

Assemblée Générale de La Nouvelle Rôtisserie - samedi 25 juin 2016 -

Prochaine réunion : mardi 19 juillet 19h30 dans les locaux de LNR (ODJ : initiation au nouveau site, points urgents à régler puis repas convivial toutes & tous ensemble).

21 associations représentées (dont un mandat) sur 41 associations membres.

Présentation du CA sortant :

Marc-Antoine (AL), Alain (Initiative Solidaire), Neil (Du Bout des Etangs), Julie (Les Ami-e-s de LNR), Sonia (Stemo-Est).

La question du quorum :

Faut-il mettre un quorum pour les AG annuelles ou pas ? Dans le cas d'un quorum : Teste-t-on 50 % des membres en essayant de plus en plus au fil des ans ? Ajourne-t-on indéfiniment chaque AG jusqu'à ce que le quorum soit atteint ou ne fait-on pas plus d'un ajournement ? Différencie-t-on AG annuelle régulière et AG extraordinaire. Les AG extra ne devraient pas être fréquentes si on respecte le 1/3 des assos au CA.

Résultat : quorum à 50 % pour le moment, pour la prochaine AG.

Bilan moral :

La participation aux commissions et au CA est ouverte à toutes et tous. La date du prochain CA est annoncée dans le CR du CA.

Commission travaux : Bilan de ce qui a été fait et reste à finir.

A noter : les murs sont en grande partie vides, et ils n'attendent que les bonnes volontés et expressions artistiques diverses. Il suffit d'envoyer un petit descriptif de l'idée, ou un dessin ! Les idées sont ensuite votées au CA.

Commission site et gestion de mail :

En attendant la mise en ligne du site et la réservation automatisée, on fonctionne pour le moment via un Framapad et la présence de Pat et Neil. Il y a de l'inertie, c'est laborieux pour tout le monde, il peut y avoir des ratés, etc. donc faisons un effort de communication pour faciliter le processus.

Le nouveau site automatisera en partie la réservation. Un développeur ou une développeuse SPIP serait la bienvenue pour nous permettre d'inclure les règles de réservation dans l'automatisme (pour qu'il y ait le moins besoin de gestion quotidienne).

Commission du fonctionnement du midi :

Après trois ans de discussion, le collectif restreint ne parvient pas à prendre une décision, d'où la volonté d'ouvrir et de délibérer de manière plus large. Trois axes de réflexion ont été élaborés par la commission pour enrichir la discussion : ils sont accessibles dans le document de synthèse envoyé par mail.

Commission outils pratiques / commission interne :

Elle va produire divers guides, mémos, etc. pour faciliter l'utilisation du local, donner des conseils de cuisine, partager des recettes et des indications de quantité, etc.

Commission trésorerie / comptabilité :

Juridiquement, fiscalement, on est à jour (en nous en remettant à un comptable pour associations, la CAAAPE). Cela a coûté 45€ par année de compte à mettre à jour.

Les associations adhérentes sont *fortement encouragées* à bien envoyer leur reçu d'adhésion, et à toujours bien laisser un *reçu de don* après chaque soirée organisée ! Si chaque asso autogère les reçus (pour LNR et pour soi), si tout est fait correctement, la gestion comptable ne sera pas aussi écrasante. Les feuilles de reçu sont accessibles sur le site, et il est possible de les envoyer par mail ou courrier postal. (La rémunération sous forme de dons est relative à l'enjeu de la fiscalisation ou nom de l'activité de la Rôtisserie.)

Les bonnes volontés sont les bienvenues pour s'en charger ! Les personnes en charge pour le moment n'ont pas particulièrement envie d'y rester mais seraient ravies d'accompagner progressivement pour une transition : Pat demande à être remplacé sur ce mandat dans les 6 mois.

Bilan financier :

Le bilan est arrivé trop tard, ce qui n'a pas permis de le lire à l'avance.

Comptes : Vote : 4 abstentions, 17 pour.

Résultat : **adopté.**

Budget prévisionnel :

Même avec une association tous les soirs, l'ouverture le midi reste indispensable. Il faut trouver 100€ x 5 par semaine environ.

Un RDV est prévu le 1er juillet pour demander une nouvelle franchise de loyer.

Cotisation annuelle et tarifs de fonctionnement :

Les 20€ d'adhésion ne sont pas très importants en terme de budget.

Les 70 et 80€ de fonctionnement par soir a mis certaines associations dans le négatif : certains soirs à moins de 10 couverts ne permettent pas de payer le fonctionnement et la matière première. Le manque de régularité des ouvertures et de communication en général dus au lancement en est probablement à l'origine.

→ Proposition de maintien.

Résultat du maintien : Unanimité moins une abstention. **Maintien adopté.**

Il faut plus d'assos pour faire tourner le lieu.

Délibération sur l'ouverture du midi :

Présentation succincte de la synthèse des travaux de la commission du midi.

- Ouvre-t-on le midi sur du bénévolat, avec tous les avantages et toutes les difficultés associées ? Ou bien fait-on intervenir du travail salarié ?

- Salarie-t-on par LNR ? Ou délègue-t-on à une organisation extérieure ? Ou crée-t-on une structure ad-hoc pour s'en charger et ne pas faire reposer ça sur le collectif LNR ?

- Et dans ce cas, salarie-t-on ou non sur des contrats aidés ?

Remarque : introduire un collectif unique permanent qui gère les midis lui donne un pouvoir considérable, de fait.

Proposition : solution intermédiaire avec un seul salarié cuisinier pour assurer la régularité et l'ouverture permanente, et des bénévoles chaque jour largement déchargés d'une partie de l'effort.

Il faudrait au moins 3 personnes pour assurer un service. (En contrats aidés de 18h max consacrées à la cuisine, ça fait environ 6 salariés pour faire tourner la semaine).

Remarque : faire gérer le midi par des associations extérieures aux reins plus solides que les nôtres, c'est avantageux, mais dans l'appel d'offre on peut aussi se retrouver avec des associations moralement et politiquement critiquables.

Discussion sur le statut politique de l'apprentissage.

Dans tous les cas, contrat aidé ou apprentissage, il s'agirait de les mettre en œuvre sur un autre mode.

Remarque : il n'y a pas que la formation professionnelle ; pensons par exemple à certaines écoles de restauration qui pourraient utiliser pour leurs associations et leurs propres étudiant-e-s un local de restauration un semaine de temps en temps ; et pensons à des choses plus originales encore, comme telle association d'éducation diététique, telle association de mères du quartier, etc.

Remarque : on peut compter sur notre responsabilité et organiser quelques événements de soutien à la LNR elle-même, pour payer le loyer. On peut proposer même un outil qui rende visible très facilement le niveau des comptes (une petite balance sur la page d'accueil qui indique si les dons sont très bienvenus ou non).

Remarque planning : il faudrait déjà établir un cahier des charges pour lancer un appel d'offre dès septembre et trouver une solution pérenne. Rien n'empêche d'ouvrir au bénévolat en

attendant.

On peut aussi tenter l'ouverture d'un planning bénévole de septembre à janvier par exemple, ou bien juste un mois, en voyant si les associations que l'on connaît remplissent et en communiquant là-dessus pour en faire venir d'autres. Et pendant ce temps, on prépare l'appel d'offre.

Remarque : toute décision ne sera qu'expérimentale !

Proposition : commencer à construire le cahier des charges pour se donner la possibilité de faire un appel d'offre à l'extérieur + ouvrir aux bénévoles en attendant (soit un mois compact, soit sur trois ou quatre mois) + continuer à réfléchir.

Résultat : 7 abstentions, 0 contre, 14 pour.

Renouvellement du CA :

Il faut que des titulaires des licences alcool, restauration et hygiène et sécurité soient dans le CA. On vise un tiers des organisations membres au CA, tout en sachant qu'être membre au CA est une formalité : chaque CA fonctionne au consensus avec les gens présents, élu-e-s ou pas et le CA n'intervient pour voter que dans le cas exceptionnel d'un blocage.

- Les ami-e-s de LNR (Christophe titulaire et Florence suppléante)
- Consart (Pat)
- Oxfam (Prudence)
- Medafra (Maria)
- ARC 75 (Jonathan Foex)
- Du Bout des Etangs (Neil)
- Initiative Solidaire (Alain)
- Stemo-Est (Sonia)

Vote collectif : unanimité moins 2 abstentions, 0 contre. **Adopté.**