



Resto'Scout

AIDE COMMUNAUTAIRE

**Partage d'un repas
convivial avec des personnes
défavorisées**



1. Le projet

Les scouts, présents dans près de 150 pays et comptant plus de vingt-huit millions d'adhérents, ont, depuis presque cent ans, su s'adapter aux réalités de notre monde et ont compris qu'ils avaient un rôle à jouer dans notre société dans le domaine humanitaire et social, et plus particulièrement dans le domaine de la pauvreté.

Le projet du Resto'Scout est né dans l'esprit de cinq responsables scouts, se sentant concernés par cette pauvreté qui existe à côté de nous. En effet, il est difficile d'avoir une image précise de la précarité à Genève. Mais si on considère que cette dernière concerne toute personne qui vit très modestement on peut parler de milliers de personnes. De plus, beaucoup de personnes considérées comme «défavorisées» se cachent de la société, par peur, par pudeur ou encore par honte.

Ces responsables voulaient agir en créant un projet pour les démunis. Dès lors, ils ont pris contact avec Noël Constant, éducateur de rue à Genève. Ce dernier leur a appris deux choses essentielles: une action pour les démunis doit s'inscrire dans la durée, et elle doit aller à la rencontre des personnes. Très vite, ils se sont arrêtés sur l'idée d'une cuisine mobile.

Nous ne prétendons pas subvenir aux besoins des défavorisés; nous leur proposons une fois par semaine, le dimanche soir, un moment de convivialité, de partage et d'échange autour d'un repas, afin d'humaniser et d'alléger même pour un petit moment leur quotidien gris et solitaire et de briser momentanément cette barrière qui sépare nos deux mondes. C'est le but principal de notre action.



2. Structure du Resto'Scout

Le Resto'Scout est géré par un comité qui comprend: un coordinateur qui supervise l'ensemble du projet, un responsable des relations publiques, un responsable du sponsoring, un responsable de la comptabilité, un gestionnaire qui assure l'approvisionnement logistique du resto'scout ainsi que tous les responsables de la préparation d'un repas le dimanche.

C'est durant la réunion mensuelle du comité que sont résolus les différents problèmes (humains, financiers et de maintenance) et qu'est répartie la responsabilité des dimanches.

Depuis quatre ans, nous organisons des soirées de réflexion sur un ou plusieurs thèmes avec la venue et l'aide de professionnels du domaine social.

3. Fonctionnement du Resto'scout

Le coordinateur gère l'agenda du tournus des équipes qui sont intéressées à cuisiner.

La personne responsable d'organiser le service du dimanche se charge d'acheter la nourriture et de constituer une équipe de 6 à 8 personnes, qui viennent l'aider dans la préparation et le service. Nous faisons le maximum pour que les plats proposés soient chauds, équilibrés et variés tout au long de l'année. L'équipe cuisine (des scouts, des amis, des parents, des groupes sportifs...) du dimanche se retrouve à 16 h sur la place Montbrillant, derrière la gare Cornavin, pour préparer le repas. Puis, à partir de 18 h, nos visiteurs arrivent et l'équipe présente les sert.

4. Bénéficiaires et Partenaires

Les bénéficiaires qui fréquentent le Resto'Scout sont d'origines variées; certains viennent pour partager un repas «sympa», d'autres sont là pour discuter ou pour se retrouver.

Parmi nos partenaires, nos aides, les personnes qui viennent préparer et distribuer les repas des dimanches, sont également de tous types d'horizons: clans scouts, amis, parents, clubs sportifs, etc.

Depuis le début du projet, nous travaillons avec Noël Constant, animateur de rue et responsable de l'association «Carrefour Rue». C'est lui qui nous a aidé à construire un

projet qui répond aux attentes des défavorisés, et c'est lui également qui nous a fourni la roulotte de chantier. Il nous a conseillé, soutenu et continue encore à le faire aujourd'hui. L'association du scoutisme genevois (ASG) est également un partenaire indispensable, de par son soutien.

Nous avons également une collaboration avec Genève Roule (Croix-Rouge) qui nous fournit l'eau potable en échange de repas.

Depuis janvier 2006, nous collaborons avec la banque alimentaire Partage qui nous fournit gratuitement une partie de la nourriture nécessaire à nos repas.



5. Utilisation du don



Voilà maintenant sept ans que nous servons des repas depuis une roulotte de chantier, aménagée pour préparer et servir un maximum de 50 personnes. Cette roulotte nous a été offerte après avoir été utilisée de nombreuses années sur différents chantiers.

N'étant pas conçue pour y faire de la cuisine, différents composants de la roulotte (plancher, paroi intérieure, plafond) ont mal supporté l'humidité. Ils sont dans un état d'usure avancée. De plus, l'aménagement intérieur n'est plus adapté pour travailler dans de bonnes conditions et répondre de manière optimale à la hausse constante de fréquentation (entre 100 et 150 repas servis par dimanche). Dès lors, il devient, pour nous urgent d'acheter une nouvelle roulotte.

Le tableau ci-dessous donne une estimation de nos besoins pour l'achat et l'aménagement d'une roulotte.

Estimation des besoins pour l'achat et l'aménagement d'une roulotte	en CHF
Achat d'une nouvelle roulotte	22'000
Aménagement intérieur (plan de travail, étagère, armoire, peinture, achat de matériel de cuisine...)	6'000
Aménagement extérieur (volet de service, paravent de protection contre la pluie...)	4'000
Total	32'000

Le Resto'Scout est devenu un lieu d'échange, de partage. Notre adresse est entrée dans les mœurs de nos visiteurs et ils nous apprécient. Nous aimerions poursuivre notre action encore de nombreuses années et, afin de réaliser notre but, nous avons besoin d'une nouvelle roulotte.

6. Bilan de mars 2000 à août 2006



En hiver 1999-2000, nos premières expériences étaient très concluantes. Dès mars 2000, nous avons commencé à servir régulièrement des repas. D'environ dix visiteurs la première fois, nous sommes rapidement passés à vingt voir vingt-cinq personnes dont des habitués, qui venaient toutes les fois, ainsi que quelques personnes de passage.

En mai 2000 a eu lieu l'inauguration officielle du Resto'Scout avec notamment la présence de Pierre Müller (Maire de la Ville de Genève), Manuel Tornare (Conseiller Administratif), Gérard Duroux (Directeur de la Winterthur Assurance), Dominique von Burg (Président de l'Association du Scoutisme Genevois) et Noël Constant (Responsable de Carrefour-Rue).

En septembre 2000, une équipe de la Télévision Suisse Romande est venue tourner un reportage sur notre action, qui a été diffusé dans une émission de la TSR et que vous pourrez retrouver sur notre site Internet www.restoscout.ch.

Pour Noël et Nouvel An 2000, nous avons organisé des repas particuliers. Cette idée de préparer des repas un peu hors du commun a été conservée pour les années suivantes.

Durant l'été 2001, nous avons pu compter sur une quarantaine de personnes à chaque repas. Ils apprécient autant la variété des repas que l'ambiance: «on a enfin d'impression d'être une personne normale, on oublie notre misère pendant un instant».

À plusieurs occasions, nous avons déplacé le «Resto'Scout» afin de faire connaître le projet, inviter d'autres groupes à venir nous aider cuisiner et sensibiliser la population au projet. La course de l'Escalade 2000, la fête de l'Escalade, la Marche de l'Espoir organisée par Terre des Hommes, la fête des Ecoles genevoises et bien d'autres manifestations en sont des exemples. En été 2002, l'affluence avoisinait les quarante-vingt personnes. L'équipe s'est adaptée avec plaisir à cette demande inattendue.

L'exercice 2003-2004 a été une année de transition où nous avons atteint de nouveaux records: nous avons servi plus de 3500 personnes avec une moyenne d'affluence d'environ 70 personnes par repas en ayant, en été, des pics d'affluence d'environ 120 personnes.

Des efforts importants ont été entrepris dans le domaine des relations publiques pour renouer des contacts avec les associations environnantes, ainsi que pour faire connaître notre action au grand public.

L'action du Resto'scout a été présentée lors de la 48^e réunion des compagnons de Baden Powell qui a eu lieu à Genève au mois de septembre 2004. Cette réunion, organisé par la fondation du scoutisme mondial, en la présence de son président honoraire, le roi de Suède, avait pour but de rappeler que le scoutisme est actif dans les domaines humanitaire et social.

Durant l'année 2004-2005, la fréquentation n'a pas faibli et nous a amené à servir plus de 4450 repas, ce qui correspond à une affluence de plus de 90 personnes par dimanche; cela prouve bien que la demande existe à Genève.

L'ouverture de la banque alimentaire Partage, en janvier 2006, nous a permis d'avoir une marge de manœuvre plus importante dans la composition des repas tout en gardant un budget identique. Malheureusement, la fréquentation du Resto'Scout ne cesse d'augmenter: nous avons servi plus de 100 repas en moyenne par dimanche, soit, pour le dernier exercice, plus de 5400 repas servis.

Pour conclure, nous (le comité, l'équipe cuisine et les aides) nous considérons aussi comme bénéficiaires, puisque nous apprenons de nombreuses choses sur nous-même et les autres. Aider les plus défavorisés nous ouvre les yeux sur certaines réalités et nous apprend à dépasser nos appréhensions envers les démunis.

Le Resto'Scout n'est pas à sens unique! La nourriture que nous offrons, est un moyen qui nous permet d'aller à la rencontre de ces gens, qui ont avant tout besoin de contacts humains et à qui nous voulons donner un moyen de sortir un instant de leur marginalité et solitude.



**Merci beaucoup de votre attention
au nom de tous les visiteurs et des membres
du comité du Resto'Scout.**



**Responsable
des Relations Publiques:**

Cynthia Decrind
ASG
Rue du Pré-Jérôme 5
1205 Genève
Tél. 079 410 31 94

info@restoscout.ch
www.restoscout.ch

Contact :

Responsable des
Relations Publiques
Cynthia Decrind
ASG
Rue Pré-Jérôme 5
1205 Genève

Tél : 079 410 31 94

e-mail: info@restoscout.ch
site: www.restoscout.ch

