

Commission Alternatibouf SuperAutnome du 9.07.15

Alternatibouf kesako ?

Un espace aménagé pour proposer une alimentation de « qualité » aux passants dont les objectifs sont :

proposer de la gastro pas cher

Donner envie de cuisiner

Donner envie de s'interroger sur ce que l'on mange

Cette commission ne demande rien à personne !

car l'autonomie est la base de notre fonctionnement

Nous pilotons à avec les structures présentes : ecosec, happybio vert, biocoop crès, les petits débrouillards, colok de l'hectare

Espace

On ne se pose pour l'instant pas de limite d'espace, mais souhaiterions sans doute regrouper les espaces resto pour faciliter les besoins, les échanges, la gestion des déchets...

Des questions subsistent : accès à l'eau, accès à l'électricité ? Est ce qu'un gros camion rentre ?

L'idée est de proposer :

un espace crepe géré par Léa

un espace transfo participatif des produits du marché paysan et d'ailleurs avec Thibault

un espace soupe/gaspacho produit frais type guacamole de courgette avec Angel

un espace boulangerie avec Max

+ x espace de prestation

un espace buvette pas trop éloignée...

Philo du repas

Type de repas ? Végétarien ? Bio ?

L'idée est avant tout de créer du lien social avec un large public, nous considérons donc que la valeur éthique des produits proposés est importante mais pas exclusive !

Circuit court

Comment intégrer les habitants du quartier paillade ?

Par contact directe, nous avons tous la possibilité de communiquer et de mobiliser des personnes du quartier. Il suffira de remplir le tableau google onglet restauration

Angel s'occupe de contact moustapha et Omar (président du marché de la paillade)

Max : contacts de parents Mme Bensliman.

Alimentation et Education à ce qu'on mange... mettre l'accent sur la communication et la transparence des produits que l'on propose !

Prestations

Quel cadre donner aux prestataires ? Prix ? Sensibilisation ? Faire un effort de communication ?

Combien de prestataire ? Est ce qu'on fait une marge ?

On leur propose une réunion d'information prestataire le 29 juillet à la Biocoop du Crès 16h

Angel s'en occupe et tu peux appeler ces autres contacts et voir avec eux au téléphone les possibilités.

Voici contacts de prestation à définir :

Bio qui roule /

Zinko

Albane (adamiean@yahoo.fr 06 86 97 89 28) propose des galettes de saison bio sauvage et méditerranéen..au petit épeautre.... Cette personne s'interroge sur la concurrence sur le site et souhaite rentrer en contact avec nous.

Caravan'olla (habitué, pro, recup, cool) Fanny 06 99 25 35 08 et Seb 07 81 56 61 25

Thibault s'occupe de contacter les guerriers de l'arc en ciel (ressourcerie du vigan)
gros camion autonome 100 %

Léa s'occupe de contacter Léa de l'OT (06 41 51 05 56) pour les crêpes

Max s'occupe de tel SDT et autres possibilité de caravanlocrep

Communication

En ce moment avec des prestataires.

En continue avec les habitants ! Mais sans doute plus dispo à la rentrée, il faudra fixer un rdv à la Maison pour tous Leo Lagrange pour communiquer largement en dehors du cercle associatif et en profiter pour faire un appel à repas partagé !

En profiter lors de l'aïd qui a lieu quelques jours avant ou la veille !

Bannières de stand ?

Signalétique des produits vendus :
prévoir une date en septembre !

Matériels

Au préalable bien marqué le matériel pour savoir d'où il vient !

Vaisselle : biocup (enercoop)
couvert :
Assiette (au pire en carton)

Barnum 8m (Happybiovert)
Tables (happy bio vert)

Recup ou achat

*Fruits et légumes (happy bio vert, et l'hectare)
demander à tous les jardins partagés, on peut noter au fur et à mesure sur le tableau google.

*Huiles et corps gras (biocoop)

*produits sucrés (biocoop)

*Farines pour la conception du pain (biocoop recup ou achat)

Dimensionnement

Nombre de bénévoles ? : 50

Nombre de repas visés :

Coordonnées des responsables de Alternatibouf :

Angelina@happybiovert Hapyybiovert à Grabels 06 01 21 19 65

Thibault (Biocoop du crès) 06 66 53 60 51 contact@ailedupapillon.fr

Léa d'ecosec 06 43 02 95 17

Max des petits deb 06 66 12 75 05 m.more-chevalier@lespetitsdebrouillards.org