



Dans les Restos du cœur, on ne trouve pas seulement de quoi manger

Brigitte Massé travaille bénévolement - donc sans toucher d'argent - pour les Restaurants du cœur. Elle explique aux Grands méchants loups ce qu'elle y fait et à quoi servent ces restaurants :

Comment vous est venue l'idée de travailler au resto du cœur ?

Je venais juste de prendre ma retraite, alors je voulais être utile et faire quelque chose pour aider les autres.

Les restos du cœur qu'est-ce que c'est ?

C'est une association créée en 1985 par Coluche. Coluche était un humoriste qui était engagé socialement. Voyant que beaucoup de produits alimentaires étaient inutilisés et que beaucoup de gens commençaient à être pauvres, il a eu l'idée de monter une organisation pour pouvoir aider ces gens-là en utilisant les surplus européens. C'était l'idée de départ. Coluche était sur Europe 1, une importante radio en France, et il a bénéficié d'une grande médiatisation. C'est comme ça que l'association a pu être créée. Les premiers restos du cœur sont apparus en France le 21 décembre 1985. En 2012, ils ont servi 115 millions de repas.



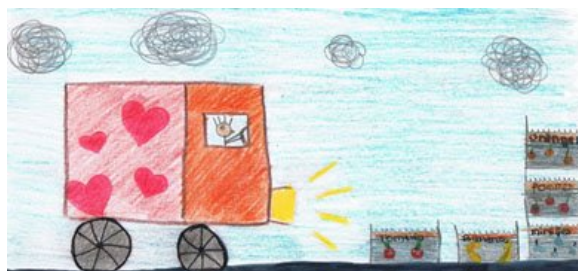
Comment ça fonctionne ?

Essentiellement par des bénévoles. Il y a 117 centres dans les 96 départements français. Dans chaque département, il y a une grande « centrale d'achat » qui achète des produits à des prix préférentiels. Il y a aussi tout ce qui est fourni par la communauté européenne, la banque alimentaire, et enfin les dons que nous donnent des personnes ou des entreprises.

Des artistes ce sont également engagés : ils font tous les ans un concert, le concert des enfoirés. Ce dernier dégage de grands bénéfices puisque il y a pour chaque concert un CD, et même un DVD qui sont édités. Cela contribue aussi au fonctionnement des Restos du cœur.

Que faites-vous exactement ?

On distribue souvent des paniers repas à des personnes seules, ou à des familles monoparentales. On leur sert de quoi faire deux repas par semaine. Les familles nombreuses viennent trois fois par semaine. Ces paniers repas



sont complets : ils contiennent des protéines, du lait, des légumes, des produits laitiers et des fruits. Là où je travaille, on a la grande chance d'avoir un grand supermarché qui donne environ un camion complet de denrées par jour. C'est la commune qui fournit le camion et ce sont les bénévoles qui vont chercher les aliments.

Est-ce que c'est complètement gratuit ?

Oui, par contre pour l'inscription il faut remplir certaines conditions : il faut venir avec ses quittances de loyers pour ceux qui ont un logement et tous ses revenus, les aides qu'on touche, les allocations familiales et il ne faut pas dépasser une certaine somme. Une fois le loyer déduit il ne faut pas qu'il reste plus de 700 euros.

Vous pouvez nous décrire une journée ?

J'arrive vers 7h30 le matin, il y a énormément de cageots de fruits, de légumes, de produits laitiers qui sont arrivés du supermarché. Il faut les trier car parfois les dates limites de consommation sont très proches et là il faut dire aux gens de commencer par manger ceux-là.

Il faut aussi faire des portions. Toute la viande fournie par les Restos du Cœur arrive sous forme congelée, donc on doit mettre dans des petits sachets, pour des portions individuelles. Ça prend une bonne heure.

Ensuite, on va installer son stand, on est une dizaine à tenir un stand et là on sert les bénéficiaires jusqu'à 11h30 environ.

Vers 11h30/11h45, on doit ranger et préparer encore des choses, faire le ménage pour que ce soit prêt pour le lendemain.

C'est ouvert tous les jours ?

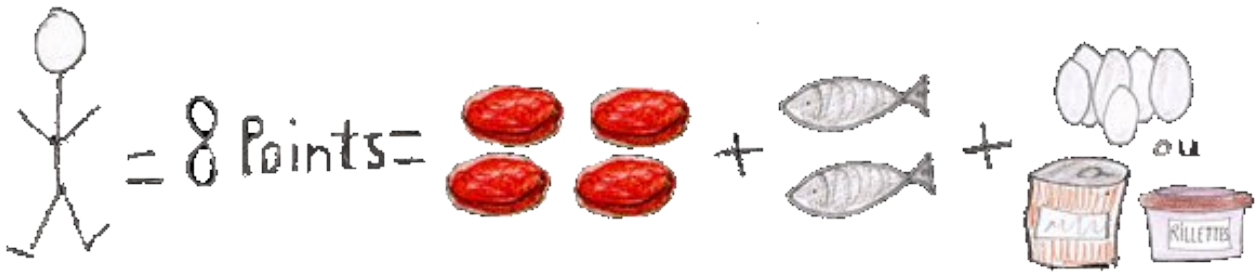
Du lundi au vendredi. Officiellement, ça ouvre de novembre à mars mais ici on commence au mois de septembre et on arrête en mai/juin. Mais alors on ne sert que les gens très démunis, c'est-à-dire ceux qui ont moins de 400 euros de revenus.

Comment savez-vous quoi et à qui donner ?

Chaque bénéficiaire a une carte sur laquelle est inscrit son nom, son prénom, son adresse et aussi le nombre de portions auxquelles il a droit. Pour une personne, c'est 8 points, ça correspond à 8 portions. A on peut lui donner 4 steaks hachés, 2 poissons, 2 boîtes de conserves ou des œufs. Chaque aliment a une valeur en point et les gens choisissent ce qu'ils préfèrent.

Souvent on a des choses en plus qui, elles, ne sont pas comptabilisées, c'est-à-dire ce qu'on récupère aux grands supermarchés. Ça c'est le côté un peu plaisir qu'on donne en plus. Par exemple au moment des fêtes on avait des choses intéressantes à leur donner.





Vous préparez aussi des repas ?

On prépare aussi des repas chauds pour les gens qui vivent dans la rue. On leur prépare des œufs durs, on leur donne des boîtes de pâté, du pain, des choses qu'ils pourront manger facilement. Il y a des gens qui sillonnent la ville pour distribuer ces repas chaud aux sans-abris.

Vous ne vous occupez que des produits alimentaires ?

Non. Il existe aussi une aide spécifique pour les bébés : on propose des aliments pour bébé, des couches, des produits d'hygiène. On conseille également les parents pour élever les enfants.



Enfin, il y a deux autres aspects de notre travail : la

réinsertion sociale, c'est à dire qu'on essaye de conseiller

les gens dans leurs démarches pour trouver un travail ou un logement, et un aspect culturel : on organise des sorties culturelles et par exemple, pour Noël, on fait une grande fête avec distribution de jouets et un repas festif.

Quels genres de relations avez-vous avec les gens que vous aidez ?

Une très bonne relation. On essaye de demander des nouvelles, même s'il y a énormément de monde. À la fin du parcours, parce qu'on avait des stands avec les différents types de produits, on leur propose un café, un thé, un chocolat et là on peut discuter un peu plus longtemps avec eux.

Interview : Chloë, Emmanuelle, Gaïa, Jeanne et Leopold

Dessins : Alina, Emmanuelle, Isabelle, Margot et Zoe

Texte et dessins : © Grand méchant loup | Böser Wolf

www.mechant-loup.schule.de