

Edition Loire Sud Saint-Etienne

## Beaubrun-Tarentaise - initiative

# Avec Ici-bientôt, les futurs entrepreneurs testent leurs projets in situ

L'initiative est multi-facette. Ici-bientôt, c'est à la fois un lieu, un projet et un collectif. Le collectif, coordonné par le Crefad, met en synergie les porteurs de projets, les propriétaires des associations, les institutions. Tel a été l'objectif, lundi, d'un workshop ciblé sur la cuisine.

10 nov. 2017 à 05:00 - Temps de lecture : 2 min

| Vu 11 fois



Le workshop de lundi a réuni ceux qui s'intéressent à cette problématique, comme Karima Chouchou du Relais-emploi (au centre). Photo Josette GENTE

Le collectif est sollicité par de nombreux porteurs de projets notamment en relation avec la cuisine : traiteur, restaurateur, salon de thé, fast-food... Mais la plupart manquent de moyens ou sont porteurs d'un projet qui ne colle pas à la réalité du terrain. Il leur est impossible financièrement de racheter un commerce, d'investir dans l'équipement de locaux, de réaliser des travaux de mise aux normes. Malgré leur détermination, certains entrepreneurs ne connaissent pas les marches à suivre pour se lancer.

## Créer d'un lieu test regroupant plusieurs activités

« La question que nous nous sommes posée, explique Thomas Frémaux, le responsable du projet au Crefad (association d'éducation populaire), c'est : serait-il possible de trouver une démarche alternative pour leur permettre de tester d'abord leur projet ? Pendant la biennale du design, une expérimentation a ainsi été menée dans des boutiques vides de la rue de la Ville et de celle de la République. Par la suite, nous nous sommes demandés si une solution possible ne serait pas dans la mutualisation de certains lieux. » Pour le responsable du projet, le quartier de Beaubrun-Tarentaize est un terreau fertile avec plusieurs lieux potentiels en collaboration avec des associations. « Le Crefad n'a pas souhaité mener seul cette réflexion. C'est pourquoi nous avons proposé ce workshop, un temps de travail collectif, lundi après midi, à tous ceux qui, de près ou de loin, s'intéressent à cette problématique.

Porteurs de projets, designers, représentants des chambres consulaires, Amap, La ferme en chantier, la Fabuleuse cantine, le Relais emploi du quartier, la Mife (la Maison de l'information sur la formation et l'emploi), Face (Fondation agir contre l'exclusion), ou encore les services municipaux ont répondu à notre appel. Cela nous a permis de réaliser un état des lieux, de réfléchir à partir de cas concrets, de voir comment nous pouvons nous y impliquer. » Le workshop a permis de dégager plusieurs pistes, comme la création d'un lieu test regroupant plusieurs activités autour de la cuisine, ou encore la possibilité d'une externalisation des lieux de service par rapport aux zones de production.

Il est par ailleurs impératif de s'appuyer sur de vrais professionnels, à travers un tutorat ou un coordinateur par exemple. Cela permettrait une expérimentation in situ pendant un temps donné et aux futurs entrepreneurs de confirmer ou d'abandonner leur projet sans prendre trop de risques.