



RENCONTRE AVEC : *Les Repas du Soir au Chemin de Traverse d'Angers.*

Dans un enclos grillagé sous surveillance constante, **quelques bungalows** coincés entre deux voies ferrées et une voie routière : c'est la **Halte de Nuit** du Chemin de Traverse, le centre commercial Espace Anjou est à deux pas.

En fait, les conditions sanitaires actuelles font que le site accueille des sans-abris toute la journée, certains étant là depuis près d'un an, soit environ **40 personnes, hommes, femmes, enfants, personnes seules ou familles.**

Toujours dans le même enclos, mais séparé des autres, un local permet aux bénévoles des Restos **de préparer et de servir petits déjeuners et repas du soir.** Ce local comprend une grande salle rectangulaire d'environ 25 m² et un « coin cuisine » de quelques 8m² avec four, évier et frigos.



18h15 En ce jeudi du mois de mars 2021 Thérèse et Charlotte arrivent au local. La première est depuis longtemps bénévole aux Restos, la seconde effectue un service civique. François les rejoindra plus tard.



Pour l'heure il s'agit de tout mettre en place pour le repas : *vérifier la température des frigos ; mettre à réchauffer les plats livrés tôt le matin par Restoria ; couper le pain ; préparer les plateaux avec couverts et serviettes ; sortir ce qu'il faut pour le thé ou le café.* Les gestes sont précis, chacun connaît sa partition.

C'est aussi **un moment d'échange tranquille entre bénévoles** pour régler les détails du soir et des jours à venir, s'assurer que les consignes, **tant sanitaires que de fonctionnement, sont bien respectées.**

Il faut dire qu'ici les Restos ont une sorte de délégation de service public depuis que la Préfecture leur a confié **la gestion des petits déjeuners et repas du soir.** Pour parfaire ces instructions Thérèse, la responsable, édite chaque semaine « **Le Petit Journal de Traverse** », lien entre les bénévoles mais aussi avec les autres entités Restos puisque certains événements importants de l'association départementale y sont rapportés.

19h15 – Début du service.

François est là, la distribution peut commencer. Les menus sont définis par Gérard, responsable logistique du RestoBus.

Finis le temps où les repas se prenaient en commun dans ce local, la Covid est passée par là !

Dans le contexte actuel, chacun vient à **tour de rôle chercher son plateau-repas ou celui de sa famille** : Charlotte remet le plateau vide, le couvert, le pain et propose l'entrée (aujourd'hui betteraves ou carottes râpées) ; Thérèse donne le plat principal (là, sardines et riz) ; François complète avec le dessert (bananes en l'occurrence), une boisson chaude, thé ou café et, à la demande, des bouteilles d'eau.

Le lundi, 4 bénévoles ont distribué des produits d'hygiène.



20h00 - Fin du service

Ce soir **33 repas auront été distribués**. Tout cela dans une stricte organisation qu'aucun incident n'est venu troubler ce qui, selon les dires d'une personne accueillie, n'a pas toujours été le cas.

Restent la vaisselle et le rangement, moments où **les « résidents » viennent parler avec les bénévoles**, glaner quelques renseignements, prolonger les quelques mots échangés lors de la remise des plateaux. Et comme certains sont ici depuis de longs mois il y a **une réelle connivence**.

20h15 – Fermeture du local.

Voilà, le même rituel se répète tous les jours de la semaine, 7 jours sur 7, toute l'année, ce qui suppose une équipe d'une bonne **cinquantaine de bénévoles**.

Et comme le dit Thérèse, la responsable : **« On ne connaît pas leur noms, on ne sait pas d'où ils viennent mais l'essentiel est que les gens soient bien accueillis et que les bénévoles soient à l'aise »**.



Merci à Thérèse, Charlotte et François pour leur accueil.

Mars 2021, Claude Boissenot.