

SCIC Le Relais de l'Espinas.

Le Relais de l'Espinas, un bistrot restaurant « associatif »

Présentation à destination d'un(e) candidat(e) à un emploi.

Le Relais de l'Espinas est en premier lieu un projet à but social. Le bistrot, le restaurant et les activités qui s'y organisent visent à faciliter la vie en commun entre les habitants des communes environnantes, à accueillir les nouveaux arrivants et les gens de passage. En aménageant et en animant un lieu d'étape abandonné depuis 80 ans les habitants des vallées proches ont créé une dynamique collective d'emplois, de productions de produits alimentaires locaux, et d'animation ouverte sur l'avenir du territoire.

Le Relais de l'Espinas est une SCIC, Société Coopérative d'Intérêt Collectif. Le bistrot restaurant appartient donc à un groupe de personnes qui détiennent chacune des parts de son capital. Le modèle coopératif signifie qu'à chaque souscripteur de parts quel qu'en soit le nombre, est attribué une seule voix à l'Assemblée Générale. Certains ont plus de mille Euros, d'autres vingt. Les locaux appartiennent à la Communauté de Communes « Des Cévennes au Mont Lozère » qui les loue à la SCIC.

Il s'agit d'une activité à but non lucratif. C'est-à-dire que les marges des ventes sont affectées aux salaires, aux remboursements d'emprunts et aux investissements. Aucun sociétaire ne s'enrichit personnellement dans une coopérative.

Le Relais de l'Espinas a été réhabilité et équipé pour la plus grande part avec des fonds publics provenant des Communes, du Département de la Lozère, de la Région, de l'Etat, de l'Europe et pour le reste avec les souscriptions des coopérateurs et toutes les journées de travail réalisées par les bénévoles.

Dès lors, Le Relais de l'Espinas fait partie, comme toute entreprise, des établissements dont la rentabilité est nécessaire pour qu'ils puissent continuer à vivre mais dont l'organisation, la collaboration, les aménagements intérieurs, le service quotidien sont conçus, orientés vers l'accueil, l'animation et la vie sociale. On trouvera par exemple, sur la terrasse, une givebox (un dépôt d'objets, de vêtements à donner ou à prendre), dans la salle, des documents d'informations touristiques et les programmes d'animation, des jeux et des livres pour enfants, quelques revues ou journaux. Enfin une boutique de produits locaux, paniers, cartes postales.

Ce modèle d'entreprise commerciale a un impact sur tous les postes de travail des salariés.

On accueille tout le monde.

Les plats sont préparés sur place et leurs prix établis pour être accessibles au plus grand nombre. Il n'est pas toujours facile d'accueillir une famille avec des enfants turbulents, des clients ayant un régime alimentaire sévère, des gens qui arrivent hors horaire. A l'Espinas on trouve toujours un endroit pour pique-niquer, même si on ne consomme rien. Lors des manifestations festives, on peut trouver devant la terrasse un stand proposant par exemple des crêpes ou de la soupe. Ces jour-là il n'y a pas concurrence, mais diversité de l'offre.

Les gens se connaissent, se retrouvent, mais le salarié qui est là en accueil est toujours attentif au nouveau venu, à celui qui n'a pas encore tissé de liens avec les gens du cru.

Une ambiance chaleureuse.

Les salariés du Relais de l'Espinas font tout pour que les gens qui viennent soient à l'aise. Ils installent en permanence une ambiance cordiale. Mais ils veillent aussi à une certaine tenue de l'ensemble. Que le désordre, le laisser aller, voire la saleté provoqués inévitablement par la vie en commun soit traitée quotidiennement. Que la convivialité ne tourne pas au copinage.

Une collaboration exigeante :

La diversité des liens, les idées qui circulent, les activités en cours de préparation, ou programmées nécessitent pour chaque salarié d'être le plus au courant possible. Des réunions régulières sont programmées pour évaluer ce qui se passe entre collaborateurs, mais aussi avec les gens qui passent. Le projet de l'Espinas évolue, change de mois en mois. Il est en évaluation et en construction permanentes. Salariés et bénévoles y contribuent ; il est indispensable que la communication circule bien.

Il est prévu que des bénévoles viennent à des moments très précis au bar ou en cuisine, pour faire la vaisselle ou encore pour le service. Des transmissions sont effectuées, à leur arrivée comme à leur départ.

Le Relais de l'Espinas est géré par deux salariés élus pour trois ans par l'ensemble des coopérateurs.

A boire et à manger

La qualité de la cuisine, de l'approvisionnement jusqu'au service, est très importante dans la relation avec les gens qui viennent. L'origine locale des produits, le « contrôle qualité » de leur conservation, le soin apporté à la préparation des plats, le strict respect des règles d'hygiène, sont autant d'éléments de considération envers les publics.

...A écouter et à raconter

Au Relais de l'Espinas, on ne sert pas uniquement à manger et à boire. La SCIC Relais de l'Espinas est conventionnée avec l'Office du Tourisme du Pont de Montvert pour distribuer les cartes et guides touristiques, et vendre des cartes IGN et des pochettes de sentiers de randonnée. Mais au-delà des conventions, chaque accueillant est attentif aux besoins des personnes accueillies, à leur éventuelle curiosité pour connaître le pays, les productions agricoles, la manière dont on y vit, les projets qui s'y font. On peut être amené à conseiller telle ou telle personne sur une visite à réaliser, un itinéraire de randonnée....Le parcours au pays de chaque salarié est une expérience de vie qui peut être partagée avec les personnes accueillies.

Pour l'animation du lieu, la SCIC Le Relais de l'Espinas est complétée par l'association « Epi de Mains » directement responsable des activités culturelles : ateliers, concerts, expositions, etc.... qui se passent dans le bâtiment et/ou son environnement extérieur : châtaigneraie, jardin, etc. en relation avec la commune de St Andéol. Du temps de salarié(e)s et de bénévoles est consacré à cette animation.