

# Fiche de synthèse d'activité

## Café Restaurant

### L'Activité :

#### Descriptif, objectifs

Café : débit de boissons, produits locaux et bio

Restaurant : de produits locaux et bio. Avec séquençage sur les différents publics.

Logique insérante (jeunes du quartier et du lycée hôtelier) et participatives (animations proposées par les habitants du quartier)

Le Café gère les salles, le planning et la communication des animations hébergées.

#### Public(s) cible(s)

Cible Clients Café :

- habitants riverains de toutes les bourses, venant par hasard ou à une animation.

Cibles clients Restaurant :

- salariés des alentours (Bourse du travail notamment), du lundi au vendredi midi.

- habitants CSP+ (Fives et autres quartiers) : le vendredi soir, et quand il y a une animation.

- habitant de Fives à revenus modestes : sur programmation avec les structures du quartier.

#### Environnement (au sens de l'existant)

*Existe-t-il un « marché » ? en France ? À Lille ?*

Le marché des café-restaurant **en France** est important avec 196 000 établissements<sup>1</sup>.

Dans ce secteur très divers, le segment qui nous intéresse est celui des bars à thèmes qui, à la différence des cafés « classiques » (81000, c'est à dire ceux sans salarié, qui tendent à disparaître) est en plein re-développement.

La concurrence des chaînes et des franchises est contre-balancée par un attrait des consommateurs pour ce qui est local et « fait maison ». Les établissements qui travaillent leur décoration, ambiance, et plus fondamentalement leur identité, tirent leur épingle du jeu.

A noter que le temps de repas du midi est passé de 1h30 en 1975, à 30 minutes en moyenne en 2005. Les formules à la fois qualitative et innovante de restauration « rapide » ont donc la faveur des clients méridiens.

A Lille, les bars à thèmes sont essentiellement situés dans le secteur Lille-Centre/Massena.

Le secteur qui nous intéresse : Fives, Hellemmes-ouest, Sud de Mons est une zone de chalandise de 20000 habitants environ. C'est un quartier défini comme « pauvre » (cf étude Insee, dans le chapitre « prix/accessibilité ») mais en pleine mutation, du fait du plan ambitieux de rénovation urbaine, mais également par l'arrivée sensiblement importante de nouveaux publics, attirés par les bas prix d'achats de logement et plus exigeants en terme d'animations et de qualité de vie.

Il y a peu d'espaces de restauration à Fives, et quasi uniquement le midi : ce sont des cafés qui proposent des plats du jour. La qualité est moyenne, avec une nourriture familiale (steack frites) et

---

1

Etude sectorielle CHR, FAFIH 2011

traditionnelle qui vise les salariés. Elle offre cependant peu de diversité sur les produits (pas de produits locaux et/ou bio) et peu de diversité à l'échelle de la semaine.

Sur l'activité de café, on a plusieurs typologies d'établissements :

- une majorité d'établissements anciens, issus de l'époque (jusqu'aux années 80) où Fives-Hellemmes abritait nombre d'entreprises dont plusieurs très importantes en nombre de salariés (FCB, Peugeot, Ateliers SNCF, beaucoup de PME...). Ces cafés sont aujourd'hui détenus par des personnes vieillissantes et sont condamnés à disparaître. En général, la stratégie de ces cafés a été de ne faire aucun investissement dans la décoration ou dans le renouvellement des produits. Il n'y a également aucune offre en terme d'animations spécifiques qui attirerait un nouveau public.

- quelques « salons de thé » orientaux : Ils accueillent une clientèle essentiellement masculine, avec peu de diversité dans le public. Certains de ces établissements sont suspectés d'être liés à l'économie souterraine et donc, ne peuvent être pris en exemple sur l'état du commerce dans le secteur.

- Quelques cafés anciens (première typologie) ont récemment fait quelques investissements à la faveur d'une reprise de l'activité par des personnes plus jeunes et volontaires. On s'aperçoit que ces établissements (ex : AltoPost) ont su renouveler leur clientèle et surtout l'élargir. Sans surprise, les recettes de ce succès dans le renouveau sont : la rénovation des locaux, miser sur la propreté, accueillir des animations proposées par des acteurs du quartier (animations culturelles essentiellement), proposer une restauration relativement qualitative (et non pas de premiers prix) et diversifiée, le midi.

Cette dernière catégorie nous prouve que les choses ne sont pas inéluctables dans ce quartier et que, paradoxalement, son isolement en fait un secteur de choix pour développer des activités pour et par les habitants.

## Fournisseurs, Prescripteurs

Les fournisseurs sont, en priorité, ceux de l'agriculture biologique régionale. Il existe des listes de fournisseurs, constituées par le Café Citoyen, le restaurant 2 sous de table.

Un projet de plateforme d'approvisionnement en produits bio locaux est en cours : Bio CHR.

D'autres grossistes du MIN de Lomme élargissent leur gamme vers le bio : Spennynck par exemple.

Enfin, on peut compter sur les réseaux Gabnor (producteurs du Nord Pas de Calais Picardie), Norabio (coopérative de producteurs métropole lilloise et Nord Pas de Calais) et Aprobio (interprofessionnelle) pour nous aiguiller.

## Concurrence ? Possibilité de synergie/coopération ?

**Hypothèse : je n'ai pas retenu les kebabs, sandwicheries, ni les café simples ou bar-tabac, partant du principe que nous n'étions pas sur les mêmes cibles, horaires et produits.**

	Altopost	Le Musical	Bras d'Hambourg	Épi d'orge	Atlantis	La Triboulette	La Cantine Verte
	Café brasserie	Bar musical concert musiques actuelles	Café brasserie	Café brasserie	Café brasserie - bar karaoké	Restaurant Estaminet	Snack de produits équilibrés et frais
Café	1,40		1,40	1,40	1,40	1,40	1,2
Bière premier prix (jupiler)	2,5		2,5	2,5	2,5	2,5	
Bière Leffe	3					3,50	Non (pas d'alcool)
Bière artisanale	?		non	non	?	4	Non
Plat du	10-12			10	12	9,90	

jour							
Plat le + cher	14					14,90	
Formule						Plat + dessert 12,90	Plat + dessert 8,70
Remarques	Café qui s'est rénové et qui mise sur les concerts et la restauration	Café du soir essentiellement dédié aux musiques actuelles	Café de jour très classique. Position idéale	Café vieillissant de jour plat du jour attractif sur le prix, pas de variété clientèle en rapport avec l'esprit du lieu : populaire, ouvrier, simple	Café jour et soir, grosse amplitude horaire. Clientèle masculine et populaire.	Seul resto dans le secteur limite fives hellemmes	Cantine : on mange vite, et on est invité à partir vite

Dans le quartier de Fives, sur la restauration, les tarifs s'échelonnent entre 9€ le plat du jour et 12€

Sur les tarifs du café et de la première bière, qui sont des indicateurs fiables pour juger de l'activité d'un café ; nous en sommes à 1,40 le café et 3€ le demi de bière (bière de qualité égale à artisanale)

### Partenaires possibles ? Partenaires recherchés ?

Une communication commune peut être possible lors d'événementiels comme par exemple, le Fivestival organisé par l'association NASDAC. Un programme d'activités culturels dans les cafés volontaires du quartier est organisé.

## Les stratégies

### Séquençage clientèle et publics

Possibilité de « séquencer » la semaine par type de publics :

Tous les midis : repas à 15€ (plat+dessert+ café) pour les salariés

Le lundi soir, repas organisé par les mamans du quartier avec le Centre Social, menu à 8 euros.

Le vendredi soir : repas gastronomique avec intervention d'un chef étoilé, menu à 35 euros

### Produits

*En quoi le « produit » est différent ? Quelles plus values (y compris sociales et environnementales)*

Les produits bios connaissent une progression d'achat : En 2014, près de 9 Français sur 10 en ont consommé au moins occasionnellement (88% vs 75% en 2013) et 6 sur 10 régulièrement<sup>2</sup>, c'est-à-dire au moins un produit bio au moins une fois par mois (62% vs 49% en 2013). La Bio fait désormais partie des habitudes des Français, qui ne sont plus que 12% à déclarer ne jamais en consommer, alors qu'ils étaient 46% en 2003.

Ceci tient également à une augmentation du nombre de fournisseurs et une amélioration des circuits de distribution.

Sur les produits locaux, 81 % des français souhaitent privilégier l'achat d'un produit locaux et 77 % veulent connaître la provenance du produit au moment de l'achat<sup>3</sup>. 39 % du total, précisent même qu'ils recherchent des infos préalables à l'achat sur internet.

<sup>2</sup>

Baromètre 2015 Agence Bio/CSA

<sup>3</sup>

« Les français et le consommer local » enquête IPSOS pour Bienvenue à la Ferme, 2014

## Prix/accessibilité

Les prix doivent être accessibles, au regard de la composition du quartier. En effet, la classification de l'Insee<sup>4</sup> indique que le quartier de Fives (près de 20000 habitants) et ses environs sont des zones à pauvreté élevée avec des personnes isolées voire âgées. Cependant depuis cette étude, un vaste programme de construction de logements neufs a été entrepris qui permet d'espérer une amélioration des conditions de vie économiques des habitants. On assiste aussi depuis 10 ans à une arrivée substantielle de nouveaux propriétaires, attirés par les prix faibles de l'immobilier, et qui s'investissent dans le quartier (cf collectifs d'habitants).

## Distribution/Nombre d'animations prévues/an

Sur l'activité de café, on peut raisonnablement s'attendre à une 100aine de visites /jour avec un panier moyen de 2,5 euros

Sur l'activité de restauration, avec une ouverture 5j/7 les midis et le vendredi soir. On peut compter sur 25 couverts au démarrage pour les midis du lundi au vendredi pour un panier moyen de 10€.

Le vendredi soir, on compte sur 20 couverts pour un panier moyen de 20€.

Le café gèrera les salles pour son activité mais aussi pour toute activité qui pourra se réaliser conformément aux objectifs de l'entreprise.

Ainsi la location de salles peut rapporter 53196€ TT/an, réparti comme suit : (cf tableau Chiffres d'Affaires).

location petite salle : 30€ TTC/demi-journée

Location salle moyenne : 60€ TTC/demi-journée

Location salle grande : 150€ TTC/demi-journée

## La gestion écologique

La gestion écologique fait partie intégrante du projet du Tiers-lieu. Le Café-restaurant devra intégrer ces aspects notamment sur :

- la gestion des approvisionnements : les marchandises bien sur mais également les flux (approvisionnement en électricité 100 % d'origine renouvelables)
- la gestion des déchets : orienter au maximum sur le réemploi des déchets (bouteilles) ou la réduction à la source (les déchets organiques vers un compost local, ceux-ci représentant 60 % des déchets d'un café-restaurant).

Enfin, le Café-restaurant prend place dans un bâtiment à haute performance énergétique.

## Emplacement

En quoi l'emplacement a une importance ? Quel type d'emplacement ?

L'emplacement sera positionné halle F6 ou F8 du site Fives Cail, c'est à dire le long du passage couvert.

Dans les premières années, on peut douter de l'attractivité du site car la zone sera en chantier. A partir de 2019, les premiers riverains seront arrivés et ceux déjà présents sur le quartier auront pris l'habitude de se déplacer, attirés par les activités. A terme, le passage couvert sera un axe primordial pour traverser et desservir le quartier, donc une zone commerciale importante avec un flux sensible.

## Animation du lieu

4

INSEE 2007 regards sur les quartiers

Les structures locales auront la possibilité d'utiliser le lieu pour leurs animations : animations ludiques, conférences, ateliers, concerts, théâtre, séance de cinéma....

Selon les cas, elles pourront disposer des lieux :

- si l'animation est libre et « gratuite » (prise en charge) : seules les consommations seront demandées ou une participation symbolique.
- si l'animation est payante, un tarif de location de salles pourra être appliqué.
- s'il s'agit d'une réunion interne, un tarif plus en phase avec le marché pourra être appliqué.

Possibilité d'adhésion de la structure animatrice à la SCIC pour obtenir un tarif annualisé.

## Communication

La communication sera mutualisée avec les autres fonctions, au sein du Tiers Lieu.

Les structures qui proposeront des animations seront responsables de leur propre communication mais les événements publics pourront être également communiqué dans une lettre d'info et sur les réseaux sociaux.

## Mise en réseau

Toutes les activités organisées au sein du Tiers-lieu seront issues des associations, entreprises, collectivités et habitants du quartier voire d'autres structures extérieures au quartier.

Les réseaux tels que : APES, CRESS, Réseaux thématiques de l'ESS (URIOPSS, URACEN...), réseaux de la culture et des activités de loisirs seront et sont déjà associés.

D'autres part, le Tiers-lieu en général s'inscrit dans un maillage de lieux sur la métropole lilloise mais aussi sur le quartier de Fives avec : le Théâtre Massenet, le MILAC, les centres sociaux Salengro et Mosaïque...

## Ressources

### Chiffre d'affaire attendu/budget prévisionnel :

Prestations/ventes : 77k€ TTC pour le Café et 143€ pour le restaurant la première année (total : 220K€ TTC)

subventions : 0 ?

Temps (bénévole/réciprocité) : ?

## Besoins en locaux

### Locaux

Zones	M <sup>2</sup>
Espaces Café / Restaurant	60
Bar	20
Terrasse café (extérieure)	50
Réserve du café	30
Chambre froide	10
Sanitaires	10

Cuisine	50
TOTAL (hors salles « polyvalentes »)	<b>230</b>

Loyer possible ?

2300€ TTC /mois soit 10€/m<sup>2</sup>/mois (120€/m<sup>2</sup>/an) charges comprises

## Occupation temporaire ? Permanente ?

Possibilité de demander à la Ville, une terrasse et l'usage de la voirie lors d'événementiels (marché de Noël, Braderie, spectacles organisés conjointement avec des structures culturelles)

## Spécificités ? (ex : meubles petits enfants etc.)

L'accueil d'un large public, y compris familial étant consubstantiel du Tiers-lieu, un soin particulier sera apporté au cadre et au mobilier.

## Matériels ?

Bar et cuisine équipé, Tables et chaises

## Contraintes juridiques/réglementaires ?

### Licence de boissons

Nous avons plusieurs contraintes sur la question de la licence :

- il n'est théoriquement plus délivré de licence III et IV sur la commune de Lille. Elle doit être achetée à un débit existant et « mutée » vers notre emplacement
- il existe des limites d'implantation de nouvelles licences : pas à moins de 150m d'un lieu public et d'éducation, or le lycée sera tout proche !

Cette **question réglementaire est importante car elle conditionne notre installation** : sans possibilité de vendre des alcools légers (bière, vins) notre activité n'est pas tenable comme l'ont prouvé les expériences de bars sans alcool qui n'ont pas tenus dans la durée (« l'ancre bleue » à Liévin par exemple).

Nous sommes en relation avec la Mairie pour envisager toute solution.

Aujourd'hui, les possibilités qui s'offrent à nous, sont :

- le fait de ne pas vendre d'alcools légers : pas tenable, non viable économiquement
- le fait d'être un café associatif : obligation est faite d'adhérer. Non viable car ceci restreint la capacité d'accueil et éloigne les potentiels clients/chalands

La seule alternative qui nous semble valable est d'obtenir une dérogation de la part de la mairie contre des engagements fermes et contractuels de limiter la consommation (respect de la loi de 1941).

## Besoins humains et financiers

### Humains

Sur l'activité de café : 87 heures d'ouvertures donnent théoriquement 3 emplois à 26h/semaine

Sur l'activité restauration :

- cuistot du midi : un poste 37h/semaine du lundi au samedi, un 4h le dimanche.
- service midi : 2 personnes à 18h/semaine

## **Emplois créés**

6 emplois créés pour 4,43 ETP

## **Matériels**

Bar et cuisine équipés : 60000€ TTC

Tables, chaises : 10000€ TTC

## **Fonds de roulement**

BFR équivalent 2 mois de CA TTC : 18300€

## **Apports**

Cf plan de financement

## **Emprunts**

Cf plan de financement

## **Subventions de démarrage**

Possibilité de présenter un dossier auprès de la MEL pour une subvention de 20k€ maximum sur la première année d'exploitation.