

CR AGi 16 juin 2018

Lien vers la présentation projetée :

https://docs.google.com/presentation/d/19c3QD9c_QgzSP6B8Lv_4LiW5HHW_mEsEpywOuC4jv-Q/edit#slide=id.p5

1. Introduction et ordre du jour

Début de la réunion : 09h45

Nathalie ouvre la réunion.

Animateurs : Nathalie, Baptiste
Secrétariat : Hervé, Elise, Eloy
Gestion du temps : Christophe L., Julie

Présents : 34 adhérent(e)s ont émarginé ou sont représenté(e)s

Ordre du jour :

1. Introduction et ordre du jour
2. Bilan moral intermédiaire
3. Éléments financiers
4. Questions diverses
5. Proposition de thèmes de discussion
6. Réflexion par groupes
7. Restitution des groupes de réflexion
8. Repas partagé
9. Mise au propre des décisions de l'AG

Mot du président d'honneur Eloy, ayant pour objet la réaffirmation du principe d'écoute et de bienveillance lors des réunions, échanges et débats (*résumé par la citation de Marie-Do "La démocratie commence avec la conversation"*).

2. Bilan moral intermédiaire

- Rappel des valeurs de l'association.
- Présentation d'un historique des actions réalisées depuis la dernière AG de décembre 2017.
- Présentation de la ruche (organigramme de fonctionnement des actions et des groupes de travail de l'association).
- Présentation du profil des adhérents.

Il ressort de ce bilan moral et des discussions engendrées :

- la nécessité d'ouvrir l'association sur le quartier et ses habitants, de les impliquer dans notre projet ;
- un questionnement sur la diffusion de la ruche (au sein du café, sur le site

- internet, ...) et des contacts des personnes référentes associées ;
- la nécessité de recruter des nouveaux bénévoles.

3. Eléments financiers

- Présentation de l'évolution du chiffre d'affaire et du bilan comptable sur la période 01/09/2017 → 31/03/2018
- Analyse succincte des ventes au bar
- Budget prévisionnel impliquant le projet cuisine

Il ressort de la présentation des éléments financiers et des discussions :

- une augmentation du chiffre d'affaire de 13 % (par rapport à l'exercice passé) au 31 mai 2018 ;
- un questionnement sur l'animation des mois hivernaux pour pallier la plus faible fréquentation.

4. Questions diverses

1. Recrutement pour le groupe de communication externe

Présentation des missions du groupe de communication externe

- Création d'affiches et leur diffusion
- Récolte d'informations pour la construction du programme mensuel
- Alimentation du site internet et des réseaux sociaux
- Alimentation de l'agenda public du café

Besoin urgent de consolider ce groupe reposant sur une seule personne depuis le départ d'Ambre (service civique). Léopold, nouveau service civique, et Christophe L. proposent de participer à ce groupe. Le recrutement de personnes supplémentaires est souhaité.

2. Missions et recrutement pour le groupe communication interne

Enjeux :

- Choix des outils de communication interne ;
- Utilisation et formation sur les outils de communication interne (Trello, Google Drive, Site Internet) ;
- Niveau d'information souhaité et diffusion des documents aux adhérent(e)s intéressé(e)s. Baptiste propose de rejoindre Nathalie et Philippe afin de participer à la diffusion des informations et à la gestion des outils informatiques de communication interne.

Une réunion est à programmer, au cours de laquelle Isabelle, Danièle, Elise souhaitent venir partager leur expérience "utilisateur". Formations correspondantes à envisager avec l'atelier informatique.

3. Choix d'une valeur supplémentaire pour l'association

La dernière valeur votée (la bienveillance) doit être largement appliquée sous tous ses aspects. Le choix de voter une valeur supplémentaire n'a pas recueilli de consensus clair, les statuts de l'association et un "worldcafé" précédent étant déjà clairs sur les principes à faire vivre (voir présentation).

4. Création d'un groupe de recrutement, suivi et formation des bénévoles (au bar)

L'ajout de cette "alvéole" à la ruche est approuvé à l'unanimité.

Elie, François, Philippe, Caroline et Hélène C. se proposent de participer à ce groupe.

5. Utilisation des pourboires

Un système de suivi permettant de rendre compte de l'utilisation des fonds récoltés doit être élaboré.

L'affectation des sommes récoltées doit être discutée entre autres lors d'une réunion le 23 juin.

5. Proposition de thèmes de discussion

Compte-tenu du nombre de présents et de la durée disponible, 3 tables de discussion de 20 minutes chacune seront réalisées. Les sujets proposés sont :

1. Organisation et nature des ateliers cuisine, relation avec la vente au café, gestion de la cuisine
2. Évolution des tarifs, double tarification (adhérent / non-adhérent), signification de l'adhésion et de son montant
3. Image du café, intégration de nouveaux publics, communication externe
4. Fonctionnement interne, communication des informations, intégration de nouveaux bénévoles, formation
5. Restauration rapide, offre de nourriture "snack" à mettre en place d'ici la fin des travaux de la cuisine

Après présentation des thématiques à développer dans chaque sujet, un vote par approbation est organisé.

| Sujet | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-----------------|-----------|-----------|-----------|----|----|
| Nombre de votes | 20 | 23 | 24 | 16 | 11 |

Les sujets 1, 2 et 3 sont retenus.

6. Restitution des groupes de réflexion

1. Évolution des tarifs, double tarification (adhérent / non-adhérent), signification de l'adhésion et de son montant

[Lien vers les notes de la table de discussion](#)

Principes abordés (non votés) :

- L'adhésion a comme signification le soutien au projet associatif.
- Conservation de la double tarification (adhérent(e)/public).
- Le produit d'appel qu'est la bière blonde 25 cl conserve son tarif actuel.
- Pas d'augmentation des tarifs en restauration.

Résolutions prises (par vote à main levée) :

- Nouveau tarif d'adhésion à 6 € pour les 16-25 ans.
- Mise en place d'une adhésion "15 mois" à partir du 1^{er} juin jusqu'au 31 août de l'année suivante, au tarif de 15 € (8 € pour les 16-25 ans).
- Création d'une catégorie "Adhésion bienfaiteur" (20 €) sur la fiche d'adhésion.
- Sous réserve de légalité, vente de carafes de vin uniquement pour les client(e)s consommant de la nourriture.
- Affectation des sommes reçues au titre des adhésions au développement du projet associatif, en particulier dans ses aspects "solidarité".
- Évolution des tarifs suivants :

| Produit | Nouveau prix adhérent | Nouveau prix public |
|----------------------------------|-----------------------|---------------------|
| 50 cL Météor Blonde | 4,00 € | 5,00 € |
| 50 cL Météor Wendelinus | 5,80 € | 6,80 € |
| 50 cL Brasserie de l'Être Sphinx | 5,80 € | 6,80 € |
| Cidre | 2,20 € | 2,80 € |
| Verre de vin (12 cL) | 2,50 € minimum | 3,00 € minimum |
| Verre de lait froid | 1,30 € | 1,70 € |

2. Image du café, intégration de nouveaux publics, communication externe

[Lien vers les notes de la table de discussion](#)

- Faire savoir
 - Garantir une amplitude horaire stable et la communiquer.
 - Rationalisation de l'affichage à l'intérieur du café.
 - Mise en place d'une ardoise à l'extérieur récapitulant plat du jour,

- animations du jour, exposition en cours.
- Communiquer auprès des autres associations montrougiennes en se proposant comme lieu de réunion (notamment au cours du forum des associations).
 - Favoriser la discussion entre personnes, de vive voix, pour faire connaître le projet associatif.
-
- Faire venir d'autres publics
 - Proposer une offre de boissons (cocktails, ...) attrayante pour les jeunes
 - Diffuser le programme dans des lieux de forte mixité (Espace Colucci, épicerie solidaire, mairie, ...)
 - Varier les styles musicaux des concerts
 - Aménager de façon plus accueillante les salles du café

 - Mieux vivre les mixités dans le café
 - Existence d'une formation "accueil" pour les bénévoles en service, animée par Viviane. Les solutions réfléchies dans ces réunions seront partagées.

Résolution votée :

- Danièle coordonnera (avec Léopold s'il le souhaite) l'affichage dans le café (intérieur et extérieur).

3. Organisation et nature des ateliers cuisine, relation avec la vente au café, gestion de la cuisine

[Lien vers les notes de la table de discussion](#)

- Projet cuisine
 - Rappel du projet présenté à la fondation Simply/Auchan (développement du FLE (cours de Français pour les personnes de Langue Etrangère), d'ateliers cuisine, implication de salariés de Auchan/Simply)
 - Devenir relais AMAP, récupération d'invendus ?

- Travaux
 - Coordination des travaux de la cuisine par François et Pierre, de la conformité réglementaire par Christophe H..
 - Récolte d'avis de professionnels de la restauration sur l'agencement de la cuisine.

Résolution votée :

La cuisine sera évolutive, l'équipement sera acheté en fonction du budget disponible et des projets envisagés. Pour l'instant, un investissement modeste est réalisé (de l'ordre de 3000 € d'équipement). À long terme, le remplacement de l'équipement par du matériel professionnel est envisagé.

- Organisation / Planning
 - Le groupe Quoi vendre coordonne le planning de préparation des plats cuisinés.

Résolution votée :

Durant le créneau de 10h à 12h, une partie de la salle Activités peut être mobilisée pour la préparation de nourriture. Si un renfort est en service durant ce créneau, il est mobilisé en priorité sur cette tâche.

- Courses
 - Le groupe Quoi vendre coordonne le planning des courses par l'intermédiaire de fiches disponibles sur les frigos. L'implication de permanents actifs est souhaitable dans cette coordination.

- Restauration rapide / Snack
 - Discussion autour de la pertinence d'afficher une "spécialité" culinaire (ex. tapas, crêpe, végétarien, ...) pour le café.

Résolution votée :

Le choix d'une spécialité culinaire à mettre en avant n'est pas retenu pour le moment.