



COMMISSION PARITAIRE N° 0221 C 80333

A en France
Aujourd'hui

Éco

Mobilier, espaces, services... Vous n'allez pas reconnaître **VOS BUREAUX**

PAGES II ET III



LP DELPHINE COLLECTIF





Chez Danone, des bureaux pour aujourd'hui et demain

Fraîchement inauguré, le siège français privilégie les espaces collaboratifs, propices à la créativité... et adaptés face au Covid.

PAR FLORENCE HUBIN

« **LES JEUNES** n'ont pas envie de travailler dans les bureaux de leurs parents. » Cette conviction a guidé l'architecte d'intérieur Jean-Philippe Nuel, choisi par Danone France pour mettre en scène les espaces d'accueil et de restauration de son nouveau siège à Rueil-Malmaison (Hauts-de-Seine). A l'heure où le travail s'invite à la maison, les grandes entreprises cherchent à effacer dans leurs bâtiments tertiaires les références classiques au bureau, adoptant des codes domestiques pour les transformer en salon ou cuisine « comme à la maison ». Danone France s'y est employé dans son immeuble de 25 000 m² – le plus grand siège du groupe au monde – qui accueillera 1 700 salariés, actuellement en télétravail au moins quatre jours sur cinq.

Banquettes et poufs bousculent

les fauteuils de bureaux

Cinquante salariés ont joué les « ambassadeurs » pour relayer les attentes de leurs collègues et participer à l'aménagement des lieux. Parmi eux, Aurélie, qui travaille au développement des applications de Danone, et Eléonore, en charge du projet de déménagement, nous servent de guide.

Covid oblige, la première étape avant de venir au siège consiste pour un salarié à annoncer sa présence sur une application. Une fois franchies les portes de verre, avec badge, nos deux guides ignorent les ascenseurs – les cabines sont limitées à deux personnes maximum – et optent pour l'escalier réservé à la montée, ça évite les croisements. Aurélie rejoint rapidement son service informatique au premier étage, où elle n'a pas de bureau attribué. Le salarié y organise lui-même son espace de travail en fonction du type de tâche : c'est le

concept de l'activity-based office.

« Auparavant, nous avions de multiples salles de réunion, mais pas assez d'espaces pour discuter de façon informelle, s'asseoir entre deux rendez-vous, ou discuter avec des collègues sans déranger les autres », détaille la jeune femme en passant entre un îlot de bureaux traditionnels et un paravent orange qui dissimule un petit espace de travail collectif. Elle apprécie ces derniers, souvent équipés de banquettes faciles à déplacer et de poufs : « On s'y rencontre de façon transversale, sans que ce soit dans un service ou un autre, avec des bureaux fixes. On peut bouger le mobilier, les tableaux, ça rend la collaboration plus rapide ».

Eléonore, elle, a retrouvé dans la zone « résidentielle » de son équipe son casier nominatif, pour y déposer ses affaires personnelles avant d'aller chercher un café. « On a des cafétérias à chaque éta-





ge », note la jeune femme. Les paliers ne sont plus de simples lieux de passage mais ressemblent davantage à de petits salons. « Ce sont des espaces à part entière, ouverts », souligne Samantha Groh, architecte et présidente de Ory.architecture, concepteur de l'immeuble Convergence. Avant sa première réunion, Eléonore peut passer un appel rapide, isolée de son équipe, dans une cabine téléphonique. « Les ambassadeurs ont aussi imaginé des cabines pour se réunir à quatre », explique-t-elle. Mais les mesures de distanciation actuelles limitent l'usage à deux personnes.

Si la réunion est pluridisciplinaire, elle se fera plutôt dans une salle dédiée, ou sur les banquettes vertes d'un espace projet. Le préféré d'Eléonore est la Ruche, au 3^e étage : « J'y ai établi le QG de l'équipe projet, c'est devenu un vrai lieu de rencontre avec les donneurs (NDLR : salariés de Danone) ». « Trop d'entreprises réservent un seul lieu à l'innovation », constate Guillaume Roca, directeur adjoint conseil et stratégie chez CDB, cabinet chargé de l'agencement des plateaux, soit une vingtaine d'espaces différents. « Ici, on a créé le maximum de lieux de créativité, de sérendipité (NDLR : capacité à faire une découverte ou inventer par hasard). L'innovation n'est plus l'apanage de quelques-uns. »

« Ce nouveau siège va nous donner un cadre de travail propice à la collaboration, l'émulation collective », a en effet souhaité Emmanuel Faber, soulignant que ce déménagement représente un fort investissement humain et financier – un bail de douze ans dont le loyer n'a pas été com-

munié -, porté par des valeurs de « confiance » et « d'optimisme ». Il en faut au PDG de Danone, critiqué au lendemain de l'annonce, en novembre dernier, d'un plan de restructuration prévoyant 2 000 suppressions de postes, dont 400 en France.

L'optimisme a aussi servi de fil conducteur au Studio Nuel, spécialiste de la décoration des grands hôtels, pour agencer les espaces d'accueil et de restauration. « La volonté d'être joyeux, ça distingue Danone des autres sociétés, observe Jean-Philippe Nuel. On l'a traduit notamment par l'utilisation de couleurs comme le bleu ou le rouge, qu'on n'utilise pas habituellement pour des sièges d'entreprise où l'on est plus soft, avec des teintes beiges, grèges. »

Un restaurant francovore et zéro gaspi

On retrouve les codes domestiques, le « comme à la maison », dans les lieux de restauration, avec du carrelage au sol imitant le parquet. « Pour déjeuner, nous avons le choix entre quatre offres : un restaurant et un food truck au rez-de-chaussée, le café contemporain et une restauration anti-gaspillage au dernier étage », énumère Eléonore. Le prestataire, Sogeres, du groupe Sodexo, assure préparer ses plats avec des produits frais, cuisinés sur place et achetés, pour les fruits et légumes, dans un rayon de 150 km. Au 7^e étage, « la place du village » propose un menu unique à 6,50 euros servi à table. Son originalité est d'être concocté avec des aliments recyclés (du pain non consommé aux fanes de carottes) et des légumes dé-

classés (de formes non standards). A ce même étage, le dernier, se trouve également l'espace préféré d'Aurélie, la Factory : « Je le trouve particulièrement réussi. On va pouvoir y organiser nos propres événements d'entreprise avec nos clients, ou des start-up, sans avoir à chercher un endroit à réserver dans Paris. »

Les hamacs attendent le retour des télétravailleurs

Après la pause déjeuner, l'espace zen attend Aurélie et Eléonore au premier étage, pour profiter des bienfaits d'une courte mais réparatrice pause dans un hamac, ou à l'abri des regards dans une « cabane de sieste ». « En ce moment, comme nous ne venons au siège qu'une journée par semaine, je n'y ai encore vu personne », constate Eléonore, qui profite davantage de cette journée hebdomadaire pour multiplier les échanges avec ses collègues.

Quant à l'espace fitness, il est encore en travaux et ne pourra être utilisé qu'à la levée des mesures anti-Covid. Une salle proposera des cours collectifs (yoga, gymnastique...) et une seconde sera équipée d'appareils connectés disponibles sur réservation, où chacun pourra établir son planning d'entraînement. A cet étage est installé un service de santé au travail complet, où les salariés peuvent consulter un médecin et deux infirmières permanents, mais aussi des ergonomes et des intervenants extérieurs (psychologue du travail et assistante sociale).

Enfin, une salle « mummy » a également été aménagée pour permettre aux mères de reprendre leur travail





sans arrêter l'allaitement. Un espace d'intimité pour tirer son lait et le conserver.

Une conciergerie responsable

Avant de quitter leur lieu de travail, Aurélie et Eléonore saluent Carl, ou l'un de ses collègues, chez Felice, la conciergerie. Celle-ci propose garde d'enfants, repas chauds et paniers de fruits à emporter, pressing et cordonnerie ou encore lavage de voiture. Cette conciergerie d'entreprise donne la priorité à des partenaires locaux ou engagés dans une démarche sociale et environnementale.

Eléonore n'a pas encore abandonné sa voiture, même si le nombre de places dans le parking de Convergence est limité pour encourager les autres modes de déplacement, notamment le RER A dont la gare se trouve à 20 m, ou le vélo avec des places dédiées aux cyclistes. « Je covoiture parfois avec une collègue qui habite près de chez moi », ajoute la jeune femme. « Quand le bâtiment et le parking seront davantage remplis, je prendrai les transports en commun certains jours », promet-elle. ■



LES CLÉS

25 250, c'est, en m², la surface utile locative de l'immeuble Convergence, dont 25 000 m² de bureaux (Danone) et 250 m² de commerces

1 700 salariés affectés sur ce site

240 millions d'euros, coût de cet immeuble dont les investisseurs sont Inovalis et Pitch Promotion

12, durée en années du bail de Danone (à compter du 19 octobre 2020), locataire de l'immeuble

3 divisions (produits laitiers, eaux minérales et nutrition médicale), 4 fonctions transversales (RH, finances...) et des équipes internationales y sont regroupées

2 ans de travaux pour la construction de ce bâtiment par Eiffage.



LP / DELPHINE GOLDSZTEIN

Espaces de détente, de travail collectif, cabines téléphoniques, hamacs et « cabanes de sieste » ont été disséminés dans l'immeuble Convergence, nouveau siège de Danone France, à Rueil-Malmaison (Hauts-de-Seine).





► 8 février 2021 - N°nc - Economie





LP / DELPHINE GOLDSZTEIN

Des banquettes faciles à déplacer dans des lieux plus ouverts que les traditionnelles salles de réunion facilitent les échanges et les rencontres transversales entre services.

