Bilan moral la Caravane des Possibles

Cette première année a été bien remplie et pleine de très bons retours.
Notre Caravane a vu le nombre de bénévoles augmenter, après un court passage à vide en septembre où la reprise a été difficile.

Nous fonctionnons toujours avec notre réunion collégiale toutes les 3 semaines (à laquelle chacun est invité à participer), et qui dure 2h30 suivie d' un repas partagé.
Roue Libre et le restaurant de la Caravane sont intimement liés . Nous essayons de prendre le temps lors du service de parler avec les usagers, de leur expliquer notre projet, qui n'est pas que le restaurant ! Le projet est souvent perçu avec beaucoup d' enthousiasme. Et ces retours nous font beaucoup de bien.

Nous devons une bonne partie du succès du restaurant à notre cuisinière Laetitia, qui arrive à faire une cuisine zéro déchet, locale et presque bio, tout fait maison (sauf les glaces) et qui nous apprend avec de la patience comment faire, qui accepte aussi de prendre des stagiaires.

Nous avons besoin de prendre des moments de détente ensemble, et de sortir de la cuisine et de derrière le bar pour venir nous asseoir avec d'autres et échanger. Plus on sera nombreux, plus ces moments-là, indispensables, nous seront possibles. Les nouveaux bénévoles nous apportent un petit vent frais revigorant, une nouvelle énergie.

Nous avons été sollicités par la mairie à de nombreuses occasions, lors des prix pour le concours d'éloquence, pour le marché de Noël , pour les projets politique de la ville, pour les petits dejeuners avec les commerçants.
Marie Duval a été très présente

Nous avions comme perspectives pour 2022 :
- accueillir plus de bénévoles pour agrandir l équipe et ne pas s'essouffler .
- provoquer plus de débats sociaux.
- s'ouvrir à un plus large éventail de population (âges et mixité sociale).

Les deux premiers objectifs ont été atteints :
nous avons pu embaucher Leila qui nous aide bien pour le ménage et les lessives, pour soulager l'équipe.
Nous sommes en réflexion pour une nouvelle embauche.

Mais le dernier point reste à travailler :
En effet, il ne faudrait pas que le restaurant reste uniquement avec sa population actuelle. Il faut trouver des solutions pour attirer d'autres populations.

- nous maintenons des prix bas malgré les augmentations obligatoires.
- nous avons fait du porte à porte dans les immeubles autour de la Caravane, pour nous faire connaître. Cela nous a permis de rencontrer beaucoup de personnes souffrant de la solitude. On a donné des bons pour des boissons

gratuites. On a fait aussi du porte à porte dans la zone industrielle, et cela a porté ses fruits.
- nous essayons de développer les repas solidaires, mais ça reste à améliorer.
- il y a eu des soirées à thème avec ateliers cuisine , le samedi: soirées latino, soirée couscous et poésie arabe, soirée cambodgienne, antillaise. Le réveillon a eu beaucoup de succès.
- la fête de la fin de la fresque a rassemblé du monde autour d'un barbecue sur la place de l Echiquier dans une ambiance festive.
- actuellement, nous fonctionnons avec EVA, car des nouveaux arrivants qui ont envie de perfectionner leur français, viennent faire le service ou la cuisine.
- nous touchons aussi les jeunes du lycée, en BTS audio-visuel.

Nos nouvelles perspectives seraient :

- Toucher plus de jeunes (lycée et quartier)
Pour les jeunes du quartier, la MQS est partante pour des échanges avec la nouvelle animatrice jeunes
- Toucher les enfants , et par ce biais là, toucher les mamans qui viendraient discuter au café entre elles.
- Avoir des personnes du quartier comme bénévoles.
- Résoudre les problèmes autour de la caisse.
- Faire une plus grosse publicité à l'intérieur du restaurant (comme à l'extérieur) pour mettre en valeur notre originalité :
La provenance de nos produits locaux, de qualité.
La cuisine fait 99 % fait maison.
Une cuisine quasiment zéro déchet.
La possibilité de payer en Tissou.
La récupération de tout notre matériel.
Le bénévolat.
- Parler de nos valeurs et les mettre en avant.
- Continuer les débats sociaux.

Conclusion :
On est content mais on a besoin de nouveaux bénévoles qui nous apportent leurs idées et leurs envies.
Notre restaurant est un tiers lieu qui a envie de vivre avec des centaines de bulles d'énergies.