

Présents : hugues aurelie denis brigitte pascaline marie-no caro, francoise valerie meije freda lucie  
laura seb angelique cyrille coco, solange

## CA consacré uniquement aux Scénariis travaillés par la comm projet pour l'agrandissement

Points abordés	Discussion	Conclusion/décision
Projet Agrandissement	<p><b>les objectifs</b> : présenter à tous les membres du CA et des salarié.e.s, les scénariis retenus passés à la moulinette financière Que chacun puisse s'exprimer et trouver un consentement sur un scénario à présenter à l'AGE Denis ouvre le bal avec la lecture de son document rappel besoin de mise à jour des statuts Les plans sont projetés sur le mur en même temps que la synthèse financière de chaque scénario</p> <p><b>Synthèse de la présentation des 4 projets</b> : ( pour détail voir plans et doc financiers Denis dans dossier Commission projet sur le wiki)</p> <p>La question est surtout politique : veut-on continuer à développer l'outil en place (magasin) ou veut-on un nouveau projet ( un nouveau moyen) ?</p> <p>il y a 2 points communs dans l'étude financière de tous les scénariis : - 1 mi-temps est prévu pour l'animation - on prévoit une évolution des salaires : actuellement on est à 10,83€ ; 2022 on passe à 11,15€ soit 1290€ net, 1400€ en 2023 et 1500€ en 2024</p> <p><u>P1/ Resto commercial et bureau central :</u> surface magasin : + 22m<sup>2</sup> , augmentation des ventes à 1,5 M€ ( + 5 000€ /m<sup>2</sup>) investissement estimé : 135 K€ resto tous les midis + 3 soirs -- 2 ETP en 1ere année – si Cuisinier payé au smic résultat 2022=-347€, si payé 1500€ résultat = -17 692€</p> <p><u>P2/Cuisine et petite salle cantine, bureau dans l'agence immobilière :</u> surface magasin : + 36m<sup>2</sup> avec ilot fruits et légumes investissement estimé : 126 K€ resto:pas de midis, vente à emporter, 1 soir/semaine et soirées à thème pendant les vacances 1 ETP + 0,5 ETP pour l'animation Résultat : -13k€</p> <p><u>P3/Extension magasin+ café associatif, bureau au fond :</u> surface magasin : + 85m<sup>2</sup> et salon de thé 21m<sup>2</sup> ouverture salon de thé calé sur le magasin. Pas de restauration mais avec cuisine professionnelle investissement estimé : 93K€ Résultat : +18k€ dès la 1ere année maison augmente l'équipe à 12 pers. (y/c mi-temps animation). Peut permettre de dégager de l'argent pour d'autres projets</p>	<p>Nécessité d'un travail sur le mi-temps d'animation ? qu'est ce qu'on y met ds le détail ?</p> <p>Décision :</p> <p><b>Nous excluons dans les scénariis proposés l'ouverture d'un restaurant mais nous n'excluons pas la possibilité d'une restauration.</b></p> <p>La date de l'AG est fixée au 15 mars 2021</p>

P4/sans cuisine commerciale , juste une salle d'activités:

surface magasin : + 65m<sup>2</sup> et 38m<sup>2</sup> pour salle d'activités avec une cuisine light

investissement estimé : 87K€

Résultat : +10k€ en 2022 qui passe à - 2K€ quand les salaires sont à 1 500€

**Conclusion :**

- Est ce qu'on veut grossir pour gagner de l'argent et pouvoir faire d'autres choses ?

- Est ce qu'on veut se diversifier ?

- Est ce qu'on veut bien payer nos salariés ?

**Discussion/tour de table :**

1) prise de conscience que l'espace restauration sera difficile à lancer tout de suite (lourd pour le magasin) - choisir qqc qui permette de faire dans le futur si financement - intéressant de réactiver la part animation - de tte façon nécessité d'augmenter le magasin - ne rien faire pas envisageable - activité restau pese sur l'augmentation des salaires

2) dommage de ne pas augmenter mais ne pas aller trop loin ds l'investissement - créer un lieu pour du faire ensemble - lieu ouvert aussi à des pers pour faire de la cuisine = aspect mixte - la SCIC peut amener des fonds propres = permet de créer de l'emploi tout en ayant une dimension asso - pas une activité restau trop importante en terme financier - scénario 3 = café asso ne veut rien dire car trop ouvert ds le magasin, plutôt le plan 4.

3 ) coin vivial trop petit - scénario 3 super mais pas la séparation avec le magasin = avoir un lien entre les 2 lieux - une cloison vitrée - pour les salariés l'animation compte bcp - rester comme on est, non : qd bcp de monde il y a des clients qui repartent

4 ) idem : la séparation exclut les salariés de cet espace - bureau ds l'espace vitré pas très beau - mi-temps en plus pour animation serait bien en + du travail de Lucie mais ds un espace à part.

5 ) espace d'activité bien mais pas fermé - permettre aux gens de se poser lien avec adhérents, bénévoles, plus de place pour remplir les rayons - préférence pour scénario 3 - rester en l'état actuel trop compliqué (recharger souvent les fruits légumes, bureau, archive etc...)

6 ) belle opportunité d'agrandir : fruits et légumes, bureau - inquiétude pour agrandir, par rapport à nos valeurs : ne pas devenir un supermarché - aller vers plus de confort oui, mais pas pour plus grand. dommage pour café/ restau - ne pas rester comme aujourd'hui tout en gardant nos valeurs de proximité et d'humanité

7) incapable de donner une pref sauf sur ne rien faire - besoin de réfléchir ensemble sur ce qui est politique : choix de bien payer salariés, choix de grossir pour avoir des moyens, choix de grossir pour plus de diversité - démarche collective pour arriver vers une priorité collectivement - qu'est ce qu'on veut en tant que projet associatif

8) importance du choix politique : est ce qu'on continue avec le métier d'aujourd'hui qu'on connaît et pas d'inquiétude ? dans cette logique là : développement ventes, ressources pour aider, pour investir mais on sait où on va - retravailler le concept ds le plan 3

9 ) c'est clair pour moi : on a fait du chemin ds ce magasin qui est réducteur aujourd'hui par rapport à activité et aux fonctionnalités - profiter de l'opportunité pour développer l'activité asso - pas de restau, ce n'est pas notre

	<p>métier - opportunité qui va permettre de revenir sur projet asso sur l'alimentation saine - scénario 4 modulo bureau devant ou pas...</p> <p>10) brasser bcp de projets, enthousiaste ds tout mais la réalité - apparu petit à petit = imp cohérence entre partie magasin et ce qui est à coté - cuisine qui ne ferait que du traiteur aurait moins de sens, pas cuisine fermée - faire qqc mais plus place pour partie asso = scénario 4 - repas partagés, animations, ... salon de thé dans cet espace car bcp de demande</p> <p>11) pas de supermarché pour l'équip salariée - tous les plans st sympas bcp de travail - restauration trop lourd, mais il faudrait agrandir pas pour y mettre du futile. Animation serait bien si pouvait renaître, apprentissage très variés</p> <p>12) ne pas rester comme ça, c'est plus possible - agrandir garder un coin asso mais rester ouvert (l'espace) - pas bureau en façade - espace d'activité contre la vitre pour que les gens voient ce qui se passe - bureau au fond pas de soucis - ne pas abandonner l'aspect cuisine - j'ai besoin de mouliner - pas de supermarché</p> <p>13 ) pas OK pour un espace asso séparé du magasin</p> <p>14 ) pas assez dedans - comment faire pour rendre ces 2 espace perméables sans que ça nuise pour les aspects vente</p> <p>15 ) le plus dur faire le deuil du restaurant, dur à accepter humainement - magasin plus grand mais sans se mettre sur le dos une activité restau, peur de trop de stress - se donner les moyens d'avoir un outil d'animation pour porter le projet politique de Biobauges - serait compliqué et dommage de rester tel quel en l'état - pas bureau façade...</p> <p>16 ) je veux continuer à rêver ... potentiel subventions à creuser - scénario 4, ne pas se fermer de porte - ouvrir les 2 espaces - traiteur = rayonner sur l'extérieur - pas prete à faire le deuil de la restauration - idée des petites cantines... retour mi-temps animation important</p> <p>Proposition : oui à Laplace pour prendre le local - pas de restaurant - AGE 2eme 15aine de mars</p>	
--	--	--

**Prochain CA : 16 Février chez Meije**