

Le Comité de la Samaritaine

Depuis plus de 20 ans, le Comité de la Samaritaine est actif au sein du quartier populaire des Marolles et plus précisément dans le quartier dit de la Samaritaine, entre le Sablon et la rue Haute.

CHANGEMENT DE SERVICE À LA SAMARITAINE



En juillet 1989, dans le quartier des Marolles, 12 immeubles sont déclarés insalubres. 78 personnes aux revenus modestes se retrouvent à la rue. Soutenues par les voisins, les amis, les associations du quartier, elles décident d'y rester et mettent les matelas à même le pavé. Le résultat de cette protestation: la rénovation de 80 logements sociaux dans le quartier. Dans ce contexte, le Comité de la Samaritaine a été mandaté pour assurer l'accompagnement des personnes à reloger, le suivi des travaux et être l'interlocuteur de la population auprès des services de la Commune. Actuellement, les missions de la Samaritaine sont:

- offrir un service social de première ligne;
- soutenir le maintien dans leur logement des personnes en grande précarité;
- favoriser l'intégration sociale des nouveaux arrivants dans le quartier;
- renforcer la cogestion par les usagers du restaurant social.

Pour nous parler de la Samaritaine, nous avons rencontré Samuel et Mathieu. Ce dernier a repris le poste de chargé de la gestion du restaurant social, occupé jusqu'à maintenant par Samuel.

« Ça m'a apporté beaucoup en termes de rencontres, avec des centaines de

personnes dont je n'aurais jamais fait la connaissance autrement. »

Samuel

Qu'est-ce que la dimension sociale du restaurant apporte à ton travail ?

Ce qui change le plus dans le quotidien, c'est de travailler avec des bénévoles, c'est très enrichissant pour les uns et pour les autres. Autant pour moi que pour les bénévoles, ça permet d'avoir une souplesse que tu ne peux pas avoir dans un lieu privé « traditionnel » où, finalement, tu es tenu par un engagement par contrat, un cadre plus strict. Chacun peut plus facilement être pris en compte.

En quoi consiste ton travail ?

Il y a d'une part la gestion du restaurant social et donc le fonctionnement du service et l'encadrement des bénévoles, et d'autre part la gestion des commandes, le volet « aide alimentaire ». Une collègue gère la distribution et je m'occupe du rapatriement des denrées, via la Banque alimentaire belge et la Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD), qui permet d'assurer qu'il y ait suffisamment de denrées à distribuer chaque semaine, tout au long de l'année. La Banque alimentaire est dépendante de ce que les grandes surfaces peuvent leur donner, alors que le FEAD fonctionne avec des

appels d'offres aux producteurs. Il propose des produits assez variés et il y a possibilité d'avoir de grandes quantités, comme le lait et les boîtes de lentilles. Il y a aussi des liens avec le Réseau diabète, la Concertation d'aide alimentaire ou encore la Fédération des services sociaux.

Est-ce que ce travail a répondu à tes attentes ?

Je ne savais pas vraiment à quoi m'attendre, je n'avais jamais fait ça. J'avais travaillé dans l'horeca, mais ici, c'est différent, avec l'équipe de bénévoles, c'est une autre manière de faire. Ce qui est certain, c'est que ça m'a apporté beaucoup en termes de rencontres, avec des centaines de personnes dont je n'aurais jamais fait la connaissance autrement, mais aussi au niveau professionnel, en termes d'organisation.

Comment s'organisent les repas ?

Les repas, c'est le petit-déjeuner de 9h30 à 11h et le dîner de 11h15 à 13h, ouvert jusqu'à 14h, du lundi au vendredi. Pour le dîner, on prépare la soupe, si c'est possible une entrée. Pour le plat principal, on est livré par la Maison des Petits Riens. On prépare les repas pour quelques événements ponctuels: la bourse aux vêtements, la journée nettoyage.

Combien de personnes par jour viennent ici ?

En moyenne entre 45 et 60, en comptant qu'il y en a qui passent juste pour la soupe ou un café.

Qui peut devenir bénévole ? Comment ça se passe ?

On part du principe que pour être bénévole, ça doit venir de la personne. On ne veut pas que la personne se sente en obligation d'accepter. Parfois, des personnes qu'on n'a jamais vues se proposent; dans ce cas, on leur demande de fréquenter le restaurant pour voir si

ça leur convient vraiment et qu'elles comprennent le fonctionnement en tant qu'usager. Aussi pour savoir qui est qui, qui est membre de l'équipe, comment fonctionne l'équipe. Au final, c'est pour s'assurer que cette envie de bénévolat puisse perdurer au-delà d'une semaine.

Combien y a-t-il de personnes dans l'équipe de bénévoles ?

C'est variable; pour le moment, il y en a 8 pour le restaurant.

Est-ce qu'une équipe de bénévoles a un côté imprévisible ?

Au début, j'avais ce sentiment, mais au fur et à mesure, l'équipe s'est consolidée, malgré du roulement, un noyau dur s'est constitué et s'investit sur le long terme.

Un mot avant de partir ?

Aujourd'hui, mon contrat se termine, je passe le flambeau à Mathieu et je dois dire que je suis ravi de mon passage ici, en termes d'apprentissage, mais surtout de rencontres humaines.

« Travailler avec des bénévoles, c'est très enrichissant, plus qu'avec une équipe salariée. »

Mathieu

Est-ce que tu as une expérience dans ce type de travail ?

À la base, je suis géographe et j'ai aussi fait des études dans le secteur agroalimentaire... Avant d'arri-

ver à Bruxelles, je travaillais dans des quartiers populaires à Lyon. Je mettais en place des groupements d'achats – des habitants qui se mettent ensemble pour acheter des produits en gros, donc moins cher. Des produits comme de l'huile d'olive bio, de la farine bio, des produits souvent trop chers. On reçoit en vrac et on fait le conditionnement avec les habitants. Je coordonnais ça pour une association. Je travaillais avec des bénévoles.

Quelles sont tes attentes ?

L'expérience de Lyon m'a beaucoup plu et j'avais envie de continuer dans le même type de travail. Travailler avec des bénévoles, c'est très enrichissant, plus qu'avec une équipe salariée. Je suis arrivé en Belgique pour rejoindre ma copine qui a vécu dans cette rue, ses parents aussi. C'est pour moi une manière de découvrir Bruxelles d'une autre manière. C'est mon premier travail à Bruxelles et ça me semble une belle manière de commencer.

Y a-t-il des liens entre un groupe d'achat et l'aide alimentaire, des points communs dans les « philosophies » qui sous-tendent ces projets ?

Des initiatives comme les groupements d'achat, les circuits courts ou les AMAPs sont souvent à la base des initiatives militantes qui veulent proposer d'autres voies que la grande distribution et les produits issus de l'agro-industrie. Mais ces projets sont souvent initiés et à destination de populations aux capi-

taux financiers, culturels, sociaux importants. Les populations les plus précaires en restent souvent exclues, pour des raisons monétaires, à cause du manque d'information, de l'absence de telles initiatives dans leurs quartiers, etc.

L'aide alimentaire a, à n'en pas douter, également été impulsée par des militants voulant offrir à ces populations un repas décent ou un complément à leur alimentation habituelle. Mais l'aide alimentaire, à commencer par la Banque alimentaire, fonctionne la plupart du temps avec les circuits de grande distribution.

Les groupements d'achat favorisent souvent les petits producteurs agricoles, populations qui subissent une paupérisation de plus en plus importante, tandis que l'aide alimentaire favorise avant tout les consommateurs alimentaires les plus précaires. Il reste à trouver un moyen de répondre aux attentes des producteurs et de TOUS les consommateurs. Et ça ne se passera sûrement pas sans remettre en cause notre société de consommation!

Dans les deux cas, est-ce qu'on peut parler de travail « engagé »? Est-ce que tu te sens engagé, militant? Être ce qu'on appelle une « travailleur social » (bien que je déteste ce mot), c'est avant tout pour moi un engagement. Une manière de refuser de voir des individus placés en marge du reste de la société. Merci à Samuel et Mathieu!

Mario, usager de DUNE
www.comitedelasamaritaine.be

LA VOIX DES PRÉCAIRES

« J'ai découvert, à ma grande surprise, que lorsqu'on donne à un journaliste l'autorisation d'utiliser une photo pour un journal (en l'occurrence *La Capitale*), on la donne en fait pour le groupe de presse auquel il appartient (en l'occurrence *Rosset*), avec le risque que la photo se retrouve dans d'autres journaux du groupe (en l'occurrence *Le Soir* et *Le Vlan*). Or, si ma famille ne lit pas *La Capitale*, elle lit *Le Soir*, et je ne veux pas qu'on leur reproche de ne rien faire pour moi, qui vis à la rue Moralité: si on tient à sa vie privée, mieux vaut réfléchir à deux fois!... Bon, ma mère ne l'a finalement pas trop mal pris. Et ça a été pour moi l'occasion de lui expliquer le super boulot que fait Herscham »

Ivo

