

Bilan avec les associations partenaires de Meyrin les Bains 2016

le 20 octobre 2016 à la Maison Vaudagne

Présents

Gilbert (Minam, Benin), Eric et Pascal (Meyrin durable), Luis (ALAM), Barbara (Pohoda), Kouloud et Nhora (Ludothèque), Patricia (APE), Philippe (Perspectives) Michel (cuisinier), Seth et Aurélie (Transit), Christine (DSE), Yves (Maison Vaudagne).

Excusés

Salomé (Biblio'folies), Patricia (Transit), Martine (Cefam)

Fréquentation record : **2850 adultes et 750 enfants**. Première expérience de l'assiette des Meyrinois gourmets une très belle réussite qui a réuni **22 cuisiniers bénévoles** et rapporté **CHF 5'682.60**. La moitié a été versée à humansnation.org (voir bilan des dépenses faites dans un camp à Thessalonique) et l'autre moitié versée à Caravane de solidarité (voir bilan des dépenses auprès de migrants à Athènes).

Article dans Les Nouvelles <http://nouvelles.ch/2016/06/un-air-de-vacances/>

Tour de table

Minam Benin

Bonne organisation, c'est de mieux en mieux organisé. Satisfait de leur participation et du bénéfice, car vendu 80 repas. Gilbert rappel qu'il ne faut pas compter seulement sur les Meyrinois, faire de la pub avant dans son réseau.

Demande : trouver une machine à café plus efficace

Meyrin durable

Première participation en tant que cuisiniers bénévoles sur les repas de midis. Bons contact avec les gens, les repas étaient bien préparé à midi. Même remarque sur la machine à café.

Eric rejoint la demande pour le changement de machine à café et dit qu'il est difficile de trouver le site de MIB.

Association latino-américaine de Meyrin

Bonne organisation, mais malheureusement leur soirée était en même temps qu'un match du Mondial, donc peu de monde, ont fermé à 21h.

Pohoda

Ont fait qu'une soirée qui n'a pas rapporté beaucoup de bénéfices. Il faudrait faire plusieurs soirées. Content de l'organisation générale, mais doivent repenser leur propre organisation ; leurs 30 repas sont très vite partis.

Ludothèque

Très content de leur présence avec l'association culturelle musulmane et du nombre d'enfants présents.

Perspectives

Ils trouvent que les jeunes adultes doivent être mieux préparés pour l'accueil des associations. Ils ont fait une paëlla, 60 plats servs, positif et temps beau.

APE

A fait un repas mexicain et sont très satisfait de l'organisation et de l'aide de Michel. Par contre, due à la mauvaise météo, il y a eu peu de monde et n'ont pas pu donner de bénéfice à la ludothèque. Ne sachant pas utiliser le four, ils ont fait brûler les tartes.

Transit

A fait la dernière soirée et ont servis 40 raclettes, petite musique sympa, beau temps et ambiance de fin de MIB.

Développement social et emploi

Christine nous rappelle que le du coordinateur logistique a du être remplacé du jour au lendemain et les difficultés engendrées par cette situation. Cela a eu des conséquences sur l'accueil des associations, la pub sur le terrain, la gestion des stocks et de la caisse.

Maison Vaudagne

Le repas avec les enfants le premier mercredi s'est très bien déroulé. Quant à la soirée dans le cadre du 200^{ème} anniversaire du rattachement de Meyrin à Genève, la soirée en partenariat avec une association de St.Genis a attiré une soixantaine de personnes.

Bilan de la présence des deux monitrices

Elles ont fait beaucoup de bricolages avec les enfants présents. Leur rôle n'était pas clair pour les associations présentes les après-midi en même temps qu'elles.

Il est demandé que les associations puissent les rencontrer avant le démarrage de MIB, au même titre que les jeunes adultes et le cuisinier.

Les aspects organisationnels

La nouvelle formule de l'assiette de midi préparée par des habitants a amené plusieurs améliorations pour les clients : les gens n'ont pas attendu pour les repas, ils étaient servis à table, repas variés et copieux. La présence d'un jeune en stage a beaucoup aidé dans la cuisine et le service.

1^{er} semaine beaucoup de monde, 2^{ème} un peu moins et un peu plus la 3eme semaine.

Petit regret exprimé par Michel : il s'est beaucoup investi sur le repas de midi et a eu moins de temps avec les associations, les soirs.

Bien que plusieurs associations expriment ne pas avoir besoin de l'aide du cuisinier pour la préparation de leur repas, il est rappelé l'utilité de son expertise en ce qui concerne les proportions, les produits et l'unité des repas servis tout au long de la manifestation.

Les coordinateurs expriment leur déception quant à la très faible participation des membres d'associations à la confection du repas de midi. Les associations présentes répondent qu'il est difficile de venir à midi, parce que les bénévoles travaillent ou s'occupent des enfants en vacances.

Sur le plan plus personnel, Pascal dit avoir beaucoup aimé venir cuisiner avec ses enfant et aurait souhaité que le repas soit un peu moins préparé par Michel afin de donner plus à faire aux bénévoles.

Michel comprend ce souhait et propose de démarre plus tôt l'année prochaine.

Eric a beaucoup aimé le contact avec le public et avec les autres associations.

Pour amoindrir les différences de fréquentation et de bénéfices liés à la météo ou aux matchs de foot, **Yves propose de faire un pot commun de tous les bénéfices, puis de le partager à la fin.**

Concernant l'inauguration, il est fait mention qu'il est étrange de la faire une le deuxième lundi, ils pensent que c'est plus judicieux de faire le premier jour.

Remarques du public

Ce n'est pas le même public le midi et le soir. Certaines personnes trouvent que les chaises pliables en bois ne sont pas agréables à cause des lattes en bois.

Propositions pour l'édition de 2017

- faire l'inauguration le premier jour d'ouverture
- changer la machine à café
- refaire la patageoire et le bar
- démarrer le matin à 9h avec les jeunes adultes et le coordinateur
- démarrer la cuisine à 9h pour faire participer plus les bénévoles
- présentation des moniteurs/trices aux associations, ainsi que leur cahier des charges.

