

## Bilan d'activités 2023

Le Comptoir des Alouettes existe depuis janvier 2017. Les objectifs qui ont porté la naissance du projet et qui nous guident au quotidien sont les suivants :

- Etre un lieu d'accueil inconditionnel ;
- Favoriser la rencontre de personnes de tous horizons ;
- Favoriser et promouvoir une alimentation plus saine pour les êtres humains et la nature ;
- Participer à réduire le gaspillage alimentaire ;
- Faciliter l'accès à une alimentation de qualité pour tous ;
- Apprendre de nos richesses en œuvrant ensemble, collectivement, au bon fonctionnement du Comptoir.

Les piliers de notre activité, qui induisent les valeurs qui nous animent sont : le lien social – la solidarité – la gouvernance partagée et l'écologie.

Le Comptoir des Alouettes est devenu un véritable lieu d'animation de quartier, bien repéré par les habitants, les associations et les institutions locales. Des habitants du quartier continuent de nous découvrir chaque semaine au gré des balades ou conseillés par des amis.

Vous trouverez dans ce bilan d'activités :

### 1 – Notre fonctionnement collectif

La composition de l'association

L'organisation collective

Les formations

### 2 – Nos activités

Des ateliers et des animations

Les espaces de gratuité

La boutique

Les prestations

### 3 – Nos moyens de communication

### 4 – Un lieu d'accueil tous publics et des partenariats avec les acteurs locaux

Accueil tous publics

Les partenariats

### 5 – Nos perspectives



# 1 - Notre fonctionnement collectif

## La composition de l'association

**Environ 320 adhérents.** De nouvelles personnes adhèrent chaque semaine, un public du quartier principalement.

Nous bénéficions d'environ **4000 heures de bénévolat** par an. C'est la plus grande force du Comptoir : des bénévoles réguliers ou ponctuels. La participation de tous permet le bon fonctionnement de l'association et fait de ce lieu une zone de réussite collective. Toutes les missions sont considérées comme des services. La participation est un véritable apprentissage bénéfique à toutes les parties ! On compte une trentaine de bénévoles actifs au quotidien.

**Un Conseil d'administration** ou appelé « Conseil des sages » qui vérifie l'adéquation entre le projet et les actions mises en œuvre et qui assure les obligations légales.

Nous accueillons régulièrement **des stagiaires**, souvent issus des BTS Economie Sociale et Familiale mais aussi des 3<sup>ème</sup> en stage d'observation.

L'association compte désormais **deux salariés** à temps partiel. Joël, à mi-temps, médiateur social, dont le salaire est entièrement pris en charge (90% par la préfecture et 10% par Nantes Métropole). Il confectionne chaque semaine les jus de bissap et de gingembre vendus au Comptoir. Il coordonne les vendredis l'atelier de transformation des aliments récupérés avec les bénévoles. Il participe à la préparation et à la réalisation d'une grande partie des prestations et d'événements comme les Scènes Vagabondes. Joël, ancien cuisinier, apporte de nombreuses idées de recettes à base d'aliments abîmés. Il accueille du public pour faire visiter le Comptoir pendant les vacances scolaires notamment et sensibiliser au gaspillage alimentaire. Il gère les commandes des produits de l'épicerie. Enfin, il alimente et veille au bon fonctionnement du grand composteur du Comptoir.

Son autre mi-temps est consacré au Marché Alternatif de Bellevue.

Juliette, arrivée en mai 2023, est à temps partiel (21h) en CDD de 6 mois d'abord puis renouvelé pour un an. Le Comptoir a bénéficié d'une subvention de la ville de Nantes pour son salaire. Elle s'occupe de la communication (Gazette, actualisation du blog, affiches pour les activités du Comptoir, etc.), de tâches administratives (dossier de subvention, gestion des mails, des adhésions, création d'outils et suivi des indicateurs pour les dossiers de subvention, etc.), de coordination de certaines activités du Comptoir (problèmes avec le logiciel de caisse, organisation d'ateliers de communication bienveillante, création d'outils pour faciliter le fonctionnement général, refonte du blog, etc.) et tient régulièrement la caisse les vendredis.

Nous avons sous-traité avec une SCOP, Le bureau de arts, la **gestion de la partie administrative** liée à ce dernier recrutement. Cela permet de décharger le bénévole fondateur, Didier, qui s'en occupait et de nous professionnaliser en étant plus au point sur les multiples démarches à respecter (congés payés, arrêts maladies, déclarations diverses, etc.).

## L'organisation collective

En janvier, un groupe de bénévoles s'est réuni, intéressés par différents thèmes de l'activité du Comptoir. De cette réunion se sont constituées **trois commissions** : vente/épicerie, communication et prestations. Chaque commission s'est réunie deux fois dans l'année. L'ensemble des groupes s'est retrouvé lors de trois plénières. Nous avons également mis en place des groupes Whatsapp pour

faciliter les échanges. Enfin, un groupe finance s'est réuni en septembre avec les personnes concernées par le sujet afin de mieux s'organiser ensemble et identifier les besoins de l'association en terme de gestion comptable.

De façon moins formelle, des petits regroupements ont lieu de temps en temps, lorsque le besoin s'en fait sentir pour répondre à des questions de bien vivre ensemble : par exemple, comment se positionner à la cabane à don avec les adhérents ? Comment faire en sorte que tout le monde trouve sa place au Comptoir tant que bénévole ? Ces questions sont traitées entre bénévoles de façon ouverte et bienveillante pour que chacun.e puisse s'exprimer et participer à trouver des solutions.

Dans cette même idée, nous avons expérimenté un atelier de communication bienveillante, au mois de novembre, animé par Mathilde Marizien, une formatrice de l'association Passerelle des Possibles.



Photo : Atelier de communication bienveillante, le 23/11

De plus, pour veiller à ce que le Comptoir reste un endroit propre et accueillant, un groupe de ménage s'est mis en place grâce à Claude, une bénévole qui supervise le tout.

### Les formations

Pour améliorer le fonctionnement du Comptoir, nous nous formons dans différents domaines tout au long de l'année :

- Antoine, un bénévole du Comptoir, a créé un **logiciel de caisse** spécifique à l'épicerie du Comptoir. Il nous a formé à son utilisation.
- Avec la banque alimentaire, Odile, la présidente et Joël, salarié, ont suivi plusieurs formations « TASA » : tous acteurs de la sécurité alimentaire. Elle a pour objectifs d'aborder les risques potentiels liés à la manipulation d'aliments et de connaître les bonnes pratiques.
- L'association Compostri, qui a installé le composteur du Comptoir, est venue faire une formation de « référents de site » sur place le samedi 14 octobre. D'une journée, la formation a permis de réviser les bases du **compostage**, de mieux connaître la vie du sol et l'utilité des décomposeurs. L'après-midi, les participants ont fait ensemble un retournement du compost, qui était, selon Florian le formateur, en très bonne santé ! Bravo Jojo ! Il y avait une douzaine de personnes en tout et Odile et Joël du Comptoir.

- Juliette a suivi une formation de deux jours sur la **mesure de l'impact social** de structures de l'économie sociale et solidaire, organisée par les Ecosolies. Il s'agit de se rappeler les objectifs centraux du Comptoir, et de voir si les activités actuelles répondent à ces objectifs et aux besoins du quartier, des habitants, etc. La formation proposait une méthode d'analyse, d'identification d'indicateurs et de suivi permettant de décortiquer un point d'amélioration potentiel et d'y travailler. Par exemple : dans quelles mesures le Comptoir favorise les rencontres ? Comment les adhérents se sentent-ils quand ils viennent, quand ils repartent ? Qu'est-ce que les passages au Comptoir ont changé dans leur vie ?, etc. Suite à cette formation, nous nous sommes réunis à cinq bénévoles et salariés pour effectuer la première étape de la démarche à savoir se rappeler les objectifs initiaux du Comptoir et lister les activités actuelles pour voir si les besoins étaient comblés. Ce qui semble être le cas ! En tout cas le Comptoir se porte suffisamment bien pour ne pas avoir besoin de se plonger plus en détails dans les effets que ses actions produisent.
- Au printemps 2023, nous avons constaté un manque de visibilité sur la **comptabilité** de l'association. Plusieurs bénévoles s'en occupent et gèrent très bien la comptabilité quotidienne. Cependant, personne n'est en capacité d'analyser la situation financière du Comptoir pour envisager de nouveaux projets ou au contraire freiner les dépenses. Juliette a donc suivi une formation de comptabilité afin de pouvoir notamment lire et analyser un bilan financier et prévisionnel. La comptabilité du Comptoir devrait être externalisée, la formation devrait donc être utile plutôt en 2024.

## 2 - Nos activités

### Des ateliers et des animations

**Des ateliers de transformation** tous les mardis et vendredis après-midi. Les bénévoles valorisent les produits récoltés abîmés en : confitures, soupes, coulis de tomates, compotes, fruits séchés, etc. Cela nécessite une phase de tri, puis de les éplucher, de les couper, de les cuisiner et enfin de les mettre en pot ou bouteille après stérilisation. Une dernière phase consiste à refroidir les soupes et les coulis pour finir de les stériliser puis à étiqueter tous les produits fabriqués.

En 2023, 1551 confitures ont été vendues par le Comptoir, via le réseau VRAC et Denis Blineau qui les vend au marché de Zola, pour un gain de 4867 euros.

**Un atelier cuisine mensuel** autour des céréales et légumes secs à partir de nos récupérations du vendredi. Les ateliers sont suivis d'un repas partagé pour clôturer en beauté ce moment convivial. Animés par un adhérent, l'objectif des ateliers est d'accompagner le changement de comportements alimentaires (moins de viande, plus de produits frais, etc.) par l'expérimentation de plats composés principalement de protéines végétales et de légumes. Neuf ateliers cuisine ont été organisés en 2023 avec environ 70 personnes participantes autour des thèmes suivants : sans gluten, les protéines de soja texturées, cuisiner les restes, la lactofermentation, les « crêpes » marocaines : les smesen, etc.



Photo : Atelier smesen animé par Fatiha, 11/10

**Un atelier couture** le mardi après-midi deux fois par mois. Les réalisations sont vendues au profit du Comptoir lors de marchés à l'épicerie ou ailleurs. Des personnes peuvent également venir coudre pour elles-mêmes avec leur propre projet couture.

**Un atelier jardinage** le samedi matin pour entretenir à plusieurs le grand espace vert du Comptoir. Une à deux fois par mois en fonction des besoins.

**Des cours de pilates** le vendredi matin à prix libre.

**Des temps d'animation** : la fête de la musique ; le marché de Noël ; un vide grenier ; des soirées jeux de société ; des concerts ; des lectures de contes avec La Lune Rousse ; cinq soirées cinéma ; deux sorties au pressoir (en janvier et en novembre) pour presser les pommes et mettre notre jus en bouteilles tous ensemble ; la fête des beaux jours début juin avec des stands d'artisanats, de la musique et de quoi se restaurer ; une fresque du climat animée par un adhérent bénévole ; des stands de couture au Comptoir ; des ventes de crêpes, etc.



Photo : La chorale lors du marché de Noël, 9/12

Nous avons accueilli pour la deuxième fois des salariés d'une entreprise qui souhaitent se rendre utiles dans le cadre d'une **journée de solidarité** proposée par leur employeur. Ces six femmes ont repeint le mur de la cuisine, passé le mur extérieur du Comptoir au carsher et commencé à poncer le portail. Nous avons déjeuné ensemble, ce fut un moment très convivial.

Depuis le printemps 2023, nous réfléchissons à un projet de **fresque murale** sur la façade extérieure du Comptoir afin d'égayer la rue et de rendre notre lieu encore plus accueillant. Nous avons finalisé



une ébauche de dessin avec Marie-Line l'artiste peintre et défini les contours du projet autour de la fresque et de l'inauguration. Le projet a été présenté et accepté au budget participatif. Nous avons obtenu 2500 euros (des 5000 demandés). Nous avons également sollicité un partenariat auprès du Crédit Mutuel, la banque du Comptoir et auprès de la Fondation Grand Ouest.

### Les espaces de gratuité

Les bénévoles ont effectué des ramasses deux fois par semaine pour récolter environ 17 tonnes d'invendus qui sont ensuite triés puis mis à disposition dans une « cabane à légumes ». Le pain, récupéré en boulangerie est disposé sur un présentoir « boulangerie ». Nous estimons à 2,5 tonnes le poids de pain et viennoiseries récupéré en 2023. Pour ces « mises à disposition » nous demandons une libre participation financière avec un minimum de 50 cents. Ces produits sont récoltés auprès du MIN, dans des boulangeries artisanales et dans des Super U.

### La boutique

Une centaine de **produits** est vendue à l'épicerie : céréales, légumes secs, huiles, vinaigres, café, thés, tisanes, chocolats, purées d'oléagineux, fruits secs, miels, vins, bières... Nous comptons également **nos fabrications maison** (confitures, jus de fruits, coulis, compotes, soupes...) et celles de plusieurs bénévoles pâtisseries, Claire et Geneviève notamment. Ces dernières nous livrent régulièrement de délicieux gâteaux qu'elles confectionnent chez elles, au profit du Comptoir !



Des **produits frais** sont aussi proposés en commande : des paniers de légumes bio, des volailles fermières et œufs (non « bio » mais sans pesticides).

**Dix-huit fournisseurs** alimentent le Comptoir (dont certaines commandes sont groupées au sein d'un collectif). Le plus possible : en circuits courts, en vrac et bio. Nous accordons une attention particulière à ces trois critères ainsi qu'au mode de livraison pour faire évoluer de façon plus durable la gamme de produits proposés à l'épicerie. Si les produits ne sont ni bio ni locaux c'est que nous avons valorisé le mode d'organisation de la structure, l'engagement auprès des salariés (ex : une coopérative ouvrière pour l'huile d'olive et les savons).

En fonction des ressources et de la composition du foyer de l'adhérent, il est possible d'accéder aux **paniers solidaires** depuis mai 2021. L'objectif est de faciliter l'accès de bons produits aux personnes aux faibles revenus (critères carte blanche). Ces « paniers » sont vendus à moitié prix grâce au soutien financier de la ville de Nantes.

Depuis le mois d'avril 2023, un **logiciel de caisse** a été installé à l'épicerie. Il nous permet d'affiner les comptes, de connaître la liste des produits à succès (ou non) et de limiter les erreurs de calcul de prix de produits en vrac. Nous avons également fait l'acquisition d'un **boîtier « TPE »** pour permettre aux adhérents de payer en carte bleue. Nous avons rapidement constaté l'augmentation des achats grâce à lui !

## Les prestations

Après avoir testé plusieurs formules, nous avons arrêté une offre de prestations à base de produits issus de la récupération et réalisées par les bénévoles du Comptoir.

Les prestations s'adressent aux particuliers ou aux professionnels et peuvent s'adapter à chacun. Le travail des bénévoles est, là encore, essentiel. Tout cela demande de la coordination : convenir d'un devis, solliciter et réunir des bénévoles pour cuisiner, préparer la commande, la livrer et venir récupérer les plats lorsque cela a été demandé et recueillir des retours.



Photos : A droite, un goûter réalisé pour la ville de Nantes (350 parts de gâteaux), ci-dessous, un apéro pour l'association PING (pour 80 personnes).



Tableau des prestations réalisées en 2023 pour un gain d'environ 8 000 euros :

Date	Partenaires	Événements	Type de prestation	Nombre de convives
09-janv	Secours Catholique	Réunion interne	Déjeuner au Comptoir	13
27-janv	Chorale	Soirée au Comptoir	Crêpes au comptoir	50
02-févr	Nantes Métropole (NM)	Déjeuner interne	Déjeuner	26
16-févr	META (Accoord)	Centre de loisirs	Visite du Comptoir	12
17-févr	META			8
23-févr	META			15
24-févr	META			15
07-mars	Accoord	Accompagnement scolaire		14
14-mars	Accoord			14
21-mars	Accoord			14
28-mars	Accoord			14
13-avr	Lycée Bougainville	Projet de classe	Sensibilisation au GA	
14-avr	Lycée Bougainville	Projet de classe	Sensibilisation au GA	
20-avr	META (Accoord)	Centre de loisirs	Sensibilisation au GA	12
21-avr	META	Centre de loisirs	Sensibilisation au GA	9
27-avr	META	Centre de loisirs	Sensibilisation au GA	12
28-avr	META	Centre de loisirs	Sensibilisation au GA	10

Du 24 au 28 avril	DG Ouest (JNA, le Comptoir et l'équipe de quartier)	Chantier de jeunes	Sensibilisation aux activités du Comptoir	7
04-mai	NM	Réunion pour jardin bois hardy	Apéro et boissons	50
25-mai	Ville de Nantes	Rencontre Accoord DG Ouest	Repas froids	50
02-juin	Ecole du Plessis Cellier	Fête d'école	Vente de crêpes	
9 et 10 juin	Comptoir des Alouettes	Fête des Beaux jours	Repas du soir, crêpes, Couture, bar, loc° stands	
14-juin	NM	Temps Fort à Mendès France	Apéro en plein air	60
17-juin	Ville de Nantes	Scènes Vagabondes	Buvette	
19-juin	ID Numéric	Événement interne	Apéro avec boissons	15
22-juin	Ouvre Boîte	Événement interne	Apéro dinatoire	50
29-juin	ID Numéric	AG	Apéro	15
29-juin	Groupe poterie	Événement interne	Repas dîner sur place	7
20-juil	META (Accoord)		Sensibilisation au GA	12
7 et 8 sept	Accoord Ouest	Réunion de rentrée	Repas	30
14-sept	NM	Goûter collège	Gâteaux	350
21-sept	PING	Inauguration d'Hyperlien	Repas froid	80
27-sept	Les Hérons	Réunion interne	Déjeuner au Comptoir	11
26-oct	META (Accoord)	Centre de loisirs	Sensibilisation au GA	10
27-oct	META	Centre de loisirs	Sensibilisation au GA	12
02-nov	META	Centre de loisirs	Sensibilisation au GA	12
03-nov	META	Centre de loisirs	Sensibilisation au GA	14
14-nov	PING	Événement interne	Apéro déj avec boissons	75
Oct - nov	Le Comptoir	Atelier Couture	Couture et crêpes	
1 dec	DG Ouest	Midi des Assos	Gâteaux et boissons	
8 et 9 déc	Le Comptoir	Marché de Noël	Vente atelier couture	
8 et 9 déc	Le Comptoir	Marché de Noël	Crêpes	
décembre	Le Comptoir	Suite du marché de Noël	Vente couture	
12-déc	MAB	Événement interne	Apéro	30
14-déc	MAB	Journée festive	Gâteaux et boissons	100
19-déc	MAB	Événement interne	Apéro	30
28-déc	META	Centre de loisirs	Visite du Comptoir	10
29-déc	META	Centre de loisirs	Visite du Comptoir	10



## 3 - Nos moyens de communication

L'année 2023 a été l'occasion d'un important développement de nos outils de communication.



### Charte graphique et logo

Les compétences et la générosité d'un bénévole, nous ont permis de retravailler gratuitement la charte graphique et de réaliser un nouveau logo. Les objectifs étaient de renouveler l'image du Comptoir et d'attirer l'attention. Aussi, certains adhérents étaient insatisfaits de l'ancien logo.


### Nouveau flyer

Ce travail nous a ensuite permis de réaliser un nouveau flyer pour l'association avec tous ces nouveaux éléments, en insistant sur les valeurs et pour renouveler notre slogan : changer « nourrir la vie de quartier » en « bien plus qu'une épicerie ».



### Flyer prestation

Afin d'officialiser notre fonction de traiteur et mieux communiquer sur notre proposition, Didier, secrétaire et super bricoleur du Comptoir, a réalisé le flyer suivant :



**Le Comptoir  
des Alouettes**

lecomptoirdesalouettes.wordpress.com

**Bien plus qu'une épicerie !**  
19 rue des alouettes  
44100 Nantes

**Vous propose...**  
Pour les particuliers et les professionnels, prix TTC

<p style="text-align: center;"><b>Des apéros</b></p> <p>Ex :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 3 bouchées salées/pers</li><li>◆ Houmous + petits légumes</li><li>◆ Soupe de saison</li></ul> <p>6€/pers - mini 10</p> <p>Boisson en supplément (pomme/ bissap/gingembre, divers vins, bières)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Des repas végétariens</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Entrée+plat ou plat+dessert</li><li>◆ Thé ou café</li></ul> <p>10€/pers - mini 6</p> <p>Boisson en supplément (pomme/ bissap/gingembre, divers vins, bières)</p>
<p style="text-align: center;"><b>Des goûters</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Crêpe ou gâteau (0,60€/pers.)</li><li>◆ 1 verre de jus (0,40€/pers.) (pomme/bissap/gingembre)</li></ul> <p>Mini 30</p>	<p style="text-align: center;"><b>Des ateliers sensibilisation au gaspillage alimentaire - 2h</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Tri des invendus récoltés</li><li>◆ Fabrication culinaire</li><li>◆ Compostage</li></ul> <p>5€/pers - mini 8</p>

Réservez 1 semaine à l'avance - Sur place ou à emporter - Forfait livraison  
D'autres variantes sont possibles. N'hésitez à nous contacter !  
Par mail [lecomptoirdesalouettes@gmail.com](mailto:lecomptoirdesalouettes@gmail.com)  
Par tel à Odile 07.83.49.20.01 ou Jojo 06.04.05.81.62.

## **Blog**

Nous avons travaillé à la refonte de notre blog grâce à une bénévole du Comptoir qui nous a fait bénéficier de ses compétences. Nous souhaitons le simplifier et l'alléger afin de limiter l'impact numérique de notre site et en faciliter l'usage. Pour ces deux raisons, nous avons réduit le nombre d'onglets, enlevé les archives photos et limité leur nombre sur les pages existantes. Pour faciliter la navigation sur le blog, nous avons synthétisé les parties rédigées et préféré des listes et des photos, plus lisibles. On voulait qu'il soit plus vivant et que notre actualité soit plus visible. Il va subir d'autres grandes améliorations en 2024 grâce à la rencontre avec un adhérent dont le travail de refaire des sites sur Wordpress.

## **Flamme**

Nous nous sommes équipés d'une **flamme** « ouvert », drapeau que nous sortons près du portail dès l'ouverture de l'épicerie.

## **Gazette**

Nous poursuivons la rédaction mensuelle de la **Gazette**. Elle a été revue à l'aide de la nouvelle charte graphique. Nous y proposons systématiquement de l'actu du Comptoir et du quartier ou en lien avec nos valeurs, une recette végétarienne et un agenda des activités du mois au Comptoir.

# 4 – Un lieu d'accueil tous publics et des partenariats avec les acteurs locaux

## Accueil tous publics

Nous avons accueilli cinq jeunes d'Uni cité. Ils ont passé une journée avec nous à travailler et à comprendre en faisant : trier, éplucher, cuisiner, étiqueter.

Des étudiants et des jeunes sont venus au Comptoir en stage : un élève en bac pro, des personnes venant de l'espace formation, des élèves de 3<sup>ème</sup> en stage d'observation et un capteur.

Nous avons également accueilli un chantier de jeunes, organisé par l'association Jeunesse Nantaise en Action, la ville de Nantes et le Comptoir. Il s'agit de jeunes du quartier, pour certains en décrochage scolaire. L'objectif de ces chantiers est d'expérimenter des actions d'engagement citoyen, de solidarité et de respect de l'environnement. Ce groupe est resté une petite semaine. Ils sont allés à la Syonnaière planter des légumes et au MIN accompagner une ramasse. Ils ont participé à l'accueil des adhérents lors des ouvertures de l'épicerie, ils ont tenu la cabane à légumes et enfin, ils ont préparé un buffet pour accueillir leur famille sur place le dernier soir. Une belle expérience qui sera très certainement reconduite.

Cette année, plusieurs groupes de personnes souhaitant créer une épicerie similaire à celle du Comptoir nous ont sollicité pour visiter notre lieu de vie. Nous leur avons présenté le Comptoir et nos activités. Ils ont pu sentir l'ambiance conviviale qui y règne et les bonnes odeurs émanant de la cuisine ! Un des groupes nous a d'ailleurs donné des nouvelles pour nous annoncer l'ouverture de leur épicerie !

## Les partenariats

Nous avons participé à plusieurs présentations du projet de **caisse commune de l'alimentation** qui va avoir lieu dans notre quartier, Nantes Ouest. Les valeurs défendues sont au centre de notre projet au Comptoir, c'est la raison pour laquelle nous souhaitons nous y impliquer activement. Les premiers ateliers thématiques débiteront en avril/mai 2024.

Nous menons un partenariat avec le réseau VRAC à qui nous livrons environ cent confitures par mois.

Le partenariat avec le MAB perdure : nous avons des adhérents actifs en commun. Nous mutualisons un véhicule pour les invendus et le MAB fait des collectes pour nous le mardi. Nous partageons aussi des fournisseurs de gratuité.

Plusieurs bénévoles du Comptoir ont participé au **concours de cuisine** organisé par VRAC. Nous leur avons également prêté du matériel pour l'occasion (des nappes, des photophores, etc.) et donné des fleurs.

Une classe du **lycée Bougainville**, en CAP cuisine, est venue nous rencontrer pour réaliser leur « chef d'œuvre », c'est-à-dire la réalisation d'un grand projet tout au long de leur scolarité. Ils ont notamment réalisé des cookies, encadrés par leur professeure de cuisine, qu'ils vendent au Comptoir. D'autres projets sont en cours pour le deuxième semestre, en 2024.

Nous avons participé pour la deuxième fois à la collecte de jeux pour la META. Mobilisant notre réseau, nous avons pu réunir un grand nombre de jouets (notamment auprès de l'école primaire la Mutualité) que les salariés d'Océan, association d'insertion, sont venus récupérer au Comptoir pour leur grande vente de Noël.

Nous menons aussi des partenariats plus ponctuels avec **de nombreuses structures** : les Balades d'Olivia, le collège Debussy, l'association FANES, la fête des Deux anges, La Lune Rousse, la maison de santé (présentation de nos boissons non alcoolisées dans le cadre de leur « dry January »), l'ABD, l'atelier de bricolage des Dervallières (accueil d'un groupe), le groupe de musique la Fausse Compagnie, le centre de loisirs de la META (stand lors de leurs portes ouvertes), la ville de Nantes (récupération de bouteilles d'un litre, panier solidaire, prestation repas et goûter), Nantes Métropole (rencontre au MIN organisée par la direction des déchets sur notre pratique de réduction des déchets), etc.

Nous avons participé à deux comités d'animation et de développement (CAD) organisés par La maison des habitants. Ce sont des réunions d'échange entre associations du quartier, encouragées par la direction de quartier Nantes ouest, pour qu'on partage nos actualités.

## 5 – Nos perspectives

Nous sommes très satisfaits de cette année écoulée où nous avons mis des moyens en œuvre pour que les ventes de l'épicerie augmentent, pour nous permettre de travailler ensemble plus sereinement et pour développer une offre de prestation permettant de sensibiliser au gaspillage et de nous faire connaître sous d'autres visages !

Pour l'année à venir nous souhaitons nous ouvrir encore plus sur le quartier et développer des partenariats locaux notamment avec le projet de Caisse commune de l'alimentation mais également essayer de plus participer aux événements de quartier avec la maison des habitants des Lauriers par exemple.

De nombreux projets sont en cours pour cette nouvelle année :

- Dans un objectif de professionnalisation et de meilleure gestion du Comptoir, nous allons externaliser la comptabilité. Cela nous permettra d'avoir une visibilité sur la santé financière de l'association, d'être plus rigoureux sur la tenue des comptes et d'être au plus proche des besoins de l'association en termes d'activité (freiner une activité qui est très rentable ou au contraire développer une autre qui nous coûterait trop chère). Néanmoins, nous aurons toujours la saisie de la compta à faire.
- Poursuivre la mise en beauté du blog : nous allons faire appel à une agence pour améliorer l'aspect du blog.
- Réaliser et inaugurer une belle fresque murale pour embellir le Comptoir et la rue des Alouettes.
- Reformuler le comité d'animation pour que les décisions soient plus collectives et les idées plus nombreuses et festives !
- Reprendre les ateliers jardinage : le jardin est central dans notre plaisir à être au Comptoir et à y passer un bon moment. Nous souhaiterions que sa gestion soit plus partagée. C'est une opportunité de plus pour être ensemble et il est tellement agréable de mettre les mains dans la terre !
- Consolider le groupe de ménage qui est super efficace mais qui manque de rotation !

Mais aussi et peut-être surtout : **toujours veiller à la convivialité** et au bien-être des uns et des autres malgré l'activité croissante. Pour cela nous souhaitons rappeler l'importance de la pause thé ou café vers 16h. D'autres part, des adhérents ont manifesté l'envie de refaire des repas partagés. Enfin, nous allons initier une session de formation à la **communication bienveillante**. Elle se déroulera avec Mathilde Marizien de Passerelle des Possibles et durera deux fois 3h. Nous apprendrons, avec un premier groupe de dix personnes, à identifier nos manières de fonctionner, de réagir, puis nous apprendrons à écouter. Au cours d'une deuxième session nous nous concentrerons sur le groupe. Nous identifierons ce qui nous amène à venir au Comptoir et verrons si ces motivations sont toujours en adéquation avec le projet commun. Enfin, nous expérimenterons des outils pour apprendre à gérer des tensions ou des conflits.

Nous sommes dans une belle phase de professionnalisation sans oublier nos objectifs initiaux : faire ensemble et bien être ensemble ; s'enrichir les uns les autres et œuvrer pour un monde meilleur, à l'échelle du Comptoir !

