

# Écho Boileau

La porte est ouverte



ose la pousser,  
accueil tu trouveras

N°03 - 15 octobre 2009

Un lien fraternel entre les acteurs de la Halte-Accueil

Bulletin trimestriel de la Halte-Accueil Frédéric Ozanam, 7, rue Boileau, 29200Brest - Tél. 02 98 80 00 55 - email : [ssvp29.halteaccueiljeunes@sfj.fr](mailto:ssvp29.halteaccueiljeunes@sfj.fr)



## Édito

Un numéro de notre bulletin centré sur le « repas » !

On peut penser qu'on a vite fait le tour de la question... Pas si évident ! Le repas est un temps important de la journée à la Halte.

Partager le repas est un des moyens d'atteindre nos objectifs.

Celui de la convivialité et de la tolérance : comme le repas en famille, il permet de se révéler, il apprend à se supporter : s'asseoir à côté de celui dont on apprécie peu la compagnie ou rester assis jusqu'à la fin du repas, c'est difficile...

L'objectif de la découverte d'une alimentation saine, simple et équilibrée ; quand on n'a pas, peu, ou mal mangé toute la semaine, une cuisine familiale, un bon repas chaud est source de plaisir.

L'équipe des cuisinières avec des moyens simples et beaucoup de génie composent des repas délicieux et copieux, appréciés de tous.

L'objectif de la valorisation : le repas crée l'occasion de se rendre utile ; dans notre « salle à manger », les deux grandes tables communes sont dressées avec attention et goût, elles sont desservies et la salle est lavée par des volontaires qui aident aussi à la vaisselle.

Le plaisir de manger, de se retrouver ensemble en famille, se vit aussi dans la grande famille de la Halte.

## Des repas... pour une famille nombreuse !

**Mercredi**, tous les 15 jours, départ pour la Banque Alimentaire où nous attendent les denrées qui seront chargées dans le fourgon prêté par *Epal* dans le cadre de notre partenariat cuisine. Conserves, laitages, produits frais et congelés, au total près d'une tonne, que nous utiliserons pour les repas et les colis. Nouveauté de cette année, nous avons régulièrement des fruits et légumes, ce qui est un progrès considérable.

**Jeudi**, jour de choix des menus, casse-tête car nous essayons de prévoir des « bons petits plats » tenant compte à la fois des fournitures dont nous disposons, et de l'équilibre diététique qui nous tient à cœur. Autre casse-tête : le nombre de repas à prévoir ; nous ne saurons qu'au (tout) dernier moment combien de convives seront à table ! Actuellement, nous « tablons » sur 45 couverts le samedi, un peu moins le dimanche... Un peu plus à la fin du mois...



**Vendredi**, l'équipe de cuisine est au complet pour confectionner les repas et



préparer le « frais » qui servira pour les 70 colis de dépannage servis dans le week-end. Notre cuisine tout inox, aux normes, permet un véritable travail de professionnel. En hiver, la matinée est utilisée pour cuisiner la soupe faite avec des vrais légumes (à éplucher), servie d'octobre à la fin mai. Tout le monde travaille dans la joie et la bonne humeur pour faire du repas de midi un petit moment de bonheur ; sans oublier le goûter : le gâteau sera très attendu à 4 heures. L'équipe de cuisine (environ 7 personnes) est présente tous les vendredis, toute l'année.

**Vendredi en fin d'après-midi**, il faut encore aller chercher à la société *Promocash* les produits frais qui, arrivant en date limite de vente le week-end, sont mis à notre disposition grâce à une convention avec la Banque Alimentaire. Cet apport précieux nous permet d'agrémenter les colis avec des laitages ou des compléments de charcuterie !

**Samedi, dimanche**, jours d'ouverture : Le repas partagé est un des moments de bonheur au cœur de la journée.

En 2007, nous servions en moyenne 29 repas et 10 colis par jour d'ouverture. Cette année, c'est 39 repas et 32 colis qui sont servis en moyenne, crise oblige ! S'il fallait acheter ce que nous fournit la Banque Alimentaire, il faudrait doubler le budget de la Halte !

L'aide des bénévoles et accueillis et l'enthousiasme de l'équipe de cuisine permettent de tenir le choc. Qu'ils en soient tous mille fois remerciés !

Rémi Galleret

Nota : la participation demandée est de 1 euro pour le repas et 2 euros pour les colis de dépannage. ■

<< Les bénévoles de cuisine, le vendredi, autour d'Hajiba et Rémi...



## Une magnifique journée à la plage cet été !



Les heureux participants à la sortie d'été...

## Les accueillis parlent des repas...

« Un repas à la Halte, ce sont des entrées froides ou chaudes, des salades, de la charcuterie, des plats chauds qui tiennent au corps, du fromage et un dessert.

Un repas à la Halte, c'est toujours un repas copieux qui régénère, qui fait du bien et qui redonne des forces.

Un repas à la Halte, c'est beaucoup de convivialité, un partage. C'est l'accueil chaleureux des bénévoles qui sont à pied d'œuvre dès le vendredi pour le préparer, de ceux qui sont là pour le servir et dépensent généreusement leur temps, sans compter, pour les bénéficiaires.

Devrais-je citer les moments super où l'on mange du crabe ou des langoustines assaisonnés de mayonnaise faite maison, si délicieuse, où l'on déguste des glaces et des crèmes desserts ?

Un repas à la Halte, c'est aussi beaucoup d'amour distribué... J'aime partager cette convivialité ! Merci aux bénévoles ».

Marie-Christine

## Cet été, trois repas hors du commun !

### ■ 5 juillet, un barbecue sympa à Tréompan...

Au menu : grillades, salades, baignade, jeux, farniente et soleil !



### ■ 25 juillet, un original repas chinois...

Merci à Stéphane, mari de Céline, bénévole, qui nous a fait profiter de son savoir-faire professionnel et découvrir une culture culinaire différente...

### ■ 9 août, un fabuleux repas de crabe...

La commune de Plouarzel offre à la Halte des repas-crabe sur les 4000 servis lors de sa fête.



### L'activité de la Halte en juillet et août 2009

- 19 jours d'ouverture ;
- 1380 accueils ;
- 792 repas ;
- 651 colis.

(En 2008, sur 20 jours d'ouverture : 1204 accueils, 597 repas, 594 colis)



## Une formation à l'éducation nutritionnelle

Cette formation a été organisée en septembre par le service de Santé publique de Brest auprès des bénévoles et professionnels impliqués dans l'aide alimentaire.

Objectifs de la démarche : donner des éléments de base et des outils pour réussir à « concilier alimentation équilibrée et budget réduit ».

Nombreux échanges, projets séduisants. À suivre...

Directeur de publication : Brigitte Aubry  
Responsable de publication : Rémy Galleret  
Réalisation du bulletin : Xavier Leroux

## Je soutiens l'action de la Halte

**La crise touche d'abord les plus fragiles, la misère ne part ni en week-end, ni en vacances !**

Nom : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Don :  10€  30€  50€  80€

Autre montant : \_\_\_\_\_ €

■ Par chèque bancaire ou postal à l'ordre de : Halte-Accueil Frédéric Ozanam, 7, rue Boileau, 29200 Brest.

■ Par virement : Caisse d'Épargne de Bretagne

C Banque	Code guichet	n° de compte	Clé RIB
12225	20200	04784755271	73

Un reçu fiscal vous sera adressé par l'Union des Œuvres françaises de Saint-Vincent-de-Paul, 10 avenue de Wagram, 75007 Paris (reconnue d'utilité publique en 1927). (66% de vos dons sont déductibles de votre imposition sur le revenu.)