Rencontres
du Réseau National des Cafés Culturels Associatifs

15 au 17 mars 2019 à Caen

Compte-rendu établi à l'aide des notes prises par plusieurs participants
mis en forme par Christian

Rencontres prochaines en 2018

Vendredi 4 au dimanche 6 octobre : région Grand Est, ou Centre ou Valence

Jeudi 21 novembre 18h au dimanche 25 novembre 14h : région Aquitaine

Thème : Ordre et désordre

C'est le Restaurant des Sauvages à Caen qui organisait ces Rencontres de printemps, la deuxième fois en trois ans que les Rencontres viennent en Normandie. Chacun a pu découvrir ce nouveau lieu, restaurant situé dans un quartier de la ville, mais aussi le local en cours d'aménagement en centre-ville, et encore les cafés associatifs non membres du Réseau « Aqueerium » et « BTKC » (Bois Toi Qui a soif = patois normand !). Et surtout nous avons pu vivre le dynamisme des Sauvages, leur cuisine, leur sens de l'accueil, le plaisir de recevoir et nous permettre de travailler ensemble.

Ces Rencontres ont été constituées de la formation « ancrage territorial des cafés associatifs », de la réunion du comité de suivi de l'action AJITER (jeunes en milieu rural), d'un atelier cuisine collective et des Rencontres elles-mêmes.

Présents (48 personnes)
LES AUGUSTES (Clermont-Ferrand)
RESEAU DES CAFES CULTURELS ASSOCIATIFS
BLENDER CAFE (Valréas)
CAFE SAUVAGE (Caen)
LE LA ITOU (Bourgogne)
L'UTOPIC (Mirecourt)
LA CANTINE POPULAIRE (Aubenas)
FLAX CAFE TEXTILE (Clermont-Ferrand)
LA MAISON DES FAISEURS (projet Hauts de France)
LE REMUE MENINGES (Saint-Etienne)
LA CLEF (Brioude)
LE SHADOC (Normandie)
IRTS
Divers intervenants

L'ancrage territorial des cafés associatifs

Il s'agissait, sur la proposition de l'équipe du restaurant Sauvages, d'étudier le lien entre le territoire local et le café associatif, et par conséquence comment ne pas entrer dans des habitudes de fonctionnement, de publics, de fait excluant d'autres publics, comment ne pas créer, malgré nos volontés, de l'entre-soi.
Ce travail a été mené de plusieurs manières : des espaces de débats pléniers, des interventions de l'IRTS, des cheminements dans le quartier, des ateliers.
De nombreuses questions ont été traitées :
+ Quel territoire est vécu par l'équipe du café associatif ?

+ Quel territoire est défini par le projet du café associatif ?
+ La notion de territoire n'est-elle pas à considérer au pluriel ? Les territoires du café associatif : quartier, ville, agglomération, département, rural, urbain, rurbain, une superposition de territoires et donc de publics…
+ Sommes-nous totalement maîtres des publics du café associatif et par conséquence de la définition des territoires dans lesquels nous oeuvrons ?
+ L'entre-soi éventuel du public autant que de l'équipe porteuse du café associatif au quotidien, est-il sociologique, social, culturel, intergénérationnel, genré ? L'entre-soi n'est-il jamais désirable ? Et dans ce cas, comment équilibrer les moments d'entre-soi et les moments plus largement ouverts ?
+ Comment prendre en compte l'auto-exclusion de certains publics ?
+ Comment multiplier les codes de comportements dans nos cafés associatifs afin de correspondre au maximum de publics potentiels ?
+ Affirmer « s'adresser à tous » relèverait de quelle auto-légitimation ?
+ Est-ce possible d'être accueillants à tous ?
+ Certains fonctionnements de nos associations participent-ils de l'entre-soi : cooptation, fonctionnement des instances de gouvernance, implantation du café associatif, activités, prix ?
+ Ne faudrait-il pas plusieurs lieux, plusieurs cafés pour pouvoir accueillir tous les publics ? Ou alors, plusieurs cafés associatifs sur le même territoire et se coordonnant sur certains fonctionnements ?
+ Ne faut-il pas différencier « entre-soi » et « capacité d'ouverture » ?
+ S'affirmer comme « populaire », est-ce être ouverts à tous ?
+ Ne faut-il pas considérer les conflits s'exprimant dans nos cafés associatifs comme des atouts dont il faut s'emparer ?

Territoires, publics, entre-soi, alimentation et transition écologique

Nos cafés associatifs sont complexes dans leur fonctionnement, liés à de nombreuses lois et réglementations, de multiples pratiques sociétales, des cultures locales, des projets d'équipe, des relations partenariales.
De plus en plus, nous constatons que nos cafés associatifs servent à manger, sous de multiples formes et pratiques, que les frontières entre café, restaurant et cantine s'estompent dans nos pratiques innovantes, que l'alimentation devient un enjeu permanent dans nos cafés parce dans la société en général : produits sains, végétarien, végétalien, sans gluten, sans lactose, produits bio, recherches gustatives, plaisir de cuisiner, pratiques collectives bénévoles de la cuisine, lien social, lutte contre les exclusions…
Certaines initiatives commencent également à créer du maraîchage pour alimenter la cuisine. Des pratiques de récup s'amorcent.
Et nos cafés, encore plus qu'avant, sont amenés à mener des raisonnements économiques, des raisonnements de rapports à la légalité, de lien avec les valeurs des projets associatifs et innover pour lier cet ensemble.
Enfin, la transition écologique nous amène à une transformation écologique de nos cafés dans leurs fonctionnements : carte bio, vers la suppression des plastiques, de l'aluminium, des produits de nettoyage polluants, de recyclages, etc.
Et tout ceci interroge les termes d'adhérents, administrateurs, bénévoles, usagers, et l'ensemble de nos fonctionnements.

Atelier 1 *(notes de Aminata)*

D'où on parle? : Christine du Flax de Clermont, Laure de l'Utopic des Vosges, Laurence et Ophélie du Blender de Valréas, Fabrice de la Clé de Brioude, Philippe de la Coudé de Bourgogne et Aminata et Violaine du Café Sauvage de Caen.
Parmi les cafés représentés, des cafés qui font la cuisine d'autre non et certains font de l'épicerie à travers des achats groupés.

De quoi veut-on parler?
Tous nous souhaitons être acteurs de la transition écologique, les cafés associatifs sont des lieux qui permettent d'expérimenter la transition à travers l'éducation populaire, et le faire ensemble. En quoi proposer une alimentation exclue ou inclue? Quels sont les leviers existants? Partage d'expériences
Les cantines sont un support d'éducation populaire, elles permettent de créer du lien et de rapporter de l'argent.
D'abord, la cuisine ou plus largement l'alimentation: c'est un langage universel, tout le monde mange.

Les régimes alimentaires
Proposer des repas végétariens permet de s'ouvrir à plus de monde et en même temps, cela ferme la porte à certaines personnes pour qui la viande est indispensable pour un repas équilibré. Cela peut aussi contribuer à se priver d'une partie des gens à travers une vision stéréotypée de l'écologie (bobos)

Le choix des produits locaux et bio
Certains café souhaitent aller vers plus de lien avec les producteurs locaux et les expériences montrent que les usagers apprécient, le rapport qualité prix.
Pour ne pas exclure, le mieux c'est d'avoir de la diversité, une grande carte qui propose de la diversité, en contre partie c'est plus de charges pour les bénévoles.
La récup' permet d'être créatif, mais n'inclue pas forcément le coté bio et s'inscrit dans une logique d'antigaspillage.

Territorialité
Les Plan Alimentations Territoriaux, il s'agit de regroupement d'acteurs territoriaux qui s'organisent pour définir une politique alimentaire territoriale, ils sont les plus souvent mis en place par des initiatives citoyennes mais aussi par des collectivités.
Les cafés associatifs sont des éléments moteur du territoire, ils sont une vitrine des producteurs locaux et faire du lien entre la fourche et fourchette.

Le prix
C'est un facteur incluant, de 8 euros au prix libre, les cafés proposent des formules très variées. Le prix libre interroge le consommateur. Le prix est un outil, il interroge sur manger bio et local est ce que c'est plus cher? Il aide à dépasser les à priori.

L'emploi
La matière première ne coûte pas grand chose, c'est le salaire qui change la tarification. Les salariés travaillent plus que convenus pour un SMIC.
D'ailleurs, les salariés, sont-ils là pour mettre en oeuvre l'objet de l'association ou pour aider les bénévoles à faire? Les 2 mon capitaine, ils facilitent le bénévolat et permettent le rayonnement de l'objet de l'association.
Un monde sans argent serait bien plus intéressant!

Il est important que l'argent ne devienne pas le moteur du café, que la pédagogie ne soit pas remplacer par une logique professionnelle de rentabilité. L'idée est d'amener les gens à s'interroger sur l'alimentation durable et l'on rencontre de nombreuses personnes qui ont cette demande d'informations.

Le changement d'échelle et quelques unes de ses conséquences
Plus tu touches de personnes, plus t'as de monde, plus t'as d'argent, plus tu te professionnalises et là, un changement d'échelle est possible. Les restaurant Sauvage sur un plateau en est un exemple, mais la création d'une SCIC autour d'une légumerie qui servirait notamment aux cantines scolaires en est une autre. Le changement d'échelle en restauration implique de produire plus pour faire des marges intéressantes, d'où la question changement d'échelle = changement de structure? Tout va dépendre de l'histoire de chaque expérience.

Atelier 2 *(notes de Stella)*
Nos pratiques en tant que cafés proposant un peu de nourriture semblent différentes, d'abord car tous ne disposent pas d'une cuisine ni du temps nécessaire et du matériel pour cuisiner. Il y a pourtant des solutions pour proposer des produits locaux nécessitant peu de transformation et permettant aux personnes de se restaurer avant une animation ou un atelier par exemple, proposer des sandwichs faits maison ou des plats de traiteur. Certains d'entre nous mettent la restauration et l'éducation par la cuisine au centre de leur projet associatif comme la Cantine Populaire à Aubenas, d'autres au second plan car ce n'est pas leur vocation première (Les Augustes par exemple). Tous ont à cœur de faire vivre l'économie locale et de proposer des alternatives aux modes de consommation actuels. Partant de ce constat les solutions mises en oeuvre par nos structures diffèrent néanmoins. Plusieurs questions se posent alors à nous, doit-on être intransigeants sur nos produits, vendre seulement du bio, ou seulement du local au risque d'être vite catégorisés comme lieu "bobo" ou "alternatif" et alors perdre une grande partie des publics que nous souhaiterions parfois plus variés dans nos cafés ? Est-ce éthiquement envisageable pour nous de transiger sur certain principes et modes de consommation qui excluraient peut-être des individus ? Quel investissement en temps et en argent nous est-il possible, comment aller vers une autonomie et une auto-suffisance plus grande, quel rapport avec les producteurs, etc ...
Si ces questions restent sans réponse elles animent néanmoins une réflexion constante sur nos pratiques quotidiennes.

Atelier 3 *(texte collectif)*
S'alimenter étant un besoin vital universel, il nous semble que l'alimentation peut constituer un vecteur de lien social à travers l'échange de pratiques, de recettes, autour du plaisir des sens. L'acte de cuisiner de manière collective et de partager un repas représente selon nous un moyen de créer de la convivialité et de changer le regard sur la culture de l'Autre.
Nous nous posons la question de la vente d'alcool au sein de nos structures…
L'ancrage territorial de nos structures devrait-il modifier nos pratiques ?
Devons-nous prendre en compte les problèmes de consommation excessive des personnes qui fréquentent nos cafés ? Différentes pratiques sont partagées : alcool présent à certaines heures, ou sur certains évènements seulement, application de la législation sur l'ivresse, restrictions de la carte de produits alcoolisés.
La question des prix est liée à celle de l'alimentation. Le prix libre peut, potentiellement, pallier à une exclusion économique et permettre une autonomisation et une responsabilisation.
Dans tous les cas, l'intérêt de construire avec tous le projet collectif est réel.

Elargissement des adhérents du Réseau ?

Avec la création du restaurant Sauvage, l'adhésion de la cantine du 111, les relations avec d'autres cantines et d'autres projets de cafés-cantines, élargissons-nous le Réseau aux cantines associatives ? Et de la même manière aux épiceries associatives qui oeuvrent également de manière solidaires dans le rapport au manger, le lien social et la culture ?

Notre sigle, RECCA, nous permet ces élargissements sans le changer, mais entraînerait la disparition du mot « culturel ». Plus fondamentalement, cela pose la question : « avec qui voulons-nous œuvrer ? », sachant que pour nous aujourd'hui, il ne s'agit pas de démarcher des associations animant des cantines et des épiceries, mais leur laisser librement la possibilité de nous rejoindre avec facilité et transparence.

Notre identité associative, nos pratiques d'éducation populaire, notre attachement au lien social, à l'action culturelle, à l'inter-générationnel, nous offrent une assise forte. Une ouverture nécessitera cependant une re-écriture de la charte pour la compléter.

Afin de travailler cette question, et pour nous permettre une décision à l'automne, nous décidons :

+ la création d'un groupe de travail chargé d'étudier ces questions d'ouverture, examiner la charte future et repérer si cela nécessite des changements statutaires au delà du nom. Il est composé de Fabrice (la clef), Violaine (Sauvages), Marc (Utopic), Arthur (les Augustes) et Christian (Réseau). Ce groupe diffusera ces propositions à la fin de l'été afin que chaque café puisse les examiner avant les Rencontres d'octobre.

+ une information au collectif des cantines, transmise par la cantine d'Aubenas, pour porter à leur connaissance notre réflexion et recueillir leurs avis.

Service civique et agrément

Après les difficultés de transmission de la coordination de l'agrément service civique du Réseau, puis sa reprise par Didier du Cause Toujours, l'agrément nous a été redonné mais pour un nombre de poste insuffisant au regard de nos besoins.

Il nous faut constater que certains cafés adhérents ne nous transmettent pas les informations de bilan sur leur accueil d'un jeune en service civique, d'autre mettent plusieurs mois à répondre au coordinateur et tout ceci handicape au final tous les cafés et l'agence nationale nous sanctionne. Et bien sûr, seuls les cafés à jour de cotisation annuelle au Réseau peuvent bénéficier de ses services.

Les 12 postes attribués récemment sont affectés aux cafés qui ont recruté, qui répondent aux besoins de gestion du dossier collectif et aux demandes d'informations du Réseau pour les bilans. Dès que les 12 jeunes sont recrutés, nous pourrons demander des postes supplémentaires.

Edition

Le livre collectif « Créer un café associatif » a été publié. Merci à Ophélie (Blender) et Vincent (Equitable) pour leur relecture avant impression. Merci également à Laure (Equitable) pour les moyens offerts. L'ouvrage a bénéficié de plusieurs aides dont la Fondation de France et le programme AJITER/MDCR (Etat et Union européenne).

Chaque café ayant participé à la réalisation de l'ouvrage a reçu un exemplaire gratuit. En quatre mois, 108 exemplaires ont été vendus et nous sommes donc à une diffusion de 241 exemplaires sur les 500 du tirage total.

Tout café qui le souhaite peut solliciter un dépôt de l'ouvrage à mettre en vente dans son lieu.

Mention de l'adhésion au réseau des cafés sur les sites internet respectifs

Rappel à tous de mentionner sur leur site internet et réseaux sociaux l'appartenance au Réseau.

« Agir et penser dans la complexité »

Le réseau des cafés a mis en place, en partenariat avec le réseau des CREFAD (http://www.reseaucrefad.org/), un cadre de formation intitulé « Agir et penser dans la complexité ». Des sessions se sont tenues ces trois dernières années à Marseille avec l'Équitable café, à Bordeaux avec le Petit Grain, une est prévus en juin à Toulouse *(l'Astronef)*. Christian rappelle qu'il se tient « à votre disposition pour d'autres projets », et que ces formations peuvent être prises en charges par les différents fonds de formations que sont le FDVA (Fond pour le Développement de la Vie Associative), le FONGECIF, UNIFORMATION.

AJITER

Première réunion du comité de suivi de cette action.
Rappel détaillé des objectifs de l'action : les jeunes et les cafés associatifs en milieu rural, des partenariats, du déroulement sur trois ans, des modifications au projet apportées selon les souhaits des cafés.

L'état des travaux réalisés :
+ comme souhaité, l'action est déclinée auprès des cafés et non pas nationalement de manière centralisée.
+ plusieurs formations pour des jeunes voulant créer un café associatif ;
+ préparation des formations alimentation – cuisine ;
+ fiche métiers en cours d'élaboration, expédiée prochainement à tous les cafés pour corrections ultimes ;
+ action européenne : Italie et Hongrie en cours de réalisation. Le comité propose de poursuivre avec l'Espagne, le Portugal et la Belgique.
+ comités de pilotages suivis par Christian.

Cette action est cofinancée par le Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.