

Bilan d'activités 2025

Le Comptoir des Alouettes existe depuis bientôt 10 ans, à fêter en 2027 ! Les objectifs qui ont porté la naissance du projet et qui nous guident au quotidien sont les suivants :

- Être 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.

Au menu de ce bilan :

1 – Notre fonctionnement collectif

- La composition de l'association
- L'organisation collective
- Ce qu'on externalise

2 – Nos activités

- Des ateliers et des animations
- Les collectes d'invendus
- 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. D'autres personnes ne viennent plus mais nous ne les enlevons pas du logiciel (nous n'avons pas les moyens de savoir qui ne vient plus du tout) donc ce chiffre est très approximatif.

Nous bénéficions d'environ **4600 heures de bénévolat** pour cette année. 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, réassort des rayonnages de l'épicerie, accueil des adhérents à la cabane, rangement des 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.

Le **bureau** est composé de :

Odile Brousse, fondatrice et présidente du Comptoir des Alouettes. Difficile d'énumérer tout ce qu'elle fait mais elle s'occupe notamment des prestations, de la circulation des informations, de la mobilisation des bénévoles, de la caisse ponctuellement, de certaines collectes, de l'accueil chaleureux des adhérents, des relations partenariales mais aussi et surtout de l'adéquation entre les valeurs du projet et sa concrétisation.

Didier Brousse est également fondateur de l'association et trésorier. Il s'occupe d'une partie de la comptabilité et d'un grand nombre de travaux, petits et gros.

Claudine Houssin fait aussi partie des membres fondateurs du Comptoir. Elle a longtemps animé un atelier de couture. Elle continue à proposer ses réalisations au profit de l'association. Elle tient la caisse tous les mardi et s'occupe d'une partie de la comptabilité (saisie et vérification de la caisse, dépôt en banque, etc.).

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 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 site internet, création d'affiches pour les activités du Comptoir, etc.), de tâches administratives (dossiers 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, programmation des animations mensuelles, création d'outils pour faciliter le fonctionnement général, gestion de partenariats, etc.) et d'une partie de la comptabilité.

- L'organisation collective

Une bonne partie des tâches à effectuer s'organise « toute seule », grâce aux habitudes et à l'implication des bénévoles.

Tous les mardi et vendredi le groupe de bénévoles présent s'organise ensemble en fonction des arrivages : rangement du pain et des viennoiseries, tri des légumes, choix des préparations à cuire (confitures, soupes ou autre), etc.

De même, un tableau sur papier est affiché dans la salle collective sur lequel figure les différentes missions hebdomadaires. Chacun.e s'inscrit en fonction de ses disponibilités et préférences : conduite du camion pour les collectes, récupération du pain en boulangerie, tenue de la caisse, etc.

Par ailleurs, de façon moins régulière, le **groupe d'animation** s'est réuni. Deux fois au cours de l'année ces bénévoles ont échangé sur le fonctionnement général du Comptoir et sa programmation (concerts notamment). Une petite dizaine de personnes était présente à chaque fois. La dynamique s'essouffle, il est difficile de mobiliser les adhérents. Peut-être à cause de la faible fréquence de ces réunions qui ne maintient pas l'implication des volontaires. Peut-être que les prises de décisions ne sont pas suffisamment collectives et qu'on a tendance à se reposer sur les 3, 4 mêmes personnes qui décident des règles notamment. C'est ce que nous souhaitons changer en 2026. Si nous organisons régulièrement des moments d'échanges collectifs avec les bénévoles réguliers sur des sujets qui concernent le fonctionnement du Comptoir lors des permanences, nous manquons d'une instance de réflexion et de prises de décisions représentative de la diversité de notre lieu de vie. Cela aurait tout son sens au regard de l'aspect éminemment collectif de l'activité du Comptoir.

Les grands **ménages** ponctuels de l'épicerie sont bien institués. Un groupe de 6 à 8 bénévoles se mobilise tous les 2 ou 3 mois pour un grand nettoyage suivi d'un pic nic. 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 !

- Ce qu'on externalise

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 comptabilité et autres procédures administratives :

- **La partie gestion salariale** (paie, congés, arrêts...) est désormais assurée par la même structure qui nous accompagne sur la comptabilité, la société GECCA.
- Pour la partie **comptabilité**, l'année a été plus difficile que prévue, sans l'accompagnement escompté, nous avons donc changé d'interlocuteur au sein de la même entreprise. Nous allons à présent bénéficier d'un suivi personnalisé, adapté à nos besoins.
- Pour le **site internet**, c'est l'agence ACCK qui nous accompagne et héberge notre site.

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 2025, 1756 confitures ont été vendues par le Comptoir, à l'épicerie, via le réseau VRAC et à Denis Blineau, notre fournisseur d'œufs, de volailles et d'huile de colza) qui les vend au marché de Zola, pour un gain de 5358 euros (+ 3 % par rapport à 2024).

En 2026, nos confitures ne seront plus vendues par VRAC, il va nous falloir trouver d'autres lieux pour les vendre.

Nous avons arrêté les **ateliers cuisine** réguliers des samedi matin. Il était trop difficile de trouver des personnes souhaitant les animer. Néanmoins, c'est toujours possible et très encouragé car ils avaient du succès !

Nia, adhérente du Comptoir, a pris le relais de Claudine concernant les **ateliers de couture**. Elle peut accompagner qui le souhaite dans son projet. Elle propose également des thèmes : trousse, sac, calendrier de l'Avent, etc. En fin d'année, elle a été rejointe par Agnès qui nous fait découvrir la broderie comme méthode de raccomodage. Ces ateliers ont lieu les 1^{er} vendredi de chaque mois.

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 : une fête de l'hiver avec concerts, crêpes et stand de couture du Comptoir ; des soirées jeux de société ; des soirées concerts ; une lecture de contes avec La lune Rousse ; des ateliers d'écriture menés par un bénévole ; deux sorties au pressoir avec des

bénévoles pour presser les pommes et mettre notre jus en bouteilles ; des ateliers coiffure et maquillage gratuits organisés par des bénévoles ; l'inauguration de la fresque murale avec banquet, concerts et animations enfants ; des ventes de crêpes, des dégustations gratuites tous les 1^{er} mardi du mois, etc.



Photo : Concert de Balla Marcellina, le 3 octobre 2025

La **fresque murale** a enfin vu le jour après 2 ans de préparation, de négociations et d'attente ! Nous remercions chaleureusement Marie-Line, artiste peintre du projet. Nous avons **inauguré** la fresque au mois de juin lors d'une grande fête de quartier dans la rue, devant le Comptoir. Plusieurs artistes (danse et musique) sont venus, ainsi que la bibliothèque d'ATD Quart monde. Nous avons aussi emprunter des grands jeux en bois à la ludothèque de la META.



- Les collectes d'invendus

Le Comptoir organise chaque semaine **7 tournées** de collectes d'invendus.

Elles sont gérées par des équipes de deux bénévoles, un conducteur.ices et une personne pour aider à porter les produits. Pour la récupération du pain, une seule personne suffit. Les bénévoles sont presque toujours les mêmes volontaires.

Elles sont ainsi organisées :

Le lundi : Carrefour châtaigniers, pain Barnabé chantenay

Le mardi : Carrefour châtaigniers, récup' au Mab des produits abîmés non distribués

Le jeudi soir : pain Barnabé

Le vendredi : Super U de Rezé et au MIN : les fleurs et les produits du Secours Populaire.

Pour ces tournées, nous utilisons soit des véhicules personnels avec la remorque du Comptoir (les lundis et mardis), soit le véhicule du Mab (les vendredis).

Nous récupérons des légumes, des fruits, des produits frais (en petites quantités des plats préparés, viande, fromage, yaourts...) et des produits d'épicerie (conserves, biscuits...).

Sur l'année 2025, nous avons récupéré du Secours Populaire 10 000 kg (220kg sur 43 semaines) et 6000 kg des grandes surfaces (20 cageots de 7 kg sur 43 semaines) dont ¼ est trié au compost.

Les coûts engendrés par ces collectes comprennent les transports des produits dont la location du véhicule du MAB (3 300€), l'achat des légumes au Secours Populaire (22ct/kg× 220kg×43 semaines = 2 080€/an). On peut déduire à cela la participation des adhérents (4 441 €).

La récupération de ces produits est défiscalisée (à hauteur de 66 % du prix de vente des produits) et cela profite uniquement aux distributeurs. La gestion de ces invendus par les associations qui récupèrent n'est pas du tout prise en compte. La qualité est parfois insuffisante, voir douteuse, un tri est systématiquement nécessaire à l'arrivée.

Pour les « distributions » à la cabane, devant la baisse de quantités des ramasses (pratique de déstockage dans les grandes surfaces + d'avantages d'associations positionnées sur la récup), nous souhaitons être plus attentifs au public ciblé et réajuster la mise à disposition en direction des familles en difficulté. L'expérience nous montre que ces familles sont plutôt présentes en début de service. Nous continuerons de ne pas demander de justificatif de ressource mais accentuerons sur la nécessité de prise de conscience de la solidarité.

- La boutique

Un peu plus de 100 **produits** sont vendus 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 Claire bénévoles pâtissière. Elle nous livre régulièrement de délicieux gâteaux qu'elle confectionne chez elle, 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. A l'exception de l'alcool, tous les produits peuvent être choisis, y compris le panier de légumes bio. Nous avons noté une importante augmentation des paniers vendus (+ 20 %) ainsi que du nombre de foyers en bénéficiant (55 contre, 24 en 2024). Néanmoins, une majorité (56,4 %) n'en a acheté qu'une à 5 fois. Les habitués (11 à 18 passages) représentent 12,7 % des bénéficiaires. Souhaitant faire profiter un plus grand nombre de personnes de ce dispositif, avec l'aide du groupe d'animation, nous avons communiqué plus largement : un article est apparu sur ce sujet dans les Écrits de Bellevue, une bénévole en a parlé lors d'une permanence de VRAC, des flyers ont été déposés dans plusieurs endroits de passage du quartier (maison de santé, MHC, etc.). Cette opération sera renouveler dans ce contexte de baisse de subventions et de diminution des volumes d'inventus, il est important de faire connaître au plus grand nombre les possibilités de bien se nourrir à moindre coût.



Nous avons reçu un complément de subvention dans le cadre des paniers solidaires ce qui nous a permis d'organiser deux **cours de cuisine**. Réservés aux bénéficiaires des PS, ces cours étaient menés par une adhérente du Comptoir, qui est également cheffe cuisinière : Pauline Bouzigues. Le premier a eu pour thème les légumineuses afin de promouvoir la consommation de protéines végétales et le second cours portait sur la

cuisine indienne. Sept personnes y ont participé à chaque fois et les retours ont été très positifs. Nous pensons reproduire l'opération en 2026 si les subventions nous le permettent.

Comme en 2023 et en 2024, 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

Les prestations s'adressent aux particuliers ou aux professionnels et peuvent s'adapter à chacun. Néanmoins des formules existent (voir flyer page suivante) : 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).

3 - Nos moyens de communication

Nos outils de communication restent les mêmes, seul le flyer des prestations a évolué.

Flyer prestation

Nos formules sont flexibles mais nous proposons néanmoins une carte indicative :



**Le Comptoir
des Alouettes**
www.lecomptoirdesalouettes.fr

Bien plus qu'une épicerie !
Traiteur engagé
19 rue des Alouettes
44100 Nantes

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

<p style="text-align: center;">Des apéros</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 parts de cake ou de tarte/pers. • Houmous ou tartinade + crudités <p>6€/pers - mini 10 pers.</p>	<p style="text-align: center;">Des repas végétariens</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrée + plat ou plat + dessert 10€/pers - Mini 8 pers. • Entrée + plat + dessert 12€/pers - Mini 8 pers. • Thé ou café compris
<p style="text-align: center;">Des goûters</p> <ul style="list-style-type: none"> • Part de gâteau • Verre de jus (pomme/bissap/gingembre) • Fruit ou salade de fruits <p>Mini 30 pers., sur devis</p>	<p style="text-align: center;">Des ateliers de sensibilisation au gaspillage alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tri des invendus récoltés • Fabrication culinaire • Compostage <p>Contenu adaptable 5€/pers - 2h - mini 8 pers.</p>

Location

D'une cuisine - 15€ adhérents,
20€ non adhérents / ½ journée

Contactez-nous pour plus de détails !

Réservez 1 semaine à l'avance
D'autres variantes sont possibles.
Par mail : lecomptoirdesalouettes@gmail.com
Par tel à Odile 07.83.49.20.01 ou Jojo 06.13.77.60.41

Pour faciliter les propositions de devis nous avons également créé une **carte des boissons** du Comptoir, avec et sans alcool. Et depuis cette année, nous indiquons la possibilité de louer notre cuisine.

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 la dynamique de 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. En 2025, les pages les plus consultées sont les suivantes : les pages « épicerie », « contact », « prestations », « paniers bio » pour les commandes et « agenda ». Ce qui est

tout à fait satisfaisant car c'est justement le reflet de ce que nous souhaitons mettre en avant grâce au site.

Gazette

Nous poursuivons la rédaction mensuelle de la **Gazette**. Nous y proposons systématiquement de l'actu du Comptoir et du quartier ou un article en lien avec nos valeurs ; une recette végétarienne et un agenda des activités du mois au Comptoir. Qui le souhaite peut participer en nous envoyant : une recette, un article, un événement. Nous le proposons régulièrement dans la gazette mais c'est généralement la salariée qui s'en occupe.

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 233 membres. 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. Malheureusement ce partenariat prend fin en 2026, mais le partenariat se poursuivra à travers le projet de la CCA.

Le partenariat avec le MAB perdure : Odile fait partie de la collégiale, 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 » et Joël, évidemment qui est salarié dans les deux structures.

Une classe du **lycée Bougainville**, en CAP cuisine, a cuisiné des cookies, encadrée par leur professeur de cuisine. Les biscuits ont été vendus au Comptoir. Ils ont également visité notre association pour en découvrir le fonctionnement.



Nous avons participé pour la quatrième 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.

Nous menons aussi des partenariats plus ponctuels avec **d'autres structures** : La Lune Rousse, La Fausse Compagnie, l'ABD : l'atelier de bricolage des Dervallières (accueil d'un groupe), la ville de Nantes (stand au forum des associations, 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), Compostri, Végétalise ton assiette, etc.

Aussi, depuis cette année, nous avons participé à plusieurs rencontres d'un nouveau réseau, celui de la **MAAD : Maison des Agricultures et de l'Alimentation Durables** de la métropole nantaise. Elle a été créée pour relier toutes les initiatives existantes sur le sujet, par exemple : ferme urbaine participative, micro-forêt nourricière, jardins d'insertion ou potagers partagés. Tous portent des projets qui allient justice sociale et modèles économiques durables. La MAAD a pour objectif de renforcer les liens entre ces acteurs et de mutualiser leurs compétences afin de créer un réseau d'action collective solide. Nous sommes désormais adhérents.

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 pour l'année 2026

Lors de cette année 2025 nous avons entrepris plusieurs travaux d'embellissement et de rafraîchissement du Comptoir : la fresque murale, la rénovation de la cuisine, la délimitation d'un espace de stockage et l'installation d'une terrasse en béton.

D'importants changements dans la gestion des collectes (paiement des produits au secours populaire, modification du partenariat avec le MAB pour récupérer des invendus) ont nécessité une adaptation des bénévoles et de la communication pour fluidifier ces évolutions.

Nous nous réjouissons d'avoir atteint la plupart des objectifs fixés en 2024 et nous formulons avec le même enthousiasme de nouvelles perspectives pour l'année à venir :

- Nous souhaitons que cette année soit l'occasion d'un nouveau mode de fonctionnement : clarifier les règles de vie et de fonctionnement du Comptoir en accord avec nos valeurs. Etre **plus collectif** dans la prise des décisions. Nous souhaitons notamment favoriser toujours plus la **mixité** sociale, un **accueil** chaleureux et **l'ouverture** à de nouveaux bénévoles.
- 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 écoles du quartier. Nous avons déjà formulé ce vœux l'an passé mais nous ne sommes pas passé à l'action. En 2026, nous initions un partenariat avec l'école du Plessis Cellier, rue des Alouettes.
- 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 2026 une nouvelle **formation** autour des **préjugés**. N'ayant pas reçu les financements en 2025, nous n'avons pas pu mettre cette formation en route, nous le ferons

en 2026, FDVA ou pas ! Ces temps d'échanges et d'enrichissement collectifs sont porteurs pour les membres d'une association. Nous souhaitons instituer ces temps de formation chaque année afin de nous créer une culture commune pour être toujours plus soudés autour de valeurs chères au Comptoir. Cette année, avec la formation sur « l'accueil des diversités » l'objectif est de questionner nos représentations, d'en comprendre les mécanismes pour mieux les déjouer.

- Nous avons souhaité organiser plus de **concerts**, constatant que ce format plaisait bien : musique et collation en plein air ou dans l'épicerie.
- Nous envisageons de proposer une **programmation plus engagée**, en rapport avec nos valeurs et les questions écologiques qui nous portent. Par exemple : une fresque des low-tech et pourquoi pas la construction collective d'un four solaire.
- Afin d'agrandir un peu l'espace de convivialité du Comptoir et de l'ouvrir sur l'extérieur, nous avons pour projet de bâtir une **pergolas** pour être abrité de la chaleur en été et du froid en hiver.

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 !



Nos partenaires :



Direction de
Quartier Ouest

compostri



VÉGÉTALISE TON ASSIETTE
Par Pauline

LYCÉE DE BOUGAINVILLE
LYCÉE PROFESSIONNEL – NANTES