



RAPPORT MORAL

du FAIT
TOU

2022-2023



EDITO

Au printemps 2021, Bellebouffe et SINGA Lyon prennent connaissance de l'ancienne cantine de cheminots SNCF, à l'abandon depuis 2019.

Située dans le quartier populaire de la Saulaie et à cheval entre les communes de la Mulatière et Oullins Pierre Bénite, ce patrimoine singulier semble idéal pour accueillir un projet de lieu solidaire et émancipateur tourné vers l'alimentation et la rencontre. Bellebouffe et SINGA Lyon lancent alors une dynamique territoriale pour embarquer les parties prenantes des communes dans la co-construction du projet. Une dynamique sociale, un "faire tiers-lieu" a donc été enclenché. Il s'est traduit par un travail de proximité avec les habitant•es et actrices du territoire et s'est caractérisé par des démarches d'aller vers et des alliances locales.

Après plusieurs mois de co-construction, le Faitout a ouvert ses portes au printemps 2023. Il repose sur 4 piliers que sont l'écologie, la justice sociale, l'inclusivité et la convivialité et se structure autour de trois pôles d'activités :

- > un café-cantine associatif, écologique, solidaire et d'inclusion socioprofessionnelle,
- > la mutualisation de ressources : cuisine pédagogique, espace de travail partagé dédié aux initiatives de l'économie sociale et solidaire, espaces de convivialité garantissant un accueil universel,
- > l'hébergement d'activités socioculturelles créatrices de lien social et d'activités favorisant un droit à l'alimentation de qualité pour toutes et tous.

Nous vous proposons de revenir sur les étapes qui ont marqué la mise en route du Faitout et dresser un premier bilan de ces mois bouillonnant d'idées et d'activités.

Bonne lecture !

SOMMAIRE

EDITO.....	1
Le Faitout.....	3
Le Faitout en quelques mots.....	3
Le Faitout en quelques chiffres en 2022 - 2023.....	4
Le Faitout en quelques dates clés 2022 - 2023.....	5
Un projet fédérateur.....	6
Alliances locales et maillage territorial.....	6
Aller vers & participation des habitant•es au projet.....	7
Inauguration du Faitout.....	10
Lancement des activités.....	11
Une programmation socioculturelle, engagée & conviviale.....	11
Un coworking solidaire dédié à l'ESS.....	12
Ouverture de la cantine et du café associatif.....	13
Gouvernance et Vie associative.....	14
Une association loi 1901.....	14
Les cercles et groupes de travail.....	15
L'assemblée générale.....	15
Coordination de projet et structuration RH.....	16
Montage du projet.....	16
Structuration RH de l'association.....	16
Rapport financier 2022 - 2023.....	17
Résumé.....	17
Bilan.....	18
Compte de résultat.....	19
Perspectives pour 2024.....	21
Lancer les résidences culinaires et structurer les parcours d'immersion professionnelle en cuisine et au service.....	21
Consolider la gouvernance et l'animation de la communauté du Faitout.....	22
Renforcer l'équipe opérationnelle.....	22
Appuyer le volet solidaire de la cantine du Faitout.....	23
Amplifier la programmation socioculturelle.....	23
Remerciements.....	24

Le Faitout

Le Faitout en quelques mots

bellebouffe & SINGA LYON ont travaillé ensemble à la création d'un tiers-lieu inclusif

Créée en 2019 Bellebouffe est une joyeuse association qui agit pour rendre la bonne bouffe accessible à tous et à toutes et faire de l'alimentation un sujet politique en développant des approches innovantes, conviviales et inclusives.

Créée en 2012, Singa Lyon est une association ayant pour objectif de créer du lien entre nouveaux arrivants et personnes locales à travers l'accueil, l'entrepreneuriat et le partage de temps conviviaux.



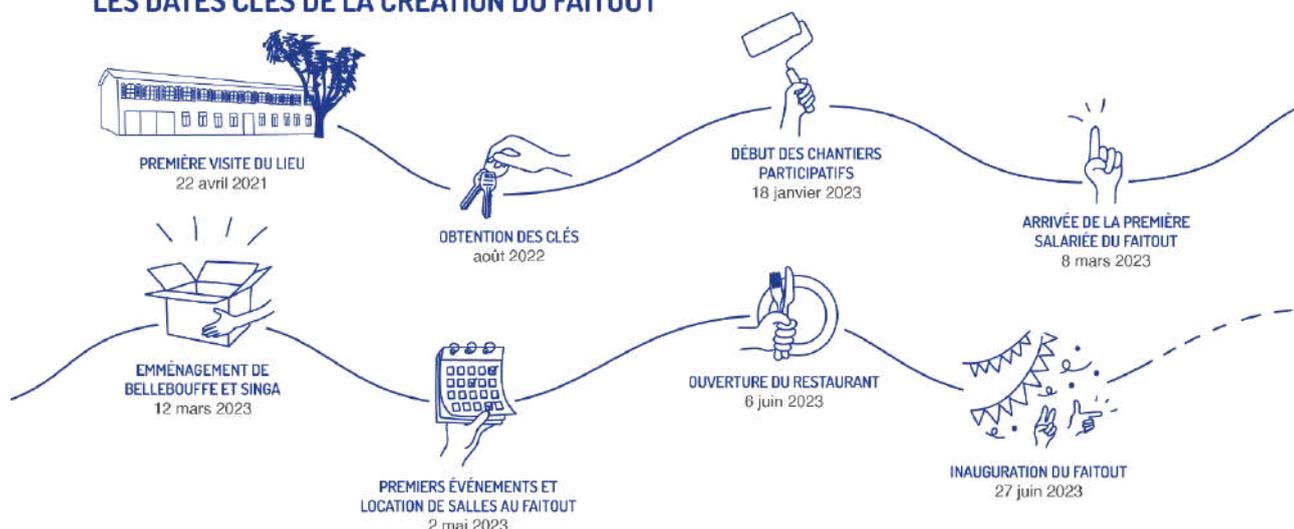
Un lieu dédié à l'hospitalité et à la justice alimentaire au sein d'un quartier populaire, la Saulaie, situé au sud de la métropole lyonnaise.

? Les tiers-lieux

Les tiers-lieux sont caractérisés par un ancrage territorial fort, une hybridité dans les activités proposées et les publics touchés, le faire-ensemble et leur capacité à produire une transformation sociale. Au-delà d'un espace physique, les tiers-lieux sont aussi et surtout à envisager comme des dynamiques sociales.

Aujourd'hui ces milliers de lieux recouvrent des formes variées et adressent des enjeux très divers. Un certain nombre d'entre eux ont pour fonction de remettre en question le système alimentaire dominant et vont se décliner différemment selon les sensibilités de ceux qui les portent.

LES DATES CLÉS DE LA CRÉATION DU FAITOUT



IL REPOSE SUR QUATRE PILIERS QUE SONT :

l'écologie

la justice sociale

l'inclusivité

la convivialité

IL SE STRUCTURE AUTOUR DE TROIS PÔLES D'ACTIVITÉS :



Le café-cantine associatif écologique, solidaire et d'inclusion socioprofessionnelle



La mutualisation de ressources (cuisine pédagogique, espace de travail partagé dédié à l'économie sociale et solidaire, espaces de convivialité garantissant un accueil universel)



L'hébergement d'activités socioculturelles créatrices de lien social et d'activités favorisant un droit à l'alimentation durable pour toutes et tous.

Le Faitout en quelques chiffres en 2022 - 2023

Un projet impulsé et co-construit dès 2022 grâce à ...



7 ATELIERS EN INTELLIGENCE COLLECTIVE
et une vingtaine de rencontres individuelles
réalisées avec des acteurices de
Oullins-Pierre-Bénite et la Mulatière



**3 GRANDS BANQUETS FESTIFS,
ÉCOLOGIQUES, SOLIDAIRES**
réunissant plus 250 habitant·es et mêlant
temps d'échanges et temps de convivialité

Une dynamique qui a continué de s'amplifier en 2023



**13 JOURNÉES DE CHANTIERS
PARTICIPATIFS OUVERTES AU PUBLIC**
ont rassemblé 92 personnes d'une quinzaine de
nationalités différentes pour redonner vie au
Faitout entre janvier et mars 2023



775 ADHÉRENT·ES



**3 SALARIÉES
& 1 ALTERNANTE**
sont recrutées en 2023



**450 PERSONNES INAUGURENT
LE FAITOUT**
le 27 juin 2023



**80 ACTIVITÉS
SOCIOCULTURELLES**
sont hébergées



**31 ÉVÉNEMENTS
PROFESSIONNELS**
sont accueillis



8 INITIATIVES D'INTÉRÊT GÉNÉRAL
rejoignent le coworking solidaire



13 PERSONNES
participent au parcours d'immersion
socioprofessionnelle de la cuisine



202 REPAS SOLIDAIRES SONT FINANCÉS
grâce à 307 donations

Le Faitout en quelques dates clés 2022 - 2023

2022 :

- **Hiver 2022** : chiffrage des travaux pour la remise au norme de l'ancienne cantine de cheminots du technicentre SNCF de la Mulatière et lancement des activités de recherche de financements
- **À partir du printemps 2022** : réalisation une phase de diagnostic : recensement des acteurs locaux (habitant•es et professionnel•les) et identification des besoins
- **Été 2022** : mise en oeuvre et lancement des démarches de mobilisation et de co-construction du projet auprès des habitant•es
- **22 août 2022** : choix de la structuration juridique et création de l'association tiers-lieu de l'inclusion et de l'alimentation Lyon Métropole
- **Automne 2022** : validation du modèle économique
- **Octobre 2022** : signature du bail auprès de la SNCF Immobilier
- **Décembre 2022** : lancement des travaux

2023 :

- Clôture la phase d'amorçage du projet
- **Janvier à mars 2023** : chantiers participatifs, création du registre de gouvernance
- **À partir de mars 2023** : recrutement de l'équipe salariée
- **Avril 2023** :
 - fin des travaux
 - ouverture de l'espace de travail partagé
 - accueille des premières privatisations
- **6 juin 2023** : ouverture de la cantine
- **27 juin 2023** : inauguration du Faitout
- **Septembre 2023** : lancement de la programmation socioculturelle et des activités favorisant un droit à l'alimentation durable pour toustes



Un projet fédérateur

Alliances locales et maillage territorial

Pour permettre la création d'un projet porteur de sens pour le territoire qui l'abrite, Bellebouffe et Singa Lyon ont identifié et fédéré des actrices agissant à Oullins-Pierre-Bénite et à la Mulatière afin de co-construire le tiers-lieu Faitout. 7 ateliers en intelligence collective ont permis aux parties prenantes des communes de faire part des enjeux propres au quartier populaire de La Saulaie et de définir collectivement les usages et activités du lieu afin que celui-ci réponde concrètement au besoin du territoire.



ateliers avec le cercle de partenaires

Début 2022, un cercle de partenaires a donc été constitué. Composé d'Habitat et Humanisme, de l'Association des Centres Sociaux et Culturels de la Mulatière, de l'Association des Centres Socioculturels d'Oullins et du groupement d'achats VRAC'Oullins, ce cercle de partenaires a permis d'inscrire le Faitout dans une véritable dynamique de territoire.



Cette phase de co-construction liée au montage du projet s'est clôturée fin mars 2023. Depuis, les partenaires sont invité•es à rejoindre les différents cercles de gouvernance consacrés à l'animation du Faitout.

Au-delà de la constitution et de l'animation du cercle de partenaires liées à la phase de montage de projet, nous avons identifié et rencontré un grand nombre d'acteur.ices pour leur faire découvrir notre projet et les impliquer dans sa construction à travers des entretiens individuels : CCAS de la Mulatière, CCAS Oullins, Les Compagnons Bâisseurs, Janus, Les Petites Cantines Oullins, Les Jardins de Kodu, La Légumerie, Le Petit Jardin de la Saulaie, Service Politique de la Ville de Oullins, Le Secours Catholique (Oullins), Amap'Oull, Mission Locale Sud Ouest Lyonnais, Alterconso, Les Petits Frères des Pauvres, Graine de Sol, La Super Halle d'Oullins, Alliade Habitat, Lyon Métropole Habitat, la Fondation des Oeuvres Laïques... Ces temps de rencontres ont permis d'appréhender plus finement les besoins du territoire, les dynamiques à l'œuvre et imaginer les synergies possibles.

Aller vers & participation des habitant•es au projet

Dès juillet 2022, des démarches d'aller vers ont été réalisées pour rencontrer les habitant•es et les impliquer dans l'élaboration du projet : stand sur les marchés d'Oullins-Pierre-Bénite et de la Mulatière, banquets participatifs, programmation musicale et jeux inclusifs à Oullins et à la Mulatière dans le cadre de la programmation "Quartier d'été", déploiement de la Bouffe de Rêve, atelier cuisine, participation aux événements organisés par le PIVO, observations participantes et discussions lors de distributions d'aide alimentaire du CCAS de la Mulatière. En investissant l'espace public et en menant des actions en pieds d'immeubles, les démarches d'aller vers ont permis de donner la voix aux personnes du quartier et des deux communes afin qu'elles contribuent au diagnostic de leur environnement quotidien et à la mise en oeuvre de solutions qui leurs sont dédiées en partant de leurs expériences et leurs relations au quartier. **Plus de 250 personnes ont été impliquées dans la co-construction du tiers-lieu.**



Retour sur la Fête de la courge itinérante

Avec le cercle de partenaires, nous avons imaginé un temps fort “*La Fête de la courge itinérante*” pour créer de la convivialité dans le quartier et impliquer les habitant•es dans le projet du Faitout. Cette idée a émergé lors de l’atelier en intelligence collective réalisé en septembre 2022.

La Fête de la courge itinérante s’est déroulée en novembre 2022.

- Dès 13h30 : des ateliers de cuisine et des jeux pour petit•es et grand•es se sont déroulés au Centre social du Confluent de la Mulatière OU au Centre social d’Oullins, salle Esposito
- À 15h30 : départ depuis les deux centres sociaux pour une déambulation festive et en musique pour aller jusqu’au jardin situé aux abords du futur tiers-lieu
- 16h : Point d’arrivée de la déambulation au 12 rue Gabriel Péri à La Mulatière pour permettre aux habitant•es de :
 - découvrir le futur lieu qui prendra place dans l’ancienne cantine des cheminots à La Mulatière et imaginer ses futurs usages à travers un stand de co-design
 - Voter pour le nom du tiers-lieu parmi 4 propositions
 - Déguster une soupe de courges géante concoctée l’après-midi avec un groupe d’habitant•es
 - découvrir les initiatives du quartier à travers des stands : Groupement d’achats Vrac Oullins, Les Petites Cantines Oullins, Janus, Le Petit Jardin de la Saulaie



Nombre de personnes touchées et impliquées : 126

Partenaires clés : ASCO, Habitat et Humanisme, l'association des centres sociaux et culturels de la Mulatière, l'association des centres socioculturels d'Oullins, le groupement d'achat Oullins de l'association Vrac Lyon Métropole, Ville de la Mulatière, Janus, Jardin de Kodu, Le petit jardin de la Saulaie, Les Petites Cantines

Retours sur les chantiers participatifs

Entre janvier et mars 2023, **13 journées de chantiers participatifs** ouvertes au public ont rassemblé **92 personnes d'une quinzaine de nationalités** différentes pour donner une seconde vie à l'ancienne cantine de cheminots. L'occasion de croiser les différentes communautés bénévoles de SINGA Lyon, Bellebouffe et des habitant•es du quartier, notamment des familles du Centre d'Hébergement d'Urgence géré par Habitat et Humanisme accolé au tiers-lieu et accueillant près de 75 personnes.



Inauguration du Faitout

2 ateliers en intelligence collective (28/04/2023 et 25/05/2023) rassemblant une dizaine de partenaires (Vrac Oullins, CCAS Mulatière, Habitat et Humanisme, Bellebouffe, Singa Lyon, Centre social de la Mulatière, ACSO, Amap'Oull, SNCF...) ont permis de co-construire la journée d'Inauguration du Faitout. Ce temps de célébration s'est déroulé le 27 juin 2023.

Au programme de cette journée : Ateliers cuisine, stand dégustation de produits biologiques et en circuit-court, découverte du groupement d'achats Vrac Oullins, activités socioculturelles, exposition photos du lieu, bibliothèque ambulante animée par le centre social Oullins, mur d'expression, ateliers jeux pour famille, valorisation d'un programme d'actions porté par un groupe d'adolescents mulatins avec le centre social de la Mulatière, etc. **Plus de 450 habitant•es et partenaires sont venus célébrer l'ouverture du Faitout.**

SAVE THE DATE
bellebouffe & SINGA
LYON
ont le plaisir de vous inviter à l'inauguration du Faitout,
un tiers-lieu dédié à l'Hospitalité et la Justice Alimentaire

Rendez-vous le 27 juin 2023 à partir de 14h
12 rue Gabriel Péri 69350 LA MULATIÈRE
Métro B arrêt gare d'Oullins

ATELIERS & ANIMATIONS
De 14h à 18h, pour petits et grands

- Bibliothèque mobile
- Ateliers cuisine
- Dégustation gourmande
- Démonstration de capoeira

SOIRÉE D'OUVERTURE
A partir de 18h30

- Discours inaugural
- Apéro et buffet festif
- Et pleins d'autres surprises...

Inscription

<https://bit.ly/faitout2023>

METROPOLE GRAND LYON
CCAS MULATIÈRE
VILLE DE LA MULATIÈRE
VILLE D'OULLINS
SNCF



Crédits photos : Bertrand Perret

Lancement des activités

Une programmation socioculturelle, engagée & conviviale

Le Faitout est un lieu ressource et engagé pour l'hospitalité et la justice alimentaire. Il permet de rassembler dans un lieu commun les actrices de la transition écologique, sociale et solidaire. Des premiers temps forts et activités socioculturelles ont pu voir le jour



au sein du Faitout depuis avril 2023 : assemblée générale de Singa Lyon, assemblée générale de Bellebouffe, soirée de clôture programme entrepreneuriat Singa Lyon, Formation bénévoles ADIE Rhône, animation des Blablas de Singa tous les mercredis après-midis, animation d'ateliers chants SINGA gratuits et ouverts à tous et toutes, rencontres avec des jeunes adultes du quartier de la Saulaie, etc. L'hébergement d'activités a pu s'amplifier en septembre 2023 : journée de

formation des équipes bénévoles du groupement d'achat VRAC Oullins et Givors, journée de formation des équipes bénévoles de Bellebouffe, Assemblée générale Ecologica, apéros de l'association Lyon Game Dev, atelier collectif de Shaker By Waoup, Lancement de la nouvelle promotion de l'Institut Transitions du parcours Nouvelles Voies, lancement du groupement d'achat Vrac Lyon Métropole au Faitout en septembre 2023, lancement des Rencontres Gourmandes par Bellebouffe Le Faitout, ce sont aussi de beaux projets qui émergent : en découvrant le lieu, un habitant a souhaité créer un collectif pour réaliser des soirées musicales gratuites et ouvertes à toutes au sein du Faitout. Ce collectif organise depuis le mois de décembre 2023 "**Les soirées Musicos**" : une soirée par mois permettant à des musiciens, musiciennes et chanteurs et chanteuses de faire découvrir leurs compositions aux habitant•es du quartier. **Chaque programmation** permet à **4 ou 5 groupes** de se produire devant un panel de **100 et 150 personnes par soirée**. Plus de 80 activités socioculturelles ont pu être organisées et 31 rencontres professionnelles ont été hébergées au Faitout.



Un coworking solidaire dédié à l'ESS

Depuis la mi-mars 2023, le Faitout met à disposition, à tarifs solidaires, des postes de travail et de ressources mutualisées pour des structures de l'Économie Sociale et Solidaire et du champ associatif. Les structures et associations résidentes contribuent à l'animation du lieu et participent à la gouvernance du Faitout.

Fin 2023, une dizaine d'associations avaient rejoint l'espace de coworking : Bellebouffe, Singa Lyon, le RESES, Slow is More, J'accueille, Refugee Food Festival, Coexister et La Cloche.



Ouverture de la cantine et du café associatif

Entre Novembre 2022 et avril 2023, deux professionnelles du déploiement de projets de restauration solidaires ont été missionnées dans le cadre de la structuration de la cantine écologique et solidaire et de son café. L'objectif : capitaliser sur les installations pré-existantes du site de la cantine des cheminots SNCF et travailler sur les parcours usagers du restaurant. Suite à cette phase de structuration, la cantine a ouvert ses portes le 6 juin 2023. Entre juin et décembre 2023, 1632 repas ont été servis.

La cantine repose sur 3 dimensions :

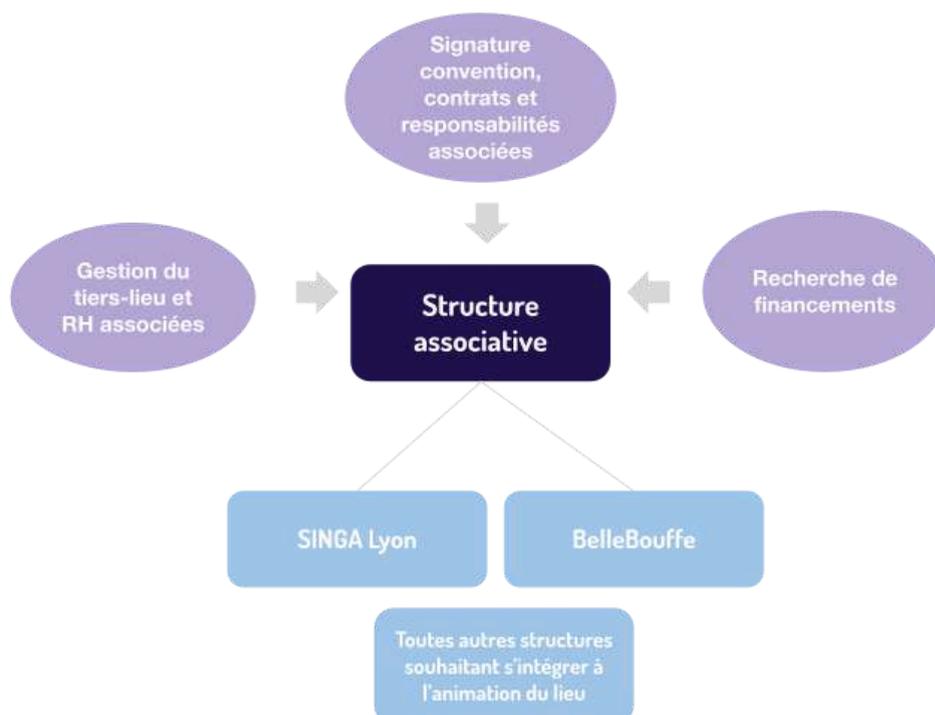
- **Écologique** : les repas réalisés à partir de produits issus d'une agriculture équitable, biologique, de saison, en circuit-court & circuits de proximité.
- **Solidaire** : ouverte à toutes, elle a vocation à lutter contre les précarités alimentaires en agissant sur différentes dimensions : accessibilité économique, contenu de qualité & cadre du repas chaleureux. Une triple tarification est proposée (2€, 8€ & 13€). Un système de tiers financement soutient les repas solidaires de 2€ et 8€. Le tarif de 2€ est accessible via un système de tickets repas générés par le Faitout à partir des apports des tiers-financeurs. 202 repas solidaires ont été financés en 2023.
- **Tremplin** : des personnes éloignées de l'emploi découvrent de manière inclusive les métiers de la cuisine et du service via un accompagnement personnalisé. 13 personnes (8 hommes entre 16 et 30 ans, 5 femmes entre 26 et 55 ans, originaires de 8 pays différents dont 70% sont arrivés depuis moins de 5 ans en France) ont été accompagnés pendant plusieurs mois dans la découverte des métiers de la cuisine durable et du service.



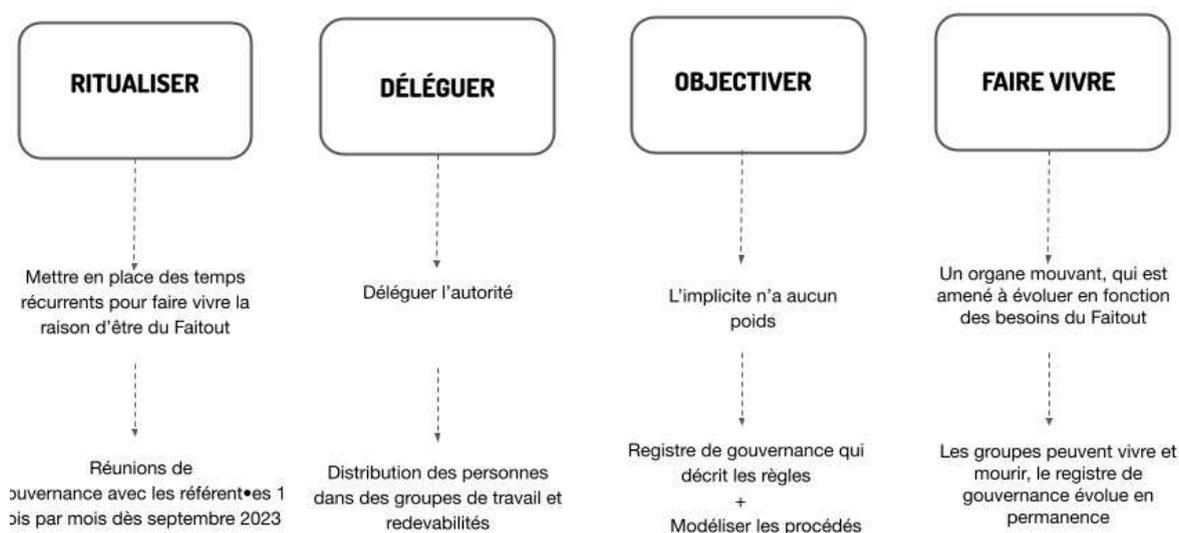
Gouvernance et Vie associative

Une association loi 1901

Le Faitout est porté par l'association *Tiers-lieu de l'inclusion et de l'alimentation Lyon Métropole*. Cette association a été créée par Bellebouffe et SINGA Lyon le 28 août 2022.



Le projet associatif du Faitout s'appuie sur un principe de gouvernance partagée. Il repose sur la mutualisation de moyens, une gestion assurée par le conseil d'administration, l'équipe salariée et par la coopération des membres au sein d'organes de décision et d'action. Chaque membre du Faitout est invité•e à participer à la vie de l'association et du lieu à travers les différentes instances du projet.



Les cercles et groupes de travail

Le cercle est l'unité de base du Faitout qui permet son bon fonctionnement.

- Un cercle peut contenir un ou plusieurs groupes de travail.
- Chaque groupe travail bénéficie de responsabilités, c'est-à-dire un ensemble de tâches concrètes qui peuvent évoluer dans le temps et en fonction des besoins du Faitout
- Les personnes impliquées sur des tâches regroupées dans un un groupe de travail peuvent choisir de s'organiser comme elles l'entendent.

L'assemblée générale

Chaque année, les différents membres du Faitout participent à l'Assemblée Générale de l'association. Il s'agit d'un moment important dans la vie du Faitout, un temps de transparence, de partage et d'échange. L'occasion aussi de découvrir concrètement la façon de s'impliquer dans la vie du lieu et son évolution.



Coordination de projet et structuration RH

Montage du projet

Coordination et déploiement

Depuis avril 2021, les associations Bellebouffe et Singa Lyon ont travaillé à la création du Faitout. Un binôme Bellebouffe - SINGA Lyon a été créé pour coordonner la phase de lancement du projet. Dès janvier 2022, deux jours et demi de travail ont été balisés pour que le binôme puisse avancer dans ses missions. Aussi, à partir de l'été 2022, les salariées des équipes de SINGA Lyon et de Bellebouffe ont été mobilisées lors du déploiement du projet à raison d'une journée par semaine pour travailler sur les chantiers participatifs, la communication et l'implication des habitant•es et partenaires.

Des partenaires pour appuyer au montage du Faitout

Bellebouffe et Singa Lyon ont fait appel à Rési-liens, Plateau Urbain, la Fondation EY, Synapse construction et Soul Kitchen pour être accompagnées sur les aspects techniques du projet :

- Rési-liens : assistant à maîtrise d'oeuvre
- Plateau Urbain : appui au montage juridique et à la contractualisation avec la SNCF
- Fondation EY : appui au montage juridique
- Synapse construction : cuisiniste
- Soul Kitchen : appui à la structuration de la cantine

Structuration RH de l'association

La première salariée de l'association Tiers-lieu de l'Inclusion et de l'Alimentation Lyon Métropole est arrivée en mars 2023. Au 31 décembre, l'association bénéficie d'une équipe composée de 3 salariées à temps plein, dont 1 contrat PEC et d'une alternante :

- une gestionnaire de lieu
- deux co-chef•fes dont l'un en charge de la buvette et du déploiement de l'offre traiteur dans les murs ; l'autre en charge des parcours d'inclusion socio-professionnelle
- une alternante en charge de la communication et de l'expérimentation des résidences culinaires

Rapport financier 2022 - 2023

Résumé

	Montants en euros
Total bilan	183 871
Total des ressources	65 143
Résultat net comptable (Déficit)	-36 057

Les comptes annuels de l'exercice au 31/12/2023 ont été établis par le cabinet Ohayon. Ils ont été présentés à l'association conformément aux principes définis par le Plan Comptable Général 2014-03, aux prescriptions du Code du commerce et aux dispositions du règlement 2018-06 de l'Autorité des Normes Comptables relatif aux comptes annuels des personnes morales de droit privé à but non lucratif et modifiées par le règlement n°2020-08.

Le bilan de l'exercice s'est clos au 31/12/2023. L'association a été créée en 2022. Il s'agit du premier exercice comptable, d'une durée exceptionnelle de 16 mois, recouvrant la période du 28/08/2022 au 31/12/2023.

Le total est de 183 871 euros et au compte de résultat de l'exercice, dégageant un déficit de 36 057 euros.

Le déficit s'explique par la jeunesse de l'association puisqu'il s'agit des premiers mois du lancement de l'activité.

L'association a dû couvrir des charges dès l'automne 2022 : investissement pour la phase travaux et acquisition de matériel, recours à des prestataires experts pour accompagner à la maîtrise d'oeuvre, fluides (électricité), embauche d'une équipe salariée à partir de mars 2023. Les produits ont commencé à être générés principalement à partir de septembre 2023 dans le cadre des activités de restauration, de privatisation et de coworking.

Bilan

Bilan actif

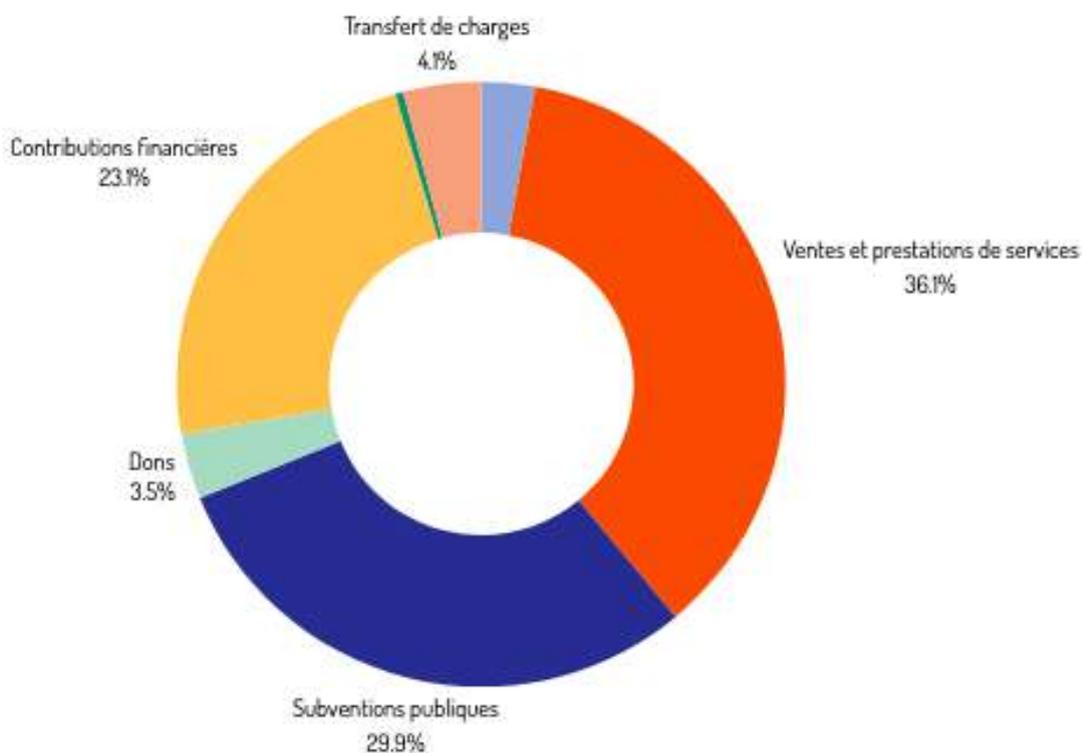
	Brut	Amortissement Dépréciation	Net au 31/12/2023
ACTIF IMMOBILISE			
Immobilisations incorporelles			
Immobilisations corporelles			
<i>Installations techniques, matériels et outillages industriels</i>	15 469	1 478	13 991
<i>Autres immobilisations corporelles</i>	58 940	3 466	55 475
Immobilisations financières			
Total I	74 409	4 943	69 466
ACTIF CIRCULANT			
Stocks et en-cours			
Créances			
<i>Créances usagers et comptes rattachés</i>	9 704		9 704
<i>Autres créances</i>	25 581		25 581
Autres postes de l'actif circulant			
<i>Disponibilités</i>	78 539		78 539
<i>Charges constatés d'avance</i>	581		581
Total II	114 405		114 405
TOTAL GENERAL (I+II+III+IV+V)	188 814	4 943	183 871
Legs nets à réaliser :			
acceptés par les organes statutairements compétents			
autorisés par l'organisme de tutelle			
Dons en nature restant à vendre :			

Bilan passif

	au 31/12/2023
FONDS PROPRES	
Fonds propres sans droit de reprise	
Fonds propres avec droit de reprise	
<i>Autres fonds propres</i>	14 167
Réserves	
Excédent ou Déficit hors activités sociales et médico-sociales	-36 057
Situation nette (sous-total)	-21 890
Subventions d'investissement	68 253
Total I	46 363
FONDS REPORTES ET DEDIES	
Fonds dédiés	17 025
Total II	17 025
PROVISIONS	
DETTES	
Emprunts et dettes auprès des établissements de crédit	14 486
Dettes fournisseurs et comptes rattachés	35 876
Dettes fiscales et sociales	16 982
Dettes sur immobilisations et comptes rattachés	26 904
Autres dettes	1 579
Produits constatés d'avance	24 657
Total IV	120 483
TOTAL GENERAL (I+II+III+IV+V)	183 871
(1) Dont à plus d'un an (a)	11 338
Dont à moins d'un an (a)	109 145
(2) Dont concours bancaires et soldes créditeurs de banque	
(3) Dont emprunts participatifs	
(a) A l'exception des avances et acomptes reçus sur commandes en cours	

Compte de résultat

Produits

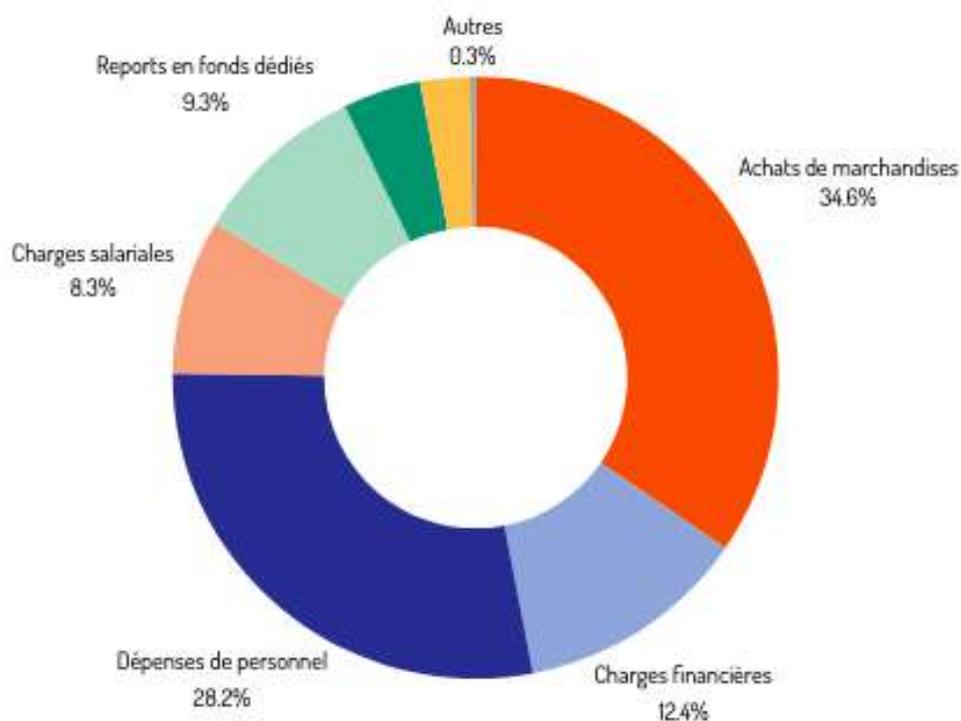


Les recettes sont principalement issues :

- Des ventes et prestations de services réalisées par le Faitout via le coworking solidaire, la restauration, le café solidaire et la privatisation des espaces.
 - Coworking solidaire : 35,11%
 - Restaurant bar associatif : 40,64%
 - Privatisation: 24,25%
- Et des subventions de fonctionnement levées auprès de l'Etat notamment et de financeurs privés tels que AG2R La Mondiale ou encore L'Entreprise des Possibles.
- Ensuite, près de 7% des recettes de l'exercice de référence proviennent des cotisations et dons des usagers du lieu.

Les recettes 2022-23, s'élèvent à 151 788€

Charges



Les charges sont principalement issues :

- Des achats de marchandises dans le cadre de l'activité de restauration/café solidaires
- Des dépenses de personnel pour l'activité courante du Faitout
- Des charges financières.

Les charges 2022-23, s'élèvent à 187 845€

Perspectives pour 2024

Lancer les résidences culinaires et structurer les parcours d'immersion professionnelle en cuisine et au service

En 2024, nous avons pour objectif de consolider nos parcours "Tremplin" visant à favoriser l'insertion socio-économique de publics en situation de précarité et d'exil par le biais de la cuisine durable.

Le parcours tremplin du midi

Ce parcours répond à un triple objectif :

- **un accompagnement opérationnel** autour de connaissances, compétences et savoir-faire liés aux métiers de la cuisine et du service
- **un accompagnement au projet professionnel** : structuration de son projet, développement de compétences psychosociales (confiance en soi, estime de soi, travail en groupe, etc) et mise en lien avec des actrices du territoire compétentes pour la suite
- **un accompagnement dans l'appropriation d'enjeux en matière de cuisine écologique et solidaire** : découverte de la saisonnalité, de l'anti-gaspillage, apprentissage d'une cuisine végétarienne réalisée à partir de produits locaux, issus de circuits courts, équitables et biologiques.

En 2024, l'objectif est d'accompagner au **minimum 20 personnes** sur ce parcours test et de poursuivre la formalisation de celui-ci :

- **renforcement des partenariats** avec les acteurs locaux du champ de l'inclusion, de l'insertion sociale et professionnelle pour identifier et accompagner les personnes en situation de précarité et d'exil désireuses de découvrir les métiers de la restauration
- **affiner la structuration et animer** les différents parcours tremplin du midi esquissés en 2023 (découverte / confirmé / transition alimentaire)
- **désigner une démarche d'évaluation** du parcours tremplin du midi et mener une première évaluation
- **développer des actions de communication et de valorisation** des personnes ayant bénéficié du parcours tremplin du midi

Le parcours tremplin du soir : résidences culinaires de chef·fes exilé·es

Le Faitout exploite son restaurant les midis du mardi au vendredi. Dans le cadre de sa recherche d'impact, le Faitout souhaite mettre à disposition sa cuisine professionnelle, à travers un système de résidences culinaires et un parcours d'accompagnement, au service

de jeunes chef•fes exilé•es accompagné•es précédemment dans le parcours entrepreneurial de SINGA et qui se lancent dans le secteur de la restauration. Les objectifs :

- **sécuriser et pérenniser l'activité** développée en offrant un cadre pour tester, affiner et structurer son projet, avant de se lancer seul•e sur un marché déjà saturé et risqué.
- Au-delà de la mutualisation des espaces, l'objectif est de **proposer un parcours pour comprendre les enjeux de transitions alimentaires**. Ce parcours mobilise des partenaires spécialisés sur la thématique de l'alimentation durable, pour permettre aux entrepreneur•es exilé•es de faire de leur identité culinaire une force, tout en la combinant avec une réponse qualitative aux enjeux de la cuisine locale, des modes d'approvisionnement en circuit-court, le recours à des produits issus d'une agriculture biologique, paysanne et équitable, à la végétalisation de l'assiette.

L'objectif est d'accompagner 1 à 2 chef•fes sur ce parcours test de résidences en 2024.

Les résidences de chef•fes seront lancées en juin 2024. En amont, un programme d'accompagnement va être co-construit par les équipes de SINGA Lyon, de Bellebouffe, du Faitout puis mis en œuvre à travers une version prototype en mai 2024 et une seconde à l'automne 2024. Le dernier trimestre de l'année 2024 va permettre de réaliser un bilan qualitatif et de valider les prototypes d'activités les plus impactants avant la consolidation et la montée en puissance de l'activité.

Consolider la gouvernance et l'animation de la communauté du Faitout

Les bases d'une gouvernance partagée ont été édifiées en janvier 2023. S'en est suivi une période de mise en œuvre et d'ajustements de manière à consolider un modèle favorable à la prise de décision et à l'action collective.

L'année 2024 a pour objectif d'affiner le fonctionnement des différentes instances identifiées, de favoriser l'appropriation de ce mode de faire par les différentes parties prenantes et de renforcer l'animation de cette communauté de membres.

Renforcer l'équipe opérationnelle

En 2023, l'équipe salariée du Faitout était composée d'un équivalent de 1,7 ETP : 2 co-chefes (l'une arrivée en mai à temps partiel et l'autre en septembre à temps plein) ainsi qu'une gestionnaire du lieu (arrivée en mars 2023 à temps plein).

Pour permettre le bon fonctionnement du lieu et de ses activités, nous prévoyons de renforcer l'équipe salariée du Faitout et d'agencer **nouvellement la configuration de celle-ci** :

- une personne intendante du lieu en contrat PEC pour contribuer à l'entretien, à la manutention et à la logistique ;

- une direction pour appuyer sur le management et la structuration RH, la levée de fonds et de développement de projet ;
- faire transiter le poste de gestion du lieu à celui de responsable administratif et financier ;
- de dissocier les postes de cuisine et de salle pour une meilleure répartition des missions et tâches au sein de la cantine ;

Nous prévoyons également d'accueillir :

- un•e alternant•e pour aider aux actions de communication, d'animation de communauté et de parcours d'immersion ;
- des volontaires en service civique pour permettre à des jeunes adultes de découvrir l'univers des tiers-lieux.

Appuyer le volet solidaire de la cantine du Faitout

Le système de micro dons porte ses fruits, les convives qui font un don, donnent en moyenne quatre euros au moment de leur addition.

Ces dons alimentent une caisse de solidarité qui permet de financer des repas aux personnes en situation de précarité : tous les 11 euros récoltés, un ticket repas est distribué à des acteurs sociaux afin que leur public viennent se restaurer à la cantine pour deux euros. En 2023, nous avons pu financer 202 repas. Cette réussite a ainsi été rendue possible par la générosité de nos convives.

Pour travailler à la distribution des tickets repas et à l'accompagnement des personnes vers la cantine du Faitout, un groupe de travail composé de l'équipe Faitout et de Bellebouffe a été créé. Ce groupe a pour fonction de travailler sur les canaux de diffusion, les critères de sélection des partenaires, la médiation avec les publics et le suivi des tickets distribués. En 2024, le groupe doit animer cette communauté de partenaires et s'assurer que les tickets générés soient effectivement distribués et utilisés par le cercle de partenaires bénéficiaires.

Amplifier la programmation socioculturelle

80 activités socioculturelles ont été déployées entre mai 2023 et décembre 2023. Le Faitout étant un lieu de vie contributif et ouvert à toutes, nous avons pour souhait d'amplifier et de diversifier la programmation. Habitant•es comme personnes morales peuvent participer à l'animation du lieu et faire résonner les valeurs du projet au travers d'activités variées.



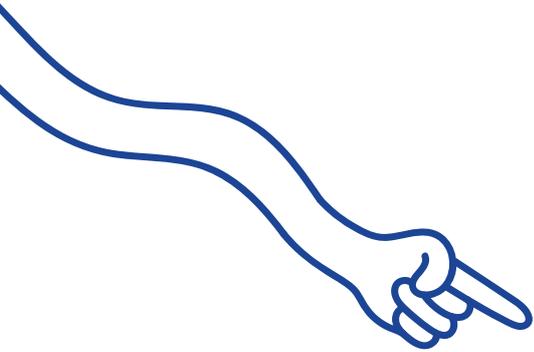
Remerciements

Le Faitout a pu bénéficier de l'implication d'un grand nombre d'actrices pour permettre sa concrétisation :



Et n'aurait pu aboutir sans l'aide précieuse de nombreux partenaires financiers :





12 RUE GABRIEL PÉRI,
69350 LA MULATIÈRE