

**CR réunion « Boire et Manger »  
24 mai 2019 - 12h30-14h30**

**ACTU et priorités du B&M**

**Bilans :** aujourd'hui, on ne gère pas le boire ou le manger, on teste... mais pas de manière convaincue, ça fait beaucoup en plus de l'animation.

**Suites :** à préparer en septembre, comment on s'y atèle plus et mieux avec peut être un groupe élargi en se projetant dans une carte !

**Entre temps :** lancer le travail avec les fournisseurs parce que ça prend du temps !

**FOURNISSEURS**

**OBJECTIF : PIED D'ÉGALITÉ VS CLIENT/FOURNISSEURS**

**Les deux principales questions à se poser c'est :**

- **qui ? à quelles boites on s'adresse ? Est-ce qu'on se limite à de potentiels fournisseurs ou pas ?**
- **quoi ? qu'est ce qu'on peut apporter / offrir dans le cadre d'un partenariat ?**

1. Définir un cadre collectif : quels types de partenariat on accepte + avec quelles entreprises
2. Définir ce qui peut être offert dans le partenariat
3. Formaliser une "offre" / une démarche / un dossier de présentation / une convention type
4. Repérer les entreprises et leurs interlocuteurs "qualifiés"
5. Les rencontrer

**L'INTÉRÊT POUR EUX**

***Communiquer sur leur soutien***

→ responsabilité sociétale de l'entreprise, une attente de toutes parties prenantes

- attirer de nouveaux talents : recrutement de personne pour qui RSE est importante
- consommateurs : valoriser son engagement sociétal, communiquer (loi)

***Mobiliser en interne, faire vivre des valeurs***

- promotion de l'émancipation, du pouvoir d'agir de l'éducation tout au long de la vie
- salariés : animer, actions concrètes qui traduisent des valeurs, motivation d'équipes
- salariés + rentables quand impliqués dans d'autres projets (adaptation, flexibilité)

***Co-inspiration, enrichir nos pratiques***

- soutenir l'expérimentation, développement local
- observer, s'impliquer dans des manières d'agir complètement différentes : commercialisation, mobilisation des équipes, communication
- créer des liens avec la société civile, comprendre les réalités locales,

**Defiscaliser**

attendre qu'ils le mettent en avant eux-même et poser la question de combien ?

**Prendre part aux décisions**

Droit consultatif, mais pas délibérative, un collègue à terme.

→ comité de pilotage avec apports extérieurs : imaginer des trucs plus concrets

### **Communiquer sur leurs produits**

sponsoring ? jusqu'où est-on prêtes à mettre des logos partout ?

## **CE QU'ON PEUT OFFRIR CONCRÈTEMENT**

### **Engagement à se fournir chez eux**

Exclusivement si :

- quantité variable
- partenariat qui se retravaille tous les ans

### **Les rendre visibles ? Les valoriser ?**

- programme
- site internet
- carte
- futur marché de quartier
- stand de vente hors ou dans les murs
- évènement / démonstration / présentation des produits

### **Animer**

un lieu, un échange, une séance de travail, une lecture, une distribution, un travail avec des partenaires

→ l'animation d'activité hors les murs lors d'un séminaire, d'une réunion, d'une pause méridienne...

- Permettre l'expression
- valoriser les savoirs de chacun
- créer des espaces de discussions
- politiser une question

### **Offrir un lieu**

- pour proposer des activités qui entre dans le cadre de la charte
- pour organiser un temps convivial

### **d'implication : mobiliser leurs compétences**

- des groupes de travail : stratégie, boire & manger voire communication, etc.
- des formations

## **QU'EST CE QU'ON ATTEND**

### **Un soutien financier ou matériel**

- des cadeaux, de l'équipement
- une première commande test
- un chèque

### **Un apport de compétences**

- une expertise (volumes, etc), un regard de « pro » sur la carte, la gestion des stocks
- des compétences de leurs équipes (communication, gestion, rentabilité)

→ formation des bénévoles ?

## **Un réseau**

- autres pro, autres fournisseurs, matériel, vaisselle, etc.

## **Un statut de client « particulier »**

- de la patience le temps qu'on apprenne,
- la possibilité de commander petit au début
- des prix, pour vendre à des tarifs accessibles et viables
- un produit à nous (un brassin Sonia K de chez BAT ?)

## **Prochain temps « boire et manger » : RDV le 15 juillet à partir de 18h30**

- avec quelles entreprises (critères généraux)
- quelques pistes pour une carte
- une expérimentation géante et HACCP à la rentrée ?
- formation des bénévoles : qu'est ce qu'il y a à apprendre ?
- → HACCP : comment le faire ?
- Temps dans d'autres bar / café → travail avec Rémi et Orian : CL et mode d'emploi ?
- Appel du GT : tab