

CR du CAO de Décembre 2024 :

1) INTRODUCTION (max 20 mn')

rappel de l'ODJ / distribution des rôles / petit temps d'inclusion.

2) Retour interne sur le mois Novembre (15 mn')

SALARIES (7mn') / REFERENTS BAR (7 mn')

Salariés :

peu de chose à dire - le mois de novembre est meilleur que le précédent - la cuisine propose des repas toutes les semaines -

Référents :

Patrick fait les vendredis depuis novembre - plus de réservation les vendredis

3) Temps informationnel (30mn'):

· **Présentation de l'association CEPES**, association partenaire - 10 min parole + 5min questions - Présenté par Valentine de l'association CEPES.

association pour l'educ pop - sujets populaires du quotidien - évènement : foire des possibles - au CT : animation mensuelle les mercredis a-m - dans l'avenir : animation mensuelle - participation aux journées PACA - appui lors des Caus'Asso.

Complémentarité avec les actions déjà réalisées au café.

· **Retour sur le Festisol** - 5 minutes - Présenté par Hélène

plusieurs associations et étudiants de Valence ont animés des temps de cuisine : soupe - ambiance musicale - karaoké - bons retours du public - Louche d'or gagnée par l'association Mandela - le bilan sera réalisé en janvier 2025.

· **Prévision Atterrissage= Bilan provisoire 2024** - 10mn - Présenté par la commission Gestion.

Bilan date de 11/12 donc quasi identique à ceux qui sortira dans le bilan définitif.

Si écart probablement pas plus d'environ 5 000 €.

Recettes : 214 000€ Dépenses : 220 000€

Entrée : en augmentation.

CAF tout confondu + 10 000€ par rapport à 2023. Notamment les subventions de fonctionnement.

enveloppe FDVA, côté innovation, une belle augmentation.

Location, notamment de la cuisine est de 1500€

Une forte augmentation du chapeau : car 1 bal en plus par rapport à 2023, plus de concert, plus de théâtres.

Charges: globalement stable par rapport à 2023.

La situation internationale fait que les coût augmentent mais moins fortement que l'année dernière.

Droit de terrasse ont augmenter et vont encore augmenter en 2025 dû à la mise à jour du metrage de la municipalité.

Bilan : 7000€ de déficits.

Bénévolat équivalent : en attente des derniers chiffres des commissions

Rappel de l'AG : toujours être vigilant sur les dépenses, notamment pour éviter le gaspillage.

Une question se pose peut-être de revoir nos marges ?

Les années précédentes les bilans avaient permis de mettre de côté. Il n'y a donc pas péril malgré 2 années en déficit.

Les 10 ans du café seront sans doute un moment de faire plus de chiffre ^^

Idées pour augmenter les produits : visibiliser la location de la cuisine et du café, augmentation des marges, être pédagogique sur les montants des cotisations. Donc un point collectif pourrait être mis en place pour imaginer des solutions. A travailler collectivement ultérieur à la suite du DLA.

4) Temps décisionnels (40mn')

· **Présentation de 2 scenarii** sur la futur gestion de la cuisine suite au travail du DLA, compris le retour sur le RDV CAF - 20 mn + 5min - Présenté par Olivia et Marie
Nous sommes à plus de la moitié des 7 jours de travail du DLA.

Le DLA c'est déroulé de la manière suivante : Présentation activité, prise en compte des données économiques, travail en groupe sur 4 scénarii sur la question de l'orga de la cuisine.

1 on continu comme on est (pas retenu)

2 conserver les locaux et embauché une personne dédiée à la cuisine.

3 les locaux de la cuisine sont sous-louer (pas retenu)

4 abandonner la location du côté cuisine

voir pdf en pj

Le scénario 2 : en charge des appro, en contact avec fournisseur, remplacer le poste de Patrick, qui part à la retraite. permet d'avoir une régularité dans la production
calcul de nos marges pour financer cet emploi. de 16h (temps minimum selon notre convention collective) : +8000€ de charges RH en plus
environ 30 000€ d'augmentation de chiffre d'affaire.

Suite de la réflexion nécessaire dans le cadre du DLA : construire construire la feuille de route du scénario (qui fait quoi, comment, combien, etc....), .

Le scénario 4 : abandonner la location du côté cuisine

nécessite de réinventer le snacking, sans les locaux de la cuisine. (ni le bureau, ni la cave, qui dans ce scénario serait remplacés par une autre location ailleurs On perd la terrasse côté cuisine.)

Bail commerciaux ne se rompt pas comme un logement donc nécessite d'attendre 2025.

Avec un salarié de 16h : remplacement de Patrick et définir ses missions en dehors du temps Bar

A noter la vente des repas c'est + de 40 000€

Si dans la suite du DLA on se rend compte que le scénario choisi n'est pas viable.

l'emploi sera forcément avec période d'essai. Situation comptable au bout de 6 mois.

Ne faudrait il pas convoquer un CA dédié pour prendre une décision; à la vue du nombre de personnes

présentes (seulement 11 personnes). Prendre une décision ce soir est délicat.

Nécessité de former des groupes de travail pour analyser la fiche de poste.

**Prochaine session de DLA le samedi 14/12 ! Importance d'être présent.
Scénario 2 adopté.**

· **Partenariats Asso des commerçants** suite RDV - Quels liens souhaite-t-on avoir avec eux, est-ce qu'on adhère ? - 5 minutes présentation + 7 minutes échanges et discussions - Présenté par Elsa

Animations dans le quartier (braderie, st-valentin, etc....) - 4 réunions à l'année - cotisation annuelle 100€ ou 180€ si ventes de biens : participations aux frais des évènements - si la ville participe à l'évènement : financement à 50% sinon 20%.

Le CAO ne souhaite pas adhérer à cette association, mais s'engage à mieux communiquer sur les évènements du café (ex. bal, concert, etc....) et participation à 1 réunion pour présenter le café.

5) Temps Vision (15 mn')

· **Renouvellement de l'agrément Espace de Vie Social par la CAF** - Retour sur le RDV avec la MPT centre-ville et sur notre complémentarité - 10 min + 5 minutes questions/validation - Présenté par Elsa

travail de renouvellement en lien avec la MPT : gain de temps important et d'énergie sur le diagnostic du territoire -

3 axes en commun :

Animation de l'espace public

Accessibilité à la culture

Parentalité

Mailler le territoire

relayer les besoins en bénévoles lors des animations de la MPT

co-animer des sorties culturelles avec la MPT

6) Célébration ! ^^



Compte de Résultat 2024

Provisoire au 11/12/24

Produits - Ressources

Charges

Nourritures & Boissons

147 300€ (+1,5%)

2023 : 145 000€

CAF & Subventions

33 500€ (+12%) et 12 500€

2023 : 30 000€

et 5 100€

Cotisations

4 700€ (+9%)

2023 : 4 300€

Locations

1 500€ (=)

2023 : 1 500€

Dons

8 500€ (+60%)

2023 : 5 300€

Divers

5 600€ (-30%)

2023 : 7 900€

214 000€ (+8,5%)

2023 : 197 500€

Nourritures & Boissons

61 300€ (=)

2023 : 61 300€

Achats & Ch. externes

64 500€ (+7%)

2023 : 60 500€

Salaires & Ch. sociales

81 800€ (+17%)

2023 : 70 400€

Impôts & Taxes

4 700€ (+37%)

2023 : 3 400€

Amortissements

5 400€ (-8%)

2023 : 5 800€

Divers

2 200€ (+20%)

2023 : 1 800€

220 000€ (+9%)

2023 : 203 200€

- 7 000€ (=)

2023 : 9 ETP soit 189 000€



2 scénarii pour 2025 & 2026 réunion DLA décembre 24

Scénario 2 : conservation des locaux cuisine + embauche dédiée (16h)

- Remplacement de Patrick au bar
- Animateur cuisine
- Cuisinier autonome
- Réduction charge mentale des bénévoles
- Stabilité et rentabilité de l'offre restauration
- Acquisition compétences par bénévoles
- Gestion des appros
- Gestion des menus
- Augmentation des marges et du CA
- Augmentation des cotisations sociales

+ 30K€HT

**Objectif CA sur ventes :
à 178K€HT en 2025
pour revenir
excédentaire**

Scénario 4 : Arrêt des locaux cuisine (dec 25) et Redéploiement + embauche (16h)

- Remplacement de Patrick au bar
- Faible baisse des loyers et charges fluides
- mais forte baisse du CA
- Perte de l'outil de production
- Réduction des achats
- A partir de 2026
- Quid de 2025 ?
- Augmentation des cotisations sociales

+ 54K€HT

**Objectif CA sur ventes :
à 155K€HT en 2025
à 164K€HT en 2026
pour revenir excédentaire**