



# - Appel à poursuite de projet -

***Recherche d'une personne, ou d'un binôme de personnes,  
en tant que co-gérante(s) et salariée(s) pour Le Melar dit.***

-----

*Le Melar dit* est un café, épicerie, lieu d'événements culturels, qui a ouvert ses portes en juin 2019 sur la commune de Locmélar, à l'entrée des Monts d'Arrée dans le Finistère. Fonctionnant sous la forme d'une SCIC (Société Coopérative d'intérêt Collectif), *le Melar dit* est un projet collectif, porté par des habitants, des producteurs, des associations et la mairie de Locmélar. Ce *bistrot et pas que* est autant un commerce de proximité qu'un lieu de vie et de rencontres.

Après 5 années d'activités, *le Melar dit* s'apprête à ouvrir une nouvelle page de son histoire. Margot Neyton et Florian Jehanno, co-fondateurs de ce projet puis gérants-salariés du lieu, souhaitent passer la main d'ici la fin de l'année 2024. Après beaucoup d'énergie investie dans ce projet, et suite à l'arrivée de leur petite fille, ces derniers souhaitent transmettre une partie de l'animation de ce lieu à une ou des nouvelles personnes, en lien avec les associé.es bénévoles déjà présents.

Fort de ses cinq années d'expérience et de son assise dans le paysage local, s'appuyant aussi sur une belle dynamique collective autour de lui, *le Melar dit* ouvre un Tome 2 et souhaite insuffler de nouvelles énergies et idées pour la suite de cette aventure.

**La coopérative du *Melar dit* et ses 28 associés lancent ainsi un Appel à poursuite de projet, afin de déguster la perle rare. *Le Melar dit* recherche alors une personne, ou un binôme de personnes, en tant que co-gérante(s) et salariée(s) du lieu.**



**Historique du projet :** L'idée du *Mélar dit* est née en janvier 2017, suite à la rencontre entre la mairie de Locmélar, Margot et Florian porteurs de projet, et des habitants de la commune. La commune de Locmélar compte moins de 500 habitants, et ne possédait plus de commerce depuis plusieurs années. Le défi était de taille de rouvrir un nouvel établissement, qui soit autant un commerce de proximité qu'un lieu de vie.

Grâce à un fort élan collectif et une volonté commune, la maison paroissiale située sur la place du bourg est entièrement réhabilitée. D'importantes démarches et recherches de fonds sont entreprises par la mairie en tant que propriétaire des murs. De leurs côtés, Margot et Florian, accompagnés d'habitants motivés, avancent sur la construction du projet, la création de la structure juridique ainsi que la constitution du fond de commerce. Le 21 juin 2019, c'est l'ouverture officielle de ce *bistrot et pas que*, qui prend alors le nom du *Mélar dit* (« puisque je te dis » en breton).

### **Les activités :**

- *Le Mélar dit* c'est d'abord **un bistrot de village**. Un endroit pour boire un verre au comptoir ou pour lire le journal en terrasse en prenant un café. Pour jouer aux cartes entre copains ou déguster une planche apéro en famille. Un endroit pour passer du bon temps, simplement.
- *Le Mélar dit* c'est aussi **une petite épicerie de proximité**. Avec un mélange de produits frais (légumes, fromages, œufs, viande...) et de produits courants, du coin ou d'un peu plus loin.
- *Le Mélar dit* c'est enfin **un espace de concerts, de théâtre, de conte, de chant, etc.** C'est aussi un espace d'ateliers, d'animations ou de réunions, avec une salle à l'étage à disposition.



**Le fonctionnement coopératif du lieu** : Le Melar dit est constitué sous la forme d'une **Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC)**, composée de 28 membres associés, dont 2 salariés permanents, des clients individuels, des associations et la municipalité de Locmélard. La gestion de la SCIC est assurée par des co-gérants élus pour un mandat de 3 ans. La SCIC compte actuellement 3 co-gérants, leur mandat est exercé à titre bénévole. Les principales orientations de la coopérative sont décidées en Assemblée générale, qui se réunit de manière trimestrielle.

**Les valeurs et intentions du projet : l'expérimentation d'un « autrement » :**

Les objectifs principaux de ce projet, inscrits dans les statuts de la SCIC, sont de parvenir à créer un lieu d'activités, de biens et de services, central dans la vie du village, et répondant aux enjeux suivants :

1. **Assurer la proximité de biens et de services** de la vie quotidienne à tous les habitants en tenant compte de leur autonomie physique et de leur réalité économique.
2. **Participer à une économie locale** en valorisant les produits et les services du territoire.
3. **Offrir un lieu nourrissant pour le corps** : alimentation saine et locale, **et pour l'esprit** : spectacles, rencontres, ateliers, formations.
4. **Proposer un espace de liens, pour être et faire ensemble**, partager, se rencontrer, redonner de la dignité humaine en plaçant l'humain au centre.
5. **Concilier la stabilité financière** de l'activité, la qualité des conditions de travail des salariés et la satisfaction des utilisateurs.
6. **S'appuyer sur la diversité des parties prenantes**, des points de vues et des savoir-faire, afin d'enrichir le fonctionnement et la vie du lieu : « Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin ».
7. **Être un espace créatif**, un lieu permettant de favoriser l'expérimentation, le foisonnement d'idées nouvelles, et le lancement d'activités.
8. **Intégrer pleinement le projet dans les réalités du changement climatique**, en limitant l'impact de ses actions, en utilisant avec conscience les ressources limitées de la planète sur laquelle nous vivons et en proposant d'expérimenter ensemble un « autrement ».



**État des lieux :** *Le Melar dit* s'appuie sur cinq années d'activités. Cette expérience constitue aujourd'hui une première base du fonctionnement du lieu, et offre un recul et une vision sur les activités proposées. Si le bistrot, l'épicerie et les événements culturels constituent aujourd'hui les activités principales du *Melar dit*, il est toutefois possible d'en imaginer de nouvelles, comme l'intégration d'une activité restauration par exemple.

Ces années d'exercice offrent également une assise quand au fonctionnement économique du lieu. Comme tout commerce de proximité en milieu rural, le modèle économique du *Melar dit* demeure pour autant toujours en construction. Située dans une petite commune, *Le Melar dit* est un lieu qui nécessite d'être animé régulièrement afin d'attirer des personnes des communes aux alentours.

Les cinq années d'activités ont enfin constitué un réseau de clients, producteurs et artistes. *Le Melar dit* est désormais un lieu connu et reconnu, ancré dans le paysage de la commune et des alentours.

**Pistes d'évolution :** *Le Melar dit* a entrepris cette année un chantier de réflexion sur ses activités. Parmi les pistes évoquées, **il a été émis le souhait de développer l'activité de petite restauration au sein du lieu** : augmenter l'offre des repas de groupe, proposer des soirées paella, kig ha farz, raclette, etc. et mettre en place une petite restauration hebdomadaire (jeudi soir soirée pizzas, ou mercredi soir soirée burger, par exemple).

D'autres pistes et idées sont également les bienvenues, dès lors que celles-ci correspondent au projet, et qu'il y ait assez de moyens humains pour la porter.



## ***Recherche d'une personne, ou d'un binôme de personnes, en tant que co-gérante(s) et salariée(s).***

**Le Melar dit** cherche ainsi à recruter une personne, ou un binôme de personnes, capable de participer à la gestion de la structure, en tant que co-gérante(s), et d'assurer l'animation principale de ses activités, en tant que salariée(s).

Le ou les personnes recrutées travailleront sous la responsabilité de l'Assemblée des associés, et notamment de l'associé délégué en charge du personnel de la SCIC.

**Un investissement personnel conséquent :** La recherche d'un.e co-gérant.e-salarié.e pour un tel projet ne revêt pas d'un poste classique. Il implique un investissement personnel important, et de la disponibilité notamment durant les soirs et week-end.

**Une période de transmission :** Une période de "tuilage", de passation et d'apprentissage, est prévue entre les anciens et les nouveaux co-gérants-salariés. Celle-ci correspondra à une période d'au moins 10 jours de travail répartis sur le dernier trimestre 2024, en concertation avec les disponibilités de chacun. Cette période de transmission est une condition préalable au recrutement.

### **MISSIONS ET RESPONSABILITÉS**

#### **Co-Gérant.e**

A ce jour, la gestion de la SCIC du *Melar dit* est assurée par un trio de co-gérants. Ils sont élus par l'assemblée des associés pour un mandat de 3 ans. Celui-ci est exercé à titre bénévole non indemnisé.

Ces derniers s'épaulent et se répartissent les principales charges liées à la gérance de la structure. Il est ainsi demandé à la future personne des aptitudes et appétences pour la majorité des missions suivantes :

- **Porter et animer le projet du *Melar dit* :** être le garant des valeurs et les traduire en actes dans le quotidien, avoir une vision du développement à court, moyen et long terme, représenter la structure auprès des partenaires (mairie, producteurs, réseau des cafés amis, etc).
- **Assurer le suivi administratif et financier de la structure :** conduire les démarches administratives, éditer et payer les factures, suivre les comptes, analyser les bilans comptables, établir les budgets prévisionnels (à noter : la comptabilité est assurée par un prestataire extérieur).
- **Animer la vie de la coopérative :** convoquer les assemblées et les réunions, assurer la communication interne entre les membres, mobiliser et organiser les coups de main bénévoles, rassembler et fédérer autour du projet.

A noter : afin de les épauler dans leurs missions, les co-gérants s'appuient sur un accompagnement du réseau URSCOP, un soutien d'un comptable externe, et sur des échanges d'expériences d'un réseau de cafés amis.

## **Salarié.e**

Les principales activités quotidiennes du *Melar dit* sont aujourd'hui assurées par une personne salariée. Les associés membres de la SCIC sont également impliqués dans la réalisation de ces missions. La future personne salariée devra ainsi participer aux tâches suivantes :

### **1/ Tenir l'épicerie et le bar.**

- Accueil et écoute
- Approvisionnement, mise en rayon et agencement des produits.
- Conseils et vente.
- Mise en place d'animations : rencontre avec des producteurs, dégustation de bières, etc.

### **2 / Proposer une petite restauration**

- Petite restauration un soir / semaine : pizza, hamburger ou autre proposition.
- Petite restauration lors des événements (tartines chaudes, planches apéro, etc.), et de repas de groupe (menu unique pour tous).

### **3 / Organisation des événements culturels**

- Programmation et mise en œuvre d'événements en intérieur (durant l'automne / hiver) et en extérieur (durant le printemps / été).

## **Conditions :**

- CDI à temps plein de droit commun.
- Horaires : 35 heures hebdomadaires, réparties sur 5 à 6 jours. Planning horaires modulable. Certaines horaires en soirée, et quelques dimanches.
- Période : poste à pourvoir à compter de janvier 2025.
- Rémunération : 1790 euros brut mensuel (évolution et grille tarifaire selon la Convention Collective HCR).
- Lieu de travail : Le Melar dit, 8 place St Melar – 29400 Locmélar.

## **PROFIL RECHERCHÉ**

Être gérant.e-salarié.e d'un tel lieu implique un certain nombre d'aptitudes, et bien sûr il est impossible de toutes les avoir !

Voici donc à titre indicatif les principales compétences recherchées :

- Adhésion complète au projet et aux valeurs du *Melar dit*.

- Expérience de travail en collectif (association ou coopérative) et appétence pour travailler à plusieurs.
- Expérience dans des projets en milieu rural, et/ou dans le domaine de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS).
- Expérience dans l'alimentation de proximité, et/ou dans le service en bar/restauration.
- Implantation et connaissances du réseau local : producteurs, artistes, associations.
- Compétences en gestion administrative et financière.
- Compétences en communication événementielle (réseaux sociaux, newsletter, réalisation d'affiches, etc).
- Aptitudes en cuisine et repas de groupe.
- Grande capacité d'écoute et de communication.
- Sens du relationnel et de l'accueil.
- Autonomie, adaptabilité et prise d'initiatives.

## CANDIDATURE SIMPLE OU CANDIDATURE CONJOINTE

Dans le cadre de cet Appel à poursuite de projet, *le Melar dit* recherche une personne ou un binôme de personnes en tant que gérante-salariée.

Aussi, dans le cadre d'une candidature commune, voici les possibilités offertes :

- Possibilité de candidater "en binôme" : couple, ou tout autre binôme constitué.
- Possibilité de séparer les postes : une personne gérante, et une personne salariée.
- Possibilité de conclure 2 contrats de travail à mi-temps au lieu d'un contrat à plein temps.

## POUR CANDIDATER

**Merci d'envoyer une lettre présentant vos motivations, vos expériences et vos aptitudes, vos craintes et vos réticences, vos intentions et idées pour le lieu.**

Vous pouvez également joindre tout autre document que vous jugeriez utile.

Merci d'adresser cela par mail à l'adresse suivante : [bonjour@lemelardit.com](mailto:bonjour@lemelardit.com)

- **Date limite des candidatures : le 22 mai 2024**
- **Période des entretiens : du 4 au 9 juin 2024**

Si vous avez des questions supplémentaires, merci de les formuler d'abord par mail.

Si vous désirez passer nous voir au *Melar dit* pour échanger, merci de prendre contact avec nous en amont afin de convenir du meilleur moment.

Au plaisir !  
*L'équipe du Melar dit.*