

Travailleuse indépendante, Sarah est une adepte du coworking.

### **SARAH, 34 ans, designer d'espace, partage un bureau**

Cette spécialiste du mieux vivre et travailler ensemble, partage les locaux de l'Atelier 9, un espace de coworking autogéré, depuis presque trois ans.

**Les raisons de son choix** « Quand je me suis installée à mon compte, j'ai commencé à travailler chez moi, sur un coin de table... et j'en ai vite eu assez ! Mon métier est créatif, j'ai besoin d'émulation, d'échanges et de rencontres. C'est important de voir du monde pour rester au courant de ce qui se passe, entretenir un réseau, confronter ses expériences professionnelles... Je suis en portage salarial et la plupart des sites de coworking demandent à leurs résidents permanents un statut d'entreprise.

Ce n'est pas le cas ici, où nous avons tous des profils et des modes de fonctionnement différents. »

**Ce que ça lui apporte** « L'échange de connaissances : nos métiers sont complémentaires et peuvent déboucher sur des projets communs. L'Atelier 9 a de la personnalité, il est ouvert en permanence, chacun y aménage sa surface comme il l'entend tout en participant à la logistique, car nous sommes autogérés. Et nous mutualisons notre communication, sans oublier les rencontres informelles avec les autres lieux de coworking du quartier. Enfin, la possibilité de se faire dépanner en cas de souci informatique, c'est précieux ! »  
L'Atelier 9, 9, rue des Olivettes, Nantes.  
www.atelier-9.fr - Environ 200 €/mois pour 5 m<sup>2</sup>, selon options et charges.



Grâce aux paniers bio, Noëmi a changé sa façon de s'alimenter.

### **NOËMI, 41 ans, vidéaste, partage ses achats de légumes**

Noëmi est une adepte des paniers hebdomadaires Croquinelle. Cette asso mutualise les commandes de ses adhérents, s'approvisionne en fruits et légumes locaux auprès des maraîchers rassemblés dans la structure associative d'insertion Oser Forêt Vivante, et organise la distribution.

**Les raisons de son choix** « Je dois avouer que la dimension sociale, locale et la praticité m'interpellent plus que le label bio des paniers de Croquinelle, livrés en triporteur électrique sur l'île de Nantes. Les légumes sont produits par Oser Forêt Vivante, une structure associative d'insertion qui pilote plusieurs chantiers, dont

le maraîchage bio et un service traiteur. Et nous sommes cinq à table tous les jours, avec trois gros mangeurs : une logistique qui devient lourde quand il faut multiplier les points d'approvisionnement ! »

**Ce que ça lui apporte** « Je trouve important de savoir où, comment et par qui sont produits les fruits et légumes que nous consommons au quotidien. Ce panier de 5 à 7 kg nous oblige à manger régulièrement des fruits et des légumes et à diversifier les préparations. Le fait que tout soit bio entraîne un coût supplémentaire, mais il est compensé par la livraison au bureau, qui me simplifie la vie. »  
Croquinelle. Tél. : 06 52 45 29 45.  
www.croquinelle-nantes.com

### **LE MODE CO, C'EST AUSSI...**

**Mycookr** Les membres de ce réseau culinaire collaboratif lancé à Nantes en février, créent leur profil, déposent leurs recettes et peuvent partager un dîner avec un autre « Cook » géolocalisé. [www.mycookr.com](http://www.mycookr.com)

**ILokYou** Le premier réseau social dédié à la consommation collaborative est nantais et brestois ! Il répertorie et géolocalise plus de 120 objets (matelas, perceuse...) et services (déménagement, bricolage...). Un bon moyen de rencontrer ses voisins et de s'entraider. [www.ilokyou.com](http://www.ilokyou.com)

**Locomokidz** Lancé par une Nantaise, Locomokidz met en relation des parents séparés qui mutualisent les déplacements de leurs enfants en garde partagée ou organisent un covoiturage pour eux, le temps d'un week-end chez papy et mamie. [www.locomokidz.com](http://www.locomokidz.com)