



ILS ENTREPRENNENT AUTREMENT AVEC LA MEL

APPEL À
PROJETS
2018



**ILS ENTREPRENNENT
AUTREMENT AVEC LA MEL**
APPEL À PROJETS 2018

PRÉAMBULE

Les 16 porteurs de projets présentés dans cette édition ont fait le choix d'entreprendre différemment, en inscrivant l'utilité et l'innovation sociales, la gouvernance démocratique, la dynamique territoriale et collective au cœur de leurs activités. Tous ont été lauréats de l'appel à Projets Entreprendre Autrement en 2018.

La Métropole Européenne de Lille a voulu, soutenir leur spécificité entrepreneuriale, leur savoir-faire et leurs idées innovantes dans le cadre de ce dispositif. Avec son Plan métropolitain de développement de l'ESS 2015-2020, la MEL se positionne comme chef de file de l'ESS sur son territoire. Elle valorise et accompagne les initiatives économiques vertueuses.

De nombreux partenaires composent le comité de sélection de cet appel à projets : institutions publiques, collectivités locales, fondations, réseaux et experts de l'ESS et de son financement. Chacun apporte ses compétences et ses expertises pour repérer, analyser, sélectionner, soutenir et orienter au mieux les initiatives du territoire, porteuses de sens dans de nombreux domaines : alimentation, solidarité, commerce, numérique, mode, culture, santé, ...

Depuis 2015, 62 projets ont été soutenus par la MEL et la Caisse des Dépôts et Consignations, chacune finançant à parts égales - 200 000 € par an - ces initiatives créatrices d'emplois.

SOMMAIRE

6	AMFD Métropole Nord-Est
8	L'Amicale de production
10	Bocaux locaux
12	Busabiclou
14	La Face B
16	Géa'Tion
18	Les Jantes du Nord
20	Loom prod
22	Niiji
24	Réactif Consultants
26	Refabmarket
28	Rezom
30	Les Sarrazins
32	Le Singe Savant
34	La Table de Cocagne
36	Mes voisins producteurs



PORTEUR DU PROJET

Miriad accompagne toutes les fragilités

L'association AMFD propose depuis près de quatre vingt dix ans sur le versant nord ouest de la métropole une aide à la petite enfance, à la parentalité, à l'autonomie et à l'inclusion sociale. Sa mission est d'accompagner et de soutenir toute personne fragile et vulnérable à partir de son domicile en proposant une offre de services pour étayer son quotidien.

En 2014, la création d'un pôle Petite Enfance témoigne d'une volonté d'accompagner de nouveaux besoins identifiés. Une première crèche, la Maison de Louise, est ouverte la même année à Tourcoing. Lieu de mixité sociale accueillant également des enfants dits « singuliers », elle préfigure la Maison de Louise et TED (TED pour Troubles Envahissants du Développement) inaugurée en septembre 2018 à Wasquehal.

Le nouveau bâtiment héberge aussi les bureaux du nouveau groupement d'économie et solidaire créé par l'AMFD-MNE, le GES-Miriad, dirigé par Vincent Huet en charge de coordonner le plan de modernisation de l'association.

STATUT

Association

LE +

Première crèche de France inclusive pour les TED

MONTANT ALLOUÉ PAR LA MEL

20 000 € (aide au développement) dont 11 400 € dans le cadre de la convention de revitalisation avec les Galeries Lafayette

DATE CRÉATION DU PROJET

Septembre 2018

CONTACT

Vincent Huet
Directeur Général
25bis rue Jean-Bart
59220 Wasquehal
Tél : 06 48 73 73 01
vincent.huet@ges-miriad.fr
www.ges-miriad.fr



«La porte du changement s'ouvre de l'intérieur»

LE PROJET

La Maison de Louise et TED, première crèche inclusive en France

La Maison de Louise et TED est une crèche à bambins comme toutes les autres, avec ce petit supplément d'âme ; elle est adaptée à l'accueil des enfants aux troubles autistiques et envahissants de développement. Une première en France et un lieu ressource pour permettre aux mères et aux parents de souffler et aux enfants de commencer leur parcours de vie sociale. Sur les 31 enfants accueillis au total, 10 sont suivis pour autisme.

Tout dans cette crèche a été pensé pour apaiser et sécuriser au maximum ces enfants singulièrement hypersensibles

et perdus dans un environnement perçu comme agressif et insécurisant. L'acoustique, la lumière, un mobilier et une signalétique adaptés, trois éducateurs en plus, le confort de vie est privilégié.

Cerise sur le gâteau, l'aménagement de la crèche, conçu dès le départ pour l'intégration des enfants TED, bénéficie à tous, enfants et personnel. Et si finalement les enfants DYS, TED... nous montraient aujourd'hui la voie à suivre, d'un peu plus de douceur et bienveillance dans un monde de...



L'AMICALE DE PRODUCTION



PORTEUR DU PROJET

Petite révolution culturelle dans le milieu artistique

À l'origine, trois artistes, Antoine Defoort, Julien Fournet et Halory Goerger, trois associés rêvant de transcender la formule « un artiste une compagnie » pour créer une structure « pour artistes » et non « par artiste ». Une organisation pour sortir des conventions hiérarchiques classiques qui prévalent dans les compagnies artistiques et l'envie de faire autrement, d'éclater les codes où seul le metteur en scène met en scène, le régisseur régit etc...

Puis, partant de la mutualisation des moyens administratifs, logistiques, de communication, de diffusion, de production... arriver à la mise en commun d'actes de création de plus en plus complexes et surprenants... jusqu'à l'idée expérimentale de partager les processus de création artistique pour aboutir à de nouvelles formes de spectacles...

Une mise en perspective du processus de création artistique grâce à un regard transdisciplinaire tout neuf. Une création artistique collaborative, coopérative et solidaire. Révolutionnaire, non ?

STATUT

SCIC (SARL)

LE +

Autonomie, solidarité, transdisciplinarité, partage, bienveillance, nouveaux processus et formes de création artistique inédites...

MONTANT ALLOUÉ PAR LA MEL

10 000 € (aide au développement)

DATE CRÉATION DU PROJET

Janvier 2018

CONTACT

Emmanuelle Wattier
Directrice
58, rue Brûle-Maison
59000 Lille
Tél : 06 70 56 53 38
emmanuelle@amicaledeproduction.com
www.amicaledeproduction.com



« Pour l'Amicale, le processus et les conditions de la création sont aussi importants que le résultat final »

LE PROJET

L'Amicale des artistes associés, solidaires et créatifs

La liste des envies de l'Amicale ? Faire appel à une pro de l'économie sociale et solidaire, Emmanuelle Wattier, qui transforme l'association en SCIC composée de 31 sociétaires, tous à la recherche d'un équilibre entre autonomie et collectif. Créer un collectif avec six collègues représentant les artistes, le personnel administratif, les personnes ressources (membres du CA, collaborateurs techniques...), les institutions culturelles (scènes nationales associées), les institutions publiques et les spectateurs. Développer l'entraide et la solidarité artistique : 3 à 12 artistes, selon les projets, s'associent le temps

d'une création. Donner carte blanche à l'apprentissage mutuel, au parrainage et marrainage de jeunes artistes par les plus expérimentés, au partage des réseaux, à l'intervision bienveillante des projets en cours, à la formation...

L'Amicale agite les esprits culturels et les modes de création et peu à peu essaime son modèle inédit de « camp de base à partir duquel se développe les projets »... et tant d'autres opportunités encore à venir dans la coopérative de production de spectacles d'un genre nouveau.



BOCAUX LOCAUX



PORTEUR DU PROJET

La tendance de l'année ; plateaux repas et zéro déchet

Le marché de la pause déjeuner est en pleine mutation. Souci d'une alimentation saine et équilibrée, préoccupations environnementales liées à une agriculture biologique, locale et au zéro déchet... Les mangeurs tracent un nouveau chemin.

Ces nouvelles tendances sociétales alimentaires sont à l'origine de la création des « Bocaux Locaux » de Mathieu Nicolas. Originaire du Sud Ouest, le jeune homme de communication migre à Lille en 2004, attiré par le Nord et sa capitale européenne de la culture. Passionné de gastronomie, il décide suite à un voyage à l'étranger de faire de sa passion son nouveau métier.

Son concept ? Apporter des solutions d'alimentation saine, équilibrée et gourmande, proposer un service traiteur plutôt qu'ouvrir un restaurant et servir des plateaux repas aux salariés dans des contenants neutres pour la santé et l'environnement, comprenez des récipients en verre. « Bocaux locaux » démarre en mars 2015.

STATUT

Projet hébergé en CAE

LE +

Équilibre alimentaire, produits bio et locaux, zéro déchets

MONTANT ALLOUÉ PAR LA MEL

6 000 € (aide au démarrage) dont 3 800 € dans le cadre de la convention de revitalisation avec les Galeries Lafayette

DATE CRÉATION DU PROJET

Mars 2015

CONTACT

Mathieu Nicolas
Fondateur
Tél : 06 59 57 10 30
matthieu@bocauxlocaux.fr
www.bocauxlocaux.fr/

*«Les Bocaux Locaux,
pas si fous que ça,
ne servent pas
de tomates en hiver,
pour respecter
la saisonnalité»*



LE PROJET

Quand nature et saisons ratatouillent les recettes

Depuis, la petite entreprise occupe la cuisine partagée de la Maison Folie Beaulieu de Lomme avant de s'installer d'ici la fin d'année dans celle de la Ruche d'activités de la MEL à Hellemmes.

Recentrage de l'activité sur les plateaux repas en contrat avec les entreprises. Seul en cuisine, de l'approvisionnement local à la livraison métropolitaine, en passant par la préparation des recettes de saison, Mathieu décline ses inspirations, régionales ou exotiques, en formules entrée-plat ou plat-dessert.

Un menu unique - de salades, soupes, risottos, parmentier, crumbles, mousses de fruits...- qui change chaque jour et offre toujours une variante végétarienne. En moyenne 300 bocaux par semaine. Du lourd. Livraison à bocaux pleins et reprise des bocaux vides, à laver. Contenu local bio et bon pour la santé, contenant neutre et recyclable pour le zéro déchet. Bocaux Locaux, en verre et pour tous.





PORTEUR DU PROJET

Le Busabiclou roule au secours des vélos cassés

Qu'ils s'articulent autour de l'agriculture - vie d'ingénieur agricole, puis d'agriculteur pendant dix ans et fondateur de l'association d'Élevage sans Frontières - ou de la mobilité douce aujourd'hui, l'âme d'entrepreneur d'André Decoster prône depuis toujours les valeurs de l'économie sociale et solidaire.

A 71 ans rien de l'arrête quand sa dernière envie prend l'allure d'un « Busabiclou », ou l'aventure d'un bus itinérant métropolitain partant à la rencontre de vélos à réparer. « De mon temps, on dénombrait 27 magasins de biclous à Roubaix ! rappelle-t-il, espiègle. Je me suis dit qu'il était temps de proposer une solution aux citoyens qui vont faire réparer leur vélo... en y allant en voiture ! ».

Pas si farfelue que cela son idée, plutôt sage et durable même. Le temps de chercher - et trouver - un bus à gaz à aménager et à décorer, un géo-répare-tous-les-vélos, des chauffeurs de bus bénévoles et voici le Busabiclou, lancé sur les routes du versant nord et sud est de la métropole lilloise depuis le 8 avril 2018.

STATUT

Association

LE +

Un bus itinérant qui va au-devant des vélos à réparer

MONTANT ALLOUÉ PAR LA MEL

6 000 € (aide au démarrage) via le financement de la Caisse des Dépôts
Mets la transition dans ton quartier :
7 000 €

DATE CRÉATION DU PROJET

Avril 2018

CONTACT

André Decoster
Président
11 rue du Stand de Tir
59100 Roubaix
Tél : 06 08 43 84 75
decoster.a@wanadoo.fr
<http://busabiclou.org/>



« Busabiclou vise l'autonomie : apprendre à réparer plutôt que réparer à la place de »

LE PROJET



Aider à réparer plutôt que réparer

Mais comment ça « roule » au fait ce truc ? Vous êtes une collectivité locale, une entreprise, une association... et vous souhaitez proposer un atelier réparation de vélos à vos concitoyens, vos collaborateurs, vos adhérents... ? Busabiclou prend rendez-vous avec vous pour une date, un lieu, un forfait et débarque chez vous le jour J pour proposer quelques heures, un jour, deux jours d'aide à la réparation de vélos.

Un service compétent délivré par les trois salariés de l'association et gratuit pour les fournisseurs de vélos cassés. Seules les pièces à remplacer sont payantes. Quarante sorties ont été effectuées la

première année dont 6 % dans la ville de Roubaix et 830 vélos réparés comme neufs. L'activité de vélos donnés, réparés et vendus décolle aussi.

Cette année, les chiffres sont en augmentation, plus de cinquante sorties prévues à l'agenda et un objectif de 60 à 80 vélos vendus. L'association reçoit aussi trois jours par semaine dans un local qui sert de lieu de stockage de vélos en réparation. Les projets ne manquent pas non plus : autres bus à aménager, formation des scolaires... Busabiclou vise l'autonomie dans la réparation de vélos et commence l'apprentissage dès le plus jeune âge ! Qu'on se le dise.



PORTEUR DU PROJET

Face B, les pionniers du végétalisme à Lille

Quand trois amis d'horizons différents mais gourmands et cuisiniers de loisirs se réunissent pour monter un projet ensemble, que créent-ils ? Un salon de thé végétalien, démontrant que la cuisine sans produits animaux vivants ou morts – ni beurre, ni lait, ni œuf, ni viande, ni poisson etc... – peut-être, oui oui, exquise et créative.

Première gourmande des trois, Louise Poupon a fait de la pâtisserie son meilleur hobby. D'abord végétarienne, puis végétalienne pour des raisons éthiques, elle embarque Jérémy Guillermou et Florent Lalau dans l'aventure à partir du constat que rien de tel n'existe encore sur Lille en 2015 quand ils mettent au point leur concept de salon de thé avec petite restauration le midi.

Ils ouvrent Face B à Lille, en juin 2016 et en pionniers, rue d'Esquermes dans le quartier de Wazemmes. En SCOP, pour les valeurs portées par ce modèle économique mais aussi pour accéder à un réseau qui correspond à leurs idéaux.

STATUT

SCOP (SARL)

LE +

Produits locaux, de saison, souvent bio, et carte accessible, une recette qui a la côte

MONTANT ALLOUÉ PAR LA MEL

10 000 € (aide au démarrage) via le financement de la Caisse des Dépôts

DATE CRÉATION DU PROJET

Juin 2016

CONTACT

Louise Poupon
Gérante
60 rue d'Esquermes
59000 Lille
Tél : 09 86 23 63 33
contact@lafafaceblille.com
<https://lafafaceblille.com>



«Le statut SCOP était évident pour nous, une manière de rendre visible notre organisation et prise de décisions collectives, respectant le principe d'« une personne une voix »

LE PROJET

Une carte pour étonner et régaler les papilles

Les associés, polyvalents aux fourneaux et en salle, servent les recettes de gâteaux et de petits plats salés mis au point par Louise et mitonnés chaque matin pour les 25 à 40 couverts du midi. Produits frais, locaux, de saison, souvent bio, en circuit court, carte volontairement accessible aux petites bourses et aux clients réguliers du quartier. Restauration aussi à emporter et le projet, quand ils seront techniquement équipés, d'un service traiteur.

L'ambiance est simple et chaleureuse, on y vient en connaisseur du végétalisme

ou en assiette inconnue, mais toujours pleine de surprises gustatives d'après les retours de la clientèle, variée et étonnée.

Frileuses, les banques ne les ont pas suivi estimant leur emplacement trop excentré des axes commerçants du quartier. Leur conviction, renforcée par leurs fonds propres, un financement participatif et l'aide de la MEL, prouve aujourd'hui le contraire. Sans pub, par le bouche à oreilles, le restaurant ne désemplit pas le midi.





PORTEUR DU PROJET

Mutualiser les services support pour créer plus d'emplois

Vincent Touillet, gérant-fondateur d'Aénéis, et Audrey Lefebvre, salariée-associée, conseillent et accompagnent les TPE, PME et associations depuis 2011. Leur enjeu ? La sauvegarde des emplois sur le territoire et la création d'emplois durables.

Ils constatent les multiples freins à l'embauche que rencontrent ces acteurs économiques ; difficultés financières, pression de réussir un premier recrutement, besoin de ressources humaines sans avoir nécessairement la charge d'un équivalent temps plein, temps partiel et taille des structures peu attractifs pour de futurs collaborateurs, pas de compétences RH à l'interne. Le plus souvent et simplement, pas le temps...

Ces freins, Aénéis les vit également en interne. La rencontre avec Joël Gustin, un de leurs clients gérant d'une PME d'électricité et d'automatisme industriel, sera l'étincelle du lancement de « Géation », groupement d'employeurs associatif solidaire que les trois partenaires décident de créer en mai 2017.

STATUT

Association

LE +

Mutualiser les services et valoriser l'humain

MONTANT ALLOUÉ PAR LA MEL

10 000 € (aide au démarrage)

DATE CRÉATION DU PROJET

Mai 2017

CONTACT

Vincent Touillet, Gérant
Audrey Lefebvre, Salariée-associée
24 Rue de Marcq-en-Barœul
59220 Wasquehal
Tél : 06 68 42 11 04
vincent@geation.org
audrey@geation.org
www.asso-geation.org



«Un vivier de talents et d'entreprises pour le développement d'une économie locale de résilience»

LE PROJET

Valoriser le capital humain

Géation souhaite développer une économie de proximité, résiliente, plus solide, plus forte et non génératrice de nouvelles précarités. Le groupement propose la mutualisation des fonctions dites « support » aux TPE/PME, aux associations et aux acteurs de l'économie sociale et solidaire.

Leurs pépites sont recrutées pour leur motivation ou pour leur expérience plus que pour leurs diplômes. Jeunes peu ou pas diplômés de moins de 30 ans, seniors de plus de 45 ans et auto-entrepreneurs mettent ainsi leurs compétences au service de plusieurs employeurs. Offrir un contrat de travail basé sur la confiance et la valorisation de la valeur humaine tout en proposant une réponse adaptée aux besoins flexibles des petites et moyennes entreprises, voici la nouvelle équation économique sociale et solidaire de Géation.

Logiques d'insertion, de transmission et tutorat, de formation, transférabilité des compétences, valorisation de parcours originaux et uniques particulièrement appréciés des TPE..., la boîte à outils de Géation est prête pour faire grandir son vivier de talents et d'entreprises pour le développement d'une économie locale de résilience.

Grandissons ensemble !

gec'tion
GROUPEMENT D'EMPLOYEURS

CRÉER DE L'EMPLOI PARTAGÉ SUR NOS TERRITOIRES,

pour aider les structures locales à trouver les compétences pour se développer

offrir aux jeunes un tremplin vers l'emploi durable.

TPE.PME
Associations
Micro-entreprises

Jeunes < 30 ans
Diplômés, ou pas
à la recherche du premier emploi significatif

LES JANTES DU NORD



PORTEUR DU PROJET

Les Jantes du Nord, les pros de la réparation de vélo

Savez-vous qu'un vélo de plus de quatre ans est pour beaucoup considéré comme un biclou ? Qu'une crevaison, une roue voilée en fait un rebut tout juste bon pour la déchetterie ? En cause ? Le de temps de réparation, trop de main d'œuvre et pas intéressant pour les marchands de vélo.

C'est pour lutter contre ces aberrations mécaniques que l'Association pour le Droit au Vélo, acteur régional historique, expert et militant pour la promotion du vélo et des mobilités douces, a fondé Les Jantes du Nord en janvier 2016.

Installée rue Eugène Jacquet à Lille, l'antenne bricoleuse de l'ADAV a pour vocation de répondre à la forte demande de réparation de bicycles. Fonctionnement égalitaire et collégial, une mécanicienne salariée, de nombreux administrateurs bénévoles et un réseau d'adhérents en constante augmentation, Les Jantes du Nord sont un projet collectif d'éducation populaire, bon pour l'environnement, le réemploi, aux valeurs de solidarité et de convivialité.

STATUT

Association

LE +

Service solidaire et gratuit de réparation de vélos pour les adhérents

MONTANT ALLOUÉ PAR LA MEL

13 500 € (aide au démarrage) via le financement de la Caisse des dépôts

DATE CRÉATION DU PROJET

Janvier 2016

CONTACT

Les Jantes du Nord
Béatrice Terjan / Sylvain Rigaud
41, rue Eugène Jacquet
59000 Lille
Tél : 06 80 92 62 75
syl.rigaud@gmail.com
www.lesjantesdunord.org/



« On accompagne les gens à réparer eux mêmes leur vélo sans faire à leur place »

LE PROJET

Le retour de la « low tech » heureuse

Le maître mot des Jantes du Nord ? Rendre les gens autonomes dans l'utilisation de leur vélo en les aidant à réparer leur bicyclette. Ici, on peut tout réparer soi-même, à condition d'être bien accompagné. La dimension collaborative est essentielle. La mécanicienne et les bénévoles de l'association s'y emploient sans relâche.

Le service est gratuit pour les adhérents. Tarifs accessibles pour tous. On adhère, on vient à l'atelier sans réservation, à pied avec son vélo à réparer, lors des heures

d'ouverture et on repart en roulant, si possible. Aucune limite de réparation, sauf le circuit électrique des vélos équipés de batterie.

Véritable mix de transmission de savoir, de mutualisation des outils, de réduction des déchets et de la valorisation du réemploi, d'entraide et de solidarité dans un quartier, de la promotion des mobilités douces au service de l'environnement et de la santé, les Jantes forment leurs bénévoles et toute personne volontaire à la réparation de vélos. Qu'on se le dise !





PORTEUR DU PROJET

De la filière régionale de vidéo mapping...

Premier plan. Antoine Maniez fonde, à Lille et 18 ans, les Rencontres Audiovisuelles, une association de diffusion et d'éducation aux nouvelles images (courts métrage, numérique, animation...).

Il flaire rapidement le haut potentiel d'une nouvelle technique d'images projetées sur divers supports, le vidéo mapping. Il crée alors le « Vidéo Mapping European Center » dont l'objectif est de développer la filière dans la région Hauts-de-France grâce notamment à un partenariat avec le laboratoire « De Visu » de l'Université de Valenciennes. Au menu, des travaux d'étude et de recherche liés à l'écriture en vidéo mapping et à l'analyse de l'accueil de cette technique par le public.

Des cursus de formation s'adressant aux professionnels et aux 18-25 ans, du Festival de Vidéo Mapping aux résidences internationales d'artistes de mapping, la filière portée par Les Rencontres Audiovisuelles est aujourd'hui complète ou presque...

STATUT

SCIC (SARL)

LE +

La structure permet aux artistes de répondre collectivement à tous types de prestations, aux petits comme aux gros budgets.

MONTANT ALLOUÉ PAR LA MEL

10 000 € (aide au démarrage)

DATE CRÉATION DU PROJET

Octobre 2017

CONTACT

Antoine Manier
Directeur
18 rue Gosselet
59000 Lille
Tél : 06 88 14 49 87
antoine@loom-prod.com
<https://loom-prod.com/>



«Loom Productions dépasse le mapping monumental pour explorer les nouvelles formes d'expression visuelle de demain»

LE PROJET

...au maillon fort Loom Productions

Ne manquerait-il pas un maillon fort à cette filière en plein développement ? Une société de productions au service de tous les talents formés par les organismes de La Grande Ecole du Numérique ? La SCIC Loom Productions voit le jour en octobre 2018. Son format de coopérative permet des arrangements entre jeunes talents pour répondre collectivement à des demandes de prestations du vidéo mapping.

On connaît mieux cette technique comme outil de valorisation patrimoniale et de médiation dans les domaines de la culture et du spectacle vivant (spectacle, patrimoine...), moins comme

dispositif de concertation dans le milieu de l'urbanisme (maquette participative), technique de valorisation commerciale d'objets ou outil pédagogique.

L'exploration constante de nouvelles formes d'utilisation du vidéo mapping est la marque de fabrique de Loom Productions, aujourd'hui identifiée comme première plateforme régionale aux compétences multiples. Partenaire des (nombreuses) sociétés régionales d'audiovisuel, des entreprises et des collectivités publiques, elle est en mesure désormais de se déployer à tous niveaux, régional, national et international.





PORTEUR DU PROJET

La fin (enfin) programmée de l'usage unique

Des années professionnelles à sensibiliser les citoyens au développement durable. Puis l'envie de passer de la théorie au concret. Comment convaincre les citoyens consommateurs d'adopter collectivement des comportements écoresponsables et accélérer ainsi la transition écologique ?

En appliquant le concept des gobelets recyclables – pionniers dans les festivals musicaux - aux emballages jetables de la restauration à emporter ! Le traditionnel jambon-beurre de la pause déjeuner est peu à peu remplacé par des menus plus sains et équilibrés mais servis dans des barquettes et fourchettes en plastique. Bon sens alimentaire et contresens écologique.

« Peut mieux faire ! » estime Céline Scavennec, la créatrice de Niiji et de sa solution zéro déchet « Eat and Back ». Accompagnée par l'incubateur Cré'Innov de Lille I et l'accélérateur régional REV3, l'entrepreneuse a développé un produit innovant, une « lunch box » réutilisable et 100% recyclable, et l'appli conjointe qui permet de réserver son menu auprès d'un restaurateur dans une lunch box en consigne numérique.

STATUT

SAS

LE +

Des repas à emporter dans de jolies boîtes réutilisables et recyclables, fabriquées en France

MONTANT ALLOUÉ PAR LA MEL

10 000 € (aide au démarrage) via le financement de la Caisse de Dépôts

DATE CRÉATION DU PROJET

Septembre 2017

CONTACT

Céline Scavennec
Fondatrice et Présidente
14 Place Faidherbe
59100 Roubaix
Tél : 06 70 26 66 48
celine.scavennec@niiji.fr
www.niiji.fr/



*« Une lunch box
100% recyclable
pour fidéliser
la clientèle »*

LE PROJET

La faim de « lunch box » lavables et recyclables

Eco-conçues, les boîtes à manger de « Eat and Back » sont fabriquées à Tourcoing par Plastisem, une entreprise de plasturgie associée aujourd'hui au projet Niiji, à partir de matières bio-sourcées - des résidus de canne à sucre. Premier bon point, elles sont neutres pour la santé et l'environnement.

Deuxième point fort, leur design. Elaborées par un jeune designer régional, les boîtes sont en plastique réutilisable, lavable et 100% recyclable. Les contenants, de forme hexagonale, sont empilables, jusqu'à la contenance voulue, et maintenus ensemble par un élastique - lui aussi recyclé et personnalisable pour le client particulier ou restaurateur - pour faciliter le transport. Le CD2E lui attribue une note de 100 g de CO2 évité par boîte.

Troisième innovation, le service de consigne numérique. Il permet d'engager les restaurateurs dans une démarche vertueuse d'écologie comme outil de sensibilisation et de fidélisation de leur clientèle. En achat ou en location, la lunch box est le tout premier élément de la nouvelle gamme alimentaire durable de la marque Niiji.





PORTEUR DU PROJET

La passion de l'accompagnement professionnel

Beau métier que celui de valoriser celui des autres, faciliter leur développement et sécuriser les parcours. Patrick Vandamme, ancien DRH, est le fondateur en 1994 du premier groupement d'employeurs multi branches d'activités au nord de Paris. Travail en temps partagé et CDI : le Groupe Réactif est né. Précurseur à l'époque, depuis l'idée s'est essaimée.

L'arrivée d'une vague de cadres seniors sur le marché du travail dans les années 2000 aboutit à la création de la deuxième activité du groupe, le portage salarial, Réactif Consultants.

Le Groupe se développe et prospère. Les nouveaux locaux – lors du déménagement à Roncq en 2015 - autorisent l'ouverture d'un plateau de co-working ; entrée dans le monde de l'économie collaborative, des travailleurs indépendants, des services partagés...

Le fruit est mûr pour la création d'une coopérative d'activités et d'emplois (CAE), outil d'accompagnement des porteurs de projets dans le développement et la gestion de leurs affaires.

STATUT

SCOP (SAS)

LE +

Les frais de gestion sont de 7,5 % pour la création d'entreprise et 2,5 % pour les activités intellectuelles.

Avances financières possibles pour les achats de départ.

MONTANT ALLOUÉ PAR LA MEL

15 000 € (aide au démarrage)

DATE CRÉATION DU PROJET

Janvier 2018

CONTACT

Patrick Vandamme
Président de Groupe Réactif
45A Avenue de l'Europe
59223 Roncq
Tél : 06 11 61 00 43
p.vandamme@reactifconsultants.com
www.reactifconsultants.com



«Réactif Activités, une CAE pour tester son activité dans un environnement sécurisé»

LE PROJET

Un objectif, ouvrir les possibles aux porteurs de projets

Depuis le 2 janvier 2018, la CAE élargit l'horizon des entrepreneurs-salariés et associés de la SCOP SAS. Présidée par Patrick Vandamme, Réactif Activités est dirigée par Samira Lahreche, spécialiste de la création et reprise d'entreprise et Caroline Maenhout, responsable administrative et financière. Toutes deux accompagnent les porteurs de projets sur les aspects de développement commercial, du chiffre d'affaires et de la comptabilité.

La CAE permet ainsi le test grandeur nature des projets, de bénéficier des conseils du Groupe Réactif, d'une

formation à l'entrepreneuriat et d'une assistance technique et financière. Un kit très incitatif.

Une fois la période de test validée, l'entrepreneur-salarié peut s'il le souhaite devenir associé de la SCOP. Le statut d'indépendant pour développer son activité en toute autonomie, tout en étant sécurisé par l'aspect administratif pris en charge contre frais de gestion sur le chiffre d'affaires. Solidarité ou solitude du chef d'entreprise ? Réactif Activités offre maintenant le choix.





PORTEUR DU PROJET

Quand la créativité des uns donne richesse des autres

Le storytelling de Refab Market est peaufiné. Sarah Bourgois, fille d'agriculteurs dans le Dunkerquois, valeurs terriennes et connexion à la nature. Début de vie professionnelle dans le marketing de la distribution automobile de luxe. Satisfaisant mais...

Découverte des inégalités sociales et économiques lors d'un voyage au Mexique et prise de conscience. Là-bas, les gens n'ont rien mais sont surtout riches de leur créativité, le système D à la sauce mexicaine. La jeune femme souhaite alors donner plus de sens à sa vie, son travail. En surfant sur la vague du produire moins, réutiliser et revaloriser.

Deux années de conception, de préparation et d'accompagnement par l'incubateur de l'Édhec, par Innotex et le Réseau Entreprendre seront nécessaires pour créer Refab Market en février 2018. Revalorisation, vintage et upcycling, les éléments de langage sont là, prêts à prendre le relais du recyclage, du réemploi et de la récupération pour entrer sur le marché de l'environnement.

STATUT

SAS Entreprise de l'économie sociale et solidaire

LE +

Récupération, recyclage, valorisation... pour une mode éthique

MONTANT ALLOUÉ PAR LA MEL

14 000 € (aide au démarrage) via le financement de la Caisse des Dépôts

DATE CRÉATION DU PROJET

Février 2018

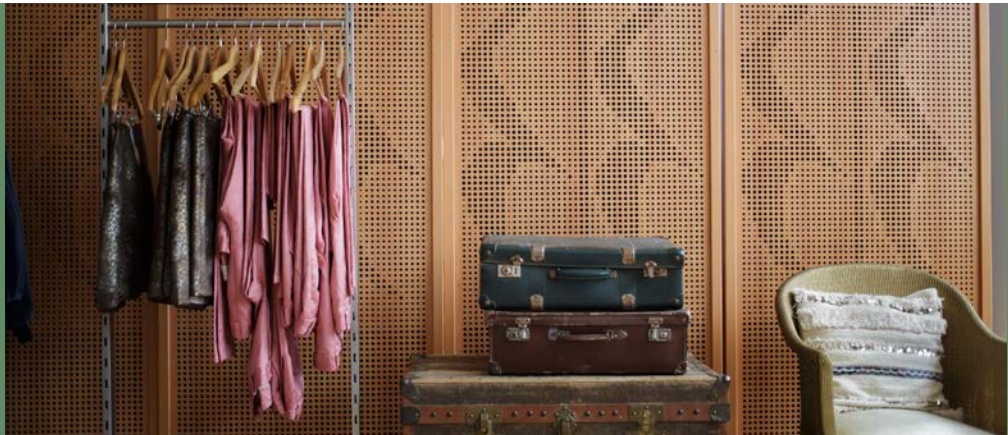
CONTACT

Sarah Bourgois
Présidente
52B Rue de Marquillies
59000 Lille
Tél : 07 62 13 68 45
sarahbourgois@refabmarket.com
www.refabmarket.fr/blog



« Offrir une seconde vie aux déchets agricoles ou industriels par un recyclage innovant »

LE PROJET



Refab Market recycle tout, ou presque...

L'atelier en déco récup' est en zone franche à Lille Sud. Une gérante, bientôt épaulée par deux stagiaires longue durée, pour mettre en forme un ambitieux plan d'actions :

- l'upcycling, avec des collections de prêt-à-porter à partir de récupération de tissu d'ameublement de luxe et de bagagerie à partir de chutes de cuir d'automobile ;
- la revalorisation des biodéchets, en partenariat avec les industriels du CETI. Du cuir à partir de feuilles d'ananas ou de champignons, du tissu à partir de la feuille de bananier, de la soie à partir de la pelure d'orange ;

- l'impression 3D à partir de résine agro-sourcée (bijoux, mobilier, bagagerie...) ;
- le seconde main, le déclassement de matières en second choix ou les matières régénérées...

Les enjeux et les potentialités énormes. Economie circulaire, mode éthique, réduction des déchets. A terme, le projet de construire une mini chaîne de production avec des habitants du quartier de Lille Sud en contrat d'insertion. Retour à une économie relocalisée et plus équitable après le vague à l'âme de la mondialisation ? A suivre...



PORTEUR DU PROJET

Marier talents et territoires, pour le meilleur et l'envie d'agir

Au fil de ses missions comme consultant en AMO (Assistant à maîtrise d'ouvrage) dans les secteurs de l'industrie, l'informatique et la finance, Vincent Habart rencontre de plus en plus souvent des collaborateurs d'entreprise démotivés et sans entrain. De l'autre, il constate la multiplication de territoires délaissés et peinant à se reconstruire. Son idée, allier les deux dans une coopérative qui va faire se rencontrer talents et territoires, pour le meilleur et surtout l'envie d'agir.

REZOM se veut accélérateur de la transition écologique et économique pour faire basculer les territoires vers un autre modèle de développement économique, plus sain, plus équilibré, plus juste. Ses outils pour y parvenir ? L'innovation sociale, au sein même de la coopérative - direction partagée, partage des richesses entre les sociétaires et les projets à développer - la mise à disposition des outils REZOM pour favoriser l'essaimage sur d'autres territoires et les offres de services...

STATUT

SCIC (SAS)

LE +

Mise à disposition des outils Rezom en franchise gratuite

MONTANT ALLOUÉ PAR LA MEL

10 000 € (aide au démarrage) dont 3 800 € dans le cadre de la convention de revitalisation avec les Galeries Lafayette

DATE CRÉATION DU PROJET

Janvier 2016

CONTACT

Vincent Habart
Président
9 rue Jean Baptiste Delescluse
59170 Croix
Tél : 06 30 00 86 36
Mél : Vincent.habart@rezom.fr



« Une coopérative de talents divers et variés au service de la transition écologique »

LE PROJET

REZOM, une communauté des cré'actifs

Comment ça marche ? La coopérative compte à ce jour une soixantaine de talents associés et équitablement rémunérés au projet, de tous horizons professionnels et de tous âges. Trois tiers d'indépendants, de salariés et de retraités-étudiants-chercheurs d'emploi. Une diversité qui fait la richesse de REZOM pour ses deux modèles d'activités :

- les sociétaires, par petits groupes pluridisciplinaires, proposent leur offre de service globale comprenant un kit « innovation ou service de R&D collaborative » et l'analyse de statistiques de data science (extraction de connaissance d'ensembles de données

informatiques) à des start'up incubées ou grands comptes

- autre formule, les associés, réunis par projet autour d'une idée commune qu'ils font émerger en séance de créativité, vont chercher les acteurs ressources pour sa mise en œuvre dans un territoire, une entreprise, une collectivité publique...

Satisfaction côté clients et côté Rezom. La mise en commun des énergies au service de la transition sur un air d'économie sociale, créative et solidaire ? Ça marche.

LES SARRAZINS



PORTEUR DU PROJET

Les Sarrazins, le nouveau bistrot coopératif de Wazemmes

Le virus l'a piqué lors d'un passage comme salarié au premier café citoyen de Lille, place du Vieux marché aux chevaux. À la recherche du sens perdu au cours de son premier métier d'informaticien, Steve Bontus rêve de monter un projet similaire avec deux amis ; Rémi Dufour, aux fourneaux, et Gérard Vansteenbrugge.

Ce sera « Les Sarrazins », un bistrot coopératif, en plein cœur de Wazemmes dans la rue éponyme, avec ce petit plus qui fait la différence et la complémentarité par rapport au réseau des cafés citoyens de la métropole lilloise : des salles modulables pour accueillir les groupes.

Un nouveau lieu d'accueil, de projets, d'échanges, de rencontres, autour de valeurs partagées, d'où sa forme juridique de SARL-SCIC, pour un mode de gouvernance sociale et solidaire. Et un trio, déjà en passe de s'agrandir avec deux nouveaux salariés sociétaires.

STATUT

SCIC (SARL)

LE +

Des salles pour accueillir les petits et grands groupes

MONTANT ALLOUÉ PAR LA MEL

15 000 € (aide au démarrage) via le financement de la Caisse des dépôts

DATE CRÉATION DU PROJET

Février 2017

CONTACT

Steve Bontus
Gérant
52-54 rue des Sarrazins
59000 Lille
Tél : 06 88 93 17 83
contact@les-sarrazins.org
www.les-sarrazins.org



« Une guinguette citoyenne en plein cœur de Wazemmes »

LE PROJET



Le secret des Sarrazins : produire du lien social et culturel

Après travaux, les Sarrazins disposeront d'une grande salle de 70 m², d'une plus petite de 30 m² pour une superficie totale de 200 m². De quoi bien accueillir les associations, les riverains, les collectifs informels, les syndicats, les partis... tout ce qui débat, échange, informe, produit du lien social et culturel. Un principe pour la mise à disposition de salles, celui de la gratuité en échange de consommations.

À terme, des assiettes seront servies aux végétariens, aux vegan et aux flexitariens... Approvisionnement bio, ou pas, mais assurément local auprès des commerçants du quartier. Les Sarrazins, déjà point de livraison pour une AMAP, ont aussi le projet de montage d'une radio via internet et accueillent les travailleurs indépendants - pas de bureau à louer mais un coin de table pour poser l'ordinateur. Sur leur site, un agenda d'animations, histoire de bien faire vivre leur « guinguette citoyenne » sept jours sur sept.

LE SINGE SAVANT



PORTEUR DU PROJET

Fan de bière, de numérique et de biens communs

La génération des Milleniums arrive sur le marché... pour transformer la société ? Une première vie dans l'animation socio-culturelle, la passion des biens communs (fab'lab, coopérative numérique, autogestion...), Guillaume Libersart a envie de se réaliser dans un nouveau projet.

Au retour d'une tournée des micro-brasseries québécoises en Gaspésie, il franchit le pas et décide d'allier sa passion brassicole à ses compétences pour créer une micro-brasserie à Lille.

Tombé dans la cuve grâce à un ami brasseur amateur, il se documente - recherches et théorie sans modération - avant de mettre au point, grâce aux logiciels libres, un bidouillage numérique qui permet de contrôler le processus de brassage. Il se lance avec une idée en tête : faire sa propre bière et démocratiser la technologie pour permettre à tous de brasser sa bière chez soi.

STATUT

Association

LE +

La première bière régionale zéro déchets et en circuit court

MONTANT ALLOUÉ PAR LA MEL

20 000 € (aide au démarrage) via le financement de la Caisse des Dépôts

DATE CRÉATION DU PROJET

2016

CONTACT

Guillaume Libersart
Co-président
1bis Rue Charles Delesalle
59000 Lille
Tél : 06 13 48 39 73
guillaume@singe-savant.com
www.singe-savant.com



« Transmettre notre savoir-faire pour permettre à tous de brasser chez soi »

LE PROJET

Le Singe Savant, la plus petite brasserie de Lille

Premiers essais à la Coroutine été 2016. Rencontre avec Valentin Cavel, geek repenté à la recherche de plus de sens, de valeurs et de plaisir, et Pierre Demont, globe-trotter polyvalent. L'association de leurs envies donne naissance à la micro-brasserie Le Singe Savant.

Leur parti pris ? Une bière inspirée de leurs voyages mais fabriquée avec des ressources locales (houblon, malt, levure, eau...) ; ce sera l'Indian Pale Ale (IPA), bière blonde légère, plus aromatique, plus amère, moins sucrée que les bières nordistes mais locale et bio à 95%.

Installation à la Co-Fabrik, à Moulins, auto construction du matériel, financement participatif pour garantir leur liberté d'action.

Depuis, ça brasse beaucoup – récupération des bouteilles en verre, commercialisation en circuit court, projets d'école de brassage pour les particuliers, de valorisation des drèches en biscuits apéritifs et sucrés...- et peu à la fois, 3 500 litres par mois, ce qui consacre le Singe Savant comme la plus petite brasserie de Lille. Leur installation fin 2019 dans un local de 300 m² avec lieu de production et de vente, toujours à Moulins, risque de changer la taille des fûts.



LA TABLE DE COCAGNE



PORTEUR DU PROJET

Des jardins de Cocagne à la Table de Cocagne

Le rêve de Jean-Louis Poillion ? Ouvrir un restaurant avec une cuisine à base d'ingrédients bio et locaux, sur le parc scientifique de la Haute-Borne à Villeneuve d'Ascq. L'idée est séduisante mais au final, il démarre en 2010 par la création d'une activité d'insertion par le maraîchage biologique, Les Jardins de Cocagne.

Très vite, la croissance des légumes et la vente des paniers caracolent..., le projet de restaurant bio toujours en tête. En 2016, la rencontre avec Benoît, chef cuisinier, conjointement à l'obtention d'un marché de restauration collective pour l'INRIA, laboratoire installé sur le même territoire, conduit Jean-Louis Poillion à rebattre les cartes de son projet initial.

Il devient alors directeur délégué des Jardins de Cocagne et, avec le soutien de son conseil d'administration, lance la construction d'un bâtiment HQE qui accueillera un restaurant au rez-de-chaussée et les bureaux de l'association à l'étage. La Table de Cocagne ouvre en janvier 2017, à côté des jardins du même nom...

STATUT

SAS

LE +

Circuit court bio et vaisselle zéro déchet

MONTANT ALLOUÉ PAR LA MEL

15 000 € (aide au démarrage) dont 7 600 € dans le cadre de la convention de revitalisation avec les Galeries Lafayette

DATE CRÉATION DU PROJET

Janvier 2017

CONTACT

Jean-Louis Poillion
Directeur
Europarc de la Haute Borne
9 rue Héloïse
59650 Villeneuve d'Ascq
Tél : 09 81 91 02 82
Jean-louis.poillion@sia2e.org
<http://sia2e.org/cocagne/>



« Changeons le monde en mangeant »

LE PROJET



Changer le monde en mangeant

En attendant la livraison du restaurant, le chef prépare une centaine de repas à livrer dans une cuisine professionnelle louée. La nouvelle activité restauration avec volet d'insertion sociale se développe. L'arrivée d'un nouvel actionnaire principal va permettre un nouvel essor. En réponse à une demande de plus en plus forte de consommer et manger autrement, les repas sont désormais servis sur des plateaux-repas de type zéro déchet, avec de la vaisselle en

verre ou réutilisable et recyclable.

Les nouveaux prestataires de boîtes repas à emporter (ou lunch box, bento, gamelle...) ne manquent pas (à commencer par Eat & Back par Niiji, autre lauréat). Faire manger du bio dans de la vaisselle réutilisable ? La Table de Cocagne, qui n'est pas à un défi près, veut ainsi contribuer à « changer le monde en mangeant ».

MES VOISINS PRODUCTEURS



PORTEUR DU PROJET

Quand les produits de la campagne se font livrer à la ville

Le premier tient l'idée, le second, l'expertise en conduite d'entreprise. Jérémie Guilbert et Jean Barnezet sont ainsi devenus fondateur et co-fondateur de « Mes Voisins Producteurs », premier service de livraison de produits bio à domicile de la métropole lilloise.

Leurs expériences respectives de directeur artistique web et dirigeant d'une agence de communication digitale sont un plus pour développer leur projet commun.

Mes Voisins Producteurs font la promotion d'une alimentation saine, équilibrée et durable, de conditions de travail équitables pour leurs collaborateurs, préparateurs de commande, livreurs de paniers, producteurs locaux et maraîchers en agriculture biologique avec lesquels ils s'engagent. Leurs clients ? Des particuliers résidant en centre-ville, des salariés d'entreprise...

Les valeurs de respect de l'environnement, par la promotion de l'agriculture biologique, des conditions de travail et rémunération équitables font partie de leur modèle économique alliant faible empreinte écologique et rentabilité.

STATUT

SAS Entreprise de l'économie sociale et solidaire

LE +

La livraison en vélo ou voiture électrique

MONTANT ALLOUÉ PAR LA MEL

16 000 € (aide au démarrage) dont 11 400 € dans le cadre de la convention de revitalisation avec les Galeries Lafayette

DATE CRÉATION DU PROJET

Septembre 2017

CONTACT

Jean Barnezet
Co-fondateur
Chez Euralimentaire
1, rue du MIN
59160 Lomme
Tél : 06 20 41 11 87
jean@mesvoisinsproducteurs.com
www.mesvoisinsproducteurs.com/



«Premier service de livraison à domicile ou en points de livraison de produits biologiques»

LE PROJET

Menu bio et mobilité durable = assiette durable !

Le fonctionnement est simple. Le client remplit en ligne son bon de commande, la veille avant 22h, et se fait livrer le lendemain entre 16h et 21h, directement chez lui ou dans un point de livraison. Sur la liste de courses, viande, poisson, épicerie, boissons, cosmétiques, produits frais et de saison. L'approvisionnement est local.

Mes Voisins Producteurs privilégie la mobilité douce - vélo ou en voiture électrique - pour amener les produits de la campagne à la ville. Depuis septembre 2017, 700 clients sont livrés

par vélo-courriers dans 19 communes de la métropole lilloise et 26 points de livraison.

Des embauches sont programmées pour la fin de l'année et un nouveau projet inattendu est en train de sortir de terre... Échanger les déchets organiques issus des paniers de légumes pour les transformer en terreau.

Et petit à petit, faire entrer les consommateurs dans un nouveau mode d'alimentation durable et circulaire où tout se recrée et rien ne se perd.



BILAN 2018

Nombre de dossiers

Sur les 72 porteurs de projets qui ont pris contact avec les services de la MEL, 33 ont soumis un dossier de candidature en 2018. Le comité de sélection a retenu 16 d'entre eux, pour le soutien via une subvention d'exploitation. Par ailleurs, chaque projet soutenu prévoit, en moyenne, de créer et de maintenir plus de 5 emplois à temps plein avant la fin de l'année 2019, soit un total de près de 124 contrats signés.

Partenariat

Les 16 projets soutenus en 2018 sont sélectionnés dans le cadre d'un partenariat avec les réseaux d'acteurs de l'ESS et des institutions membres.

La participation de la Caisse des Dépôts et des Consignations a permis de financer les projets localisés dans les quartiers prioritaires de la ville et / ou développant une activité à destination des habitants. Le montant alloué par la Caisse des dépôts s'élève à 88 500 €, soit plus de 46% du montant total accordé en 2018.

L'année 2018 a été marquée par un partenariat avec Les Galeries Lafayette dans le cadre de la convention de revitalisation. 5 projets ont été soutenus dans ce cadre pour un montant total de 38 000 € permettant la création de 10 emplois.

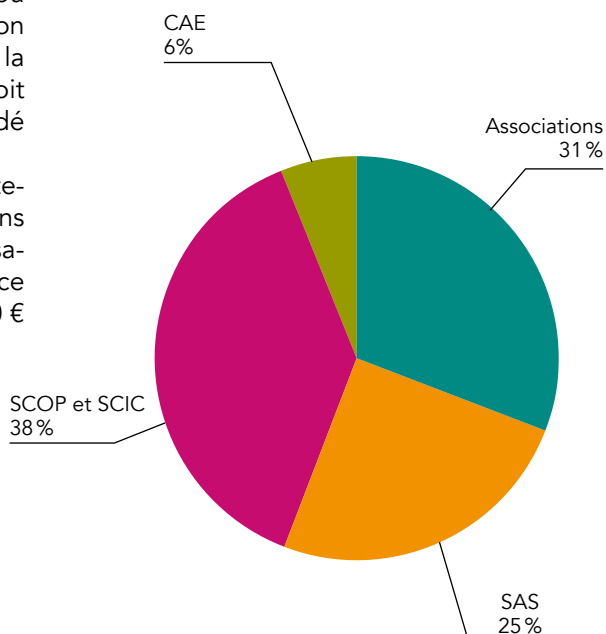
Origine territoriale

Le territoire lillois est le plus représenté puisque près de 60% des porteurs de projets y sont localisés. Le secteur roubaisien, quant à lui, concentre 25% des initiatives soutenues. Les territoires Est, Nord et Tourquennois rassemblent le reste.

Par ailleurs, 7 des 16 projets soutenus sont implantées en quartiers prioritaires de la ville et / ou développent une activité à destination des habitants.

Statuts des porteurs

On observe une hausse de la part des SCIC et des SCOP, par rapport à l'année 2017, tandis que les associations sont moins représentées. La part des sociétés commerciales (SAS) reste stable par rapport à l'année 2017.



Montant des projets

Un montant total de 200 500 € a été accordé pour l'année 2018 par l'appel à projets Entreprendre Autrement, soit un montant moyen de 12 530 € par lauréat.

Le dispositif s'appuie aussi sur des partenaires notamment des financeurs de l'ESS et des collectivités territoriales, qui ont contribué à 14 des 16 projets lauréats. Soit au total, un montant global de 616 000 € accordé par la MEL et l'ensemble des partenaires sous différentes formes (subvention, participation au capital, prêt,...).

Typologie des projets

88 % de projets en démarrage et 12 % de projets en développement (création d'une nouvelle activité ou essaimage territorial).

Thématique des projets

Six thématiques pour 16 projets lauréats : conseil et accompagnement, art et culture, mobilité, restauration et distribution alimentaire, environnement, petite enfance. Cependant, tous les projets soutenus sont multithématiques, et, ainsi, les dimensions de solidarité, de citoyenneté et de cohésion sociale sont aussi à rattacher aux lauréats de l'appel à projets. On observe en 2018, un essor des projets intégrant une dimension environnementale, plaçant la récupération, le réemploi et le recyclage au cœur de leurs activités. Les projets de restauration et de distribution alimentaire concernent six des 16 lauréats de l'appel à projets.

LA FACE B

LES JANTES DU NORD

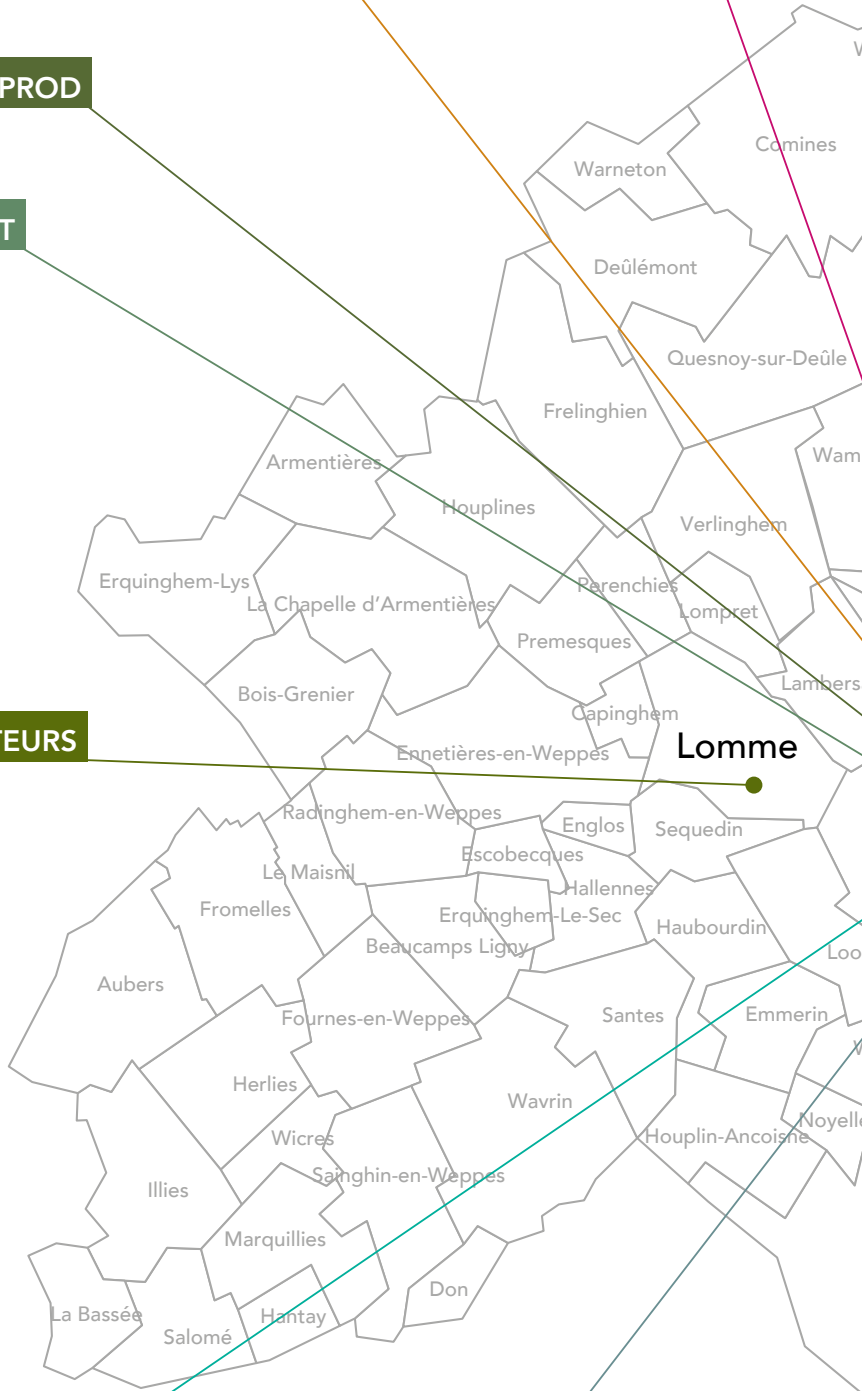
LOOM PROD

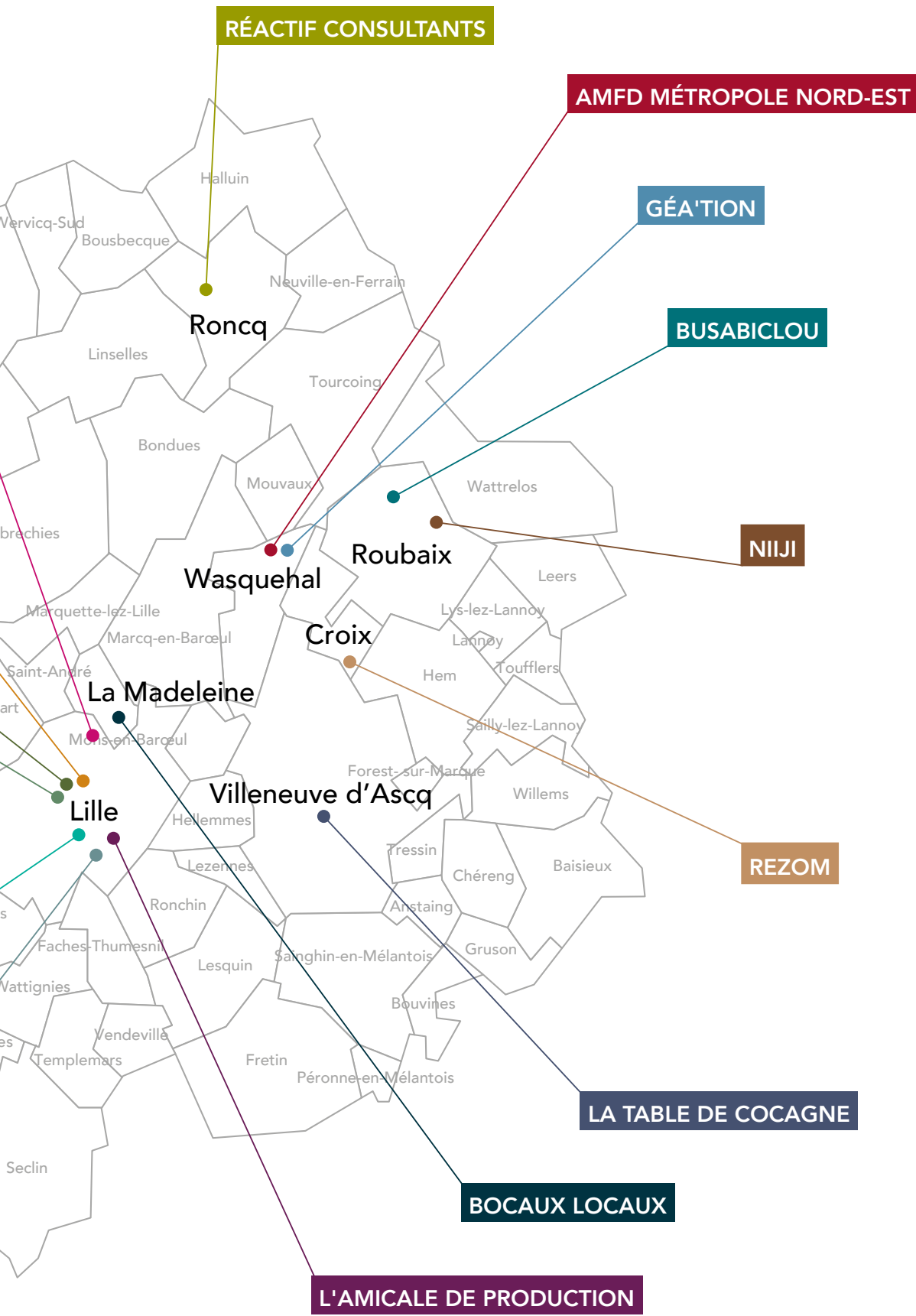
REFABMARKET

MES VOISINS PRODUCTEURS

LES SARRAZINS

LE SINGE SAVANT







NORDACTIF
Les entrepreneurs engagés



VILLE DE
ROUBAIX



LES EDITIONS DE LA MÉTROPOLE EUROPÉENNE DE LILLE
1, rue du Ballon / CS 50749 59034 LILLE CEDEX

Pilotage : MEL - Clara Schmidt / Développement économique des territoires et emploi




Direction artistique : MEL - Yann Parigot / Direction de la Communication

Rédaction : Lise Dominguez

Mise en page et graphisme : MEL - Grégory Rolland / Direction de la Communication

Photographies : MEL - Richard Baron / Light Motiv

Photothèque : MEL - Nicolas Fernandez / Direction de la Communication

Impression : MEL - Services et ressources   

Achévé d'imprimer en octobre 2019