



## À 15 minutes // Compte-rendu de la réunion du 13 octobre 2017

Nombre de participants à la réunion : 30 adultes et 7 enfants

### ADHÉSION À L'ASSOCIATION

Pour des raisons administratives (notamment pour pouvoir utiliser des salles communales pour se réunir), le collectif À 15 minutes doit se constituer en association. Cette association sera chargée de l'organisation générale des rencontres et de la mise en place des projets. D'autres associations pourront être créées spécifiquement pour chaque projet, notamment l'épicerie.

#### 1. Adoption des statuts

À l'unanimité, les membres de l'association présents adoptent les statuts de l'association.

Ils sont visibles ici : <https://a15minutes.com/statuts.pdf>

Ils ont été volontairement créés de façon très simple et ouverte, afin de pouvoir les adapter par la suite si besoin.

#### 2. Élection du bureau de l'association

Sont élus membres du bureau :

- Maïté Cosnard
- Diane Morel
- Olivier Pierre
- Katia Tardy

### UN EXEMPLE D'ÉPICERIE ASSOCIATIVE : L'ADDA DE NANTES

*Échange avec Jocelyn, membre de l'association*

L'ADDA a été créée il y a 5 ans par un groupe de personnes soucieuses de mieux se nourrir (avoir de bons produits abordables, qui respectent l'environnement et évitent le gaspillage).

Il s'agit d'une épicerie associative située dans le centre de Nantes. Son fonctionnement se rapproche de celui d'un GASE (Groupement d'Achat Service Épicerie), qui propose des produits secs en vrac, à la différence que l'ADDA propose aussi des produits frais (légumes, fruits, produits laitiers etc.).

L'épicerie est ouverte 8 h par semaine environ. L'association compte entre 100 et 150 adhérents.

Les produits vendus à l'ADDA proviennent de :

- producteurs locaux (vente directe)
- MIN de Nantes (marché de gros) : surplus récupéré gratuitement (par ex : les bananes, produit qui revient souvent)

Les produits en vente à l'ADDA sont environ à 90 % bio.

Certains produits sont livrés sur place, ou au marché de Talensac. D'autres produits doivent être récupérés au MIN.

Il n'y a pas de mise en concurrence des producteurs, et ce sont eux qui fixent le prix de vente.

Il y a un peu de stockage de produits, mais la préférence va à la rupture de stock plutôt qu'au gâchis.

Le stockage de certains produits est délicat, notamment la farine et les graines (mites), cela nécessite des seaux étanches.

L'ADDA propose des paniers hebdomadaires de produits frais à ses adhérents, mais aussi des produits secs vendus en vrac (chaque adhérent doit ramener ses contenants).

Les adhérents sont autonomes dans la boutique, se servent, calculent le prix de revient avant de passer à la caisse.

L'association prend 10 % de marge sur les ventes.

Cela permet de rapporter des fonds pour les besoins courants de gestion : paiement du loyer, de l'assurance, défraiement pour certains trajets effectués par les bénévoles, achat de matériel, compensation des pertes...

Les autres sources de financement sont : les cotisations des adhérents, le paiement à l'avance des paniers, les subventions publiques (sur des projets précis), la revente des produits transformés.

Des ateliers cuisine sont régulièrement organisés pour transformer les produits en surplus. Les cuisiniers emportent leur production, ou la vendent dans la boutique.

L'ADDA utilise un lieu loué à bas prix par la Ville de Nantes. Ils auraient préféré un lieu vraiment à eux, mais cette solution était la plus simple, même si cela a été un peu long à mettre en place (mise aux normes). Le local est assez spacieux, plus d'une centaine de mètres carrés.

L'association est ouverte à tous, mais force est de constater que le public est majoritairement de classe sociale plutôt aisée (dû au quartier, au fait que culturellement, ce sont ces personnes qui se sentent le plus concernées par leur alimentation, ou à la peur que les produits bio soient trop chers ?). Pourtant, une partie des paniers est vendue à moitié prix, à destination de personnes à revenus modestes. L'association fait également des dons de nourriture.

L'ADDA ne propose pas de produits d'hygiène ou de dépannage, ce n'est pas le but, et le problème ne se pose pas de la même manière qu'en milieu rural comme à la Paquelais : l'ADDA est située en plein centre de Nantes (quartier Viarme-Talensac), zone bien pourvue en commerces.

Plusieurs questions sont posées sur la comptabilité, le chiffre d'affaire. Jocelyn n'a pas les chiffres en tête, mais propose de nous fournir les données plus tard. Par exemple, une personne de l'association a calculé le temps de travail bénévole nécessaire à la gestion de l'épicerie.

Des questions également sur les normes d'hygiène : pas de souci particulier pour l'épicerie, par contre pour la cuisine c'est plus contraignant.

Des temps conviviaux sont régulièrement proposés : repas partagé toute les semaines, ateliers cuisine, réunions mensuelles...

L'ADDA possède un stock de matériel mutualisé à disposition de ses adhérents : un barnum, de la vaisselle pour 200 personnes, des outils, des crépières.

L'ADDA est uniquement gérée par des bénévoles. À l'origine, l'initiative a été essentiellement portée par une personne très moteur, très leader. Puis ils ont voulu passer à un fonctionnement plus collégial et la transition n'a pas été facile.

Il n'y a aucun procédé mis en place pour forcer le renouvellement des équipes, mais cela se fait naturellement.

L'association n'a plus de bureau, il a été remplacé par plusieurs commissions :

- commission jardin (l'ADDA avait un jardin partagé avec potager, poulailler, ruches, mais ils ont dû arrêter)
- commission communication interne (newsletter mensuelle...)
- commission comptabilité
- commission convivialité
- commission épicerie
- commission travaux
- commission matériel
- commission dons

Une personne de chaque commission doit être présente à chaque réunion mensuelle sur la gestion générale. La création ou la suppression d'une commission se fait facilement.

**Une visite des locaux de l'ADDA par des membres du groupe épicerie pourra s'organiser.**

**Plus d'infos sur l'ADDA : <http://adda.asso.fr>**

## CRÉATION DES GROUPES PROJETS

Plusieurs adhérents se sont inscrits aux différents groupes de travail de l'association. Un appel à rejoindre sera effectué auprès des nouveaux adhérents qui pourront rejoindre les différents groupes de travail.

### ► Groupe épicerie

Un groupe d'une petite dizaine de personnes s'est formé autour d'un projet d'épicerie associative. Un premier échange entre ces membres a eu lieu le soir même, avec comme objectif principal la recherche d'un local.

Le groupe épicerie se réunira régulièrement, et fera des visites de différentes épiceries aux alentours (épicerie associative de Nozay, magasin de producteurs de Bouvron etc.), par petits groupes. Le but sera de récolter un maximum d'informations pour trouver le modèle qui collerait le mieux à la Paquelais.

Une prochaine rencontre est prévue le 2 novembre pour voir les avancées du projet, notamment la recherche d'un local.

Une liste de diffusion par mail a été mise en place entre ces personnes : **[a15minutes-epicerie@framalistes.org](mailto:a15minutes-epicerie@framalistes.org)**

Vous pouvez utiliser cette adresse pour les contacter.

Il est aussi possible de s'y inscrire pour participer aux échanges en visitant la page :

**<https://framalistes.org/sympa/subscribe/a15minutes-epicerie>**

### ► Groupe bricolage

Un petit groupe d'une demi-douzaine de personnes s'est formé autour du bricolage, allant de l'échange de savoirs à l'échange de matériel, voire d'un projet de garage/atelier collectif.

Une liste de diffusion par mail a été mise en place entre ces personnes : **[a15minutes-bricole@framalistes.org](mailto:a15minutes-bricole@framalistes.org)**

Vous pouvez utiliser cette adresse pour les contacter.

Il est aussi possible de s'y inscrire pour participer aux échanges en visitant la page :

**<https://framalistes.org/sympa/subscribe/a15minutes-bricole>**

### ► Groupe enfance et jardinage

Quelques personnes ont indiquées être intéressées et motivées par un groupe autour de l'enfance, d'autres pour un groupe sur le jardinage, mais elles seront disponibles plus tard. N'hésitez pas à contacter l'association pour être mis en relation.

## ACTIONS À VENIR

► Prise de contact avec les élus de Vigneux (présentation de l'association, accompagnement éventuel de la mairie sur certains projets...)

► Travail des groupes projets en autonomie

► L'association «À 15 minutes» participera certainement à un atelier développement durable de la CCEG sur le thème «coopération et système d'échanges» le 30 novembre 2017 à 18h30. Si vous souhaitez y participer, n'hésitez pas à nous contacter.

► Une prochaine réunion générale aura lieu en décembre ou janvier. La date et l'ordre du jour vous seront communiqués par mail ultérieurement.

***Nous étions très heureux de voir toutes ces personnes motivées ! C'est encourageant, et permet d'espérer la mise en place de chouettes projets. Et cela crée déjà du lien social dans et autour du bourg : nous avons tous rencontré de nouvelles personnes ! N'hésitez pas à proposer de nouvelles idées ou actions, à vous approprier la démarche, rien n'est figé, ce collectif sera ce que chacun en fait.***

## CONTACT

Si vous souhaitez recevoir les informations (ou pour toute autre question) merci d'en faire la demande à cette adresse : [contact@a15minutes.com](mailto:contact@a15minutes.com)

Si vous ne souhaitez plus recevoir de nos nouvelles, dites-le nous simplement par mail à la même adresse (on ne se vexera pas).