



Une Cantine associative pour tous !

La Distillerie

Savoir-faire et lien social à Lodève

Ancienne fabrique artisanale et bureaux administratifs, La Distillerie est située en centre-ville de Lodève, en secteur Quartier Prioritaire de la Ville (QPV)

Les bâtiments accueillent aujourd'hui de nombreux acteurs socio-économiques qui participent à la dynamique du Tiers-Lieu et du territoire. L'association La Distillerie est la structure porteuse de la gestion et de l'animation de ce projet collectif. Elle coordonne l'utilisation globale des locaux et des espaces communs, assure la communication des activités qui s'y déroulent et soutient les activités des acteurs du tiers-lieu : l'association Potentiels Jeunes, des « résidents » (professionnels indépendants qui travaillent dans des ateliers partagés), des habitants du lieu dans leurs espaces privés, des bénévoles actifs, des utilisateurs réguliers et des citoyens engagés dans la vie locale.

Site Internet : www.la-distillerie.org

Page Facebook : [LaDistillerieLodeve](https://www.facebook.com/LaDistillerieLodeve)

[L'Alambiquée \(page dédiée de la cantine\)](#)



Association La Distillerie

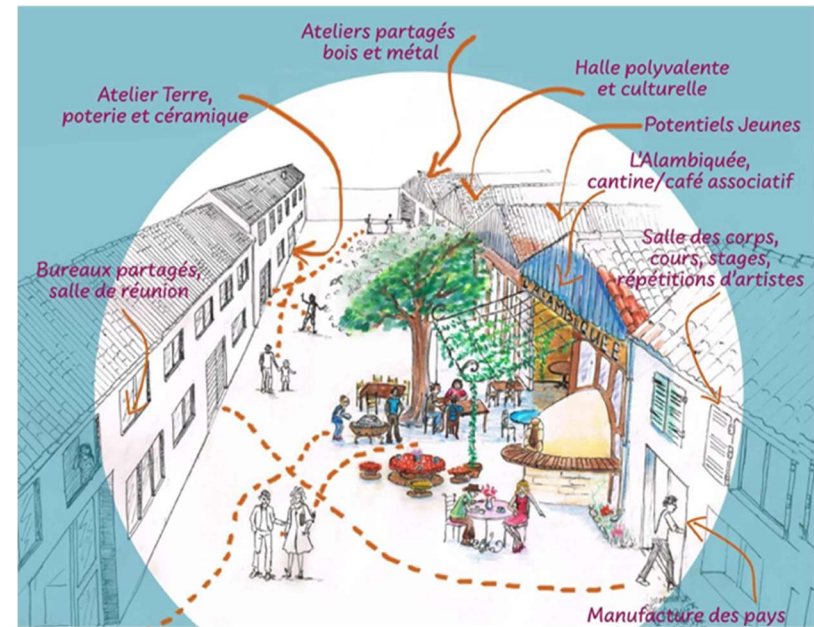
10 bis rue de la sous-préfecture
34700 Lodève
Siret : 829 852 300 00013



07 49 97 42 71

Animation du Tiers-Lieu et Communication
contact@la-distillerie.org

Administration et suivi financier
administration@la-distillerie.org



un tiers-lieu pour créer, expérimenter et fabriquer, où création et fabrication oeuvrent ensemble pour promouvoir les activités manuelles, culturelles.

L'Association La Distillerie joue son rôle fédérateur autour de 4 axes :

- Être levier de l'économie locale par l'hébergement d'entreprises et d'associations, en jouant sur les complémentarités, la mutualisation et le partage des espaces de travail, des idées, des techniques et des savoir-faire.
- Développer le vivre ensemble dont la cantine l'Alambiquée est l'épicentre des échanges relationnels et culturels.
- Développer la créativité et transmettre des savoir-faire pour se former, fabriquer ou transmettre ses savoir-faire à d'autres.
- (Re)mobiliser par le travail manuel par l'accueil de tous les publics pour favoriser la confiance en soi et l'émergence de talents



Quelques repères historiques...

Septembre 2016 : 5 personnes achètent 1500 m² de locaux pour abriter leurs activités professionnelles et y développer des activités de transmission des savoir-faire et d'animation du lien social.

Avril 2017 : Regroupés en SCIA, les propriétaires de l'ensemble immobilier créent l'Association La Distillerie à laquelle ils concèdent l'utilisation de la moitié de la superficie soit 700 m² !

Juin 2017 : Première embauche en CAE pour structurer le collectif, développer le projet associatif et élaborer le montage financier. Commence les premiers travaux de réhabilitation grâce à quelques chantiers bénévoles et une campagne de financement participatif.

Mai 2019 : Un appel à projet de la Fondation de France permet de structurer nos axes de développement, d'identifier les pistes de co-financements et le futur modèle économique tout en soutenant financièrement les travaux de réhabilitation.

Juin 2019 : Signature d'une convention de cession de droit de jouissance et d'usage des lieux par la SCIA à l'association pour 99 ans. La réhabilitation se poursuit mais avec plus de moyens, grâce aux premières subventions.

2019 : le Pays Cœur d'Hérault nous repère en tant que Tiers-Lieu en construction et nous positionne en tête de file du futur réseau des tiers-lieux du Pays Cœur d'Hérault. Nous déposons avec eux un dossier Leader.

2020 : Labellisation « Tiers-Lieux d'Occitanie » et « Fabrique de Territoire », dispositifs de l'Etat qui soutiennent financièrement la consolidation des tiers-lieux jouant le rôle de tête de réseau local.

Mars 2021 : Embauche de 2 salariées en administration/comptabilité et en animation/communication grâce aux subventions de l'Europe-Leader et Fabrique de Territoire.

Décembre 2022 : Dépôt du permis de construire pour la réhabilitation des lieux avec un objectif de normes ERP et la poursuite du développement des activités.





Présentation du projet

Une Cantine associative rénovée, mieux isolée, mieux équipée et plus grande pour encore plus d'actions autour d'une alimentation de qualité, locale et partagée lors de moments conviviaux !

1- Découverte des Métiers de la Restauration et soutien à la formation/reconversion professionnelle

L'Alambiquée, notre cantine associative, est un super **support de découverte et de formation aux métiers liés à la restauration.**

Parce que manger est universel, ce secteur attire tout en peinant parfois à trouver des candidats. Dans le même temps, beaucoup de personnes sont en panne de projet professionnel et en recherche d'idées d'orientation.

La cantine peut alors servir de lieu d'expérimentation, donner des idées de reconversion, permettre d'actualiser ses compétences dans un espace flexible et bienveillant. **Accueil collectif ou individuel, jeunes ou adultes, ici on s'adapte** pour répondre au mieux aux besoins et spécificités du parcours de chacun.

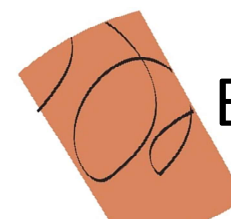
2- Une Cantine solidaire, des repas de qualité pour tous !

En lien avec d'autres acteurs du territoire, **permettre aux personnes les plus précaires d'accéder au travers d'un tarif solidaire, à une alimentation de qualité** en contrepartie d'une participation à la préparation et au service de la cantine.

La cantine associative de la Distillerie propose un tarif de 12€ (plat, dessert et café) pour un repas fait maison à partir de produits locaux et de qualité. Ce tarif, bien que peu cher, reste encore un frein pour les personnes dont la situation financière est fragile. L'amélioration des infrastructures et l'ouverture de la salle multi-activité permettra d'augmenter le nombre de repas servi quotidiennement dont les repas à tarif réduit. L'équilibre financier est encore à trouver en recherchant des co-financements.

3- Acheter local, en groupe et sans déchet !

Grâce à la création de l'espace multi-activités et en partenariat avec notre réseau local (associations, producteurs...), La Distillerie disposera d'un espace dédié et fonctionnel pour organiser des **achats groupés de produits alimentaires de qualité** (bio et/ou locaux). L'achat groupé permet de baisser les coûts au kilo et de partager les frais de livraison : cela rend possible un **accès aux produits à un tarif abordable** pour des personnes qui, malgré leur envie, ne peuvent pas se le permettre. Ces opérations de vente collective seront accompagnées **d'évènements pédagogiques et conviviaux** (repas partagés, interventions d'associations partenaires, conférences et projections ...) où ce sera l'occasion de manger ensemble et de découvrir de nouvelles recettes.



Budget envisagé

Rénovation cantine actuelle	62 000,00 €
Rénovation Toiture	40 000,00 €
Système Electrique Isolation Chauffage	10 000,00 €
Equipement cuisine	12 000,00 €
Création un espace multi activité	13 000,00 €
Total TTC	75 000,00 €