

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2019



L'année 2019 confirme l'engagement du collectif mobilisé autour du lancement de l'association et surtout, après beaucoup d'échanges en 2018, un démarrage plus opérationnel !

La mise en place d'une première coopérative éphémère autour du culinaire, le renforcement du partenariat avec l'association ReVEIL, les perspectives d'actions autour du textile, la consolidation du réseau partenarial sont autant de points positifs mis en avant dans ce rapport d'activité!

STRUCTURATION

Une gouvernance qui trouve ses marques

6 Réunions du Conseil d'Administration durant l'année ont permis une montée en expertise de l'équipe d'administrateurs.rices et favorisé un soutien de qualité de l'équipe projet sur différents points stratégiques (partenariat, financements,...) et opérationnels (mobilisation de moyens logistiques et bénévoles, repérage et sélection de cuisinier.es coopérateurs.trices, contenu pédagogique des temps de formation, appui ponctuel bénévole à l'activité culinaire...)

Une Assemblée générale annuelle a permis d'opérer un changement de bureau et notamment de Présidence. **Lorraine Vincenot, investie depuis le démarrage du projet, a été élue Présidente de l'association.**

" J'ai été longtemps salariée d'une association de microcrédit en France dans laquelle j'accompagnais des entrepreneurs à préparer leur projet individuel et à le mettre en œuvre. Au cours de ces années, j'ai pris conscience de la difficulté de lancer son activité quand est seul, avec des moyens au démarrage très limités et quand on maîtrise peu les codes. C'est pourquoi j'ai voulu m'engager dans le projet Meltingcoop et sa démarche originale. La coopération dans les savoirs et la dimension collective de l'expérimentation des idées et des concepts sont un atout essentiel pour progresser ensemble et se donner les chances de réussir."
Lorraine, Présidente de Meltingcoop

Des moyens humains renforcés au service du projet associatif

La mise en place d'un contrat de prestation de quelques mois pour la coordination du projet Migracoop a permis de préfigurer en 2019 un recrutement plus stable pour 2020 sur des missions de direction.

Le recrutement d'Anna Mourlaque, Fondatrice de l'association, qui est devenu opérationnel en janvier 2020 avec la mise en place d'un premier CDD de 6 mois.

Caroline, étudiante en Master Sciences de l'Education à Paris 8, est également venue renforcer l'équipe sur le projet de Coopérative Culinaire tout en menant un travail de recherche sur la place de l'apprentissage informel dans les parcours professionnels d'individu au parcours migratoire.

Comme évoqué dans la partie "Coopération et partenariat", les activités de l'association ont enfin pu se développer grâce au partenariat mis en place avec les associations Reveil et Apimig et notamment la mise en place d'une "équipe projet" de trois personnes composée d'Anna Mourlaque (Meltingcoop), Martine Ndiaye (Reveil) et Rokhaya Ndiaye (Apimig).

LE PROGRAMME MIGRACOOP

Le programme Migracoop est le premier projet de l'association co-porté en 2019 avec les associations Reveil et Apimig. Ce projet multipartenarial a été conçu autour de trois volets d'activités : sensibiliser, tester, capitaliser, détaillés ci-après.

Accueillir, rencontrer, sensibiliser

> **des permanences hebdomadaires** dans les locaux de l'association ont été mises en place dès janvier 2019. Elles ont permis de recevoir une dizaine d'entrepreneurs intéressés notamment par le champ culinaire.

> L'initiative de **la Cantine du jeudi** a également permis à 4 porteurs de projets culinaires de tester leur offre au sein de l'immeuble d'activité partagé Igor (dans lequel se trouvent les bureaux de l'association), auprès des occupants travaillant dans le bâtiment. Cuisine sénégalaise, irakienne, malaisienne et malienne ont été à l'honneur.

L'association a assuré le repérage des porteurs de projet, la communication de l'offre de restauration au sein du bâtiment et contribué à l'installation logistique en mettant notamment à disposition de l'entrepreneur, l'espace de restauration, des maintiens au chaud et de la vaisselle.

> Un partenariat a été initié avec l'entreprise d'insertion Travail et Vie. Les salariées de l'activité Blanchisserie sont ainsi venues déjeuner 2 fois au restaurant éphémère de la coopérative culinaire et un déjeuner dans leur locaux a été organisé pour échanger autour de leur projet individuels et du format coopératif proposé par l'association, en présence de deux coopératrices de la coopérative culinaire.

Ce temps a ouvert des perspectives de projet pour certaines, plutôt à moyen terme.



Outils

> **Un atelier de co-production d'outils de sensibilisation** s'est déroulé en février 2019 en présence de 9 partenaires du projet (structures de la création d'activité et universitaires).

Ce temps de travail a principalement permis de déconstruire les visions et cadres de référence de chacun autour de la notion d'entreprise et de coopération.

> Un format d'atelier "Entreprendre ici et ailleurs" structuré autour de trois séances d'échanges a été conçu en fin d'année et doit être mis en oeuvre courant 2020.

L'objectif de cet atelier est ainsi de partir des représentations de l'entreprise et des liens de coopération que chaque participant a pu construire dans son pays d'origine pour mesurer ensemble les différences avec une activité entrepreneuriales en France. De ces différences sont déterminées les étapes à mener pour se lancer ici!



Sunucoop assure la cantine/buvette aux Portes Ouvertes d'Igor, bureaux partagés de Plateaux Urbain.

Tester : la Coopérative éphémère Culinaire

Cette première expérimentation de coopérative éphémère a été mise en œuvre entre mai et octobre 2019 avec pour principaux objectifs:

- > promouvoir l'entrepreneuriat coopératif auprès d'un public de migrants
- > développer des dynamiques collectives, collaboratives au sein d'un cadre sécurisé
- > tester des modalités d'accompagnement basées sur une pédagogie de l'opérationnel

Un temps d'ingénierie de projet, de rencontres partenariales, puis de rencontres de porteurs de projet a été mené de janvier à mai 2019. 29 personnes ont été rencontrées lors de réunions d'informations collectives puis pour une grande partie en entretien.

9 personnes ont intégré formellement la coopérative. 4 autres personnes ont bénéficié à titre bénévole de la dynamique installée par la suite, et une dizaine de personnes ont bénéficié de conseils et d'orientations au sein du réseau de partenaires.

Le collectif Sunucoop

La Coopérative a permis à huit coopératrices et un coopérateur de construire une activité commune pendant 5 mois en signant avec la CAE Coopaname un Contrat d'Appui au Projet d'Entreprise.

Durant les 5 mois, le projet a pu s'appuyer sur une excellente énergie de groupe permettant notamment une valorisation des savoir-faire de chacun et l'installation d'une dynamique de co-formation et d'entraide passionnante. Un travail commun notamment sur la présentation culinaire, la diversité de l'offre, la communication et la régulation de collectif a pu être mené...

Le groupe s'est progressivement structuré suite à l'animation de différents temps d'échange... et en juin, le collectif Sunucoop est né!

Un réseau de bénévoles s'est également constitué autour du groupe de coopérateurs permettant à d'autres entrepreneuses de bénéficier de l'activité collective et à trois mineurs étrangers isolés de valider leur projet dans la restauration et de bénéficier d'un réseau d'entraide dans leur parcours d'insertion professionnelle.



L'activité culinaire

La coopérative a pu générer un Chiffre d'affaires de 7688€. Le bénéfice réparti entre les coopérateurs est toutefois bien moins important : 1478€. Cette différence s'explique par un montant très élevé des charges en matières premières, mal maîtrisées. Des services restaurant en discontinu au sein d'un espace partagé et des pertes importantes sur 2 événements en format « cantine » expliquent en partie la difficulté à bien rentabiliser achats et stockage.

Au total 51 services restaurant ont été assurés, 9 prestations facturées et 2 participations événementielles réalisées.

Au niveau du restaurant, un travail important a été mené sur l'offre d'entrées et de desserts, moins dans les pratiques d'une partie du groupe et donc avec des compétences moins évidentes. Sur l'activité traiteur, une offre « cocktail » également peu maîtrisée par une partie du groupe a pu être développée collectivement grâce aux savoir-faire de certaines coopératrices plus expérimentées.



Déjeuner des coopérateurs et de l'équipe d'animation au restaurant CIP 20 :
découverte de l'association, échanges avec l'équipe et bon moment!

L'interaction avec une clientèle d'entreprise a également constitué un élément nouveau pour beaucoup des membres. Certains membres ont enfin pu tester des formats d'ateliers culinaires lors des portes ouvertes des bureaux de l'association, pour adultes et enfants.

Formation

Le groupe s'est retrouvé chaque lundi pour avancer sur les questions organisationnelles et sa structuration, ainsi que procéder à des points de régulation. Ont ainsi été construits : une charte de valeurs communes, l'identification des pôles/missions, leur répartition en fonction des compétences et souhaits d'apprentissage, l'identité (valeurs, spécificités => nom de marque), les outils de communication (flyer, communication interne/groupe what'sapp), définition d'une offre commune...

Des ateliers autour de la construction de prix et du process de facturation ont été réalisés par Coopaname.

Une formation Hygiène et sécurité permettant d'obtenir la certification HACCP obligatoire pour lancement de toute activité culinaire a été dispensée aux coopératrices non certifiées et à certains bénévoles. Celle-ci a été assurée par un cuisinier-formateur de Coopaname, qui a par la suite joué un rôle de mentoring informel auprès du collectif.

Une animatrice d'atelier culinaire de l'entreprise Kialatok est également venue faire une démonstration ludique et conviviale au groupe.

Convivialité/réseau

Durant les 5 mois ont été organisés :

- > Un déjeuner de rencontre entre coopérateurs au démarrage du projet
- > Un brunch de clôture rassemblant coopérateurs, bénévoles, partenaires.
- > Deux déjeuners rassemblant coopératrices.eurs et animatrices au sein d'établissements inspirant : Mam'ayoka et CIP 20.
- > Un déjeuner rencontre avec le collectif métier restauration de Coopaname.
- > Un repas « prix libre » assuré lors du festival des cantines auto-gérées et engagées.
- > Un repas organisé par Sunucoop pour les partenaires de la Fondation du Crédit Coopératif, un beau temps d'échange et de valorisation du collectif!

La Capitalisation de l'expérimentation

Une journée de capitalisation, co-animée par l'équipe Migracoop et la Manufacture Coopérative a été organisée en novembre à la Maison des Canaux dans le 19ème arrondissement de Paris.

Le matin, un temps interne a été dédié aux coopératrices.eurs et bénévoles ayant participé au projet. L'après midi a accueilli une trentaine de partenaires et d'entrepreneurs ou porteurs de projet culinaires. Un travail a été mené en ateliers-tournant pour explorer les thèmes suivants :

- > *Comment on cuisine pour entreprendre ? Comment on entreprend en cuisinant ?*
- > *Avancer seul ou à plusieurs? Questionner les dynamiques collectives*
- > *Moi et les normes!*
- > *Cuisiner pour vivre de sa passion? Etre rentable, comment?*

*Séance de travail de la coopérative
éphémère dans les locaux de l'association*



*Interview sur le Grill d'Ourous, coopératrice,
réalisée par Lorraine, Présidente de l'association*

Quel est ton plat signature ? **Un bourguignon**

La personne qui t'a donné envie de cuisiner ? **Mon patron dans le restaurant de Nation qui m'a donné ma chance**

Si tu étais une épice ? **Le paprika**

Que mange une cheffe quand elle a la flemme de cuisiner ? **Une salade composée**

Quel pour toi un bon client ? **Celui qui se régale**

L'aliment sans lequel tu ne pourrais pas vivre ? **La farine**

Le plat que tu aurais aimé inventer ? **Un plat de poisson cuit à l'étouffée**

La recette que tu ne révéleras jamais ?
Un plat de fenouil transmis par mon chef

Le travail de bilan effectué par l'équipe projet et le compte-rendu de ce temps de capitalisation ont donné lieu à l'édition d'un **livret de capitalisation** de 12 pages, consultable et téléchargeable en ligne.

https://fondation.credit-cooperatif.coop/sites/default/files/2020-01/LIVRET_MIGRACOOP_cooperative%20culinaire_0.pdf

Ont participé et contribué à cette journée

6 coopératrices, 5 cuisiniers bénévoles, 4 bénévoles de Reveil et Meltingcoop,
Nos partenaires projets : Coopaname et la Manufacture coopérative
Divers partenaires ayant suivi le projet de près ou de loin: Travail et Vie,
Entrepreneurs du Monde, Food2Rue, Coopérer pour Entreprendre, le Centre Social Picoulet, Les Canaux, Kartier d'Orange, le GRDR, la Cité des Métiers et les entrepreneurs du Club Cuisine Plurielle, la Fondation du Crédit Coopératif.



Coopaname, un partenaire structurant de l'expérimentation

L'enjeu de proposer une passerelle entre entrepreneurs migrant et entrepreneuriat coopératif en CAE, est au coeur de l'expérimentation.

Inscrire son activité collective dans les rouages d'une coopérative de 800 entrepreneurs a nécessité beaucoup d'adaptation de part et d'autre, et montré les forces et les limites de la rencontre entre deux cultures entrepreneuriales.

Un temps de bilan très riche, animé par la Manufacture Coopérative a permis de tirer des enseignements passionnants de cette aventure construite ensemble.

Coopérations et Partenariats

Le collectif associatif Meltingcoop-Reveil- Apimig et l'accompagnement de la Manufacture coopérative

L'association a poursuivi et approfondi sa coopération avec les associations Apimig et Reveil.

Un appui financier de la Fondation de France a permis de faire appel à **la Manufacture Coopérative**, coopérative de conseil spécialiste des questions de coopération, afin de formaliser le collectif entre les trois structures.

5 séances de travail interassociatives ont permis de formaliser les atouts, rôles et modalités de travail de chacune des organisations.

L'association Meltingcoop a joué un rôle support important dans l'animation du collectif en portant notamment tous les financements dédiés au projet collectif.

Réseaux, échanges et interconnaissance

> Meltingcoop a participé à **divers temps internes à la CAE Coopaname** (réunions



Bonnes recettes pour Cuisine partagée : séminaire de capitalisation organisé en novembre 2019

d'équipe, Universités de printemps...) afin de développer de l'interconnaissance et renforcer les liens entre les deux structures.

> L'association a contribué aux **temps d'échanges et de formations organisés par le Phares**, tiers lieu de Seine St Denis portant une démarche d'essaimage de Coopératives Ephémères de Jeunes majeurs et favorisant le partage d'expériences, de bonnes pratiques et d'outils d'animation.

> Meltingcoop a eu l'occasion de présenter sa démarche d'intervention lors de divers temps partenariaux organisés sur l'année tel que le **Forum de l'entrepreneuriat de la Mairie du 10ème porté par l'ADIE, forum lié à l'entrepreneuriat et la migration organisé par le GRDR, le forum de l'innovation sociale Convergence sur le stand du Crédit Coopératif**, et d'autres temps plus conviviaux comme les Meet up de l'incubateur Finkela de Singa.

> Enfin, l'association a mené environ **une cinquantaine de rendez-vous partenariaux** sur l'année permettant d'échanger avec des partenaires de l'emploi ou de la création d'entreprise autour des projets respectifs, et organisé **deux dejeuners-partenaires** à la Nouvelle Rôtisserie afin de présenter in situ le projet de coopérative culinaire.

Perspectives 2020 !

La fin d'année 2019 a essentiellement permis de dresser des perspectives pour l'année à venir et notamment **le déploiement du 2eme volet du programme Migracoop autour de l'artisanat textile.**

Une deuxième coopérative éphémère verra ainsi le jour en 2020 avec notamment l'aménagement d'un atelier de couture partagé dans les locaux de l'association.

Meltingcoop poursuit également avec l'association Reveil, l'appui au collectif Sunucoop, issu de la coopérative culinaire, basé à la Nouvelle Rôtisserie .

D'autres idées et envies sont enfin à l'étude, mais encore à creuser!

LA NOUVELLE

RESTAU

ASSOCIA

NOS SOUTIENS EN 2019 AYANT PERMIS CES REALISATIONS

**FONDATION
CREDIT
COOPERATIF**
POUR UNE ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE



Projet
soutenu par

Fondation
de
France


PARIS