

Un café s'il vous plaît !

Cafés et commerces collectifs
d'Ille-et-Vilaine en milieu rural

Avant-propos

La réalisation de cet ouvrage participe de la volonté de positionner l'économie sociale et solidaire comme un levier pour les territoires ruraux et d'informer les collectivités et les porteurs de projet en leur faisant découvrir la richesse et la capacité d'innovation de l'économie sociale et solidaire.

De nombreuses initiatives de commerces fleurissent aujourd'hui portées par des collectifs, accompagnés par des collectivités, même dans des toutes petites communes. Cet engagement commun et la participation des habitants, dès la réflexion sur les projets, sont des gages de réussite de ces projets atypiques.

Ce livre a souhaité faire entendre la voix des porteurs de projet, mais aussi celle des élus, pour changer les représentations et faire réfléchir sur les conditions d'émergence et de réussite de commerces collectifs en milieu rural.

Des soutiens peuvent être apportés à ces initiatives en Ille-et-Vilaine : des financements, via les politiques publiques d'économie sociale et solidaire et de développement local et des accompagnements, via les pôles de développement de l'économie sociale et solidaire, le propulseur d'entreprises collectives TAg35 et Bruded.

En souhaitant que la lecture de cet ouvrage inspire d'autres initiatives, pour mailler notre territoire.

Bonne lecture !

Sommaire

Intro

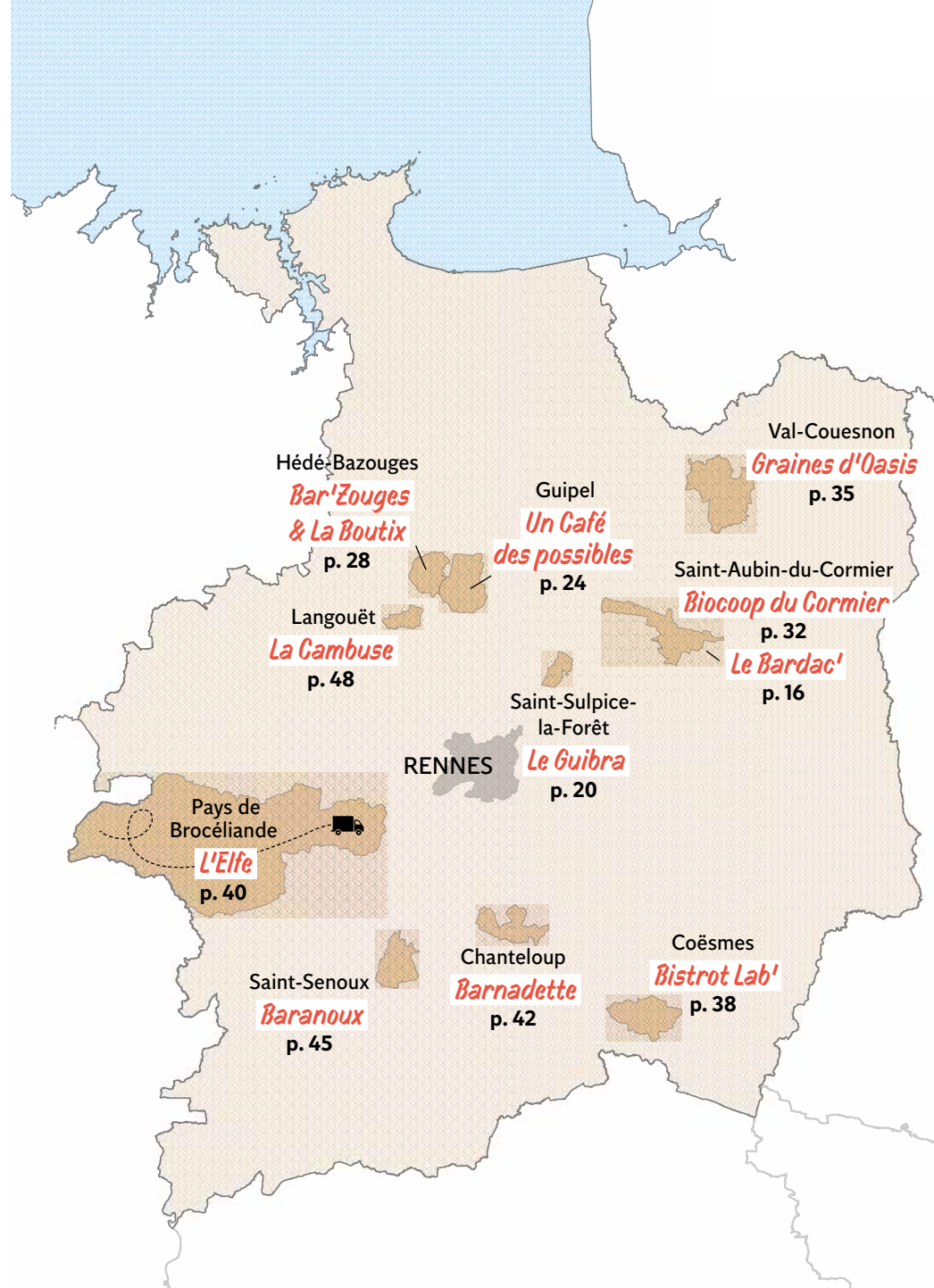
- 8 Une histoire de bistrots, la renaissance des cafés ruraux
- 11 Le Champ Commun, les semeurs de bonnes graines
- 14 Bruded, l'expérience en partage

1 département, 12 projets, 100 possibilités

- 16 Engagement, joie et culture au Bardac'
- 20 Le Guibra, le bistrot-épicerie qui régale
- 24 Un Café des possibles réinvente le commerce de proximité
- 28 Le Bar'Zouges et La Boutix, du bar des copains à l'épicerie du coin
- 32 Biocoop du Cormier, coopérative d'intérêts communs
- 35 Graines d'Oasis et de solidarité
- 38 Bistrot Lab', laboratoire d'expériences
- 40 L'Elfe, une épicerie pour tous
- 42 Le Barnadette, le café du village
- 45 Le Baranoux, coopérer pour reprendre
- 48 La nouvelle vie d'un vieux bistrot à La Cambuse

Fiches pratiques, premiers outils pour monter un projet

- 52 Faire émerger un projet
- 54 La multi-activité
- 56 Aspects économiques
- 59 Accompagnement et financement
- 62 Gouvernance
- 67 Le soutien de la Commune
- 69 Les points de vigilance dans un projet
- 70 L'emploi
- 72 Statuts juridiques
- 76 Réglementation
- 79 Sigles, abréviations et pictogrammes
- 80 Carnet d'adresses



La renaissance des cafés ruraux

Le bistrot, ce n'est pas que le ballon, l'alcool et les piliers de comptoir, c'est avant tout venir froter sa solitude à celle des autres, c'est trouver du réconfort en causant de tout et de rien. Le bistrot, c'est là où l'on se réchauffe le cœur, le « *parlement du peuple* », comme le disait Balzac, c'est le dernier bastion de la convivialité. Le café, c'est

le bruit de la tasse que l'on repose sur la soucoupe, c'est le brouhaha chaleureux, les voix qui se mélangent, les verres qui se choquent, le crépitement du feu dans la cheminée. Le café, c'est le repaire des solitaires autant que des amies, l'endroit idéal pour lire ou s'amuser, pour boire ou déguster, pour débattre ou se taire.



Ouvrier granitier à Saint-Méen-le-Grand, début XX^e siècle.

Une diminution des bistrots

Pourtant, en un siècle, quantité de commerces de proximité, y compris des bistrots, ont fermé leur porte en milieu rural. On estimait le nombre de cafés à 500 000 en 1900, à 200 000 en 1960 et à seulement 40 000 en 2014. La Bretagne est particulièrement touchée par ce phénomène. En 1987, la région comptait près de 7 000 bars, contre moins de 3 500 en 2014, soit une diminution de 50 %¹.

En Bretagne, le bistrot est empreint d'un imaginaire foisonnant, du rade aux murs piqués par le sel sur le port d'une petite bourgade finistérienne où s'arrêtent les marins à la sortie du bateau, à la chaumière fumante d'un bourg de campagne, en passant par le zinc humide et collant d'une ville ouvrière. Le mythe est fort, ce sont des lieux emblématiques qui touchent toutes les générations². Qu'est-ce qui justifie alors cette disparition de plus de la moitié des bistrots bretons en moins de trente ans ?



Hôtel de la Gare, Liffré, début XX^e siècle.



Groupe devant le commerce Friteau débitant, vers 1906.

Depuis quelques années, le sentiment de décalage s'accroît entre les grandes métropoles et les territoires ruraux. La désertification des campagnes ces dernières décennies et l'installation de grandes surfaces ont contribué à la disparition d'une grande partie des commerces de proximité. Des habitant·es ont le sentiment que leurs communes sont devenues de véritables cités-dortoirs, d'autres des plateformes logistiques.

L'individualisation des rapports humains et l'évolution des pratiques de consommation, ces quarante dernières années, auraient renforcé ce phénomène. Sont ainsi couramment évoqués des changements importants dans les pratiques de consommation d'alcool et de convivialité : on boit l'apéro à la maison, on reçoit chez soi, on boit seul, parfois. Le bistrot, lieu central de la vie communale, est souvent le dernier commerce à survivre et, lorsqu'il disparaît, il est plus difficile de maintenir le lien social entre les habitant·es.

Vers de nouveaux horizons

Le siècle dernier, il pouvait y avoir jusqu'à 30 bistrot dans un petit village de 1000 âmes. Un phénomène lié à la distribution gratuite de licences IV aux veuves de guerre. Le bar, l'épicerie, le coiffeur, le garage, la boulangerie étaient les lieux où l'on se rencontrait, où l'on discutait. Les commerces avaient souvent leur propre débit de boissons. Les tenanciers ou tenancières étaient des figures importantes et prêtaient une oreille attentive ou un bras chaleureux à celles et ceux qui en avaient besoin. Le bar d'un village pouvait faire sa réputation. Sans bar et sans école, un village meurt, peut-on entendre un peu partout.

C'est probablement pour cette raison que le bistrot n'est pas mort. Qu'il se réinvente. Ça et là, on voit pousser, depuis une dizaine d'années, des lieux alternatifs, des cafés, des épicerie solidaires, des bars-restaurants. Des habitant·es se mobilisent pour réinvestir leurs villages, leur redonner vie, les faire danser et transformer les cafés en salons de tout le monde. Ces lieux, traditionnellement réservés aux hommes, s'ouvrent aux femmes, aux familles. Des communes rachètent des bistrot, les rénovent et accueillent des projets collectifs.

Pour qu'un projet de commerce fonctionne en milieu rural aujourd'hui, il faut redoubler d'ingéniosité. Les porteur·euses de projets doivent veiller à la viabilité économique et pour cela il y a de nouvelles formes de bistrot à inventer. Il est culturel, épicerie, restaurant, mais il peut être solidaire et se construire comme un lieu d'échange de savoirs, d'entraide. Le bistrot peut également être librairie, boulangerie, dépôt de paniers Amap³, salle d'exposition, de projection. Bref, il devient polymorphe. Il est le reflet d'aspirations nouvelles (écologiques, sociales, solidaires), mais aussi du désir de nombreuses personnes de répondre à des besoins sur des territoires souvent enclavés et isolés, ainsi qu'aux populations néorurales présentes aujourd'hui dans ces communes.

Ces dernières années, on constate une légère hausse des débits de boissons (de 20 % selon l'Insee), puisqu'on comptabilise au 1^{er} janvier 2018 41 845 établissements dont l'activité principale correspond à cette catégorie, soit 7000 de plus qu'en 2013. Une progression modeste, mais qui marque un inversement de la courbe et une évolution des pratiques.

D'autre part, un amendement adopté en 2019 permet, jusqu'en 2022, d'obtenir une licence IV par simple déclaration auprès du maire, dans les communes de moins de 3500 habitant·es, qui n'en détiennent pas. Ceci afin de revitaliser les bourgs ruraux. Ce n'était pas possible avant.

Des tendances nouvelles se confirment, les bistrot et commerces se réinventent, des « tiers-lieux » éclosent un peu partout. Des jeunes réinvestissent ces espaces, des collectifs se créent.

Les voix qui résonnent derrière les fenêtres embuées des cafés ne sont pas près de laisser place au murmure, moins encore au silence. Et ce petit guide en est un beau témoignage. •

1. Vincent Lastennet et Didier Déniel, « Bretagne. Le bistrot est mort, vive le bistrot ! », *Le Télégramme*, 3 juillet 2016. www.letelegramme.fr
2. Sylvain Bertrand et Yann Lestréhan, *Bistrot, rades et comptoirs, récits d'un tour de Bretagne*, Goater, 2015.
3. Association pour le maintien d'une agriculture paysanne.



AUGAN

Le Champ Commun, les semeurs de bonnes graines

Autrefois, en Bretagne, on appelait « communs » des espaces de landes collectivisées dans lesquelles chacun·e pouvait faire paître ses bêtes. Les communs ont disparu, mais un autre espace partagé est né il y a dix ans à la lisière de la forêt de Brocéliande, à Augan : le bien nommé Champ Commun, un commerce aux multiples facettes, aujourd'hui pignon sur rue dans cette commune de 1500 habitant·es. Un lieu au nom évocateur, inspiré de l'expérience de la Commune de Paris et ancré dans l'histoire rurale d'Augan. Ici, un bâtiment de 450 mètres carrés abrite une vaste épicerie – qui n'a rien d'un commerce de dépan-

nage, un bar et une cuisine. À l'étage, une auberge accueille les voyageur·euses dans des chambres individuelles ou collectives. Au sous-sol, une micro-brasserie fabrique six bières différentes à partir de malts et de houblons biologiques. Dehors, une grande terrasse donne sur un paisible verger. Depuis février 2019, le commerce a ajouté une nouvelle corde à son arc en ouvrant un restaurant, La Cantine, du mardi au samedi. Derrière le comptoir de l'épicerie, au bar ou aux fourneaux, ce sont treize salarié·es qui s'activent toute l'année pour offrir des créneaux horaires adaptés aux besoins des habitant·es du territoire.



« Nous sommes devenus les premiers employeurs de la commune ! » sourit Henry-George Madelaine, l'un des fondateurs du Champ Commun. Ici, pas d'échelle de salaires, tout le monde est payé au Smic. « On veut limiter le poids d'amplitudes horaires importantes en ayant plus de personnel, explique Henry-George. Mais attention, c'est un vrai métier. Ici, on ne joue pas à la marchande. »

« Un commerce normal »

Le Champ Commun a été fondé en juillet 2010 par deux chercheurs en sociologie arrivés par les hasards de la vie dans cette petite commune rurale de l'est du Morbihan. « Nous ne sommes pas les sauveurs du village, comme on veut parfois nous présenter. Au contraire, nous ne voulions pas concurrencer les autres commerces de la commune. Le Champ Commun a une vocation toute simple : être un commerce "normal" », raconte Henry-George Madelaine. À l'épicerie, les produits conventionnels et bio se trouvent sur les mêmes étagères. Le Champ Commun a d'ailleurs décidé de faire une marge plus réduite sur les produits bio et locaux. Et pour cause : le

« Nous sommes devenus les premiers employeurs de la commune ! »

✕ Henry-George Madelaine, l'un des fondateurs du Champ Commun

revenu par habitant·e est ici en dessous de la moyenne nationale. « Un lieu autour de l'alimentation exclusivement bio aurait raté sa cible, raconte Henry-George Madelaine. Ici, il y a une logique d'ouverture large avec une proposition à mi-chemin entre une alimentation de campagne et un magasin style Biocoop. » Pour s'y retrouver, un système d'étiquettes guide le·a client·e : blanche pour les produits de l'agro-industrie, verte pour les produits bio et bleue pour les produits locaux. Les transitions sont également à l'œuvre, au gré des nouvelles habitudes : à la lessive classique s'est aussi ajoutée de la lessive bio et en vrac, par exemple. La programmation

culturelle est l'un des maillons de la chaîne. Du débat au concert rock, du théâtre à la musique de chambre, du concours de belote au bistrot mémoire, il y en a pour tous les goûts. « Maintenir le bar au quotidien, ce n'est pas suffisamment rentable, explique Henry-George. Avec les concerts, c'est un cercle vertueux. Les concerts attirent du monde. Même si c'est gratuit, ça permet de compenser les moments creux. » L'auberge de 25 couchages fait également venir un nouveau public.

Taille critique...

Rapidement, des associé·es de tout poil ont rejoint Le Champ Commun, comme Benoît Colléaux, producteur de lait bio à Guer. « Quand je me suis installé sur la ferme avec mon associé, j'étais en recherche de débouchés. On ne voulait pas travailler avec les grandes surfaces. Le fait de pouvoir travailler avec une épicerie locale m'a intéressé : on souhaitait soutenir l'activité dans les bourgs ruraux », raconte-t-il. Armelle Lameul, habitante d'Augan et associée depuis dix ans, s'est elle aussi investie dans de nombreuses instances : « C'était un projet innovant, mais c'était pas gagné d'avance ! Un véritable pari sur l'avenir. » Monté d'abord dans le cadre d'une SARL classique, puis transformé en Scic (Société coopérative d'intérêt collectif), Le Champ Commun a rapidement trouvé sa vitesse de croisière. La structure, qui ne fonctionne que sur ses recettes propres, a été bénéficiaire ou à l'équilibre dès sa troisième année d'existence et n'a jamais bénéficié de soutien public. Chacun s'investit à la mesure de ses moyens. Benoît Colléaux, le paysan laitier, siège à la commission épicerie : « On arrive à s'impliquer même si ce n'est pas toujours simple : moi, j'ai la traite matin et soir, par exemple. Mais c'est stimulant intellectuellement, on comprend en profondeur comment fonctionne la structure. On doit par exemple savoir ce qu'est une marge pour parvenir à maintenir une activité comme celle-là. C'est différent d'un magasin de producteurs : ça permet de partager davantage les points de vue, de prendre en compte les intérêts de tous. Les épiciers comme les consommateurs ont leur mot à dire », explique-t-il. Des

habitant·es sont aussi impliqué·es au quotidien, pour épauler les salariés. « Je me suis investie dans beaucoup d'instances et, là, je tiens le bar bénévolement le dimanche matin pour soulager les salariés, m'impliquer, voir du monde. J'ai un important passé associatif, ça fait partie de mes choix », précise Armelle Lameul. Avec 205 sociétaires et un chiffre d'affaires conséquent, Le Champ Commun envisage l'avenir avec sérénité. « La question de la taille critique se pose. L'idée, ce n'est pas de créer des franchises du Champ Commun ! insiste Henry-George Madelaine. On veut surtout partager notre expérience et que ce travail soit reconnu par un travail d'essaimage. » En quête de bons conseils, les porteur·euses de projets sont en effet nombreux·euses à pousser la porte du Champ Commun, qui leur propose une réunion d'information une fois par mois. Le lieu est aussi devenu un centre de formation reconnu, notamment pour former des entrepreneur·euses de l'économie solidaire et du développement durable. Pour Armelle Lameulle, « aujourd'hui, le souhait de beaucoup d'associés, c'est de stabiliser et de garder une vitesse de croisière. Tout le monde a envie de se poser après l'ouverture de l'auberge l'an dernier. La partie essaimage fait son petit bonhomme de chemin également. Il faut s'accrocher ! » •



Le Champ Commun

- > Lancé en janvier 2010
- > Augan : 1500 habitant·es
- > CA (chiffres 2018) : 758 000 € (dont 547 000 € pour l'épicerie)
- > Une Scic de 205 associé·es
- > 60 producteur·rices locaux·ales
- > 3 associations partenaires
- > 13 ETP

- 9 h - 20 h le samedi et 9 h - 13 h le dimanche
- > **L'Estaminet** : du lundi au dimanche inclus, ferme à 1 h le week-end
- > **La Cantine** : le midi, du mardi au vendredi, et le soir, vendredi et samedi

Horaires

- > **Le Garde-manger** : 8 h - 20 h en semaine (fermé le jeudi),

Adresse & contact

1 rue du Clos Billy
56800 Augan
02 97 93 48 51
www.lechampcommun.fr

Bruded, l'expérience en partage

Bruded est une association réunissant plus de 180 communes et intercommunalités engagées dans des démarches d'aménagement et de développement local durable en Bretagne et Loire-Atlantique. Le maintien ou la création de commerces de proximité en centre-bourg est l'un de leurs chevaux de bataille. Décryptage avec Murielle Douté-Bouton, maire de Plélan-le-Grand et administratrice de Bruded, et Mikael Laurent, chargé de développement pour l'Ille-et-Vilaine.

En quoi consiste Bruded ?

Murielle Douté-Bouton. Notre réseau base son travail sur des échanges entre élus de collectivités adhérentes afin qu'elles mutualisent et partagent leurs expériences. Pour cela, des visites, des fiches de retours d'expériences ou des journées thématiques sont proposées tout au long de l'année. C'est avant tout un échange de bonnes pratiques entre élus, en zones rurales, périurbaines ou littorales.

Pourquoi les commerces de proximité sont-ils si importants dans ces territoires ?

MD-B. Bistrot, boulangeries ou épiceries sont des lieux de rencontre et de convivialité. Ils proposent des produits de première nécessité et répondent à un besoin social, notamment pour ceux qui sont moins mobiles, ou plus fragiles. De plus, quand un commerce existe dans un centre-bourg, cela crée un flux et peut inciter d'autres commerces à s'installer. C'est un cercle vertueux.

Mikael Laurent. Pour certains élus, le commerce devient alors un véritable enjeu de service public. Un commerce crée aussi de l'emploi : au sein même de la structure, mais également, indirectement, par les liens créés avec des producteurs locaux ou d'autres commerçants.

Sur le terrain, quelles sont les bonnes recettes pour faire aboutir un projet ?

MD-B. En tant qu'élue, je pense qu'il faut être interventionniste. Il faut aller chercher du foncier, récupérer des cellules commerciales si besoin, etc. Il faut savoir négocier, ce qui n'est pas toujours simple, et surtout expliquer ce que l'on fait : dans un bourg où il n'y a plus de commerces, c'est plus facile, mais dans une commune où d'autres commerçants sont déjà présents, certains peuvent craindre une forme de concurrence. Le second élément important, c'est de trouver des porteurs de projets fiables. Il faut qu'ils soient bien accompagnés – d'où l'importance d'avoir un élu dédié et des acteurs pour les soutenir – et que leur modèle économique soit solide. Parfois, il est possible de mettre à disposition une cellule commerciale pour leur permettre de tester leur activité.

ML. Il n'y a pas de politique commerciale efficace sans politique d'urbanisme cohérente ni réflexion sur la mobilité. Développer du logement en centre-bourg plutôt qu'en extension urbaine, aménager un bourg en prévoyant l'extension d'une terrasse, avec un emplacement où l'on peut garer un vélo ou une poussette, créer des jeux pour enfants à proximité... : tout cela contribue à la vitalité d'un commerce.



Visite d'élus organisée par Bruded et le Département.

« Grâce au réseau, nous pouvons capitaliser sur nos expériences mutuelles »

✕ Murielle Douté-Bouton, administratrice de Bruded et maire de Plélan-le-Grand

MD-B. La question des circuits courts prend aussi toute son importance aujourd'hui, qu'il s'agisse d'un bar, d'une épicerie ou d'un magasin de producteurs. Il y a une demande sociétale forte d'une partie de la population qui souhaite relocaliser son acte d'achat.

Élus et porteurs de projets doivent-ils donc travailler de concert ?

MD-B. Le rôle de l'élu, c'est de soutenir et d'accompagner le porteur de projet. Ce sont des démarches sur le long terme, qui peuvent être source de débats. Dans des petites communes aux budgets non extensibles, ce sont toujours des choix difficiles : je repousse des travaux de voiries pour acheter une cellule commerciale, par exemple. Et le réseau Bruded est utile pour tout cela : il permet de signaler des points de

vigilance et de mettre les élus en relation avec d'autres élus ayant mené des projets similaires, ou avec des structures d'accompagnement. Le réseau peut nous informer sur des financements possibles ou nous alerter sur la sortie d'un appel à projets. Grâce au réseau, nous pouvons capitaliser sur nos expériences mutuelles.

ML. La dimension collective est un élément clé de la réussite d'un commerce en milieu rural. Elle peut se traduire sous plusieurs formes : dans un fonctionnement impliquant les habitants (Scic, association), mais également dans la relation avec les autres commerçants, avec des associations culturelles, sportives ou avec des producteurs locaux. Les porteurs de projets doivent également oser aller à la rencontre des élus ! Il est tout à fait possible de trouver une conjonction d'intérêts, entre l'intérêt général et l'intérêt privé. Et il existe de multiples manières pour une collectivité de soutenir un projet : cela peut se faire sous la forme de prise de parts dans une Scic, de travaux d'isolation d'un local dont elle serait propriétaire, d'achat de denrées pour la cantine de l'école, ou d'une communication dans le bulletin municipal. Les possibilités sont multiples.

www.bruded.fr



SAINT-AUBIN-DU-CORMIER

Engagement, joie et culture au Bardac'

Une terrasse de bois au bout de la ruelle qui mène à l'église de Saint-Aubin-du-Cormier. Au-delà du seuil, une salle au parquet travaillé par les pas de danse irlandaise et les concerts. Derrière le bar de bois sculpté, Cédric vérifie les stocks de boissons avant de soulever une trappe qui ouvre sur le sous-sol. À ses côtés, Françoise prépare deux espressos pour des clientes tandis que Sophie enfle son tablier et se rend en cuisine. « *Aujourd'hui jeudi, il est possible de manger au Bardac'* », sourit-elle. Une pause gourmande proposée au gré des disponibilités de cette nouvelle entrepreneuse cuisinière, également bénévole de ce bar pas banal. Le lendemain soir, un bœuf musical animera le lieu. Et, derrière le zinc, une autre bénévole prendra la place de Françoise.

Car, au Bardac', le travail est avant tout une question d'engagement et d'envie. Pas de salariée dans cet établissement autrefois commercial, qui a été repris en 2012 par l'association L'Assaut du Bardac'. Du mercredi au vendredi soir et un dimanche par mois, les activités s'y enchaînent et sont gérées par les bénévoles. En cette fin de marché, une dizaine d'entre elles se sont retrouvées pour un déjeuner convivial avant de remettre ça le soir même pour un conseil d'administration de l'association. Autour de la table, Bérengère évoque la dernière *kid jam*, une session de musique destinée aux enfants, qu'elle anime une fois par mois. Francis, lui, revient sur les questions de trésorerie, dont il s'occupe depuis le lancement du bar associatif. « *Ici, ce*

Le mot du maire

« C'est un véritable agitateur culturel, qui apporte une véritable vitalité au bourg »

Jérôme Bégasse,
maire de Saint-Aubin-du-Cormier

« *Nous avons 70 commerces en centre-ville pour 4 000 habitants. Mais nous attirons près de 25 000 habitants et cela se traduit par une belle dynamique. Avec le Scot du Pays de Rennes, il n'est plus possible d'installer des commerces alimentaires du quotidien en dehors du bourg. Pour encourager les circuits courts, et la vitalité de nos petits commerces locaux, comme le Bardac', il nous arrive de piétonner le centre-ville. Nous y organisons du théâtre, des randonnées pédestres, des bals éphémères. Nous avons déjà la chance d'avoir le Bardac'. C'est un véritable agitateur culturel, qui apporte une véritable vitalité au bourg. C'est pourquoi nous le soutenons financièrement dans le cadre de notre soutien aux associations sur la partie animation. C'est important dans les communes qui sont, comme nous, petites cités de caractère.* »

sont les boissons qui autofinancent la vie du Bardac', explique-t-il. Pendant longtemps, nous n'avons pas perçu de subventions. Par choix. Les choses changent. Demain, peut-être aurons-nous un soutien financier de la Commune pour notre programmation musicale. » À son tour, Cédric évoque son plaisir à être barman à ses heures. Geoffroy s'occupe de la programmation des concerts. Chaque été, les bonnes volontés se retrouvent aussi autour d'un grand chantier de bricolage et de ménage pour réaménager les terrasses, donner un coup de brillant au parquet ou un coup de jeune à la peinture des murs.

Un engagement bénévole de toujours

Aux origines du Bardac', l'idée phare était de proposer des activités variées telles que des débats, des films, des concerts, des ateliers, des jeux, etc. Pour y parvenir, au moins vingt bénévoles actifs devaient assurer en binôme cinq heures successives de présence pour la tenue du bar. Huit ans plus tard, le pari a été gagné. Au total, L'Assaut du Bardac' compte 110 sympathisantes, dont 80 adhérentes à jour de cotisation et une dizaine de membres actives.





Pour faire tourner le lieu, le travail est réparti dans huit commissions qui scannent les questions juridiques, celles de trésorerie, les stocks, les plannings, le culturel, la régie – pour le bricolage –, la communication – pour annoncer les événements – et la commission Tavernière – pour former ceux et celles qui veillent derrière le comptoir. Soit environ 35 tavernier·ères. « Cette formation est importante, souligne Ghislaine. Quand tu arrives, tu ouvres le lieu, tu regardes la caisse, les stocks, tu mets de la musique, tu t'habilles de ton sourire. Et c'est important aussi de savoir comment réagir face à une personne qui a trop bu. Nous devons harmoniser nos réponses et être prêts à gérer ce genre de situation. »

Bien plus qu'un bar

« Attention ! prévient néanmoins Éric Sourdès, le nouveau président de L'Assaut du Bardac'. Ici, ce n'est pas seulement un bar, c'est avant tout un lieu culturel avec des activités et des événements. » Cuisine, guitare, sessions irlandaises, couture, boeuf blues, concerts, rencontres littéraires avec un·e auteur·rice ou un·e éditeur·rice, soirée jeux, plusieurs rendez-vous reviennent une fois par mois. Et ils attirent du monde. En général, la clientèle arrive d'un rayon d'une vingtaine de kilomètres autour de Saint-Aubin-du-Cormier.

Attaché à la vie sociale du coin, le Bardac' cultive aussi des relations avec les acteur·rices locaux·ales : l'association Appel d'Eire, qui diffuse la culture irlandaise, OFF\ON, qui organise des concerts, Cormier ludique, pour la partie jeux, le Smictom, qui assure la gestion des déchets sur le territoire et propose des ateliers de fabrication de produits ménagers sains et avec peu d'emballages, le lycée agricole, pour des soirées à thème, ou encore l'école de musique. Pour ses membres comme pour les habitant·es de la commune et des environs, avoir un lieu qui propose des activités culturelles originales est un plus. « Que je tienne ou non un créneau de tavernier, lance Françoise, je viens tous les jeudis matin. Je m'assieds, je prends mon café et je lis mon journal. »

Malgré un engagement volontaire et solide, l'équilibre reste pourtant fragile. Les bonnes volontés et les ardentes ambitions sont toujours

les bienvenues. « La première richesse de l'association, ce sont ses humains », s'accordent les bénévoles présent·es. « Nous aimerions avoir plus de bénévoles et rajeunir aussi nos membres », souffle gaiement Ghislaine. À ce jour, les bénévoles actives ont entre 30 et 60 ans. Ainsi que l'expliquent tour à tour les participant·es, une association a toujours la couleur des personnes qui la font vivre. Pour l'heure, celle du Bardac' est comme le lieu : joyeuse et engagée. •



Bardac'

> Géré par l'association L'Assaut du Bardac' : 80 adhérent·es
 > Surface du local : 40 m², 19 places assises, ainsi que 40 m² de friperie à l'étage
 > Restauration ponctuelle faite sur place avec des produits locaux

> Commune : 200 € annuels pour le fonctionnement associatif

Adresse & contact

33 rue Porte Carrée
 35140 Saint-Aubin-du-Cormier
 09 84 51 62 31
www.bardac.blogspot.com

Financement

> Soutien financier de l'État et de la Région sur la partie concert avec le GIP Cafés Cultures qui cofinance la rémunération des artistes
 > Eau, électricité, loyers, assurance, achat : 50 000 € de charges annuelles

Horaires

mercredi : 18 h - 23 h
 jeudi : 9 h 30 - 14 h et 18 h - 23 h
 vendredi : 17 h - 1 h le premier dimanche du mois : 10 h - 12 h et 15 h - 18 h



SAINT-SULPICE-LA-FORÊT

Le Guibra, le bistrot-épicerie qui régale

Un vendredi midi de juillet au Guibra. Pierre-Yves et Christian se retrouvent pour déjeuner. Dans le sac de Christian, des légumes de saison cultivés à trois kilomètres de là et du pain cuit le jour même par Élise Guillard, boulangère paysanne locale, proviennent directement de l'épicerie située dans l'arrière-salle surélevée du bistrot. Après avoir

commenté leur dernier bœuf musical, donné le vendredi précédent, les deux compères et amateurs de musique commandent leurs plats à François, le responsable de la restauration du midi. En cuisine, Clovis fait chauffer les plaques. À la carte, comme tous les midis, du mardi au vendredi, c'est poisson, viande ou galette végétarienne, le tout accompagné de légumes du coin préparés aux petits oignons. En terrasse, une dizaine de personnes se sont installées pour profiter de ce menu. Une famille, des ouvriers du bâtiment, des copines et des copains de passage. « Nous avons trouvé une clientèle. Nous faisons une moyenne de 15 couverts par jour, avec des pics à 25 ou des creux à 5 couverts », détaille François Marlier, l'un des tout premiers salariés du lieu.

Ancrage local

Le signe d'une implantation réussie et attendue. Et pour cause. Dans la commune, hors de question de voir l'adage « jamais deux sans trois » s'appliquer à l'avenir du Guibra. Après deux dépôts de bilan, l'unique bistrot du village a été

Le mot du maire

« C'est un lieu central pour se rencontrer, pour manger »

Yann Huaumé,
maire de Saint-Sulpice-la-Forêt

« Le Guibra a connu deux dépôts de bilan ces quinze dernières années. Nous ne voulions plus revivre cela. Il est l'unique commerce de proximité dans le bourg de Saint-Sulpice. En 2014, nous avons imaginé un changement de modèle pour assurer une reprise, car l'activité bar n'est pas suffisante économiquement. Nous avons lancé un appel à projets avec restauration et épicerie. Une activité culturelle était aussi vue d'un bon œil. Pour éviter que le bar ne devienne un logement, la commune a acquis les murs. Le collectif du Guibra nous a très vite séduits. Nous avons fait 25 000 euros de travaux pour faire une nouvelle cuisine et aménager la terrasse extérieure. Nous avons appuyé la dynamique du collectif en défendant leur dossier quand il est arrivé à la Région ou au Département, notamment pour les aides à l'ouverture de commerces de proximité en milieu rural. Pour nous, Le Guibra n'est pas seulement un bar. Nous l'avons vu pendant le confinement : l'épicerie est aussi un volet important du projet. C'est un lieu central pour se rencontrer, pour manger, même si tous les habitants de la commune n'y viennent pas. »

repris en 2016 par une association pleine d'envies et de projets. À sa tête, des bénévoles soucieux-euses d'insuffler un élan culturel et tourné vers l'agriculture locale. Aux manettes du bistrot, cinq salarié-es tiennent la barre au quotidien. En coulisses, une douzaine de bénévoles lui donnent



le cap à travers une collégiale créée en 2019. « Nous expérimentons une organisation horizontale », explique Pierre-Yves, membre de la collégiale depuis un an. « Nous voulons impliquer encore davantage la population de la commune. »

Lui, c'est à travers la musique et les sessions musicales régulières qu'il a trouvé sa place ici. « Nous avons une responsabilité envers ce lieu. Nous avons connu les distributeurs de pain dans des caisses en métal et l'absence de revues. Nous ne voulons plus revivre ça », lâche ce passionné de banjo et de lien social. Au-delà de l'aspect « service », c'est aussi l'animation que les habitant-es souhaitent proposer. Les cafés philo d'Yves, les expositions qui se renouvellent tous les deux mois sur les murs, l'anglo-apéro avec Allison, le café breton avec Bertrand, le café tricot avec Marie-France et Jocelyne. Sans oublier la douzaine de concerts, pro ou non, pour lesquels le montant de l'entrée est libre, c'est-à-dire « au chapeau ». « Cette idée de lieu intergénérationnel, à la fois festif et animé par, pour et avec les habitants reste au cœur du projet », sourit Matthieu.



quelques producteur·rices locaux·ales. En matière d'approvisionnements, la plupart des légumes, pain, fromage et viande proviennent d'un rayon de moins de 50 kilomètres.

Pour demain, Le Guibra réfléchit à se transformer en coopérative. Une démarche dont la création de la collégiale, qui remplace les traditionnels bureau et conseil d'administration d'une association classique, constitue une étape. « *Maintenant que nous avons fait nos preuves, les habitants peuvent davantage reprendre la main sur le lieu et s'y investir bénévolement grâce à l'organisation en commissions* », espère Matthieu. •



Une attention que partage l'équipe municipale de Saint-Sulpice-la-Forêt. Pendant le confinement de mars 2020, le loyer du Guibra a été suspendu. Sur le marché du vendredi soir, en face du bistrot, il a été décidé de ne pas installer de stands de légumes bio pour en laisser l'exclusivité à l'épicerie du Guibra.

Bar, épicerie, resto : une multi-activité ambitieuse

Pour assurer un modèle économique, Le Guibra s'est construit sur une triple activité : la restauration en semaine, l'épicerie garnie de produits locaux, le plus souvent biologiques, et le bar, qui propose aussi un dépôt de pain fabriqué à quelques kilomètres. L'activité permet d'employer cinq personnes, sur trois équivalents temps plein. Et les tâches, même très organisées, restent variées. François au service, à la programmation culturelle et à la communication, Clovis à la cuisine, Constance à la comptabilité, la gestion et la taverne, Betty à l'épicerie et la taverne également, et Simon à la comptabilité et l'épicerie.



À l'avenir, Le Guibra souhaite embaucher une seconde personne en cuisine, pour compléter les créneaux de Clovis et lui donner un coup de main. « *Deux de nos emplois sont aidés par Pôle emploi compétences. Pour le reste, tout est 100 % autofinancé par les différentes activités. Après*

quatre années, nous pouvons dire que ce modèle tient la route », assure François. Reste à le consolider, notamment auprès de la population de Saint-Sulpice-la-Forêt. « *Le bar reste ouvert tous les vendredis soir, même pendant la période des vacances d'été. C'est important que le lieu vive en permanence, pour être identifié par ceux qui ne le connaissent pas encore bien* », illustre François. Autre objectif : attirer davantage la jeunesse en trouvant la bonne formule.

Le lien avec les associations et le territoire

Pour ancrer sa présence sur le territoire, le lieu s'ouvre aussi à la vie associative locale. « *Avec l'association socioculturelle de Saint-Sulpice-la-Forêt, l'ASC, nous échangeons du matériel. En 2019, nous avons préparé 250 repas pour le comice agricole et nous participons aussi à la fête de la Guibra, qui est une vieille tradition de brocante sur la commune* », poursuit François. La foire Agricole a également lieu tous les ans avec des exposant·es artisan·es, des concerts et



Le Guibra

- > Créé en 2016
- > Géré par l'association Le Guibra : 40 adhérent·es
- > Surface : un bar, salle de restauration (50 m²) et terrasse (50 places assises), une épicerie de 40 m²
- > Une trentaine de fournisseur·euses locaux·ales
- > 5 salarié·es en 2020 pour 3,1 ETP

- > 1500 € du Département sur le contrat de territoire en 2019-2020
- > 2300 € de la Commune au titre des activités culturelles et vie associative en 2019-2020

Adresse & contact

18 rue de la Grange
35250 Saint-Sulpice-la-Forêt
Tél : 09 83 60 54 44
www.leguibra.fr

Financement

- > 7000 € de Rennes Métropole pour l'investissement de lancement
- > 15000 € du Département au titre de la redynamisation centre-bourg en 2018-2019

Horaires

fermé le lundi
mardi, mercredi, jeudi :
10 h - 14 h, 16 h 30 - 20 h
vendredi : 10 h - 14 h,
16 h 30 - 1 h
samedi et dimanche :
8 h - 13 h



GUIPEL

Un Café des possibles réinvente le commerce de proximité

Il est seulement 10 heures du matin, mais, au Café des possibles, tout le monde est déjà à pied d'œuvre. Tandis qu'en cuisine, Martin prépare des frites maison pour le menu du jour, Yves, l'épicier, sert ses client-es. Au fond de la boutique, Virginie, bénévole, se concentre pour étiqueter des produits. « *Le jus d'orange bio en 75 centilitres, tu l'as ? Et le Earl Grey en vrac aussi ?* » lui demande l'épicier. Non loin du comptoir, sur un coin d'un grand tableau noir, est écrit : « *La vie du café* ». Une petite phrase qui en dit long : ici, à Guipel, un

nouveau commerce de proximité se construit pas à pas. Ouvert en avril 2018 par trois porteurs de projets, Un Café des possibles base son activité sur quatre piliers : une épicerie, un restaurant, un bar et une programmation culturelle. Comme un juste retour aux sources, ce commerce est installé aujourd'hui dans les locaux d'une ancienne épicerie, au cœur du bourg de Guipel. Une salle de restaurant adaptée aux concerts jouxte une réserve et la cuisine. Chaque midi, les client-es peuvent venir déguster des petits plats confectionnés

avec des produits bio et locaux. Un petit espace a même été aménagé pour les enfants. Côté épicerie, qui occupe avec le bar un large espace de 70 mètres carrés, les étagères sont bien garnies : des produits en vrac, des fruits et des légumes bio, du fromage à la coupe, et même des produits d'entretien. « *On fait des marges réduites sur les produits locaux (de 5 % à 10 %). Et pour le reste, niveau rapport qualité-prix, on est plutôt compétitifs* », précise l'épicier. Des vins naturels et des bières artisanales locales complètent la gamme. La programmation culturelle est tout aussi alléchante, avec des concerts, des projections de films, des débats. Une véritable offre culturelle en milieu rural. Les artistes se pressent d'ailleurs pour intégrer la programmation du Café des possibles. « *Comme on a une licence d'entrepreneur de spectacles, on est très sollicités. On a une ou deux demandes par jour.* »

Un accompagnement à la création d'entreprise en ESS

Trois salariés font tourner ce lieu atypique. Le résultat d'un travail de fond. « *On avait cherché un territoire, en dressant une carte de ce qui existait déjà, et identifié les endroits où il y avait des besoins. On ne voulait pas être en concurrence avec d'autres commerces et on voulait fédérer des initiatives déjà existantes. Nous avons finalement choisi Guipel. On a été très bien accueillis* », raconte Yves de Montgolfier, l'un des trois fondateurs du Café des possibles. Pour préparer l'ouverture du lieu, le trio a bénéficié à Rennes d'un accompagnement dans l'incubateur d'entreprises TAG35, spécialisé dans l'économie sociale et solidaire : « *La structure nous a proposé des bureaux partagés avec d'autres porteurs de projets. Durant quatre mois, nous avons aussi suivi des journées de formation hebdomadaires sur la création d'entreprise en ESS* », raconte Yves. Les jeunes entrepreneurs ont aussi bénéficié d'un accompagnement personnalisé avec les salarié-es de l'incubateur, avec des rendez-vous réguliers au fil de l'avancée du projet. « *À la fin de la période d'incubation, nous devons rédiger un business plan social à présenter à un jury* », ajoute Yves. Sur le terrain, la mayonnaise prend.



« On ne voulait pas être en concurrence avec d'autres commerces et on voulait fédérer des initiatives déjà existantes »

✗ Yves de Montgolfier, l'un des fondateurs du Café des possibles

« *On a d'abord ouvert le bar et l'épicerie, puis la cuisine dans un second temps.* » Les initiateurs du Café des possibles sont animés par des ambitions communes : « *L'idée, c'est de créer un lieu de vie en milieu rural pour lutter contre le phénomène de "dortoirisation" de la campagne. Nous travaillons en circuits courts au maximum* », raconte Yves. Au quotidien, les trois salariés sont épaulés par une petite équipe d'habitant-es, impliqué-es dans le projet depuis son lancement. Tous et toutes sont



intégrées à une Scic, qui compte aujourd'hui 95 sociétaires. « Le conseil coopératif se réunit une fois par mois. On peut discuter d'orientations politiques, mais aussi des horaires d'ouverture. On parle aussi des finances ou de projets à moyen terme, comme le réagencement des locaux », explique Virginie Basile, membre de l'association La Luciole et représentante des personnes morales et privées au sein du conseil coopératif. L'engagement des particulier-ères prend plusieurs formes : assurer notamment une permanence physique le dimanche matin pour le service du brunch dominical. Les bénévoles peuvent également participer à des commissions ou s'investir ponctuellement dans des groupes de travail.

Atteindre l'équilibre économique

Comme la marmite sur le fourneau du Café, l'activité est en ébullition, mais les fondateurs gardent la tête froide. « Le chiffre d'affaires progresse, mais c'est encore insuffisant. Notre



Le mot du maire « Il faut une dynamique humaine ! »

Christian Roger, ancien maire de Guipel

« La commune a longtemps connu une épicerie qui ne cessait de périlcliter. C'était une épicerie conventionnelle, qui ne parvenait pas à concurrencer les produits que l'on pouvait trouver en grandes surfaces. Trois jeunes gens sont venus frapper à la porte de la Communauté de communes, où j'étais en charge de l'ESS. Ils m'ont proposé un projet sérieux, mature. Ça me parlait ! On a diffusé leur projet auprès des autres Communes. Ils ont finalement décidé de jeter l'ancre à Guipel. L'aide financière de la Commune a consisté à prendre 50 parts sociales, soit 5 000 euros, au sein de la Scic. La revitalisation de notre territoire passe par ce type de projet. Guipel est devenue de plus en plus attractive ces dernières années : de nouveaux habitants viennent s'installer ici, non par contrainte mais par choix. Ce type de commerce correspond à leurs attentes. Le commerce privé, au sens traditionnel du terme, ne fonctionne plus en milieu rural : là, c'est un commerce qui apporte des services avec des règles redistributrices, c'est tout autre chose. À mon sens, la partie commerce et restauration n'est pas la marche la plus difficile : le plus dur, c'était de savoir s'intégrer dans un territoire. Il faut s'installer dans le temps, il faut essayer les plâtres. Et ils semblent très bien y parvenir. Les trois porteurs de projet habitent la commune, leurs enfants y sont scolarisés. Un Café des possibles a aussi noué des relations avec des fournisseurs locaux et des associations qui peuvent utiliser le lieu. Car on ne fait pas un commerce seulement avec des murs, il faut une dynamique humaine ! »

objectif principal ? Atteindre l'équilibre économique ! » explique Yves de Montgolfier. La crise liée à la Covid-19 a en outre drainé une nouvelle clientèle. Les volumes vendus à l'épicerie ont été multipliés par trois durant cette période et la restauration à emporter a connu un joli succès. « On a été très contents de jouer ce rôle-là. Beaucoup de gens ont franchi la porte pour la première fois. D'ailleurs, le CA a bien progressé sur le premier trimestre 2020, notamment sur l'activité épicerie », se réjouit Yves. Il est midi. Au pied de l'église, la terrasse ensoleillée se remplit peu à peu. •



Un Café des possibles

- > Créé en avril 2018
- > CA : 222 000 € TTC (bilan 2019)
- > Plus de 40 fournisseur-euses locaux-ales
- > 95 sociétaires (dont 5 associations)
- > 3 salariés (2,8 ETP)

la Région, le Département d'Ille-et-Vilaine et Rennes Métropole

Adresse & contact

9 place François Duine
35440 Guipel
09 72 80 91 61
www.ucdp.bzh

Financement

- > 5 000 € de parts sociales acquises par la Commune de Guipel
- > 6 mois au sein de l'incubateur TAG35 cofinancés par l'État,

Horaires

mardi, mercredi, jeudi : 10 h - 14 h, 17 h - 19 h30
vendredi et samedi : 10 h - 14 h, 17 h - 20 h (jusqu'à minuit si programmation culturelle)
dimanche : 10 h - 13 h



HÉDÉ-BAZOUGES

Le Bar'Zouges et La Boutix Du bar des copains à l'épicerie du coin

Le jeudi, à Bazouges, c'est le jour du marché. Pendant que les producteur-rices installent leurs étals, une petite épicerie ouvre ses portes dans le hangar d'à côté. Dans un petit espace de 25 mètres carrés, La Boutix propose des légumineuses, des céréales en vrac, des cosmétiques ou encore des produits ménagers. « On ne vend que du sec, pour ne pas concurrencer les produits frais du marché bio », explique Nina Coulon, fondatrice de La Boutix. Ici, ce sont les adhérent-es qui pèsent les produits, récupèrent les commandes



Le mot du maire

« Nous sommes des facilitateurs de projets »

Jean-Christophe Bénis,
maire de Hédé-Bazouges

« Nos deux communes, Hédé et Bazouges, ont fusionné en 2008. À Hédé, il y a beaucoup de commerces et de services. À Bazouges, à trois kilomètres de là, c'est moins le cas. Les habitants sont venus me voir, car ils souhaitent créer un tiers-lieu : nous leur avons proposé les locaux de l'ancienne mairie. La Commune et la Communauté de communes ont alloué 35 000 euros pour l'achat de matériaux et financé un chantier-école pour le gros œuvre, via le fonds européen Leader. L'association Cequinouslie s'est chargée de poser le parquet, de faire la peinture, l'électricité, etc., grâce à un chantier participatif de 1500 heures de travail bénévole ! Aujourd'hui, ce local est à leur disposition à titre exclusif. Nous restons propriétaires des murs et c'est nous qui payons les fluides (eau, électricité, chauffage). Ça fonctionne bien, la programmation est riche ! Pour La Boutix, nous avons procédé un peu de la même façon. Ils souhaitent créer une épicerie pour compléter l'offre du marché bio hebdomadaire. Cela correspondait aux besoins d'une nouvelle population arrivée sur la commune, qui habite notamment le lotissement écologique. On a mis à leur disposition un ancien local technique et on assure aussi le paiement des fluides. Nous sommes avant tout des accompagnateurs, des facilitateurs de projets. »



et établissent leurs factures. Une manière de répondre à des besoins profonds : quand cette épicerie avait ouvert en septembre 2017, il ne restait alors qu'une seule boulangerie dans le bourg de Bazouges. « On s'attendait à environ 40 adhésions pour que ça tourne et que les silos soient vidés régulièrement. Mais on a très vite dépassé ce chiffre : il y a eu 130 adhérents dès la première année ! » raconte Nina.

« La graine et le terreau »

L'idée était née à quelques mètres de là, dans la tête de quelques habitué-es du Bar'Zouges, un bar associatif lancé en 2013, devenu une véritable institution sur la commune. Au bar : des bières et des jus de fruits locaux. Dans la salle attenante : des ateliers hebdomadaires, mais aussi des concerts et des expositions tout au long de l'année. L'été, des barbecues musicaux géants animent la place du bourg chaque jeudi soir. « Nous, on dit souvent aux nouveaux : vous êtes la graine, nous, on est le terreau ! » rappelle François



Gaboriau, bénévole (hyper)actif de l'association Cequinouslie, aux commandes du bar associatif. Cette association, qui compte 193 adhérent-es dont 11 associations, bouillonne d'une folle énergie. « On arrive à mobiliser 60 bénévoles sur un événement, c'est énorme! Et même avec ça, on a plus d'idées que de bras! » s'enthousiasme François. Pas de salariée derrière le comptoir du Bar'Zouges : l'association Cequinouslie préfère miser sur le seul bénévolat. « On a choisi de ne pas salarier les gens. On réfléchit plutôt à la manière de bien les accueillir et de les impliquer au mieux », souligne Laurence Gravel, adhérente de Cequinouslie. Ce dynamisme a notamment fait ses preuves en 2016 lors du déménagement du bar vers ses locaux actuels. Et les idées ne manquent pas : « Aujourd'hui, on envisage même de créer un espace de coworking dans nos locaux », explique François Gaboriau.



Hédé-Bazouges

2200 habitant-es
Fusion de communes
en 2008



Bar'Zouges

- > Créé en 2013
- > Géré par l'association Cequinouslie : 193 adhérent-es, dont 11 associations
- > Surface du local : 57 m² (un bar et une salle d'une jauge de 50 personnes)
- > Fournisseurs locaux
- > Pas de salariée

La Boutix

- > Créée en 2017
- > Gérée par l'association Terra Phoenix : 157 adhérent-es
- > Surface du local : 25 m²
- > 52 fournisseuseuses locales
- > Un projet de création d'emploi dans le cadre d'une conciergerie rurale

« Nous, on dit souvent aux nouveaux : vous êtes la graine, nous, on est le terreau! »

✗ François Gaboriau, cofondateur du Bar'Zouges

Financements

- > 35 000 € par le fonds européen Leader et par les collectivités locales (Commune et Communauté de communes)

Financement

- > 15 000 € du Département pour une étude de faisabilité de conciergerie rurale en 2019
- > 700 € de la Région (réseau rural) en 2017

Adresse & contact

1 rue Jules Duval
35630 Hédé-Bazouges
www.barzouges.fr

Adresse & contact

au local associatif jouxtant la salle du Mille Club
terra.phoenix35@gmail.com

Horaires

jeudi : 18 h - 21 h
dimanche : 15 h - 19 h en hiver et 16 h - 20 h en été

Horaires

jeudi après-midi et samedi matin

Créer un emploi

Du côté de La Boutix, on pense aussi à l'avenir. L'association Terra Phoenix, qui gère cette épicerie, compte aujourd'hui 157 adhérent-es, ce qui représente environ 300 familles, dont la moitié vient des communes alentour. « L'idée, c'est désormais d'ouvrir sur davantage de créneaux et de créer un emploi », souligne Nina Coulon. Mais l'affaire n'est pas simple : « On marge très peu, autour de 15 %, alors qu'une épicerie classique marge entre 30 et 40 % pour parvenir à dégager un salaire. » L'idée d'une conciergerie rurale fait son chemin, avec pressing écologique, cordonnerie, mais aussi services liés au bien-être. À Bazouges, la marmite des idées est toujours en train de mijoter. •





SAINT-AUBIN-DU-CORMIER

Biocoop du Cormier, coopérative d'intérêts communs

À la sortie de l'A84, qui relie Rennes à Caen, le rond-point de Saint-Aubin-du-Cormier compte un nouveau bâtiment à la devanture recouverte d'un bardage de bois. Un commerce alimentaire. Début novembre 2020, la société coopérative d'intérêt collectif (Scic) Coop'Idées a ouvert la Biocoop du Cormier, juste en face de la grande surface d'un géant de la distribution, sur un terrain racheté par la Commune. « Une situation géographique stratégique et importante », juge Ronan Bodeven, gérant du magasin et cofonda-

teur de la coopérative Coop'Idées, qui a porté le projet. Et une implantation nouvelle ! Jusqu'en 2019, la coopérative gérait une épicerie sur une commune voisine, Mézières-sur-Couesnon. En 2014, le local avait été repris à une supérette qui battait de l'aile et allait fermer. Objectifs de l'époque ? Y développer la vente de produits alimentaires issus de la production biologique de proximité « pour favoriser le bien-manger et l'économie locale », se souvient Pascal Dallé, cofondateur de la coopérative. « Nous voulions aussi

Ronan et Solveig de la Biocoop avec Didier Massy apiculteur récoltant, à Lalleu.

que notre commune ne soit pas seulement une cité-dortoir. En plus du bistrot et de la boulangerie, nous souhaitons que l'épicerie soit un lieu de vie sociale », se remémore cet ancien agriculteur et ex-conseiller régional, fervent défenseur de l'économie sociale et solidaire.

Une coopérative nouvelle génération

Déjà organisée en société coopérative d'intérêt collectif, l'épicerie a fonctionné pendant quatre ans et a trouvé sa clientèle. Appelée Saveurs locales, elle avait aussi son totem : une table située dans le cœur du magasin. Destinée à accueillir des animations bénévoles et les client-es qui voulaient boire un café, elle a suivi le déménagement. « Nous avons gardé la table et nous souhaitons bien garder un engagement bénévole avec ce projet », ajuste Ronan. Car ce déménagement n'est pas le signe d'un échec. Au contraire. « Jusqu'en 2019, notre modèle a principalement reposé sur l'engagement individuel et nous voulions évoluer vers plus de salariat », se souvient le nouveau gérant. La défection du porteur d'un projet de magasin bio à Saint-Aubin et le soutien du maire ont créé l'opportunité. « Il était aussi important de pouvoir intégrer la Commune dans la Scic, car les statuts le permettent et cela traduit la volonté d'un territoire d'adhérer au projet », s'entendent Ronan et Pascal. Avec cette nouvelle implantation, la coopérative espère gagner en visibilité, augmenter son chiffre d'affaires et développer de l'emploi local. Un pari qu'elle fait sur une population presque trois fois plus nombreuse que celle de Mézières-sur-Couesnon et qui semble acquise à la consommation de produits à la fois locaux et biologiques. Défenseuse de la proximité, la coopérative garde aussi un lien fort avec une grosse soixantaine de producteur·rices locaux·ales pour les légumes, les fromages, les boissons, mais également des produits cosmétiques locaux et des produits d'hygiène tels que du savon.



Pleinement associées au projet, les producteur·rices font partie des cinq catégories que compte la coopérative. À leurs côtés, les salarié·es, les bénévoles sociétaires, les collectivités et les associations et entreprises partenaires ont aussi une place particulière. Parmi les sociétaires, Méz'idées Citoyennes et Scarabée Biocoop font office de fanaux. La première parce qu'elle regroupe une dizaine de membres fondateur·rices de la coopérative et porte ses valeurs historiques. La seconde parce qu'elle défend un projet de société similaire et qu'elle apporte un savoir-faire conséquent pour le lancement d'une telle entreprise. « J'ai travaillé dans le réseau Biocoop et j'ai été cogérant bénévole de notre première épicerie. Nous nous sentions prêts à passer à la vitesse supérieure tout en conservant le modèle de la Scic », explique Ronan. De deux salarié·es, la coopérative va passer à cinq. Un défi.

Pour garder une gouvernance équilibrée, les membres fondateur·rices ont choisi de créer cinq collèges. Une option facultative dans les statuts de la Scic. « Chaque collègue a un pourcentage de

Le mot du maire

« Augmenter la zone de chalandise »

Jérôme Bégasse,
maire de Saint-Aubin-du-Cormier

« Nous voulions soutenir l'installation d'un magasin spécialisé bio, sur la commune. Nous avons suivi un premier porteur de projet, mais ça n'a pas fonctionné. Nous avons donc cherché un investisseur intéressé à construire une cellule commerciale à l'entrée du bourg. C'est positif pour notre commune, car un commerce comme celui-ci est attendu par des habitants et cela peut augmenter la zone de chalandise. En parallèle, nous nous posons la question d'installer un ou plusieurs maraîchers. À l'avenir, il est très possible que la Commune rejoigne la Scic Coop'Idées. La proposition sera amenée au conseil municipal. »

voix qui est appliqué lors des votes des assemblées générales annuelles. Cela permet de pondérer les votes pour ne pas déséquilibrer le poids des uns ou des autres, des sociétaires comme des fournisseurs ou des collectivités, par exemple. Mais nous y appliquerons aussi un principe de proportionnalité, pour nous rapprocher au maximum du principe "une personne, une voix", qui est une clé des organisations coopératives», précise Ronan.

Des bénévoles toujours actives

Pour préserver une dimension bénévole et favoriser l'esprit de coopération, un conseil coopératif a prévu de se réunir tous les trimestres pour discuter des grandes orientations du magasin et des actions pédagogiques. Au moins deux commissions bénévoles ont aussi été maintenues. L'une pour chercher de nouveaux producteurs locaux, l'autre pour proposer des animations.

« La coopérative proposera du Do It Yourself, pour faire ses cosmétiques ou ses produits ménagers soi-même, ou des astuces pour avancer dans le zéro déchet dans le magasin. Mais elle rayonnera aussi hors les murs pour toucher le plus de familles possible », insiste Pascal Dallé. Au programme, des ateliers dans les écoles, sur le goût, l'alimentation et la saisonnalité, des soirées conjointes avec le cinéma associatif local, des débats sur des sujets d'actualité. Tout reste à inventer.

Avant l'inauguration du magasin, les sociétaires motivés ont pu également donner un coup de main à l'aménagement, et la première mise en rayons s'est déroulée sur trois jours à grand renfort de bonnes volontés. « C'était une manière de lancer une aventure qui sera collective et ne se limite pas à une aventure commerciale », s'amuse Ronan. Ticket d'entrée pour faire partie de la coopérative ? Trente euros la part sociale, et une envie de soutenir l'économie locale. Quant aux portes du magasin, elles sont ouvertes sans restriction ! •



Biocoop du Cormier

- > Créée en 2020
- > Gérée par la Scic Coop'Idées (2015)
- > 50 sociétaires
- > Surface du lieu : 300 m² de surface de vente et 100 m² de réserves, locaux sociaux et bureaux
- > Soutien du Département en 2016 et 2017

> 60 fournisseur-euses locaux-ales

Adresse

19 allée de Grèce
35140 Saint-Aubin-du-Cormier

Horaires

du lundi après-midi
au samedi soir



VAL-COUESNON

Graines d'Oasis et de solidarité

Au nord du département, non loin de la frontière normande et au cœur de Val-Couesnon – la commune qui réunit désormais Antrain, Saint-Ouen-la-Rouërie, Tremblay et La Fontenelle – un ancien bar-restaurant trône dans le carrefour de La Carrée. Sur la haie, une bâche annonce son nouveau nom : Graines d'Oasis. Un bistrot « agri-culturel » associatif tout juste né en 2019, qui comprend une salle de restauration, un bar avec un petit coin épicerie en sec, une cuisine, une terrasse et un grand jardin à l'arrière du bâtiment.

Ce vendredi soir, Jérôme installe une demi-douzaine de paniers de légumes. Depuis le début de l'année 2020, ce maraîcher de Montours vient

livrer les commandes passées auprès de Saveurs au gallo, un groupement de onze fermes qui fait de la vente en ligne avec dépôt. Légumes, pain, fromage, viande, tout y est local, et souvent garanti sans OGM ni produits chimiques de synthèse.

Une création citoyenne

À côté de Jérôme, deux bénévoles de Graines d'Oasis discutent du prochain brunch qui aura lieu dimanche. Le premier, Sébastien, est l'une des chevilles ouvrières du projet. Il est aussi le propriétaire des murs de cet ancien restaurant qui jouxte son magasin d'antiquités et qu'il a proposé de mettre à disposition. Cathy, quant à elle,



« L'idée d'un café associatif et de jardins partagés est souvent revenue. Sébastien a proposé de prêter les locaux du restaurant, qui n'était plus en activité. L'association a été lancée »

✗ Cathy, bénévole et membre de Graines d'Oasis

a rejoint l'aventure courant 2018. « Le pôle ESS de Fougères a lancé des réunions publiques en 2017 et 2018 pour sonder les attentes des habitants d'Antrain. L'idée d'un café associatif et de jardins partagés est souvent revenue. Sébastien a proposé de prêter les locaux du restaurant, qui n'était plus en activité. L'association a été lancée.

Aujourd'hui, nous sommes une dizaine à animer le lieu bénévolement», détaille-t-elle.

En 2019, l'acte fondateur d'ouverture a été la Fête de la musique. Un succès. Dans la foulée, le bar était en service le jeudi, vendredi soir et samedi. Des réunions d'information locale sur des sujets de société ou bien des rencontres entre les hôtes de gîtes, très présentes sur le secteur, ont également été organisées « pour créer du lien social », s'entendent Sébastien et Cathy.

Un lieu de vie

Avec la crise sanitaire et les mesures de distanciation physique, la petite équipe s'est adaptée. Elle a temporairement fermé la salle de restauration et a créé un événement public hebdomadaire unique, en extérieur : le brunch du dimanche. « Les bénévoles proposent les animations. Un cours de yoga-découverte ou un concours de boules », illustre Sébastien. Le samedi après-midi, certain-es bénévoles poursuivent les cours de musique et les ateliers cuisine pour préparer le brunch du lendemain.

Le mot de la maire

« C'est positif pour les habitants d'avoir un lieu dans lequel se retrouver »

Claudine Clossais, maire d'Antrain jusqu'en 2020

« Nous avons quelques petits commerces à Antrain. Deux boulangeries, une petite surface alimentaire, mais nous n'avons plus de bar ni de restauration. C'est un vrai souci. On ne peut plus prendre son café le matin en lisant son journal ou bien boire un verre le soir après le travail ou après une randonnée. Nous sommes classés "commune du patrimoine rural de Bretagne" depuis 2019. Nous sommes situés sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle et du Mont-Saint-Michel, nous avons plusieurs hauts sites de patrimoine et plusieurs chambres d'hôtes. Il y a du passage touristique chez nous. Et, entre l'hôpital, les entreprises et les artisans, près de 400 salariés travaillent encore à Antrain. Graines d'Oasis a vraiment une raison d'être, et c'est aussi positif pour les habitants d'avoir un lieu dans lequel se retrouver. »

À ce jour, l'association compte 160 membres. Et, pour venir à Graines d'Oasis et consommer un jus, un café ou un brunch, il faut s'acquitter d'une cotisation. « Nous avons opté pour une adhésion libre. Je n'étais pas très confiante sur le résultat, admet Cathy. Finalement, l'adhésion moyenne est de onze euros. »

En plus du petit coin épicerie, Graines d'Oasis propose des ateliers de jardinage pour tous les âges, pour les personnes qui peuvent souffrir d'isolement. Une serre a été montée et des rangs

en permaculture ont été aménagés au-delà des cyprès. Dans quelque temps, les légumes garniront les assiettes des consommateur-rices. Un emploi pourrait aussi être créé sur ce volet agronomique et intergénérationnel. « Nous avons une problématique forte, ici, car notre territoire, c'est 8 000 hectares et 2 000 habitants. Quatre habitants à l'hectare, ça ne représente pas forcément grand monde. Il faut vivre avec cette sobriété et, à terme, peut-être aurons-nous besoin de professionnaliser le lieu pour éviter l'essoufflement des bénévoles », conclut Sébastien. •



Val-Couesnon
4 191 habitant·es

Fusion des communes d'Antrain, La Fontenelle, Saint-Ouen-la-Rouërie et Tremblay



Graines d'Oasis

- > Créé en juin 2019
- Géré par l'association Graines d'Oasis : 160 adhérent·es
- > Gouvernance collégiale avec une douzaine de membres actives
- > Surface du local : salle de restauration de 30 places et jardin de 4 000 m²
- > Une demi-douzaine de fournisseur·euses locaux·ales
- > Pas de salarié·e

Financement

Financement d'une étude d'opportunité par le Département d'Ille-et-Vilaine

Adresse et contact

La Carrée
35560 Antrain
06 51 58 80 03
grainesdoasis@gmail.com

Horaires

Retrait des commandes : 18 h - 19 h 30, le vendredi
Cours de guitare et atelier cuisine : samedi
Événements : dimanche



COËSMES

Bistrot Lab', laboratoire d'expériences



Au centre de Coësmes, près de l'église, se dresse une grande maison en pierre. C'est ici qu'ouvrira, au premier trimestre 2021, le nouveau bistrot de la commune, baptisé Bistrot Lab', un « Café Associatif - Culturel - Solidaire », ainsi qu'on peut le lire sur la banderole accrochée à l'entrée du chantier. Benoît, candidat à la cogérance bénévole, décrit, plan en main, le futur aménagement de ce large bâtiment d'une surface d'environ 150 mètres carrés : « Le rez-de-chaussée accueillera un bar et une scène, mais dans une ambiance très familiale. De l'autre côté de la cour, on trouvera un atelier où pourront se dérouler des activités de poterie, de peinture, etc. Et, au premier étage, il y aura les bureaux de l'association, mais aussi un espace de coworking. » Clin d'œil à l'histoire du lieu, la maison abritait déjà à

l'origine une multi-activité, puisqu'il s'agissait... d'un bar-cordonnerie ! « Quand on a eu les clés, il y avait encore l'établi », raconte, amusée, Charlotte, chargée du volet social et solidaire du projet.

Un bistrot d'action sociale

Particularité, ce n'est ni la Commune ni l'association porteuse du projet qui est propriétaire des murs, mais le centre communal d'action sociale (CCAS). C'est lui qui, en septembre 2019, a racheté l'ancien bistrot du bourg, fermé depuis 2015. Il en a d'ailleurs financé les travaux en raison de la très forte composante sociale et intergénérationnelle des activités organisées par l'association. En effet, avant même son ouverture effective, le Bistrot Lab' propose déjà toutes les semaines des ateliers numériques pour les senior-es.

Le mot du maire

« Ils veulent être complémentaires »

Luc Gallard, maire de Coësmes et président de l'intercommunalité Roche aux Fées communauté

« À 35 kilomètres au sud de Rennes, Coësmes est un petit bassin de vie qui accueille une population suburbaine et rurale. Bien qu'en développement depuis dix ans, notamment avec l'arrivée d'une population plus jeune, le dernier bistrot de la commune avait fermé en 2015. On avait soutenu un premier repreneur, auquel on avait conseillé de s'appuyer sur une dynamique collective. Malheureusement, ce dernier a renoncé au vu des difficultés financières. La surprise, c'est que le collectif qui s'était constitué pour porter le volet "animation" a voulu continuer à porter le projet. Derrière ce bar, il y a toute une population qui est investie et qui a pris le temps de construire une offre, de consulter les habitants et les autres commerçants. Ils veulent être complémentaires. On ne peut pas d'un côté se plaindre de l'inaction des communes et de la disparition des commerces, et de l'autre craindre la reprise par un collectif. En tant qu'élu, j'essaie de donner à voir sur ce paradoxe. »

Il travaille également en lien étroit avec les espaces jeunes de Coësmes et de Retiers. Des lycéen-es se sont ainsi impliqués dans le projet et ont porté, entre autres, l'organisation d'un rallye et d'une nuit du sport. À son lancement, le Bistrot Lab' envisage aussi de proposer de l'accompagnement scolaire, du soutien à la parentalité et collabore avec l'aide sociale à l'enfance pour accueillir des rencontres familiales. Au-delà de ces activités, le bistrot a pour ambition de fédérer les nombreuses initiatives déjà présentes

sur le territoire. « Coësmes, c'est une commune dynamique avec plein d'associations, mais où les gens se rencontrent peu parce qu'il n'y a pas de lieu commun », explique Charlotte.

À la rencontre des habitant-es

En attendant l'ouverture, bénévoles et habitant-es se mobilisent autour du chantier participatif et peuvent également profiter de la cabane à dons, ainsi que du jardin partagé inauguré en juin 2019, mais pas seulement... car le Bistrot Lab' existe aussi en version mobile. Dès le début de l'aventure en 2018, le collectif a commencé à aller rencontrer les habitant-es avec un bistrot mobile : « On faisait les vide-greniers, les mercredis de la Roche aux Fées, les carnivals, on arrivait avec notre vieux comptoir de théâtre, et on partageait le projet autour d'un verre », racontent Charlotte et Benoît. Aujourd'hui, l'association compte plus de 70 adhérent-es, dont une trentaine de bénévoles actives, et peut déjà s'enorgueillir de remplir sa mission de lien social, comme le raconte Benoît : « Quand je suis arrivé à Coësmes il y a trois ans, je ne connaissais personne. Grâce au projet, j'ai rencontré plein de monde sur ma commune. Fréquenter des gens près de chez soi, c'est quand même plus sympa. » •



Bistrot Lab'

- > 74 membres, dont 30 bénévoles actives
- > Association collégiale loi 1901 créée en 2017
- > Ouverture en 2021
- > 1 salarié

Financement

- > Subventions accordées au centre communal d'action sociale de Coësmes pour les achats et travaux
- > Subventions accordées à l'association collégiale Bistrot Lab' pour l'aménagement, les chantiers participatifs et les activités

> Autres aides à venir (voir le détail de ces financements page 61).

Horaires prévisionnels

fermé lundi et mardi
mercredi : 10 h 30 - 19 h 30
jeudi et dimanche :
10 h 30 - 14 h 30
vendredi et samedi :
10 h 30 - 14 h 30 et
17 h - 22 h

Adresse et contact

1 rue des Ardoisières
35134 Coësmes
06 13 61 56 84
www.bistrotlab.fr



PAYS DE BROCÉLIANDE

L'Elfe, une épicerie pour tous

Chaque semaine, un imposant camion sillonne les routes du Pays de Brocéliande. Dans sa cargaison : des œufs, des légumes, de l'huile, des boissons, des légumineuses ou des produits d'hygiène. Au volant : Mathias Montigny, l'un des fondateur-rices de cette épicerie ambulante, qui se rend chaque jour dans l'une des treize communes de sa tournée, d'Iffendic à La Trinité-Porhoët. « On circule dans un rayon de vingt kilomètres. Je fais aussi quelques déplacements à domicile chez des personnes âgées », précise-t-il. Estampillé « Le Car à Vrac », ce camion propose



une épicerie bien garnie, avec des denrées fournies par une trentaine de producteur-rices locaux·ales. Ce projet original a été initié fin 2016 par Émilie et Mathias Montigny, l'un comme l'autre travailleur·euse social·e, venu·e s'installer à Mauron (56). Il a été lancé sans moyens publics, avec une petite caravane achetée à leurs frais. « Au départ, personne ne croyait à notre projet, sourit Mathias. L'objectif premier, c'était de promouvoir l'accès pour tous à une alimentation de qualité. Proposer une épicerie itinérante, c'est un bon prétexte pour rencontrer les gens et soutenir les producteurs locaux par ailleurs. » L'idée convainc toutefois rapidement les habitant·es du territoire : « On a eu 304 adhérents la première année ! » précise Mathias. Des habitant·es de tous horizons, toujours au rendez-vous aujourd'hui : « Notre épicerie démontre son utilité au quotidien dans les petits bourgs ruraux, explique Émilie.

On prend le temps de venir au contact des habitants, notamment les plus précaires. La mixité sociale est importante. »

Des produits à moitié prix

La vaillante petite caravane a toutefois fini par rendre l'âme. L'épicerie est installée dans un grand camion, arrivé durant l'été 2020. Son coût important, 13 000 euros, a été amorti par un financement participatif de près de 7000 euros. Un chantier participatif a servi à l'aménager. Cette épicerie ambulante, orientée vrac et zéro déchet, a une particularité supplémentaire : les produits sont proposés à moitié prix pour les personnes à faibles revenus, sans justificatifs de ressources, grâce à une caisse solidaire, approvisionnée par des dons spontanés. « Vous connaissez le principe du café suspendu ? Eh bien, ici, c'est un peu l'idée de l'article suspendu », explique Amélie Delaunay, coprésidente de l'association. « C'est un cercle vertueux, comme une sécurité sociale alimentaire. Quand ça ne va pas, on peut en bénéficier », ajoute Mathias. D'ailleurs, dans Le Car à Vrac, on ne trouve pas seulement des œufs ou du riz : du matériel informatique (ordinateur portable, scanner et accès internet) est aussi mis à disposition pour favoriser l'accès aux droits et lutter contre la précarité numérique. « On vient sans étiquette, sans données administratives. On y entre par n'importe quel spectre : le social, le local, ou l'écologie », ajoute Amélie.

Un lien entre les habitant·es

Et ça marche ! En 2019, L'Elfe a reçu le trophée breton du développement durable. Mais le fameux Car à Vrac ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. L'objectif le plus pressant est de salarier une personne à mi-temps de manière stable et de trouver un local pour stocker les denrées. Les bénévoles ont également un autre but en tête : respirer ! « Il est temps qu'on puisse souffler. L'idée, c'est aussi de s'épargner. Il faut pérenniser le projet », sourit Amélie Delaunay.

D'Iffendic à La Trinité-Porhoët, Le Car à Vrac couvre un territoire très étendu entre Morbihan et Ille-et-Vilaine. « Cette itinérance est bien adaptée pour répondre à la désertion des commerces



de proximité sur ce territoire rural », précise Amélie Delaunay, coprésidente de l'association. Les communes concernées par les tournées sont Mauron, Ménéac, Évrignet, La Trinité-Porhoët, Guilliers, Paimpont, Concoret, Saint-Malon-sur-Mel, Iffendic, Tréhorenteuc, Saint-Brieuc-de-Mauron, Brignac, et Saint-Gonlay. Une manière de toucher une population souvent précaire, sur un territoire rural éloigné des grandes villes, notamment des magasins qui proposent des produits bio et en vrac. •



L'Elfe

- > L'association : 120 adhérent·es en 2020, 3 coprésidentes
- > Lauréat 2019 des trophées bretons du développement durable (catégorie association)
- > L'épicerie : plus de 30 fournisseur·euses locaux·ales

Financement

- > 7000 € du Département d'Ille-et-Vilaine pour une étude de faisabilité sur un mi-temps de 6 mois, 3200 € du Département du Morbihan, subvention

de démarrage (achat du frigo, stock), 7000 € du Crédit Mutuel de Bretagne (trophée régional de la vie associative)

Pour l'achat du camion :

- > Aides des Communes de La Trinité-Porhoët (800 €), Iffendic (300 €) et Concoret (400 €), 6049 € de financement participatif

Jours de tournée

du mardi au samedi matin

Contact

06 42 77 43 42
Facebook : L'Elfe, l'épicerie solidaire en Brocéliande



CHANTELOUP

Le Barnadette, le café du village

À l'origine du Barnadette, le café associatif de Chanteloup, il y a une association, Les Petits Liens, et deux ami-es, Loïc Le Bihan et Nathalie Meurisse. Leur projet? Créer de la vie et du lien dans le bourg. Le président de l'association confie également une motivation plus personnelle : « Ouvrir un bistrot, c'était un vieux rêve. » Pour construire leur projet, ils se tournent vers l'équipe d'un autre café collectif, le Bar'Zouges. « Leur commune est d'une taille équivalente à la nôtre et, chez eux aussi, il y avait encore un café traditionnel en activité. Comme le Bar'Zouges existait depuis deux ans, ils avaient déjà de l'expérience. On les a rencontrés trois fois, on s'en

est beaucoup inspirés », raconte Loïc. Une fois le projet écrit, une réunion publique est organisée pour connaître le nombre potentiel d'adhérent-es. Un succès immédiat puisque 35 personnes rejoignent d'emblée l'aventure.

De Bernadette au Barnadette

Mais la jeune association bute sur la question du lieu. « Il y avait un café-restaurant qui fermait, mais l'investissement financier était trop important pour nous. » C'est à cette époque, en 2018, que Bernadette, la doyenne de Chanteloup, décède. Sa maison, idéalement située en centre-bourg, juste en face de la mairie, avec un parking

Le mot du maire

« Un café associatif est une motivation pour venir s'installer à Chanteloup »

Vincent Minier, maire de Chanteloup

« À Chanteloup, il y a une nouvelle population, plus jeune, qui veut habiter en campagne tout en ayant des services de proximité, comme l'accueil des enfants, mais aussi de l'animation. La médiathèque représentait déjà un lieu de rencontre, mais elle n'offrait pas la chaleur d'un bar, ce n'était pas tout à fait un lieu fait pour ça. Le projet du Barnadette est donc venu répondre à une attente de la population et à notre envie de renforcer la vie du village. Quand on soutient ce genre d'initiatives, on ne favorise pas que le lien social, on fait aussi un projet urbanistique : on rénove un lieu, on fait de l'aménagement du centre-bourg, on amène de la vie dans une commune qui, par sa proximité avec Rennes, peut aussi avoir des connotations de cité-dortoir. Aujourd'hui, l'existence d'un café associatif est une motivation pour les gens à venir s'installer à Chanteloup. Donc, c'est très encourageant. »

tout à côté, est à vendre. L'association a un coup de cœur ou plutôt un coup de foudre : « On cherchait un lieu qui ait une âme. Celui-là en avait une, indéniablement. » La famille de la défunte, quant à elle, est séduite par le projet, qui rend un bel hommage à Bernadette, très impliquée dans la vie associative locale. Le projet aboutit avec l'aide de la Mairie, qui rachète la maison, finance les travaux et la met à disposition de l'association. Tout, du mobilier à la vaisselle, est récupéré. Le premier stock de boissons est acquis grâce à une simple cagnotte en ligne. Fait exceptionnel, le Barnadette peut donc commencer son activité avec des charges et des investissements quasi nuls.

Créer du lien

Inauguré en septembre 2019, le café, avec sa salle d'une cinquantaine de mètres carrés et sa grande terrasse, accueille désormais des animations très diverses : ateliers langues, généalogie ou couture, escape game, théâtre, concerts, soirées jeux, mais aussi formations ou encore un marché de Noël.





« On cherchait un lieu qui ait une âme. Celui-là en avait une, indéniablement »

Toutes les activités sont proposées et portées par les bénévoles ou par les autres associations du territoire, qui peuvent également disposer du lieu. D'où un certain éclectisme revendiqué par Loïc et érigé en politique : « *La diversité de l'offre est capitale. Il ne faut pas servir qu'à une partie de la population. Sinon, on s'éteint.* » Le Barnadette travaille au développement de diverses activités, telle la distribution de paniers de producteur-rices locaux, mais veut surtout enrichir le volet social de sa proposition. Des démarches sont déjà engagées pour que le café soit agréé par la Caf comme « espace social ». Une deuxième phase en cohérence avec le programme d'animations, ainsi que l'explique Loïc : « *Il fallait d'abord que les gens connaissent le lieu, qu'ils viennent pour d'autres raisons que pour s'occuper de leurs problèmes, sinon ça ne marche pas.* » •



Barnadette

- > Créé en septembre 2019
- > Nombre de bénévoles actif-ves : 45
- > Salarié-es : 0 – pas de recrutement envisagé

Financement

- > Investissements
- > Feder Europe et Région
- > Contrat de ruralité (État)
- > Fonds de solidarité territoriale du Département et Communauté de communes, pour la rénovation du bâtiment

Fonctionnement

- > En 2019 : Mairie 500 €, Groupement des associations sportives et culturelles de Chanteloup 1000 €, Fonds pour le développement de la vie associative (FDVA) 1000 €
- > En 2020 : Communauté de communes 3000 €, Mairie 500 €, État (FDVA) 1000 €

Adresse & contact

lebarnadette@gmail.com

Horaires

ouverture selon le programme d'activités



SAINT-SENOUX

Baranoux, coopérer pour reprendre

Au centre de Saint-Senoux, en face de l'église, se trouve une bâtisse entourée de verdure. C'est ici que logera le Baranoux, le nouveau bar-épicerie culturelle de la commune, qui doit ouvrir ses portes en 2021. L'histoire de ce collectif commence en 2018. À l'époque, le bar du village cherche un-e repreneur-euse – encore une fois. Depuis 2000, les gérant-es s'y succèdent tous les quatre à cinq ans. Une demi-douzaine d'habitant-es de Saint-Senoux et des bourgs limitrophes réfléchissent à une reprise collective de ce lieu, qui ne manque pourtant pas d'atouts. Devenu propriété de la Commune par legs avec obligation d'en faire une épicerie, il est doté d'une licence IV attachée aux murs. Il bénéficie

aussi du contexte dynamique de Saint-Senoux : population croissante, potentiel touristique, vie associative développée et commerces.

À la rencontre des autres

Pour alimenter sa réflexion, ce petit groupe, accompagné à ses débuts par le pôle ESS Vallons solidaires, va visiter d'autres cafés collectifs comme Un Café des possibles, le Bar'Zouges, le Bardac' et l'incoronable Champ Commun : « *On est allés voir les lieux. Les gérants, les salariés, les bénévoles, tous donnaient envie, ils avaient l'air de s'éclater* », raconte Flavie, membre du collectif initiateur et présidente de la Scic depuis sa création. Enthousiaste et convaincu, le



« Il fallait que ce lieu puisse être ouvert à tous, avec des couleurs différentes. On est à l'origine du projet, mais ce n'est pas notre lieu »

✗ Flavie, présidente de la Scic

groupe rencontre la municipalité d'alors, propriétaire des murs, qui accueille froidement le projet. Cette dernière préférerait une reprise conventionnelle du commerce. Qu'à cela ne tienne, le collectif ne se décourage pas et organise en octobre 2018 une réunion publique pour s'ouvrir à un maximum de monde. Pari gagné. À l'issue de cette présentation, un comité de pilotage d'une quinzaine de personnes est constitué pour monter le projet et acheter le fonds de commerce, épaulé par une quarantaine de bénévoles.

Pour être au plus près des attentes et envies des habitant·es du territoire, ils lancent une grande consultation avec une enquête en ligne, mais aussi avec un questionnaire distribué dans toutes les boîtes aux lettres. Une étape essentielle, comme le relate Flavie : « Il fallait que ce lieu puisse être ouvert à tous, avec des couleurs différentes. On est à l'origine du projet, mais ce n'est pas notre lieu. Certaines personnes se sont d'ailleurs éloignées parce qu'elles voulaient vraiment faire leur truc à elles. » L'étude de marché leur permet d'affiner l'offre. Il est décidé de réintroduire du conventionnel dans l'épicerie. La restauration ne sera qu'occasionnelle, faute d'intérêt. Le cœur du projet, ce seront les animations, citées comme la première raison de fréquenter le futur lieu.

Un collectif puissant

En parallèle, le collectif travaille au montage juridique et financier. Le choix de la Scic s'impose d'emblée, comme l'explique Flavie : « On avait un projet d'activité économique avec sala-



riés et on voulait que les gens puissent s'impliquer.» Pour piloter, un conseil coopératif, baptisé avec humour le «Coco», est mis en place. En septembre 2019, le collectif boucle le plan de financement. Il associe prêt bancaire, apports au capital des Cigales et de la Fondation Raoul Follereau, ainsi que dons. Mais la plus grande partie du capital social de la coopérative (38 %) provient des souscriptions de parts sociales par les personnes physiques. En effet, les habitant·es du territoire qui ne souhaitent pas seulement s'investir mais aussi investir dans le projet sont nombreux·es : ils sont 101 sociétaires à avoir souscrit au moins une part d'un montant de 100 euros, lors de la première assemblée générale du 19 janvier 2020. Un enthousiasme de la population qui se confirme dans la durée, puisque la Scic compte aujourd'hui 130 sociétaires ! Pourtant, le collectif sait garder la tête froide. « Dans notre prévisionnel, on a estimé notre chiffre d'affaires à 93 000 euros, un montant pessimiste basé sur les exploitations précédentes », expose Flavie, documents en main. Une projection qui n'empêche

pas le Baranoux de s'être fixé comme objectif la création de plusieurs emplois : un·e coordinateur·trice, un·e épicer·ère-barman·maid, ainsi qu'un autre mi-temps pour l'épicerie.

En attendant l'ouverture prochaine du nouveau bar-épicerie réaménagé avec deux entrées distinctes pour chacune des activités et une grande terrasse adjacente, les sociétaires se sont déjà emparé·es du projet culturel en organisant tous les dimanches de l'été 2020 les Estivales, avec une programmation éclectique, mêlant concerts, lectures, jeux, magicien, friperie, qui ont conquis un large public bien au-delà de la commune. Le Baranoux porte déjà merveilleusement son nom. •



Baranoux

- > Ouverture : 1^{er} trimestre 2021
- > CA prévisionnel : 93 000 €
- > Sociétaires : 130
- > Salarié·es prévu·es : 3

- > Pass Commerce : 1770 €
- > Subventions pour les travaux : 20 000 € de la Commune, 40 000 € du Département

Adresse & contact

18 rue des Bateliers
35580 Saint-Senoux
06 79 74 40 86
contact@baranoux.fr
www.baranoux.fr

Financement

- > Capital personnes physiques : 23 400 €
- > Cigales : 10 000 €
- > Fondation Raoul Follereau : non communiqué
- > Prêt CMB : 10 000 €
- > Prêt Bretagne Active : 10 000 €

Horaires prévisionnels

tous les jours, sauf le mardi



LANGOUËT

La nouvelle vie d'un vieux bistrot à La Cambuse

À La Cambuse, seul estaminet de la petite commune de Langouët, les tenanciers et tenancières se succèdent joyeusement derrière le comptoir. Et pour cause : depuis huit ans, cet ancien commerce est géré par une association d'habitantes. Le principe est simple. Le bar est ouvert tous les vendredis de 17 heures à 1 heure du matin, et les membres de l'association viennent assurer le service sur des créneaux de deux heures. Pour les nouveaux-elles habitantes, dont beaucoup résident dans les deux écoquartiers de la com-

mune, La Cambuse est un véritable lieu de rencontre et d'échange. Et un rendez-vous familial : balades à vélo, sorties Nuit de la chouette... « *On partage nos passions !* » sourit Olivier Teffaine, l'un des membres de la collégiale. Ici, les enfants sont les bienvenus ! D'ailleurs, depuis l'été 2020, le bar est désormais aussi ouvert le mercredi de 16 heures à 22 heures. À cette occasion, le four à pain, construit dans un agréable jardin partagé derrière La Cambuse, est mis en route : au grand bonheur des enfants, pains et pizzas sont

Le mot du maire

« Pas de méthode, juste un contexte »

Daniel Cueff, ancien maire de Langouët, a accompagné la création de ce café associatif

« En 1983, la Commune a racheté La Cambuse. Les gérants se sont succédé : à chaque fois, c'était une catastrophe économique. Dans le cadre du dispositif de soutien au dernier commerce, le bar a été vendu à la Communauté de communes dans les années 2010. Mais ça ne fonctionnait pas bien non plus. Quand tout ça a encore mal fini, avec un trou dans la caisse, j'ai proposé de ne plus installer personne. Durant deux ans, il n'y a plus eu de gérant. Puis des habitants sont venus me voir pour créer une association afin de reprendre le café. Aujourd'hui, La Cambuse est devenue une scène bien identifiée en Bretagne. Des travaux de mise aux normes (accessibilité pour les personnes à mobilité réduite, électricité, mise en place d'un plafond coupe-feu) ont été financés par l'intercommunalité à hauteur de 35 000 euros, dans le cadre de la politique du dernier commerce. Au bourg, le bar joue plutôt une fonction de lien social et culturel, notamment pour les nouveaux habitants arrivés à Langouët. Avant, les gendarmes m'appelaient tout le temps, car il y avait du bruit, des problèmes sur la voie publique. Depuis huit ans que le bar associatif a démarré, je n'ai jamais été appelé ! Mais l'erreur serait de penser en copier-coller, qu'une expérience ici va marcher de la même façon ailleurs. Or, en réalité, le succès relève d'une conjonction fine entre un lieu physique, des habitants et surtout un territoire. Il n'y a pas de méthode, juste un contexte. »

alors cuits au feu de bois et dégustés sur place. Auparavant, La Cambuse organisait également un achat groupé de pain et croissants frais, à savourer autour d'un café le dimanche matin. Le succès est au rendez-vous : l'association compte entre 80 et 100 adhérents, dont une quarantaine de membres actifs-ives. Elle édite aussi une lettre d'information et environ 2 000 abonné-es suivent sa page Facebook. Outre l'activité du bar, La Cambuse propose un programme de concerts de haute volée un vendredi par mois, qui draine des spectateur-rices venu-es des quatre coins de la Bretagne. « *J'habite tout près de La Cambuse et j'aime la musique. Le projet d'ouverture en association m'a plu. L'idée, c'est de vivre ici et de faire vivre la commune* », raconte Goulwen Le Tallec, l'un des membres de l'association.

Une collégiale aux manettes

Ce commerce a une longue histoire derrière lui : les locaux avaient été acquis par la Commune de Langouët en 1983 puis rachetés par la Communauté de communes du Val d'Ille-Aubigné dans les années 2010. Malgré cette volonté forte, les gérants s'étaient succédé sans parvenir à l'équilibre économique, jusqu'à la fermeture totale. En 2012, des habitant-es de Langouët proposent à la municipalité de rouvrir le bar, en créant une association loi 1901. Pour conserver la licence IV, l'un des bénévoles est chargé de suivre une formation spécifique durant trois jours. C'est le début d'une nouvelle aventure. Côté organisation, rien de plus simple : cette association loi 1901, fonctionne grâce à une collégiale de sept membres. « *On n'a pas de président, on porte tous l'association de la même façon* », explique Olivier Teffaine. Pour les épauler, une commission animation tient le calendrier des concerts et une commission cantine bio assure la restauration lors des soirées à La Cambuse.

Un lieu de rencontre

Les membres de La Cambuse sont fier-ères de leurs locaux, fraîchement mis aux normes par la Communauté de communes. Une grande salle de 60 mètres carrés, d'une jauge de 80 personnes, peut accueillir les spectateur-rices. Des



Fiches pratiques

loges attendent les artistes au premier étage et une arrière-cuisine permet de réchauffer des plats. « On paie une location à la Communauté de communes de 166 euros. Et nous avons aussi accès à un bureau dans la pépinière de l'économie sociale et solidaire de la commune, avec un loyer de 20 euros », précise Jérôme Gimenez, bénévole à La Cambuse.

À l'avenir, les membres de l'association ne souhaitent pas s'orienter vers la création d'un poste de salarié.e. Ils ont toutefois fait appel à plusieurs jeunes en service civique, notamment pour organiser le forum des cafés associatifs ou le vide-grenier annuel. Au-delà du verre échangé le vendredi soir, l'objectif est de rester un lieu de retrouvailles pour les habitant-es, même si la sauce peine à prendre parfois. « Pour les personnes âgées, c'est difficile de venir dans un bar où il n'y a pas de "vrai" patron, explique Jérôme. Mais on essaye de trouver des solutions : c'est à La Cambuse que s'est déroulé le vin d'honneur du 8 Mai, cette année. Ça aide à faire bouger les lignes ! »



La Gambuse

- > Créée en avril 2018
- > 80 membres
- > Association loi 1901
- > Pas de salarié.e

Financement

1 000 € de la Commune de Langouët chaque année
3 000 € de la Communauté de communes, au démarrage

Adresse & contact

15 rue des Chênes
35630 Langouët
www.assolacambuse.org

Horaires

mercredi : 16 h - 22 h
vendredi : 17 h - 1 h

Faire émerger un projet

La création collective d'un commerce de proximité nécessite de bien penser son projet et de s'outiller pour le faire vivre dans le temps.



LE PROJET D'UN COLLECTIF

Pour passer de l'idée à sa réalisation, il est important de bien nommer et organiser tous les éléments plus ou moins tangibles qui portent la dynamique de départ. Cela permet de prendre en compte les désirs individuels et de formaliser des finalités et des objectifs communs.

Confronter les idées collectivement permet souvent de mettre en lumière des différences de points de vue, qui sont une richesse, mais qu'il faut travailler pour porter une dynamique collective. Il est donc essentiel de poser ses intentions par écrit et de définir et clarifier les envies des porteurs et porteuses du projet.

LE PROJET D'UN TERRITOIRE

D'autre part, un projet s'inscrit toujours dans un territoire précis et il est indispensable d'en identifier les besoins. Afin de cerner au mieux les attentes des habitant-es, de penser le projet dans une économie précise, une géographie et une écologie de personnes et d'acteur-rices, il peut être intéressant d'engager une démarche de diagnostic de territoire ou de vérifier si de précédentes études n'ont pas déjà été engagées ou formalisées par la collectivité elle-même, des structures du territoire ou par le révélateur TAG35. Aller à la rencontre des élu-es et des structures compétentes permet d'avoir un regard extérieur et pertinent sur le territoire et sur le projet. C'est aussi l'occasion de former les premiers partenariats et d'obtenir des soutiens, essentiels à la réussite.

LE PROJET ÉCONOMIQUE

Même si votre projet est associatif et non lucratif, il est nécessaire de penser sa viabilité économique et son investissement initial. Pour bâtir votre business plan, vous pouvez être accompagné-es. Dans ce processus, la découverte d'autres lieux similaires permet également d'affiner son projet, sa sélection d'activités, son modèle économique. Enfin, la construction passe par le choix d'un statut juridique. La rédaction des statuts ne doit pas être négligée et peut faire l'objet d'un accompagnement, car c'est elle qui définit en partie la gouvernance de votre projet.

FAIRE VIVRE LE PROJET

L'ensemble des démarches qui permettent de construire le projet (rédaction des statuts, recherche de financement, construction et coordination d'un collectif, des chantiers, etc.) nécessite des outils. À la fois des outils de gestion, mais également numériques et d'animation de réunions ou de temps d'échange.

Faire vivre le projet, c'est par ailleurs bien communiquer sur celui-ci auprès des institutions, avec un dossier correctement rédigé et un plan de financement bien ficelé. Pour cela, il ne faut pas hésiter à s'entourer de personnes compétentes (au sein de l'équipe bénévole ou avec des professionnel·les).

C'est également communiquer en interne, faire en sorte que les informations circulent bien. Pour cela, des outils numériques partagés (et libres, de type Framasoft) permettent de structurer la communication et l'organisation.

Ensuite, communiquer, c'est ouvrir le projet vers l'extérieur, donner envie à des personnes de rejoindre le collectif et à d'autres de fréquenter le lieu, en organisant des réunions publiques et des temps d'échange. Il ne faut pas négliger non plus les moments festifs, pour créer du commun, et des rencontres conviviales, qui peuvent renforcer la dynamique collective.

Il est indispensable également de bien penser la place du salariat et l'engagement bénévole. Cela nécessite de définir les missions, fonctions et rôles de chaque personne selon son investissement dans le projet (fiche de poste claire pour chaque salarié-e, charte et livret d'accueil pour les bénévoles).

Les horaires d'ouverture du lieu ont un double enjeu et doivent donc être bien réfléchis en amont. Plus le site est accessible, sur des créneaux suffisamment larges, plus il gagne en visibilité et plus il peut être inclusif. En revanche, cela peut aussi engendrer un épuisement conséquent du collectif. Il faut réussir à équilibrer ces deux aspects.

Enfin, faire vivre le projet, c'est veiller à rester connecté-es au territoire, à ne pas s'en détacher et à animer le collectif.

→ Pour aller plus loin, voir l'ensemble des fiches pages suivantes.

La multi-activité

Aujourd'hui, de nombreux projets pratiquent la multi-activité pour des raisons économiques. Cette approche permet de moins dépendre d'un seul secteur et favorise la stabilité du projet. Dans un contexte rural et de désertification des centres-bourgs, multiplier les services et activités répond aux besoins de la population et améliore l'attractivité. Les cafés cités dans ce livre illustrent bien cette tendance.

ACTIVITÉS COMMERCIALES

Il est possible d'associer plusieurs activités commerciales, les combinaisons les plus courantes étant le café-restaurant ou le bar-tabac. Mais, depuis quelques années, nous voyons réémerger des projets de café-épicerie, café-librairie, voire des assemblages multiples. D'autre part, la mise en place de prestations, comme le retrait d'argent ou de colis, le relais poste, la presse ou le dépôt de pain, permet d'offrir des services appréciés par les habitant-es.

ACTIVITÉS CULTURELLES

Les activités culturelles permettent d'augmenter de manière ponctuelle, mais récurrente la fréquentation du lieu et son rayonnement géographique. Elles sont aujourd'hui indispensables à la stabilité économique d'un projet. Il s'agit aussi d'une activité économique qui doit être pensée comme telle, en particulier pour la rémunération des personnes intervenantes. Il existe une variété considérable

de propositions culturelles (concerts, spectacles, lectures, projections, expositions, rencontres, soirées jeux, etc.). La mise en place d'une programmation nécessite un travail important de communication.

ACTIVITÉS SOCIALES

De plus en plus de cafés mettent en place des activités qui favorisent le lien social, comme le café tricot, les ateliers numériques, le repair café, etc. D'autre part, de nombreuses propositions d'échange de savoirs ou de pratiques solidaires naissent dans ces lieux (cabane à dons, magasin gratuit, café suspendu, Sel, etc.). En plus de l'intérêt social de ces activités, cela permet encore au lieu d'augmenter sa fréquentation et d'essayer de le rendre le plus ouvert possible à toutes et à tous. Les projets combinent souvent ces différents types d'activités. Attention cependant à ne pas vous perdre dans la construction de votre projet. Il faut trouver un bon équilibre entre intérêt social, rentabilité économique et temps de gestion des diverses offres.



Aspects économiques

Les projets de l'économie sociale et solidaire doivent travailler l'équilibre entre viabilité économique et utilité sociale. L'économie, au sens étymologique, signifie l'art de « bien administrer sa maison ». Il s'agit de regarder l'économie comme la gestion saine d'un projet qui permet de mener tout type d'activités, y compris culturelles et sociales. Multiplier les services d'un commerce en milieu rural est souvent une nécessité et l'une des clés de sa réussite. La plupart des expériences présentées dans ce guide mixent bar, restaurant, épicerie, concerts, animations, expositions, relais-poste... Pour autant, tout développement d'une nouvelle activité est à penser en fonction de l'intérêt social (combien de personnes ou d'habitant·es cette proposition intéressera-t-elle ?), du temps de gestion (combien de temps faudra-t-il consacrer à la gestion ?) et de la rentabilité économique (qu'est-ce que cela rapportera économiquement ?). Et bien sûr de l'envie du collectif à porter ladite activité !

MULTI-ACTIVITÉ & RENTABILITÉ ÉCONOMIQUE

Dans le cadre d'une multi-activité, il est important de se poser la question des marges. Elles ne sont pas les mêmes pour la restauration ou l'épicerie. La restauration peut être rentable économiquement, si l'offre est minutieusement préparée : calcul des marges et des coûts adaptés au pouvoir d'achat de la population, nombre de couverts et horaires d'ouverture pensés en fonction de la localisation et de la potentielle clientèle, menu répondant aux envies et exigences des habitant·es... Sinon, le risque de voir la marge disparaître est grand !

Cette lecture des marges et de l'économique permet de bien cerner le projet et de pondérer celui-ci au regard d'autres missions sociales. Un relais-poste entraîne une charge de travail importante, mais, dans une commune où celui-ci manquait, cela fera du café un lieu d'utilité publique et entrera dans le commerce des personnes qui n'y seraient peut-être pas venues autrement. Dans une même perspective, l'organisation de concerts ou de spectacles gratuits représente un coût pour la structure, mais peut augmenter ponctuellement le public du lieu et son chiffre d'affaires.

MODÈLE ÉCONOMIQUE & STATUT JURIDIQUE

Le choix du modèle économique, lucratif ou non lucratif, pourra influencer le choix du statut juridique. S'il n'y a pas d'investissement de départ, que le lieu fonctionne uniquement avec des bénévoles et que l'activité économique demeure sans but lucratif, c'est certainement le statut associatif qui sera le plus en adéquation. Attention, si votre projet, bien qu'associatif et non lucratif, rentre dans un champ concurrentiel (comme le bar, l'épicerie ou la restauration), vous serez assujetti·es à la TVA. Si vous êtes attaché·es au statut associatif, votre association sera donc fiscalisée.

Si le projet prévoit des amplitudes horaires larges et l'emploi de salarié·es, une entreprise avec statut coopératif pourra se révéler plus adaptée, surtout pour que les salarié·es puissent également participer à la gouvernance du projet.

→ Voir Gouvernance p. 62.

LE PILOTAGE ÉCONOMIQUE : OUTILS & ACTEURS

L'ouverture d'un café-commerce, qu'il soit lucratif ou non, nécessite des outils de pilotage économique à mettre en place tout au long du projet.

En amont

– **L'étude de marché** permet de faire le tour d'horizon du contexte économique dans lequel le projet va s'inscrire (secteur d'activité, territoire concurrence).

– **Le plan de financement** détaille la liste des charges et des produits nécessaires à la mise en marche du projet (achat immobilier, fonds de commerce, travaux, achat du stock, loyer, salaires, communication, etc.) et des financements réunis (capital, subventions, Cigales, prêts, etc.).

– **Le budget prévisionnel** est un outil qui anticipe les trois premières années de l'activité économique. Il liste les charges et dépenses récurrentes et estime au mieux la commercialisation et la tarification des prestations et services. Il permet aussi de prévoir et de projeter les saisonnalités de l'activité. L'expérience d'autres commerces est précieuse sur ce volet pour connaître les marges et ratios.

Ces trois outils ont pour but de montrer la faisabilité du projet tant aux porteur·euses qu'aux financeur·euses.

Pendant

Tout au long de l'activité, il est important de tenir à jour sa **comptabilité**, par la saisie et le suivi des recettes et dépenses.

Chaque exercice comptable annuel doit se clôturer par un **compte de résultat** et un **bilan**. Les deux enjeux économiques d'une structure sont d'avoir des exercices comptables à l'équilibre et, d'autre part, de veiller à toujours avoir les ressources nécessaires en banque pour payer les différentes charges (salaires, cotisations, fournisseur-euses, etc.).

Pour cela, il existe deux outils incontournables :

– **Le budget prévisionnel**, qui doit être actualisé régulièrement pour anticiper et réajuster l'activité en cours d'année.

– **Le plan de trésorerie**, un outil indispensable pour une bonne gestion des flux monétaires entrants (créances) et sortants (dettes). Il prévoit semaine après semaine les encaissements à venir, comme les décaissements, et permet de s'assurer d'avoir les ressources nécessaires en banque.

LES ACTEUR·RICES

Pour la clôture annuelle des comptes, il n'est pas obligatoire de faire appel à un·e **expert·e-comptable**, mais il est fortement conseillé d'en solliciter les services.

Que la comptabilité soit assurée par un·e salarié·e ou bénévolement par un·e membre du collectif, il est souhaitable que la maîtrise de la gestion comptable soit partagée par plusieurs personnes et que la lecture de ces informations soit accessible à toutes et tous. Cela dans un but démocratique, mais aussi afin de limiter la dépendance envers un groupe restreint.

Faire votre *business plan*

En dehors des structures d'accompagnement citées dans ce guide, les dossiers « **Projecteurs** » de l'Agence France Entrepreneur édités par la BPI peuvent être très utiles. Mis très régulièrement à jour, ils fournissent des renseignements essentiels à la rédaction d'un *business plan* solide : les chiffres clés du secteur, la clientèle et la concurrence, les ressources humaines, l'achat d'un fonds de commerce, de locaux, les investissements d'équipement, les fournisseur-euses, mais aussi des éléments financiers (CA et charges, ratios, aides en milieu rural), ainsi que sur les réglementations et les contacts (fédérations professionnelles, organismes utiles, salons, revues, bibliographie).

Accompagnement et financement

Pour démarrer, il est possible d'être accompagné·e par différentes structures, publiques ou privées.

S'INFORMER ET SE FORMER

Le maillage territorial de l'économie sociale et solidaire (ESS) en Ille-et-Vilaine et en Bretagne se construit autour de structures en réseau qui accompagnent les projets, depuis l'idée jusqu'à leur concrétisation. Chaque territoire a son propre pôle ESS. Ces derniers sont souvent les premiers interlocuteurs des porteur-euses de projets et peuvent vous donner des informations essentielles pour vous orienter et vous proposer le parcours d'accompagnement le plus adapté à votre projet et à son lieu d'implantation.

Selon la nature et l'envergure du projet et selon le niveau de compétence des porteur-euses, des formations peuvent être envisagées.

Ainsi, il est possible de s'initier à la création d'entreprise, grâce à **Creopss**, formation dispensée par la coopérative d'activité et d'emploi **Élan créateur**. Celle-ci vous permettra d'acquérir les bases nécessaires en méthodologie de projet, marketing, communication et gestion.

L'incubateur d'entrepreneuriat collectif d'Ille-et-Vilaine, **TAg 35**, peut vous aider à passer de l'idée au projet (« idéateur ») ou vous fournir un accompagnement complet de plusieurs mois jusqu'au lancement effectif de votre projet (incubateur).

L'**association Bruded**, qui met en relation les élu·es sur différentes thématiques, est une actrice clé du dynamisme des commerces en milieu rural. À ce titre, solliciter Bruded ou consulter les nombreuses ressources de son site vous aidera à enrichir votre projet.

Enfin, il est possible de se faire accompagner par des commerces existants, comme **Le Champ Commun**, le **forum des cafés collectifs de proximité** récemment créé, le réseau Repas, le réseau des cafés culturels associatifs ou toute autre structure que vous pourriez solliciter pour des conseils.

Vous pouvez aussi être accompagné·e par la **BGE** et les **chambres de commerce** (CCI ou CMA, en fonction de l'activité principale de votre structure).

Pour les questions juridiques, vous pouvez vous faire accompagner par un·e avocat·e pour la rédaction de vos statuts. Si vous faites le choix de la Scop ou de la Scic, vous pouvez vous tourner vers l'**union régionale des Scop** ou la **Scic Finacoop**. En dehors du département, une formation est également dispensée par **Kejal** et **Le Champ Commun**.

→ Exemple de projet accompagné par TAg35 : Un Café des possibles p. 24.



→ Exemples de projets qui ont sollicité d'autres cafés pour construire leur modèle : le Barnadette p. 42,



le Baranoux p. 45.



SE FINANCER

Alors même que votre projet est encore en phase d'émergence, vous pouvez bénéficier de financement. Le **Département**, avec un appel à projets permanent, peut participer au financement d'études d'opportunité de projets collectifs émergents en lien avec le social, la redynamisation des bourgs, l'accès aux services. **France Active Bretagne** propose des dispositifs d'accompagnement et de financement des études de préfiguration. Enfin, selon la nature de votre projet et les besoins sociaux auxquels il répond, de nombreux organismes privés ou publics peuvent cofinancer votre étude de préfiguration.

Les plans de financement de ce type de projet associent le plus souvent des ressources de différentes natures.

Les Communes et Communautés de communes se mobilisent notamment pour la dynamisation du commerce en milieu rural. Elles peuvent donc parfois aider sur la recherche de locaux et les travaux ou le loyer, lorsqu'elles sont propriétaires des murs. Pour financer l'amorçage de votre projet, il vous est possible de solliciter la **Région**. Cette dernière finance en particulier les projets sur des entrées culturelles, artistiques, environnementales ou de développement. Elle propose également un dispositif d'avance remboursable à taux zéro pour les projets d'économie sociale et solidaire et peut aussi être sollicitée pour des subventions d'investissement, par exemple avec le **dispositif Pass Commerce**.

Pour vous accompagner dans la structuration économique de votre projet et son financement lui-même, vous pouvez faire appel à **France Active Bretagne**. Cet acteur de la finance solidaire offre en effet différentes solutions, notamment concernant l'apport en fonds propres ou la garantie bancaire. De nombreux projets devront recourir à l'emprunt pour des prêts d'investissement de soutien au démarrage

ou au développement. Il vous sera tout à fait possible de le solliciter auprès de banques « classiques », mais il peut parfois être plus facile ou plus stratégique de s'adresser à des **banques de l'ESS, comme la Nef ou le Crédit Coopératif**.

Selon les projets, un apport financier personnel du ou des porteur-euses peut être nécessaire. Si vous ne disposez pas des fonds, vous pouvez vous tourner vers l'**association Présol**, qui accompagne et finance les créateur-rices d'entreprises à travers des prêts personnels à taux zéro.

Pour compléter votre plan de financement, pensez aussi aux **Cigales de Bretagne**. Ces clubs d'investisseur-euses solidaires privés-organisent régulièrement des rencontres entre financeur-euses (« cigales ») et porteurs (« fourmis »). Ils participent au financement de projets soit en prêts, soit, si le statut juridique le permet, par l'acquisition de parts sociales. Leur soutien financier peut durer de trois à cinq ans. Il ne faut pas oublier les personnes physiques, qui peuvent soutenir également financièrement les projets en devenant sociétaires (pour les Scic) ou adhérentes (pour les associations) ou lors de mobilisations ponctuelles par l'intermédiaire du financement participatif (www.kengo.bzh ou www.zeste.coop, par exemple). Enfin, si l'objet de votre projet le permet, vous pouvez peut-être bénéficier de dotations issues du mécénat et des fondations, notamment la **fondation RTE**, spécifiquement consacrée à la ruralité.

Exemple de plan de financement complexe et mixte avec le Bistrot Lab'

✗ Subventions accordées au centre communal d'action sociale de Coësmes pour les achats et travaux :

> 50 000 € du Département
> 50 000 € du Contrat ruralité (État)
> 60 000 € de la Région
> 3 000 € de la Communauté de communes (fonds de concours politique culturelle sur les aménagements dédiés au spectacle vivant)

✗ Subventions accordées à l'association collégiale Bistrot Lab' pour l'aménagement, les chantiers participatifs et les activités :

> 6 000 € du Réseau rural breton
> 15 000 € du Département (soutien émergence de projets innovants ESS)
> 3 000 € du Contrat départemental de territoire
> 2 000 € de la Communauté de communes (spectacle vivant)
> 10 000 € du Fonds de développement de la vie associative
> 12 000 € de la Fondation de France
> 11 000 € de la Fondation Crédit Agricole
> 2 000 € de La Fabrique Aviva
> 1 500 € de la Conférence des financeurs

✗ À venir
> 10 000 € de la Carsat (initiation au numérique des senior-es, parcours prévention connectée)
> 500 € de la Caf (activités jeunesse)
> 32 000 € de la Région (Pays de Vitré)

Gouvernance

Pour l'instant, vous êtes peut-être seul·e à penser votre projet, mais, pour qu'il aboutisse et réussisse, il va vous falloir penser collectif. En effet, le succès de ce type d'expérience repose sur un ancrage territorial fort et l'implication de personnes diverses et nombreuses. Pour construire un collectif harmonieux, où la voix de tous est prise en compte, il importe de travailler sérieusement la gouvernance, autrement dit, l'organisation interne de la structure, les modalités de prise de décision et le fonctionnement démocratique des différentes instances de votre projet.



S'ANCER DANS SON TERRITOIRE

Un projet de café ou commerce en milieu rural doit toucher un public le plus large possible, pour des raisons économiques évidentes, mais aussi pour être accepté dans son environnement et s'épanouir dans la vie locale. L'esprit d'ouverture, l'écoute, la compréhension du milieu, des appréhensions des habitant·es, de l'impact des horaires d'ouverture ou du choix des animations permettent de bien inscrire le projet dans son territoire et de veiller à ce qu'il ne soit pas un repaire d'initié·es, mais bien un lieu ouvert au plus grand nombre.

S'ancrer dans son territoire nécessite de bien le connaître, mais aussi de construire avec ceux et celles qui le font : élu·es et fonctionnaires territoriaux·ales, militant·es et bénévoles associatif·ives, commerçant·es et habitant·es. La réussite de votre projet va donc être conditionnée par votre capacité à faire du lien et à travailler à un projet commun avec des personnes issues d'horizons divers, appartenant à des classes d'âges ou à des catégories socioprofessionnelles différentes et qui n'ont parfois comme seul point commun que leur commune de résidence.

→ Pour des exemples de co-construction avec la municipalité voir *Un Café des possibles* p. 24 et *le Bistrot Lab'* p. 38.

CONSTRUIRE ET ORGANISER LE COLLECTIF

De tels collectifs se construisent et s'organisent. Il faut d'abord veiller à ce qu'un maximum de personnes se sentent représentées dans le projet, et mobiliser les personnes motivées pour le construire, mais aussi celles dont l'expérience ou l'expertise pourront s'avérer précieuses. Cela peut se faire sur sollicitation de rendez-vous ciblés. Les réunions publiques d'information peuvent aussi être des moments importants pour mobiliser les habitant·es.

Le collectif constitué pourra ensuite être organisé. Les possibilités sont nombreuses : choix d'un·e référent·e sur une thématique, constitution de commissions ou groupes de travail, organisation de comités de pilotage, etc. Souvent, le nombre important de personnes impliquées impose une répartition des tâches et la mise en place rapide de différentes instances de travail et d'organes de décision.

Il est également important de ne pas négliger les aspects pratiques et matériels de l'organisation collective : les horaires et lieux des réunions, comme leur fréquence, peuvent parfois constituer des facteurs d'exclusion et empêcher certaines personnes, pourtant désireuses, de participer au collectif. Il est donc capital de ne pas les traiter comme des détails et de rester à l'écoute de tous et toutes.

→ Pour la mobilisation de la population et le rôle des réunions publiques : voir *le Barnadette* p. 42 et *le Baranoux* p. 45.

FAIRE DURER LE COLLECTIF

Une des problématiques fréquemment rencontrées dans ce type d'expérience est celle de la vie du collectif dans la durée. Les bonnes volontés peuvent s'essouffler avec le temps, entraînant parfois des dysfonctionnements susceptibles de mettre en péril la bonne conduite et poursuite du projet. Une gouvernance de qualité doit vous permettre d'éviter cet écueil.

D'abord, il est important de bien construire et clarifier le fonctionnement interne : les modalités d'organisation et de prise de décision, mais aussi les différentes fonctions au sein de la structure, de sorte que de nouveaux·elles arrivant·es trouvent facilement leurs marques et reprennent rapidement les fonctions d'une des personnes du collectif. Il s'agit ensuite de mettre en place les outils adéquats. Sans être exhaustif·ive, nous pouvons considérer

d'une part les outils d'animation de réunions et de temps collectifs (débat mouvant, porteur de paroles, maître du temps, chapeaux de Bono, etc.), ainsi que les modalités de prise de décision collective (vote à la majorité, consensus impliquant l'adhésion de tous·tes ou consentement).

D'autre part, les associations et les Scic comprennent ou permettent de l'engagement bénévole (de sociétaires ou d'adhérent·es) et cela nécessite d'animer ce réseau pour qu'il ne s'étiolle pas et pour maintenir son dynamisme. La gouvernance, c'est aussi la tâche délicate et essentielle de veiller à la bonne cohésion entre les engagements bénévoles des un·es et le travail rémunéré des autres. Souvent minimisé, il est important de consacrer un vrai temps (salarié ou bénévole) à cette vie collective.

De manière générale, et cela peut s'appliquer à tous les points précédents, dans une vie démocratique, il est indispensable de nommer collectivement les points de tension dès qu'ils apparaissent, pour éviter qu'ils ne se transforment en conflits pouvant mettre en péril le projet et les personnes.

L'enjeu de ce type de projet est de trouver un équilibre entre objectifs ou enjeux collectifs et désirs ou aspirations individuelles.

→ Pour des exemples de co-construction avec la municipalité voir : Un Café des possibles p. 24 et le Bistrot Lab' p. 38.



Pour aller plus loin...

La gouvernance peut faire l'objet d'un accompagnement spécifique par des consultant·es ou des cabinets spécialisés sur ces questions. Les structures déjà constituées qui rencontrent des difficultés peuvent également solliciter un dispositif local d'accompagnement (DLA).

Pour les outils d'animation de réunions et de temps collectifs, voir ceux développés par les coopératives d'éducation populaire, comme Le Contrepied, et, parmi d'autres, les livres de David Vercauteren, *Micropolitiques des groupes*, Éditions Amsterdam, 2018, ainsi que de Cédric Leterme, Gaëlle Jeanmart et Thierry Müller, *Petit manuel de discussions politiques*, Éditions du commun, 2018.





Le soutien de la Commune

Les portraits présentés dans ce guide illustrent l'importance des collectivités dans l'aboutissement des projets d'installation de cafés multi-activités de proximité. Souvent étonnants, parfois déstabilisants par leur originalité et leur complexité, ces projets représentent une chance et une ressource essentielle pour les territoires sur lesquels ils s'implantent : portés par des collectifs, ils sont créateurs de lien social, rendent des services de proximité indispensables et participent à la qualité de vie de la commune. Pour autant, les porteur·euses de projets ne savent pas toujours ce qu'ils·elles peuvent attendre ou espérer de la part de la collectivité.

LA CONNAISSANCE DU TERRITOIRE

Une des principales clés de réussite d'un café multi-activité est de répondre aux besoins du territoire. Les élu·es disposent d'une connaissance fine de votre commune, de son histoire, ainsi que des besoins et des attentes de ses habitant·es. Ils sont donc en position stratégique pour aider les porteur·euses à adapter leur projet à la réalité du territoire. Ils peuvent également vous mettre en relation avec d'autres associations, structures et acteur·rices du territoire avec lesquelles il pourrait vous être profitable de travailler : soit pour identifier des

besoins, soit pour réfléchir ensemble à des solutions innovantes, soit pour nouer des partenariats, ou d'autres choses encore... Les exemples de ce genre de collaborations sont nombreux dans ce guide et peuvent vous servir d'inspiration. Plus le projet est porté collectivement dès le départ, plus l'impact et le rayonnement seront importants.

Il arrive que ces projets suscitent des craintes et des incompréhensions auprès des habitant·es (nuisance sonore, concurrence déloyale, idées reçues sur le lieu ou les porteur·euses de projets, etc.). Votre élu·e a toute légitimité pour assurer un rôle de médiation.

Elles peuvent par ailleurs, à vos côtés, amorcer des temps d'échange, des réunions publiques, qui permettront aux différentes parties concernées de s'exprimer, de se rencontrer et de dialoguer afin que le projet s'implante dans un climat le plus bienveillant possible. L'élu-e est aussi chargé-e de la voirie et de l'aménagement de l'espace public. Il-elle peut donc également autoriser une occupation du domaine public (terrasse, étalage...) et assurer une bonne signalisation du commerce, deux éléments qui jouent un rôle majeur dans la réussite de votre projet.

SOUTIEN FINANCIER

Autre facteur clé de réussite : un bon montage financier. Dans ce type de projet, les investissements les plus conséquents concernent le plus fréquemment l'achat des murs et du fonds de commerce, et les travaux nécessaires à son exploitation. Il n'est pas rare qu'une Commune ou qu'une Communauté de communes désireuse de maintenir un commerce de proximité se soit portée acquéreuse des murs. Elles peuvent dans ce cas financer des travaux, notamment de mise aux normes (voir Réglementations p. 76) mais également d'isolation ou d'aménagement intérieur.

Ce guide fait aussi état de collaborations entre élu-es et porteur-euses dans la recherche de financement, étant parfois plus facile à obtenir de la part des collectivités que des collectifs. De plus en plus de projets voient le jour sous la forme de location-gérance, plutôt que sous la forme plus classique de l'exploitation individuelle de fonds de commerce. Dans ce cas-là, la Commune ou la Communauté de communes reste propriétaire du fonds et concède la gérance contre une redevance. Cela permet aux porteur-ses de projet de démarrer rapidement sans avoir à investir dans l'achat du fonds de commerce et à la collectivité de faciliter la reprise de l'activité en cas de départ du ou de la commerçant-e.

L'aide par des subventions est envisageable, à condition qu'elles ne reposent pas sur des critères relevant de la concurrence commerciale. Les aides peuvent concerner les activités culturelles, sociales et solidaires.

SOUTIEN MORAL

Une autre forme d'appui de la part des collectivités est de manifester leur soutien. Les collectivités peuvent relayer les informations relatives à la vie du projet dans les supports d'information de la Commune (journal, gazette, affichage...) et vous autoriser à faire usage du logo de la Commune dans vos supports de communication. Cela donnera une crédibilité au projet et facilitera les démarches que vous pourrez engager auprès des différentes structures partenaires et financeur-euses. Certain-es élu-es démontrent également leur soutien au projet par leur présence aux manifestations et événements organisés par la structure. Dans le même ordre d'idées, la municipalité peut aussi être usagère du commerce et faire acte de soutien en achetant ou commandant des produits ou des prestations (repas de fin d'année, cocktail d'inauguration, etc.).

Enfin, dans le cas des Scic, la collectivité peut aider moralement et financièrement le projet en prenant des parts sociales et en devenant sociétaire. Ce statut lui permet en outre de participer à la gouvernance d'une structure importante dans la vie locale. Les élu-es peuvent également devenir adhérent-es ou sociétaires à titre personnel. Dans les deux cas, ils-elles doivent veiller à respecter des procédures strictes ou des conseils de bonne conduite pour éviter la gestion de fait, la prise illégale d'intérêts ou le délit de favoritisme.

10 conseils pour implanter un projet

- 1. Dynamique du logement du bourg**
Plus il y a de monde à proximité du commerce, plus il y a de chances d'avoir des client-es.
commerces en bénéficieront. Les collectivités peuvent également soutenir les unions commerçantes.
- 2. Continuité commerciale**
Un des points de vigilance importants, est d'empêcher au maximum la mutation d'un commerce en logement. Cet enjeu peut être traduit dans un plan local d'urbanisme.
- 3. Emplacement**
La proximité de lieux moteurs générateurs de flux (maison de santé, école, garderie, espace-jeux, etc.) est un plus indéniable.
- 4. Facilité d'accès**
Bien penser à relier le centre à la périphérie, par un réseau de chemins doux, et faciliter le stationnement tant pour les voitures (arrêt minute, poches de parking...) que pour les autres modes de déplacement (vélos, trottinettes, etc.).
- 5. Attractivité**
Ne pas négliger la visibilité du lieu, la signalétique, l'esthétique extérieure, la dimension patrimoniale, pour donner envie d'entrer dans le commerce.
- 6. Vitalité associative et culturelle**
Plus il y a d'événements (braderie, festival, carnaval, Fête de la musique, marché de Noël, etc.), plus les
- 7. Espace extérieur**
C'est un atout important de pouvoir proposer aux clients une terrasse, un jardin, un terrain de pétanque ou autre, pour profiter du grand air, de l'ensoleillement et pour engager d'autres espaces de convivialité. Des améliorations qui peuvent être prises en compte dans le cadre d'un aménagement de bourg.
- 8. Espace adapté**
Il faut être vigilant-e sur l'agencement du lieu et sur les espaces de stockage et de gestion des déchets (verres, cartons, cagettes, etc.).
- 9. Performance énergétique**
Une bonne isolation du bâtiment, un éclairage économe mais adapté et un mode de chauffage performant permettent de réduire les coûts et d'améliorer le confort pour les client-es.
- 10. Commande publique**
Pour approvisionner la cantine, pour réaliser un pot d'accueil des nouveaux-elles habitant-es... la Commune peut faire appel à un commerce de proximité. Elle peut par ailleurs inciter les associations à faire de même.

Pour aller plus loin, consultez le travail de Bruded :

www.bruded.fr/commerces - www.bruded.fr/demarches-globales-et-participatives

L'emploi

La question de la création d'emplois concerne la plupart des projets de cafés et de commerces de proximité, même ceux qui sont associatifs et à but non lucratif qui peuvent se voir sollicités pour l'accueil de stagiaires, de jeunes en service civique ou pour l'emploi ponctuel de professionnels.

Il est donc important d'être au fait des différents types de contrats possibles et de la législation à respecter. De plus, pour les projets où coexistent travail salarié et engagement bénévole, il faut redoubler de vigilance. Ce sont des structures où les relations sociales, affectives et de gouvernance sont étroitement intriquées et où les rôles et fonctions peuvent se cumuler (bénévole et employeur·euse, salarié·e et sociétaire, collègue et ami·e, etc.). Il importe donc de bien définir l'investissement de chacun et chacune, afin d'anticiper tout épuisement et toute tension, pour maintenir l'équilibre entre le projet collectif et l'engagement individuel et d'être particulièrement respectueux du Code du travail.

Liens utiles

Emploi de personnes en situation de handicap
www.agefiph.fr/articles/obligation/en-2020-loeth-evolue-anticipons-ensemble

Service civique
www.service-civique.gouv.fr

Intermittence
www.guso.fr

Stage
www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F20559

LES EMPLOIS

– **Le contrat à durée indéterminée (CDI).**

– **Le contrat à durée déterminée (CDD),** qui s'utilise dans deux cas particuliers : le remplacement et la hausse exceptionnelle d'activité.

– **Les contrats aidés :** ces contrats ont régulièrement changé de nom et de conditions d'éligibilité. Ils ont pour but la réinsertion, la montée en compétence et la formation des personnes éloignées de l'emploi (jeunes, précaires, demandeur·euses d'emploi de longue durée).

– **L'emploi de personnes en situation de handicap :** l'obligation de déclaration en matière d'emploi des personnes en situation de handicap concerne désormais toutes les entreprises, quelle que soit leur taille.

– **Le contrat d'apprentissage** et contrat professionnel : l'embauche sous forme contractuelle de personnes en formation dans le but de confronter une pratique théorique d'un métier à la vie de l'entreprise.

– **Les stages** ne sont pas des emplois et ne doivent en aucun cas pallier une activité qui pourrait ou devrait être réalisée par un·e salarié·e. L'indemnité est obligatoire pour un stage à partir de huit semaines, mais il est possible d'indemniser plus et dès la première semaine de stage. Un stage a pour but de permettre d'approfondir sa formation par la découverte du métier (sans responsabilité).

– **Le service civique :** le seul critère de recrutement d'un volontaire est sa motivation (et en aucun cas sa compétence). La mission se déroule autour d'un projet principal convenu entre le volontaire et la structure.

LES ACTEUR·RICES EXTERNES

– **Intermittence :** dans le cadre de l'organisation d'événements culturels ou musicaux, il est possible d'employer des personnes sous le régime de l'intermittence. Il faut veiller à rémunérer correctement ces interventions.

Le Guso est un bon interlocuteur pour faciliter les démarches tout en respectant le cadre légal. Il propose un dispositif de simplification pour les déclarations et le paiement des cotisations sociales pour le compte des organismes de protection sociale.

– **Prestations :** il est aussi possible de faire appel à des professionnel·les indépendant·es en capacité d'émettre des factures, pour diverses prestations.

Pour toute programmation régulière de spectacles, il est cependant nécessaire d'avoir une **licence d'entrepreneur·euse de spectacle** pour la diffusion, obtenue à la suite d'une formation courte à la sécurité du spectacle.

LES AIDES À L'EMPLOI

Les aides à l'emploi sont nombreuses : aides à la création, emplois aidés, allègement de charges... Ces aides varient régulièrement et diffèrent selon le contexte politico-économique, l'emplacement et le statut juridique de votre projet, la situation sociale des éventuel·les futur·es salarié·es. Soyez en veille et faites-vous aider ! Elles peuvent être précieuses pour le montage, le financement et le fonctionnement de votre projet.

Statuts juridiques

Le choix d'un statut juridique est important, puisqu'il engage le collectif dans des enjeux de gouvernance, de responsabilité légale et de fonctionnement économique. Il doit donc avant tout correspondre à un projet déjà réfléchi.

Il doit rester un outil qui facilitera l'organisation souhaitée. Par conséquent, contrairement aux idées reçues, son choix intervient au terme de l'élaboration du projet.

Il existe une multitude de statuts, plus ou moins connus. Nous livrons ici une liste non exhaustive, en privilégiant ceux qui permettent un fonctionnement collectif. Chaque statut apporte une relative souplesse et certains peuvent être complémentaires. Si un statut n'est pas tout à fait adapté à votre projet, n'hésitez pas à composer avec ceux-ci pour créer une forme hybride qui vous corresponde. L'essentiel est de vous appuyer sur des personnes-ressources extérieures, en allant voir des collectifs existants et des professionnel·les juridiques ou de l'économie sociale et solidaire.

LE STATUT ASSOCIATIF

Statut le plus simple à mettre en place et le plus utilisé, l'association loi 1901 permet un fonctionnement collectif tout en envisageant une activité économique. C'est un statut flexible qui peut être envisagé de manière pérenne ou comme un statut transitoire vers une autre structure juridique.

Il existe plusieurs formes associatives. Le fonctionnement et l'organisation du bureau ou de l'association doivent être définis dès le départ et construits selon le modèle souhaité. L'assemblée générale est l'instance décisionnaire annuelle, et l'association est gérée au quotidien par un bureau classique (président·e, trésorier·ère, secrétaire) ou une organisation plus collective, qui assure le fonctionnement et prend les décisions toute l'année.

La responsabilité légale est d'autant plus importante lorsqu'il s'agit d'une démarche collective. Sous ce statut, il est possible de créer un bureau avec des coprésident·es qui porteront la responsabilité ensemble. Il arrive également qu'un commerce tenu de manière conventionnelle par un·e gérant·e s'appuie sur le statut associatif pour générer une dynamique solidaire autour du projet. Par exemple, tel·le gérant·e en relation avec des habitant·es motivé·es pour faire vivre la localité et le lieu s'organisent en association pour gérer la programmation culturelle du commerce.

La création d'une association ne nécessite ni capital ni obligation de démarrer avec un·e salarié·e. Et les frais administratifs de déclaration sont relativement faibles.

→ Pour voir des exemples de fonctionnement associatif : le Bardac' (association collégiale) p. 16, le Guibra (association qui se questionne sur une éventuelle transformation) p. 20, le Bar'Zouges (Cequinouslie) p. 28.

LES COOPÉRATIVES

Tout comme il existe une loi-cadre pour les associations (loi de 1901), la loi 47 fixe un cadre juridique pour les coopératives. Avant même de pencher pour un statut coopératif, il faut choisir un statut commercial (SARL, SA, SAS) sur lequel la coopérative sera adossée (voir ci-dessous). Les choix de fonctionnement et de gouvernance dépendront de la société.

La coopérative contraint la société commerciale à une organisation démocratique. Les décisions sont prises selon le principe d'une personne égale une voix, indépendamment du nombre de parts détenues. Il existe plusieurs statuts coopératifs (Coop 47, Scop, Scic). Il est tout à fait possible de rédiger soi-même ses statuts. Dans ce cas, il s'agit d'une structure sous le régime de la Coop 47.

SCIC

La Scic (société coopérative d'intérêt collectif) réunit parmi ses sociétaires les personnes physiques et morales ayant un intérêt à voir l'activité exister. Les sociétaires sont organisés en catégories : les salarié·es, les usager·ères, les associations partenaires, les collectivités, etc. La loi impose néanmoins un minimum de trois catégories représentant, l'une, les salarié·es de la Scic, la deuxième, les bénéficiaires du bien ou du service et une troisième, fixée librement.

Il est possible d'organiser les associé·es en collèges et de pondérer le vote en fonction des intérêts du projet (par exemple : donner la majorité aux salarié·es et usager·ères, plutôt qu'aux partenaires financier·ères, ou donner plus de place aux personnes physiques que morales). La Scic a une lucrativité limitée et doit poursuivre une utilité sociale, le collectif doit donc en fixer les objectifs, les mesurer pour fournir les bilans de l'activité sociale et de l'activité économique.

Le statut Scic est l'un des plus récents (moins de vingt ans), il en existe aujourd'hui 900 en France, dont 40 % comptent au moins une collectivité dans leur capital. De plus en plus de structures l'adoptent pour des raisons de souplesse de fonctionnement, et d'équilibre des activités économiques, du salariat et de l'engagement bénévole des sociétaires. C'est le seul statut qui tolère dans une entreprise de l'engagement bénévole réalisé par les sociétaires. Cependant, il y a des règles strictes à respecter.

→ Pour voir des exemples de Scic et découvrir leur fonctionnement, voir : le Champ Commun p. 11, le Baranoux p. 45, Biocoop de Saint-Aubin-du-Cormier p. 32, Un Café des possibles p. 24.

COOP 47

Ce statut permet plus de souplesse et notamment un démarrage sans salarié-e. En revanche, il est peu utilisé et la jurisprudence le concernant est insuffisante, ce qui le rend sujet à des interprétations plus floues de la part des instances légales. La gouvernance et le fonctionnement de cette structure sont définis par les coopérateur-rices lors de la rédaction des statuts, en fonction de la forme juridique choisie.

SCOP

La particularité de la Scop (société coopérative et participative) est que l'outil de travail est possédé par les salarié-es. Plus de 50 % des associé-es doivent donc être salarié-es de la structure.

LES SOCIÉTÉS COMMERCIALES

La société anonyme à responsabilité limitée (SARL), la société anonyme (SA) et la société par actions simplifiée (SAS) se différencient principalement par leur capital, le nombre d'actionnaires possible et la souplesse de leur gestion. Majoritairement utilisés aujourd'hui pour les activités économiques et commerciales, ces statuts ne sont pas initialement pensés pour un fonctionnement coopératif et démocratique (pouvoir proportionnel au capital détenu).

La SARL est le statut des petites structures. Le capital de départ peut être de 1 euro, mais le statut prévoit une limite de 100 associé-es. À l'opposé, la SA n'a pas cette limite d'associé-es, mais nécessite un capital de départ de 18 500 euros.

La SARL a un-e gérant-e responsable (limité-e dans ses responsabilités par le nombre de parts détenues). La SA a un conseil d'administration qui désigne son-sa président-e et un-e directeur-riche général-e.

Il existe un troisième statut intermédiaire, la SAS, sans capital minimum, sans nombre limité d'associé-es et qui fonctionne avec un-e président-e portant seul-e la responsabilité légale de la structure, accompagné-e par une assemblée générale des associé-es, qui le-la désigne. Il est possible d'y adjoindre un organe intermédiaire à vocation consultative ou décisionnaire. Dans ce second cas, chaque membre de cet organe décisionnaire doit être inscrit-e au Kbis¹, ce qui peut être une contrainte économique et administrative pour la structure.

1. Document officiel attestant l'existence juridique d'une entreprise immatriculée en France.



Réglementation

Un projet collectif sera inscrit dans différentes réglementations : la réglementation ERP (établissement recevant du public), s'il y a du public accueilli, le droit du travail et une convention collective, s'il y a un·e ou des salarié·es, l'hygiène et la sécurité, pour le travail de transformation alimentaire et la restauration, les douanes, pour la vente de tabac, etc. Il convient donc de bien se renseigner sur chacune des réglementations auxquelles le projet devra se soumettre. Voici un petit aperçu des différentes réglementations en vigueur au jour de la rédaction de ce guide, et des ressources pour aller plus loin.



ÉTABLISSEMENT RECEVANT DU PUBLIC (ERP)

Accessibilité ERP

Tout bâtiment recevant du public doit être aux normes d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap.

Sécurité dans un ERP

Tout établissement recevant du public doit mettre en place les mesures nécessaires sur le bâtiment pour la mise en sécurité incendie et veiller à la sécurité des personnes tout au long de l'exploitation.

Affichage obligatoire

L'établissement doit signaler par un affichage l'interdiction de fumer, la réglementation sur la protection des mineur·es et la répression de l'ivresse publique, ainsi que la liste des boissons et des prix.

SALARIAT

Les salarié·es et les employeur·euses sont soumis·es au droit du travail et à la convention collective de leur secteur d'activité.

Dès qu'il y a emploi d'un·e ou de plusieurs salarié·es, l'employeur·euse doit mettre en place tous les moyens de prévention et d'accompagnement pour la santé physique et mentale de ses salarié·es et pour la sécurité au travail : document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP), visite médicale, formation et fourniture des équipements de protection individuelle (EPI) et affichage obligatoire, etc. En fonction du statut choisi, le ou les représentant·es de la structure (employeur·euse, président·e, cogérant·es) seront responsables légalement et pénalement.

Les seuls statuts juridiques qui permettent l'implication bénévole dans un projet commercial sont l'association et la Scic (seul statut commercial à pouvoir le faire).

Les bénévoles (association) et les sociétaires (Scic) peuvent donner de leur temps, mais sous certaines conditions : pas de planning et pas de rémunération, même en nature (repas offert, etc.).

Dans le cadre de la Scic, la jurisprudence étant récente, le travail bénévole des sociétaires relève encore de l'appréciation au cas par cas et s'affine au fur et à mesure que de nouvelles activités naissent sous ce statut. Les salarié·es étant aussi sociétaires, une vigilance particulière doit être portée sur le travail non salarié de ces personnes.

→ Pour connaître les différents types de contrats possibles, voir L'emploi p. 70.

CUISINE, BISTROT, ÉPICERIE

Hygiène

Dès qu'il y a transformation et vente de denrées alimentaires, des règles sont à respecter : le principe de la marche en avant, la chaîne du froid, le choix des matériaux d'aménagement, la conception des locaux, etc.

Licence IV

Pour vendre des boissons alcoolisées, il est obligatoire de détenir une licence. Elle est valable dix ans et s'obtient à la suite d'une formation et de la déclaration préalable en mairie du permis d'exploitation. Cette licence est cependant nominative. Elle ne peut pas être attribuée à une structure, tout comme la licence d'entrepreneur·euse de spectacles. La formation porte sur la prévention et la lutte contre l'alcoolisme, la protection des mineur·es, la répression de l'ivresse publique, la lutte contre le bruit. Elle forme également le ou la futur·e exploitant·e à la législation des stupéfiants et aux principes de la responsabilité civile et pénale. Il y a un fort enjeu pour les communes de ne pas perdre une licence IV ou une licence tabac. Il est bon de savoir qu'une collectivité peut également racheter une licence, comme l'a fait Guipel.

Enfin, il sera possible jusqu'en 2022 de créer une licence IV par simple déclaration auprès du maire, dans les communes de moins de 3 500 habitant·es n'en disposant pas. Ceci, grâce à un amendement adopté en 2019 pour la revitalisation des bourgs ruraux.

TABAC

Le droit à vendre du tabac s'obtient auprès de l'administration des douanes. Une formation est nécessaire et l'agrément est nominatif, ce qui exclut à ce jour les statuts collectifs cités dans cet ouvrage. Une possibilité néanmoins : le dépôt de tabac peut se faire auprès d'un bureau de tabac agréé et dans le cadre d'une obtention de licence de boissons.

SACEM

Si le lieu diffuse de la musique, des droits d'auteur·rice doivent être versés à la Sacem.

RÈGLEMENTATIONS COMPTABLES

La tenue d'un commerce oblige à avoir une comptabilité régulière (en application de dispositions légales), sincère (de bonne foi) et fidèle à la réalité de l'entreprise. Pour cela, le ou la commerçant·e peut être aidé·e par un·e comptable.

Liens utiles

Accessibilité

www.ecologique-solidaire.gouv.fr/laccessibilite-des-etablissements-recevant-du-public-erp

Sécurité

www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31684

Salariat

travail-emploi.gouv.fr/droit-du-travail

Guide des bonnes pratiques d'hygiène

www.agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph

Alcool

www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22379
www.assemblee-nationale.fr/dyn/15/amendements/2401/AN/1633

Tabac

www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F23602
www.douane.gouv.fr

Musique

clients.sacem.fr

Comptabilité

www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F21852

Sigles et abréviations

AMAP

Association pour le maintien d'une agriculture paysanne

BGE

ex-Boutique de gestion, Ensemble pour agir et entreprendre

BPI

Banque publique d'investissement

CCI

Chambre de commerce et d'industrie

CMA

Chambre de métiers et de l'artisanat

DLA

Dispositif local d'accompagnement

ERP

Établissement recevant du public

ESS

Économie sociale et solidaire

SA

Société anonyme

SARL

Société à responsabilité limitée

Scic

Société coopérative d'intérêt collectif

SAS

Société par actions simplifiée

SEL

Système d'échange local

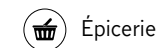
Pictogrammes



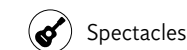
Bar/Café



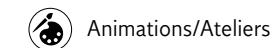
Restaurant



Épicerie



Spéciales



Animations/Ateliers



Jardinage

Carnet d'adresses

CAFÉS & COMMERCE

Baranoux

18 rue des Bateliers
35580 Saint-Senoux
Tél : 06 79 74 40 86
contact@baranoux.fr
www.baranoux.fr

Bardac'

33 rue Porte Carrée
35140 Saint-Aubin-du-Cormier
09 84 51 62 31
www.bardac.blogspot.com

Barnadette

lebarnadette@gmail.com

Bar'Zougues

1 rue Jules Duval
35630 Hédé-Bazouges
www.barzougues.fr

Biocoop du Cormier

19 allée de Grèce
35140 Saint-Aubin-du-Cormier

Bistrot Lab'

1 rue des Ardoisières
35134 Coësmes
06 13 61 56 84
www.bistrotlab.fr

Un Café des possibles

9 place François Duine
35440 Guipel
09 72 80 91 61
www.ucdp.bzh

La Cambuse

15 rue des Chênes
35630 Langouët
www.assolacambuse.org

La Boutix

au local associatif jouxtant
la salle du Mille Club
35630 Hédé-Bazouges
terra.phoenix35@gmail.com

Le Champ Commun

1 rue du Clos Bily
56800 Augan
02 97 93 48 51
www.lechampcommun.fr

L'Elfe

06 42 77 43 42
Facebook : L'Elfe, l'épicerie
solidaire en Brocéliande

Le Guibra

18 rue de la Grange
35250 Saint-Sulpice-la-Forêt
09 83 60 54 44
www.leguibra.fr

Graines d'Oasis

La Carrée
35560 Antrain
06 51 58 80 03
grainesdoasis@gmail.com

ACCOMPAGNEMENT & FINANCEMENT

Bruded

19 rue des Chênes
35630 Langouët
02 99 69 95 47
contact@bruded.fr

Brocéliande Richesses Associatives

48 rue de Saint-Malo
La ville Cotterel
35360 Montauban-de-Bretagne

Cigales de Bretagne

Espace Anne de Bretagne
15 rue Martenot
35000 Rennes
06 81 16 61 73
contact@cigales-bretagne.org
www.cigales-bretagne.org

Creopss 35

Formation Création -
Reprise d'entreprise ESS
Élan créateur
02 99 35 21 59
contact@elancreateur.coop

ÉcoSolidaires

36 rue de Nantes
35300 Fougères

TAg35

34 rue Frédéric Le Guyader
35000 Rennes
contact@tag35.bzh
www.tag35.bzh

Chambre de commerce et d'industrie (CCI) d'Ille-et-Vilaine

2 avenue de la Préfecture
02 99 33 66 66
35042 Rennes
infoplus@ille-et-vilaine.cci.fr
des antennes à Saint-Malo,
Javené, Vitré, Montfort-sur-Meu, Redon

Chambre de métiers et de l'artisanat (CMA) d'Ille-et-Vilaine

2 cours des Alliés
35012 Rennes
02 23 500 500
clea@cma-rennes.fr
des antennes à Combourg,
Fougères, Monfort-sur-Meu,
Redon, Saint-Malo, Vitré

Ensemble pour agir et entreprendre (BGE) Ille-et-Vilaine

02 99 86 07 47
contact@bge35.com
des antennes à Combourg,
Fougères, Redon, Rennes,
Retiers, Saint-Malo, Vitré

France Active Bretagne

Maison de l'ESS
Espace Anne de Bretagne
15 rue Martenot
35000 Rennes
02 99 65 04 00
contact@franceactive-bretagne.bzh
franceactive-bretagne.bzh

Horizons Solidaires

75 boulevard Gambetta
35400 Saint-Malo
06 74 19 78 87
coordination@horizons-solidaires.fr

Pôles ESS

Vallons solidaires
Maison des associations
43 rue de Fagues
35580 Guichen
07 61 20 87 01
pole@vallons-solidaires.fr

Réso Solidaire

Pôle de développement de
l'économie sociale et solidaire
du Pays de Rennes
Maison de l'ESS
Espace Anne de Bretagne
15 rue Martenot
35000 Rennes
02 99 26 34 60
reso@resosolidaire.org

Présol

Maison de l'ESS
Espace Anne de Bretagne
15 rue Martenot
35000 Rennes
02 99 31 75 05
renneses@aol.com
www.presol.org

Coordination éditoriale

La Grenouille à Grande
Bouche

Rédaction

Sylvain Bertrand
et Benjamin Roux
des Éditions du commun,
Virginie Jourdan,
Louise Katz et Anna Quéré

Conception graphique et mise en page

Laure Bombail

Photographie

Richard Volante

Correction

Anne-Soazig Brochoire

Crédits photographiques

p. 8 archives départementales
d'Ille-et-Vilaine, 6 FI Saint-
Méen-Le-Grand/16,
p. 9 haut, archives
départementales d'Ille-et-
Vilaine, 6 FI Liffré/9, p. 9 bas,
archives départementales
d'Ille-et-Vilaine, 65 Fi 283,
p. 15 Thomas Crabot.

Remerciements

Les commerces présentés
dans cet ouvrage pour
leur accueil, Bruded, les
archives départementales
d'Ille-et-Vilaine.
Un remerciement tout
particulier à Anne Le Tellier
de la mission économie sociale
et solidaire du Département
d'Ille-et-Vilaine qui a initié
cet ouvrage et facilité la
création de la plupart des
projets qui y sont présentés.