

Bilan d'activités 2024

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 partagé 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

2 – Nos activités

Des ateliers et des animations

Les espaces « anti gaspi »

La boutique

Les prestations

3 – Nos moyens de communication

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

5 – Nos perspectives pour l'année 2025



1 - Notre fonctionnement collectif

La composition de l'association

Nous accueillons de façon plus ou moins régulière **environ 380 adhérents**. De nouvelles personnes adhèrent chaque semaine, un public du quartier principalement.

Nous bénéficions d'environ **5100 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, un véritable apprentissage du vivre ensemble. On compte une trentaine de bénévoles actifs au quotidien : collecte, tri et transformation des invendus, étiquetage et mise en rayon des produits transformés, tenue de la caisse, nettoyage de l'épicerie, vaisselle, remplir les rayonnages de l'épicerie, accueillir les adhérents à la cabane, ranger les cartons d'invendus, etc.

Le conseil d'administration garantit l'adéquation entre le projet et les actions mises en œuvre et assure les obligations légales. Il se réunit de façon informelle et irrégulière principalement pour évoquer des questions de recrutements et de dépenses inhabituelles.

L'association compte **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 CDI. Le Comptoir bénéficie 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.), d'une partie de la comptabilité et tient parfois la caisse.

Olivia, bénévole historique du Comptoir, a remplacé Juliette lors de son congés maternité d'octobre 2024 à début mars 2025. Son contrat était identique : mêmes missions et même nombre d'heures.

L'organisation collective

Suite à la dernière assemblée générale, un groupe de bénévoles s'est constitué pour échanger sur l'organisation de la vie au Comptoir et planifier des événements culturels afin de favoriser, toujours plus, la convivialité au Comptoir. Il s'agit du **groupe d'animation**. Une petite dizaine de personnes se

sont retrouvées trois fois au cours de l'année. Ensemble, ils ont notamment répondu aux questions suivantes : comment faciliter et améliorer la gestion de la caisse de l'épicerie ? Comment favoriser la circulation des personnes venant (seulement) à la cabane ? Comment communiquer plus largement sur l'existence des paniers solidaires ? Comment organiser au mieux la tarification des légumes à la cabane ? Comment encourager la participation de tous à la vie du Comptoir ? etc.

Les **commissions** (vente/épicerie, communication et prestations) qui existaient en 2023, sont réparties différemment aujourd'hui. La communication et les prestations sont majoritairement organisées par les « permanents » (Odile, Jojo, Juliette) et la commission « vente » se réunit ponctuellement selon les besoins.

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 en 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 proposé aux bénévoles une formation de communication bienveillante, en avril et en mai, animée par Mathilde Marizien, une formatrice de l'association Passerelle des Possibles. L'objectif principal était de développer nos compétences de coopération. Quatre modules nous ont permis d'identifier nos freins relationnels, nos croyances limitantes ; nous avons expérimenté différentes formes d'écoute de l'autre ; nous avons appris à distinguer l'observation des faits de leur interprétation dans une situation de tension et à clarifier notre rôle et nos attentes au sein du projet du Comptoir. De riches apprentissages et moments d'introspection qui nous ont guidé vers une meilleure connaissance de nous-même dans le contexte du projet collectif du Comptoir. Nous en sommes sortis mieux outillés pour vivre harmonieusement en groupe.



Photo : Formation de communication bienveillante

Les grands **ménages** ponctuels de l'épicerie se poursuivent (même si nous manquons parfois de bénévoles). Ça n'est pas une tâche facile, au vu de l'activité (fruits et légumes parfois dégoulinants à trier et à transformer) et du grand nombre de passages mais il est tellement agréable et important de garder cet endroit propre ! Merci à Claude qui chapeaute tout ça merveilleusement !

Nous avons choisi de déléguer certaines tâches à des structures professionnelles afin de soulager le travail de plusieurs bénévoles et d'être plus sereins quant au respect des lois, de la compta et autres procédures administratives :

- C'est toujours la SCOP Le Bureau des arts qui gère 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.).
- Nous avons confié une partie de notre comptabilité au cabinet **d'expertise comptable** GECCA. Leur logiciel MEG nous permet de réaliser des devis et des factures dont nous pouvons ensuite suivre le paiement, nos fournisseurs nous y déposent toutes leurs factures, cela nous permet également de vérifier leur acquittement. Cet outil est aussi précieux pour faire un bilan de la comptabilité, observer la nature de nos recettes et dépenses sur une année, comparer avec l'année passée, etc. Après quelques semaines de prise en main, c'est un grand soulagement et une satisfaction d'avoir ce logiciel et l'accompagnement qui va avec, pour l'épicerie. Nous libérons, là encore, un bénévole qui faisait ce grand travail des bilans de fin d'année, Nacer.

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.



Photo : Transformation des pommes pour les faire sécher et les vendre.

En 2024, 1691 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 5205 euros (+ 7% par rapport à 2023).

Un atelier cuisine bimestriel 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.e adhérent.e, l'objectif des ateliers est d'accompagner le changement de comportements alimentaires (moins de viande, plus de produits frais) par l'expérimentation de plats composés principalement de protéines végétales et de légumes. Six ateliers cuisine ont été organisés en 2024 avec environ 40 personnes participantes : la lactofermentation, les pickles, variation autour des légumes, un repas de Thanksgiving, une improvisation inspirée par la cuisine du chef Yotam Ottolenghi et un couscous végétarien.

Un atelier couture le mardi après-midi. Les réalisations sont vendues au profit du Comptoir lors de marchés à l'épicerie ou ailleurs.

Un atelier jardinage le samedi matin pour entretenir à plusieurs le grand espace vert du Comptoir, à fréquence irrégulière en fonction des besoins.

Des cours de pilates le vendredi matin à prix libre.

Des temps d'animation : la vie culturelle du Comptoir fut riche cette année encore, en nombre d'événements, en diversité et en joie partagée ! Ces animations font vibrer notre lieu de vie ; sont

autant d'occasions de rencontres ; d'accueil et de promotion d'artistes ou de partenaires du quartier : une de nos nombreuses raisons d'être !

Cette année nous avons accueilli ou organisé : la fête de la musique ; le marché de Noël ; des soirées jeux de société ; des concerts ; des lectures de contes avec La Lune Rousse ; des ateliers d'écriture menés par des bénévoles ; de l'éveil musical ; l'accueil d'une résidence d'artistes ; la diffusion de plusieurs spectacles jeunesse (La petite taiseuse, Les rencontres de la Plume, Florilège de contes en musique) ; deux sorties au pressoir (en novembre) pour presser les pommes et mettre notre jus en bouteilles tous ensemble ; des ateliers coiffure par des bénévoles ; une scène ouverte où les adhérents pouvaient clamer un texte ou une chanson ; la fête des beaux jours avec des stands d'artisanats, de la musique et de quoi se restaurer ; des ventes de crêpes, etc.



Photo : Soirée conte avec la Lune Rousse, le 28 juin 2024

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 fait une demande de mécénat auprès de la fondation du Crédit Mutuel qui nous a également été accordée (2000 euros). Après de nombreuses difficultés administratives, nous sommes heureux de pouvoir annoncer que le projet verra le jour au printemps 2025 !

Les espaces « anti gaspi »

Des bénévoles effectuent des **collectes d'invendus** deux fois par semaine pour récupérer environ 17 tonnes d'invendus qui sont ensuite triés puis mis à disposition dans une « cabane à légumes ». Tous ces produits sont récoltés auprès de différents fournisseurs. Le mardi, par le biais des collectes du MAB : Leclerc Ancenis, Atout Sud et Atlantis, Carrefour Beaujoire et Châtaignier, la Banque Alimentaire, Fruidor pour les bananes et Honoré pour le pain. Le mardi un.e bénévole du Comptoir récupère également du pain chez Barnabé. Le



vendredi, les aliments proviennent de nos collectes du MIN (Secours Populaire et Fleurametz), du Super U de Rezé, d'Honoré et de Barnabé.

Le **pain** est disposé sur un présentoir « boulangerie » dans l'épicerie. Nous estimons à 2 tonnes le poids de pain et viennoiseries récupéré en 2024. Pour ces « mises à disposition » nous demandons une libre participation financière d'un minimum de 50 centimes. Cette **demande de participation** a évolué au cours de l'année : une première fois suite à une forte augmentation du prix du carburant. Nous avons donc demandé 1 euro. Une seconde fois en octobre, suite à la facturation des collectes au Secours Populaire. Désormais, nous payons les fruits et légumes récupérés chez ce principal fournisseur, nous avons donc choisi d'arrondir à 2 euros le « panier » récupéré par chaque adhérent.

Pour cette raison nous n'appelons plus la cabane espace de « gratuité » mais espace « anti gaspi ». Néanmoins, il est important de garder à l'esprit et de rappeler à chacun que les légumes récupérés permettent, certes, de réduire le gaspillage alimentaire mais permettent, avant tout, de nourrir des personnes en difficulté. Nous demandons à chaque adhérent de se fournir en conscience de ses propres revenus.

La boutique

Une centaine de **produits** est vendu 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 pâtissières, 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 et très locaux : Couëron).

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. Tous les produits peuvent être choisis, y compris le panier de légumes bio, à l'exception de l'alcool. Nous avons noté une baisse de leur utilisation. L'an passé, en 2023, 33 foyers en avaient bénéficié, cette année, ils n'étaient que 24. Nous devons en faire la promotion pour que ce système profite à plus de personnes.

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. Ce logiciel continu d'évoluer en 2024 pour s'adapter aux besoins de la caisse et des bénévoles qui la tiennent. Merci Antoine !

L'utilisation de la **carte bancaire** a augmenté par rapport à 2023 (environ + 60%). Plus le montant des achats par adhérent augmente, plus les chèques et la CB sont utilisés. Nous sommes prélevés de 1,75% par la banque pour chaque achat en CB.

Comme en 2023, les **produits transformés** font partis du « top » des ventes avec les œufs, les paniers de légumes bio et le café. Bravo et merci aux bénévoles !

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. Néanmoins des formules existent (voir flyer page 8) : des repas, des goûters, des apéros et des accueils de groupes. 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, venir récupérer les plats lorsque cela a été demandé et recueillir des retours.



Photos : A gauche, prestation d'un repas de l'équipe de quartier sur place, au Comptoir. A droite, un goûter de 350 parts de gâteaux (dans le cadre d'une journée de la propreté organisée par la Ville).

Les recettes sont moins importantes qu'en 2023 (de 1000 euros environ) mais nous avons acquis une plus grande diversité de partenaires (particuliers, institutionnels ou associations de l'agglomération). Aussi, en 2023 nous avons participé aux Scènes Vagabondes (qui nous ont rapporté environ 1000 euros), opération non renouvelée en 2024. Nous avons également accueilli moins de jeunes pour des ateliers de sensibilisation.

3 - Nos moyens de communication

Nos outils de communication restent les mêmes qu'en 2023. Certains ont évolué en 2024 avec notamment un site internet tout neuf !

Flyer de l'association

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

Notre flyer de traiteur a évolué en 2024 :



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

Des apéros Ex : ◆ 3 bouchées salées/pers ◆ Houmous + petits légumes ◆ Soupe de saison 6€/pers - mini 10 Boisson en supplément (pomme/bissap/gingembre, divers vins, bières)	Des repas végétariens ◆ Entrée + plat ou Plat + dessert 10€/pers - Mini 6 pers ◆ Entrée + plat + dessert 12€/pers - Mini 6 pers ◆ Thé ou café Boisson en supplément (pomme/bissap/gingembre, divers vins, bières)
Des goûters ◆ Crêpe ou gâteau (0,60€/pers.) ◆ 1 verre de jus (0,40€/pers.) (pomme/bissap/gingembre) Mini 30	Des ateliers sensibilisation au gaspillage alimentaire - 2h ◆ Tri des invendus récoltés ◆ Fabrication culinaire ◆ Compostage 5€/pers - mini 8

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
Par tel à Odile 07.83.49.20.01 ou Jojo 06.04.05.81.62.

Pour faciliter les propositions de devis nous avons également créé une **carte des boissons** du Comptoir, avec et sans alcool.

Site internet

En 2023, nous avons travaillé à la refonte de notre blog. Suite à la rencontre au Comptoir avec un adhérent webdesigner, nous avons même décidé de créer un véritable site internet pour illustrer notre lieu de vie : www.lecomptoirdesalouettes.fr. L'agence ACCK nous a accompagnés dans la simplification des messages à transmettre, dans l'optimisation de la navigation sur le site et dans la création d'un contenu clair et esthétique.



Gazette

Nous poursuivons la rédaction mensuelle de la **Gazette**. 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. Qui le souhaite peut proposer : une recette, un article, un événement.

Whatsapp

Depuis janvier 2023, un groupe whatsapp a été créé pour transmettre aux adhérents qui le souhaitent des informations importantes de la vie du Comptoir et pour rappeler des actualités parues dans la Gazette en début de mois ou partager des événements de dernière minute. Il contient 167 contacts.

Nous devons communiquer plus largement sur son existence car les plus anciens adhérents ne le savent peut-être pas. En effet, sur la fiche d'adhésion cette mention n'apparaissait pas.

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

En tant qu'association de quartier, il nous tient à cœur de créer et de maintenir des liens avec les acteurs associatifs et institutionnels de Bellevue et de Chantenay. Voici quelques illustrations de nos engagements :

Nous participons à l'expérimentation de **caisse commune de l'alimentation** qui est en train d'être mise en place 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 ont débuté en avril 2024.

Nous menons un partenariat avec le réseau VRAC à qui nous livrons des confitures chaque mois.

Le partenariat avec le MAB perdure : nous avons des adhérents actifs en commun. Nous mutualisons un véhicule pour les invendus et échangeons des produits issus de nos récoltes respectives. 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, a réalisé leur « chef d'œuvre », c'est-à-dire la réalisation d'un grand projet tout au long de leur scolarité. Ils ont notamment cuisiné des cookies, encadrés par leur professeur de cuisine, qu'ils ont vendu au Comptoir. Nous avons également déjeuné dans leur restaurant d'application avec plusieurs bénévoles du Comptoir.



Nous avons participé pour la troisième fois à la **collecte de jeux** pour la META. Mobilisant notre réseau, nous avons pu réunir des jouets que les salariés d'Océan, association d'insertion, sont venus récupérer au Comptoir pour leur grande vente de Noël.

Dans le cadre de **nos ateliers de sensibilisation** au gaspillage alimentaire, nous accueillons des jeunes du centre de loisirs et des accueils périscolaires. Ils viennent visiter le Comptoir, découvrir nos initiatives de récupérations d'invendus mais aussi et surtout apprendre à cuisiner des restes défraîchis qui paraissent immangeables et qui se révèlent savoureux par des recettes gourmandes !

Nous accueillons aussi des étudiants et des jeunes en **stage** : des élèves de 3^{ème} en stage d'observation, des stages de BTS économie sociale et familiale. Nous avons également accueilli une femme en immersion avec France Travail.

Nous menons aussi des partenariats plus ponctuels avec **de nombreuses structures** : La Lune Rousse, MAB, VRAC, 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, la ville de Nantes (stand au forum des

associations, SERD, panier solidaire, prestation repas et goûter), Nantes Métropole, direction de quartier ouest (fresque murale, aide administrative, stand lors des mardis des Lauriers, participation aux midis des asso), 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.

Nous avons **prêté la cuisine** du Comptoir à plusieurs associations : Fanès, Etincelle et Végétalise ton assiette. Nous prêtons aussi régulièrement du matériel tel que de la vaisselle, les billigs et nos grandes gamelles.

5 – Nos perspectives pour l'année 2025

Cette année 2024 nous a permis d'asseoir notre organisation et les nombreux changements initiés en 2023 : deux nouveaux prestataires pour la gestion administrative et la compatibilité ; la refonte du site internet ; le développement de notre offre de prestations et l'organisation en interne que cela a nécessité ; et former un comité d'animation pour un Comptoir toujours plus gai et organisé.

Nous nous réjouissons d'avoir atteint les objectifs fixés en 2023 et nous formulons avec le même enthousiasme de nouvelles perspectives pour l'année à venir :

- Nous souhaitons **rénover** plusieurs endroits du Comptoir : la cuisine, la petite terrasse au pied des escaliers en bois et réaliser une terrasse couverte depuis la baie vitrée du Comptoir.
- Il faudra améliorer notre **espace de stockage** afin qu'il soit plus fonctionnel et moins sujet aux variations de température.
- Dans un objectif de partage et d'ouverture aux associations du quartier, nous proposerons notre belle cuisine à la **location** pour un prix modique.
- Afin de **sensibiliser** les plus jeunes au gaspillage alimentaire et faire découvrir les initiatives que notre lieu de vie propose, nous souhaitons relancer la promotion de nos ateliers enfants en partenariat avec les centres de loisirs et les écoles du quartier.
- Des difficultés administratives ayant repoussé notre projet de **fresque murale**, initialement prévu en 2024, nous inaugurerons notre beau projet en 2025.
- Nous avons testé cette année les bienfaits des réflexions collectives du **comité d'animation**. Nous voudrions le renforcer en y conviant de plus nombreux bénévoles.
- Pour poursuivre le travail d'introspection et de remise en question collective de notre fonctionnement initié avec la formation communication bienveillante, nous projetons d'organiser en 2025 une nouvelle formation autour des **préjugés**.
- Nous avons noté une baisse de la fréquentation à la **cabane** ainsi qu'une moindre utilisation des **paniers solidaires**. En 2025, nous prévoyons d'en faire la promotion auprès des centres sociaux voisins.

Pour conclure ce bilan d'activité, un grand remerciement sincère aux bénévoles qui font vivre le Comptoir en y investissant du temps, du cœur et de l'énergie. Merci aussi à tous les adhérents qui viennent par envie, besoin et/ou engagement. Quelle joyeuse fourmilière !

