RÉUNION CAFÉ ASSOCIATIF ET FAMILIAL

22 JUIN

Présent.e.s : Alexia, Roland, Corinne, Danielle, Jack, Sylvie, Franck, Mélissa, Virginie.

Excusé.e.s : Claire, Aleth, Fanny, Loïc.

CR rédigé par Mélissa

Ordre du jour :

- 1 Quel format pour **LES OUVERTURES** des mois de juillet/août/septembre
- 2 Point sur **LES STOCKS**
- 3 Point sur **LES TARIFS**
- 4 Point de route sur le **FONCTIONNEMENT** général
- 5 Organisation **ATELIER BRICOLAGE-LACOUSTIQUE**
- 6 Point de route **COMMUNICATION**
- 7 (s) **BÉNÉVOLES/articulation Ludothèque**
- 8 Autre : Quel Organisation **BAR du 3 juillet**

1 - Quel format pour **LES OUVERTURES** des mois de juillet/août/septembre

Tout le monde s'accorde sur le fait de travailler la coordination des ouvertures entre La Source et La Taverne et d'essayer de maintenir les 3 ouvertures par semaine.

A partir du 7 juillet, La Taverne passera aussi en horaires d'été, valables jusqu'à nouvel ordre.

Les horaires d'ouverture de la Taverne seront les suivants :

Lundi après-midi 14h-18h
Mercredi matin 9h30-12h30
Samedi 9h30-12h30

Les ateliers RTT 'programmés' passent eux aussi à l'heure d'été, comme les séquences régulières du « Bar des enfants » qui n'auront plus lieu les mercredis après-midi et sont mises en pause jusqu'au mois de septembre inclus. Si toutefois des enfants souhaitent faire une ouverture « Bar des enfants » c'est possible, il suffit d'avoir une équipe complète (3 enfants + 1 adulte) et de le signifier en s'inscrivant sur le planning. Sinon, il est aussi possible pour des enfants de compléter une équipe « adulte » en place.

Autrement dit, ateliers RTT et Bar des enfants ne seront proposés que de façon spontanée (et il n'y en aura peut-être aucun sur les 2 mois qui arrivent), en suivant la motivation de certain.e.s sur les horaires d'ouverture identifiés.

2 Point sur **LES STOCKS**

Tout le monde s'accorde à dire que la variété des boissons est suffisante. Les bilans des derniers mois sont repris, ils permettent d'avoir une visibilité sur la popularité (ou non) de certaines boissons.

Quelques propositions sont néanmoins faites :

- Corinne propose de **Remettre de la limonade myrtille** et Roland insiste sur la popularité des sirops. Il est ainsi convenu d'**agrandir la gamme des sirops** avec au moins menthe, citron, orgeat, grenadine, cassis en plus lors du prochain « réassort stock » à venir à la fin du mois. Alexia propose de **servir des thés glacés** sur la période estivale, ce qui serait, en plus de compléter l'offre, une

bonne façon d'écouler un peu les stocks de thé (en sachant qu'il y a un congélateur sur place pour stocker les glaçons).

- Claire souhaite que du **bissap (boisson originaire d'Afrique de l'ouest à base d'infusion d'hibiscus) puisse être proposé** sur la base du volontariat. Les membres du bureau présents indiquent que 5 litres de Bissap sont prévus pour la fête de La Tresse le 4 juillet, aussi il est proposé que tout ce qui n'aura pas été bu soit ensuite servi à La Taverne afin d'estimer un peu le débit de cette boisson et la nécessité, ou non, de faire en sorte d'en avoir plus souvent. Jack attire aussi notre attention sur les risques sanitaires pris lorsque des boissons et ou aliments sont servis au public (comme c'est le cas à La Taverne). Ceux-ci pouvant paraître minimes existent néanmoins et, dans la mesure où en cas de problème d'intoxication alimentaire les assurances donnent la responsabilité à la structure ayant servi le produit éventuellement incriminé, il nous appartient d'être vigilants sur ces aspects-là aussi.
- Roland fait remarquer qu'il a été obligé de jeter plusieurs petites bouteilles de lait non terminées. Tout le monde est d'accord pour dire que servir du lait pose un certain nombre de problèmes (contenants plastiques, difficulté à estimer les quantités etc.) aussi il est décidé de tester l'utilisation de lait en poudre BIO. Lors du prochain réassort, **une boîte de lait de vache en poudre et une boîte de lait végétal en poudre** (de préférence soja ou riz) **seront achetées pour tester.**
- Les jus de pommes périmés -qui ne peuvent donc être servis- seront rachetés à La Tresse, à titre individuel, par des volontaires. Les prochains achats de jus de pomme seront des jus en bouteille afin de limiter les gaspillages et veiller à ne pas laisser les produits ouverts trop longtemps, toujours dans un souci d'attention à accorder aux enjeux d'hygiène. Franck connaît une fabricante de jus de pommes Bio vers Moncuq, il nous mettra en contact.

3 Point sur LES TARIFS

Pour l'heure, tout le monde estime que les tarifs conviennent. A ajuster éventuellement après le gros réassort annuel de la fin du mois mais pour l'heure, aucun tarif n'est amené à évoluer.

4 Point de route sur le FONCTIONNEMENT général

Mélissa, Alexia et Franck, insistent sur la nécessité de ne pas se rembourser dans la caisse même en laissant les justificatifs. Il est important que ces démarches-là passent aussi par la compta de La Tresse, cela facilite la gestion pour les trésoriers mais aussi pour les pilotes lors des bilans mensuels.

Les présent.e.s rappellent qu'il est important que 2 personnes soient présentes pour chaque ouverture (pour ne pas laisser tout le matériel et la caisse seules pendant la vaisselle par exemple, pour transporter les tables et installer la terrasse, pour avoir le temps d'échanger avec les usagers, etc.). Aussi, dans la mesure du possible, il faudrait veiller à cela. En cas d'impossibilité de dernière minute sans remplaçant, certain.e.s bénévoles de la ressourcerie pourront ponctuellement venir en renfort.

Alexia et Mélissa expriment un souhait de passer la main sur le pilotage du café tout en assurant accepter de rester moteurs sur le volet 'enfant'. Danielle propose de prendre la relève. Une transmission sera organisée au cours des prochains mois. Si une autre personne souhaite s'associer à elle pour co-piloter, qu'elle se signale, elle sera la bienvenue.

Sylvie propose d'utiliser des chaises et tables de camping pour la terrasse afin de la rendre plus colorée, plus attractive et plus facile à installer que les grosses chaises marrons disponibles pour l'heure. Elle et Jack garderont donc un œil sur ce type de matériel sur les vides-greniers à venir et sur du matériel qui pourrait être donné à La Source.

Mélissa et Alexia reviennent sur la difficulté qu'elles ont pu avoir à gérer le stock et les réassorts (stock de départ inconnu, pas de prix d'achat ni de carnet des fournisseurs par exemple, stock « éparpillé »). Elles

expliquent qu'un « reset » est en train d'être fait et qu'un réassort complet sera effectué fin juin au plus tard afin de « repartir sur de bonnes bases ». Aleth a en effet déjà pris le temps de pointer tout le stock restant (à La Taverne mais aussi à La Vayssade). Ainsi, il n'y aura désormais plus qu'un seul stock de boissons, dans lequel les différents groupes viendront prélever en fonction de leurs besoins (cinéma et ludothèque notamment). Il faudra ainsi bien penser à communiquer avec les membres de ces groupes afin que tout le monde soit au courant de ce 'nouveau' fonctionnement (préalablement acté en RM).

5 - Organisation **ATELIER BRICOLAGE-LACOUSTIQUE**

Alexia rappelle la proposition initiale de l'équipe du Lacoustique et les projets passés sur les 2 dernières éditions du festival : ressourcerie éphémère, atelier de bricolage parents/enfants pour la construction de la voiture en palettes/récup animé par Sébastien et Mélissa (2022), construction d'une boîte à livres par Aleth (2023).

La proposition concerne le samedi 30 août et consisterait à construire du mobilier (table ? banc ?) qui pourrait ensuite servir à La Taverne puis dans le jardin du Presbytère, à partir de palettes de récup. Animation « à la bonne franquette », simple, sur le modèle des années précédentes. Pas d'inscription, qui veut participer le fait.

Il faudrait que 2 personnes soient volontaires pour gérer. Voir aussi si possibilité d'avoir l'usage, comme pour la voiture, de matériel sans fil (difficulté pour obtenir de l'électricité à Marcenac + facilité d'usage pour les enfants). Mélissa propose de mettre un message sur le guichet/whatsapp à ce propos.

6 - Point de route **COMMUNICATION**

Nécessité de mettre à jour les horaires annoncés sur le site et les flyers. Mélissa va demander à Loïc, référent Web, de s'en occuper. Sylvie s'occupe des RS sur lesquels elle fera un post « épinglé » avec une couverture « Horaires d'été à La Tresse ou programme de l'été » et les pages Café + Source (avec leurs horaires respectifs).

Les posts RS sont « likés » et partagés (dans une moindre mesure) mais semblent être utiles (il y a toujours plus de monde lorsque l'ouverture a été annoncée). Néanmoins, difficile de faire un post à chaque fois, sauf à les programmer à l'avance (d'où l'intérêt de stabiliser un planning d'ouverture pour les mois à venir).

Dès que le grand panneau d'affichage sera opérationnel, les horaires pourront aussi y figurer ; de même que sur la porte de La Taverne.

9 – **QUELS BÉNÉVOLES/articulation Ludothèque**

Fanny propose que les adhérents de La Tresse qui assurent une permanence à La Source aient, au même titre que ceux qui font de même à La Taverne, le droit à une boisson gratuite. Tout le monde accepte cette proposition en quelques secondes.

Mélissa indique que pour l'heure le café ne manque pas de volontaires pour assurer les permanences mais qu'il pourrait être intéressant de continuer à mobiliser au sein des adhérents. L'été pouvant peut-être l'occasion pour certain.e.s d'assurer une première permanence ? Elle propose que l'info soit présentée à la prochaine RM et/ou sur le guichet par exemple.

Mélissa rend aussi compte de ses échanges avec Aleth à propos de la ludothèque et du café associatif et familial. Virginie et elle, co-pilotes ludothèque, expriment un besoin de (re)mobiliser autour de ce projet et proposent que soit annoncé que la ludothèque est ouverte à chaque ouverture du café. Si elles souhaitent mettre un jeu à l'honneur à un moment donné pour faire venir des joueurs 'spécifiques', elles le feront savoir en amont. Virginie rappelle que la ludothèque sera présente avec quelques grands jeux à la fête de l'école publique vendredi 27 juin et au Lacoustique à Marcenac fin août et invite à les rejoindre de 17 à 18h pour animer les grands jeux. Prendre contact avec elle.s si besoin.

7 Organisation BAR du 3 juillet

Rappel de l'événement : tenue de la buvette « Place du Sol » dans le cadre de la programmation culturelle municipale assurée par Babel Gum. Au programme du 3 juillet, concert en 1^{ère} partie de soirée puis projection d'un film/musical « jazz » à 22h15.

Buvette à tenir de 19h à 22h15 (fin de la buvette au début du film).

3 personnes devraient suffire, encore aucune visibilité sur le public (1^{ère} saison culturelle) et il n'est pas du tout certain qu'il y ait beaucoup de monde.

Virginie et Jack pourront se rendre disponible pour le montage.

Danielle, Mélissa et Corinne si besoin pourront assurer la buvette.

Virginie et Corinne vont essayer de solliciter leurs jeunes, Marius, Sidonie et Oscar, pour tenir le bar sans alcool.

Mélissa prendra contact avec la mairie pour réserver quelques tables (nécessité de bien séparer physiquement l'espace enfant sans alcool de l'espace alcool) et éventuellement un ou 2 barnums.

Elle va aussi recontacter Gwen Rio (Babel Gum) pour s'assurer que les personnes qui tiennent la buvette aient accès gratuitement au spectacle et clarifier le matériel déjà disponible sur place (frigo ? comptoir ?)

Il est proposé de :

- Récupérer les verres ballon à la Vayssade + verres de table et prévoir achat de 200 verres en carton « au cas où ».
- Prévoir 40 litres de boissons au total (pour 75 personnes à raison de 2 verres par personnes) dont 1 cubi de rosé, 1 cubi de blanc, 2 cubis de rouge. Au moins 24 bouteilles de Diz. 12 bouteilles de 75cl de bière.
Tout ce qui ne sera pas vendu pourra être servi à la fête de La Tresse le lendemain et/ou à La Taverne ensuite.
- Tarifs (à ajuster en fonction du prix des cubis) 2€ le verre de vin ; 1€ le sirop ; 1,5€ le verre de Diz ; 3€ le verre de bière (à ajuster en fonction « des prix habituels sur festival »)