur nécessite des subventions publiques (Région, collectivités), contrats de ville, appels à projets ESS, dispositifs de sensibilisation aux métiers de la restauration en direction de publics éloignés de l'emploi

### PEPIGO – Saint-Herblain (44) / Société coopérative exploitée sous forme de SARL

- **Quoi ?** Une cuisine partagée par des entrepreneurs dans l'alimentaire souhaitant utiliser en collaboration un outil de production professionnel. Portés par des valeurs de qualité de produit, d'économie solidaire et d'écologie. Démarche de cuisine Eco responsable (Zéro déchet, Fournisseur de produits locaux, Economie d'énergies, Tri sélectif). Utilisation d'une monnaie locale.
- **Pour qui ?** Pour tous les professionnels, le laboratoire est utilisable soit sous forme d'adhésion, ou par location ponctuelle de l'outil.
- **Où ?** quartier en rénovation urbaine de Nantes Métropole
- **Etat d'avancement du projet** : Née de l'association d'un collectif de traiteurs à la recherche d'un local de production, Pépigo existe depuis plus de 8 ans.
- **Financements et soutiens** : Crédit coopératif, financement participatif, Région, Cigales. Bailleur social. Accompagné par l'Association Les Ecosolies - Le Solilab (Nantes)

### Cannelle et Piment / Association

- **Quoi ?** Association proposant un service traiteur avec 120 spécialités des 4 coins du monde afin de permettre à des hommes/femmes de culture étrangère et souvent en situation précaire d'accéder à un emploi, de reprendre confiance en eux au travers de la valorisation de leur savoir-faire et de leur culture.

- **Pour qui ?** Pour tous

- **Où ?** Vaulx-en-Velin

- **Etat d'avancement du projet :** créé en 1989 à l'initiative d'un mouvement citoyen et collectif de dames désireuses de s'impliquer dans la vie de leur quartier et de faciliter leur intégration. Une dizaine de salariés dont six habitent Vaulx-en-Velin. Un laboratoire de 195 m2 construit au rez-de-chaussée d'un immeuble de logements sociaux.

- **Modèle économique :** Labellisé entreprise solidaire depuis 2012 avec un modèle d'organisation pérenne économiquement, socialement et culturellement responsable, avec un impact moindre sur l'environnement.

- **Financements et soutiens :** Vaulx-en-Velin, Région, Lyon Métropole Habitat, CRESS, Fondation Veolia

### QUARTIER LIBRE – Quartier Goutte d'or (Paris) / Collectif 4C

- **Quoi ?** est une cuisine partagée conviviale et accessible à tous, qui met son espace et ses cuisines équipées à la disposition des familles et des professionnels. C'est aussi un café/resto associatif, un lieu ressource d'échanges de savoirs (ateliers culinaires).

- **Pour qui ?** Pour tous. Particuliers et professionnels

- **Où ?** 9-11 rue de la Charbonnière, Paris 18<sup>ème</sup> (Stations : Barbès/La Chapelle Gare du Nord)

- **Etat d'avancement du projet :** ouverture du lieu en septembre 2019

- **Financements et soutiens :** Paris budget participatif, France Relance, Ville de Paris, ANCT, Préfet Ile de France, Paris Habitat, Arc Innovation Grand Paris

### CAP'ECO - Tournefeuille (31) / Société coopérative exploitée sous forme de SARL

- **Quoi ?** propose de la location de cuisines professionnelles et également des services d'accompagnement et des formations-ateliers.

- **Pour qui ?** traiteur, spécialiste de la street food, artisan producteur, vendeur ambulant, pâtissier, restaurateur éphémère, spécialiste de l'événementiel, photographe, confiturier, diététicien, animateur, associations, particuliers....

- **Où ?** Tournefeuille (Toulouse Métropole)

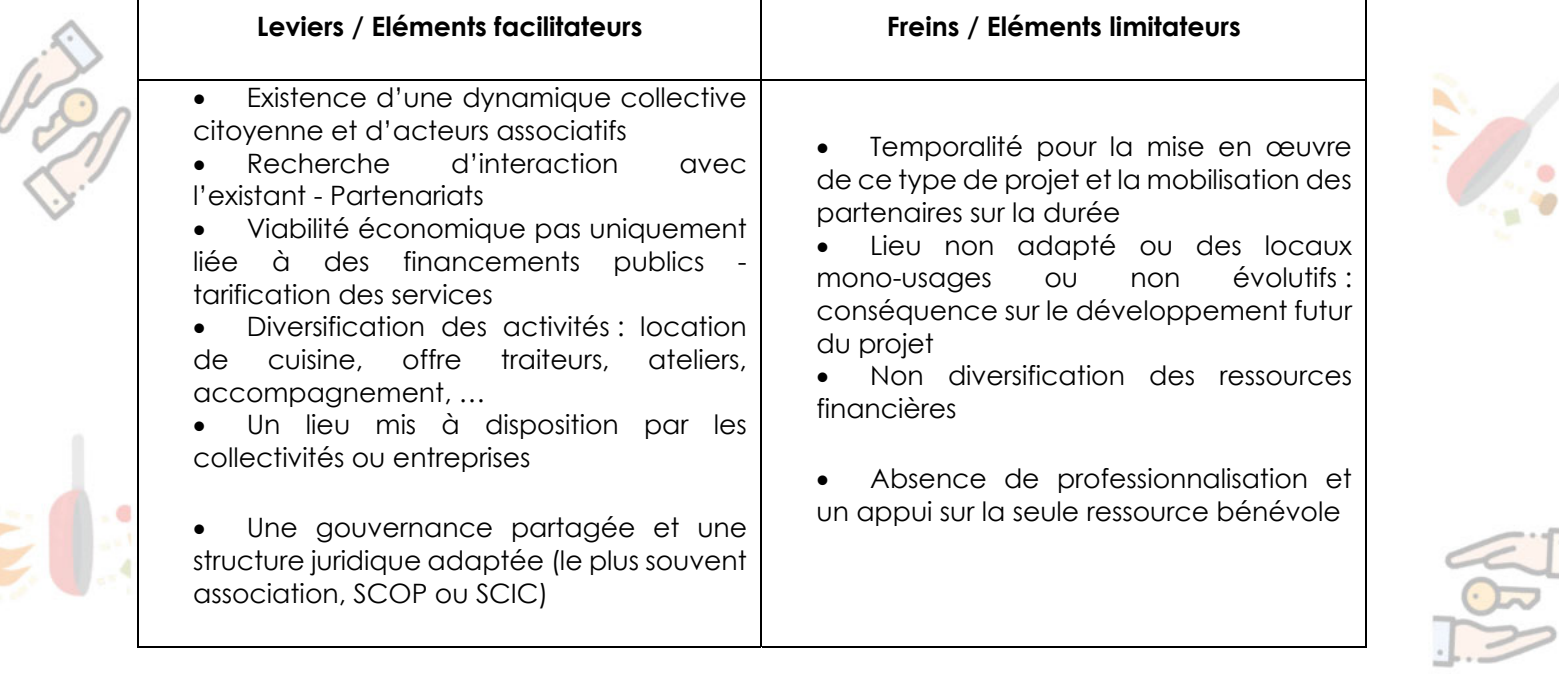
- **Etat d'avancement du projet :** en fonction depuis 2012

- **Financements et soutiens :** Mouvement associatif, Parcours Adress, Crédit Mutuel, BPI, Fondation de France, Toulouse Métropole, Région Occitanie, Initiatives pour une économie solidaire.



- **Les modalités de mise en œuvre d'un projet de cuisine partagée**


Les différentes initiatives mettent en avant la temporalité dans la mise en œuvre d'un projet de ce type. Une première phase d'expérimentation permettra de mieux dimensionner le projet.



| <b>Leviers / Eléments facilitateurs</b>  | <b>Freins / Eléments limitateurs</b>   |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Existence d'une dynamique collective citoyenne et d'acteurs associatifs</li><li>• Recherche d'interaction avec l'existant - Partenariats</li><li>• Viabilité économique pas uniquement liée à des financements publics - tarification des services</li><li>• Diversification des activités : location de cuisine, offre traiteurs, ateliers, accompagnement, ...</li><li>• Un lieu mis à disposition par les collectivités ou entreprises</li><br/><li>• Une gouvernance partagée et une structure juridique adaptée (le plus souvent association, SCOP ou SCIC)</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Temporalité pour la mise en œuvre de ce type de projet et la mobilisation des partenaires sur la durée</li><li>• Lieu non adapté ou des locaux mono-usages ou non évolutifs : conséquence sur le développement futur du projet</li><li>• Non diversification des ressources financières</li><br/><li>• Absence de professionnalisation et un appui sur la seule ressource bénévole</li></ul> |

- **Les modèles socio-économiques**

Il ressort de cette étude que deux types de modèles économiques sont prépondérants :

- Structures de types associatives ou coopératives : mix de financements publics sous forme de subventions de fonctionnement, de mise à disposition de locaux d'une collectivité ou d'un bailleur social et facturation de prestations de services (location, animation, restauration, ...).
  - Structures privées avec financement quasi exclusivement privés.
- 

#### 4. Evaluation de l'opportunité du projet sur le QPV « les Nations »

| <b>Opportunités</b> (Contexte favorable)   | <b>Menaces</b> (Eléments pouvant pénaliser la mise en œuvre du projet)   |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Volonté d'acteurs locaux de se mobiliser autour de la question du lien social et de l'alimentation durable.</li><li>• Volonté de proposer un lieu d'expérimentation permettant d'accompagner des porteurs de projets issus des quartiers.</li><li>• Politiques publiques favorables au niveau national et local.</li><li>• Une collectivité engagée</li><br/><li>• Financement envisageable dans le cadre de l'AMI Manufactures de proximité</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Difficulté à trouver un modèle économique pérenne</li><li>• Durée de montage du projet : Projet sur le moyen terme qui nécessite un travail conséquent en amont (généralement 1 an à 1 an et demi)</li><br/><li>• Si absence de lieu adapté ou travaux trop conséquents à réaliser</li></ul> |

#### Portrait-robot du porteur de projet

##### Quel profil ?


Un collectif citoyens ou d'acteurs associatifs ou entreprises, proposant un projet de territoire validé et soutenu par la collectivité. Il devra justifier d'un bon ancrage territorial et proposer une diversification des activités pour équilibrer le modèle économique.

##### Quels moyens/ressources doit-il avoir ?

- **Ressources humaines** : déterminer le nombre de salariés nécessaires pour faire vivre ce lieu. L'équipe d'animation/coordination joue un rôle essentiel dans le développement de cet espace partagé et devra disposer d'un minimum de compétences dans les métiers de bouche. Si un volet formation/accompagnement des porteurs de projets culinaires est développé, il faudra également s'appuyer sur des compétences métiers spécifiques. Le projet pourra également s'appuyer sur des ressources bénévoles mais qui ne peuvent pas être les seules à animer l'activité. Il sera également nécessaire de mobiliser les partenaires locaux.
- **Ressources techniques** : Pour la construction du projet, il semble important de s'inspirer des bonnes pratiques sur des projets similaires et de déterminer les leviers et les freins à la mise en œuvre d'un tel projet. Il est également essentiel de travailler en lien avec les acteurs du territoire (dont les collectivités publiques, bailleurs sociaux), pour identifier un lieu adapté à la mise en œuvre du projet.
- **Ressources financières** : capacité à mobiliser des financements publics (subventions, mise à disposition de locaux de la collectivité) et privés (mécénat, dons...) nécessaires au lancement et au fonctionnement de l'activité

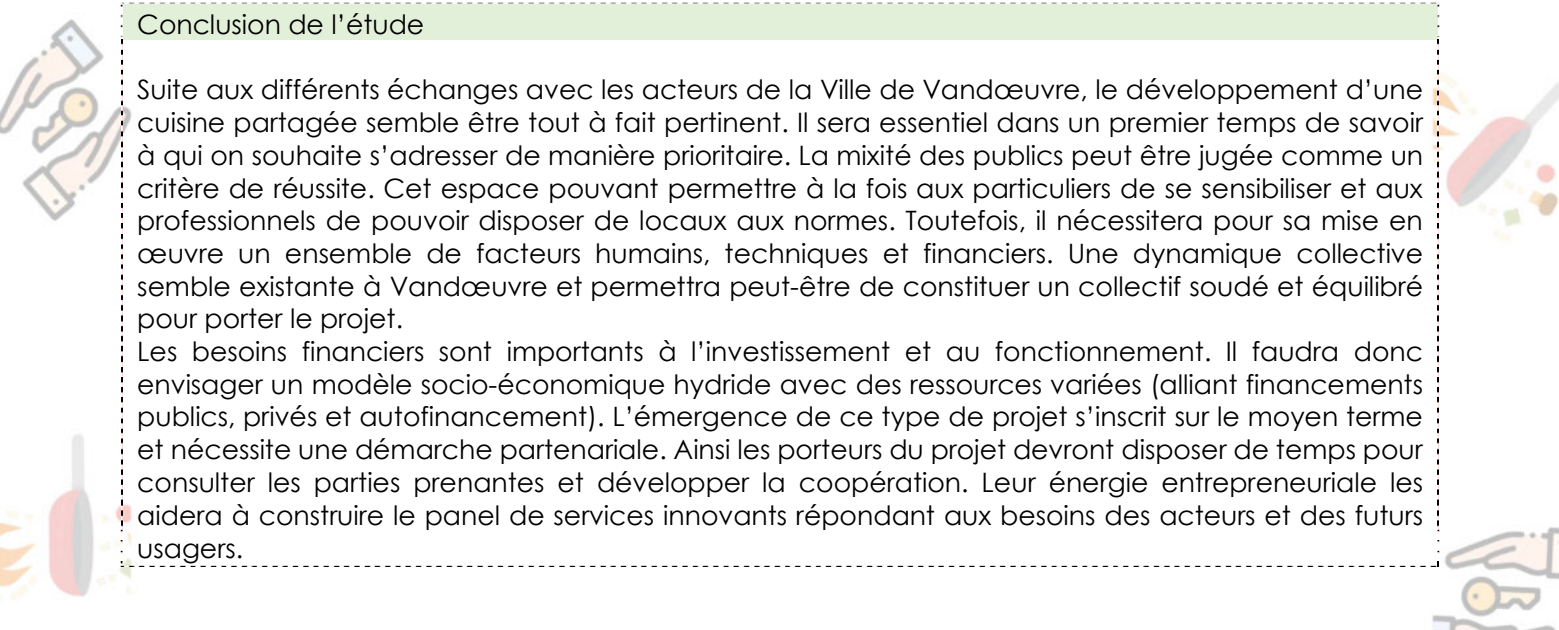
##### Quelle ambition doit-il porter ?

Il devra afficher une volonté de proposer un projet permettant de développer une offre de services pour les entrepreneurs culinaires avec une forte sensibilité aux questions d'alimentation saine et durable ainsi qu'à la restauration éco-responsable comme la lutte contre le gaspillage



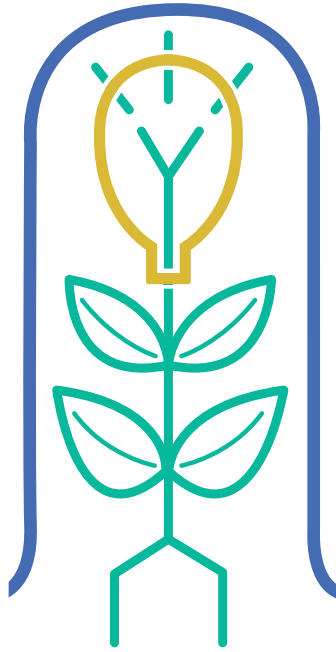
alimentaire. L'ambition sera de créer des emplois, accompagner des porteurs de projets et proposer une offre diversifiée d'activités autour de l'alimentation durable et la diversité culturelle. Des coopérations multiples entre les acteurs du territoire sont à prévoir. Ce projet devra se laisser la possibilité d'évoluer, au gré des usages, pour s'adapter au mieux aux besoins du quartier.

### Conclusion de l'étude



Suite aux différents échanges avec les acteurs de la Ville de Vandœuvre, le développement d'une cuisine partagée semble être tout à fait pertinent. Il sera essentiel dans un premier temps de savoir à qui on souhaite s'adresser de manière prioritaire. La mixité des publics peut être jugée comme un critère de réussite. Cet espace pouvant permettre à la fois aux particuliers de se sensibiliser et aux professionnels de pouvoir disposer de locaux aux normes. Toutefois, il nécessitera pour sa mise en œuvre un ensemble de facteurs humains, techniques et financiers. Une dynamique collective semble existante à Vandœuvre et permettra peut-être de constituer un collectif soudé et équilibré pour porter le projet.

Les besoins financiers sont importants à l'investissement et au fonctionnement. Il faudra donc envisager un modèle socio-économique hybride avec des ressources variées (alliant financements publics, privés et autofinancement). L'émergence de ce type de projet s'inscrit sur le moyen terme et nécessite une démarche partenariale. Ainsi les porteurs du projet devront disposer de temps pour consulter les parties prenantes et développer la coopération. Leur énergie entrepreneuriale les aidera à construire le panel de services innovants répondant aux besoins des acteurs et des futurs usagers.



# LA SERRE

## À PROJETS

Avec les soutiens financiers de



et les appuis techniques de

