

Des Restos du cœur à la campagne

VASTE REGION BOCAGERE entre Yonne et Loire, la Puisaye s'étend sur cinq cantons au sud-ouest du département de l'Yonne, débordant d'ailleurs un peu sur le Loiret et sur la Nièvre. C'est le pays de Colette, célébré aussi par Marie-Noël. De nos jours, on y décèle de nombreux cas de précarité. Dès 1986, deux ans après la création par Coluche de l'association des Restaurants du cœur, cette misère moderne avait justifié l'ouverture d'un Centre Resto à Saint-Sauveur-en-Puisaye.

Il n'y a pas de pauvres...

Il y a longtemps que les Restos voulaient s'implanter aussi à Charny, mais le maire disait qu'il n'y avait pas de pauvres. Et pourtant des gens demandaient. Plusieurs personnes téléphonaient au centre de Saint-Sauveur qui, hélas, ne pouvait pas satisfaire tous les demandeurs de la Puisaye et qui les invitait à se rendre à Auxerre ou à Joigny.

Il n'y a pas de pauvres... Quand on est attentif autour de soi, on peut pourtant repérer. Par les enseignants, on connaît les enfants qui ne mangent pas à leur faim ; par les assistantes sociales, tous ceux qui ont le RMI et qui ne s'en sortent pas...

La pauvreté est partout. De plus en plus de gens reviennent à la campagne, soit dans une maison de famille, soit chez de vagues connaissances. Ils pensent que la vie à la campagne est moins chère. Ils sont souvent couverts de dettes : beaucoup ont succombé aux charmes de la publicité sur le crédit et se sont fait piéger par les surendettements.

On note du reste que ces cas de surendettement augmentent rapidement en France, en même temps que deviennent de plus en plus nombreux les bénéficiaires de 18 à 25 ans, une catégorie qui ne reçoit aucune aide de l'État.

La mise en route

Courant 1996, Pierre et Marcelle, des amis de Saint-Sauveur engagés dans l'équipe du centre Resto, nous ont demandé si on pourrait essayer d'ouvrir un centre sur notre canton. Quelques personnes se sont mobilisées : Julien et Raymonde, Marie-Thérèse, Liliane, Gisèle, Thérèse, Madeleine, Suzanne, Geneviève, Ginette, Aurélie, Alexandra...

Avec Michel comme responsable, nous avons formé un petit groupe et trouvé une quinzaine de bénévoles, surtout des retraités. Jusqu'à 75 ans, car c'est la limite d'âge pour pouvoir être assuré par les Restos. Ce sont des gens de bonne volonté, qui acceptent de s'engager à donner beaucoup de temps, en faisant preuve de beaucoup de discrétion. Les Restaurants du cœur ne sont pas des tribunaux, nous ne sommes pas là pour juger les gens mais pour les aider à remettre le pied dans l'étrier.

Cela a permis de constituer deux équipes de quatre personnes pour travailler à tour de rôle, plus deux personnes supplémentaires si nécessaire.

Il fallait aussi trouver un local suffisamment grand. "110 BOURGOGNE" acceptait de mettre gracieusement à notre disposition une partie des anciens bureaux de la "Coopérative"... chauffés et éclairés ! Solution provisoire, certes, pour quatre mois, puisqu'un magasin devait s'installer sur les lieux au printemps 97. Mais solution providentielle qui allait permettre d'inaugurer le centre pour la saison.

■■ Pauvreté et précarité en rural

Premier bilan

Le Centre de Charny a donc pu ouvrir le 24 décembre 96. Il fallait se rôder. Le départ a été un peu difficile mais nous sommes arrivés à un fonctionnement satisfaisant, dans le respect de l'esprit Restos.

Charny compte 2 000 habitants et l'ensemble du canton 5 000 habitants. Au cours des trois mois de notre première campagne, 55 familles se sont inscrites et aucune demande n'a été refusée. Cela représente une moyenne de 50 personnes secourues par mois. En effet, toutes les personnes ne viennent pas toute la saison. C'est un va-et-vient : les fiches sont vérifiées tous les mois, les situations changent, les droits aussi, tout dépend des ressources.

Quant au bilan de la campagne, il a montré que le nombre de paniers-repas distribués à Saint-Sauveur n'avait pas baissé, preuve qu'il y avait des besoins chez nous et que nous avions secouru une nouvelle population nécessiteuse, certaines communes étant d'ailleurs plus touchées que d'autres.

Qu'en pense la population ?

On a bien sûr entendu des réflexions du genre : « Ce sont des fainéants qui mangent à toutes les gamelles. Ils n'ont pas envie de travailler... ». Mais des gens nous disaient aussi : « C'est bien ce que vous faites. Heureusement qu'il y a ça. Vous êtes dévoués. Il n'y a pas de travail pour tout le monde, alors... ».

UN JOUR DE DISTRIBUTION (par personne et pour la semaine)

1 tranche de foie	2 Alaskas
1 bifteck	2 poissons panés
2 hamburgers	1 boîte de cassoulet
2 bourguignons	1 paquet de frites
1 boîte de thon ou de sardines	

550 g de riz	1 potage
3 paquets de pâtes	1 litre d'huile
1 kg de farine	125 g de beurre
500 g de pois cassés	2 œufs
1 boîte de petits pois	48 sucres
2 litres de lait	3 yaourts

½ paquet de couscous
2 kg de pommes de terre
1 boîte de fromage fondu
1 plaque de chocolat à croquer
2 paquets de petits cœurs
4 clémentines ou oranges
4 cubes de confiture
4 kiwis
2 pommes

C'est vrai qu'il y a sans doute des fainéants, mais on voit aussi des hommes pleurer. Parce que socialement ils n'existent plus. Beaucoup de ces demandeurs sont en situation d'échec, ils se trouvent dévalorisés, ils ne se sentent plus reconnus par la société. Et la première cause, c'est la perte de son boulot. Avec toute la cascade de conséquences que cela entraîne la plupart du temps : perte de son logement, rupture conjugale, destruction de la famille et solitude.

Les coulisses de la distribution

Sur le canton de Charny, l'activité de notre centre consiste uniquement dans la distribution alimentaire. Elle a lieu tous les mardis, de 10 h à 11 h 30 et de 15 h à 16 h. La composition des paniers-repas varie selon les réserves que nous avons et tient compte aussi du nombre et de l'âge des bénéficiaires de chaque famille. L'encadré ci-dessous donne une idée, avec des variantes, de ce que chaque personne reçoit par semaine.

■ **Pauvreté et précarité en rural**

Autour de la distribution elle-même viennent se greffer de multiples tâches complémentaires : manutention et préparation des denrées – par exemple la découpe du beurre et du fromage – gestion des stocks, entretien des locaux, maintenance des appareils de conservation (congélateurs, frigos) nécessaires à notre fonctionnement...

N'oublions pas l'accueil. Des personnes sont là pour recevoir les demandeurs, regarder les documents qu'ils peuvent fournir, et procéder aux inscriptions si le quotient familial se situe en dessous d'un certain chiffre. De plus en plus, dans les centres Restos du cœur, on est attentifs à la convivialité. La manière de donner vaut mieux que ce que l'on donne. On ne peut pas se contenter d'être des distributeurs, il faut faire la liaison entre le don et la personne, et si possible avoir le souci de ce qu'elle devient après.

Les Restos, une logistique au service des démunis

Dans les 1 860 centres répartis dans toute la France, 31 000 bénévoles ont distribué l'an passé quelques 61 millions de repas gratuits. Une opération dont l'ampleur est à la dimension du fléau qui frappe notre société. À la mesure aussi de la solidarité des Français. La campagne en faveur des Restos avait rassemblé pour l'ensemble du pays 137 millions de francs de dons.

Dans le département de l'Yonne, les dons privés se sont montés à 200 000 francs, auxquels il faut ajouter le don de deux camions pour les livraisons. L'aide du secteur public a atteint plus d'une centaine de milliers de francs : subventions provenant du Conseil général et de 58 communes, partenariat avec des services publics, campagnes organisées par eux. Certaines municipalités ont prêté des salles, assuré chauffage et éclairage. Sur les stocks des excédents communautaires, la CEE a donné 50 % de la marchandise distribuée par les Restos. Cette année, la part de la France sera réduite à 30 %, ses pauvres étant moins pauvres que ceux d'ailleurs.

Sociétés et entreprises apportent une aide considérable. Certaines prêtent leurs chambres froides pour entreposer la nourriture. D'autres fournissent couches, palettes de nourriture pour bébés, palettes de yaourts, potages, couscous, paella, excédents, produits de retrait ou en date limite de vente... L'aide entre centres fonctionne : les Restos de Nevers ont livré gratuitement l'an dernier 10 tonnes de pommes de terre à ceux de l'Yonne.

Rigueur dans l'organisation, attention à la personne

Chaque centre dépend du Centre départemental. Ce dernier répartit les dons reçus en argent ou en nature entre les différents centres du département, selon des quotas qui reflètent leurs activités. Le conseil d'administration départemental s'assure aussi du bon fonctionnement des centres et vérifie les comptes.

Paris apporte également un soutien en allouant des quotas départementaux, modifiés selon la conjoncture. Il fait bénéficier les départements des accords nationaux passés avec de gros fournisseurs, et peut accorder des aides financières, par exemple pour la location de locaux.

Ajoutons qu'à l'échelon départemental ou national, les Restos assurent à leurs bénévoles des formations et des stages pour un meilleur exercice de leurs attributions, que ce soit responsables de Centre, vérificateurs aux comptes, chargés du suivi des centres, de l'accueil, du dialogue, de l'approvisionnement, de la distribution, de la comptabilité, des bébés, etc.

■■ Pauvreté et précarité en rural

Enfin, l'association des Restaurants du cœur, c'est encore *Pains du cœur*, *Bébés du cœur*, *Jardins du cœur* et la réinsertion, des vestiaires, une aide en repas du soir chauds, sacs de couchage, couvertures, aux SDF et aux routards.

La saison 97-98

Le lundi 15 décembre 1997, la 13^e campagne d'hiver des Restos du cœur démarrait. Bien entendu, l'aide alimentaire restait à la une. Mais en inaugurant cette nouvelle saison, l'association fondée par Coluche voulait faire un plus. Accompagner les demandeurs d'une façon plus personnalisée, les aider à ne pas devenir des assistés et à se sortir par eux-mêmes de leurs problèmes. C'est la vocation des Relais du cœur, ouverts toute l'année, chargés d'accueillir, d'écouter, d'aiguiller les gens vers les services sociaux et administratifs compétents pour qu'ils puissent cheminer vers l'insertion.

À Charny, le maire n'étant pas favorable à mettre une pièce à notre disposition pour la rentrée, notre problème était celui d'un local. Le Président départemental des Restos du cœur a pu renégocier avec "110 BOURGOGNE" qui nous a aimablement concédé, pour cette campagne encore, le 2^e étage de son bâtiment, au dessus de son magasin.

Cette année, les demandes ont été en augmentation et le nombre des personnes secourues au mois de février tourne autour de 90.



Le souci des Restos, c'est d'abord de subvenir aux besoins urgents : nourriture, logement, vêtements, chauffage, éclairage, téléphone... C'est aussi d'essayer de réinsérer des gens. Notre espoir, c'est de ne plus exister, parce qu'il n'y aurait plus de pauvres.

Édith et Michel BARILLON
Chêne-Arnoult
Marcelle et Pierre SERRE
St-Sauveur-en-Puisaye (Yonne) ■