

Le Goût-Heure, coop de solidarité

Mont Saint Hilaire, Québec



Le Goût-Heure

Rapport d'activités 2019-2020

28 Octobre 2020

La mission de LE GOÛT-HEURE, coop de solidarité est de promouvoir une alimentation saine, équilibrée et solidaire de l'agriculture locale, notamment biologique auprès de ses membres. La coopérative entend réaliser cette mission par l'action, l'information et l'éducation. Notamment, elle fournit des repas et diverses activités et projets en lien avec le projet éducatif de l'École Au-Fil-de-l'Eau. Les valeurs qu'elle entend véhiculer sont celles de la démocratie, de l'équité, de la solidarité et du respect des personnes et de l'environnement.

Historique

Au mois de septembre 2003, la direction de l'école Au-Fil-de-l'Eau se trouvait devant la nécessité de combler la place du concessionnaire alimentaire de l'école. De leur côté, les parents des élèves manifestaient le besoin et le désir commun de fournir un service alimentaire sain et équilibré. C'est ainsi que les choses ont démarré afin de constituer légalement la coopérative choisissant de prendre en main collectivement le développement de la cafétéria de l'école. Nous avons choisi la formule coopérative parce qu'elle nous permet d'avoir le plein contrôle des fournisseurs et des produits finis offerts aux enfants. De plus, cette forme de gestion d'entreprise place les personnes devant le capital. C'est donc dire que les surplus monétaire réalisés par la coopérative sont investis afin d'augmenter la qualité des produits et services, la qualité des emplois et la qualité des liens avec l'école pour le bien des élèves.

Le 9 octobre 2003 est donc formé le premier conseil d'administration de la coopérative et les opérations ont commencé le 1^{er} novembre 2003.

Membres du conseil d'administration 2019-2020

Jimmy Gendron – parent d'élève, membre utilisateur et président

Jessie Caisse – parent d'élève, membre utilisateur et trésorière

Patrice Sylvestre – parent d'élève, membre utilisateur et secrétaire

Roxanne Tremblay – parent d'élève, membre utilisateur et secrétaire (a remplacé Patrice Sylvestre en cours d'année)

Guylaine Soucy – Chef cuisinière, membre travailleur et administratrice

POSTE CA COOP LE GOÛT-HEURE							Mise à jour 25 octobre 2020
Poste/année	Parent 1 (poste 1)	Parent 2 (poste 2)	Parent 3 (poste 3)	Pers. école2 (poste 4)	Pers. école 1 (poste 5)	Travailleur (poste 6)	Soutien (poste 7)
2006-2007	Isabelle D'Amours	Isabelle Boivin	Selma Bennani	Vacant	Valérie Laliberté	Lucie Latour	Johanne Villeneuve
2007-2008			Daniel Chapdelaine	Vacant	Valérie Laliberté	Julie Bernard	Diane Beauchamp
2008-2009	Viviane Laroche	Isabelle Boivin	Daniel Chapdelaine	Cendrine Paquette		David Soucy	Lise Carrière
2009-2010	Luc Landreville			Daniel Chapdelaine	Chantal Vinet		Manon Chaput
2010-2011	Marie-Eve Perreault	Richard Lemire	Daniel Chapdelaine	Chantal Vinet		Manon Chaput	
2011-2012	Marie-Eve Perreault				Richard Lemire		Daniel Chapdelaine
2012-2013	Marie-Eve Perreault	Anick Dubois	Daniel Chapdelaine	Chantal Vinet		Vacant	
2013-2014	Marie-Eve Perreault				Anick Dubois		Daniel Chapdelaine
2014-2015	Marie-Eve Perreault	Stephanie Potvin	Chantale Savard	Natasha Cloutier		Vacant	
2015-2016	Marie-Eve Perreault			Natasha Cloutier	Chantale Savard	Stephanie Potvin	Vacant
2016-2017	Marie-Eve Perreault	Natasha Cloutier	Chantale Savard			Myriam Cholette Julie Cliche	Sonia Labrecque
2017-2018	Jimmy Gendron			Natasha Cloutier	Chantale Savard	Myriam Cholette Julie Cliche	
2018-2019	Jimmy Gendron	Natasha Cloutier	Chantale Savard			Myriam Cholette Julie Cliche	Sonia Labrecque
2019-2020	Jimmy Gendron			Jessie Caisse		Poste vacant	
2020-2021	Jimmy Gendron		Roxanne Tremblay (était Patrice Sylvestre)		Poste vacant		Poste vacant

Bilan des membres de la coopérative

Membres travailleurs	2
Membres utilisateurs	487
Membres de soutien	1
Total : 490 membres <i>(en date du 28 Octobre 2020)</i>	

États financiers du dernier exercice

LE GOÛT-HEURE, COOP DE SOLIDARITÉ
ÉTAT DES RÉSULTATS
Exercice terminé le 30 juin 2020

	<u>2 0 2 0</u>	<u>2 0 1 9</u>
PRODUITS		
Cafétéria	81 120 \$	156 936 \$
Projets spéciaux	-	1 825
Dons	70	762
	<hr/>	<hr/>
	81 190	159 523
	<hr/>	<hr/>
CHARGES		
Salaires et bénéfices marginaux (note 2)	41 667	65 769
Achats et fournitures	41 521	74 901
Frais de matériel informatique	4 282	1 963
Assurances	1 849	1 637
Honoraires professionnels	1 193	1 277
Frais de service de paie	716	828
Taxes et permis	323	338
Frais de bureau	249	1 425
Entretien et réparations	155	-
Loyer	1	1
Intérêts et frais bancaires	1 954	2 328
Acquisitions d'immobilisations corporelles (note 3)	1 702	-
	<hr/>	<hr/>
	95 612	150 467
	<hr/>	<hr/>
BÉNÉFICE NET (PERTE NETTE)	<u>(14 422) \$</u>	<u>9 056 \$</u>

Bilans des activités 2019-2020

1. Pertes financières importantes dues à la baisse d'achalandage et à la crise Covid-19

L'année 2019-2020 fût marquée par une baisse du chiffre d'affaires à 81,190\$ (versus de 159,583\$ en 2018-2019), créant une perte nette de 14,422\$. Les raisons principales sont:

- Baisse d'achalandage suite au déplacement d'élèves vers la nouvelle école de la gare. Si l'année 2019-2020 s'était terminé normalement, nous estimons que les revenus auraient atteint 127,000\$ (80,000\$ pour Septembre à Mars exclusivement = 6 mois, donc une moyenne de 13,300\$/mois. Si Mars-Juin = 3.5 mois, les revenus supplémentaires auraient été de 47,000\$). C'est donc une baisse de revenus de 33,000\$ ou 21%.
- Fermeture du à la Covid-19 au début du mois de Mars 2020. Suite à la fermeture, nous avons eu des pertes en inventaires (nourriture) d'environ 2300\$. De plus, le manque à gagner pour les mois de Mars-Juin sont estimés à 47,000\$.

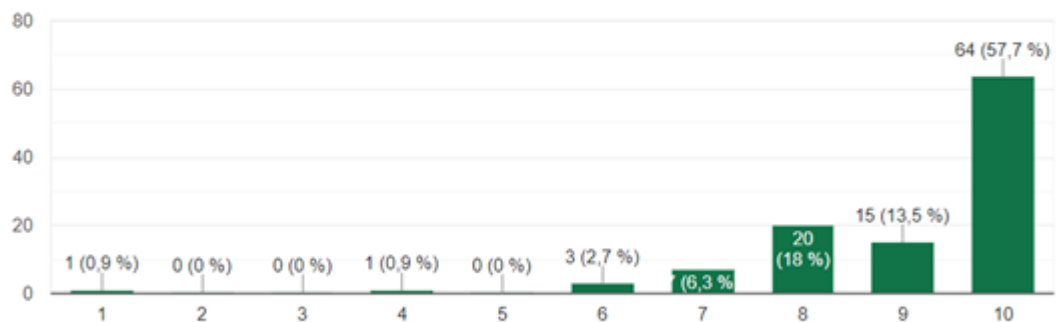
2. Sondage de satisfaction

En Janvier 2020, nous avons effectué un sondage auprès des parents afin de connaître leur opinion sur les services de la cafétéria et d'avoir leurs commentaires. C'est maintenant un sondage annuel que nous faisons auprès des parents.

Nous avons été contents de constater que le niveau d'appréciation en 2020 demeure élevé comme l'indique les résultats ici-bas.

Quelle est la probabilité que vous recommanderiez Le Goût-Heure à d'autres parents?

111 réponses



Afin de normaliser les résultats, nous utilisons le principe NPS qui signifie en anglais Net Promoter Score (Plus d'infos sur ce site web : https://en.wikipedia.org/wiki/Net_Promoter)

NPS en 2019-2020 : 66.7%

NPS en 2018-2019 : 69.8%

NPS en 2017-2018 : 41.2%

4. Mise à jour sur le personnel

La dernière année s'est stabilisée au niveau du du personnel. L'une des cuisinières qui avait eu des problèmes de santé en 2018-2019 est revenu assisté Guylaine. Nous avons également gardé une troisième employée à temps partiel, afin d'assurer un service de qualité selon la demande.

Orientations pour 2020-2021

1. Pérennité du service (priorité #1)

Le comité a décidé de contrôler les coûts en main d'œuvre afin de s'assurer de la rentabilité de la coopérative dans un contexte sociale et économique incertain, tout en offrant des emplois de qualité. Dans ce sens, nous avons décidé d'ajuster les prix à la hausse, une première fois en plus de 5 années. Voici les principales raisons justifiant ces décisions:

- Le déplacement de 25-30% de la clientèle étudiante vers la nouvelle école de la gare depuis 2019-2020, qui a réduit le nombre de repas quotidien de 25-30%
- Les défis logistiques reliés à la crise du Covid-19, qui augmentent les coûts d'opérations en matériel et en main d'oeuvre

2. Système de réservation des repas

Les élèves commandent leur repas le matin même pour les classes de la 1ère-6ème année, comme dans le passé. Avec le contexte logistique relié à la Covid-19, ce système comporte un lot de défis important. Nous utilisons actuellement un système de réservation basé sur Google Forms pour les repas de la maternelle. Le système fonctionne, mais supporte mal les changements de dernières minutes qui doivent être gérés manuellement par courriel/autre. Nous désirons considérer la mise en place d'un nouveau système de réservation à l'avance pour toutes les classes afin de simplifier la gestion et planification.

3. Flexibilité et sécurité du personnel

Avec les contraintes reliées à la Covid-19, la sécurité du personnel demeure central dans les opérations quotidiennes. Certains employés ont des restrictions au niveau de la santé qui les forcent à rester à la maison si les cas de Covid-19 sont présents. Afin d'assurer une continuité des opérations si notre cuisinière en chef doit se retirer temporairement, nous planifions mettre en place diverses mesures comme la formation/transfert de connaissances et la documentation des recettes, tout en identifiant les tâches de gestion pouvant être faites à distance. De plus, il sera important d'augmenter la flexibilité en recrutant/préparant une liste d'employés sur appel au besoin.