



## Rapport d'activité 2021

Le fait marquant de l'année 2021 est le début de la mise en œuvre réelle du projet que l'association porte depuis quatre années. En effet, après des reports successifs liés à l'évolution de la situation sanitaire (fermeture des cafés/restaurants, jauges, couvre-feu,...), l'ouverture du local avec le début de l'activité bar a eu lieu le jeudi 3 juin et le début de l'activité restauration a commencé le lundi 11 octobre. L'association a donc créé un emploi en embauchant une cuisinière et est désormais employeuse.

### Tâches réalisées avant l'ouverture du local (de janvier à juin) :

#### Décisions et travaux issus des réunions plénières et des commissions

En parallèle des réunions collégiales plénières qui se sont déroulées régulièrement malgré les conditions sanitaires, y compris durant l'été et pour certaines d'entre elles en visioconférence, le travail s'est poursuivi au sein des différentes commissions. Vingt et une réunions se sont tenues sur l'année avec une fréquentation moyenne de 18 personnes (+ 3 par rapport à l'an passé) et 38 membres (26 femmes, 12 hommes) ont participé à au moins une de ces réunions (+8 par rapport à l'an passé). Les décisions et tâches réalisées sont les suivantes :

- Changement d'adresse du siège social pour le situer dorénavant au local.
- Organisation et réalisation d'une demi-journée de formation sur la gestion de conflits le samedi 21 mars en partant de situations mises en scène. Formation assurée par Raphaël Renier et Véronique Rocher pour la société Elycoop Formation.
- Accord pour participer au projet de Consilyon.
- Mise en route de l'abonnement téléphone, internet, wi-fi (fournisseur Orange).
- Rédaction et approbation du rapport moral et du bilan financier de l'année 2020 lors de l'Assemblée Générale de l'association.
- Établissement des règles pour le service, le ménage, le paiement lors de l'ouverture de la restauration.
- Répartition des clés du café entre les bénévoles.
- Mise en place d'un tableau numérique (sur le site) et d'un tableau papier pour l'inscription des bénévoles aux permanences d'ouvertures du café.
- Élaboration de fiches pratiques : tâches à faire selon les horaires, utilisation des différentes machines (caisse enregistreuse, machine à café, tireuse à bière,...).
- Mise en place de cahiers : cahier de bord pour le suivi jour après jour des problèmes, questionnements, réflexions, propositions. Cahier des

objets trouvés. Classeur regroupant fiches pratiques, conduite à tenir en cas d'urgence, de panne, liste de référents,...

- Réunion en mai pour fixer nos règles en matière de prix et de solidarité.
- Accord de la copropriété pour utiliser la partie qui se trouve dans la galerie marchande devant l'entrée du café (surface de 18m<sup>2</sup> en forme de trapèze), le centre commercial dépendant de la copropriété.
- Réalisation, juste avant l'ouverture du bar, d'un samedi de formation des bénévoles à l'utilisation des machines et de préparation matérielle du café et de la terrasse.
- Pour faire face aux actions à mettre en œuvre liées à l'ouverture du café, passage de la fréquence des réunions collégiales de 3 à 2 semaines à partir du 21 juin.
- Le café a été classé par le SDIS dans les catégories N : «restauration et débit de boissons » et P : « salle de danse et salle de jeux ».
- Décision de rester ouvert tout l'été, décision qui sera honorée, avec ouverture de 17h à 22h les jeudis, vendredis et samedis. Deux permanences pour les bénévoles, une de 16h30 à 19h45 et une de 19h30 à 23h.
- Initialement la décision avait été prise d'ouvrir la restauration au 13 septembre avec embauche du cuisinier au 1er septembre. Le renoncement à la mi août du cuisinier initialement retenu et présenté en collégiale le 21 juillet n'a pas permis l'ouverture à cette date.
- Décision arrêtée : pas de consommation d'alcool pendant le service dans la salle et sur la terrasse. On peut se désaltérer dans la salle derrière, dans le bureau. Quand on a un tablier ou badge, on est en service. De même pour la restauration.
- Refus d'assurer la partie buvette/restauration lors de la fête des 10 ans de Ma Petite Librairie, comme cela nous était proposé.
- Point régulier sur l'évolution des règles sanitaires et notre adaptation à celles-ci. Mise à disposition par Jean-Michel B d'un appareil possédant l'application permettant de vérifier les passes sanitaires.
- Réalisation d'une check-list des tâches à réaliser à l'ouverture et à la fermeture du café afin de ne rien oublier.
- Participation de plusieurs bénévoles pour représenter l'association à des manifestations organisées par la municipalité : inauguration de l'espace de co-working, présentation des actions dans le cadre de La Politique de la Ville, ... ainsi qu'à la fête organisée pour célébrer les 40 ans d'Emmaüs Bourgoin.
- Concernant les repas servis, il a été décidé, afin de ne pas avoir d'attitude exclusive et de permettre le choix, de proposer chaque jour un plat carné et un plat végétarien en achetant de la viande local/bio.... Le plat viande sera éventuellement plus cher que le végétarien. La viande halal sera servie uniquement de manière ponctuelle pour un événement ( ex couscous halal).
- Laëtitia Perriolat, est la cuisinière retenue suite au renoncement d'Arthur. Son embauche a eu lieu le 1er octobre, avec début du travail le lundi 4 octobre et début des repas servis au café le lundi 11 octobre.

### - Commission finances

- Convention signée avec la mairie pour accepter des chèques repas émis par la mairie pour les plus de 60 ans.
- 2 dossiers FDVA 2021 déposés début février, un pour subvention formation et un pour subvention fonctionnement général.
- Bail signé avec la mairie.
- Accord signé avec la mairie pour disposer d'une terrasse de 36 m<sup>2</sup> sur place de l' échiquier qui dépend de l'espace public. Prix :12 euros par m<sup>2</sup> et par an, les terrasses étant autorisées de début avril à fin septembre (6 mois), ce qui donne 432 euros par an (soit 36 euros par mois).
- Achat d'un sèche-linge et d'une machine à laver. Machines mises en service par Alain B.
- Suivi régulier de la comptabilité et envoi des documents utiles au cabinet d'expert-comptable contractualisé.
- Apport associatif de 3000€ réalisé en direction de l'association Roue Libre.

### - Commission aménagement/décoration

- Réalisation et mise en place du bar.
- Réalisation et mise en place d'étagères dans la réserve au fond du local.
- Réalisation et mise en place d'étagères dans le local attenant au bar.
- Réalisation et mise en place d'étagères pour les verres et tasses derrière le bar.
- Réalisation et mise en place d'un meuble vaisselle sale et poubelles dans la salle.
- Réalisation et mise en place d'une estrade dans la salle.
- Réalisation et mise en place de deux banquettes avec coffre de rangement dans la salle.
- Réalisation et mise en place de différents rangements dans la cuisine.
- Consolidation et remise en état d'un buffet pour stocker la vaisselle dans la salle.
- Réalisation et mise en place d'un meuble à tiroir derrière le bar.
- Réalisation et mise en place d'encadrement en bois pour toutes les baies du café.
- Réalisation et mise en place de deux claustras pour habiller des baies du café.
- Récupération, nettoyage, ponçage et peinture de chaises pour la terrasse.
- Récupération de tissus et réalisation par les nombreuses bénévoles du groupe couture de : serviettes, torchons, lavettes, tabliers, charlottes, coussins. Habillage tissu de deux canapés récupérés.
- Récupération et tri de la vaisselle (verres, assiettes, couverts, pots à eau, tasses, ...)
- Installation de la machinerie de fonctionnement de la tireuse à bières par l'entreprise IMS de Genay.
- Construction de 4 chariots pour ranger et déplacer les tables et chaises de la terrasse.

#### - Commission approvisionnement

- Rencontre avec un cuisinier pour dresser la liste du matériel de cuisine de base à acheter et achat de ce matériel.
- Élaboration d'une assiette de grignotis salés (comté, olives, chips, cacahuètes, raisins secs) pouvant être réalisée par les bénévoles et proposée aux usagers du bar pour 3 euros. Élaboration également d'une assiette sucrée de biscuits au prix d'un euro .
- Réalisation de la carte des tarifs des boissons.
- Contrôle hebdomadaire des besoins et réalisation des achats nécessaires.

#### - Commission communication

- Rédaction et diffusion faite d'un pense-bête avec adresses et liens utiles.
- Création d'une nouvelle liste de diffusion (interne) pour les membres d'une commission et/ou les personnes ayant participé à au moins une réunion collégiale.
- Modification et amélioration du site internet.
- Alimentation régulière de la page Facebook.
- Réalisation d'affiches et flyers pour communiquer sur les différentes ouvertures (début de l'activité bar, inauguration, début de l'activité restauration).
- Mise en place de l'affichage obligatoire sur les vitres du café.
- Réalisation de diverses affiches (présentation association, recrutement cuisinier.e, appel à bénévoles,...), tableau d'inscription des bénévoles,... pour le forum des associations du 11 septembre. Décoration du stand.
- Réalisation de compte-rendus des différents événements avec texte et photos pour le site et la page Facebook.
- Mise à jour régulière du panneau d'affichage à l'extérieur du café pour informer les habitants du quartier.
- Réalisation d'une carte de visite pour diffusion aux usagers.
- Diffusion des compte-rendus des réunions collégiales

#### **Après l'ouverture du local (jeudi 3 juin)**

- Ouverture pour l'activité bar, uniquement en terrasse, en raison du protocole sanitaire en vigueur, les jeudi, vendredi, samedi de 16h à 20h (donc présence de bénévoles de 15h à 21h pour assurer le fonctionnement).
- Pose de l'enseigne en présence du maire et de représentants de la commune le vendredi 11 juin.
- Trois jours d'inauguration les 23, 24 et 25 septembre avec des animations diverses (organisées par Roue Libre) visant à refléter les « possibles » lors du fonctionnement du café. L'inauguration officielle ayant eu lieu le vendredi 24 en présence des différents partenaires (mairie, Région, Département, Fondation de France, Cigales, etc...).

## **Poursuite du travail avec les associations et institutions locales**

- Rencontre avec des personnels du CMP de Villefontaine pour parler de ce que nous pourrions apporter à des personnes isolées et en carence de liens sociaux.
- Tenue d'un stand pour nous faire connaître à la journée portes ouvertes de l'école d'équitation Ô Cheval et Colibris à Roche le 27 juin 2021.
- Tenue d'un stand, sans buvette, pour présenter l'association au forum des associations de Villefontaine du 11 septembre 2020 de 10h à 14h. Le forum se tenant à Servenoble, très proche du café, décision prise d'ouvrir le café sur le créneau 10h -22h le même jour.

## **Décisions et travaux issus des réunions plénières et des commissions**

- Positionnement de La Caravane dans Google maps pour être trouvé plus facilement.
- Mise en place de règles pour respecter les différents protocoles sanitaires et leurs évolutions (jauge, sens de circulation, QR code ou cahier de rappel, espacement des tables, ...) et désignation de 2 responsables « covid ».
- Réaffirmation de notre souhait de ne pas privatiser La Caravane : des groupes peuvent s'y retrouver pour travailler, à la condition qu'ils ne perturbent pas le fonctionnement habituel du lieu.
- Mise en service du terminal de paiement par carte bleue.
- Maintien de l'adhésion à 5 euros pour les personnes en difficulté financière. Si la personne ne peut pas, on complète avec la caisse solidaire.
- Cosignature d'un communiqué et soutien financier au café associatif "Les Guingois" dans l'Aveyron par l'envoi d'un chèque de 55 euros suite aux dons récoltés.
- Plusieurs formations menées par Danièle ont été organisées pour apprendre à gérer la caisse.
- Un après-midi de formation et de construction du Plan de Maîtrise Sanitaire a été organisé pour les bénévoles. Le but étant de mettre en place les règles HACCP de l'approvisionnement au ménage, après quelques apports théoriques. L'aboutissement sera un document écrit.
- Trois membres de l'association ont participé à plusieurs ateliers dans le cadre du forum organisé par le Réseau des Cafés Associatifs. Ils en ont rendu-compte en réunion collégiale.
- Plusieurs discussions sur le Passe sanitaire ont eu lieu lors de plusieurs réunions, qui ont mis à jour des dissensions importantes sur le sujet parmi les membres de l'association.
- Pour améliorer le fonctionnement des collégiales, il a été décidé qu'elles devraient être centrées sur le fond, le sens des actions envisagées, les commissions devant, elles, s'occuper des détails techniques ou organisationnelles. En complément un point sur le travail des commissions devra être fait à chaque réunion collégiale. Par ailleurs, à partir du 9 novembre, retour à l'ancienne fréquence d'une réunion toute les 3 semaines à 18h30 (on était passé à la fréquence de 2 semaines lors du commencement de la restauration) en « tournant » sur lundi, mardi et mercredi ( jours et horaires où le café est fermé au public).
- Un groupe de travail sur la mise en œuvre de la solidarité au café s'est constitué et a permis d'arrêter les décisions suivantes concernant les mécanismes de solidarité :

- pour le bar : possibilité de venir prendre une boisson, et d'utiliser, lors du passage à la caisse, un bon solidaire/
  - pour les repas : nécessité d'un accompagnement téléphonique pour réserver un repas solidaire.
  - Un repas solidaire comprend 1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert. Il nécessite d'utiliser, depuis les fonds solidaires, la somme équivalent à cette formule pour un usager (donc 9 ou 10, 50 euros + 2 ou 2,50 euros). Ceci pour préserver l'équilibre financier (le prix de revient ne correspond pas seulement aux prix des matières premières, mais aussi aux frais annexes), mais aussi parce que ce sont les usagers qui financent ce mécanisme de solidarité, pas La Caravane (qui pratique elle d'autres formes de solidarité, comme le calcul des marges au plus juste).
  - La distribution des bons-repas fera l'objet d'une réunion préalable avec les partenaires ciblés (Croix-Rouge, Restos du coeur, AFSI, EVA , Oxygemme, CCAS (dont PHARE), CADA ADOMA et ADATE, Jardin collectif, Le Prado, Centre d'accueil maternel, AFEV, Panier de Léontine) pour prévoir un temps de rencontre afin de voir avec chacun ce que nous pourrions envisager. Des rencontres ont déjà eu lieu avec certains.
  - le recours à une boisson ou un repas solidaire peut aussi se faire à l'initiative d'un membre de l'association (pas seulement par le biais des travailleurs sociaux).
- Un tableau des tâches à accomplir et des responsables pour chacune d'entre elles a été établi. Il est disponible, comme tous les documents produits, sur le cloud.
  - Peinture du mur où se trouve la porte de toilettes pour les usagers pour améliorer la « chaleur » du local.
  - Décision prise de nettoyer le bac à graisse par binôme toutes les quinze semaines en faisant tourner les personnes chargées de s'en occuper.
  - Durant la fermeture de décembre ont été réalisés les travaux suivants :
    - Finalisation de l'installation des rideaux de fond d'estrade avec reprise des supports de tringles et installation d'anneaux, puis intervention de l'atelier couture pour raccourcir les draperies.
    - Installation de supports de couvercles de casseroles sous l'étagère actuelle "marmites" et de 3 tringles sous les casseroles.
    - Réalisation et installation dans le couloir de nouveaux portes-manteaux ainsi que d'étagères pour ranger le matériel de bricolage et autres cartons.
  - Un grand ménage de la cuisine et du café aura lieu le lundi 3 janvier. Ce même jour aura lieu l'inventaire ainsi que 2 formations (une le matin et une l'après-midi) à l'utilisation de la caisse.
  - Un cadeau de Noël sous la forme d'un bon d'achat dans une librairie viennoise a été offert à Laëtitia, grâce à la contribution volontaire de membres de l'association.

## **La restauration**

- La restauration a débuté le lundi 11 octobre. Les repas sont servis du lundi au vendredi avec une ouverture de 11h30 à 14h et un service de restauration de 11h45 à 13h30 pour la dernière commande. Un bénévole aide la cuisinière de 9h à 11h et 3 bénévoles (1 pour la caisse et le bar, 2 pour le service) assurent le service en salle, service qui se fait aux tables en raison des mesures sanitaires. Le paiement se fait en caisse. Un répondeur téléphonique permet d'effectuer des réservations. Il peut être servi une trentaine de repas chaque jour.
- Prix des plats proposés : Chaque jour on peut choisir entre un plat végétarien à 9 € et un plat carné à 10,50€. Une entrée est proposée à 2 € et un dessert à 2,50€. Par la suite on envisage la possibilité d'une proposition pour les lycéens et étudiants autour de 5/7 €.
- Bilan de l'activité : 1107 personnes sont venues déjeuner au café pour 52 jours d'ouverture en 2021, soit une moyenne de 21,3 personnes par jour. Le service de 30 repas/jour a été atteint 8 fois. Le café a été fermé du 24 décembre (inclus) au 3 janvier (inclus). Les retours des usagers sur la qualité des repas servis sont très positifs et les plats proposés sont parfaitement adaptés au public accueilli. Une petite cinquantaine de bénévoles a tenu au moins une permanence pour la restauration.
- Décision arrêtée qu'il n'y aurait pas de menu enfant mais plutôt le même choix que pour les adultes avec une portion plus petite à moitié prix.
- 

## **Les animations**

Elles sont organisées par l'association Roue Libre. Elles prennent place sur les plages d'ouverture du café en dehors des horaires réservés à la restauration, c'est à dire le jeudi de 14h à 20h, le vendredi et le samedi de 16h30 à 20h. Certaines animations nécessitent l'ouverture du café de 20h à 22h sur ces jours.