

Trois tailles typiques de local : S M L

- ✓ **S : 80-160 m²**. Pour un démarrage avec 50 / 100 adhérents. Déménagement obligatoire.
 - ◆ Permet de monter jusqu'à 700 adhérents.
 - ◆ Tous les aménagements doivent être pensés transportables, en particulier ceux de froid.
 - ◆ Aménagements fixes (cloisonnement, électricité, plomberie) réduits au strict minimum.
- ✓ **M : 200-300 m²**. Déménagement ultérieur conditionné au nombre d'adhérents cible.
 - ◆ Permet de monter jusqu'à 1200 adhérents.
 - ◆ Les aménagements fixes ne sont envisageables que si ce nombre maximal est un plafond, sinon c'est un investissement perdu.
- ✓ **L : 350-450 m²**.
 - ◆ Permet d'atteindre 2000 adhérents, ce qui est notre cible maximale.
 - ◆ Aménagements fixes lourds pérennes.

SuperQuinquin est passé du M au L (très bientôt) en deux ans et demi.

Supercoop est passé en deux ans du S au M et restera au M.

Remarques en vrac :

- ✓ Les travaux sont fatigants pour les bénévoles : savoir qu'il va falloir recommencer dans deux ans est lourd à considérer. On rêve plutôt à un équipement graduel sans abandon. Typiquement pour l'espace de froid.
- ✓ L'espace de **vente + animation** n'est dans chacun des scénarios que de **60 %** au plus de la surface totale.
- ✓ L'espace d'animation est plus que souhaitable : prosaïquement s'il fait 10 % de l'espace total, il fait 10 % du loyer soit un ordre de grandeur de 3000-5000€ annuels supportés sur le prix d'achat alimentaire (entre 1 % et 2 % ce qui pourrait être considéré par certains comme un luxe).

Réflexions sur le local initial

Idéalement se faire prêter un local pour un an. Le loyer ne pourrait être que symbolique. Ci-dessous les ordres de grandeur idéaux pour la première année (mais toutes les possibilités sont envisageables).

- ✓ 25-35 m² de réserve : permet d'entreposer une grosse semaine de livraison.
 - ◆ armoire froide 2° > 1000L : pour le frais des Normands, des Auvergnats, des fromages.
 - ◆ armoire froide 7° : > 2mX3m pour les fruits et légumes (à rentrer tous les soirs).
 - ◆ le reste de l'espace va concerner du sec mais surtout des fruits et légumes qui ont besoin de frais (10-14°) l'été. Idéalement une installation transportable dans un futur local. Étagères, espace libre pour entrer une palette.
 - ✓ 10-15 m² de bureau / accueil des adhérents pour leurs services. Équipement : tables, armoire pour enfermer le matériel, deux Pcs. (de récupération, offerts).
 - ✓ 40-80 m² pour l'espace de vente + animation. Une table / bureau « caisse », une table d'accueil des adhérents. Des étagères / linéaires, espace pour la pesée, une vitrine froide pour le minimum de frais mis en rayon.
- Coûts / autres équipements nécessaires au démarrage :
- ✓ abonnement électrique, Internet
 - ✓ un TPE assez rapidement, gérer 100 chèques par semaine n'est pas réaliste
 - ✓ produits d'entretien, sacs en papier pour le vrac, étiquettes, ...
- Trouver les équipements et si possible se les faire donner.