

Charte salle d'activités Biobauges

L'association Biobauges est née en 2008 de la volonté d'habitants de consommer des produits bio et locaux, sur le territoire du Cœur des Bauges, sans avoir à prendre leur voiture pour faire leurs courses dans les grandes villes des alentours. Elle agit et milite pour une agriculture saine, locale et/ou biologique sur le Massif des Bauges. Le 1^{er} janvier 2022, l'association se transforme en Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC).

Acteur de la transition écologique, la SCIC a pour but de :

- promouvoir les produits de l'agriculture biologique et/ou locale et les éco-produits,
- favoriser les échanges entre ses adhérents, les producteurs et les consommateurs,
- sensibiliser aux modes de production sains, aux circuits courts et de proximité et à l'éco-consommation.

Forte de ces valeurs, la SCIC s'est dotée d'une salle avec cuisine équipée pour développer des activités en cohérence avec ses objectifs. Grâce à cette salle, la SCIC souhaite diversifier ses propositions d'activités pour continuer d'accompagner la réflexion et le changement des habitudes alimentaires et de consommation auprès de différents publics.

La salle d'activités favorisera les rencontres et les apprentissages autour de l'alimentation et de l'éco-consommation.

Les acteurs qui souhaiteront utiliser la salle d'activités (cuisine et/ou salle) s'engagent à respecter les valeurs de cette charte ainsi que le règlement intérieur qui décrit les modalités d'usage du lieu.

LES GRANDS PRINCIPES DE CETTE SALLE :

1) L'éducation et la formation :

Sensibiliser à l'éco-consommation et à l'agriculture, favoriser l'accès à des ateliers pour apprendre à faire soi-même :



- Ateliers de cuisine,
- Ateliers d'éco consommation,
- Formations autour de l'alimentation par des ami.e.s cuisini.er.ère.s

2) La solidarité, le partage, l'aspect participatif et social :

"TOUS A TABLE" : cuisiner ensemble, partager un repas sain et de saison accessible à toutes les bourses, en créant du lien intergénérationnel. Rompre l'isolement, favoriser la mixité des publics accueillis dans le respect de la vie privée et la bienveillance.



3) Les rencontres, les échanges, le débat :

Ouverture de la salle pour des temps festifs, des films, des débats en lien avec les objectifs de la SCIC, ouverture pour un café, pour discuter, échanger et apprendre à se connaître. La salle sera aussi support pour les projets de Biobauges ainsi que d'autres associations amies.



4) La cuisine à partager :

Possibilité pour les cuisinier.ère.s et/ou les producteurs des Bauges de produire dans une cuisine aux normes, pour leur clientèle mais aussi pour celle de Croc'Bauges.



5) La gouvernance :

Le fonctionnement et les décisions à prendre s'élaboreront au sein du comité de pilotage « ACTIV » qui aura pour mission d'impulser les projets, de proposer des ateliers, des formations, de débattre des opportunités en matière d'alimentation sur le territoire, de gérer et de trancher sur des situations problèmes. Chaque acteur.trice y sera représenté.e : bénévole, cuisinier.ère.s, producteurs, salarié.e.s de l'épicerie, de la salle d'activité, institutions et associations.



6) Le partenariat :

Le lien avec les autres associations ou acteurs locaux est nécessaire pour envisager des actions communes ou complémentaires, ou pour développer des projets ensemble, mobiliser des bénévoles, repérer un public fragilisé pouvant bénéficier de nos actions.