



7 – Rencontre avec le Restobus

Tout le monde sait de quoi il s'agit : un bus aménagé en mini-restaurant stationnant sur la voie publique ce qui permet, à Angers, trois fois par semaine, de servir **un repas chaud** à qui se présente, sans justificatif (Cf. accueil inconditionnel). Ce dispositif s'adresse évidemment aux personnes vivant dans la rue, mais pas uniquement : toute personne isolée peut venir y chercher un peu de chaleur, celles à revenu modeste y trouvent un complément alimentaire. C'est un premier pas vers les Restaurants du Cœur.



Les conditions sanitaires font que, pour le moment, le bus n'est pas utilisé. Tout (aliments, matériel, tables et chaises) doit donc être transporté dans plusieurs véhicules, constituant une sorte caravane, au sens premier, constituée d'un mini-bus et de voitures particulières. **Il a fallu s'adapter**, d'où une organisation millimétrée :

17h00 - Deux ou trois bénévoles sont présents au siège de l'Association Départementale à Saint-Barthélemy-d'Anjou dans les locaux dédiés comprenant un coin cuisine, des frigos, une réserve

et une salle de préparation. Dans quelques 70 à 80 sacs individuels sont regroupés serviette, couvert et dessert (gâteau, compote, barre de céréales).

Le pain et les conteneurs à isolation thermique contenant les plats chauds sont déjà dans le véhicule utilitaire. C'est une personne en service civique qui est allée les chercher à Restotroc et c'est le fournisseur qui décide du menu, assez varié dans l'ensemble. Le lundi le plat chaud **est fourni gratuitement par la maison de retraite EMERA**) contrairement à Restotroc, qui nous facture ses prestations.



18h00 - Cinq autres bénévoles sont arrivés. Il faut compléter les préparatifs : ajouter les fromages, les masques, les poubelles, penser aux produits d'hygiène distribués une fois par semaine, aux vêtements et sacs à dos, aux bonbonnes d'eau chaude et froide, aux croquettes pour animaux, sans oublier les bougies et bonbons en cas d'anniversaire.

19h30 - Avec quelques renforts arrivés directement sur les lieux, l'équipe de 12 bénévoles est en place à la gare routière où quelques 20 personnes attendent déjà (l'arrêt au Crédit Mutuel est désormais abandonné car l'immeuble est en travaux).



Il faut maintenant faire vite et disposer quelques tables pour **installer le circuit de distribution** : lavage des mains ; fromages et pain ; entrée servie dans un bol, ce soir des betteraves ; plat chaud, aujourd'hui poulet et pâtes ; viennoiserie avec café, thé, chocolat servis à volonté, eau chaude. Un peu à part, la remise des produits d'hygiène. Le plat chaud est servi dans une barquette afin de pouvoir être transporté. A partir du 18 octobre une soupe chaude sera proposée.

En ce soir de fin septembre beaucoup de personnes accueillies prennent leur repas sur place, debout pour la plupart. D'un jour

à l'autre, ce sont souvent les mêmes, les trois-quarts sans domicile fixe, de conditions diverses, avec une majorité d'hommes, qui se retrouvent et forment des groupes aux ambiances diverses. La soirée avançant et l'alcool aidant, le ton monte assez vite pour certains.

Les échanges avec les bénévoles sont plus difficiles dans cette configuration mais ils sont réels, favorisés par le règlement de détails très pratiques.

Cette présentation un peu idyllique **ne doit faire oublier la dureté des situations vécues** par les personnes accueillies, dureté qui conduit assez souvent à des conflits, parfois graves. Le responsable de soirée, parmi les bénévoles, tente de calmer les esprits, aidé en cela par des personnes accueillies, et c'est en partie pour faire face aux situations délicates que l'équipe doit au minimum comprendre 12 bénévoles.

21h00 - Fin du service. Il faut recharger tout le matériel et nettoyer les lieux. **Ce soir 73 repas auront été servis sur les 80 commandés.** Pas de restes pour les plats, les suppléments ayant été redistribués. De même pour les excédents de pain qui alimenteront quelques animaux.



Vers 21h30 - Retour aux locaux où la première tâche est de nettoyer tout ce qui a servi à la distribution dont les contenants de nourriture lesquels repartiront le surlendemain chez les fournisseurs.

Après, un moment de détente avec quelques douceurs apportées par des bénévoles, **puis bilan de soirée.** Pour ce soir, le résumé sera le suivant : « **La soirée a été agréable, bonne humeur, bonne ambiance, quelques bénéficiaires ont ajouté un brin de musique ...**

mais beaucoup d'alcool. Quelques nouveaux bénéficiaires ont été accueillis dont 3 jeunes arrivés depuis 3 jours à Angers, couchant dehors et nous

n'avions plus assez de duvets. Ils doivent venir mardi prochain en chercher ici. Une bénévole de Trélazé a fait sa soirée découverte et intégrera l'équipe du vendredi ».

A l'issue de chaque soirée, les bénévoles établissent un compte-rendu formel, partagé, qui donne à chacun le même niveau d'information. Ce compte rendu factuel structure le fonctionnement de l'entité Restobus.

Le Restobus fonctionne actuellement sur un lieu unique, **les lundi, mercredi et vendredi soir** avec chaque fois une équipe de bénévoles différente.

Les ambitions sont, dans un premier temps, d'intervenir sur **deux lieux, puis, mais c'est une autre histoire, 5 jours par semaine.**

Merci à Thérèse, Isabelle, Dominique, Valentin, Karina, Marie-Pierre, Mireille, Marc, Pervenche, Cécile et Nicole pour leur accueil.

Septembre 2021, Claude Boissenot.

Les Restaurants du Coeur de Maine et Loire