



📍 Garges-lès-Gonnesse

RETOUR SUR... LE 19.59 : UN TIERS-LIEU EN FAVEUR DE L'INSERTION ET DE L'ALIMENTATION DURABLE

Ouvert par l'association RER (Réseau d'Echanges et de Restauration), le café-restaurant 19.59 est un tiers-lieu qui, pendant 3 ans, a conjugué insertion professionnelle et alimentation, saine et durable, à l'Est du Val d'Oise.

Installé au pied de la gare RER de Garges-Sarcelles, le café-restaurant associatif « 19.59 », créé en 2019, doit son nom à l'année de construction de la gare, située au croisement de 2 emblématiques grands ensembles du Val d'Oise : celui des Lochères (côté Sarcelles) et Dame Blanche (côté Garges-lès-Gonnesse). Pendant près de 3 années, le 19.59 s'est donné pour défi de proposer une offre alimentaire, équilibrée et locale, au sein d'un territoire où la restauration rapide prédomine. *Offrir ici une restauration saine et durable en restant accessible au plus grand nombre semblait, au départ, un pari audacieux. A l'époque, ce n'était pas encore la mode des tiers-lieux alimentaires. Mais nous voulions créer un espace pour favoriser les rencontres, avec différentes fonctions*, explique la fondatrice, Fatima Idhammou. Derrière sa façade de café-resto, le 19.59 était un lieu de convergence qui regroupait, à la fois, les habitant-es du quartier et les personnes y travaillant. *La gare reste l'un des derniers lieux de mixité*, souligne Fatima. En tant que tiers-lieu, le 19.59 pouvait servir de lieu de rencontre, le midi, mais aussi d'espace d'animation ou de formation, le soir. Lors de la pause-déjeuner, le café-restaurant servait jusqu'à 80 couverts, grâce

aux équipes de personnes en insertion professionnelle, composées quasi exclusivement de femmes. *La clientèle ne manquait pas*, témoigne Clairane Desrayaud, directrice du tiers-lieu. Alors, comment un espace qui bénéficiait pourtant d'une reconnaissance locale a-t-il baissé définitivement le rideau en octobre 2022 ?

De l'idée du projet à sa concrétisation

Lauréat du programme Gare partagée, lancé en 2016 par Gares & Connexions (SNCF), le café-restaurant se voulait, dès son origine, un projet conjuguant alimentation durable et insertion professionnelle. *C'était plutôt nouveau pour la SNCF, de mettre du foncier à disposition d'une petite structure de l'insertion, mais également pour nous qui ne connaissions pas, à l'époque, de projet similaire*, se remémore la fondatrice. Trois longues années se sont ainsi écoulées entre l'obtention de l'appel à projets et l'ouverture officielle du lieu. Une période pendant laquelle il a fallu engager des coopérations avec les organismes publics et privés, et acquérir des fonds complémentaires pour mener à bien les travaux dans les locaux longtemps restés vacants de la SNCF. *Toutefois,*

avec le souci de rester indépendant des élu·es municipaux, revendique Fatima. Si le lieu profitait d'une localisation très avantageuse, il était cependant contraint par sa surface. Avec seulement 40m² de superficie, le café-restaurant a pu profiter des cuisines du foodlab de l'association RER, installée dans les anciennes cuisines centrales de Goussainville. Au moyen d'une convention d'occupation temporaire, signée en 2018 avec la ville de Goussainville et l'agglomération Roissy Pays de France, cet incubateur culinaire a permis de soutenir le café-restaurant, tant pour impulser sa création que pour garantir sa gestion.

Le chantier d'insertion : au cœur du projet du café-restaurant

Le chantier d'insertion est né du constat, d'une part, que le savoir culinaire demeure souvent l'apanage du masculin dans le cadre professionnel et du féminin à la maison, et d'autre part, que le besoin de recrutement dans la restauration est en pleine croissance. Dès son ouverture, le café-restaurant a accueilli 7 salarié·es en insertion et 2 encadrant·es. L'objectif consistait à s'appuyer sur leurs savoirs culinaires préexistants, tout en leur permettant également d'exercer l'ensemble des activités du restaurant. Afin d'assurer la gestion au quotidien des activités du 19.59, Clairane Desrayaud a été par la suite recrutée comme directrice. Ces missions consistaient à développer une offre de restauration accessible et respectueuse de l'environnement (notamment en livraison), à fidéliser la clientèle, à accroître le chiffre d'affaires, et à former les salarié·es. *L'enjeu consistait à ce que tout le monde soit remplaçable (moi comme les salarié·es) en étant formé·e à la cuisine, à l'encaissement et à l'accueil des client·es, à la préparation de la salle et des commandes, au ménage...*, témoigne Clairane Desraynaud. A partir de 2022, les salarié·es permanent·es du chantier d'insertion ont suivi le programme SEVE Emploi (Fédération des

acteurs de la solidarité), une formation-action pour mieux les accompagner dans leur transition professionnelle, via des ateliers (préparation aux entretiens d'embauche, recherche d'emploi ou encore renforcement de la confiance en soi). Malgré la fin précipitée du chantier d'insertion, presque tous·tes les salarié·es ont trouvé un emploi (CDI ou CDD), notamment grâce aux compétences transposables acquises.

Six années d'envies, riches d'apprentissages et d'enseignements

Fortes de leur expérience dans l'entrepreneuriat social, qui a permis de proposer une offre de restauration innovante, saine et durable, la fondatrice du 19.59 et sa directrice reviennent sur la conjoncture compliquée, qui a contribué à affaiblir le modèle économique de l'association. *La crise sanitaire liée au Covid-19, la fin de la convention d'occupation de l'incubateur à Goussainville, l'inflation, la hausse de l'énergie et des factures qui s'ensuivent*, énumèrent-elles. Elles alertent également sur différents aspects propres à la phase de préfiguration. L'importance tout d'abord de ne pas sous-estimer l'investissement financier que nécessite le lancement de ce type d'activité. Le chantier d'insertion est financé par l'Etat, mais les fondateur·rices restent toujours les dernières personnes à se salarier. Les subventions sont souvent uniquement fléchées pour des investissements matériels, et trop rarement pour de l'humain, ce qui crée des difficultés, déclare Fatima Idhammou. Un autre point de vigilance réside dans la négociation avec les collectivités concernant les espaces d'occupations temporaires. Elles rappellent l'importance de ne pas sous-estimer la sécurité juridique, en créant par exemple un article au sein de la convention d'occupation pour permettre de protéger la valeur économique, sociale et d'usage créée par la structure sur l'incubateur social.

CONTACT :

- Contact : Fatima Idhammou, fondatrice de RER: contact@associationrer.org