



À LA CROISÉE DES CHEMINS

Inauguré en juin 2018, le Quai des Possibles est ce qu'on appelle un « tiers-lieu » : un espace de vie collectif, alternatif à la maison et au travail. On y cultive le lien social et on y développe l'entrepreneuriat en faveur de la transition écologique. Reportage.

Par Vincent Kranen

De douces notes de saxophone s'échappent des enceintes. Elles bercent les oreilles distraites, atténuant le brouhaha si fréquent des halls de gare. À une différence près que l'ancienne station, de « Saint-Germain - Grande-Ceinture », n'est plus cet endroit où l'on ne fait que passer, mais une adresse où l'on s'arrête ; une matinée, une journée, bien plus longtemps parfois, sans que personne n'ait à l'idée de blâmer la SNCF.

Depuis bientôt cinq ans, les 700 m² d'espaces intérieurs de l'ancienne gare de Saint-Germain-en-Laye ont été transformés par une association poétiquement nommée : « Le quai des possibles. » À l'intérieur, du rez-de-chaussée jusqu'au premier étage, cohabitent désormais une multitude d'initiatives, de la « Ruche Saint-Germain-en-Laye » – un incubateur à entrepreneurs – en passant par l'espace « Déclif numérique » visant à renforcer les compétences numériques – en particulier celles des seniors, le tout mêlé d'ateliers sur le climat en faveur de la transition écologique. L'ancienne halte ferroviaire se veut un point d'arrêt du nouvel écoquartier de « la Lisière Pereire », accessible depuis la gare du RER A de Saint-Germain-en-Laye, en seulement deux arrêts du nouveau tramway T13 flambant neuf.

Des locations écologiques

En cette matinée du lundi 30 janvier, la playlist « groove » de radio FIP (France Inter Paris) continue d'enchanter l'atmosphère avec son mix « r'n'b, funk, soul, trip-hop ». Autour des tables, deux-trois personnes accélèrent leur réveil autour d'un caoua. Aussi bien les meubles que la décoration semblent issus de récupération, d'antiques sièges de

trains côtoient une sorte de yourte, dont on aurait décapité le sommet et conservé la base, une longue table jaune pouvant contenir une quinzaine de personnes trône dans l'espace d'à côté, surplombé par des luminaires qui ont peut-être servi dans le métro. Un travailleur solitaire, le casque vissé sur les oreilles, occupe seul le bout de table. On pourrait presque croire le lieu désert, si ■■■



Au Quai des possibles, les seniors peuvent bénéficier de cours d'initiation au numérique dans l'espace « Déclif Numérique », comme Khanh Vu, 80 ans, très motivée à l'idée de s'améliorer : « Ma famille est au Vietnam et aux États-Unis et, à part les emails, je ne sais rien faire... Pour moi Internet c'est comme si j'étais devant une piscine et que je ne savais pas nager. »



Corinne Mosset dirige depuis un peu moins de deux ans le Quai des possibles et s'occupe plus particulièrement de la partie rez-de-chaussée, des locations de salles et de la sensibilisation aux thématiques environnementales.

■ ■ ■ les porte-manteaux de l'entrée ne débordaient de tissus, révélant une tout autre réalité. « Ici, c'est un peu comme les poupées russes. Il y a plein de petites salles plus ou moins cachées », précise malicieusement Corinne Mosset, la directrice du Quai des possibles. Depuis un peu moins de deux ans, c'est elle qui assure la gestion de tout l'espace du rez-de-chaussée avec la sensibilisation du grand public et des professionnels aux enjeux climatiques pour un futur durable.

Une activité qui n'allait pas de soi pour cette pimpante quadragénaire,

ancienne salariée dans la maroquinerie de luxe : « J'ai travaillé chez Unilever, Guerlain, Louis Vuitton et Cartier. Seize ans de gros groupes, de grosses boîtes. Lorsque j'ai eu mon deuxième enfant, j'ai eu ce besoin de me poser. » Comme de plus en plus de travailleurs, Corinne cherche à concilier son activité professionnelle avec une quête de sens et de concret alors que se produisent, selon ses mots, « des déclics écologiques et une envie de changement ». Pour infuser ce message, l'association du Quai des possibles dispense des formations comme *la Fresque du climat*, en plus

des locations de salles à des particuliers, des associations, des collectivités ou des entreprises. « Ce qu'on propose ce ne sont pas seulement des réunions lambda mais un moment avec des thématiques de journée : cohésion d'équipe, challenge sur la biodiversité dans la clairière à côté, ateliers extérieurs en forêt », ajoute Corinne Mosset. Comptez 800 euros pour huit personnes sur la réalisation d'une fresque (climat, biodiversité ou numérique), d'une durée de trois heures, pour quinze personnes c'est 1 500 euros, etc. Une partie commerciale assumée qui permet en retour,

au reste de l'écosystème associatif, de vivre. Un mantra irrigue le collectif associatif : être un lieu de rencontres entre professionnels et particuliers où naissent des idées qui susciteront ensuite des projets.

Un entrepreneuriat à impact

Il faut gravir les escaliers jusqu'au premier étage pour pénétrer dans la « ruche » : l'espace dédié aux « coworkers » et aux entrepreneurs de projets à « impact ». Ici, c'est Linda Martraire, ancienne directrice générale d'une marque du groupe Yves Rocher, qui vous accueille. Elle aussi raconte une même transition personnelle. « Je voulais vivre autre chose », justifie-t-elle. « Quand on monte en hiérarchie on a des rôles managériaux,

et c'est difficile de faire bouger de l'intérieur ces gros bateaux que sont les entreprises. J'avais envie de vivre

« Je voulais vivre autre chose. Quand on monte en hiérarchie on a des rôles managériaux, et c'est difficile de faire bouger de l'intérieur ces gros bateaux que sont les entreprises. »

cette expérience entrepreneuriale. » Une nouvelle vie pour cette spécialiste du marketing qui, en parallèle

de son projet de création de kits de couture écoresponsables, s'occupe à mi-temps de l'équipe de la Ruche aux petits oignons pour la cinquantaine de personnes inscrites. Les tarifs y vont de 160 euros (un jour par semaine) à 360 euros (tous les jours du lundi au vendredi) hors taxes, selon la présence souhaitée dans les murs et l'accompagnement voulu dans la création d'un projet entrepreneurial. « Dans ces programmes il y a des rendez-vous fixes. Un atelier de codéveloppement le jeudi matin, une 'tool box' de formation le jeudi après-midi avec un thème, un intervenant en mode questions-réponses, pour répondre aux questions sur le SEO [référencement web], la levée de fonds, le marketing digital », développe Linda ■■■



Gaultier espère lancer une structure dédiée aux jeunes de 15 ans et plus issus de l'aide sociale à l'enfance, dans le but de pallier le manque d'accompagnement de ces jeunes une fois devenus majeurs à 18 ans.

■■■ Martraire. «*Le dernier point très important, ce sont les mentors.*» Un cadre collectif et d'accompagnement qui a beaucoup plu à un tout jeune entrepreneur. Il s'appelle Gaultier, 31 ans, cheveux noirs, yeux bleus, rencontré en train de pianoter sérieusement sur son PC portable. Dans la ruche, l'espace coworking est délimité par deux zones bien distinctes, d'un côté celle du «*silence*», de l'autre celle consacrée au travail collectif. «*Je suis ici depuis un an pour développer un lieu d'accueil à destination des jeunes de 15 ans et plus, issus de l'aide sociale à l'enfance, ce qu'on appelait la DDASS*», raconte Gaultier. Ce dernier a choisi de prendre la formule tout inclus pour bénéficier d'un suivi personnalisé et

régulier : «*J'aime beaucoup le fait qu'il y ait des mentors. Ça m'a apporté une expertise forte sur comment rentrer en contact avec le personnel politique des collectivités locales, celui des institutions. C'est quelque chose que*

« J'aime beaucoup le fait qu'il y ait des mentors. Ça m'a apporté une expertise forte. »

je ne connaissais pas du tout venant du secteur privé.»

Coaché régulièrement par un parrain expérimenté, un responsable de l'entreprise Orange gérant le déploiement

de la fibre optique, le jeune homme espère à terme concrétiser son projet d'hébergement adapté, un département d'Île-de-France s'est même montré intéressé par son initiative. Les statuts de son association ont été déposés, il reste à trouver un emplacement idoine avant peut-être d'espérer une concrétisation. Une réorientation express également pour ce jeune entrepreneur issu à l'origine d'une formation en finances et investissements, mais mû par cette même envie «*d'impact*» sur des problématiques sociales, il s'est aiguillé vers une autre voie. La matinée s'étire vite. Des odeurs de pesto et de courge butternut émanent du rez-de-chaussée. L'heure du déjeuner approche, un temps central au Quai des possibles.

Un accélérateur à relations humaines

Chaque midi, du lundi au vendredi, la «*petite cantine durable*» propose une formule «*plat + dessert*» à 9,90 euros pour les coworkers et 14,90 euros pour les personnes extérieures. «*Je me suis battue pour maintenir à 9,90 euros. On sait que pour nos équipes c'est le maximum. On veut rester un lieu inclusif qui ne cloisonne pas*», défend la fondatrice du Quai des possibles et présidente de l'association «*Ici et 2 mains*», qui chapeaute l'ensemble de la structure, Laurence Besançon. La cuisine est à petit prix et 100% végétarienne – on limite son empreinte carbone – avec chaque jour un pays différent à l'honneur : italien le lundi, brésilien le mardi, syrien le mercredi, sri-lankais le jeudi et enfin japonais et son bento le vendredi. Une cuisine du



Les courges butternut sortent tout juste du four, elles se marieront au pesto et aux pâtes dans une délicieuse sauce aux tomates séchées et pignons de pins, préparée par Micha.



L'ensemble du terrain et la gare appartiennent toujours à la SNCF. Le Quai des possibles a signé une convention d'occupation avec l'opérateur public pour pouvoir bénéficier et réaménager les 700 m² de locaux.

monde avec, dans l'idéal, l'utilisation de produits locaux. De quoi ravir les papilles de la trentaine de personnes qui se presse devant la caisse de Micha, une Italienne originaire de Bologne aux fourneaux. Son menu : « pâtes au pesto de tomates séchées et pignons de pins + courges butternut cuites au four ». On oublie très vite qu'aucune alternative carnée n'est proposée.

« Notre proposition de valeur est vraiment basée sur la rencontre et ce temps de manger ensemble c'est vraiment essentiel », complète Laurence Besançon après s'être servi une assiette, suivie de près par son chien « Lexi » qui ne sait plus où donner de la truffe. « Un lieu comme celui-là doit

contribuer, à son niveau, à l'émergence de solutions permettant de réparer les fractures du tissu social et susciter des projets positifs pour

« Notre proposition de valeur est vraiment basée sur la rencontre et ce temps de manger ensemble c'est vraiment essentiel. »

l'environnement et le climat. » Au total, en plus de sa fondatrice, l'association compte sept salariés, Ruche Saint-Germain-en-Laye et Quai des possibles compris, avec des services

civiques et des stagiaires. Depuis sa création, le tiers-lieu revendique avoir contribué à créer 120 entreprises à impact, sensibilisé 10 000 personnes à l'entrepreneuriat social et recense près de 900 adhérents. Sur ses comptes 2022, l'association sera à l'équilibre financier avec 500 000 euros de produits d'exploitation. Un exploit pas anodin pour une structure qui a sacrifié toute sa trésorerie pour survivre à la crise du Covid-19 et à la fermeture des lieux publics. « On était en période de lancement quand ça s'est produit. Pour un lieu de rencontres, de mise en relation, il n'y a rien de pire », en frissonne encore Laurence Besançon. « Cela a été très chaud. Lors de ma ■■■

■■■ *formation pour devenir entrepreneur on nous disait qu'il fallait avoir six mois de trésorerie devant soi, heureusement que je l'ai appliqué...* » Pour reprendre des couleurs, sur le plan financier, le Quai des possibles a décidé de continuer sur sa lancée, tout en augmentant la part des locations d'espaces à destination des événements familiaux, des rallyes et même des mariages. Dès 20 heures, du lundi au vendredi, il est possible de louer une partie des locaux, idem les week-ends avec possibilité d'une journée complète. L'ancienne gare vit pleinement une nouvelle fonction de salle des fêtes, au cœur de son quartier

de la Lisière Pereire, entre les villas cossues Saint-Germainoises et le nouvel écoquartier mélange de CSP + et de ménages plus modestes. Une fois le déjeuner achevé, les effluves de butternut se dispersent, à l'image des coworkers. Deux groupes tout à fait différents suivent en parallèle deux formations. La première est à destination de personnes souhaitant ouvrir leur propre tiers-lieu, comme le Quai des possibles, de l'autre se déroule une session de création de « persona » où des cadres en reconversion planchent sur les futurs clients des sociétés qu'elles et ils souhaitent lancer.

Une rampe de lancement pour les créateurs de tiers-lieu

Chez les créateurs de tiers-lieu ils sont dix, neuf femmes et un homme, à assister à la session animée par la fondatrice du Quai des possibles dans une salle du rez-de-chaussée. « *Est-ce que quelqu'un a déjà pratiqué le codéveloppement ?* », leur demande-t-elle. Certaines têtes se mettent à hocher, marquant une réponse positive, d'autres restent fixent. « *C'est un exercice pour vous apprendre à animer un atelier lorsque vous aurez vos tiers-lieux. Que faire, si vous vous retrouvez dans un groupe où tout le monde est*



Laurence Besançon, la fondatrice du Quai des possibles, explique aux futurs gérants de tiers-lieux comment développer au quotidien un établissement de la sorte.

timide et personne ne veut parler?», ajoute la maîtresse de cérémonie. Pour illustrer l'atelier de codéveloppement Marion, une mère de famille de deux enfants, va exposer un problème du quotidien qui l'entrave : *«Je manque de temps pour travailler. Je suis dispersée entre mes enfants, les tâches ménagères... J'ai toujours l'impression que le temps glisse sur moi alors que j'aimerais pouvoir dédier du temps à mon projet et à le faire avancer.»* Les futur(e)s animateurs écoutent attentivement. S'ensuit une séance de questions/réponses après laquelle chacun devra proposer au moins trois idées pour l'aider dans son souci. Un peu déroutant à première vue, l'exercice se révèle finalement assez riche en suggestions pertinentes, comme se faire livrer ses courses ou réaliser des tâches ménagères lorsque les enfants sont présents, et non plus quand ceux-ci sont à la crèche ou à l'école.

La jeune femme de 35 ans, mère de deux enfants, en ressort comme soulagée. Son projet est d'ouvrir un tiers-lieu à Crespières, dans les Yvelines, une commune de presque 2000 habitants. Elle souhaiterait créer un lieu dédié à l'économie sociale et solidaire, avec une brocante, une recyclerie, dans l'idée que chacun puisse diminuer au maximum sa quantité de déchets non réutilisés. *«Quand j'ai eu mon premier enfant, j'ai eu un déclic écologique»,* confie-t-elle. *«Je me suis tout de suite sentie responsable du monde que nous allions laisser et le fait que ça soit nos enfants, ça touche plus, c'est plus concret.»* Actuellement en congé parental, Marion profite du Quai des possibles pour peaufiner son projet.

«J'étais très longtemps toute seule à la maison, en plus avec la crise du Covid, maintenant ça fait trois semaines que je suis ici et ça me fait l'effet inverse. Je revis», conclut-elle, ravie.

L'impitoyable examen des business model

Dans la ruche, au premier étage, au-delà de la zone silence et de travail collaboratif, on trouve tout au fond une salle bien cachée appelée : la «Pitch room». C'est dans celle-ci que des entrepreneurs en devenir racontent leurs idées d'entreprises et doivent penser leur viabilité, leur intérêt, les clients potentiels et les problèmes concrets auxquels doivent

«Quand j'ai eu mon premier enfant, j'ai eu un déclic écologique. Je me suis tout de suite sentie responsable du monde que nous allions laisser.»

répondre ces futures entreprises. Cet après-midi ils sont cinq, quatre femmes et un homme. Tous sont des cadres supérieurs en train de quitter ou ayant déjà quitté leur entreprise pour créer un nouveau business. L'ambiance et le ton des échanges se révèlent beaucoup plus pro-business que dans le groupe souhaitant lancer un tiers-lieu. Chacun a dû imaginer et écrire un «persona» : le public cible du nouveau service qu'ils souhaitent lancer. Les impressions s'échangent, sans filtre, parfois cash, à l'image

de ce qu'il peut se passer dans le monde du travail. *«Ma cible est un homme, urbain, plutôt équilibré, qui fait du bénévolat et qui voyage pas mal. Il travaille dans l'hôtellerie. Je veux le sensibiliser, lui proposer des formations, du conseil, dans ses projets professionnels de développement durable»,* annonce une participante. Une des entrepreneuses, qui l'écoutait attentivement, la coupe : *«On est sur une offre de services. Pas sur une liste de besoins. Quel est le problème auquel tu réponds? Si tu demandes à ton client 'c'est quoi votre problème?' il te répondra 'c'est vous le problème, vous pouvez partir'.* » Les dialogues sont vifs, même s'ils restent courtois.

Une bonne manière de se roder avant de se lancer dans le grand bain. Comme François, 51 ans, ce salarié sur le départ d'un très grand groupe français apprécie l'exercice sans concession. *«Je connaissais déjà la ruche car je venais de temps en temps lorsque j'étais salarié pour travailler à distance»,* assure-t-il. *«Aujourd'hui je souhaite lancer ma société parce que j'ai complètement perdu le sens de ce que je faisais chaque jour dans mon entreprise. J'ai vraiment besoin de contribuer au changement et d'être un vecteur positif de transition.»* Son but : faciliter la vie des maraîchers et des agriculteurs en concevant des serres autonomes produisant des fruits et légumes à haute valeur ajoutée en nutriments grâce à un suivi par de l'électronique et une agriculture en aquaponie (production alimentaire unissant les plantes et l'élevage de poissons) ou hydroponie (faire pousser des plantes hors de ■■■



Les entrepreneuses et entrepreneurs présentent leurs business plans et précisent les publics qu'ils ciblent. Les échanges sont nourris et riches.

■■■ la terre). Un projet d'envergure et à impact, très ambitieux. François a prévu de passer six mois dans la ruche, de janvier à juin. Il a déjà un associé, une équipe autour de lui et des ambitions au beau fixe. Ses prochaines étapes seront la conception d'un prototype.

Ce programme d'entrepreneurs à impact coûte aux alentours de 400 euros quand les entrepreneurs souhaitent la formule maximale d'accompagnement. Certains peuvent aussi bénéficier de la gratuité des frais s'ils candidatent à des programmes d'incubation de la Ruche. Ils concernent aussi bien des chômeurs de longue durée que des

cadres supérieurs en reconversion. Un bon moyen de se frotter à l'expertise de membres d'un jury et trouver

« Chacun a dû imaginer et écrire un 'persona' : le public cible du nouveau service qu'ils souhaitent lancer. »

de futurs contacts dans le milieu que l'on vise. Un programme vient tout juste de démarrer à destination des personnes éloignées de l'emploi – ils

seront seize à intégrer la Ruche. Les candidatures sont les bienvenues. De toutes ces quêtes, ces envies, reste la stupéfiante concentration d'entrepreneurs, de retraités, d'habitants de cet écoquartier de Saint-Germain-en-Laye, dans ce qui fut une banale gare francilienne. Tous semblent participer à cette commune idée d'un chemin vers une nouvelle société, plus humaine et avec au cœur le respect de l'environnement. La quintessence du concept du tiers-lieu.

Plus d'informations sur l'association :
www.lequaidespssibles.org