

L'AN 011..... suite.....

ATELIER DU SAMEDI 26 NOVEMBRE 2016

Avec, Karine, Tinn's, Estelle, Marc Z, Florian, Marc P, Manu, Pascale, Annie,

Quelques remarques générales concernant le mouvement, questions qui agitent les bénévoles de service :

- Souci que ne plus « servir » n' amenuise pas la convivialité,
- Les visiteurs-usagers vont-ils doser la juste valeur des choses ?
- Manque de bénévoles : tenter l'expérience d' « autonomie » des visiteurs ne diminue-t-il pas le nombre de personnes nécessaires pour les permanences ?
- Que chacun fasse selon son goût, du coup, nécessité de pancarte avertissant sur libre-service ou pas,
- Les repères : brouillés au début. Ne plus en avoir peut être tonique, dynamisant,
- Assurer la transition en douceur,
- Surveiller si suffisamment de boissons à dispo, si boissons proposées refroidies : l'utilisateur-visiteur va le réchauffer, pour le café c'est plus compliqué,
- Si beaucoup de monde en même temps : garder la souplesse de faire comme auparavant,
- Déjà, des personnes ont été accompagnées pour faire le thé et quand elles reviennent : elles savent faire au moins réchauffer une crêpe, une tisane...C'est comme une approche progressive des tâches du bénévole de service,
- Cette démarche les fait intéresser au lieu,
- Comment recueillir les ressentis-remarques-traces des usagères-visiteurs ? Un cahier ? Comme ça on peut voir ce qui a déjà été écrit,
- Adhésion : ne pas oublier d'informer : boîte-à-prix-libre avec pancarte indiquant la possibilité d'adhérer, l'explication du prix libre, l'orientation vers la carte pour donner idée du montant des consos :(ah ! Le français et ses multiples sens par exemple pour con sommation ...)
- Question de l'assurance par rapport aux visiteuses-usagères qui interviennent dans la cuisine ?
- L'expérimentation dure jusqu'à l'Assemblée Générale....et des « bilans intermédiaires » seront fréquemment faits,
- La réflexion sur le rapport adhérent/non adhérent, changement de statuts, ces questions , bien sûr, sont à débattre, approfondir,

// Puis un groupe a réfléchi à un texte résumant la démarche engagée, pour affiches, affichettes, pancartes, info pour « dehors », sur volets, sur pancarte à fond noir,pour « dedans », sur les tables, avec les consos proposées, en vitrine, à l'entrée de la cuisine, pour les groupes qui fréquentent le lieu ... :

L'AN 011 DU SAMOVAR - (G)RÊVE GÉNÉRAL(E)

On lève le pied, on réfléchit et c'est pas triste !

Le manque de bénévoles sur les permanences nous permet de nous réinterroger sur l'autogestion du Samovar au quotidien :

- sortir de la relation client consommateur/trice pour mieux partager, partager les tâches et partager tout court.

- se libérer du temps pour développer des relations plus constructives, continuer à tisser le réseau associatif, organiser des soirées et favoriser les échanges et l'émergence d'idées nouvelles. A ce propos , notons la mise à disposition d'un cahier où chacun peut s'exprimer.

Nous souhaitons également nous réinterroger sur les rapports avec les groupes adhérents aux Samovar et ceux y agissant de façon ponctuelle, discuter avec eux sur un échange possible (organisation de soirées, permanences, montant de l'adhésion...).

A l'issu de ces cogitations, il conviendra peut être de renommer le "salon de thé" en un terme moins commercial (salon de tisanes et "miam" autogéré, lieu de pensée, de réflexion et d'autonomie, lieu de contestation sociale ...).

Nous tentons l'expérience d'aller vers plus d'autogestion jusqu'à notre prochaine assemblée générale au plus tard. Pour le reste de nos actions, c'est à dire nos soirées, nos réunions, nos mandats etc... les bénévoles actuels continuent à animer et à faire tourner le lieu
.....MAIS nous avons besoin de VOUS !

.....

//Pendant que l'autre groupe réfléchissait à l'organisation matérielle :

Vous aviez le pense bête, maintenant vous avez le pense (G)REVE...

Pendant l'an 011 du Samovar : (G)rève générale du Samovar !

On lève le pied, on réfléchit et c'est pas triste !

On expérimente **plus d'autogestion...**

⇒ Organisation de la salle

- o Utilisation de **la table ronde** pour poser les boissons et la vaisselle en **autogestion** :
 - On cherche à mettre en place un vaisselier
 - Café chaud dans thermos (on cherche des thermos avec niveau)
 - Eau chaude ou thé dans samovar (en cours de test)
 - Marmite norvégienne à tester pour maintenir au chaud...
- o La cuisine :
 - poser à l'entrée sur la droite un bac pour que chacun puisse poser sa vaisselle sale
 - le bénévole de service cuisine selon ses envies ou pas
- o **Accès à la cuisine pour les visiteurs** :
 - Pas plus de 4 personnes dans la cuisine
 - Accès uniquement pour faire des boissons (ex : chocolat) ou la vaisselle : pour le moment pas de cuisine en autogestion sauf pour les personnes formées comme des bénévoles avec les différentes infos sur l'hygiène... = décision collective d'une autogestion progressive (vers plus d'ouverture possible dans l'avenir)
- o **Les sous** :
 - **Prix libre** : mise en place de 2 boites prix libre sur la table ronde qui seront relevées régulièrement

- Pour une meilleure visibilité les boites du groupement d'achat seront dans la malle blanche (prés de l'estrade)
- Flyer prix libre (en cours de finalisation) mis en place sur toutes les tables ; possibilité pour les personnes qui ne savent pas évaluer le prix libre de regarder la carte
- Plus besoin de toucher beaucoup à l'argent donc fond de caisse et trousse jaune déplacées dans la cuisine vers un accès moins visible (*recherche d'une boite type caisse rouge pour le fond de caisse*)

⇒ Recueil des ressentis bénévoles et visiteurs

- Mise en place d'un **cahier vert** « **impressions et souhaits** » positionné sur la table ronde

Prochain atelier : DIMANCHE 4 DÉCEMBRE de 14 à 16 h

À BIENTÔT