



RAPPORT ANNUEL 2022

LA DISTILLERIE

SOMMAIRE

RAPPORT MORAL	4
RAPPORT D'ACTIVITÉS	6
1. SOUTIEN À LA VIE ÉCONOMIQUE LOCALE	7
1.1 Le principe de mutualisation : les ateliers partagés	
1.2 Les « résidents » : professionnels hébergés	
1.3 Les domiciliations	
2. LIEU DE TRANSMISSION - LIEU DE FORMATION	13
2.1 Transmission et formation : objectifs ancrés dans les statuts de l'association	13
2.3 Les journées « Do it Yourself », découverte des ateliers et savoir-faire	
2.2 Focus : perspective sur le Projet Défi'Occ	
3. LIEU DE DÉVELOPPEMENT DU LIEN SOCIAL	17
3.1 La Cantine et le café associatif : l'Alambiquée	
3.2 Programmation culturelle : événements réguliers et ponctuels	
3.3 FOCUS : projet « A Parent'tiers » - activités parents-enfants	
4.VIE DU TIERS-LIEU	23
4.1 Le label « Fabrique de Territoire » et l'ancrage territorial de l'association	
4.2 Adhérents, bénévoles et salariées : nos forces vives !	
4.3 FOCUS : Diagnostic d'Accompagnement Local (DLA)	
RAPPORT FINANCIER	28
Bilan financier 2022	
Nos financeurs	
BILAN ET PERSPECTIVES 2023	32
ANNEXES	34
Comptes annuels et compte de résultat	

RAPPORT MORAL

Si 2021 fut marquée par l'arrivée des salariées et un important travail de structuration du collectif, 2022 a été une année de développement de l'association, qui après 5 années d'expériences, a pu confirmer et recentrer les orientations de son projet.

Les temps-forts de 2022

Restructuration des espaces

À l'occasion du départ de l'un des fondateurs du lieu, l'association a pu racheter, grâce à un fonds de revitalisation, une surface qui lui était initialement prêtée. A terme, cela doit lui permettre de développer de nouvelles activités comme un atelier de créations manuelles libres ou encore un espace de coworking agrandis.

Par ailleurs, des travaux destinés à créer un logement d'urgence, entrepris sur une surface privée, ont impliqué la réhabilitation de nos bureaux associatifs.

Le projet architectural global financé à 80% par des fonds Leader Sydel Pays Cœur d'Hérault (Europe, Région et Département) s'est conclu par le dépôt d'un permis de construire en décembre : tous les efforts sont à présent concentrés sur la recherche de financements d'investissement pour assurer l'accès aux espaces associatifs selon les normes ERP (Établissement Recevant du Public) et bénéficier à moyenne échéance d'espaces sécurisés, isolés et économes en énergie.

4 Évolutions au sein de l'équipe des résident.e.s

Une nouvelle professionnelle, Hélène Laval, a installé son activité professionnelle dans la cuisine associative de La Distillerie en tant que résidente, sous l'égide de la coopérative d'activité ARIAC. Elle y assure 3 jours de cantine et soutient l'association par des actions bénévoles régulières.

Gwénolé Guéry, ébéniste, est quant à lui parti s'installer au-delà de la zone artisanale du Capitoul : l'espace qu'il utilisait permettra l'accueil d'un plus grand nombre d'activités associatives avec la création d'une plateforme bois métal, destinée à l'accueil d'habitants, de professionnels et d'associations. Elle permettra aussi la réalisation de divers partenariats avec des acteurs locaux.

L'année s'est conclue par la perspective d'accueillir une nouvelle boulangère à l'occasion du départ en voyage de Raphaële, boulangère résidente du fournil, début 2023.

Évolutions du projet associatif

Concernant l'évolution de son projet, l'association La Distillerie a mené un travail de réflexion en suivant un Dispositif Local d'Accompagnement (DLA) avec la BGE de l'Hérault, ayant pour objectifs de définir clairement ses axes de développement et de consolider son modèle économique.

Cet accompagnement a eu pour effet :

- de structurer le fonctionnement des ateliers partagés,
- d'optimiser les recherches de financement et la réponse à des appels à projets ciblés,
- de renforcer le travail et l'articulation des actions de chacun des acteurs du collectif,
- d'accroître de manière significative les mises à disposition des espaces partagés, l'organisation d'évènements et d'activités associatives.

*Le collectif se structure donc peu à peu, les travaux de réhabilitation se poursuivent, les partenariats se tissent...
Revenons en détail sur cette année écoulée.*

6 **RAPPORT D'ACTIVITÉS**

1. SOUTIEN À LA VIE ÉCONOMIQUE LOCALE

1.1 Le principe de mutualisation : les ateliers partagés

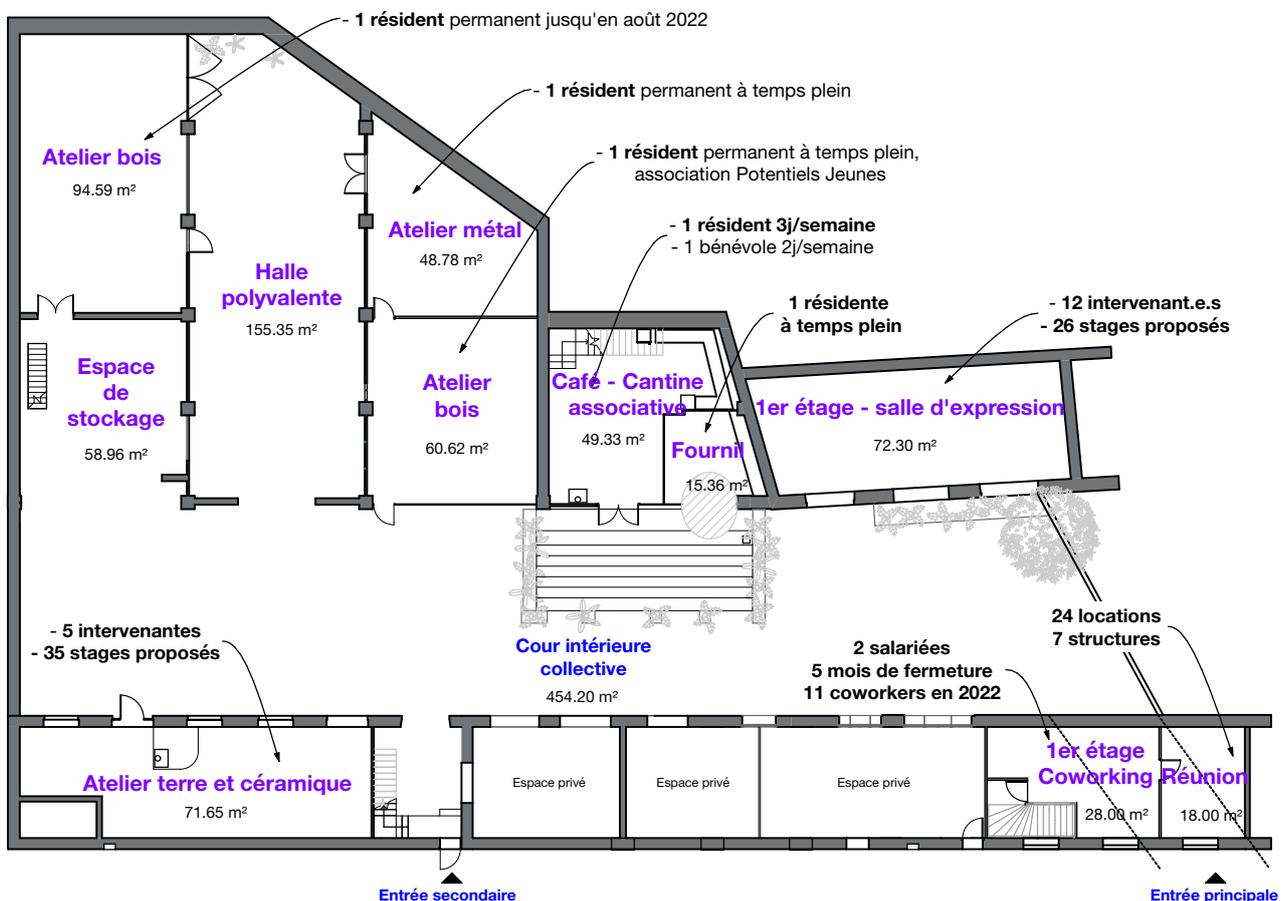
En tant que Tiers-Lieu, La Distillerie déploie un fonctionnement collectif novateur où chaque espace de travail est un lieu partagé où se rencontrent professionnels et amateurs, usagers réguliers et ponctuels. Ainsi, au-delà des atouts de mutualisation et de partage des charges de fonctionnement, se créent des espaces de travail où se croisent les personnes, les pratiques et les compétences. Ce fonctionnement encourage les partenariats et permet l'émergence de projets complémentaires.

La mutualisation et l'utilisation ponctuelle des ateliers permettent également de manière indéniable d'aider au lancement d'activités et de soutenir le développement de la vie économique locale. En permettant d'accéder à prix bas à des espaces de travail équipés, La Distillerie devient pour les porteurs de projet (en reconversion professionnelle ou création d'entreprise) un lieu ressource d'expérimentation et/ou de consolidation de leurs activités.

2022 a connu un important travail de formalisation des usages des espaces partagés à travers notamment :

- la redéfinition des conventions résidents et leur participation financière
- la révision des Règlements intérieurs de l'atelier terre et de la salle d'expression
- la définition des tarifs des mises à disposition des espaces de La Distillerie

Ce travail a été mené collectivement durant plusieurs mois afin de s'assurer l'adhésion des usagers.



Le coworking et la salle de réunion

Les bureaux partagés accueillent les salariées, jeunes en Service Civique, les bénévoles de l'Association ainsi que des coworkers réguliers ou ponctuels.

En 2022, La Distillerie a effectué d'importants travaux de réaménagement qui ont nécessité la fermeture du coworking et de la salle de réunion pendant 5 mois. Cette année, nous avons donc proposé un fonctionnement souple d'inscription sans engagement pour les coworkers.

En 2023, 2 personnes vont s'installer en permanence (bureau et rangement attitré) et 4 places seront en accès souple mis à disposition à la demi-journée et journée.

Désormais, la salle de réunion a une capacité de 12 places et est équipée d'un vidéoprojecteur.

Elle a bénéficié à 7 structures différentes pour un total de 24 demi-journées d'utilisation. Les demandes ne cessent d'augmenter et nous avons régulièrement des demandes nécessitant une capacité d'accueil plus importante. Nous utilisons donc ponctuellement d'autres espaces de La Distillerie pour accueillir ces groupes.

8



La cuisine et le fournil : les métiers de l'alimentation

La cuisine continue de s'équiper en fonction des besoins : frigo, bar à crudités réfrigéré, location de tireuse à bière et limonade artisanale locale, tables de restauration...

L'ouverture de la cuisine est assurée par Hélène Laval, résidente, 3 jours/semaine et 1 bénévole, Samira Chikoune 2 jours/semaine. Ce partage d'espace permet de soutenir la création d'activité naissante et/ou de compléter une activité professionnelle. La cuisine a notamment été mise à disposition pour 4 autres cuisinières qui sont venues régulièrement compléter le planning.

Le fournil à bois accueille Raphaële Meignen, une boulangère résidente permanente à temps plein salariée d'une coopérative d'entrepreneurs, ARIAC.

La vente du pain se fait sur place lors des journées de fabrication ou en dépôt dans une boutique de producteurs locaux de Lodève. Le fournil a également été mis à disposition à une autre boulangère pendant 10 jours.



9

Cantine associative de La Distillerie

SUR PLACE
ET A EMPORTER !

**OUVERTURE
TOUS LES MIDIS,
DU LUNDI AU
SAMEDI**

CUISINE MAISON

ASSIETTE REPAS
+ DESSERT À 12€

Pas de CB sur place

10 Bis Rue de la Sous
Préfecture, Lodève (34)
www.la-distillerie.org
LaDistillerieLodeve

Réservation conseillée
L/M/M : 06.58.61.05.16
J/V : 06.22.20.06.58
S : 06.15.26.52.78

Adhésion sur place à Prix Libre



Les ateliers bois et métal

La Distillerie dispose de 2 ateliers bois, respectivement occupés par Gwénohé Guery, charpentier/menuisier et l'association Potentiels Jeunes. L'atelier métal est occupé par le plasticien/métallier Didier Gallot-Lavallée. Ces ateliers loués à l'année, ont aussi été partagés avec d'autres professionnels : 6 personnes sont venues utiliser l'espace et/ou des machines de travail.

Les trois résidents permanents de La Distillerie poursuivent leurs activités professionnelles et participent activement à la vie du Tiers-lieu : investissement dans les instances de prises de décisions, animation d'ateliers de découvertes de leur métiers et soutien à l'organisation des événements culturels.

Le départ de Gwénohé à l'été 2022, les réflexions menées au cours du DLA et le dépôt du permis de construire ont conduit à repenser l'organisation des ateliers partagés.

Perspective 2023 :

Nous travaillons en ce début d'année à des travaux de réaménagement pour créer un grand espace d'ateliers collectifs bois/métal modulables de 150m², en déménageant divers espaces de stockage. Les nouvelles sont à suivre !

L'atelier terre

10

L'atelier terre offre un environnement favorable pour accueillir des cours réguliers, des stages ponctuels et un créneau hebdomadaire de pratique autonome. Dans cet atelier, pas de résident permanent, c'est une volonté ! C'est un véritable espace de transmission. Il accueille 5 intervenantes régulières et 2 intervenantes plus ponctuelles pour des stages. L'atelier terre propose aussi un créneau pour les pratiquants autonomes tous les vendredis. En moyenne 6 personnes se retrouvent et partagent outils, fours et bons conseils ! En 2022 l'atelier terre c'est :

35 stages proposés

6 cours hebdomadaires

La salle d'expression

La salle d'expression quant à elle est un espace lumineux doté d'un plancher de danse et de plusieurs rangements : espace son, stockage du matériel des intervenants réguliers, vestiaire, matériel de nettoyage. Tout comme dans l'atelier terre, la salle d'expression n'accueille pas de résident permanent. En revanche, 12 structures/associations sont venues proposer hebdomadairement des cours.

À partir de septembre 2022, un système de forfait découverte de la salle a été mis en place. Il s'agit de 6 séances à tarif préférentiel qui ont été très appréciées et ont permis l'accueil de nouveaux intervenants pour commencer une nouvelle activité. 2 activités sur 4 ont décidé de continuer pour le trimestre suivant.

26 stages proposés

19 cours hebdomadaires

1.2 Les « résidents » : professionnels hébergés

La Distillerie héberge donc des entreprises et associations de manière ponctuelle mais aussi de façon permanente toute l'année. En 2022, nous comptons parmi nous :

- Potentiels Jeunes : association de remobilisation des jeunes de 16 à 25 ans grâce à des actions de formation autour des savoir-être et des savoir-faire artisanaux.
- Gwenolé GUERY : charpentier-menuisier avec Bâtir Sain Construction et autoentrepreneur de création de luminaires et de mobiliers. Il a rejoint en août 2022 un autre collectif d'artisans bois.
- Didier GALLOT-LAVALLEE : plasticien-métallier, créateur d'ambiances poétiques.
- Raphaële MEIGNEN : boulangère au fournil en autoentreprise.
- Hélène LAVAL : cuisinière en autoentreprise, arrivée en février 2022.

La relation de réciprocité entre les Résidents et La Distillerie est fixée par une convention de mise à disposition des espaces de travail.

Cette convention vient entériner l'investissement de ces professionnels dans la vie du tiers-lieu et souligner leur coopération avec La Distillerie. Les résidents participent financièrement au projet de l'association en s'acquittant tous les mois d'une participation aux frais généraux du lieu tout en participant de manière active aux temps d'animation du collectif : participation active aux commissions de travail thématique, à l'organisation d'évènements, d'ateliers de découverte de leur métier... sont autant d'occasion pour eux de transmettre leurs savoir-faire et d'abonder les projets du tiers-lieu.

11

1.3 Les domiciliations

L'association accueille également des domiciliations au sein de ses lieux : TZCLD (Territoire Zéro Chômeur Longue Durée), l'Association Gondwana (chant, danse, musique), l'Association Justahub (ONG), La Cie Virgule (Coworking), Bertrand Rétif (architecte-paysagiste), Mahaut Michez (architecte-paysagiste) ... qui sont des acteurs périphériques du projet, pouvant prendre part de loin ou de près dans la vie du tiers-lieu.



2. LIEU DE TRANSMISSION - LIEU DE FORMATION

2.1 Transmission et formation : objectifs ancrés dans les statuts de l'association

La question de la transmission des savoirs et de l'accès à la formation est au cœur du projet de La Distillerie.

Les savoirs sont ici pris au sens large : savoir-faire, intelligence de la main, développement de la créativité, savoir-être, capacités à inventer un projet tout en déployant des qualités humaines de bien-être et de rassurance sont les socles durs des actions menées par l'association.

Mettant en avant la transversalité et l'innovation, La Distillerie mêle les domaines d'apprentissage et les techniques pédagogiques pour accueillir et accompagner au mieux les projets de chacun.

« L'association "La Distillerie", en organisant la cohabitation de disciplines et d'acteurs dans les lieux qu'elle occupe avec une démarche éco-responsable, a pour but de favoriser et promouvoir :
Le développement et la transmission de savoir-faire, de savoir-être et l'émergence de talents
Le lien social et les collaborations entre acteurs
Le développement de lieux partagés, ouverts et accessibles, répondant aux besoins du territoire et contribuant à l'économie locale et à la vie culturelle
Les synergies entre création et fabrication. »

**Article 2 des statuts de l'association
Actualisation en Septembre 2022**

13

Chiffres-clés des actions de formation

Différentes personnes sont régulièrement accueillies à La Distillerie pour découvrir un métier, approfondir des compétences, valider et consolider un projet de reconversion professionnelle. Les profils sont divers : stagiaires de lycée professionnel, adultes en stage via Pôle Emploi (PPSPM) ou jeunes envoyés par des structures d'accompagnement (MLJ, MECS...).

13 stagiaires dont
7 étudiants pour
40 semaines de stages
7 en administratif, comptabilité,
communication
3 en cuisine
1 à l'atelier bois

15 pers en découverte de
métiers dont
5 en boulangerie
7 en cuisine
3 à l'atelier bois

2.2 Focus : perspective sur le Projet Défi'Occ

Depuis juin 2022, un groupe de travail s'est constitué au sein de La Distillerie pour définir les contours d'un nouvel atelier technique partagé autour des métiers du bois et du métal afin d'améliorer l'accueil, la transmission et la formation autour de ces pratiques. Cet espace a pour vocation d'accueillir des personnes en découverte ou en approfondissement des métiers, des amateurs et professionnels, des associations et structures locales.

Le but ? Soutenir les personnes en parcours de formation en levant les freins de la mobilité, de la méconnaissance du réseau ou des dispositifs locaux existants, soutenir le développement et la relocalisation de la vie économique, accompagner la montée en compétences des travailleurs locaux.

Pour donner de l'élan à ce projet, La Distillerie en consortium avec l'association Potentiels Jeunes et la SCIC IFAD-APP Lodève (organisme de formation et tiers-lieu numérique et artistique) a répondu à l'appel à projet « DEFI'OCC - Région Occitanie » pour renforcer la formation sur le territoire lodévois et y soutenir des initiatives concrètes et utiles au plus près des besoins des bénéficiaires du projet.

Ce consortium a développé des axes de travail sur 3 ans autour de 2 volets :

- l'accueil des publics en formation et l'émergence de nouvelles initiatives en matière d'accompagnement des publics vers l'emploi en lien étroit avec l'écosystème emploi et formation sur le territoire,
- le soutien à l'innovation pédagogique et à l'expérimentation au travers d'actions de formation reliant tiers-lieux et organismes de formation.

14

Concrètement, il s'agit de créer une communauté d'acteurs de la formation pour construire et proposer des parcours de formation personnalisés et adaptés aux bénéficiaires. Il s'agit également de déployer des parcours de formation innovants s'appuyant à la fois sur les offres de formations existantes tout en mobilisant des techniques pédagogiques alternatives et innovantes.

La réponse est prévue courant 1er trimestre 2023 mais le retour oral de la Région est extrêmement positif. La réponse favorable à cet appel à projet sera notifiée début mai 2023 par la Région.

2.3 Les journées « Do it Yourself », découverte des ateliers et savoir-faire

Lancées en 2021, les journées «Do It Yourself- Ateliers découvertes» rythment 1 fois par trimestre la vie du tiers-lieu. Ces journées sont l'occasion pour tous les professionnels et acteurs du lieu de proposer des ateliers de découvertes de leurs métiers ou de leurs pratiques artistiques. Ouvertes à tous et en accès libre, à partager en famille ou pour venir rencontrer d'autres personnes, ces journées conviviales rassemblent tout ce que nous savons faire à La Distillerie : un bon repas à la cantine, l'ouverture des ateliers techniques pour découvrir une pratique manuelle, des rencontres et de la mise en réseau !

4 dates

22 ateliers (terre, bois, métal, cuisine, boulangerie, taille de pierre...)

2 répare et café avec Le Recyclage Lodévois

1 marché de Noël avec 15 exposants

150 participants



Atelier pain, DIY, octobre 2022



Atelier papier recyclé, DIY, octobre 2022



Marché de Noël, décembre 2022

3. LIEU DE DÉVELOPPEMENT DU LIEN SOCIAL

3.1 La Cantine et le café associatif : l'Alambiquée

Depuis le début de l'année 2022, la cantine associative est ouverte tous les midis du lundi au vendredi. Nous proposons un menu unique (plat, dessert et boisson chaude) au tarif de 10€. Les repas proposés sont cuisinés maison avec des produits essentiellement locaux et de saison. Une option végétarienne est toujours proposée pour répondre aux envies du plus grand nombre.

Ces repas, le cadre convivial et chaleureux profitent notamment aux habitants du centre-ville et aux professionnels de Lodève. Environ 20 personnes viennent déjeuner chaque midi. La salle peut accueillir convenablement jusqu'à 35 personnes en intérieur et dispose d'une terrasse de 20 couverts.

Depuis février, Hélène, installée en autoentrepreneur, et Samira, bénévole, se succèdent en cuisine. Cet espace est également mis à disposition pour d'autres professionnels, lors de remplacements pour le service du midi ou ponctuellement pour un service du soir, lors d'évènements culturels par exemple. En dehors du service du midi, café et thé sont en libre-service à prix libre : chacun se sert, comme à la maison ! D'autres boissons locales sont servies à la demande par la cuisinière.

De plus en plus régulièrement, l'Alambiquée devient un lieu de rencontres professionnelles (déjeuners du midi qui se prolongent par des temps de travail) par les acteurs associatifs et professionnels du territoire Lodévois-Larzac. Salle de réunion informelle, flexibilité d'usage, accès au WIFI gratuit, proximité du centre-ville... font de l'Alambiquée un lieu apprécié.





3.2 Programmation culturelle : événements réguliers et ponctuels

La programmation culturelle de La Distillerie est organisée en interne par les bénévoles et salariées de l'association (régie directe) ou portée par des associations locales (régie indirecte) accueillies dans nos locaux. Peu équipée en matériel spectacle professionnel (son et lumière, électricité, scène...), c'est souvent la Communauté de Communes du Lodévois Larzac qui nous prête son matériel pour assurer des conditions d'accueil optimales.

Concert, conférence, projection, spectacle, bal, exposition... Cette diversité permet de toucher un large public qui nous communique à chaque fois sa satisfaction autant sur la programmation que sur l'accueil chaleureux et convivial.

Pour fédérer sa communauté d'utilisateurs mais aussi pour accueillir un autre type de public, La Distillerie a mis en place deux événements mensuels : la soirée jeux et la soirée Soupe de mots.

La soirée jeux a lieu tous les derniers lundis du mois en partenariat avec La Compagnie des Jeux. Elle est animée par François, bénévole de la Compagnie des Jeux et Hélène résidente de la cantine qui propose toujours de quoi se régaler. La Soirée soupe de mots a lieu tous les premiers mardis du mois. Il s'agit d'un atelier d'écriture, lecture et du partage d'une soupe correspondant au thème de la soirée. Elles ont démarré en septembre 2022 et sont animées par 2 bénévoles, Tatiana et Natacha.

8 soirées jeux	3 Soupes de mots
20 pers/soir	7h30 d'échange de mots
160 joueurs petits et grands	20 pers/soir
40kg de potatoes mangés	24l de soupe dégustés

19

En 2022, La Distillerie a également accueilli plusieurs événements culturels ponctuels. De natures diverses, ils ont donné une visibilité à La Distillerie et ont favorisé l'accueil d'un nouveau public souvent extérieur à Lodève.

1 expo, « Matière Grise »	200 visiteurs
1 marché de Noël	80 visiteurs
4 spectacles	80 personnes
5 conférences	100 personnes
6 concerts	555 personnes

28 événements

1300 personnes accueillies



3.3 FOCUS : projet « A Parent'tiers » - activités parents-enfants

Après plusieurs années d'existence et de structuration du projet avec le secteur artisanal, La Distillerie souhaite désormais s'ouvrir beaucoup plus sur la ville et ses habitants et asseoir son rôle de partenaire dans l'accueil des familles et des enfants.

Pour ce faire, nous avons intégré le réseau Parent'aise, réseau des associations enfance/famille du Lodévois-Larzac et déposé un dossier de demande de subvention auprès de la CAF dans le cadre du REAAP (Réseau d'Appui et d'Accompagnement à la Parentalité).

Il s'agit d'un réseau d'acteurs POUR et AVEC les parents. Il regroupe des actions menées par des associations, des collectivités et des parents et est destiné à soutenir sous toutes ses formes l'exercice de la parentalité. Les actions REAAP constituent un moment d'échanges et de mutualisation des expériences et des pratiques.

La CAF nous a suivi dans ce défi et le développement de cette nouvelle activité en soutenant financièrement :

- les journées d'ateliers créatifs DIY (Do It Yourself) avec l'objectif d'ouverture gratuite aux publics et aux familles
- un programme d'ateliers parents-enfants proposé pendant les vacances scolaires et animé par des intervenants artistiques. Des ateliers terre, danse, théâtre ont notamment été proposés dans ce cadre par des intervenants déjà présents au sein de La Distillerie mais aussi par de nouveaux intervenants extérieurs.

Les atelier parents-enfants de 2022 en chiffres :

14 ateliers

30h d'encadrement

37 familles accueillies

56 enfants présents

40 adultes présents

Perspectives 2023

En 2023, La Distillerie renoue son partenariat avec la CAF et le réseau Parentaise. Les actions REAAP vont se poursuivre, se multiplier et se diversifier pour plaire à un plus grand nombre de familles ! Un atelier mensuel sera créé en plus des activités proposées pendant les vacances scolaires. Des ateliers cuisine, création de marionnettes et bien d'autres auront lieu pour le plaisir des plus petits mais aussi des grands.

4.VIE DU TIERS-LIEU

4.1 Le label « Fabrique de Territoire » et l'ancrage territorial de l'association

À l'échelle nationale et depuis 2020, La Distillerie est identifiée par l'Agence Nationale de la Cohésion des Territoires (ANCT) comme « Fabrique de Territoire ». Tiers-lieu identifié comme tête de réseau, ce label vient entériner le rôle de catalyseur des initiatives et de centre de ressources apporté par La Distillerie sur son territoire d'implication.

Dans ce cadre, l'association est régulièrement sollicitée par des porteurs de projets de tiers-lieux, en émergence ou en développement pour des visites apprenantes qui permettent l'échange de pratiques, une aide méthodologique au montage de projets et l'exploration de pistes de collaboration.

À l'échelle régionale, 2022 a vu la création de la Rôsée, réseau des tiers-lieux d'Occitanie. Ce réseau se constitue peu à peu et fait office de tête de réseau régional. La Distillerie y est adhérente et participe aux différents temps associatifs, inter rencontres (avec Bouillon Cube, Macondo, La Palanquée...), échanges de pratiques et partage de documents de travail.

À l'échelle locale, le réseau des Tiers-Lieux du Pays Cœur d'Hérault a lui aussi émergé en 2022. 7 tiers-lieux existent ou sont en cours de création sur notre territoire : L'Alternateur/CCVH, Novel.id/SYDEL PCH, St Maurice de Navacelles, le tiers-Lieu des Rives, SOA (S'orienter Autrement), le CCAS de Clermont l'Hérault et bien sûr La Distillerie.

Échanges de pratiques, interconnaissance, rédaction d'une charte commune et création d'outils partagés ont occupé cette année 2022, à la fréquence de rencontres bimensuelles.

23

23 visites inspirantes de La Distillerie

14 rencontres des réseaux des tiers-lieux



Au-delà de l'implication dans ces réseaux, La Distillerie est amenée à rencontrer un grand nombre d'acteurs locaux, qu'ils soient partenaires institutionnels, financiers ou opérationnels. Ces rencontres sont menées à l'occasion de montage de projets, d'animation de réseau, de recherches de financement ... dans toute la diversité des champs d'actions de La Distillerie.

Impossible et fastidieux de lister la totalité des partenaires rencontrés et le nombre d'heures dédiées à ces réunions ! Retenons que nous passons, salariées et bénévoles, énormément de temps à développer et entretenir notre réseau, explorer et définir des projets en collaboration avec le tissu associatif et professionnel.

Communication et visibilité

Une communication active a permis de continuer à faire connaître le tiers-lieu et ses projets. Grâce à une animation régulière des réseaux sociaux et l'envoi d'une newsletter mensuelle, une communauté croissante d'abonnés se tient informée des événements et contribue au rayonnement du tiers-lieu.

1 site web

4 061 visites sur le site



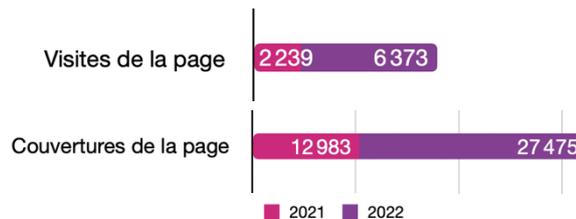
12 newsletters

4678 contacts touchés



1 page facebook

2100 abonnés



4.2 Adhérents, bénévoles et salariées : nos forces vives !

Adhérents

La Distillerie propose à l'ensemble de ses usagers, visiteurs, partenaires de prendre part à son fonctionnement en remplissant un bulletin d'adhésion. Ces adhérents sont invités tous les ans à l'Assemblée Générale de l'association. En 2022, elle a eu lieu en avril et a été suivie du concert de Karawan.

Un peu plus de 170 personnes étaient réunies pour cette occasion. La Distillerie est également présente à la Fête des associations de Lodève. Un peu plus de 60 visiteurs sont venus à notre rencontre pour cette édition. En 2022, l'association c'est :



Bénévoles actifs

L'implication des bénévoles est essentielle pour le bon fonctionnement de l'association. Ils sont engagés à tous les échelons de la gestion administrative et organisationnelle de la Distillerie.

L'association s'appuie sur le bénévolat notamment pour des tâches simples en administration (gestion des adhésions par exemple), pour la mise en place des événements (préparation, accueil adhésion, service cantine et comptoir), pour des chantiers participatifs réguliers et ponctuels (espace de coworking et électricité/plomberie dans l'entrée, abri bois provisoire, divers petits travaux d'entretien...).

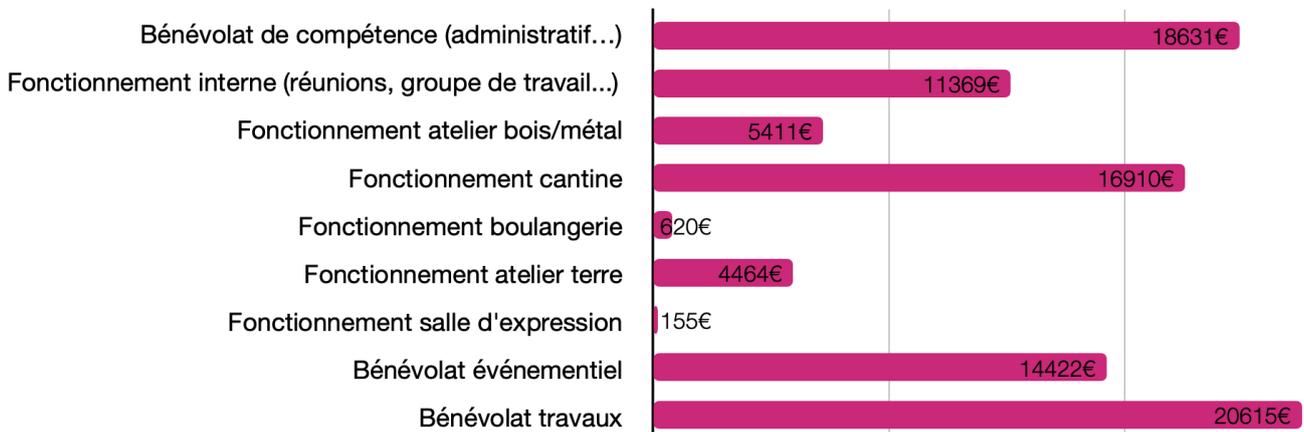
25

~ **10 bénévoles actifs**
5650 heures de bénévolat

+ 29,5% de bénévolat
par rapport à 2021

soit 3.1 équivalent
temps plein !

Répartition des actions bénévoles de 2022



Salariées et service civique

La Distillerie embauche 2 salariées en CDI à temps partiel (24h/semaine) d'une part pour coordonner la gestion administrative et financière (Alexandra Legrand), d'autre part pour assurer l'animation du collectif et développer la programmation culturelle (Fanny Caille).

2022 a accueilli ponctuellement Flavie Loisel au poste de coordinatrice le temps du congé maternité et parental (CDD de 8 mois) d'Alexandra.

Depuis novembre 2022, l'association compte Océane Brin en Service Civique (mission de 8 mois) sous l'intermédiation de la MLJ (Mission Locale Jeunes du Cœur d'Hérault à Lodève). Océane intervient sur des missions d'accueil, de communication et aide à l'organisation des événements. Bienvenue !

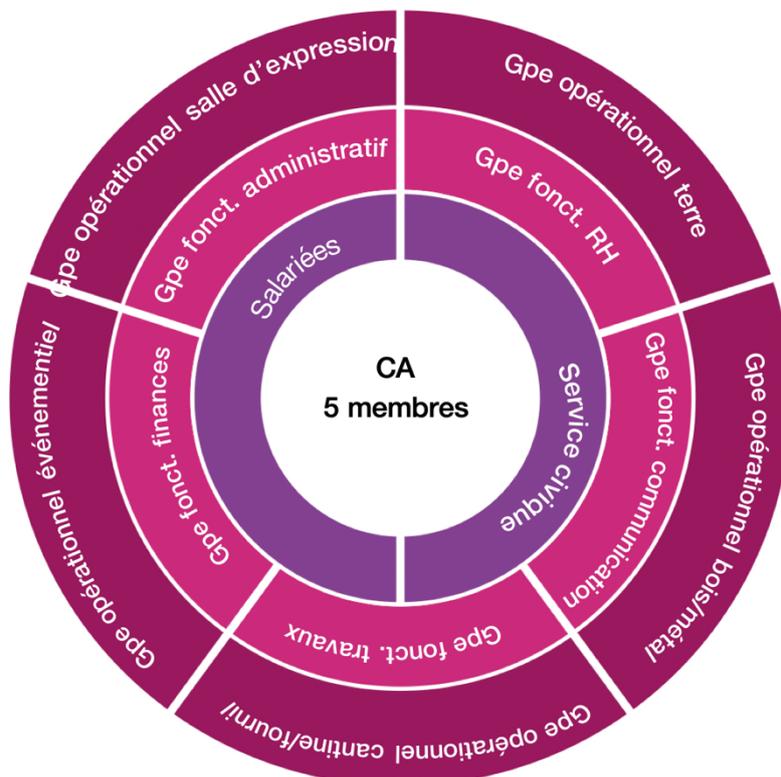
Pour pouvoir l'accueillir, 2 formations ont été suivies par une salariée et une bénévole dans le cadre de l'accompagnement de jeunes en Service Civique (« découvrir son rôle de tuteur et Accompagnement au quotidien pour l'accueil de Service Civique »).

Organisation interne de La Distillerie

Les bénévoles actifs, résidents, salariées et service civique se réunissent une fois par mois lors d'une Assemblée Permanente pour échanger sur les projets de l'association. Cette assemblée représente l'organe décisionnaire du tiers-lieu. Pour trancher d'éventuelles questions importantes et valider de grandes orientations les 5 membres du CA (Scott ALTMANN, Odile MONTEIL, Laure MONOD-DANION, Hélène LAVAL, Tatiana CARMIER) peuvent se réunir. Les groupes de travail (fonctionnel et opérationnel) quant à eux, représentent l'organe organisationnel de l'association. Ils sont co-animés par au moins un bénévole actif et une salariée.

26

65 réunions de travail en 2022



Réhabilitation et travaux

Cette année et grâce aux financements européens LEADER du Pays Cœur d'Hérault, le groupe opérationnel Travaux, a finalisé les études préalables à la dépose d'une demande de permis de construire pour la mise aux normes des espaces associatifs. Les questions d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite et de normes de sécurité incendie ont notamment été abordées. Nous avons pour cela été accompagnés par l'agence d'architecture CANTERCEL et le bureau d'études CETEC pour les questions structurelles ainsi que par le Bureau de contrôle APAVE. Le permis a été déposé le 26 décembre 2022 et nous attendons une réponse des services d'urbanisme pour le 1er semestre 2023.

Parallèlement à ce dossier, nous avons continué notre programme de réhabilitation en plusieurs travaux :

- aménagement de l'espace coworking/salle de réunion après 5 mois de travaux.
- création d'un abri pour le bois en fond de cour
- aménagement/amélioration des toilettes : isolation des murs/placo, pose d'un lavabo, création d'un espace de stockage sous l'escalier...
- création d'un local poubelle
- installation (saisonnnière) de la couverture extérieur de la terrasse
- et bien d'autres petits travaux d'entretien ou de réparation !

1 330h de travaux de tous types en 2022

Au-delà des travaux, l'association a pu racheter, suite au départ de l'un des propriétaires, une surface qui lui était initialement prêtée par la SCIA. Grâce à un fonds de revitalisation, elle devient ainsi l'un des cinq propriétaires du lieu et pourra ainsi à terme, développer de nouvelles activités comme un atelier de créations manuelles libres ou encore des bureaux partagés agrandis.

27

4. 3 FOCUS : Diagnostic d'Accompagnement Local (DLA)

Après plusieurs années d'activités, l'équipe dirigeante de La Distillerie a jugé opportun de provoquer un temps de réflexion commune afin de réaffirmer les objectifs phares de l'association (transmission et formation notamment) et d'étudier de manière fine l'équilibre financier de notre projet.

Dans ce cadre, l'association a fait appel à la BGE Ouest Hérault pour réaliser un Dispositif Local d'Accompagnement (DLA).

Après la rencontre de plusieurs acteurs du territoire (La Grande Conserve, le Moulinage, la Menuiserie Collaborative à Montpellier, OPUS APUS, Terre Contact, La Compagnie des Jeux, Le Champs des Possibles, La Woods Factory) et plusieurs réunions de travail interne, plusieurs besoins sont clairement apparus :

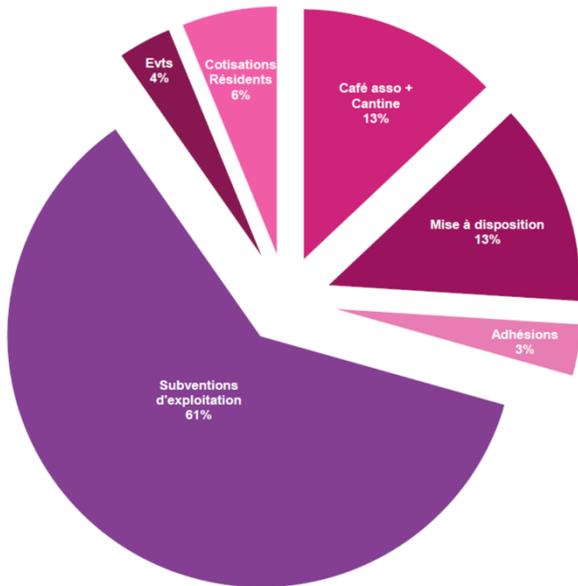
- étayer et structurer les actions ouvertes aux publics
- formaliser les accès aux espaces
- créer une "plateforme technique" atelier bois/ métal.

En ce sens, toute l'année, un travail de structuration des espaces s'est affiné avec l'écriture d'un règlement intérieur et d'une convention de mise à disposition. Une grille tarifaire pour l'usage des différents espaces de La Distillerie a aussi été formalisée.

Bilan financier 2022

L'association La Distillerie a clôturé l'année avec **résultat bénéficiaire de 31 503€** qui a été validé lors de l'Assemblée Annuelle Décisionnaire du 25 avril 2023.

Recettes



39% de recettes propres

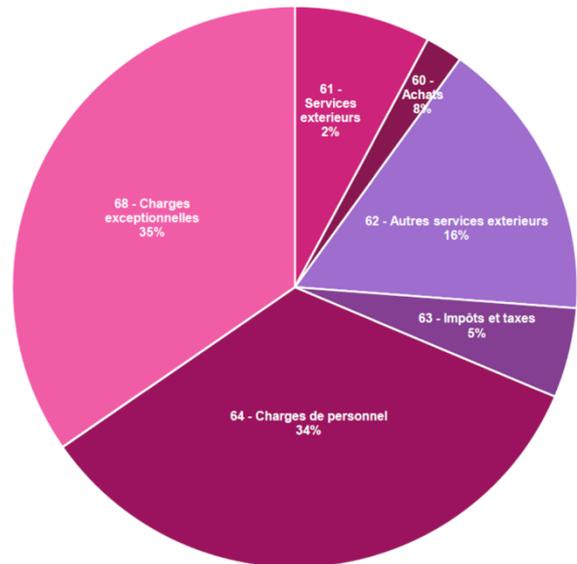
61% de subventions

209 366€ de budget total.

Avec, d'un côté la sortie du projet Potentiels Jeunes et de l'autre, l'augmentation des tarifs de mises à disposition et le lancement de nouvelles actions, le total des produits (propres + subventions) a beaucoup varié ces 3 dernières années :



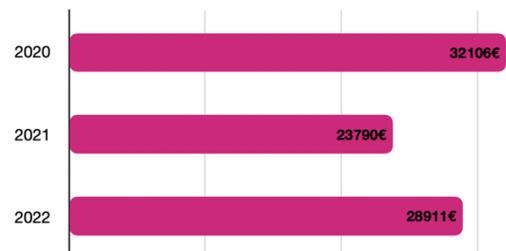
Dépenses



1/3 des dépenses pour les charges du personnel

177 862€ de charges en 2022

Cette année, les charges ont augmenté avec le développement d'activités et la mise en place de nouvelles prestations. Le compte **autres services extérieurs** a donc augmenté par rapport aux années précédentes avec la rémunération d'intervenants sur le projet parentalités lancé en 2022, mais aussi avec l'externalisation de la comptabilité :



Nos financeurs

14 rencontres avec des financeurs en 2022

Une partie de ces rencontres ont été organisées dans le but de rencontrer les mandataires des financements, les personnes en charge d'instruire les dossiers ou encore les élus afin de leur présenter le projet associatif actuel, mais également de les informer du futur projet architectural des locaux pour qu'ils répondent aux normes d'accueil et de sécurité d'ouverture au public.

D'autres ont porté sur l'Appel à manifestation intitulé "Fabrique de Territoire" permettant de favoriser l'équilibre économique des tiers-lieux. Cette subvention, portée par l'État, a permis à La Distillerie d'être soutenue à hauteur de 150 000€ sur 3 ans.

Le SDJES, service départemental, a également organisé plusieurs rencontres inter-association dont une à La Distillerie. Cette année, il a financé l'association en fonctionnement mais également pour son nouveau projet A Paren'Tiers, également soutenu par la CAF Hérault.

La Distillerie en 2022 était soutenue par :



Ces soutiens représentent **90 727€** dont 50 000€ viennent du Fonds d'aménagement et de développement du territoire dispensé par l'État, subvention qui prendra fin en 2023.

Bilan au 31/12/22 :

	ACTIF 247 838 €	PASSIF 247 838 €
IMMOBILISATIONS	132 114 €	FONDS ASSOCIATIFS 161 203 €
CRÉANCES USAGERS	7 100 €	
AUTRES CRÉANCES	75 481 €	PROV, FONDS DÉDIÉS 50 000 €
		DETTES FINANCIÈRES 11 250 €
		DETTES FOURNISSEURS 3 876 €
TRÉSORERIE	33 143 €	AUTRES DETTES 21 487 €

La Distillerie avec ses nombreuses propositions d'ouverture devient progressivement un lieu ressource pour les habitants de Lodève et plus largement pour les citoyens de la Communauté de Communes et du Département.

Le travail avec le DLA a permis de consolider le projet associatif de La Distillerie en réaffirmant ses objectifs prioritaires avec notamment pour grand projet le développement de la plateforme technique Bois/Métal pour 2023.

L'Appel à projet innovant de DEFI'OCC va permettre, en coopération avec divers partenaires locaux, le développement d'espaces hybrides à proximité des lieux de vie favorisant ainsi une émulsion entre les acteurs et les habitants.

Nonobstant, l'association, malgré sa renommée et ses projets d'envergure, ne parvient pas encore à consolider son modèle économique qui vient la fragiliser dans son fonctionnement et la mise en place d'action.

Cette situation vient interpeller les membres actifs, les administrateurs et la SCIA, plusieurs pistes sont en réflexion pour d'une part, réduire les dépenses et d'autre part, trouver les moyens de financer les ambitions du tiers-lieu.

L'association se tourne vers la jeune génération pour renouveler l'équipe des premières années afin de lui donner un second souffle ! Elle appelle de nouvelles compétences bénévoles pour prendre en main de petites missions administratives, financières ou encore de communication.

Grâce à ce bénévolat, l'association abordera sereinement les 3 prochaines années de développement du projet associatif, qui continue de participer à la vie économique locale et à renforcer le lien social.

Comptes annuels et compte de résultat



ALLIANCE

EXPERT COMPTABLE 34

GRUPE CONSEIL & EXPERTISE DU SUD

Notre métier, faciliter le vôtre

Bureau de CLERMONT L'HERAULT

14, Rue du Sauvignon - ZAE Les Tanes Basses - 34800 CLERMONT L'HERAULT

Tél : 04 67 88 24 03

Comptes Annuels

35

ASSOC. LA DISTILLERIE

10 Rue de la Sous-Préfecture

34700 LODEVE

31/12/2022

Siret : 82985230000013

Code APE : 9499Z

EXPERTISE COMPTABLE & SOCIALE - GESTION - CONSEIL - FISCALITE - DROIT DES SOCIETES - AUDIT & ET COMMISSARIAT AUX COMPTES

Siège social : Alliance Expert Comptable 34
Groupe Conseil Et Expertise du Sud
14 Rue Sauvignon - ZAE Tanes Basses, 34800 CLERMONT L'HERAULT
Tél. 04 67 88 24 03- Email : contact@sec.li - Web : www.sec.li
SARL au capital de 10 000 Euros - RCS 493 841 985

Bilan Actif

		31/12/2022			31/12/2021
		Brut	Amort. et Dépréc.	Net	Net
ACTIF IMMOBILISE	IMMOBILISATIONS INCORPORELLES				
	Frais d'établissement				
	Frais de recherche et de développement		1 224	(1 224)	14 196
	Concessions brevets droits similaires	28	11	17	26
	Fonds commercial (1)				
	Autres immobilisations incorporelles				
	Avances et acomptes				
	IMMOBILISATIONS CORPORELLES				
	Terrains				
	Constructions				
	Installations techniques, mat. et outillage indus.	10 738	5 327	5 411	10 138
	Autres immobilisations corporelles	83 872	22 654	61 218	40 280
	Immobilisations grevées de droits				
	Immobilisations en cours	31 616		31 616	
	Avances et acomptes				
IMMOBILISATIONS FINANCIERES (2)					
Participations évaluées selon mise en équival.					
Autres participations	35 000		35 000		
Créances rattachées à des participations					
Autres titres immobilisés	76		76		
Prêts					
Autres immobilisations financières					
	TOTAL (I)	161 331	29 217	132 114	64 640
ACTIF CIRCULANT	STOCKS ET EN-COURS				
	Matières premières, approvisionnements				
	En-cours de production de biens				
	En-cours de production de services				
	Produits intermédiaires et finis				
	Marchandises				
	Avances et Acomptes versés sur commandes				1 500
	CREANCES (3)				
Créances usagers et comptes rattachés	7 100		7 100	9 330	
Autres créances	75 481		75 481	82 320	
VALEURS MOBILIERES DE PLACEMENT				76	
DISPONIBILITES	31 203		31 203	92 154	
COMPTES DE REGULARISATION	Charges constatées d'avance	1 940		1 940	
	TOTAL (II)	115 724		115 724	185 381
	Frais d'émission d'emprunt à étaler (III)				
Primes de remboursement des obligations (IV)					
Ecart de conversion actif (V)					
	TOTAL ACTIF (I à VI)	277 055	29 217	247 838	250 021
(1) dont droit au bail (2) dont à moins d'un an (3) dont à plus d'un an					
ENGAGEMENTS RECUS Legs nets à réaliser : - acceptés par les organes statutairement compétents - autorisés par l'organisme de tutelle Dons en nature restant à vendre					

Bilan Passif

		31/12/2022	31/12/2021
Fonds associatifs	Fonds propres		
	Fonds associatifs sans droit de reprise	1 690	2 190
	Dont legs et donations avec contrepartie d'actifs immobilisés, subventions d'investissements affectées à des biens renouvelables		
	Ecarts de réévaluation		
	Réserves		
	Report à nouveau	22 929	20 626
	Résultat de l'exercice	31 503	1 429
	Total des fonds propres	56 122	24 245
	Autres fonds associatifs		
	Fonds associatifs avec droit de reprise		
- Apports	6 523	10 301	
- Legs et donations			
- Subventions d'investissements affectées à des biens renouvelables			
Résultats sous contrôle de tiers financeurs			
Droits des propriétaires			
Ecarts de réévaluation			
Subventions d'investissement sur biens non renouvelables	98 563	33 156	
Provisions réglementées			
Total des autres fonds associatifs	105 086	43 457	
Total des fonds associatifs	161 207	67 702	
Provisions			
Provisions pour risques			
Provisions pour charges			
Total des provisions			
Fonds dédiés			
Sur subventions de fonctionnement	50 000	50 000	
Sur dons manuels affectés			
Sur legs et donations affectés			
Total des fonds dédiés	50 000	50 000	
DETTES (1)			
DETTES FINANCIERES			
Emprunts obligataires convertibles			
Autres emprunts obligataires			
Emprunts dettes auprès des établissements de crédit (2)			
Emprunts et dettes financières divers	11 250		
Avances et acomptes reçus sur commandes en cours			
DETTES D'EXPLOITATION			
Dettes fournisseurs et comptes rattachés	3 876	5 049	
Dettes fiscales et sociales	21 487	12 474	
DETTES DIVERSES			
Dettes sur immobilisations et comptes rattachés		18	
Autres dettes	18	748	
Produits constatés d'avance		29 030	
Total des dettes	36 631	47 320	
Ecarts de conversion passif			
TOTAL PASSIF	247 838	165 021	
Résultat de l'exercice exprimé en centimes	31 503,15	1 428,96	
(1) Dont à moins d'un an	36 631	47 320	
(2) Dont concours bancaires courants, et soldes créditeurs de banques et CCP			
ENGAGEMENTS DONNES			

Etats financiers au 31/12/2022

38

**Compte
de
Résultat**

Compte de Résultat

		31/12/2022	31/12/2021
		12 mois	12 mois
PRODUITS D'EXPLOITATION	Ventes de marchandises, de produits fabriqués	24 456	16 412
	Prestations de services	19 495	9 467
	Productions stockée		
	Production immobilisée		
	Subventions d'exploitation	90 727	58 758
	Dons	77	3 724
	Cotisations	14 208	12 761
	Legs et donations		
	Autres produits de gestion courante	699	
	Reprises sur provisions et amortissements, transfert de charges	2 378	
	Autres produits		
	Total des produits d'exploitation	152 039	101 121
	CHARGES D'EXPLOITATION	Achats	13 893
Variation de stock			
Autres achats et charges externes		32 697	34 947
Impôts, taxes et versements assimilés		9 226	8 626
Rémunération du personnel		44 105	42 570
Charges sociales		16 309	15 930
Subventions accordées par l'association			
Dotation aux amortissements et dépréciations		11 614	7 463
Dotation aux provisions			
Autres charges		19	121
Total des charges d'exploitation		127 862	121 799
1 - RESULTAT COURANT NON FINANCIER		24 177	(20 678)
Charges financières		Reprises sur provisions et dépréciations et transferts de charges	
	Intérêts et produits financiers	107	441
	Dotation aux amortissements et aux dépréciations		
	Intérêts et charges financières		
	2 - RESULTAT FINANCIER	107	441
3 - RESULTAT COURANT AVANT IMPOT (1 + 2)	24 284	(20 237)	
Produits exceptionnels	Produits exceptionnels	7 219	
	Charges exceptionnelles		334
	4 - RESULTAT EXCEPTIONNEL	7 219	(334)
	Impôts sur les sociétés et Participation des salariés		
(+) Report des ressources non utilisées des exercices antérieurs	50 000	72 000	
(-) Engagements à réaliser sur ressources affectées	50 000	50 000	
TOTAL DES PRODUITS	209 365	173 562	
TOTAL DES CHARGES	177 862	172 133	
EXCEDENT ou DEFICIT	31 503	1 429	
EVALUATION DES CONTRIBUTIONS VOLONTAIRES EN NATURE	PRODUITS	95 578	161 732
	Bénévolat	87 598	138 097
	Prestations en nature	2 980	22 885
	Dons en nature	5 000	750
	CHARGES	95 578	160 982
	Secours en nature		
	Mise à disposition gratuite de biens et services	7 980	22 885
	Personnel bénévole	87 598	138 097



La Distillerie