

PALMARES 2009
Prix Charles Gide*
du meilleur reportage en économie sociale

Ioana Doklean – IPJ Paris
Premier prix

« L'énergie verte, moteur d'Enercoop »

Mathieu Guillerot – EJC Marseille
Deuxième prix

« Recycler, leur pain quotidien »

Maud Noyon – CFJ Paris
Troisième prix

« L'école du couvert d'argent »

sont les trois gagnants de la 15^{ème} édition du « PRIX CHARLES GIDE » attribué par la Fondation Crédit Coopératif aux étudiants de dernière année des écoles de journalisme reconnues par la profession.

10 écoles ont participé au concours 2008 avec 26 dossiers présentés. Le jury composé de journalistes de la presse écrite, de lauréats des années précédentes et d'administrateurs de la Fondation, a tenu à souligner la qualité des papiers reçus. Les lauréats ont parfaitement fait ressortir les problématiques économiques et sociales.

- La lauréate du premier prix, **Ioana Doklean, consacre son article à Enercoop**. Cette Société Coopérative d'Intérêt Collectif (Scic), 5^{ème} fournisseur d'électricité en France (derrière EDF, GDF, Poweo et Direct Energie) est également la seule coopérative de fourniture d'électricité renouvelable en France.
- Dans le deuxième article primé, **Mathieu Guillerot présente une association marseillaise Pain pour l'Emploi** qui transforme le pain invendu en chapelure. Cette activité réinsère professionnellement chaque année des dizaines de personnes.
- Enfin la troisième lauréate **Maud Noyon s'est intéressée à l'Usine**, site événementiel haut de gamme et modèle atypique d'insertion en Seine-Saint-Denis.

Créé par la Fondation Crédit Coopératif, le « Prix Charles Gide » entend contribuer auprès des futurs journalistes de la presse écrite à une meilleure connaissance de l'économie sociale et de celles et ceux qui l'animent. Les reportages sélectionnés dans le cadre de ce concours témoignent de la capacité d'innovation des entreprises et organismes qui composent l'économie sociale (coopératives, associations, mutuelles,...).

Les reportages primés sont publiables. Pour cela il vous faut en informer la Fondation Crédit Coopératif fondation@credit-cooperatif.coop, indiquer le nom de leur auteur et la mention « *lauréat du Prix Charles Gide 2008 de la Fondation Crédit Coopératif* ».

Retrouvez sur www.credit-cooperatif.coop/fondation_cc.html

les articles primés, le règlement du concours et la composition du jury.

Date de lancement de la prochaine édition du concours : novembre 2009.

A propos de la Fondation Crédit Coopératif

La Fondation Crédit Coopératif met en oeuvre la politique de mécénat du Groupe Crédit Coopératif, au service d'une économie sociale sans rivages, ouverte sur le monde et les innovations.

En nouant des partenariats avec les mouvements de l'économie sociale dans les domaines du développement durable, de la lutte contre l'exclusion, de la solidarité internationale, de l'accès à la citoyenneté des personnes handicapées par le sport et la culture... elle s'engage auprès de ceux et celles qui trouvent des réponses durables aux enjeux de notre société actuelle

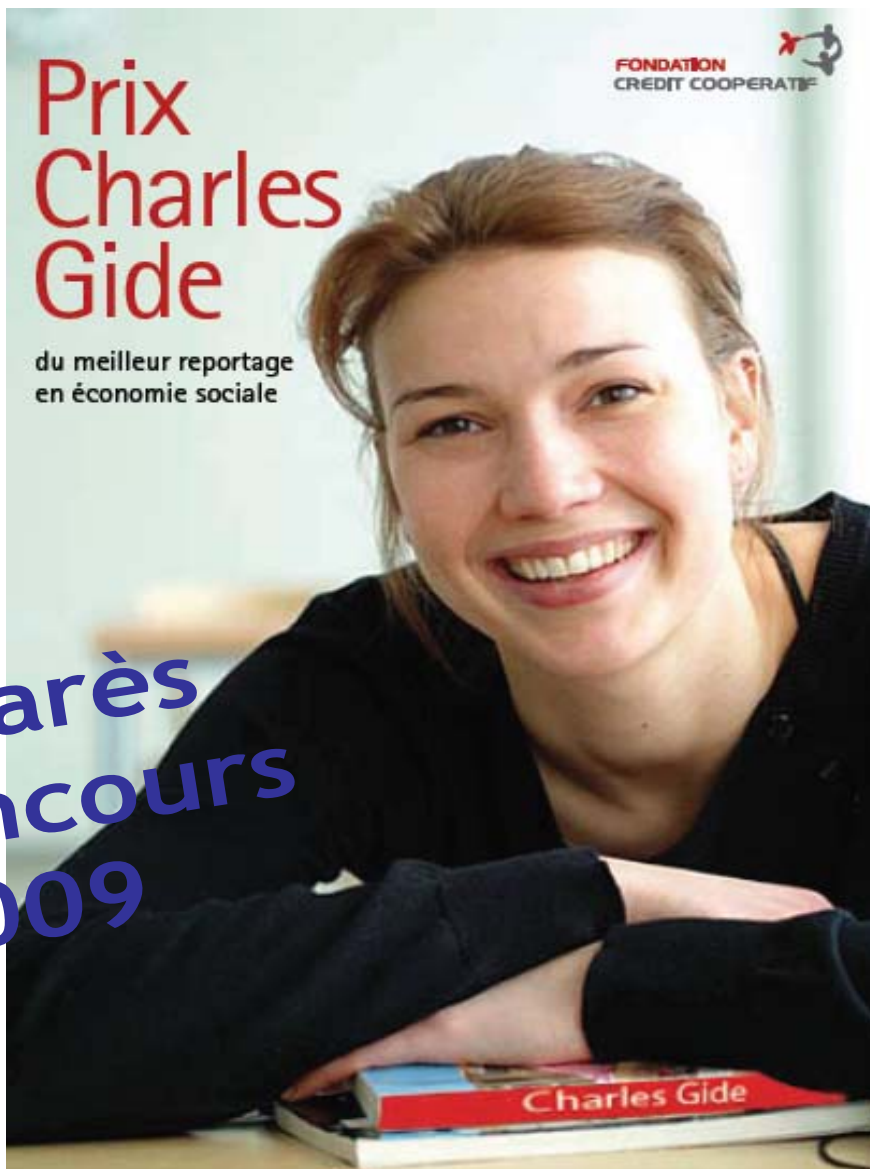
* Charles Gide (1847-1932) est l'un des architectes de la pensée coopérative et co-fondateur de la Revue des Etudes Coopératives Mutualistes et Associatives (RECMA).

Prix Charles Gide

du meilleur reportage
en économie sociale

FONDATION
CREDIT COOPERATIF 

**Palmarès
du concours
2009**



14 mai 2009



Ioana DOKLEAN

Institut Pratique de Journalisme - Paris

L'énergie verte, moteur d'Enercoop

5e fournisseur d'électricité derrière EDF, GDF, Poweo et Direct Energie, Enercoop est la seule coopérative de fourniture d'électricité renouvelable en France.

Dans les locaux parisiens de Greenpeace, la célèbre ONG environnementale, on se chauffe à l'électricité verte. A bas le nucléaire ! Et vive les ressources naturelles renouvelables ! Eau, vent, soleil, ou matières végétales comme le bois. Mais Greenpeace ne s'arrête pas là et loue un de ses étages à Enercoop, seule coopérative de fourniture d'électricité renouvelable en France.

"Toutes les études montrent que beaucoup de Français ne connaissent pas d'autres fournisseurs qu'EDF" explique Patrick Behm, 50 ans, directeur d'Enercoop, lors de la conférence qu'il anime au salon « Ecobat » sur l'éco-construction et la performance énergétique. Malgré le brouhaha du salon, l'assemblée hétéroclite est concentrée sur l'exposé, intitulé « Electricité, consommez vert ». L'éco-militant décrit un monopole d'EDF qui « possédait tout : de la production à la fourniture d'électricité, en passant par les réseaux d'acheminement. Depuis, deux marchés coexistent. Le marché réglementé, dont les prix sont fixés par l'Etat, et le marché libre ". Aujourd'hui, Enercoop est le 5e fournisseur d'électricité en France derrière EDF, GDF, Poweo et Direct Energie.

9 salariés, 3500 clients au compteur, dont 550 professionnels. Pour l'instant, aucune collectivité locale n'est client. Trop cher. Quant aux professionnels, il s'agit de structures, issues du milieu de l'écologie et de la solidarité, mais de plus en plus de professionnels indépendants les rejoignent. La SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) connaît un joli succès. Reconnue seule véritable "offre verte" parmi toutes celles existantes en France par l'UFC-Que Choisir, Enercoop arrive également en tête du classement 2007 de Greenpeace "Ecolo Watt", le comparatif écolo des fournisseurs d'électricité.

Soutenir l'essor des énergies renouvelables

Été 2004. Le marché de l'électricité s'ouvre. 22 acteurs au départ, parmi lesquels La Nef, Hespul et Les Amis de la Terre, se regroupent pour soutenir l'essor des énergies renouvelables. Patrick Behm, alors cadre pour la succursale transport de Siemens, prend une année sabbatique. En septembre 2005, la SCIC est créée. Avec Julien Noé, directeur adjoint d'Enercoop, ils réfléchissent longuement au statut juridique, mais pour une "appropriation démocratique de la filière", la coopérative s'impose. Une personne = une voix, quelque soit le montant apporté. Les membres sont sociétaires, c'est-à-dire qu'ils possèdent au moins une part dans la société, d'une valeur de 100 euros. Patrick Behm rappelle que "l'objectif n'est pas le profit, mais le service public". De plus, seule une SCIC permet d'associer au capital des collectivités locales. En septembre 2006, Enercoop vend de l'électricité aux professionnels, puis en juillet 2007 aux particuliers. Stéphanie Lacomblez, directrice commerciale depuis deux ans, est convaincue de la finalité d'Enercoop : "Je ne dépense pas

l'électricité de la même façon si j'ai porté le projet". Elle précise que lorsque « l'on a décidé ensemble de l'emplacement des éoliennes, la notion d'électricité n'est plus abstraite. Moi citoyen, je décide de ma coopérative. » Les consommateurs ont le choix, d'être sociétaire ou non. Patrick Behm les surnomme les "consomm'acteurs", à l'instar de Stéphane Gerbaud, 37 ans, ingénieur en microbiologie. Il loue un appartement à Asnières : "je connais Enercoop depuis ses débuts, mais je suis consommateur et sociétaire depuis janvier 2008, dès qu'il a été possible de revenir aux tarifs réglementés". Car jusqu'en 2008, à cause du mécanisme d'irréversibilité, en cas de changement d'opérateur, il était impossible de revenir aux tarifs réglementés. Stéphanie Lacomblez déplore un manque d'information : "Les associations de consommateurs ont bien expliqué le mécanisme d'irréversibilité quand il existait, mais quand il a été supprimé, personne ne l'a su". En tant que locataire d'un appartement, il est donc désormais possible de choisir son fournisseur d'électricité. Stéphane Gerbaud reconnaît que le tarif Enercoop est plus élevé mais "ce n'est pas entré en ligne de compte dans mon choix. La différence sur la facture est d'environ 25 %, soit 5 à 6 euros en plus chaque mois. J'assimile cet argent à un don pour une association caritative. Je sais qu'il va servir à développer une cause à laquelle je crois, celle des énergies renouvelables".

Garantir une "offre verte"

Pour garantir une « offre verte », Enercoop ne produit pas elle-même l'électricité, mais a signé des contrats à long terme avec 20 petits producteurs répartis en France, tous sociétaires. Se pose alors le problème de la traçabilité de l'énergie. Comment prétendre produire de l'énergie verte quand les réseaux d'acheminement – RTE, réseau de transport d'électricité, filiale d'EDF- sont les mêmes que ceux de l'énergie nucléaire ? Comme garantie, Enercoop s'assure que le fournisseur produit 1 kWh d'électricité quand le consommateur a besoin d'1 kWh. La vraie solution étant de produire soi-même son électricité, car plus la distance entre un point de production et un point de consommation est grande et plus les pertes d'énergie augmentent. Joachim Rauhut, 50 ans, est l'un des "pionniers" d'Enercoop. Agriculteur biologique et fromager depuis 25 ans dans l'Aude, il a commencé son activité de producteur d'énergie éolienne en octobre 2006. "Comme je produis du lait, j'ai besoin de beaucoup d'électricité. J'ai alors réfléchi à d'autres façons de me fournir". Ses trois éoliennes produisent annuellement 28800 kWh. La plus grande partie est consommée par l'exploitation agricole. Le surplus, d'environ 10000 kWh, est vendu à Enercoop, à un tarif approximativement similaire à celui du tarif de vente. Yvon Tilloy, 57 ans, est producteur d'énergie photovoltaïque dans la Drôme depuis deux ans : il possède 21 panneaux de 30 m², pour une production moyenne annuelle de 3600 kWh. Il a acheté une dizaine de parts à la coopérative. "Il y a trente ans déjà, j'étais persuadé que l'énergie fossile aurait ses limites. Aujourd'hui, je suis content de produire ce que je consomme". Précurseur, Yvon Tilloy a exercé le métier d'installateur de matériel utilisant les énergies solaires, il forme maintenant de jeunes installateurs.

"La panacée écologique dans le mouvement coopératif"

Solidaire, écologique, mais également éthique. Enercoop n'est pas coté en bourse, il est donc impossible pour la coopérative de se faire racheter. Le revers de la médaille ? Il est difficile de trouver des investisseurs. Pour les consommateurs, le frein principal reste le prix. "Le challenge pour l'avenir est purement commercial" affirme Stéphanie Lacomblez. Mais avec 200 consommateurs supplémentaires chaque mois, "l'équilibre sera atteint plus tôt que prévu, d'ici la fin de l'année sûrement" se réjouit Patrick Behm. Enercoop pourra alors investir ses bénéfices dans de nouveaux projets de production. De nouvelles antennes locales d'Enercoop pourraient apparaître dans le Nord-Pas-de-Calais et la région Rhône-Alpes. "Si ce modèle aboutit, ce serait une victoire. La panacée écologique dans le mouvement coopératif" s'exclame Stéphanie Lacomblez. D'autres structures similaires fonctionnent bien en Europe, telles que EcoPower en Belgique et Greenpeace Energy en Allemagne, et "ce sont les fournisseurs les moins chers" tient à préciser le directeur d'Enercoop, qui poursuit : "comparé au niveau européen, on se situe dans les prix les plus bas. On finira par avoir l'électricité la moins chère, en France aussi". La réversibilité est maintenue jusqu'au 1^{er} juillet 2010. Enercoop espère que ce dispositif jouera en sa faveur et sonnera le glas du tarif réglementé. La coopérative attend impatiemment qu'une nouvelle ère commence. L'ère de l'énergie verte.

ENCADRE : EDF protégé par la législation française

La Commission européenne a fixé un objectif de 20 % d'énergies renouvelables dans le bouquet énergétique global d'ici 2020. Comme chaque Etat-membre européen, la France est soumise à cette obligation, mais ne subventionne que l'opérateur historique EDF. Le prix du photovoltaïque est, par exemple, très élevé : 60 cts le kW, quand le prix du marché de l'énergie (celui du nucléaire) est de 6 cts. Afin qu'EDF puisse proposer de l'électricité à base d'énergie renouvelable, l'Etat compense la différence entre le prix de l'électricité verte et celui du nucléaire (dans le cas du photovoltaïque, EDF paye les 6 cts, et l'Etat le reste. Enercoop paye la totalité, faute de compensation). Enercoop a déposé une plainte jugée recevable par Bruxelles, qui a demandé des explications à la France. Le sujet a été évoqué au Grenelle de l'environnement et Enercoop attend une réponse d'ici la fin de l'année. En 2006, un amendement a déjà été proposé afin que tous les fournisseurs achetant de l'électricité d'origine renouvelable soient compensés de la même façon qu'EDF. L'amendement a été voté par les principaux partis politiques, y compris le PS et l'UMP. Sauf qu'il avait disparu du texte de loi...

Iona Doklean



Mathieu GUILLEROT

Ecole de Journalisme et de Communication de Marseille

Recycler, leur pain quotidien

Réputé gourmet, le Français aime le pain : 58 kilos par an et par habitant. Mais que faire de toute la production invendue ? À Marseille, l'association Pain Pour l'Emploi (PPE) la transforme en chapelure puis la revend. Une activité qui réinsère chaque année des dizaines de personnes.

« *N'en jetez plus, Pain Pour l'Emploi récupère votre pain.* » Depuis cinq ans, le slogan sillonne quotidiennement Marseille, incrusté en gros sur la portière d'une petite camionnette blanche. Ce lundi matin, du côté de la Pointe-Rouge, au sud de la ville, les boulangers guettent son passage. Dans leurs arrière-boutiques, plusieurs sacs en papier s'alignent, serrés les uns contre les autres. À l'intérieur, de la viennoiserie et des pizzas se débattent avec toutes sortes de pains. Leur point commun, ne pas avoir séduit les clients à temps et s'être durcis, le lendemain même de leur confection. Pour les boulangers, des stocks encombrants. Pour les salariés de l'association Pain Pour l'Emploi (PPE), beaucoup plus qu'un gagne-pain.

Réinsérer dans le monde du travail en recyclant du pain rassis, l'initiative a vu le jour loin de Marseille. En 2000, la première « usine strasbourgeoise de transformation de pain » est créée. « *On est immédiatement monté voir comment ça fonctionnait, se souvient Jocelyne Marcaggi, première présidente de PPE. En revenant, on s'est dit que nous allions nous aussi nous attaquer aux 400 000 tonnes de pain dur jetées chaque année en France.* »

Avec un groupe d'amis, tous professionnels du secteur associatif, elle réalise alors une étude de faisabilité à Marseille. Du conseil général en passant par la mairie, la région Paca ou encore la direction du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle, les pouvoirs publics s'engagent immédiatement. Aujourd'hui encore, plus de 90 % des 215 000 euros du budget de fonctionnement proviennent de subventions diverses. Sollicitée, la Fondation de France apporte également son soutien en finançant l'achat des véhicules de collecte. « *C'est ce partenariat public-privé qui a permis de réaliser en 2003 deux ateliers chantiers d'insertion, l'un pour la collecte, l'autre pour la transformation du pain* », souligne Jocelyne Marcaggi. Dans la foulée, l'association crée trois postes à temps plein : un directeur ainsi qu'un responsable d'atelier sont embauchés. Restait à trouver un gestionnaire de parcours chargé de recruter les salariés. Après avoir travaillé dix ans dans l'urbanisme, Patricia Grégoire se retrouve au chômage fin 1999. S'en suivent quelques années au RMI, avant la rencontre avec PPE. « *Mon passé a plaidé en ma faveur lors de mon recrutement, explique-t-elle. Dans la mesure où l'association devait embaucher des chômeurs de longue durée ou des bénéficiaires du RMI, j'étais la plus à même de comprendre le parcours des postulants.* »

« Casser mon RMI »

En 2008, 57 personnes se succèdent sur les 24 postes de l'association, toutes envoyées par le Pôle Emploi ou la mission locale. Des contrats avenir ou d'accompagnement à l'emploi de six mois renouvelables leur sont proposés. Après leur passage, la plupart des salariés suivent une nouvelle formation. D'autres accèdent directement à un CDI.

Ivan * n'en est pas encore là. À 55 ans, ce Marseillais vient juste de renouveler son contrat avec PPE. Payé 770 euros pour 26 heures de travail hebdomadaire, il y a retrouvé cette confiance en l'avenir que ses seize ans de chômage avaient fini par entamer. « Ça n'a l'air de rien, mais je me lève maintenant tous les matins à heure fixe », reconnaît-il. Entre l'ancien ouvrier et son employeur s'est tissé un lien subtil, mélange de reconnaissance et de respect. « C'est elle qui m'a permis de "casser mon RMI" en ayant le sentiment d'être à nouveau utile. On est remis dans le bain sans avoir cette exigence de productivité-rentabilité, propre aux entreprises privées. »

Leur collecte terminée, direction Saint-Louis pour Ivan et son collègue Alain. Depuis 2004, PPE y a installé ses bureaux et son atelier de transformation. Un choix symbolique, au coeur des quartiers Nord de Marseille, rongés par le chômage. Sur place, le rituel est immuable. Sous les yeux d'une dizaine d'hommes et de femmes au visage recouvert d'un masque blanc, les deux hommes déchargent leur butin. « On a amené les patients à bon port. C'est maintenant à l'équipe médicale de prendre le relais », explique Ivan, un sourire malicieux aux lèvres. En quelques minutes, les sacs sont traînés vers l'atelier puis vidés sur une immense table en bois. Tout autour, de la poussière de pain flotte dans l'air, emplissant les poumons d'une étrange odeur de renfermé. De chaque côté de la table, le tri commence : à raison d'1,2 tonne de pain récoltée chaque jour, il prendra une heure. Tout ce qui est périssable est écarté. Va pour les baguettes ou le pain de mie. En revanche, les pizzas passent à la trappe. Idem pour les viennoiseries, qui trouvent quand même preneur : « Le recyclage, on le fait aussi avec notre estomac, rigole Alain, un croissant à la bouche. Ce serait vraiment "péché" de jeter tout ça alors que c'est encore bon ! Et c'est vrai que la tournée, ça creuse. »

Une fois trié, le pain est tranché avant d'être stocké toute une nuit dans une chambre chaude pour en extraire l'humidité. Au matin, secs comme de la pierre, les morceaux sont fins prêts pour leur dernier voyage. Casque sur les oreilles, des ouvriers les introduisent alors dans plusieurs broyeuses. Ils en ressortiront dans un bruit assourdissant, transformés en une chapelure couleur safran. Destinée à l'alimentation animale, l'intégralité de la production est vendue après conditionnement à différents clients, négociants ou agriculteurs pour la plupart. Dans sa ferme d'Aix-en-Provence, Rémy Dossetto a tout de suite été séduit par la démarche. Et depuis quatre ans, ses 35 vaches ne jurent plus que par la chapelure produite par PPE. « À 60 euros la tonne, le prix fixé par l'association est imbattable sur le marché, souligne-t-il. Mais ce n'est pas l'unique raison de ma fidélité. Parce qu'elle remet le pied à l'étrier de personnes en difficultés, l'association m'a permis de joindre l'utile à l'économique. »

Des avantages fiscaux pour les entreprises

Si pour des raisons d'hygiène, les particuliers ne peuvent pas faire appel à elle, PPE travaille étroitement avec l'hôtellerie et la grande distribution. « Dans les grandes surfaces, la pratique veut qu'on retire des rayons certains produits un jour avant leur date de péremption. On en était donc réduit à jeter énormément de pain, confie Serge Esteve, responsable des relations avec les associations au Carrefour Le Merlan, perdu au nord de la ville. Lorsque l'association s'est adressée à nous, nous n'avons pas hésité une seconde. L'idée était vraiment intéressante en terme d'insertion sociale et de développement durable. En plus, grâce à ces dons, le magasin bénéficie d'une déduction fiscale : tout le monde est réellement gagnant ! » Forcer le bon sens en concédant des avantages fiscaux aux partenaires, voilà une autre clé du succès de PPE. Le principe est simple : tout le pain donné à l'association passe pour une perte de production et se retrouve à ce titre déduit du résultat final des entreprises. Si ces dernières fournissent la plupart du pain rassis, PPE en collecte également auprès des administrations, des établissements scolaires, et même à la prison des Baumettes.

Les Baumettes, Alain les connaît bien. Tous les soirs après sa tournée, ce quinquagénaire y retourne dormir. Bénéficiant d'un régime de semi-liberté, il travaille depuis trois mois comme chauffeur au sein de

l'association. « *Pour moi, collecter ce pain est bien plus qu'un emploi, confie-t-il. C'est ce qui me permet de garder un contact avec le monde extérieur et surtout de préparer ma sortie de prison. Ce jour-là, je saurai quoi faire de mes journées.* » Régulièrement, certains juges d'application des peines s'adressent d'ailleurs à PPE pour anticiper la réinsertion sociale et professionnelle des détenus. « *Nous travaillons étroitement avec le service pénitentiaire d'insertion et de probation, souligne Patricia Grégoire. Près de 5 % de nos salariés sont en liberté conditionnelle. D'autres rencontrent des problèmes d'illettrisme ou de surendettement. Pour eux, ce travail est souvent l'occasion d'un nouveau départ, d'une nouvelle vie.* »

De l'activité économique au service de la cohésion sociale, l'équation reste la même aux yeux de Michel Sarrocchi, qui a repris cette année la présidence de PPE. Devant la baisse des subventions, de nouveaux projets sont toutefois à l'étude. Tout en conservant le traitement du pain comme activité principale, l'association élargira son champ d'action pour collecter d'autres types de déchets comme du mobilier. Et fin 2009, elle fusionnera avec d'autres chantiers d'insertion pour former le groupe « Esprit Papillon », une union d'économie sociale. Du pain sur la planche en perspective.

Mathieu Guillerot

* Les prénoms ont été volontairement modifiés



Maud NOYON

Centre de Formation des Journalistes - Paris

L'école du couvert d'argent

Sans angélisme mais avec conviction, l'Usine, site événementiel haut de gamme, donne une deuxième chance aux jeunes en leur offrant un travail. Un modèle atypique d'insertion en Seine-Saint-Denis.

« Tout se passe pour le mieux, madame ? » Entre nappes repassées et assiette de foie gras file la mince silhouette d'un homme en complet noir. Discret et efficace, rien n'échappe à son œil attentif. Un service de pro. Pourtant, Nassim, 29 ans, serveur de ce restaurant chic, est en contrat d'insertion.

Insertion, un mot qui sonne souvent comme une condamnation, mais qui rime avec formation pour le jeune homme. Un parcours difficile, des lettres de motivation qui restent sans réponse : pendant des années, ce fut « la galère », se souvient Nassim en secouant la tête. Mais certains de ses 42 collègues, cuisiniers et serveurs, reviennent de beaucoup plus loin. Alcool, drogue, prison. Inemployables pour beaucoup de patrons, ils sont venus chercher un salaire et un peu de stabilité à l'Usine, un espace mi-restaurant mi-salle de réception en Seine-Saint-Denis.

Du chocolat à Cantona. L'entreprise naît en 2001 avec des objectifs simples. Elle veut former des jeunes, sans expérience, pour la restauration, en demande constante de nouveaux bras, avant de les insérer sur le marché du travail. Pour cela, l'Usine a misé sur le haut de gamme. « C'est plus motivant de cuisiner du homard que du cabillaud, comme c'est plus agréable de servir des dirigeants et des people », s'exclame Richard Normand, directeur de l'Usine.

Un choix idéal, donc, pour galvaniser des troupes qui se voient plus souvent proposer de travailler dans le BTP que de servir cravaté. Le pari, à relever dans le décrié 9-3, n'était pourtant pas gagné. « Pour une racaille, un sourire c'est déjà beaucoup », admet le directeur.

Le lieu déniché pour l'Usine a facilité les choses. Installées dans les 1 500m² des anciens locaux des chocolats Menier à Saint-Denis, dans un décor de briques et de vieux parquets complété par du mobilier contemporain, ces salles pas banales se trouvent surtout à quelques centaines de mètres du Stade de France. Et accueillent, en plus des conférences et des cocktails d'entreprise, les soirées réservées aux VIP des rencontres sportives.

Des joueurs de rugby et de football en pagaille, Cantona en premier, des politiques : les souvenirs brillent dans les yeux de Malik, 34 ans, passé par l'Usine et aujourd'hui directeur-adjoint d'une autre structure d'insertion. « C'est tout bête, mais l'Usine m'a appris à me lever chaque matin. Avant j'arrivais systématiquement en retard, reconnaît-il dans un sourire. De voir tout le monde bosser, d'entendre les

compliments à la fin du service, ça m'a donné envie de réussir. »

Pour Malik, pas de doute : la réussite du projet doit beaucoup au dévouement de son ancien patron, Richard Normand. Pas un patron « social » au départ mais un professionnel de la nuit version paillettes, qui a dû mettre la main à la pâte. Comme pour les autres managers, le groupe SOS¹, à l'origine du projet, est venu le chercher pour ses compétences. Directement dans les cuisines du Régine's.

Passé entre parenthèses. « C'est effectivement compliqué de trouver les bons encadrants. Il faut qu'ils soient très doués dans leur domaine -cuisine, service, technique- mais qu'ils sachent aussi gérer les autres », reconnaît Matthieu Geraads, chargé du recrutement. Alors que les demandes de contrat d'insertion affluent, la recherche de nouveaux responsables freine l'appétit de l'entreprise.

Car l'Usine reste avant tout un lieu de professionnels, où chacun doit justifier sa place, où le verbe rentabiliser n'est pas tabou, même si les intérêts récoltés n'iront pas aux actionnaires et seront investis dans de nouveaux projets d'insertion. La formule fonctionne à plein régime, avec un chiffre d'affaires de trois millions d'euros et plus d'une quarantaine d'employés formés en 2008.

Il n'est pourtant pas facile de faire marcher le moulin quand les effectifs tournent aussi vite : cette année, 70 personnes environ devraient être embauchées. L'Usine n'a qu'une vocation de tremplin. « On ne pousse même pas les jeunes à finir le contrat. Il ne faut pas qu'ils s'endorment ici », martèle Richard Normand, même s'il juge la durée d'un contrat d'insertion, de 24 mois, trop courte pour certains.

Avec des changements permanents, l'alchimie se révèle parfois dure à obtenir dans les équipes. « Les serveurs, les cuisiniers viennent tous de milieux très différents, n'ont pas tous le même handicap. On essaye d'équilibrer et surtout on fait abstraction du reste », insiste le directeur de l'Usine. Nassim, le jeune serveur, confirme : « Ici, c'est le boulot. Je n'ai pas envie de connaître la vie privée des uns et des autres. »

Les parcours, les blessures sont priés rester au vestiaire. Quelques ajustements sont parfois nécessaires quand certains s'intéressent de trop près aux filles ou au beaujolais. En cas de problème, c'est aux managers, qui encadrent six à quinze jeunes, de tirer la sonnette d'alarme. Impossible, malgré tout, d'éviter les coups de sang. Le patron de l'Usine se rappelle d'une « bouteille de vin qui explose un soir au-dessus de sa tête, d'un plaquage musclé contre un mur ou de ces serveurs qui s'empoignent pour un couvert tombé par terre ».

Café de Flore. Pour compléter sa démarche, un dispositif d'aide sociale est là pour faciliter la vie d'un employé en insertion. Logement, soutien pour sortir de l'alcool et de la drogue, accès aux soins : tout pour éviter que le salarié ne retombe dans son ancienne vie. Aux ressources humaines, on reconnaît toutefois que le temps manque pour suivre à fond tous les employés. « Il faudrait qu'on puisse consacrer deux heures par semaine à chacun, admet Matthieu Geraads. Mais nous ne sommes que deux en charge de l'insertion. »

Pourtant, le système semble bien rodé. Les chiffres, en taux de sortie et en emploi durable, atteignent, dans le cas de l'Usine, 50%. Le score est honorable -avec quelques adresses prestigieuses comme le café de Flore- et permet à l'Usine de renouveler la convention annuelle avec l'Etat, qui lui assure d'indispensables aides financières et l'embauche d'autres jeunes en difficulté.

Pas la peine cependant de chercher un quelconque panneau, une mention dans le menu pour attendrir le cœur des clients ou excuser les maladresses des nouveaux. Le groupe préfère rester discret sur la dimension sociale de l'Usine, car les travailleurs en insertion font encore peur. « Les gens imaginent qu'ils vont servir avec des menottes ou des boulets, » soupire le directeur, jamais à court de formule.

¹ Depuis 1984, SOS regroupe des associations d'aide aux dépendants et aux exclus et s'est lancé en 2001 dans l'insertion par l'économie.

Signe de l'évolution des regards, l'Usine parle de plus en plus de son supplément d'âme. D'autant qu'il permet de fidéliser les clients de l'événementiel, par définition éphémères. « Certaines entreprises reviennent organiser leurs soirées chez nous depuis nos débuts, il y a sept ans,» précise fièrement David Giffard, président du groupe Alterna Développement².

Parmi les prochains projets : une salle de réception dans le Bois de Boulogne. Un site de prestige, à deux pas du Pré Catelan, qui fera « rêver » les clients. Et les jeunes en insertion qui viendront les y servir. Mais sans « boulets ».

Maud Noyon

² Société mère (ou holding), le groupe Alterna développement encadre sept entreprises d'insertion dont l'Usine et gère les tâches administratives de ces structures.

Le jury de la 15^{ème} édition

Nicolas BARRIQUAND

Lauréat 2008

Stéphanie BENZ

Journaliste – L'Expansion

Guy BERNIERE

Journaliste retraité – AFP

Thomas BRONNEC

Journaliste – L'Express.fr

Sébastien COLSON

Journaliste - Dauphiné Libéré

Marie-Candice DELOUVRIÉ

Journaliste - France 3

Catherine GASTÉ

Journaliste - Le Parisien

Laurent JEANNEAU

Journaliste - Alternatives Economiques

Laurance N'KAOUA

Journaliste – Les Echos

Annie KATZ

Directrice - Editions Lamy

Alain LEBAUBE

Journaliste - Le Monde

Philippe MARCHAL

Président du Syndicat de la Presse Sociale

Isabelle MOREAU

Journaliste - La Tribune

Georges POTRIQUET

Secrétaire général – Le Figaro

Assistaient aux délibérations :

Jean-Pierre MONGARNY, secrétaire général de la Fondation Crédit Coopératif

Anne EECKHOUT, chargée de mission, Fondation Crédit Coopératif

Claude SEVAISTRE, Responsable Communication institutionnelle, Groupe Crédit Coopératif