



Baraka : un lieu de restauration unique tourné vers les biens communs et le collaboratif

Mis à jour le 5 mai 2020

Baraka est un restaurant atypique. Il a été conçu dans le cadre d'une coopérative de quartier, construit dans un bâtiment neuf bioclimatique et se présente surtout comme une fabrique de biens communs.

CONTEXTE et descriptif de l'action

A l'origine de Baraka, la volonté de roubaisiens d'investir une friche pour créer de l'emploi et du lien social autour d'un projet coopératif. Un immeuble de deux étages a été ainsi construit sur un terrain de 129 m², acquis auprès de la Mairie de Roubaix. Objectif : ouvrir un restaurant bio, avec une salle de séminaire pour accueillir les groupes (entreprises, associations, particuliers ...) au premier étage et un espace bureau pour les gérants au 2ème étage. Pour ce faire, **une coopérative Baraka a été constituée en SCIC, société coopérative d'intérêt collectif.** 200 000 euros ont été apportés par les sociétaires (au nombre de 101 aujourd'hui dont des salariés, des personnes du quartier, des personnes morales et des CIGALES). Un prêt bancaire de 800 000 euros sur 15 ans a complété le financement. **La pierre coopérative a ensuite été posée par les membres de la structure et les voisins qui ont été formés à l'éco-construction.**

ANALYSE DE LA DÉMARCHE

Le rôle social

Le restaurant – entre la restauration et la location de salle de séminaire à l'étage – génère plus de 20 000 euros/ mois, ce qui permet de payer les charges et d'assumer le remboursement du prêt. Les objectifs du business plan sont atteints, le modèle économique est donc validé. Avec un plat du jour à 11 euros, le restaurant attire entre 40 et 60 clients tous les midis en semaine et le vendredi soir : *"Baraka contribue au renouveau social du quartier. Nous ne sommes pas sur une zone de chalandise. Or, en attirant le midi les salariés du centre ville de Roubaix, nous dynamisons le quartier."* Baraka entend ainsi jouer un rôle social, un rôle auquel les partenaires publics n'avaient pas cru initialement. Pierre Wolf regrette d'ailleurs qu'aucune collectivité locale ne soit intervenue financièrement au moment de la création de Baraka. **Le restaurant est ainsi un modèle de coopérative 100% privée de l'Economie Sociale et Solidaire.**

Fabrique de biens communs

Au-delà de la restauration, le projet Baraka se définit comme une fabrique de biens communs. C'est à dire un lieu où désormais l'on propose toutes sortes de services en réponse aux besoins des habitants, basés sur l'innovation sociale et la coopération multi-services. C'est aussi un laboratoire où s'expérimentent de nouvelles façons de faire, de s'organiser pour peser sur les transformations sociales, économiques, écologiques localement. Tout d'abord, en proposant une carte bio, dans un bâtiment bioclimatique, et ce au sein d'une structure coopérative, Baraka souhaite placer l'humain et l'environnement au coeur du projet. *"D'ailleurs, le restaurant est devenu un point relais du Biocabas. Et bientôt, des ruches seront installées, une manière de sensibiliser davantage les salariés et clients à la biodiversité"* explique Pierre Wolf qui va même plus loin : *"nous souhaitons mettre le marchand au service du non marchand"*. Sont ainsi proposés aux habitués du troc de livres, des séances de lecture à voix haute, des spectacles gratuits, du jardinage, des soirées de dégustation de vin. Soit un véritable espace de rencontre et de création collaborative au service des habitants du quartier. *"Le CCAS (Caisse Centrale d'Activité Sociale) de la mairie de Roubaix amène parfois des enfants pour profiter de notre bibliothèque. C'est formidable de pouvoir créer du lien ainsi."*

Un fab-lab 3D

Cette fabrique de bien communs prend également un sens très concret avec le fab-lab (contraction de l'anglais fabrication-laboratory) de Baraka : c'est un lieu ouvert au public qui met à disposition toutes sortes d'outils, pour la conception et la réalisation d'objets. Une manière de regrouper différentes populations, de tranches d'âges et de métiers différents : designers, artistes, bricoleurs, étudiants ... **Cette idée de fab-lab a été suggérée par l'ANIS, association locale qui promeut l'innovation sociale et numérique.** Pierre Wolf précise le partenariat : *"Ils apportent leur savoir, leur encadrement, nous mettons à leur disposition une imprimante 3D et le local. Ainsi, des ateliers hebdomadaires d'impression en 3D sont organisés."* On trouve également une machine à découper et des ordinateurs. Des séances gratuites de formation sont proposées : création de coque de smartphone, personnalisation de t-shirts, conception d'outils de jardinage ...une manière de rendre à nouveau accessible la fabrication d'objets de la vie courante.

Ce qu'il faut retenir

Attirer les entreprises

Pierre Wolf table sur une hausse du chiffre d'affaires et de la notoriété du restaurant, notamment grâce à la mise en place d'une véritable démarche marketing auprès des entreprises. Baraka poursuit ainsi le développement de son concept de fabrique de biens communs.

Fiche d'identité

Activité : restaurant bio et location de salle de séminaire, sous statut coopératif

Adresse : 20 rue de Sébastopol 59 100 Roubaix

Contact : 09 50 50 79 61 ou www.cooperativebaraka.fr

Effectif : six salariés (deux co-gérants, deux salariés en cuisine et deux salariés en salle)

Découvrez d'autres contenus similaires

La Baraka, fabrique privée de bien commun

Manifeste "Gestion collective des bie...

13// Baraka, transition citoyenne à Roubaix !

Économie collaborative

Une éolienne tourne sur l'Ecole des Mines

Du 20.09 au 23.10.2016

Mooc pour décrypter l'économie collaborative

Infographie "économie collaborative"

Guide de la conso collaborative

Un Mooc pour décrypter l'économie collabor...

Rapport sur le développement de l'éco...

100 initiatives de consommation colla...

Dossier "économie collaborative"