

# PÉPITES !

## Resto-bistrot coopératif de quartier

### Fiche d'identité



**Ville :** Rennes (Ille-et-Vilaine)  
**Zone d'intervention :** Rennes et sa métropole  
**Date de création :** 2021 (début d'activité en 2022)  
**Quartiers prioritaires de la ville concernés :** Maurepas (la structure y est aussi domiciliée)  
**Nombre d'habitants résidant en QPV sur le territoire :** 37 500 en Ille-et-Vilaine et + 6 200 habitants dans le QPV d'intervention  
**Statut :** SARL (SCIC)  
**Agrément(s) et conventionnement(s) :** Entreprise d'insertion  
**Nombre de salariés :** 9 (dont 4 en insertion)  
**Contacts :** Laurent Prieur, cofondateur et gérant : [administratif@pépites.coop](mailto:administratif@pépites.coop)

### Le projet

Pépites ! est un resto-bistrot coopératif implanté dans le quartier Maurepas à Rennes. Véritable lieu de mixité sociale, il réunit différents publics autour de menus de saison. Des animations sont proposées aux habitants, de façon à promouvoir le vivre ensemble. Le projet s'inscrit dans la continuité de la coopérative éphémère de territoire « Le Bon Maurepas ». Spécialisée dans la restauration-traiteur, l'expérimentation « Le Bon Maurepas » est née en 2017 grâce à une mobilisation collective d'habitants et des collectivités autour des métiers de la restauration et de l'insertion professionnelle. Pépites ! s'appuie aujourd'hui sur l'expertise acquise pour faire de l'alimentation un vecteur d'inclusion au bénéfice des habitants de Maurepas.



**Insertion professionnelle**



**Alimentation durable**



**Mixité sociale**



# Panorama des activités

## Zoom sur le Bon Maurepas

L'expérimentation « Le Bon Maurepas » s'est inspirée du modèle de fonctionnement des **Coopératives Jeunesse de Service (CJS)**. Originaires du Québec, les CJS soutiennent des projets d'éducation à l'entrepreneuriat coopératif avec un public jeune. A partir de la démarche entrepreneuriale, apprenante et éphémère spécifique aux CJS, Le Bon Maurepas s'est construit sous forme coopérative, pour promouvoir l'émancipation professionnelle des habitants du quartier sur une période de 6 mois.

L'expérimentation proposait à la fois **une offre de restauration en salle et une offre de traiteur** :

- **traiteur** : confection d'un buffet avec différentes gammes, comprenant le service de livraison et le service en salle ;
- **restaurant** : des menus à prix abordable, permettant à la fois de capter une clientèle de salariés travaillant dans le quartier et les habitants pour leur proposer une formule déjeuner, avec une tarification solidaire (une réduction de 3 euros par menu).

Les coopérants se sont rendu compte de la difficulté d'allier restauration en salle et activité traiteur. Les métiers, les habitudes de travail, l'occupation de l'espace et les méthodes d'approche du client sont en effet différents. C'est pourquoi **Pépites ! a décidé de concentrer ses efforts sur la restauration en salle, de façon à offrir un espace convivial aux habitants**. Depuis les débuts de l'expérimentation Le Bon Maurepas (2017) jusqu'à aujourd'hui, aucune activité de restauration classique (hors fast-food) n'existe sur le quartier : **Pépites ! répond donc à un vrai besoin de territoire**.

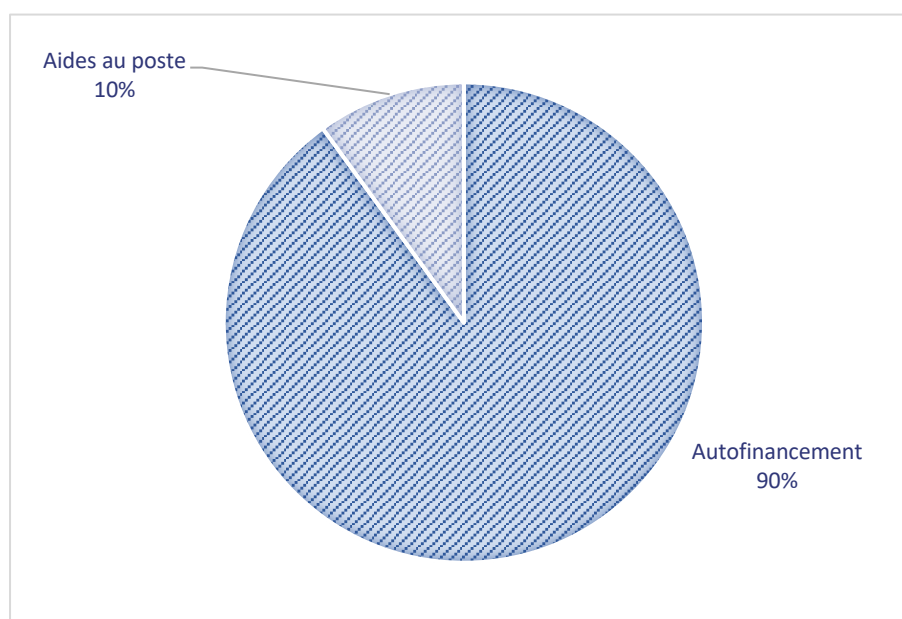
## Zoom sur Pépites !

Le resto-bistrot assure à la fois un service en salle, le midi en semaine, et des animations pour les habitants du quartier tous les vendredis soirs :

- **activité restauration** : le resto-bistrot assure aujourd'hui en moyenne 50 couverts par jour. Il propose des plats de saison, sous influence d'horizons divers, faits maison et avec des produits frais et locaux. Les menus changent chaque semaine et incluent des plats végétariens.
- **animation locale** : chaque vendredi soir, Pépites ! propose une programmation culturelle co-construite avec les habitants et les associations du quartier (concerts, loto, soirée documentaire). De cette façon, les habitants s'approprient le lieu et le font vivre ;
- **privatisation d'espace** : de temps en temps, le restaurant est privatisé lors de soirées. Pépites ! se transforme alors en traiteur dans ses propres locaux pour servir les convives.



# Modèle économique



**Le resto-bistrot coopératif s'autofinance en majeure partie.** La Ville de Rennes et la Métropole ont soutenu son installation via la **mise à disposition d'un local à tarification adaptée** et la prise en charge des travaux d'aménagement. Les investissements nécessaires pour le démarrage de l'activité ont été soutenus par l'État, le Département, la Métropole et le Conseil régional (via le **système d'avances remboursables Innov'ESS**). Les animations de quartier ont été soutenues par le **contrat de ville**.





# Impact territorial

## Participation à la filière locale :

création d'une **chaîne d'approvisionnement en circuit court** au sein de la Métropole de Rennes, majoritairement concentrée au sein du quartier prioritaire de Maurepas.

## Mobilisation dans des dynamiques collectives :

- initié par le **Révéléateur TAg35** (Fabrique à Initiatives), puis incubé et toujours en étroite proximité avec **la Cohue** (tiers-lieu de services de proximité à destination des habitants des quartiers nord de Rennes qui met en place des projets qui contribuent au développement social, économique et à l'attractivité du territoire) ;
- co-construction d'un **programme socio-culturel** avec des habitants et des associations de quartier ;
- constitué en **SCIC** depuis décembre 2022, incluant les salariés, les habitants du quartier, les partenaires associatifs, les citoyens et les Cigales.

## Intégration à des outils de politique publique :

- animations de quartier financés dans le cadre du **contrat de ville** ;
- mise en place d'activités dans le cadre du dispositif « Appel à Communs Solidarité – Égalité ».



*Je suis arrivée chez Pépites ! en septembre 2022. La mission locale m'a mise en lien avec l'équipe, car j'avais déjà eu des expériences dans la restauration à Madagascar. Suite à mon accouchement, je souhaitais me remettre au travail. C'est une belle opportunité, qui me permet, par rapport à la restauration traditionnelle, de ne pas travailler le soir : un rythme trop difficile à tenir quand on a des enfants. J'ai aussi la chance de pouvoir prendre une journée par semaine : un temps précieux pour mes démarches personnelles et ma vie de famille. L'ambiance de travail est agréable, on côtoie les jeunes du quartier et il y a une forme de respect mutuel avec eux. J'apprends des gestes techniques pour préparer des plats de façon responsable. Je participe aussi à la conception de la carte : j'ai proposé un plat malgache qui devrait être au menu la semaine prochaine. Je vois Pépites ! comme un tremplin qui, je l'espère, me permettra d'accéder à un apprentissage dans la restauration ensuite. »*

Une salariée en insertion chez Pépites !

## Chiffres et éléments clés

- **Impact économique :**
  - objectif de 65 couverts par jour sur l'année ;
  - travail en proximité avec 12 producteurs locaux.
- **Impact social :**
  - 4 CDDI ;
  - nourriture de qualité accessible aux gens du quartier ;
  - animations qui favorisent la mixité sociale ;
  - tarification solidaire.
- **Impact environnemental :**
  - 100% de saison ;
  - les produits sélectionnés ont au moins l'une des caractéristiques suivantes : bio, local, équitable ;
  - 50% de plats végétariens ;
  - compostage de biodéchets et recyclage des huiles de friture ;
  - approche zéro déchet.

