

FICHER DE SUIVI

CANTINE - Halte Gourmande

POLES | [CR-COORDO](#) | [CR-JARDIN](#) | [CR-BIODIV](#) | **[CR-CANTINE](#)** | [CULTURE](#) |
COMMISSIONS | [CR-COM](#) | [CR-FINANCE](#) | [CR-INFO](#) | [LABEL ECO](#)

LIENS UTILES :

1

> QUESTIONS OUVERTES:

3

PROCHAINES REUNIONS:

4

LIENS UTILES :

> GROUPE de gestion et d'accès aux documents (mail google)

- cantine@lecollectifduramier.org
- Telegram Les Gourmets : https://t.me/FAR_cantine ou demander accès à Fabrice/Sylvain ou Judith

> CANDIDATURE HALTE-GOURMANDE - PROJET GLOBAL :

https://docs.google.com/document/d/18iDN_vIUukbicFICe2VDP89eTvnJMnVleEvDljKHZkU/edit

- REFLEXIONS - PROPOSITIONS Saveurs d'exil:
<https://docs.google.com/document/d/1SpQBUtb2xLjohARmMJ9JncH1k2QG-t1Gv8FttXZEOU/edit>
- PRIORITES ET VALEURS COMMUNES:
https://docs.google.com/spreadsheets/d/1igsefn_0JhAIPWS_6wuRyWSA30BEGpHgRETsf5H5O4/edit#gid=817613793

> RETROPLANNING - GANTT

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1bxukV_BB-nbMvLSLYzYCuaMH4hdu7mWOIUeFICIMscM/edit#gid=542813144

- DISPONIBILITES volontaires :
https://docs.google.com/spreadsheets/d/1WUhHa18YKAorYE0ukWoOcpTiZWJ9CFBPpyfxIZ_LHtel

> TRAVAUX A ENVISAGER :

EDIT 2021.02 : Mise à jour du 8 décembre

[HG - demande travaux_implication TM.XLSX](#)

VIEUX FICHIER

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1winG-UGqxNw2HK2AzJH-e4-AdgXbLuomHmWqkHicE/edit?usp=sharing>

> MATERIEL :

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1H20CyyQOKqWLwIUoRBROlrJUDbrR0u9Geg3P4uq_CCA/edit#gid=0

> COMPTES PARTAGES :

<https://drive.google.com/open?id=1nmZIsCxVA9CZcNZzzXV2NppQIMeYfWxw>

> PRODUCTEURS :

RestoFuté = regarder les tarifs boisson (Delphine Nguyen)

> MENUS :

- LIFE ([Alchimie Solidarité](#)) : <https://padlet.com/alchimiesolidarite/qoo1vhlw93vm7gpk>
- [SAVEURS D'EXIL](#)

> ACTIONS PROJET :

- lecture du ["Guide des lieux Alternatifs"](#) d'Alternatiba et mise au point du calendrier projet
- **Réflexion vision, objectifs puis statuts et rôles**
- <https://www.creerentreprise.fr/creer-un-bar-cafe-associatif/>
- [DOC COMMUNICATION REGION ALIMENTATION](#)

> QUESTIONS OUVERTES:

- exclure les toxines : alcool et cigarette ?... à débattre
- menus végétariens
- panneau d'affichage protégé à l'entrée de la Halte Gourmande
- Convention : demander plutôt 3 ans par rapport au bail.
=> Contacter l' élu : Sacha Briand

> AUTRES RESTAURANTS A INTERROGER:

- La Topina (Florent Saligna), SCOP, tapas occitanes
- Le Moaï au Muséum
- Le Café du Quai des Savoirs
- Les pêcheurs de sable (Frédérique 0663035931)
- La Cambuse (Pinsaguel)
- Le Bouche à Oreilles
(<https://www.ladepeche.fr/article/2018/05/31/2808119-bouche-oreille-devient-coop-aller-plus-loin.html>)

PROCHAINES REUNIONS :

- méthodes de travail, documents de suivi, postes/rôles indispensables, référents
- simulation du fonctionnement
- répartition des tâches

1. REVOIR GANTT (Retroplanning)

2. Planifier réunion STATUTS - Règlement intérieur de la FAR

=> Gestion dépenses, comptabilité et assurances

3. PARTAGE des RÔLES / DISPONIBILITÉS

=> définir dans chaque assos les rôles

- accueil/communication, service
- sécurité/hygiène/référent COVID
- préparation
- magasinier, nettoyage/déchets ...

=> faire un plan de nettoyage

=> répartition clés du local -chacune des 3 assos devrait avoir une clé- ?

4. MATÉRIEL

=> liste du matériel, besoins, partage

- quel matériel est prioritaire? quand est-il mis en place ?
- comment on se le répartit en termes de "propriété" (au moment de se séparer, qui repart avec quoi?)

5. FINANCE

=> valider fichier de répartition des dépenses/recettes entre les parties prenantes

Réunion spéciale Cantine du 23 septembre 2021 à 10h

Personnes présentes :

Paul : Facilitateur du Collectif du Ramier - Animation

Léon : Coordinateur du Collectif du Ramier – Prise de note

Hélène : salariée de la petite cantine

Sylvain : Président du FAR

Pascale : Co-fondatrice et membre d'Alchimie Solidarité

Juliette : Co-fondatrice d'Alchimie Solidarité

Météo - 5 min

Cadrage - 5 min

Le but sera de formaliser les points de consensus/consentement et les points de désaccord, puis de soumettre un texte à validation pour la Coordination sur cette base.

Nous n'aurons pas le temps de débattre à fond de tous les points. Nous nous attacherons donc à tâcher de comprendre le point de vue des autres plutôt que de convaincre.

Etat des lieux - 40 min

Convention Mairie/Métropole - 5 min

Etat actuel, date de fin, vidage des lieux, chances de la ravoir ?

Convention actuelle:

→ Avenant à la convention de prolongement jusqu'au 31 Octobre, mais sur la convention il y a un battement de 1 mois après la fin de la convention pour l'état des lieux (avec huissier). Fin de l'activité le 31 Octobre, le délai est pour permettre de vider le bâtiment.

Prévoir de prévenir les services de la métropole pour annoncer la date à laquel le bâtiment sera vidé.
(Sylvain)

Alchimie solidarité a prévu d'arrêter l'activité le 28 Octobre.

Question : Où on stock le matériel ?

2 possibilités :

- Proposition en off répartition du matériel (garage et maison personnel)
- Rachat de matériel par la mairie (demande à la mairie)

Toutefois il semble nécessaire de stocker ce matériel pour le jour de l'état des lieux.

Il y a du matériel qui était déjà ici, tables, chaises, meuble roulant etc... Ce matériel est-il rattaché au lieu ? Que doit-on faire de ce matériel ? Demande à la mairie (Sylvain)

Déménagement a eu l'effet de la goutte d'eau pour Alchimie Solidarité.

Appel d'offre :

Pas de document officiel à ce jour mes bouches à oreilles. Novembre republication d'un appel d'offre pour la Halte Gourmande – Rien d'officiel mais le processus est lancé.

Rien d'officiel, il n'y a donc aucune date de prévu.

On peut demander de prolonger la convention pour ouvrir les midis l'hivers le temps que le processus se fasse. Les propositions peuvent être soumise à Paco, mais nous n'avons pas de certitude sur ces possibilités.

Organisation du pôle Cantine - 5 min

Quelles ressources humaines ? Jusqu'à quand ? Quelles horaires d'ouverture ?

Actuellement- Horaire :

lundi-Vendredi 13h-19h30

Samedi-Dimanche 12h-19h30

Personnes qui font fonctionner la petite cantine

Hélène en 32h semaine

Angélique 24h semaine

Juliette + ou – 20h

+ Bénévole de façon ponctuelle + ou – 7h semaine

Sous-effectif contenu des horaires d'ouverture au public !

Erreur de suivre les avis du collectif qui a poussé pour ouvrir beaucoup plus, et aujourd'hui il y a des difficultés à l'assumer.

Accès au parc - 5 min

Procédure d'accès au badge ("bip") : quelle est-elle ? où est-elle écrite ?

Bip du portail extérieur mais il ne permet pas d'accéder ou de sortir du parc quand il est fermé.

Procédure d'accès à ce bip à décrire et envoyer par mail : bip caché dans la cantine accessible avec la clef, en cas de besoin, envoi d'un mail ou sms à la cantine pour tracer la dernière personne qui l'a. Cette cachète change après chaque utilisation. → (Qui??)

Clé de la cantine : Yvette, Sylvain et Juliette

Est-il nécessaire de rédiger un document pour formaliser ce processus ?

On continue avec la procédure proposée par Juliette, avec la possibilité de rajouter un post-it/ou une feuille avec nom prénom et contact de la personne qui empreinte le bip.

Procédure: Contacter Juliette par téléphone (sms) numéro perso, ou Alchimie Solidarité ou Petite Cantine.

Privilégier le numéro de la Petite Cantine lors des horaires d'ouverture de la Petite Cantine.

Sylvain prévient Yvette pour le groupe Jardin.

Cambriolages - 5 min

Quels faits (vols) ? Quelles mesures de sécurité ont été prises ? Quelles implications pour le collectif ?

Semaine 37 était une semaine catastrophe. Fenêtre de derrière forcé le mercredi soir et le jeudi soir
Ce n'est donc pas un oubli de fermeture de la petite cantine.

vol:

27€ en pièce sans regarder le double fond.

Le lendemain ils ont pris la caisse avec 20 €.

Vol des masques et du bissap.

Rien de plus ne semble avoir été volé.

Mesures prises :

Appel de la mairie dans la journée pour sécuriser le lieu, plus mail le lendemain.

Madame MATHIEU (service de PACO, la DIB) a renvoyé vers CGI.

Pose de bar de sécurité pour empêcher l'ouverture des fenêtres par des copains et copines de Juliette.

Les massons de la mairie sont venues le mercredi 22/09 qui ont « validés » la poses des barres de sécurité.

Juliette attend la confirmation de la mairie pour poser les barres de sécurité sur les dernières fenêtres.

Bilan financier - 10 min

Dépenses : Loyer de 90€ + consommation d'énergie ? + 1% du CA à TM.

Bénéfices ?

Dépenses :

Loyer-90€, forfait de 90€/mois d'énergie pour l'instant en attendant l'installation de compteurs.

Document de tenue des comptes, réalisé par Juliette mais elle n'arrive pas à l'importer dans le drive.

Attention toutefois, robinet extérieur accessible à tous qui compte dans la consommation d'eau de la petite cantine. Tuyau à l'arrière de la cantine pas isolé = risque d'explosion en cas de gel.

Évaluation avant juillet à l'équilibre financier

Juillet Aout : déficit

Août-Septembre: tout n'a pas était conté mais beau chiffre d'affaires

→ Il faut en plus rajouter la charge liée au salaire d'Hélène.

Pour l'instant la Petite Cantine n'est pas rentable mais cela était attendu.

Bilan moral - 10 min

Alchimie Solidarité n'est pas sûre de vouloir ravoir la Cantine pour le nouvel appel à projet, ça se décidera à l'issue de cette réunion.

Beaucoup de « barrière » qui freine le fonctionnement de la petite cantine => Perte de l'esprit de départ

- Contrainte liée au parc
- Pas ou peu de soutien de la part de la mairie pour améliorer la visibilité du lieu.
- Insuffisance de main d'œuvre

- Manque de soutien du Collectif Sentiment d'injustice lié au fort soutien financier qu'a eu le collectif,
- remise en question du projet d'alimentation végétalien
- Manque d'effectif
- Pression pour une rentabilité du lieu qui entraîne un fonctionnement contradictoire avec les objectifs de départ.

Nouvelles données : la potentiel réouverture de la petite cantine se ferait au Printemps, ce qui laisse le temps de se poser et d'anticiper l'avenir de la petite cantine.

Attente du 30 Septembre pour qu'Alchimie Solidarité se positionne sur son avenir au sein du collectif.

Vision stratégique - 45min

Question sous-jacente : la vision collective du pôle Cantine est-elle compatible avec le projet d'Alchimie Solidarité ?

Communication - 15 min

- Quelles sont les informations à communiquer ?

Menus, valeurs et démarche, existence du collectif, ouverture de la Cantine, bénévolat...

A qui souhaite-t-on communiquer ?

Aux passants → affichage

Affichage aux entrées du parc. Il faut envoyer à M. Pacaud la maquette des supports souhaités pour validation par la mairie.

Quels supports, quelles exigences de la Mairie ?

Au grand public → réseaux sociaux et contacts du réseau associatif

Quel rôle du pôle comm ?

La procédure de comm' pour les pôles est en cours de rédaction. Elle propose que chaque pôle ait un-e ou plusieurs référent-e-s comm' que le pôle comm' aide à autonomiser ; que les supports soient produits par le pôle dans la mesure du possible et vérifiés/améliorés ensuite par le pôle comm' concernant la charte graphique et les exigences de la Mairie.

Les problématiques de budget seront abordées dans la prochaine réunion "répartition budgétaire".

Ce fonctionnement a été proposé à la réunion comm'. Pour plus de questions, contacter le pôle comm'. Y a-t-il une référente comm' pour le pôle Cantine ?

Communication Octobre:

Dernier jour d'ouverture le 28 Octobre. => Ce n'est plus intéressant d'afficher à l'entrée du parc.

Possibilité d’affichage en A3 à la cité fauchée dans les halls des bâtiments de la cité étudiante.

Cette affiche peut être également affiché à la régie de quartier, à la brique rouge et aux clubs présents sur l’île du Ramier (kayak, avirons, gym...).

Flyer pas de dates limites

Julie du groupe com s’occupe de la création des visuels et le groupe cantine et autonome sur l’impression et l’affichage.

Possibilité d’ajouter un affichage : « recherche de bénévoles ».

Communication numérique : fb d’alchimie actif, mais rien n’a été fait sur le fb du collectif géré par le pôle com.

Pôle cantine contact le groupe com su collectif pour relayer les infos des réseaux sociaux du Collectif.

Référencié sur Google et go resto qui apporte beaucoup de visibilité.

Il faut relayer les infos aux élus en passant par Sylvain.

Utilisation de l’infolettre pour les horaires d’ouverture de la petite cantine

Flash cantine avec :

- Horaires d’ouverture et date de fermeture
- Besoin de stockage pour la fermeture du lieu

Relations aux élus/services - 15 min

Le pôle Cantine tente de faire passer ses requêtes aux services municipaux via le coeur (“interlocuteur unique”). Avons-nous pensé à une procédure ? (cf. réunion dédiée demandes aux élus/services).

Mairie réticente à donner une clé (Hélène est déjà restée enfermée) et un second bip : que faire ?

(Attention, un engagement oral de la part des services ou des élus ne vaut rien, exiger des écrits.)

Voir paragraphe com

Nécessite de répondre à la question de l’interlocuteur unique, pas vraiment utile vue le temps d’ouverture qu’il reste.

Stratégie financière - 5 min

Bénéfices : à qui reviennent-ils le cas échéant ?

Viabilité de l’activité (DelphineN) :

Quelle devrait être la fréquentation de la Cantine pour s’autonomiser en finançant un-e salarié-e ? (en fonction aussi des prix. Le tarif “mini” est le prix coûtant des aliments)

le collectif a choisi de financer un salariat sur trois mois jusqu'à fin octobre pour lancer la cantine. Ca fait bientôt deux mois : la fréquentation et les bénéfices s'en font-ils ressentir ?

Financement de formations HACCP et Permis d'exploitation Licence 3 : état des lieux ?

Proposition : reporter ce point à la fin du salariat d'Hélène et l'ajouter aux sujets à traiter par la Cantine.

Offre de la Cantine, végétalisme & inclusivité - 10 min

Offre de la Cantine (hors végétalisme)

Dans l'idéal, il faudrait être 100% bio & local. Dans l'esprit du radicalo-pragmatisme d'Alternatiba (apprendre à marcher en marchant, ce qui veut dire que le projet n'est pas encore 100% aligné avec nos valeurs écologiques, mais qu'on n'attend pas d'en être capable avant de faire fonctionner la PCGR), il s'agit plus d'un horizon à atteindre qu'une réalité.

Proposition : privilégier le caractère local et paysan au caractère bio.

Végétalisme & inclusivité

Pour Juliette : projet végétalien = inclusif par essence. Pour Delphine N, c'est au contraire excluant vis-à-vis des habitudes alimentaires du plus grand nombre et en particulier des classes populaires. Alchimie & Solidarité annonce ne pouvoir transiger sur le végétalisme.

Proposition : se garder le débat de l'inclusivité sous le coude et réfléchir globalement aux moyens d'inclusion.

Fonctionnement de la petite cantine

Partage du lieu avec d'autres structures qui fait des produits d'origine animal implique l'achat d'un nouveau frigo.

Hiver peu de bénévoles disponibles, il semble compliqué d'ouvrir avant le printemps.

Méthodologie - 10 min

Drive du collectif

Pas utilisé actuellement : pourquoi ?

Drive Cantine du collectif pas utilisé

CR-Cantine présent

Juliette utilise le Drive partagé d'Alchimie Solidarité pour les documents de la petite cantine.

Elle n'arrive pas à importer certains fichiers dans le drive Paul peut aider pour ces actions.

Proposition : utilisation du drive cantine, notamment le CR-cantine et un document de fonctionnement pour remonter les infos au collectif.

CR-Cantine :

Info à faire remonter : rôles des personnes présentes,

Info : manque de temps pour ces procédures qui demandent de prendre le temps de fouiller et de comprendre ce fonctionnement.

Document(s) de fonctionnement

Où peut-on trouver les informations essentielles ? Horaires, interlocuteurs, rôles, possesseurs des accès...

Gouvernance & autonomie - 15 min

Quelle est la marge de liberté d'Alchimie Solidarité ? Quelles sont les décisions prises en autonomie par le pôle Cantine et celles qui doivent être prises au niveau du Collectif ?

En particulier : la nécessité ou non d'avoir recours à des professionnels de la restauration pour une vision et une aide neutre et compétente.

S'inspirer des points précédents. Clarifier les implications de la convention FAR-Métropole.

Autre

Recherche d'un soutien du collectif

1 mois et 1 semaines d'ouverture, il n'y a plus de débat à avoir sur l'idéologie porté par Alchimie Solidarité. Ce débat devra avoir lieu avant le printemps prochain pour la réouverture de la petite cantine.

Au même titre que l'inclusion au sein du jardin.

Temps pour discuter autour de l'inclusivité, afin d'avancer sur ces sujets de façon plus apaisé.

La question du **stockage du matériel** reste entière et à répondre.

2021.03.23 - REUNION de fonctionnement

1. Etat des troupes

- Alchimie solidarité :
 - objectifs ?
 - bénévoles : 6 personnes régulières + 2 potentielles
 - Juliette ne peut pas être référente cantine pour le Collectif (échange avec d'autres structures) mais elle coordonne l'asso Alchimie Solidarité et les créneaux cantine associés.
- Saint Michel en transition
 - on attend le retour de Mazuza
- Saveurs d'Exil en retrait

- besoin d'un audit juridique pour la validation réglementaire et pour la viabilité économique
- besoins lourds pour activité traiteur (en livraison)

2. Fonctionnement :

- les personnes présentes en réunion décident et sont ouvertes aux suggestions si la décision ne convient pas aux personnes absentes
- comment faciliter les échanges entre la cantine et le Collectif
- possibilité de renvoyer les rencontres accueil de nouveaux lors de **réunions plénières** (collectif, jardin, cantine, autres assos)

=> **DECISION** les choix sont notés dans le CR pour historique

3. Ouverture de la Petite Cantine du Grand Ramier :

- présence mercredi, samedi, dimanche 13h - 17h
- jeudi : à voir post-COVID interdiction en terrasse
- démarrage le 5 mai
- essais pendant le mois d'avril avec les bénévoles

INFO 48H => PAS D'OUVERTURE LE 25 AVRIL

4. Communication :

- **INFO** : La com, les flyers peuvent être pris en charge par le Collectif (budget Région)

=> Prévenir la commission com environ 2 semaines avant pour préparer les supports et l'impression

5. Assurance :

Comment assurer l'activité de restauration ?

- assurance du public garantie sur toute activité
<https://drive.google.com/open?id=1sy7H1DF7OJAPIAAtkhfYUa7q6Fkg8orE&>
- adhésion des membres à la FAR pour l'occupation
-

6. Accompagnement Audit cantine

- Mazuza propose de consulter Direction Départementale des Populations
- Poser à plat les besoins de Saveurs d'Exil (par écrit) et s'accorder avec toute l'équipe de la petite cantine du Grand Ramier (réglementation, viabilité économique ?)
- Soutien d'Alchimie Solidarité à la demande d'audit ?
- Recontacter Andréa Laurens et Julien Pacaud en fonction des besoins
- Accompagnement HACCP / paiement de formation

7. Accès à l'eau / toilettes

- a. demander aux gens d'écrire à la mairie pour accéder aux toilettes
budget toilettes ? environ 250€ / an eau et papier-toilettes
- b. 90€ de paiement mensuel

REUNION de préparation :

- semaine du 17 au 23/08

- méthodes de travail, documents de suivi, postes clefs, référents, fournisseurs

- semaine du 24 au 30/08

- simulation de l'installation (besoins matériels, humains) et du fonctionnement
- répartition des tâches

- 30/08 : réunion des bénévoles

- déroulé de la simulation, attribution des rôles

Date officielle de prise en charge via la convention : 1er septembre

REUNION 2020/08/30 - Chez Juliette

Personnes présentes : *Juliette (AS), Clara (AS) - ateliers végétalisation*

Raymund - vegan,

Sabine (SE), Maële(SE),

Yasmina - Hara Tara - cuisine et corps

Anais - vegane, Carole - L214 bénévole + dispo en octobre

Gaëlle (AS)- récolte / transfo connaît Juliette depuis des années

Cécile (AS) - agriculture - connaît Juliette depuis des années

Isabelle (AS)- compta, assemblées générales

Hélène, Marc

COMMUNICATION

- Flyer à imprimer
 - choisir un imprimeur
 - Didier demur à Labège

- CGT - Bourse du Travail => passer par Maëlle pour Francis
 -
- => Demander devis 100 affiches A4 - 400 flyer A5

NOM de la Halte Gourmande

- cantine ? ne pas mentir sur le fonctionnement (ouvert 1 fois en semaine le mercredi et pas toute la semaine !)
- TITRE : La Halte Gourmande / du Ramier / la cantine de la halte gourmande
- SOUS-TITRE :
 - cantine associative - snack / café associatif
 - la petite cantine du grand ramier

=> Sondage nom de la Halte Gourmande

- La Halte Gourmande du Ramier
- La Cantine du Ramier
- La Halte Gourmande
- La Petite Cantine du Grand Ramier

MATÉRIEL :

- Micro-onde, cafetière, vaisselle, coffre congélateur 1m50 x 80cm : mise à disposition
=> Isabelle 40 chemin de Herredia 31500 Toulouse
- Lave-vaisselle :
=> Gaëlle à 22 rue de la prairie St Génies Bellevue
- Camion, demander à Arnaud

TERMINAL DE PAIEMENT ?

- SumUp
- iZettle

FONCTIONNEMENT :

Ouverture de la Cantine confirmée le :

- mercredi, samedi, dimanche
 - Juliette : de 9h30 à 19h30 en été - 17h30 en hiver
- repas du mercredi midi
 - snacks végété - vegan
 - **repas à emporter à privilégier**
 - **consigne emboîte le plat ?**
- repas du WE : SE le samedi / AS le dimanche

Mensualités :

- 50€ eau + électricité

Redistribution des bénéfices

- sensibiliser à l'alimentation durable
- actions prix libre => pour le projet qui organise l'action
- plats événement => projet d'Alchimie
- ateliers cuisine végétale => sensibilisation alim durable

REUNION 2020/07/10 - Itinéraire bis 10h30

Personnes présentes : Juliette (AS), Maëlle (SE), Sylvain (FAR)

Adresse impression Itinéraire bis : arl46axim28@hpeprint.com

TEST TACHE RELECTURE Alchimie

1- Réunir les docs minimum pour la signature de convention

1. localisation des espaces

- => impression du plan :

- ajouts Crayon par Maëlle

- Sketchup par Sylvain

2. projet occupants

https://docs.google.com/document/d/18iDN_vIUukbicFICe2VDP89eTvnJMnVleEvDljKHzkU/edit

3. caution - OK CC

4. assurances

- RC : FAR, SE - OK / AS - A FAIRE

- RC Orga (tier à tier) : SE - OK / FAR, AS ?

(Saveur d'Exil encadre un nombre indéfini de bénévoles)

- Biens et Locaux : SE

- attestation d'hygiène alimentaire

- HACCP / Lolita OK - SE-AS confirmer

- statuts

- FAR, SE - OK / AS - A FAIRE

- coût final équipements :

https://docs.google.com/open?id=1H20CyyQOKqWLwlUoRBROlrJUDbrR0u9Geq3P4uq_CCA

- règlement parcs et jardins - OK

2- Rétroplanning à livrer à Andrea Laurens

3- Répartition des tâches

REUNION 2020/07/07 - Chez Juliette 17h

Personnes présentes : *Juliette (AS), Maëlle (SE), Sabine (SE), Shehrazade (SE) ...*

Quelles valeurs entre nous ?

- alimentation solidaire, écolo, vegan, éthique
- choix d'alimentation durable ;
- essayer de réinventer ces mots et de mieux détailler nos valeurs
- partir d'une rosace dans laquelle on réinvestit les cercles : éthique du vivant ; accessibilité ; inclusion ; bio ; local ...

Occupation :

- Saveurs d'Exil : samedi jour de présence de l'entièreté de la journée ;
- Alchimie Solidarité : mercredi ; dimanche sûr et prioritaire ; lundi et vendredi en plus si c'est possible
- FAR : pour le moment aucun créneau
- on se garde la possibilité de rester fluide et s'adapter au besoin

Cette définition reste flexible en fonction des besoins de chacun.

Menu :

- revoir le menu en fonction du fait qu'il n'y ai pas de travaux
- Saveurs d'Exil revoit son menu en tapas ;
- Alchimie reste sur les snacking avec l'idée de livrer à empalot.

Fluides et stocks :

- cagnotte sur le sel, poivre, sucre, l'huile de tournesol
- peser, ôter et déterminer les quantités de produits prélevés
- mettre une feuille blanche et noter tout : reporter plus tard sur un tableau
- électricité : enercoop (20% plus cher) ? ;

Matériel que chacun achète :

- Alchimie Solidarité : achète la machine à barbe à papa et micro-onde
- Saveurs d'Exil : balance mécanique ;

Matériel en urgence :

- apporté par Saveurs d'Exil : petit congélateur, armoires, assiettes etc
- à acheter : blender ; grand frigo ; four ; plaque de cuisson supplémentaire en vitrocéramique.
- trousse premier secours ;
- subvention du FAR sur ces besoins de matériel commun ?

Sur le partage des biens :

- chacun reste propriétaire de ses apports initiaux
- la subvention du FAR paie du matériel qui reste sur place

Question en suspens :

Nécessité d'avoir ce matériel à acheter : blender ; grand frigo et four ; plaque de cuisson supplémentaire en vitrocéramique. A partir de quand est-ce qu'on peut toucher au 10 000 euros pour acheter du matériel ?
Accord de la cordo à demander jeudi ?

REUNION 2020/07/02 - Jardin de la poudrerie 18h

Personnes présentes : Claire (Bulle d'air), Clara (AS), Clémence (SE), Juliette (AS), Sabine (SE), Sylvain (FAR), Maëlle (SE), XXX

Présentations :

> Alchimie Solidarité : Alimentation durable

> FAR : Fédérer et Agir pour la transition

> Saveurs d'Exil : Cuisine solidaire

- Sabine : projet de thèse comparaison des lieux communs de vie urbaine de consommation post-migration

> Claire Thilnius - La bulle d'air - Café culturel

- programmation culturelle, tous publics, redynamiser les quartiers
 - quartiers croix-de-pierre, Fer à cheval, Fontaine Lestang
 - répondre à une demande des quartiers
- accueillir des associations qui n'ont pas toujours de local / mise à disposition
- cuisine du monde, 2 menus par service
- zéro-déchets, circuits courts, bio ou au moins responsable, alternative végétarienne systématique

1. **CANDIDATURE** *Halte Gourmande*

Mettre en forme et compléter/commenter la candidature : présentation 10'

- https://docs.google.com/document/d/1kpw98x8CSQrTNcMDLOVY3SHUN1tvcdzZ_DJDdi6xKs/edit

=> **Méthode de travail :**

- commenter voire des modifications
- surligner en jaune les chapitres à compléter
- créer des liens vers les documents ressources et annexes (voir en tête du CR)

=> Cahier des charges administratif ? voir la convention Halte Gourmande

=> Originalité et qualité ? valeurs simples de respect déjà énoncées dans notre concept.

2. **FINANCEMENTS** 20'

[Juliette] Redemander à Fabrice de préciser le budget issu de la subvention, à consacrer à la HG. L'un des CR d'une réunion de coordo stipule bien que 10 000€ sont censés aller à la HG.

=> Si ça n'est finalement pas le cas (ou si cette somme ne couvre pas l'intégralité des investissements nécessaires), on peut prévoir de lancer un crowdfunding.

=> Dans ce cas, est-ce que chacune des asso lance son propre CFG?

Avantage: c'est plus simple à lancer, car ça demande moins de coordination, puisque chaque asso communique sur elle-même.

=> Sinon, est-ce qu'on mutualise le crowdfunding ?

Avantage: chaque asso communique sur le projet et rend visibles les deux autres asso auprès de ses adhérent·es et sympathisant·es.

1- Financement par le FAR ?

à considérer selon les besoins en investissement (matériel de la cantine ...)

2- Financement participatif

- 1 ou 2 financements ? (Cantine, FAR ?)
 - matériel, dépenses animation
- 1 financement par asso ?
 - chaque association a son identité, son public cible
 - comment toucher un maximum de personnes sans perdre les valeurs portées ?
 - Le milieu militant toulousain est très sensible et critique

=> Claire : proposer une lettre commune aux porteurs de projets

=> Clara : la présentation doit être courte, quelques lignes sur un site de crowdfunding

=> Claire : ça dépend aussi de la dimension du projet

=> Maëlle : le partage financier doit être clairement réparti pour envisager la fin de notre collaboration de manière saine.

Le financement participatif est un repoussoir pour le public de Saveurs d'exil

=> essayer plutôt de voir quels **aspects, matériels sont essentiels à financer** et ce que nous pouvons faire autrement.

=> diversifier nos manières de réaliser des levées de fond (cantine solidaire ...)

=> Clara : motivée aussi pour promouvoir la cantine solidaire (y compris à travers la campagne de financement)

=> Sabine : tickets suspendus pour les repas solidaires

=> DECISION : Créer un document dédié à la description du financement

3. PARTAGE Matériel

- identifier les besoins par priorités
- spécifier les responsables, assurances

4. PARTAGE du temps et de l'espace 20'

=> voir doc disponibilités / assos et bénévoles

[Juliette] Quand chaque asso a-t-elle besoin de disposer de la cuisine?

La carte permettra d'y voir plus clair sur nos besoins des équipements de la cuisine. T'façon, on devrait pouvoir cuisiner quasiment tout en amont et conserver nos préparations pour les servir plus tard.

D'une manière générale, on peut envisager de se partager l'espace de la cuisine par jour? = par exemple AS le matin de 9h à 12h, SVDEX de 12h30 à 15h30, le FAR de 16h à 19h?

Répartition à penser aussi pour la vente qui nécessite qu'on ne soit pas 45 personnes dans le local en même temps... :p

Saveurs d'exil ne PEUT PAS faire des créneaux de 3H, plutôt 1 journée complète.

- à l'itinéraire bis, ouverture, service, café dès 9h du matin et animation jusqu'à 18h le soir
- Il faudra peut-être prévoir une équipe petit déj le matin.

DECISION : Il vaut mieux **1 asso responsable par jour** et gérer les clefs

=> Utiliser un outil de coordination ? (slack ?)

REUNIONS : mardi 17h30 - 18h30 + plans off

5. Planifier réunion PARTAGE des RÔLES
=> définir dans chaque assos les rôles accueil/communication, sécurité/hygiène/référent COVID, service, préparation, nettoyage/déchets ...
=> faire un plan de nettoyage
6. Planifier réunion MATERIEL
=> liste du matériel
7. Planifier réunion FINANCE
=> fichier de répartition des dépenses/recettes entre les parties prenantes
8. Planifier réunion STATUTS - Règlement du FAR (Maëlle)
=> Rédiger notre règlement intérieur

DISPONIBILITES :

- Juliette : avant le 12/7
- => 7/7 : 17h - 18h30 à la Maison des Associations
- => 10/7 : 9h30 Itinéraire bis

REUNION 2020/06/16 - Jardin de la poudrerie 10h

ODJ :

- convention portée par le FAR, occupation par Saveurs d'Exil, Alchimie Solidarité
 - donner des noms de référents
 - proposer le business plan de saveurs d'exil
- attentes et contraintes des intervenants
- répartition des tâches, de l'espace, du temps, des coûts
- Date et horaires d'ouverture

ACTIONS :

- envoyer le [retroplanning](#) à Andréa Laurens
- envoyer le projet associatif, la liste des occupants et sous-occupants
- définir un [plan de disponibilité des bénévoles](#)

PLAN D'OUVERTURE :

- commencer par une période d'ouverture intensive (fin août jusqu'à mi-octobre ...)
- évaluer pendant la semaine
 - la présence des bénévoles
 - la présence des clients

DISPONIBILITE :

- Saveurs d'exil : 1 x par semaine
 - vit grâce au traiteur en extérieur et a besoin d'une cuisine fixe pour faire de grosses quantités.
 - Disponibilité 1 à 2 fois par semaine max pour la préparation traiteur et faire fonctionner le lieu (samedi ou dimanche).
- Alchimie Solidarité : en fonction du nombre de bénévoles

CONTRAINTES :

- achat de four, matériel pour les activités d'Alchimie Solidarité
- stockage du matériel de cuisine pour Saveurs d'Exil
- ATTENTION aux horaires de fermeture du parc selon les saisons !
- contraintes météo aléatoire => fermeture du parc

FINANCES :

- répartition des charges ?
 - entre assos au pro-rata de l'occupation ?
 - dépend de la mise en commun de ressources pour faire des économies d'échelle
- monnaies prises en charge ? (euros, sol violette, Gune...) ?

ACHATS :

- matériel fiable et professionnel
- carte METRO matériel d'Alchimie Solidarité
- mutualisation d'achats locaux bio pour réduire les coûts

REUNION 2020/06/08 - Plan d'action - 15h - Roseraie

PRESENTS : Fabrice (FAR), Maëlle (Saveurs d'Exil)

[=> Propositions statuts](#)

=> Préparer la convention partagée avec le FAR

=> Préparer le Business plan avec Juliette + carte, menus / RDV le mardi matin

ORGANISATION :

- 1 doc de comptes-rendus (celui-là)
- 1 doc de synthèse des actions en cours, suivi des tâches
- plusieurs docs spécifiques pour chaque thématique (plan d'action, budget, travaux, menus, valeurs ...)

QUESTIONS MÉTROPOLE (Gaëlle Guitard)

- travaux de rénovation en cuisine professionnelle
- réflexion main d'oeuvre partagée sur le carrelage
- budget sans appel d'offre < 40000€
-

REUNION 2020/05/21

PRESENTS : Fabrice (FAR), Juliette (Alchimie Solidarité), Maëlle, Myriam (Saveurs d'Exil)

PROCHAINE REUNION : 16/06 - 10h

PRESENTATIONS :

- Retser : Association pour de l'événementiel et accompagnement de groupes de migrants
 - Incubation en 2018 de Saveurs d'Exil -
 - Déclaration en 2019 des statuts
- Saveurs d'Exil : traiteur associatif et traiteur solidaire végétarien, soutien individuel
 - 20-25 chefs et 20 bénévoles
3 services civiques (médiation interculturelle et accompagnement des chefs, Léna - Communication, Rose - Relations partenariales)
 - Réunion bi-mensuelle avec les chefs
 - Restauration 3 plats : Itinéraire Bis 1 samedi sur 2
 - Tapas / Grosses quantités sur demande
 - Plusieurs tarifs (gratuité, solidarité, repas suspendus ...)
 - Partenariat exclusivement avec des associations, de l'ESS
 - Pas de charges salariales
 - Charges fixes (assurances, voitures, logement des chefs, accompagnement admin, forfaits téléphones, ordinateurs, dons à d'autres collectifs ...)
- Alchimie Solidarité : Asso multivolets
peu de moyens humains et financiers
 - projet LIFE :
 - repas végétariens inclusifs, social, économique
 - protection animale, éthique
 - inclusion et support des maman solo - monoparentalité

ENJEUX : Urgence sociale ou environnement - un compromis

Permettre à des publics fragiles et isolés d'accéder à une nourriture saine à un coût adapté à leur ressources

- prix

- équilibre financier pour rester autonome vis-à-vis des subventions
- accessibilité
- monoparentalité (prob de temps et d'argent)
- local, bio
- régularité
 - se tenir à 1 carte et des horaires au moins 6 mois
- matériel de cuisine
 - à récupérer cf Saveur d'exil, Emmaüs
- partage de l'espace
 - agenda d'occupation
 - choix des denrées

VISION :

- actions bénévole
- inclusion et formation
- mise en place d'une SCIC

OUTILS :

- compétence informatique / freelance, rémunérer un accompagnement

Remarques :

- Juliette, Alchimie Solidarité est présente sur plusieurs axes mais se positionne surtout sur l'éthique : accompagnement des familles mono-parentales, égalité homme-femmes, souffrance animale.
- Maëlle, Saveurs d'exil :
 - Service traiteur (Les traiteurs classiques font le choix du stockage facile, pas du zéro déchet)
 - Faire en marchant permet de construire notre équilibre entre finance, éthique
 - Un équilibre financier peut se trouver entre exigences peu rentable sur le jardin et rentabilité sur d'autres prestations
 - Saveur d'exil doit d'abord valider en réunion l'engagement de saveur d'exil

ACTIONS :

- regrouper des photos => Partage Google doc + document texte
- voir le lieu
- voir les aménagements à faire
- lister les équipements à installer
 - se répartir les tâches de contact
 - => Fab crée 1 fichier partagé
 - saveursdexil@gmail.com
- statuts du restaurant - constitution en asso ? co-signature
 - assurance
 - => Maëlle propose un tableau comparatif des solutions de statuts // fin mai
 - cf convention de mise à disposition (ex Itinéraire bis)
- Menus :
 - => Juliette partage le PAD propositions de menus
 - <https://padlet.com/alchimiesolidarite/qoo1vhlw93vm7gpk>
- Agenda :
 - Visite début juin
 - Réunion le 16 juin

REUNION 2020/02/04

PRESENTS :Cerry, Mickael, Suzie

PROCHAINE REUNION : mardi 11 à 15h

DECISIONS :

- Le nom de l'asso ! "Fédér'Action du Ramier"

ODJ :

- Micka -rejoint la coopérative Citiz - libère de la disponibilité le WE

- Agenda
- Présentation de la création d'asso, le nom, la structure
- Réflexion sur les rôles

- **Objectif :**
 - Micka :
 - si café associatif
 - soit personnes adhérentes
 - soit grand public
 - si < 5 événements pas de licence nécessaire
 - si alcool, personnes nombreuses => besoin de licence café, boissons
- Micka et Cerry souhaitent refaire une visite de la Halte-Gourmande
- Les rôles
- Nom de l'asso

BRAINSTORM NOM DE L'ASSO:

- **Le jardin sucré**
- *"Nos jardins se créent"*
 - Cerry : Ce nom est trop subtil par rapport à l'enjeu global du Collectif du Ramier et pas assez général
 - *Nos jardins ont de la valeur ?*
- Doit-on choisir un nom dédiée au jardin de la poudrerie qui est la seule réalité accessible aujourd'hui ? ou doit-on penser ce nom et cette structure dans la vision globale ?
- Cerry - On veut s'inspirer du modèle de la permaculture
 - zone centre + cercles concentriques
 - on commence petit et on nourrit l'énergie de cette expansion depuis cette zone vers le reste de l'île du Ramier.
- Fab - La Rotonde sera un deuxième coeur
 L'énergie initiale est celle de la co-création
 Expérimentation et visibilité de la transition // exemplarité
 Pas la *création* (prétentieux)
- On cherche donc un nom lié à notre activité dans le jardin de la poudrerie
 - alimentation ET jardin => POTAGER
 - notion révolutionnaire "anticapitaliste"
 - (r) évolution intérieure
 - sobriété heureuse

- Suzie : *De la bêche à la Pêche,*
- Fab : *De la graine à l'assiette*
- Le jardin gourmet
- Association de Gestion de la Zone de la Poudrerie :-{
- L'essence-ciel / Les sens ailes
- Création potager
- L'union fait le jardin, le jardin fait l'union
- Les gourmets enracinés
- Les potagers fédérés
- Invitation et pas incitation

Le 4/2/2020 à 17h30, nous avons trouvé LE NOM : “Fédér’Action du Ramier”

Fédér’ = Collectif

action = mise en place, concrétisation, engagement, transition

Ramier = lieu racine, lieu d’émergence

REUNION 2020.02.04

PRESENTS : Lolita

PROCHAINE REUNION :

DECISIONS :

- Lolita gère le business plan
- Fabrice gère

ODJ :

- Statuts de l’association
 - Répartition des rôles
-

REUNION 2019.11.04

PRESENTS:

PROCHAINE REUNION

DECISIONS:

ODJ (Judith+Fab) demain 17h20:

- rappel des règles
- répartition des rôles
 - animateur - Suzy
 - maître du temps - Mika
 - Secrétaire - Judith
 - Donneur de parole - Cerry

1h:

1. état de chacun/météo 2mn/pers (10mn)

Suzy: contente de nous retrouver, fatigue physique

Judith : prise de recul quant au projet, prise de conscience de l'engagement. Peur passée, ok pour foncer, écolieu potentiel en août

Cerry : quitte son travail et se forme en compta, admin, gestion pour être prêt au printemps.

Fabrice : Beaucoup de choses à gérer en même temps frustré de pas pouvoir accorder autant de temps qu'il le voudrait au collectif

Micka : dans le groupe gestion de la chouette COOP, a rassemblé les docs sur la SCOOP

1.1 Parenthèse : utilise t'on la réunion de ce j pr préparer la coordo de demain

=> Faire topo révision/questions puis stratégie

2. révision questions du 16/17 oct (10mn??)

Questions/ réponses convention

séchoirs suggestion mairie = volet culture

3. > lecture de la stratégie création de lieu Alternatiba(10min)

4) Découvrir d'autres lieux similaires

à la suite réunion à la Topina Cerry decide de s'aligner sur souhait d'asso plutôt qu'entreprise.

Compromis trouvé pour convention courte test quitte à la transformer au bout de 6mois.

4. présentation docs Mika (15mn) **reporté**

5. nvelles questions (10mn)

=> mise à jour réflexion HG :

https://drive.google.com/open?id=18iDN_vIUukbicFIce2VDP89eTvnJMnVleEvDljKHzkU

1h:

- stratégie d'intégration des nouveaux (15mn)

Fabrice: Faire 2 groupes, gpe1=> référents, gpe2=> personnes supports.

Cerry: à quel moment on arrête de recruter?

Les supports sont toujours bienvenus mais une fois qu'on est calés

Pour faire fleurir le projet, lui faire prendre de l'ampleur=> intégrer d'autres personnes au fur et à mesure en fonction des besoins et des compétences

Judith : propose de créer un groupe Loomio et même 2 pour la coordo et pour les personnes support

- statuts: pour et contre /vision commune (30mn??)
- ACTIONS GROUPE :

Consensus=> annoter doc stratégie tableau pour et contre statuts

=> créer tableau répartition rôles/tâches

=>point compta nécessaire

Fabrice : collectif du Ramier semble avoir pr vocation de devenir une SCIC

Mika: lors du business plan évolution en fonction des contraintes

Cerry : Pr réunion demain présentation asso crash/test puis réunion une journée statuts

Fabrice: Tableau dispos chacun pour l'année

REUNION 2019.10.17 + REPONSES Andréa LAURENS

Présents

Andréa, Cerry, Mika, Jean

Bonjour,

Voici un rapide compte rendu de notre entretien du 17/10.

En italique, les questions qui restent en suspens.

Concernant les questions techniques :

-La Mairie de Toulouse fournira les documents techniques attestant de la conformité des travaux menés au sein de la Halte. **Quand? est ce que ca comprend le doc d'assurance**

=> oui ils transmettent tout mais pas de contrat d'assurance spécifique car contrat déjà en place.

Relancer TM date

-Pas de problème majeur concernant l'installation d'un barnum si celui-ci s'intègre au site et représente un aménagement léger (démontable, conforme PPRI).

-Le matériel de cuisine est autorisé. **trop concis?**

-Les éclairages extérieurs légers sont autorisés mais pas les équipements lourds qui doivent faire l'objet d'une autorisation de la Direction de l'Immobilier et des Bâtiments (DIB).

-Les abords directs de la terrasse sont gérés par la Direction des Jardins et Espaces Verts (DJEV). Aussi l'installation de pots de fleurs sur la terrasse ne pose pas de problème. Le petit entretien relève des occupants de la Halte (exemple : enlèvement des feuilles mortes). En revanche toute coupe de branches et plus généralement l'entretien important des végétaux alentours relève de la DJEV. La DIB fait le lien avec la DJEV dans ce cas.

-L'installation d'une ligne internet est possible, elle est à la charge de l'occupant.

un cable serait déjà installé, à vérifier

-Nous relançons Grand Parc Garonne (GPG) pour avoir un visuel du mobilier

-Sur l'opportunité de l'installation d'une alarme , à voir avec GPG s'il est possible de reprendre le contrat déjà existant ou si les occupants en souscrivent un nouveau.

-Un extincteur est-il installé ? A vérifier lors de la prochaine visite. *manque un extincteur à côté du point chaud*

-Les poubelles ne peuvent pas être mise à l'arrière de la Halte en raison de l'Espace Boisé Classé. Elles doivent donc être positionnées sur le côté. Possibilité d'un bardage bois pour une meilleure intégration au site? A voir avec GPG

- L'analyse pollution/ dépollution ; ce sujet est à traiter avec M.CANTAGREL de GPG

Concernant l'ouverture et la fermeture du parc ; la DIB se renseigne auprès de la DJEV afin de connaître les procédures/ le délai de prévenance en cas de fermeture exceptionnelle.

supposés être prévenus au moins la veille au soir

Concernant les aspects juridiques

Différences dirigeants/occupants/ sous-occupants ;

-Le dirigeant est celui qui représente/dirige l'association ou la société partie à la convention. C'est donc celui qui signe les actes de gestions et les actes budgétaires.

-L'occupant est celui avec qui la Mairie de Toulouse signe la convention ; c'est donc le « locataire ».

- (*Dans notre cas ne pas prendre en compte le sous-occupant*) Le sous-occupant est un « sous-locataire » qui réalise une activité économique, l'occupant lui fait bénéficier d'une partie du bien qui lui est mis à disposition. Par principe la sous-occupation est interdite, en fonction des besoins de l'activité elle peut être autorisée.

En l'espèce, il paraîtrait plus approprié de passer une convention tripartite sans sous-occupation : Le collectif/FNE/ Mairie de Toulouse. Les rôles respectifs du collectif et de FNE seraient expliqués dans la convention (exemple : le collectif exploite et FNE intervient en tant que conseil - *garant - gérant*). Si la sous-location est envisagée, la DIB donnera son accord préalable et un avenant sera passé.

Sur la durée de la convention : conformément aux dispositions légales elle est établie en fonction des investissements et de la durée d'amortissements de ceux-ci.

Celle-ci est maintenue à 1 an. Nous la considérons comme une période « test ». A l'issue de celle-ci, et si vous décidez de réaliser des investissements supplémentaires, il est envisagé de pouvoir passer un avenant de prolongation OU de refaire une nouvelle convention si l'association devient une société. L'idée globale est d'adapter la convention en fonction de ce qui aura été décidé à l'issue de la première année.

A cette occasion la redevance sera également révisée. *redevance = loyer*

Suzy peut on refuser catégoriquement une convention d'un an.

3ans de convention négociables en fonction de l'apport financier?

=> Tour de table : Refus général d'un an de convention, Fabrice dans la vie jamais de garantie absolue.

Cerry => Quels moyens de pression à t'on sur la mairie

Fabrice => La com

Concernant la question des assurances nous allons solliciter le service compétent.

Dans l'ensemble, la DIB insiste sur le fait que l'exploitation doit rester conforme au projet initial.

Restant à votre disposition pour toutes informations complémentaires,

Bien cordialement,

Andréa LAURENS

Juriste Domaine Public Immobilier

Domaine Valorisation Locative

Direction de l'Immobilier et des Bâtiments

Mairie de Toulouse / Toulouse Métropole

tel : 05-36-25-23-92

REUNION 2019.10.16

La Toupine 17h30- 20h30

Présents

Cerry, Fabrice, Judith, Suzy, Mika, Fred (compétences hygiènes, sécurité, visites)

ANIMATEUR : Fab + Cerry PAROLE : Fred NOTES : Suzy TEMPS : Judith

Rappel des règles de communication non-violente en réunion

Tour de table (10')

Convention (20')

Révision de la convention ensemble en préparation de la réunion de demain.

Nous devons parler aux gérants de La Topina mais occupés lors de notre réunion ce soir.

Les services de l'immobilier acceptent qu'on ne signe que fin février

Cerry demande si on peut signer suffisamment tôt pour accueillir l'évènement ANV du 20 novembre (procès Décrochons Macron), quitte à ne plus rien faire ensuite jusqu'au printemps => question qu'on posera demain aux élus.

On ne peut normalement pas utiliser l'espace sans avoir signé la convention...

=> FGA : peut-on accueillir un événement en novembre puis attendre 3-4 mois => NON

PREPARATION REUNION 17/10 - Services Immobiliers

- > différence entre dirigeants et sous-occupants ? Définition des responsabilités.
- > conditions de renégociation (si évolution statuts, 1-FNE, 2-autre asso, 3-SCOP...)
- > assurance : demande des contrats (que couvrent les 20000€ pris en charge en cas de sinistre...)
- > évaluation investissement pour l'extension du bail à 3ans (5000 - 7000€)
- > autorisations d'appareils chauffants ? friteuse, four...
- > éclairage extérieur de la halte, mise en place, autorisations ?
- > installation d'une ligne internet ?

- > comment et par qui sont gérés les abords directs de la terrasse (plantes ?)

Article 2

Mairie fournit tables, chaises, parasols

=> ? a-t-on droit de regard sur le type de chaises et tables ?

=>

Zone inondable donc il faut pouvoir enlever le mobilier en moins de 2h

=> Contact DRÉAL : jean-claude.tillier@developpement-durable.gouv.fr

=> proposer un visuel pour l'installation et avoir des entreprises agréées avec des décennales

=> vérifier la convention des Pêcheurs de Sable

=> refaire une visite avec Judith et Fred pour vérifier les installations, les travaux etc

Article 3

Bail d'un an non-renouvelable

=> on demande **3 ans**, mais ça dépend de notre investissement financier (5 à 7000€) et de la volonté politique

=> ? évaluation des investissements de Micka sur la cuisine, qu'en pensent-ils ?

Article 5.2

=> ? Quelle est la différence entre sous-occupants et dirigeants ? Leurs différentes responsabilités ?

Les "sous-occupants" = nous tous sauf Fabrice et Jean de FNE ??

Nécessité de faire un avenant à chaque fois qu'un nouveau "sous-occupant" arrive ??

=> ? Si un problème arrive qui n'est pas de la responsabilité d'une personne en particulier, qui est tenu pour responsable et quelle implication ?

=> ? Que se passe-t-il dans le cas précédent si la convention est signée avec FNE : qui est tenu pour responsable légalement ? (dirigeants, sous-occupants ...)

Article 6

=> Prévoir pour nos nouvelles installations / les travaux qu'on fera la **validation d'un professionnel** (électricien, pompier...) pour être sûrs de respecter les normes et être assurés plus tard si problème avec ces installations.

=> QUESTION INTERNE quelle personne de confiance peut nous aider là-dessus sans payer trop cher à chaque nouveaux travaux ?

Article 8

“Seul responsable des dommages causés par son personnel ou par les installations dont il a la garde” => conditions d’utilisation des toilettes ?...

=> est-ce que ce seront les toilettes du parc ?? (irk)

Une seule personne peut être garante sur la convention des aspects sécurité, hygiène.

=> garder la trace de contact des organismes de certification (si jamais on nous embête plus tard)

Article 8.1

Formation hygiène alimentaire => Mika l’a, Judith et Cerry sont sur le coup.

+ prévoir formation permis d’exploiter ? (si vente d’alcool)

<https://www.creerentreprise.fr/permis-exploitation-formation-obligatoire-restaurants/>

=> réglementation à connaître :

- sécurité publique
- sécurité du site
- hygiène alimentaire, sanitaire
- règlement du parc

Article 9.2

Il faut sortir les poubelles.

Article 10

Activités commerciales uniquement pendant ouverture du parc (si ya du vent... tintin)

Pas d’indemnisation si problème météo et que parc fermé.

=> ? combien de temps à l’avance préviennent-ils lorsqu’ils décident de fermer les parcs ? Leur demander s’ils peuvent eux nous prévenir dès qu’ils le savent.

Pas de stationnement sauf pour livraison entre 8h et 10h => tolérance si petite livraison en-dehors de ces horaires-là.

=> charte toulousaine de livraison à checker

Il faut qu’on puisse communiquer les pièces comptables => il faut avoir un comptable !

Musique non-amplifiée uniquement, pas trop tard (fermeture parc sans doute 22h)

=> point négociable, il faut juste prévenir riverains et maire de quartier à l'avance pour quelques soirées à musique amplifiée et mettre l'agenda détaillé à disposition.

[Point Fabrice : limiter alcool et cigarette ?... A voir plus tard.]

Article 12

Loyer = 480 euros/an

Eau et électricité à notre charge dans les mois qui suivent ...

=> demander un loyer moins cher si on fait pas de bénéfices ? Fabrice répond que les élus semblent déjà penser qu'ils nous font un beau cadeau...

EDIT FGA : Julia Paglinghi m'avait dit pas de loyer ni de charges, pour moi c'est un peu irresponsable.

Article 13

On peut faire une attestation bancaire (auprès du Crédit Coop par exemple), pour prouver que si problème on a un minimum de fonds

On peut choisir nos propres fournisseurs éthiques => Enercoop !!

Article 15

Taxes foncières d'environ 800 euros env. refacturés à l'exploitant à l'année N+1

CHAPITRE 5: RESPONSABILITE et ASSURANCES

Il y a une assurance globale sur Toulouse des bâtiments jusqu'à 20000€

=> ? merci de nous envoyer le contrat

Article 17-2 :

=> ? demander à TM le contrat d'assurance

Article 18-1 :

=> ? Confirmer les contraintes d'ouverture (Week-end, hebdomadaire ?)

=> c'est à nous de proposer.

Transformation asso => entreprise / SCOP :

=> ? quelles modalités, impacts sur la convention

- simple avenant ?
- recréer une convention ?

REUNION 2019.10.14

ODJ

- tour de table 5' x 5
 - présentation de chacun
- retour sur la réunion mairie de la HG
- prochaine réunion
 - à la Toupine, Les pêcheurs de Sable à La Daurade = 17h30
 - quelles sont les questions importantes, les projets importants que l'on a ?
 - question SCOP / ASSO / ENTREPRISE
- Remarque de Camille :
 - avant de choisir le statut juridique, préciser où on va ?
- Cerry :
 - besoin de plus de précisions sur l'asso / SCOP
- Fab, Judith, Micka
 - On peut assez rapidement avancer avec un modèle asso, soutenus par FNE et une évaluation de notre investissement pour obtenir 3ans plutôt qu'1.

JUDITH

ATOUTS

- veut s'impliquer en politique et lutter POUR ce qui lui plait
- service, cuisine + diplôme agri
- run, bar, cuisine, froid
- veut suivre une formation hygiène
- plantes médicinales et aromatiques

CONTRAINTES : salariée en CDI

- serveuse et cuisinière depuis 7 ans
 - chef de rang, poste froid, hygiène, transformation
- diplôme agriculture
 - plantes aromatiques et analyse des maladies, plantes bioindicatrices, compost
- contraintes

8h - 15h45

vit à 40' de l'île du Ramier

prête à s'engager jusqu'à juin 2021

PROPOSITIONS

faire de l'animation en cuisine

organisée et polyvalente (finit dans les temps et correctement ce qui lui est demandé)

CRAINTES

d'avoir besoin de s'isoler brutalement

d'être écartée du jardin

souhaite créer un écolieu

crises de tachycardie

engagement très brutal sur le projet, mais heureuse de suivre ce projet

SUZANNE

DEFAUTS

- pas d'expérience en cuisine

ATOUS

- aime et sait cuisiner (à titre personnel)
- contacts et réseau Alternatiba, créer du lien, CONTACTS presse communiqués, RECRUTEMENT
- très impliquée sur le gaspillage alimentaire et la récupération => Micka : c'est compliqué en resto
- zéro déchet
- souhaite faire du lien avec du coworking
- souhaite soutenir au-delà de l'île elle-même des initiatives

CRAINTES

- pas de compétence en cuisine, en juridique
- inquiète de mal faire

CERRY

PROPOSITIONS

- un projet durable, respectueux de l'environnement, économiquement viable
- jardinier-paysagiste

- ne se considère pas pro/expert d'1 chose en particulier mais peut apprendre n'importe quoi
- faire les choses bien pour ne pas être emmerdé
- la révolution est dans l'assiette

DISPONIBILITE

- implication à 30% => projet pro végétation

QUESTIONS SUR LA HALTE

- LISTE EXHAUSTIVE DES PROBLEMES EVENTUELS
- que veut-on proposer exactement ?
- il n'y a pas de clients
 - => comment faire venir les gens ?
 - => notre rôle n'est pas de faire de l'animation asso
- la terrasse est trop petite pour accueillir
 - le jardin peut-il accueillir ?
- peut-on s'en servir comme cuisine itinérante ?
 - marché de Noël
 - événements alternatifs
- peut-on se servir de ce lieu comme espace de coworking ?
 - extérieur oui, intérieur non
- que peut-on faire autour de la Halte-Gourmande ?
 - => jardins ?

MICKA

INTERET

- construire la Halte

COMPETENCES-QUALITES

- à fond dans la cuisine, snacking (3ans)
- pas cuisinier pro (5 ans de métier)
- food-truck formation interim
 - plonge, brasserie, plateaux cantine
- événementiel à Bayonne
- contacts pro sur le développement business

- réseau à proposer
- peut disposer d'un suivi d'entrepreneur sur le montage de SCOP
- abnégation, volontaire, force de proposition

DEFAUTS

- tendance à la dispersion, à l'isolement
- pas d'expérience dans le collectif associatif

PROPOSITIONS

- commencer petit (sucré, salon de thé ...)
- faire simple et bon (rester dans nos valeurs, qualité, local)

DISPONIBILITE

- ponctuelle, doit gagner de l'argent en parallèle
- part en janvier / février, dispo à distance pour faire avancer le projet (2x par semaine)

QUESTIONS:

- QUI FAIT QUOI ? QUELLE EST LA STRUCTURE ?
- Comment se faire connaître ?
- Besoin d'un tronc commun et d'une structure.

FABRICE

INTERET

DISPONIBILITE

PEUR

QUESTIONS

=====

RETOUR MICKA SUR LA REUNION HALTE GOURMANDE

On peut augmenter la durée d'investissement si on fait un investissement.

La Toupine

- café associatif sous le pont St Pierre

- s'est monté en SCOP
 - 1 cuisinier + 1 diplômée gestion de projet + 2 serveuses
 - les 2 serveuses sont parties au bout de 3mois
 - difficultés à la suite des gros travaux
 - s'est monté en SCOP
 - modèle de confiance avec l'équipe de la mairie
-

--- FIN DU DOCUMENT ---