

COMPTE-RENDU DE L'AG EXTRAORDINAIRE DU 18/10/2025

INTRODUCTION : Rappel des fondamentaux

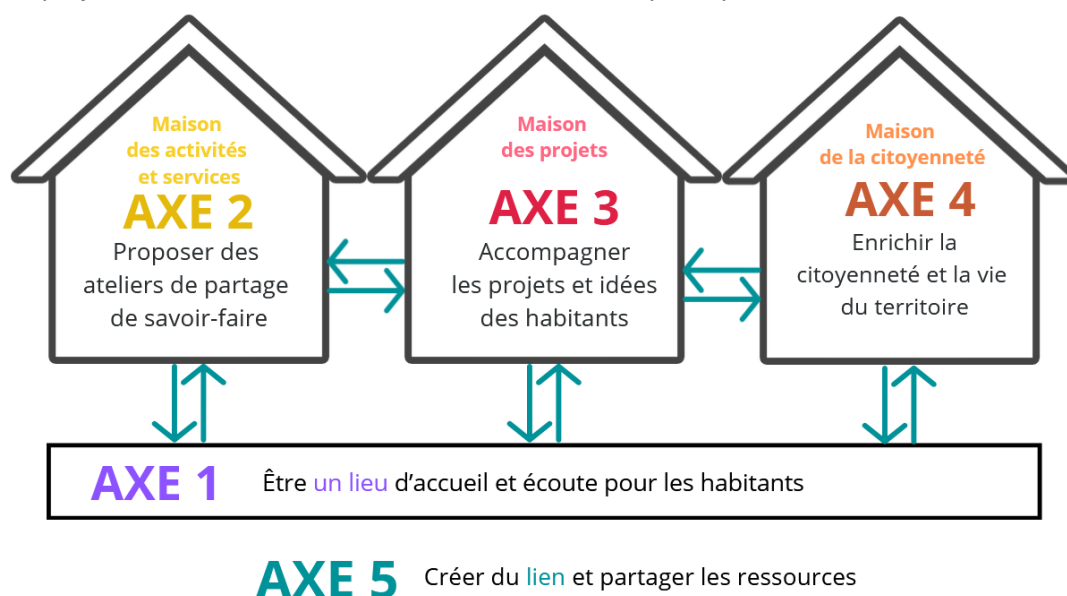
Le projet associatif de l'Atelier FICA :

Grâce au dialogue, expérimenter et promouvoir une société conviviale, écologique et solidaire

Les principes fondamentaux d'un espace de vie sociale :

Par et pour les habitants - Accueil inconditionnel – Laïcité

Présentation du projet associatif 2026-2023 de l'EVS de Meximieux porté par l'Atelier FICA



Présentation du budget prévisionnel 2026

Dépenses = 77 930 €			
48% Charges de personnel 37 310€	35.5% Local 27 700€	7% Achats 5420 €	10% Prêt 7 500 €

RECETTES = 77 930 €				
Acquises				Incertitudes
43% Subvention CAF EVS 33 600 €	19% Subventions autres 14 610 €	8% Prestations activités 6 370 €	12% Prestations externes 9 300€	18% Participation des usagers 14 000 € Adhésions : 2 500€ Dons : 4 000€ Soirées culturelles : 4 500€ Tirelire : 3 000€

AVIS-PROPOSITION-IDEES-REMARQUES DES PRESENTS

ACCUEIL

Comment être outillé pour être à l'aise avec l'accueil inconditionnel de tous ?

- Accueil à 2
- Plages prioritaires d'accueil ? (vendredi, mercredi...) (week-end + semaine par ½ journée)
- Pour les tâches « générales » : créer un process

Constituer une équipe de référents Accueil

- Temps de formation interne :
 - accueil,
 - hygiène
 - bâtiment sécurité
 - en binôme
- Échanger sur les expériences de chacun, analyse de pratique (enrichie par la FDSCS01, supervision ARS)
- Créer un groupe whatsapp et croiser les inscriptions sur feuilles et numériques
 - Faire des rappels si pas assez d'inscrits (accueil aussi)

CUISINE

- Dès à présent :
 - Repas partagé tous les vendredis midis
 - Récupération des invendus Biocoop les mercredis et jeudis soir pour que chacun puisse cuisiner pour le repas partagé avec des invendus
- Avant de relancer des ateliers cuisine
 - Vérifier la réglementation hygiène
 - Formation (appareils...)
 - Faire un inventaire-tri
- Puis relancer des ateliers cuisine de partage de savoir-faire entre habitants :
 - Garder la collecte d'invendus Biocoop
 - Garder la convivialité, simplifier le menu
 - Partager, diviser les tâches (courses, récupération d'invendus, cuisine, nettoyage, compost...)
 - Des repas thématiques à partir des envies : végétarien, culture, cru, spécialités...
 - Faire des ateliers cuisine et repas les samedis et dimanches

BUDGET ET FINANCES

- Participation aux frais des ateliers :
 - A expliquer
 - Ne pas imposer
 - Donner un prix indicatif de participation financière aux ateliers
 - Possibilité de moduler si atelier particulier, coûteux, ...
 - Prix progressif -> problème pour vérifier...
 - Adhésion avec don en plus déjà présent sur le bulletin d'adhésion : à mieux expliquer
 - Proposition sera faite au prochain CA des bulles
- Idée pour des rentrées d'argent supplémentaires ou éviter de dépenser :
 - repas de soutien
 - dons en « nature » : selon besoins affichés, appel à don de matériel
 - vente ponctuelle (achats en gros)
 - Privatisation
 - Louer la cuisine

TRAVAUX

Estrade extérieure -> mairie

Toiture -> village vivants

+ si argent -> menuiserie, kitchenette, toilettes, escalier