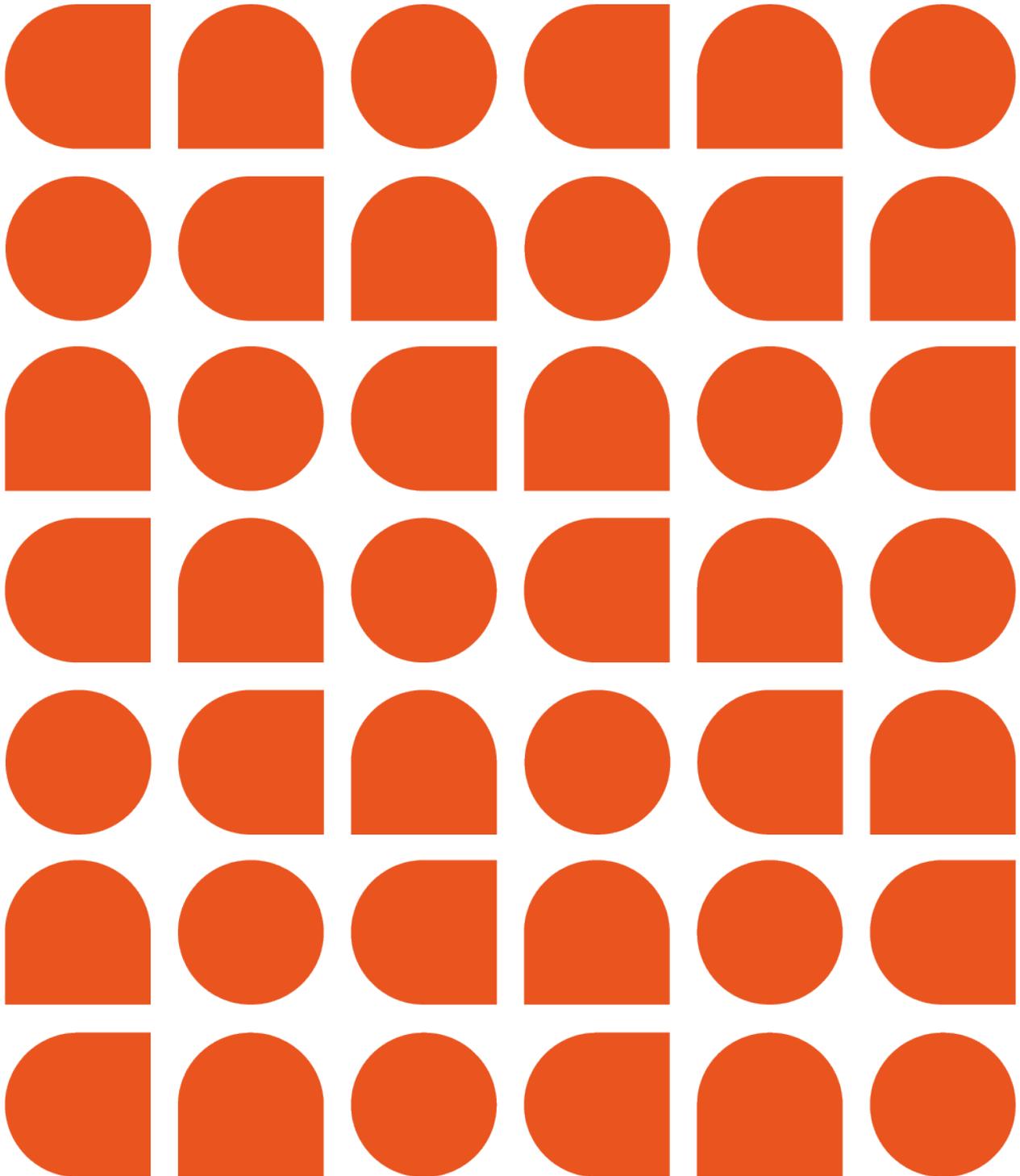




REVUE DE PRESSE

au 30/03/2023





la manuco

SOMMAIRE

1. Libération - 17.01.2023
2. Bordeaux Magazine - fev 2023
3. Sud Ouest - 09.02.2023
4. Sud Ouest - 10.02.2023
5. Rue 89 - 08.02.2023
6. Placeco - 08.02.2023
7. Objectif Aquitaine - 08.02.2023



Accueil / Forums & événements

Climat Libé Tour Bordeaux: initiative

Marie Curry, la recette d'une gastronomie solidaire

Climat Libé Tour dossier

Marie Curry accompagne, en Gironde, des femmes issues de l'immigration dans la création de leur entreprise traiteur. Une manière de valoriser leurs patrimoines culinaires en proposant une cuisine du monde écoresponsable.



(agrobacter/iStockphoto. Getty Images)

par [Florence DONNAREL](#)

publié le 17 janvier 2023 à 23h16

Transports, rénovation industrielle, végétalisation... En 2023, [Libé](#) [explorera la thématique de la transition écologique](#) lors d'une série de rendez-vous inédits. Objectif : trouver des solutions au plus près des territoires. Première étape, Bordeaux, les 4 et 5 février ([entrée libre sur inscription](#)). Un événement réalisé en partenariat avec la ville de Bordeaux, le département de la Gironde, l'Université de Bordeaux, le Crédit coopératif, Velux, La Plate-forme d'observation des projets et stratégies urbaines (Popsu).

Khuzama Dalati, réfugiée syrienne,
enchante les palais avec sa cuisine d'Alep

parfumée à la cardamome à la fleur d'oranger. Ursula Médaille, cheffe de famille monoparentale, aime faire découvrir des ingrédients liés à son origine guyano-centrafricaine comme les feuilles de manioc ou les bananes plantains.

Mokhigoul Issoboeva, réfugiée tadjike inscrite dans une coopérative d'activité et d'emploi, excelle, elle, dans l'art de préparer des feuilletés à la viande et aux épices...

Ces quadragénaires font partie de la communauté des quinze cheffes accompagnées en 2022 par [Marie Curry](#).

«Notre mission consiste à favoriser l'insertion professionnelle des femmes réfugiées et issues de l'immigration par la valorisation de leur patrimoine culinaire», explique Elise Thorel, cofondatrice, avec Sandrine Clément, de cette entreprise solidaire d'utilité sociale. *«La cuisine est l'une des rares choses que les femmes*

emportent dans leur exil. Il s'agit d'un savoir-faire transférable qui permet de créer du lien facilement. Il nous tenait à cœur de développer un projet s'appuyant sur la valeur économique, sociale et culturelle de la cuisine ménagère exécutée par des femmes», insiste la trentenaire, experte en communication qui s'est formée à l'école Ferrandi, à Paris, pour peaufiner son projet de gastronomie solidaire.

«Les femmes peuvent échanger sur leurs pratiques»

Afin d'aider ces femmes à créer leur entreprise de traiteur indépendante, Marie Curry assure un suivi individuel et sur mesure. Il comporte un volet social, avec une aide à la mobilité ou un apprentissage du français. La professionnalisation s'acquiert avec des ateliers culinaires, des

formations à l'entrepreneuriat et la possibilité d'assurer des prestations encadrées par un chef. Ses clients ? Des entreprises publiques ou privées, des collectivités locales aussi, séduites par la mission sociale de l'entreprise et curieuses de découvrir une offre culinaire originale pour un événement ou un déjeuner avec plateaux-repas. *«Avec ce service traiteur, les femmes travaillent ensemble, elles peuvent échanger sur leurs recettes, leurs pratiques, leurs clés de réussite»* s'enthousiasme Elise Thorel. Les cheffes se retrouvent alors à Artigues-près-Bordeaux, à une dizaine de kilomètres au nord-est de la métropole, dans un laboratoire culinaire occupant l'ancienne cuisine d'une école maternelle prêtée par la ville. *«Nous diffusons les valeurs d'une cuisine plus inclusive et plus durable,* insiste Elise Thorel. *Les approvisionnements de notre service traiteur sont réalisés auprès de producteurs locaux, bio ou en agriculture raisonnée. La réduction des déchets est aussi priorisée avec des*

contenants en verre consignés.»

L'année démarre fort : en février, Marie Curry ouvre son restaurant dans le tiers lieu La ManuCo, dans le quartier Saint Michel, à Bordeaux, là où sont déjà hébergés ses bureaux. *«L'activité traiteur et le restaurant nous permettent de créer des postes pérennes. Nous serons huit salariés en février»*, se réjouit la cofondatrice.

L'entreprise pourra aussi s'appuyer, à la fin de l'année, sur un nouveau laboratoire de cuisine situé dans Bordeaux, trois fois plus grand que l'actuel. Il facilitera la logistique et permettra une livraison en vélo-cargo avec des acteurs solidaires. Malgré certaines difficultés comme la recherche de financement ou la nécessaire adaptation aux biais culturels, alors que les femmes cheffes sont issues d'une dizaine de nationalités différentes, Marie Curry semble

avoir trouvé la recette d'une
gastronomie solidaire.



LA MANUCO

> Les résidents de La ManuCo devant le bâtiment réhabilité par InCité
© T. Sanson

ouvre ses portes à Saint-Michel

Implanté dans le centre historique, ce tiers-lieu rassemble depuis novembre 2022 des acteurs de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS). Leur point commun : concilier performances économiques et utilité sociale.

« Nous avons créé quatre postes pour gérer le restaurant de La ManuCo. Nos bureaux sont également installés ici, ce qui nous permet de recevoir nos clients, partenaires et bénéficiaires dans des locaux adaptés », explique Élise Thorel, cofondatrice de Marie Curry, une structure qui accompagne des femmes issues de l'immigration dans la création et le développement de leur entreprise de traiteur. Car la ManuCo est à la fois un lieu qui accueille en résidence huit structures* de l'économie sociale et solidaire (ESS), un café-restaurant et un lieu qui organise des animations. Son objectif est de promouvoir l'ESS et de permettre un maximum d'échanges et de rencontres entre ses acteurs et les habitants et associations du quartier Saint-Michel. « Nous allons notamment proposer des ateliers culinaires, poursuit Élise Thorel. La proximité avec les autres structures hébergées sur place va donner lieu à des actions communes, par exemple avec Action Emploi Réfugiés qui favorise la recherche d'emploi et de formation des personnes réfugiées ».

Même son de cloche du côté de la coopérative Du vert dans les rouages, qui accompagne les territoires et les entreprises dans leur transformation écologique. « À La ManuCo, nous cohabitons avec d'autres structures de l'ESS, raconte Guillaume Michel, l'un de ses cofondateurs. Et cela va nous conduire à parler d'écologie avec tous types d'acteurs, y compris ceux qui en sont a priori très éloignés. Prenons l'exemple de la sobriété énergétique : elle peut avoir des implications très concrètes pour des gens qui sont exsangues au niveau financier. »

Quel champ d'action ?

En plus de rassembler les acteurs de l'ESS et de favoriser la coopération, La ManuCo poursuit quatre objectifs :

- faciliter le développement de structures dont les activités sont ancrées dans notre territoire ;
- faire le lien entre savoir-faire artisanaux et innovation, avec un FabLab en projet ;
- sensibiliser à une alimentation durable et inclusive à travers son offre de restauration ;
- développer des animations pour faire rayonner les sujets de coopération, d'inclusion et d'innovation sociale.

En ligne de mire : la cohésion sociale et le vivre-ensemble au sein du quartier.

* Atis, Mewem, La Félin, Du vert dans les rouages, Marie Curry, L'alternative urbaine, Aéré et Article 1.

Co-fondée par Atis, Marie Curry et La Planche, La ManuCo se situe 15 rue Causserouge.

• lamanuco.fr

Un lieu ancré dans le quartier

Outre le restaurant qui est ouvert à tous, deux salles sont proposées à la location : l'Annexe pour les habitants et les associations*, le LAB pour organiser des événements professionnels. Dans le courant de l'année, des animations de proximité vont être programmées : ateliers culinaires et numériques, et divers événements.

* 60 euros la demi-journée, 30 euros pour les habitants et les associations de Saint-Michel.

premium

Bordeaux : Marie Curry ouvre son restaurant à Saint-Michel

Lecture 2 min

Accueil • Gironde • Bordeaux



Les trois visages du nouveau restaurant de Marie Curry : Fatima Kharma et Doliane Kouba, les deux cuisinières recrutées, entourant Salomé Benatou, la serveuse. © Crédit photo : A. M.-R.

Par Axelle Maquin-Roy -
a.maquinroy@sudouest.fr
Publié le 09/02/2023 à 14h55

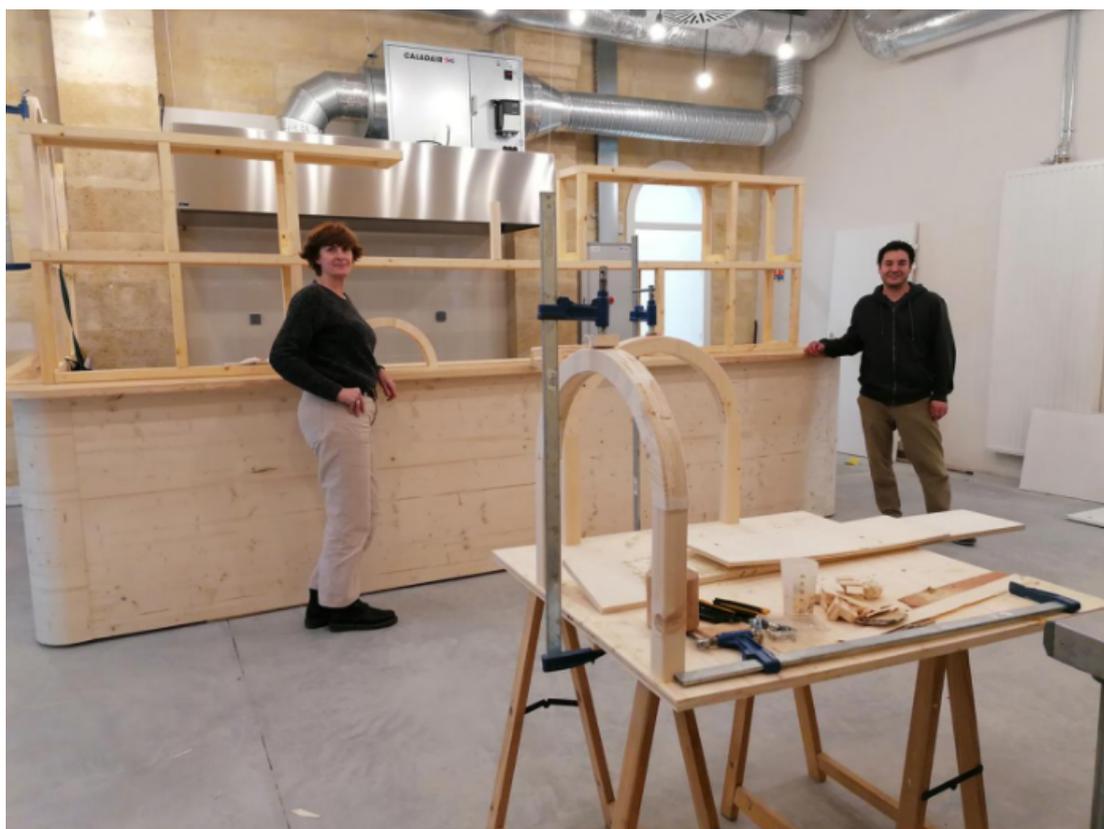
Trois ans après sa création, l'entreprise solidaire qui valorise le patrimoine culinaire des femmes issues de l'immigration, ouvre son restaurant, en

attendant d'investir son nouveau laboratoire près de la gare

L'économie sociale et solidaire est vertueuse. Pour preuve, le nouveau projet porté par Marie Curry d'ouvrir son restaurant, mi-février, dans l'ancienne Maison de la Mutualité, rue Causserouge, à Bordeaux. À peine trois ans après sa création, l'entreprise qui a développé son activité de traiteur autour du matrimoine culinaire des femmes issues de l'immigration a saisi « l'opportunité de cette activité complémentaire », qu'offrait l'appel à candidature d'InCité, propriétaire des lieux. « Et la possibilité de donner une visibilité supplémentaire à ces femmes », ajoute Florent Lasserand, le chef exécutif ayant rejoint l'an dernier le duo de fondatrices, Élise Thorel et Sandrine Clément.

Au cœur de Saint-Michel, l'établissement d'une quarantaine de couverts, que compléteront aux beaux jours une quinzaine de places dans le patio, sera confié à deux cheffes et une serveuse. Après trois semaines d'un

recrutement ayant motivé une vingtaine de candidatures pour ces CDI, les dirigeants de Marie Curry annoncent que les cuisines seront confiées « à deux réfugiées originaires du Congo Brazzaville et de Syrie ». Doliane Kouba, 33 ans, et Fatima Kharma, 55 ans, toutes deux en France depuis cinq ans, « ont déjà exercé en restauration dans leur pays », relate Florent Lasserand, qui a pu observer leurs pratiques durant une demi-journée partagée au laboratoire.



Alors que le chantier du restaurant touche à sa fin, Sandrine Clément et Florent Lasserand finalisent le recrutement des deux cuisinières et de la serveuse qui y officieront.

A. M.-R.

« Deux cuisines très savoureuses », atteste l'ancien cuisinier des Sources de Caudalie, qu'il lui revient maintenant d'harmoniser dans une carte commune. Le chef exécutif s'attachera également « à moderniser les présentations, adapter les recettes à nos produits locaux et de saison, et en ajuster certains ingrédients comme le sucre dans certains desserts ».

Complémentarité des missions

Côté salle, même si les travaux d'aménagement sont encore en cours, les promoteurs laissent entrevoir un espace « mêlant pierre, bois et style indus », et « un petit côté cantine avec du mobilier de récupération chiné ». Ouvert de 8 h 30 à 17 heures du mardi au vendredi et le samedi à partir de 10 h 30, Marie Curry proposera « une restauration du petit-déjeuner au goûter », sans oublier les brunchs de fin de semaine, autour d'une carte renouvelée chaque semaine. Une fois lancé, le restaurant envisage de « recevoir en résidence ou pour des ateliers »

des cuisinières accompagnées par la branche formation de Marie Curry, ayant coaché 22 femmes l'an passé.



Élise Thorel et Sandrine Clément, fondatrice de Marie Curry qu'a rejoint Florent Thorel en qualité de chef exécutif.
A. M.-R.

Et l'entreprise de plancher déjà sur son futur projet. Après avoir reçu en début d'année l'agrément Entreprise solidaire d'utilité sociale – fondement même de leur activité –, les fondatrices annoncent l'ouverture en septembre prochain d'un nouveau laboratoire. Situé dans la halle des Citernes, dans le nouveau quartier

Amédée-Saint-Germain, près de la gare, « il nous permettra, sur 120 m², de développer notre activité de traiteur et de formation ». Tout en offrant à la structure « une plus grande visibilité nous ouvrant à de nouvelles prestations », espère Sandrine Clément.

Quant au laboratoire originel, implanté à Artigues, ses 55 m² seront reconvertis en « cuisine partagée » à laquelle « les cuisinières en début d'activité auront accès pour un coût très abordable ».

20b ■ BORDEAUX

SAINT-MICHEL

Marie Curry ouvre son restaurant solidaire

L'entreprise qui valorise le patrimoine culinaire des femmes issues de l'immigration ouvre un établissement, en attendant d'investir son nouveau laboratoire près de la gare

Axelle Maquin-Roy
a.maquinroy@sudouest.fr

L'économie sociale et solidaire est vertueuse. Pour preuve, le nouveau projet porté par Marie Curry d'ouvrir son restaurant, mi-février, dans l'ancienne Maison de la Mutualité, rue Causserouge, à Bordeaux (lire ci-dessous). À peine trois ans après sa création, l'entreprise qui a développé son activité de traiteur autour du patrimoine culinaire des femmes issues de l'immigration a saisi « l'opportunité de cette activité complémentaire », qu'offrait l'appel à candidature d'InCité, propriétaire des lieux. « Et la possibilité de donner une visibilité supplémentaire à ces femmes », ajoute Florent Lasserand, le chef exécutif ayant rejoint l'an dernier le duo de fondatrices, Élise Thorel et Sandrine Clément.

Au cœur de Saint-Michel, l'établissement d'une quarantaine de couverts, que compléteront aux beaux jours une quinzaine de places dans le patio, sera confié à deux cheffes et une serveuse. Après trois semaines d'un recrutement ayant motivé une vingtaine de candidatures pour



Les trois visages du nouveau restaurant de Marie Curry : Fatima Kharma et Doliane Kouba, les deux cuisinières recrutées, entourant Salomé Benatou, la serveuse. A. M.-R.

55 ans, toutes deux en France depuis cinq ans, « ont déjà exercé en restauration dans leur pays », relate Florent Lasserand, qui a pu observer leurs pratiques durant une demi-journée partagée au laboratoire.

Goûters et brunchs

« Deux cuisines très savoureuses », atteste l'ancien cuisinier des Sources de Caudalie, qu'il lui revient maintenant d'harmoniser dans une carte commune. Le chef exécutif s'attachera également « à moderniser les présentations, adapter les recettes à nos produits locaux et de saison, et en ajuster certains ingrédients comme le sucre dans certains desserts ». Côté salle, même si les travaux d'aménagement sont encore en cours,

les promoteurs laissent entrevoir un espace « mêlant pierre, bois et style indus », et « un petit côté cantine avec du mobilier de récupération chiné ».

Ouvert de 8 h 30 à 17 heures du mardi au vendredi et le samedi à partir de 10 h 30, Marie Curry proposera « une restauration du petit-déjeuner au goûter », sans oublier les brunchs de fin de semaine, autour d'une carte renouvelée chaque semaine. Une fois lancé, le restaurant envisage de « recevoir en résidence ou pour des ateliers » des cuisinières accompagnées par la branche formation de Marie Curry, ayant coaché 22 femmes l'an passé.

Et l'entreprise de plancher déjà sur son futur projet. Après avoir reçu en début d'année

l'agrément Entreprise solidaire d'utilité sociale – fondement même de leur activité –, les fondatrices annoncent l'ouverture en septembre prochain d'un nouveau laboratoire. Situé dans la halle des Citernes, dans le nouveau quartier Amédée-Saint-Germain, près de la gare, « il nous permettra, sur 120 m², de développer notre activité de traiteur et de formation ». Tout en offrant à la structure « une plus grande visibilité nous ouvrant à de nouvelles prestations », espère Sandrine Clément.

Quant au laboratoire original, implanté à Artigues, ses 55 m² seront reconvertis en « cuisine partagée » à laquelle « les cuisinières en début d'activité auront accès pour un coût très abordable ».

Un immeuble d'entreprises à vocation sociale

La ManuCo, association de trois acteurs de l'économie sociale et solidaire, s'est vue confier la gestion d'un ensemble immobilier réhabilité par InCité à Saint-Michel. Huit entreprises y sont accueillies

Plus d'un siècle après sa construction, l'ancienne maison cantonale de la rue Causserouge, à Bordeaux, a retrouvé sa vocation sociale. L'imposante bâtisse du quartier Saint-Michel, reconvertie un temps en foyer social, avant que s'y installent les cuisines centrales ou encore les services informatiques de la Ville, pour finir par être un temps squattée, a retrouvé de sa superbe au terme d'un chantier de requalification mené durant près de deux ans par l'opérateur immobilier de la Ville, InCité. Près de 800 m² dans lesquels, outre quatre logements sociaux créés, et l'ouverture prochaine d'un restaurant, des entreprises à vocation sociale ont trouvé à s'implanter pour développer leurs actions à destination des territoi-

res prioritaires, qu'il s'agisse de la jeunesse, de l'écologie ou des populations réfugiées.

Co-construire l'avenir

La gestion de ces activités complémentaires, InCité l'a confiée à la ManuCo, par délégation de service. Cette association constituée en 2021 regroupe trois structures déjà existantes de l'économie sociale et solidaire (ESS) : Atis, accompagnant l'émergence et le développement de projets d'innovation sociale ; La Planche, atelier partagé dédié au bois ; et Marie Curry, traiteur valorisant le patrimoine culinaire des femmes. Œuvrant dans des secteurs distincts, tous ont vu dans cette dynamique commune l'opportunité de « co-construire un projet innovant



Alicia Beillon et Fabienne Cossin, présidente et directrice de la ManuCo. A. M.-R.

permettant de développer les activités de l'ESS », a rappelé aux élus Alicia Beillon, sa prési-

dente, lors de l'inauguration, début février. Associations ou jeunes entreprises, huit structures (1) trouvent à la ManuCo un lieu de partage des expériences, de mutualisation des équipements et de coopération dont la particularité n'est pas seulement de profiter à leur expansion. « La coopération étant partie intégrante de notre projet », Fabienne Cossin, directrice de la ManuCo, annonce dès le printemps la mise en place d'animations avec et pour les habitants du quartier. Un objectif : « prendre le pouvoir sur l'avenir », déclare Alicia Beillon.

A. M.-R.

(1) Action emploi réfugiés, Alternative urbaine, Article 1, Atis, Du vert dans les ruelles, Félin/Mewm, Marie Curry.

Rue89Bordeaux



La ManuCo, vitrine de l'économie sociale et solidaire à Bordeaux

par **Victoria Berthet**.

Publié le 8 février 2023.

Imprimé le 30 mars 2023 à 11:37

1 704 visites. 1 commentaire.

Ouvert depuis fin 2022, rue Causserouge, suite à un projet de requalification urbaine porté par la mairie de Bordeaux et InCité, la ManuCo se veut un lieu hybride, accueillant notamment en résidence des structures de l'ESS, un restaurant et des logements sociaux.

Entre la Victoire et Saint-Michel, l'immeuble situé au 15 rue Causserouge, ancienne propriété de la Ville, abrite désormais [la ManuCo](#), un pôle entrepreneurial collaboratif dédié au développement et à la promotion de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS).

Ouvert depuis novembre 2022, le lieu compte quatre pôles : résidence de l'ESS, restauration, production et événementiel avec la mise à disposition d'espaces. Il a été inauguré officiellement ce mardi 7 février en présence des élus et des acteurs associatifs.

2,7 millions d'euros

L'immeuble a été cédé par la Ville de Bordeaux à InCité, qui a dirigé une opération de réhabilitation de 18 mois, confiée au cabinet Gayet-Roger Architectes. Frédéric Gleyze, responsable de maîtrise d'ouvrage au sein de la société d'économie mixte, décrit l'importance d'une telle implantation dans le quartier :

« À l'échelle de Bordeaux, il y a 130 emplois pour 100 habitants. À Saint-Michel, c'est 60 emplois pour 100 habitants. Le parti pris a été mettre de l'emploi dans le cœur du quartier en créant un lieu d'accompagnement, porteur de projets. »

La réhabilitation de l'ensemble immobilier (qui comprend les numéros 11, 13, 15, 17 de la rue Causserouge) s'inscrit dans le cadre du Programme de requalification des quartiers anciens dégradés, pour un investissement global de 2,7 millions d'euros financés par InCité, la Ville, Bordeaux Métropole, l'ANRU, la Région Nouvelle-Aquitaine et l'Union européenne. Outre l'aspect associatif, le bâtiment comprend quatre logements sociaux publics allant du T2 au T4.

« Faire-ensemble »

La gestion du lieu a été confiée, pour 6 ans, à la ManuCo via une Délégation de service public (DSP). L'association de la ManuCo, créée en mai 2021, regroupe trois acteurs : l'Association territoires et innovation sociale (Atis), l'atelier de travail du bois La Planche, et enfin Marie Curry, structure pour l'insertion professionnelle des femmes réfugiées dans le secteur de la cuisine.

Alicia Beillon, membre d'ATIS et présidente de la ManuCo, évoque un lieu symbole du « faire-ensemble » :

« L'ESS est un bon canal pour apporter de l'économie et être un pourvoyeur d'emplois dans les quartiers prioritaires comme celui-ci. Nous avons aussi une porte d'entrée sur le quartier avec l'ouverture du restaurant Marie Curry au rez-de-chaussée. »

Le tiers-lieu accueille d'ores et déjà, en résidence, huit structures et associations de l'ESS qui bénéficient d'un espace de travail pour deux ans. Parmi elles, Action Emploi Réfugiés qui accompagne vers l'emploi et la formation des personnes bénéficiaires de la protection internationale ; Alternative Urbaine, qui propose du tourisme alternatif au sein des Quartiers prioritaires de la ville et Article 1, association accompagnant des jeunes de milieux modestes dans leur scolarité.

1 COMMENTAIRE POSTÉ EN LIGNE

RETROUVEZ **CET ARTICLE SUR NOTRE SITE !**



<https://rue89bordeaux.com/2023/02/la-manuco-vitrine-de-leconomie-sociale-et-solidaire-a-bordeaux/>

Bordeaux : la ManuCo, pôle entrepreneurial de l'ESS, a ouvert ses portes

ENGAGEMENT

MERCREDI 08 FÉVRIER 2023

Par Marie Bardet-Crougnaud



Les équipes de Marie Curry avec Alicia Beillon et Fabienne Cossin, (ManuCo), Pierre Hurmic (maire de Bordeaux), Alain Garnier (Bordeaux Métropole) et Stéphane Pfeiffer (InCité). Crédits : MB

Dédiée à l'économie sociale et solidaire, la ManuCo vient d'être inaugurée dans le quartier des Capucins. Elle accueille 8 entreprises et associations, un restaurant, et bientôt un « fab lab ».

Dans la rue Causserouge, entre la Victoire et les Capucins, une façade flambant neuf se démarque du reste des bâtiments : celle de la ManuCo. Un nouveau lieu dédié à l'économie sociale et solidaire, [dont Placéco vous parlait en novembre 2021](#). « *La réhabilitation était ambitieuse, car l'idée était de conserver l'histoire du lieu, mais aussi*

de travailler sur un bâtiment basse consommation, avec certaines contraintes », présente Stéphane Pfeiffer, adjoint au maire de Bordeaux portant, ici, la casquette de président d'InCité. Car cette réhabilitation s'est inscrite dans le cadre du Programme de requalification des quartiers anciens dégradés, et confiée à InCité (entreprise d'économie mixte) par Bordeaux Métropole et la Ville de Bordeaux. L'investissement global s'élève à près de 2,8 millions d'euros, porté par plusieurs acteurs : InCité (830.000 euros), la Ville de Bordeaux (280.000 euros), Bordeaux Métropole (280.000 euros), l'Etat (540.000 euros), l'Europe via le fonds Feder et la Nouvelle-Aquitaine (540.000 euros). La réhabilitation, elle, a été confiée au cabinet d'architecture Gayet-Roger.

Faire comprendre les valeurs de l'ESS

Après un appel d'offres, la gestion de ce nouveau pôle a été confiée à la ManuCo, pour une durée de six ans. Une association portée par trois structures : **Atis**, qui accompagne l'émergence et le développement de projets d'innovation sociale et solidaire d'entreprises de l'ESS, **La Planche**, un tiers-lieu dédié au bois, et Marie Curry, une entreprise qui accompagne les femmes réfugiées et issues de l'immigration via la cuisine. *« Le mode de gestion qui a été choisi, la délégation de service public, est intéressant*, reprend Stéphane Pfeiffer. *Il est important que les acteurs de l'ESS prennent aussi leurs responsabilités, et soient en capacité de nous proposer des projets comme celui de la ManuCo. C'est une autre façon de faire de l'économie. »* Car, rue Causserouge, il s'agit bien d'un pôle entrepreneurial. Depuis novembre dernier, huit structures sélectionnées en amont, ont intégré cette « résidence » pour une durée de deux ans, dont un an renouvelable. *« Ce sont plutôt des structures en développement, dont le modèle économique n'est pas encore totalement posé*, précise Alicia Beillon, présidente de la ManuCo. *Nous avons vocation à favoriser concrètement le développement de l'ESS, autour d'une thématique, le faire ensemble. Nous utilisons des portes d'entrée pour faire comprendre les valeurs de cette économie, et sa richesse. »* Les structures hébergées reversent un loyer à l'association gestionnaire (environ 400 euros/mois pour un bureau), qui, elle-même, reverse un loyer à InCité (environ 110 euros/m²). Pour être viable financièrement, la ManuCo s'appuie sur trois autres pôles, connectés et complémentaires entre eux. Un espace restauration, ouvert à tous et tenu par Marie Curry, un futur « fab lab » lui aussi ouvert au public, autour de la réparation et du partage de savoir-faire, et un pôle animation (ainsi que quatre logements sociaux). Objectif : créer du lien avec les habitants du quartier, et y recréer de l'emploi. Car aux Capucins, on compte aujourd'hui 60 emplois pour 100 habitants, contre 130 emplois pour 100 habitants dans les autres quartiers de Bordeaux.

Les huit résidents :

- **Action Emploi Réfugiés** accompagne des personnes bénéficiaires de la protection internationale vers l'emploi et la formation professionnelle.
- **Alternative urbaine** est un projet porté par l'association L'Alter-Culturelle, qui propose une forme de tourisme alternatif.
- **Article 1** est une association qui œuvre pour l'orientation des jeunes, et leur réussite dans les études et l'insertion professionnelle.
- **Du vert dans les rouages** accompagne la transformation écologique des territoires et des organisations.
- La **Félin** (Fédération nationale des labels et distributeurs indépendants), et **Mewem** (Mentoring program for women entrepreneurs in music industry), autour de la musique, de l'accompagnement, des femmes et de l'éducation.
- **Atis** accompagne l'émergence et le développement de projets d'innovation sociale et solidaire d'entreprises de l'ESS.
- **Marie Curry** accompagne les femmes réfugiées et issues de l'immigration dans leur insertion dans la cuisine, tout en valorisant leur patrimoine culinaire.

Objectif Aquitaine La Tribune -

08 Févr 2023, 15:00

Bordeaux inaugure la ManuCo, son laboratoire d'ESS et d'innovation sociale

« Incarner une économie sociale et solidaire concrète et accessible à tous » : c'est l'objectif de la ManuCo, un lieu hybride qui a ouvert ses portes dans le quartier Saint-Michel à Bordeaux. Porté par la ville et la SEM InCité, ce nouveau pôle économique géré par une association dédiée fédère une trentaine d'emplois autour d'un restaurant, d'une pépinière d'entreprises, d'un atelier et d'une activité événementielle.

Pierre Cheminade



De gauche à droite : Elise Thorel et Sandrine Clément (Marie Curry), Alicia Beillon et Fabienne

Cossin (La ManuCo), Pierre Hurmic (maire de Bordeaux), Alain Garnier (Bordeaux Métropole) et Stéphane Pfeiffer (InCité). (Crédits : PC / La Tribune)

Ceci n'est pas vraiment un tiers-lieu ni un incubateur ou un hôtel d'entreprises. Ce n'est pas non plus qu'un restaurant, un atelier ou un espace évènementiel. La ManuCo, pour Manufacture de la rue Causserouge, revendique une fonction hybride combinant toutes ces fonctions avec l'économie sociale et solidaire (ESS) comme fil rouge. Ce laboratoire grandeur nature se présente ainsi comme « *un pôle entrepreneurial, solidaire et collaboratif autour du faire ensemble* ». Concrètement, cet ancien immeuble municipal de 800 m² sur quatre étages été cédé par la ville à la société d'économie mixte InCité qui en a piloté la réhabilitation. Une opération signée par Gayet-Roger Architectes pour un montant total de 2,7 millions d'euros (1) ayant permis de conserver l'identité et la façade de l'immeuble en ayant recours à des matériaux biosourcés tels que l'isolation chaux-chanvre.

Une délégation de service de six ans

Fidèle à l'ADN de l'économie sociale et solidaire, ce lieu fédère de très nombreux partenaires. Une fois réhabilité, la gestion du lieu a ainsi été confiée, via une délégation de service de six ans, à la ManuCo, une association créée pour l'occasion par trois acteurs de l'ESS : l'[incubateur d'innovation sociale Atis](#) et les entreprises [Marie Curry](#) et [La Planche](#). Dirigée par Fabienne Cossin et présidée par Alicia Beillon, la ManuCo développe plusieurs activités sur un créneau parfois assez proche de ce que fait [La Ruche Bordeaux](#) mais avec un éventail plus large : un restaurant en rez-de-chaussée géré par Marie Curry, l'accueil de huit entreprises et associations de l'ESS (lire encadré) et des animations ouvertes sur le quartier. S'y ajoutera à partir de septembre 2023, un atelier (Fablab) autour des savoir-faire artisanaux et numériques. « *Nous voulons faire de la ManuCo un lieu totem de coopération, de mixité et d'innovation sociale pour porter une ESS concrète et surtout accessible à tous* », résume Alicia Beillon. Au total, une trentaine de personnes travaille dans cet immeuble qui abrite également quatre logements locatifs sociaux.

« Nous voulons faire de Bordeaux une ville innovante qui s'adapte aux besoins de ses habitants et pas l'inverse. Un lieu comme celui-ci est représentatif de ce qu'est concrètement l'économie sociale et solidaire », est venu saluer Pierre Hurmic. Pour le maire écologiste de Bordeaux qui a décroché l'an dernier la présidence du Forum mondial de l'ESS, c'est enfin l'occasion de rendre un peu plus tangible sa politique en la matière. Une « *Maison des livreurs à vélo* » doit également être inaugurée prochainement.

Huit entreprises et associations résidentes

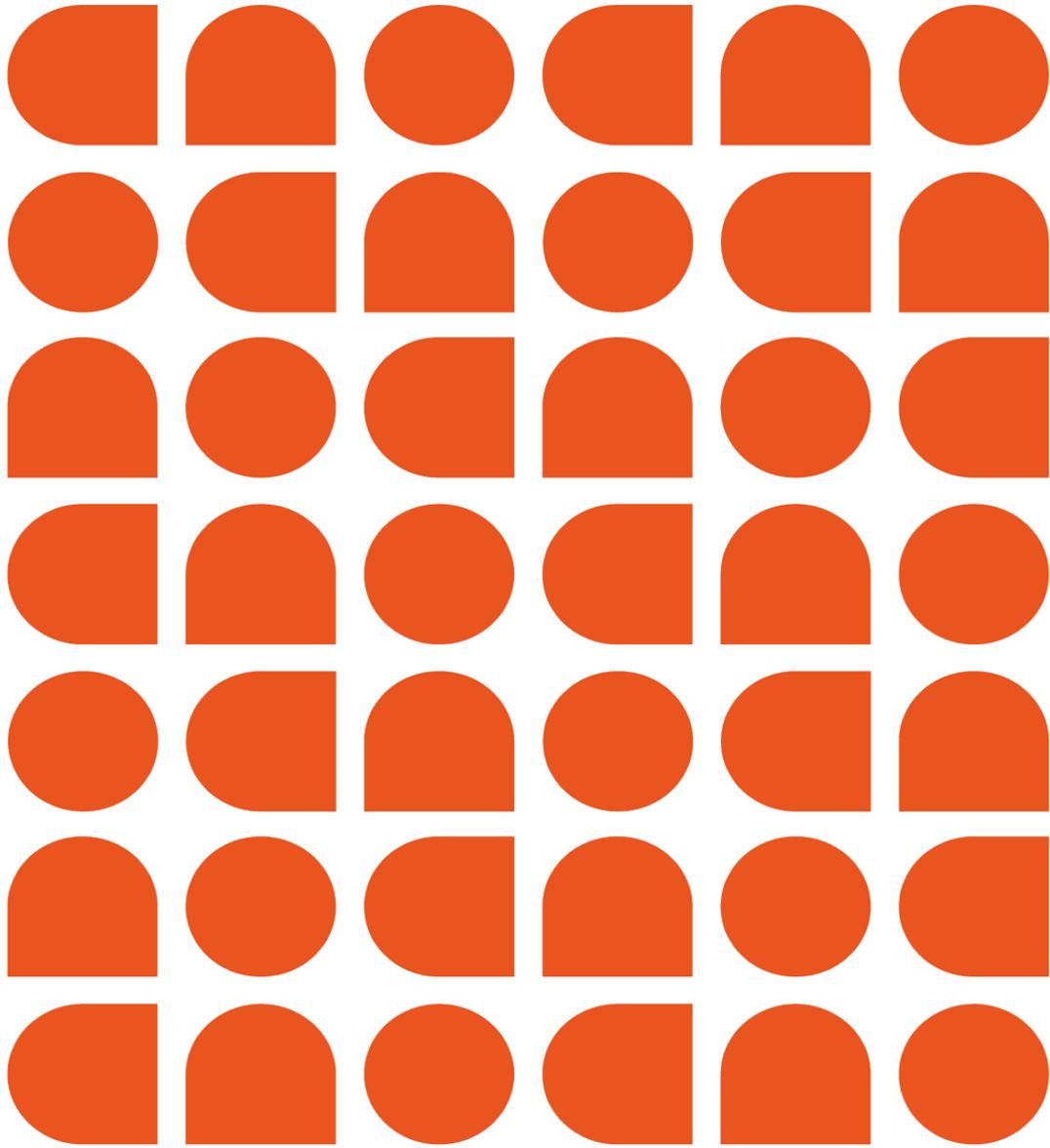
Huit structures de l'ESS sont déjà installées dans les étages de la ManuCo pour un bail de deux ans assorti d'une année en option pour la moitié d'entre elles. AeRé (Action emploi réfugiés) accompagne des personnes réfugiées vers l'emploi, l'Alternative urbaine organise des visites des quartiers prioritaires, Article 1 travaille sur l'orientation et l'insertion des jeunes, Atis est un incubateur d'innovation sociale, [Du Vert dans les Rouages](#) conseille les entreprises sur leur transformation écologique, Félin fédère les labels musicaux indépendants, Mewem accompagne les femmes et minorités dans l'industrie musicale et Marie Curry forme des femmes réfugiées ou issues de l'immigration aux métiers de traiteur et restaurateur en valorisant « *leur matrimoine culinaire* ». Tous s'engagent à développer des actions collaboratives en ouvrant le lieu et leurs compétences sur le quartier.

Un modèle économique hybride

Financé par de nombreux partenaires, le chantier de rénovation du lieu a laissé place à un montage juridique en trois temps. L'immeuble appartient désormais au bailleur InCité qui en a confié la gestion à la ManuCo en contrepartie d'un loyer annuel de 55.000 euros, soit 110 €/m² contre un loyer de marché qui tourne autour de 225 €/m². De son côté, la ManuCo qui emploie deux CDI compte s'appuyer sur quatre types de recettes : des contributions de chacun de ses résidents d'environ 400

€/mois pour un bureau de deux postes ; une redevance sur l'activité du restaurant opérée par Marie Curry, des subventions publiques et privées et, à terme, des revenus liés à ses activités événementielles.

Car l'ambition du lieu est bien d'accueillir et d'organiser des événements très divers liés à l'ESS en s'ouvrant autant que possible sur le quartier. « *L'implantation à Saint-Michel a du sens parce que c'est un quartier qui compte seulement 60 emplois pour 100 habitants contre 130 emplois pour 100 habitants en moyenne à Bordeaux. Il y a donc une vraie utilité sociale au sein de ce quartier prioritaire* », observe Frédéric Gleyze, responsable maîtrise d'ouvrage d'InCité.



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine



**BORDEAUX
MÉTROPOLE**

