

COMPTE RENDU DE L'ASSEMBLEE GENERALE DE L'ALTERNATEUR

11 OCTOBRE 2019 à 19 heures 30 aux Prairies

Présents : Murielle Castagnola, Danièle Mascret-Sciuto, Mady Roméro, Isabelle Pedrotti, Eve Serra, Astrid Ursem, Walter Verhoeve, Auberge des Liards, Colloc des Gourmands, Marc Perpete, Sophie Domarle, Benjamin Valzer, Elodie Siquier, Catherine Faure, Heidi Mascaró, Myriam Leconte, Anne Bueno, Serge Gaudin, Line Henrotte, Peter Nettleship, Marion Rozé, Eric Marguin, Vissers Jacqueline.

Excusés : Agathe, Hélène, Zouheir.

La tenue de l'AG est possible puisque plus de 15 adhérents sont présents (Jacky).

1) Présentation des décisions de la précédente AG d'avril mises en œuvre par le collectif (Murielle)

En comptabilité, le travail sur l'évolution du chiffre d'affaires est fait régulièrement.

Pour les pertes, elles sont maintenant directement enregistrées sur la caisse chaque ½ journée. (La nouvelle procédure à suivre est indiquée à gauche de la caisse).

Le collectif a décidé de mettre en place une formation à la tenue de la caisse qui se fera sur inscription et sur le tas. (Christine D, Agathe, Jacky)

Les appels aux bénévoles ont porté leurs fruits car plusieurs ont fait acte de candidature.

En investissement, achat de la chambre froide, d'un ordinateur et d'une imprimante.

En ce qui concerne la recherche d'un local plus vaste (150 m² environ), pas d'aboutissement pour le moment mais une rencontre avec Monsieur le Maire est programmée le 19/10, à sa demande.

Les horaires d'hiver ont été mis en place.

Deux personnes ont été salariées du 15 juin au 15 septembre. Il y a eu 6 candidates : le choix fait par le collectif a suivi les critères suivants : être bénévole au magasin, ne pas avoir tenu le poste l'année précédente, priorité selon situation personnelle.

Le choix des produits vendus au magasin est toujours difficile à respecter.

L'entretien du magasin a été correct du 15 juin au 15 septembre car les salariées avaient à tour de rôle une ½ journée le mercredi après-midi réservée au ménage. Actuellement la mise en place d'une équipe de bénévoles le lundi matin est à voir.

2) Rapport des différentes commissions :

bénévoles et adhésions (Sandra)

Il y a actuellement 150 adhérents-es et une soixantaine de personnes qui sont bénévoles (tenues de permanences et commissions de travail confondues)

Si nous regardons le planning permanences d'Avril 2019 au 15 Juin 2019, il est difficile de remplir en général les créneaux du Jeudi, Vendredi et Samedi après midi, du 15 juin au 15 Septembre nous avons eu la chance d'avoir des salariées mais l'inscription dans cette période des bénévoles était elle aussi très faible. Depuis le 15 Septembre les Vendredis et Samedis après midi sont difficiles également, quand je dis que cela est difficile c'est que les gens s'inscrivent à la dernière minute alors que le Mardi matin Jeudi matin sont des jours où les gens s'inscrivent largement en amont ce qui permet la bonne gestion du magasin.

Sandra pour la commission bénévole/adhésion

Les adhésions courent du 1er septembre au 31 août. La pochette qui contient la liste où s'inscrire pour adhérer et la caisse sont rangées dans le lieu convivial.

fruits et légumes:

Christine Chalut, Louis Picard, Annabelle Imbert, Christine Demol, Mady Roméro

Nous sommes désormais 5 bénévoles dans la commission fruits et légumes. Nous venons d'établir un planning sur le drive en fonction des disponibilités de chacun jusqu'à fin janvier sachant que pour Noël et le Nouvel An, Louis et Mady devront aller chercher les commandes à Issoire avec leurs remorques puisque les commandes habituelles des mercredis 25 décembre et 1er janvier ne pourront pas être passées.

Afin de vous faire connaître le travail à accomplir, **pour susciter la venue d'autres bénévoles**, nous avons déterminé une liste des 4 tâches principales à accomplir dans une semaine :

Le lundi : inventaire maraîcher au magasin, réception par internet de la liste des produits disponibles envoyée par notre maraîchère de Tours sur Meymont et commande par mail ou SMS, chargement et changement des prix sur le drive puis changement des prix sur la caisse ce qui nécessite de revenir au magasin à une heure ne gênant pas le démarreur, quand c'est possible. **Élodie voudrait que la commande lui arrive le dimanche.**

Le mardi matin : réception et mise en rayon des produits commandés la veille, écriture des nouveaux prix sur les étiquettes, tri des produits à ranger en chambre froide ou à mettre à l'étalage afin de présenter fruits et légumes dans le meilleur état possible.

Le mercredi matin : inventaire avant ouverture du magasin puis 2 personnes de la commission passent commande au grossiste Agrobiodrome basé dans la Drôme. Cette commande concerne les produits non disponibles chez les producteurs locaux ainsi que des

produits introuvables cette année en Auvergne comme entre autres, les pommes et les poires.

A réception du bulletin de livraison dans l'après-midi, une personne doit reprendre les prix qui ont changé, les modifier sur le drive, en établir une liste pour le lendemain.

Le jeudi matin : avant l'heure d'arrivée des bénévoles chargés de la tenue de l'Alternateur, une personne enregistre les modifications de prix sur la caisse et une autre modifie les prix sur les étiquettes. Souvent nous attendons la livraison quelquefois plus de 2 heures et nous mettons en place les produits : tri, mises à la vente, mises en chambre froide ou dans la cour.

Au cours de la semaine, les producteurs locaux peuvent demander de livrer leurs produits qui sont réceptionnés soit par les bénévoles tenant la permanence soit par une personne de la commission.

Si des produits manquent pour le samedi, une commande peut être passée à Jardin d'Ys basé à Montaigut le Blanc et c'est Louis qui se charge de prendre la commande sur le marché d'Issoire pour la livrer à l'Alternateur.

Avec nos maraîchers Élodie et Ben de Tours sur Meymont, la collaboration se déroule bien ; nous devons nous rencontrer cet hiver afin de mieux planifier la production par rapport aux demandes des clients de l'Alternateur et nous voulons travailler ensemble sur des fiches produits et des fiches recettes.

La chambre froide installée début juin par Serge nous a permis de minimiser les pertes. Nous cherchons encore la solution optimale pour proposer à la vente les fruits et légumes déclassés : ce sera un travail à effectuer au sein de la commission stock-achats à laquelle nous avons à soumettre pour refus ou accord deux ou trois produits nouveaux après expérience de vente.

Christine, Mady, Louis, Christine 2

Question posée par Walter : Pourquoi vous ne travaillez plus avec Lionel ?
Réponse donnée par Louis et Mady : Nous sommes des bénévoles et ne pouvons pas nous confronter chaque semaine à l'absence d'envoi d'une mercuriale fiable, à l'incertitude d'obtenir les produits commandés, au refus de livraison.....

produits laitiers :Murielle et Florence

Du fait de la sécheresse (-45% de lait couplée à la réduction de l'activité -20% de vaches) nous nous n'aurons plus de Salers ni de cantal avant septembre prochain. Des démarches vont être entreprises pour en trouver ailleurs (Aurillac, et un producteur dans le Cantal) peut être aussi pour compenser allons-nous nous tourner vers du Laguiole AOP Bio fermier.

Le problème est cependant le mode de livraison qui a un coût. Nous allons voir si cela reste dans le raisonnable... à suivre.

Au sujet des fromages de chèvre nous demandons aux personnes qui ne savent pas pourquoi un produit n'est plus dans le magasin de ne pas répandre des bruits qui ne correspondent pas à la réalité. D'autre part nous demandons aussi, que lorsque un produit ne convient pas à quelques uns, de ne pas remettre en cause les compétences

des producteurs. Nous vous remercions pour cela.

Donc les fromages de chèvres de la Ferme Dakuna ne sont plus vendus dans le magasin suite à une demande de la productrice qui rassemble ses points de distributions au plus près de chez elle, dans le but de réduire ses déplacements afin de contribuer à une moindre empreinte carbone. Ce que nous saluons même si nous trouvions ses fromages forts bons et moins onéreux que ceux que nous proposons maintenant.

Une petite info sur le comportement des fromages en général : lorsque les fromages sont frais ils font un certain poids, et lorsqu'ils sèchent c'est à dire lors de l'affinement il perdent de leur eau et leur poids diminue. C'est la vie des fromages.

Bonne nouvelle la Fourme d'Ambert revient. Et merci à Henri d'assurer le transport gracieusement d'Ambert à Sauxillanges.

Nous continuons de chercher du beurre même si c'est mission impossible...

Dès que de la féta locale sera produite nous passerons commande ce qui impliquera que nous n'en commanderons plus sur la plateforme qui nous propose de la féta de Grèce.

Nous rappelons qu'il faut vraiment regarder la date sur les seaux de yaourts et de fromage blanc afin de mettre en vente les plus vieux. Le mieux c'est de sortir les seaux qui sont encore dans le frigo afin de mettre dans le fond ceux qui arrivent. Voilà c'est tout. Murielle
Des questions ??

Petits producteurs (Fanny et Florence)

Actibio rédigé par Cécile et Zouheir

Un espace de stockage supplémentaire serait bienvenu tout comme un logiciel de gestion du stock qui rendrait les commandes plus faciles à passer et gagnerait du temps.

Bienvenue à Zouheir qui s'implique désormais dans la commission stock-achats et en particulier pour ce qui concerne le grossiste Actibio. Il arrive avec plein d'idées de gestion très judicieuses comme un logiciel gérant le stock ou le recalcul des prix des différents grossistes. Il reste à trouver des produits qui viendraient d'un secteur géographique le moins éloigné possible. Toute aide est bienvenue.

Relais Vert (Isabelle)

Moyenne de 50 produits commandés sur 68 produits essayés en épicerie.

FRAIS

Sojade - Crème fraîche - Beurre doux - Tempeh - Tofu

LES PAINS

Pains de fleurs Pains de céréales

Information sur les pains

Arrêt de la production du pain de fleurs châtaigne et sarrasin (300g)

LAITS

Oat drinks - soja - naturel- cuisine

CHOCOLATS - GALETTES

Boissons ou tablettes

LÉGUMES en bocaux

petits pois – haricots - maïs

Produits de la mer

sardines, foies de morue, anchois, thon

Les commandes sont passées le lundi pour une réception de commande le jeudi matin, une fois tous les 15 jours.

Les problématiques :

Heure d'arrivée de la livraison complètement aléatoire entre 9h30 et 12h30.

Le stockage des produits diversifiés est compliqué par un manque de place.

L'étiquetage des emplacements ne règlera pas le problème de place car les commandes ne sont jamais exactement les mêmes.

On est tenu à une commande de 750 euros HT pour obtenir le franco de port, d'où un besoin d'espace minimum de stockage.

Il faudrait former au moins une personne de plus à la gestion des commandes et stock relais vert et pour gérer les impondérables absences.

J'informe l'assemblée qu'étant à la recherche d'un emploi, je peux à tout moment être obligée d'abandonner mon poste qui représente pour une quinzaine :

- une heure à deux pour faire le stock le lundi,
- deux heures pour passer la commande le mardi,
- une matinée pour réceptionner et ranger le jeudi.

produits d'entretien (Laetitia)

Elle est opérationnelle. Elle sait qu'elle doit commander le papier toilettes.

lieu convivial (Sophie)

Les activités ont lieu à l'extérieur du lieu convivial devenu trop petit depuis l'installation de la chambre froide. Nous ne nous sommes pas réunis depuis juin. Pour l'atelier vélo, un petit bar sera ouvert mercredi et dimanche à l'intention des associations. Le 27 octobre à la Mécanique du bourg, tenu d'un Mega Troc (fringues et tout autre objet).

Catherine Faure demande si le lieu convivial pourrait se déplacer chez d'autres commerçants de Sauxillanges.

Jacqueline fait remarquer que le logo de l'Alternateur serait à changer si le lieu convivial n'était plus attenant au magasin.

communication (Marion)

La commission ne s'est pas réunie depuis longtemps.

Travail en cours : Les fiches-producteurs vont bientôt être imprimées. Il s'agit d'une première liste qui sera complétée par la suite car la liste des fournisseurs évolue constamment.

Des infos peuvent être publiées sur le site web et sur Facebook **si elles nous sont transmises** (Comptes-rendus du collectif, de la commission stock-achats, produits nouveaux...).

Si un bénévole désire être formé à la publication sur le site de l'Alternateur, nous pouvons prendre en charge sa formation.

aménagement (Serge)

Pas de travaux récents depuis l'installation de la chambre froide en juin. Sandra signale que le téléphone de l'Alternateur ne fonctionne plus.

formation (Christine D., Agathe, Jacky)

Une réorganisation a été mise en place. Il n'y aura pas de session spécifique mais la formation aura lieu sur le tas lors de certaines permanences quand le magasin est ouvert. Une feuille d'inscription est à la disposition des bénévoles désirant une formation à la tenue de caisse (sur le mur, derrière la porte d'entrée du magasin).

A la demande de Marion, la nouvelle procédure de gestion des pertes sera envoyée à chaque bénévole.

boissons (Guillaume, Véronique, Cécile)

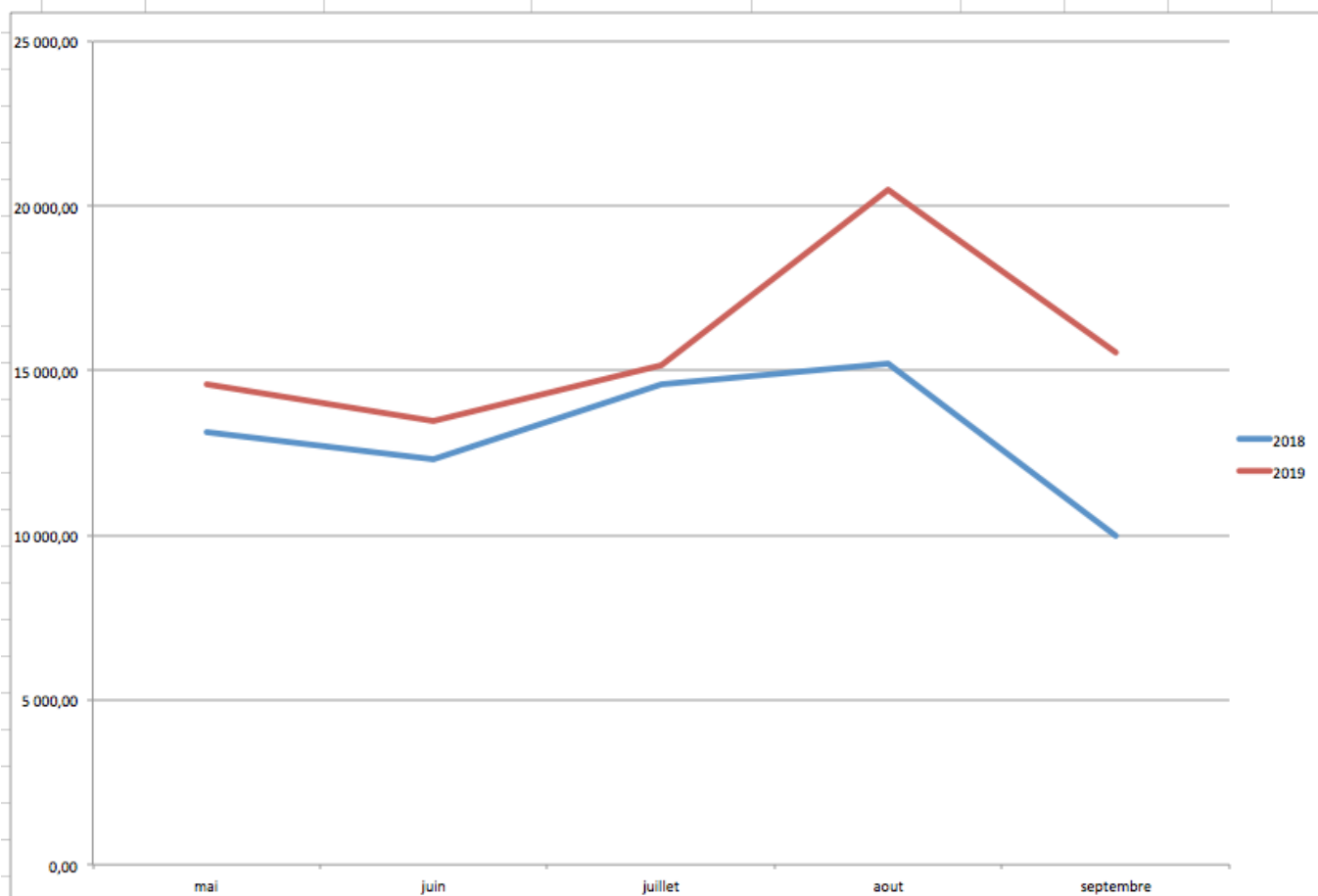
comptabilité (Sophie, Nadine et Martine, Jacky)

et évolution du chiffre d'affaires (Jacky)

Alternateur – Evolution C.A. 2018/2019 (mois mai à septembre)

Evolution CA - été

	2018	2019	progression
mai	13 116,00	14 588,00	11,22%
juin	12 318,00	13 457,00	9,25%
juillet	14 600,00	15 147,00	3,75%
aout	15 200,00	20 501,00	34,88%
septembre	9 965,00	15 536,00	55,91%
Total	65 199,00	79 229,00	21,52%



Une comparaison du C.A. Sur 5 mois de mai à septembre fait apparaître une progression de 20% entre 2018 et 2019. Pour après le 20 septembre on verra mais c'est au-dessus de 2018.

De plus, jusqu'en septembre 2018, la marge appliquée pour les produits locaux n'était pas à 10%

En étudiant les courbes établies en fonction des plages d'ouverture du magasin on constate

que sur une semaine les fermetures n'ont pas d'incidence sur le total des ventes.

Louis demande si le magasin doit rester ouvert le dimanche. L'ordre du jour étant déjà bien chargé, on décide de ne pas relancer le débat sur les jours et horaires d'ouverture du magasin.

Sophie voudrait que les petits producteurs fournissent un bon de livraison ou un bon de livraison **et** une facture à chaque livraison, pour permettre le paiement plus rapide des factures. En effet certains producteurs ne fournissent qu'une facture sans BL et la commission comptabilité passe du temps à chercher les BL correspondants qui en fait n'existent pas.

3) Mise en place de deux groupes de réflexion (Jacky)

fonctionnement de l'association AVEC :

Liste des inscrits aux travaux : Serge – Jacky – Peter – Eric – Sophie – Jacqueline – La ferme des Rodilles - Marion

Thèmes à traiter définis par les adhérents présents :

Adhésions

Gestion des bénévoles

Formation des bénévoles

Information des adhérents-es

Collectif

Commissions

fonctionnement du magasin AVEC :

Louis, Mady, Isabelle, Marc, Walter, Line, Myriam, Claire, Christine D.

Thèmes à traiter définis par les adhérents présents :

Distance de provenance des produits et impact sur environnement

Facturation et paiement

Combien de produits alternatifs veut-on dans le magasin ?

Fonctionnement du magasin en relation avec la formation des bénévoles

Communication des producteurs sur leur travail et leurs produits (affichage éphémère)

Information du magasin

Baisse des marges sur les produits de base. Qu'est-ce qu'un produit de base ?

Aspirateur ?

Ménage régulier hors bénévolat ?

**en accord avec la Charte, les Statuts et le règlement intérieur qui seront mis à la disposition des deux groupes.
Compte-rendu à fournir avant fin décembre par chacun des deux groupes. Décisions prises quand le bilan 2019 sera prêt (mars 2020).**

4) Décision à prendre au sujet du soutien aux migrants et la forme que doit prendre cette aide :

**affecter un pourcentage du chiffre d'affaires ?
et mode de gestion de la somme affectée (association à créer ou association existante)
(Serge) Vote si nécessaire.**

La discussion qui a eu lieu montre que de trop nombreuses questions sont à poser et demandent réponses avant de prendre cette décision qui est donc remise à l'AG prochaine.

Le collectif est chargé d'établir le montant du panier de fruits et légumes qui sera offert aux associations se chargeant de préparer des repas pour les migrants à Issoire.

5) Point sur réunion ayant eu lieu en Mairie au sujet de l'aménagement du bourg.

Un aménagement est prévu à l'entrée du bourg dans les anciens garages près de la Table St Martin et des parkings seront aménagés dans le village.

L'Alternateur a rendez-vous avec Vincent Challet au sujet de l'immeuble où est installé le magasin (immeuble mis en vente) et magasin qui jouit d'un bail précaire.

6) Divers: Néant

Mady et
Jacky pour la comptabilité