

JE DECOUVRE UNE INITIATIVE INSPIRANTE #EPISODE 4: AURORE RESTAURATION - FOYER AUBOIS à Troyes (10)

L'ESS en actions – faisons face ensemble!

La crise a provoqué une profusion d'initiatives solidaires, de nouvelles idées et coopérations. Elle a révélé les capacités d'adaptation des travailleurs et employeurs. Toutes les semaines, découvrez celles et ceux qui font le changement.

A Troyes, la <u>Kantinetik</u> et le <u>Kiwi Bar</u>, qui font partie des dispositifs de l'association Aurore, ont été fort impactés pendant la crise du COVID19.

Outre le service de restauration, ce sont, avant tout, des lieux de socialisation qui partagent le même objectif d'interroger les consommateurs sur leurs choix alimentaires et leurs conséquences sociales et environnementales. Ainsi, le Kiwi bar ne sert que des boissons sans alcool et la Kantinetik propose des ateliers autour de la consommation et du bien-être, tous deux offrent la possibilité de consommer les produits locaux.

Comment des entreprises profondément axées sur l'humain et la proximité ont-elles rebondi au moment où s'installent des « barrières » et que la socialisation devient source



de propagation d'une épidémie. Laurent Bour, Directeur d'activités pour l'association Aurore dans l'Aube (10) raconte...

«La crise du COVID-19 a eu de forts impacts sur l'activité de l'association AURORE. L'annonce a été brutale... Du jour au lendemain, nous avons dû cesser l'activité du Kiwi Bar et de la Kantinetik. Les deux structures ont uni leurs forces pour proposer un service restreint de vente à emporter dès le 13 mai, notamment pour les personnes et familles hébergées en hôtel. L'arrière salle a été agrandie en cuisine. Nous avons opté pour une préparation de repas dans des bocaux en verre avec consigne et une commande sur une page google dédiée. Le menu proposait deux plats végétariens ou carné et un dessert. Le paiement se faisait à l'occasion de l'enlèvement de la commande uniquement par CB sans contact.

Nous ne souhaitions pas mettre en place un système de paiement en ligne dans l'urgence, simplement car nous n'avions aucune visibilité sur la pérennité de ce projet. La livraison n'a pas été une option privilégiée en raison de l'impossibilité, en si peu de temps, d'avoir les conditions optimales de préservation de la chaine du froid.

Cette activité a permis de maintenir 4 postes. 4 postes sur 15! Bien entendu, nous avons eu recours au chômage partiel. Ce service de vente à emporter, disponible sur 3 jours par semaine n'avait pas pour objectif de limiter les pertes. Les bénéfices des ventes nous ont rapporté 3000 euros alors que nous estimons une perte de 30 000 euros.

L'objectif était, avant tout, de maintenir les liens avec les usagers et bénéficiaires, de rester à l'écoute, de répondre à un besoin et éventuellement de capter une nouvelle clientèle.

Cette période difficile aura, au moins, permis de développer une activité qui correspond à la demande d'une nouvelle clientèle. Nous espérons pérenniser la vente à emporter en bocaux. Nous pensons professionnaliser le système de commande en sécurisant les paiements sur internet en lien avec le site d'achat en ligne de la ressourcerie.»



