

<https://ricochets.cc/La-Trame-lance-un-appel-a-dons-pour-un-resto-solidaire-et-d-insertion-a-Die-7462.htm>
!



La Trame lance un appel à dons pour un resto solidaire et d'insertion à Die !

- Les Articles -

Publication date: lundi 8 avril 2024

Copyright © Ricochets - Tous droits réservés

L'association *La Trame* a été créée en janvier 2022 à Die, dans le but de pérenniser l'hébergement et l'accompagnement des personnes exilées sur le territoire.

La Trame propose des hébergements dans des appartements collectifs, un accompagnement social et administratif et des activités, qui permettent à la fois d'aider les « compagnons » accueillis dans leur insertion sociale et professionnelle, et de générer des ressources pour répondre à leurs besoins : hébergements, aide alimentaire, transport, etc.

Nous accueillons actuellement sept compagnons, grâce à l'implication d'une vingtaine de bénévoles actifs, de deux salariés, et d'un fort soutien citoyen et politique local.

Depuis septembre 2022, les activités ont été la cuisine traiteur dans notre petit local associatif, et l'entretien des espaces verts. En 2024, La Trame a besoin de franchir un cap afin de pérenniser l'accueil et l'accompagnement, et développer de nouveaux projets solidaires ; mais aussi de stabiliser son modèle économique car les ressources financières externes (fondations et dons) sont instables.

Nous nous lançons donc dans un nouveau projet, celui de reprendre le restaurant diois des *petits fourneaux* en activité associative, solidaire et d'insertion !

Et pour le rachat, nous avons besoin de soutien, voir [notre page de dons sur HelloAsso en cliquant ici](#)

L'association s'engage dans ce projet avec la perspective d'obtenir au printemps 2024 l'agrément d'état d'Organisme d'Accueil Communautaire et d'Activités Solidaires (OACAS), qui régit les communautés Emmaüs. Cet agrément nous permettra de proposer aux compagnons de La Trame, qui participent aux activités de l'association, un accès aux droits renforcé, et un statut identique à celui des compagnons Emmaüs.

A quoi ressemblera le restaurant après la reprise ?

Le restaurant est aujourd'hui porté par 6 associés et 2 à 3 salariés selon la saison, ouvert toute l'année avec un pic d'activité en saison estivale, et une offre 100% locale, et végétarienne. Les tarifs, les plages horaires d'ouverture et les formules seront conservées afin de continuer à régaler une clientèle aussi bien locale que de passage, déjà nombreuse ; et ainsi continuer à faire vivre le restaurant ! Des professionnels auront pour mission d'encadrer au quotidien les compagnons de La Trame dans leur apprentissage et leur pratique des métiers de la cuisine et du service. Dans ce cadre, nous sommes accompagnés par certains associés et salariés du restaurant actuel, ainsi que la coopérative locale GRAP, spécialisée dans ce secteur.

Mais le projet ne s'arrête pas là...

Tel qu'il est agencé, ce restaurant est également propice à la création d'un lieu de vie ressources où pourront se mêler différentes activités, de la formation, des échanges interculturels... La reprise permettra notamment de développer une offre de livraison pour les personnes âgées, des ateliers autour de la cuisine, de la formation, et une tarification solidaire pour renforcer l'accès à une alimentation locale, bio et choisie pour tous.

Combien coûte le restaurant ?

Pour racheter le restaurant, La Trame a besoin de réunir 180 000Euros. La banque La Nef et le réseau France Active s'engagent à nous prêter 70% des fonds nécessaires, si nous apportons les 30% restant en fonds propres. Grâce au soutien de nos partenaires, nous avons déjà réuni une partie des fonds demandés, mais nous avons besoin de vous pour les 30 000Euros restants !

Comment soutenir le projet ?

1. En faisant un don [sur notre campagne de financement sur HelloAsso](#), défiscalisé à 66% (un don de 100Euros vous revient donc à 34Euros). Pour les donateurs les plus généreux, on vous offre des menus ou des ateliers dans notre futur restaurant...
2. En diffusant notre campagne auprès de votre entourage, de vos collègues, et de tous ceux qui aiment bien manger, soutenir les producteurs et la solidarité locale !