

Acte fondateur de l'association en vue de la création d'un restaurant social à Bastia

3 juillet 2015 Salle du Sacré Cœur 9 Bd de Montera

Présents :

Croix Rouge	Pierette CALENDINI
E.S.A.T l'Atelier	Marc GERMAIN
Foyer de Furiani	Anne SOGNO-BEZZA Christine MALAFRONTÉ Alain SORBA
A Fratellanza	Jean-Claude VIGNOLI Gisèle PEYRE Marie-Madeleine DUSSOL
L.E.I.A (Lien Ecoute Initiative Accompagnement)	Michèle BELLONE
Secours Catholique	Michel RAIMONDO Hugues ALLADIO Maryse BAGGIONI Jeanine MURATI Angèle PASQUINI

■ M. Raimondo fait le point sur la précédente réunion :

L'association qui va être créée porte le projet avec d'autres associations et les confréries.

RAPPEL aux associations absentes ce jour : Le Secours Populaire

Corse Malte qui avait participé au travail initial

Restaurant social, sans autre connotation, pour des raisons de neutralité.

Réception, réchauffage de repas.

Pas de repas faits sur place.

Lieu de rencontre et de convivialité.

Population concernée : population précaire et les personnes ne pouvant se nourrir correctement.

4 emplois aidés.

Utilisation des locaux : voir le type de contrat à signer avec le diocèse.

Financement : 100.000 € d'investissement dont 30.000 garantis par le Secours Catholique national.

■ Population concernée. Interaction avec les restos du cœur ?

Population précaire. Population sous tutelle.

La population à risques médicaux pourrait y être resencée

RESTOS DU CŒUR:

Les restos du cœur ne peuvent avoir d'affiliation ou partenariat.

Les accueillis des associations présentes ne peuvent cuisiner et ne sont donc pas "clients" des Restos du cœur et de Partage.

Pour un travail en lien des passerelles pourront être examinées entre leur public et le nôtre.

Quel autre public, quelles autres associations seraient intéressées par le restaurant social ?

Jeunes en difficulté (L.E.I.A), personnes sous tutelle...

**Mixer les publics pour que ce restaurant soit un lieu d'accueil, d'ancrage pour les personnes
Lieu d'ancrage pour les gens en déshérence, n'ayant aucun lien social.**

■ Montage financier et projet d'Etablissement

Prévoir « large » en investissement, si montée en puissance ; prévoir 60 repas/jour.

Importance du bénévolat dans la présence, le relationnel, y compris l'interprétariat.

L'association montera un projet d'Etablissement (C. Malafronte diffusera la projet élaboré il y a 5 ans).

■ Hygiène – règles sanitaires

C. Malafronte a pris contact avec les services vétérinaires.

Les règles d'hygiène sont strictes ; les mêmes que pour une cantine scolaire.

Aucune dérogation ne sera accordée.

L'inspectrice des services vétérinaires veut bien nous aider à monter le P.M.S (Plan de Maîtrise Sanitaire) qui doit être validé par ses services.

↳ **Le directeur du restaurant social doit être formé aux règles d'hygiène et sanitaires**

(sa responsabilité est engagée)

→ **Bien cibler le poste de directeur.**

■ Fonctionnement

L'E .S.A.T l'Atelier fournirait les repas : **6€17 TTC** /repas, livraison comprise.

On reverrait le grammage pour tenir compte que les accueillis ne font qu'un repas par jour.

Quel prix de repas appliquer ? quelle modulation ? tickets.... A voir

■ Statuts-AG fondatrice

M. ALLADION est chargé d'établir les statuts

↳ **Les membres présents décident:**

l'objet de l'association : **"Assurer le fonctionnement d'un restaurant social."**

Nom de l'association : **"Le Restaurant social"**

Membres de l'association: **personnes morales**

Adresse : **9 Bd Hyacinthe de Montera 20200 BASTIA**

L'Assemblée générale fondatrice se tiendra

le mercredi 16 septembre 2015 à 13 h

au Sacré Cœur 9 Bd Hyacinthe de Montera