

La Soupe populaire

« Venir en aide aux plus démunie-s, sans discrimination et dans le respect de la dignité humaine ».

Le 1er juillet 2021, après avoir été contrainte de déménager à plusieurs reprises en raison de la pandémie, du ch. des Avelines à la Riponne, de la Promenade de la Solitude à Beaulieu, la Soupe populaire a enfin intégré ses locaux flambant neufs situés à la rue Saint-Martin 12, à l'emplacement exact de l'immeuble dans lequel elle a vu le jour en 1992.



© Françoise Duvoisin

A qui s'adresse la Soupe populaire ?

Tout le monde y est le bienvenu, accueilli sans contrôle, inconditionnellement, de manière anonyme, sans inscription et gratuitement. Un repas chaud, complet: soupe, sandwichs, salade, plat chaud végétarien ou non, dessert est servi à toute personne seule, aux familles, aux personnes en situation de précarité financière ou sociale, aux plus démunis, migrants, sans logis, toxicodépendants ou autres. Tu peux venir en costard-cravate, avec ton attaché-case-ordinateur sous le bras, on ne te posera pas de question. Tu

peux manger sur place ou à l'emporter.

A ce que l'on remarque, c'est un monde majoritairement masculin.

Oui, la structure vise pourtant une véritable parité, mais c'est ainsi. Les femmes représentent seulement les 10 à 15% de la fréquentation des structures d'accueil. Pourtant, elles sont tout autant touchées par la précarité. Par contre, leur sentiment de honte et de vulnérabilité est très fort; elles se sentent souvent coupables de se retrouver dans cette situation. Elles craignent le jugement de la société et choisissent de rester invisibles. Pour qu'elles puissent s'appropriier les lieux, s'y sentir à l'aise, en sécurité, sans être importunée, on a réservé une table exclusive pour les femmes.

Quand les repas sont-ils servis ?

Tous les soirs de la semaine de 19h30 à 21h30, 365 jours par an, ainsi que les mercredis, vendredis et dimanches midi de 12h à 13h30. 230 repas sont servis en moyenne par soir, avec des pics parfois de 300 à 350 personnes.

Qui finance toute cette opération ?

A 75%, c'est la Ville de Lausanne. Pour le reste, ce sont de généreux donateurs (fondations, entreprises et particuliers), la « Soupe au chapeau » où une bonne trentaine de restaurants reversent tout ou partie de leur recette du jour et de l'auto-financement, notamment lors de la

course aux sponsors «courir pour aider». Certains commerces, boulangeries, grandes surfaces, nous offrent leurs invendus, les produits qui ont atteint la limite de péremption, produits que nous allons collecter à la fermeture des magasins. Ils sont aussitôt utilisés pour le repas, pour enrichir le buffet de dessert ou pour distribution.

Qui est en cuisine ?

L'équipe cuisine se compose d'un ou d'une chef.fe de cuisine, de civilistes et de bénévoles, ce qui représente entre 3 à 6 personnes maximum. Les menus sont élaborés



© Françoise Duvoisin



© Françoise Duvoisin

et préparés sur place; ils peuvent être réadaptés rapidement en fonction des arrivages. C'est une cuisine qui tient au ventre, mais créative et anti-gaspi pour que les assiettes aient du goût, soient équilibrées et réconfortantes. Chacun peut ensuite rajouter qui plus de sel ou plus ou moins de piment.

Y a-t-il des règles à respecter à la Soupe ?

Les règles sont peu nombreuses mais incontournables. Pas de consommation de stupéfiant ou d'alcool à l'intérieur comme à l'extérieur des locaux, pas de violence physique ou verbale tant entre bénéficiaires qu'envers les bénévoles ou collaborateurs. On ne transige pas avec la notion de tolérance. Racisme, sexisme, homophobie ou autres discriminations ne sont pas

tolérés. Les boissons ne sont pas distribuées dans leur emballage d'origine, pas de bouteilles. On évite les déchets. Chacun débarasse sa table, sa place.

Vous comptez beaucoup sur les bénévoles.

Oui, nous ne sommes que 3 à 4 collaborateurs à chaque repas, pour l'accueil, l'encadrement, la supervision, l'orientation des personnes vers les divers services et réseaux d'aide (espaces d'accueil de nuit, associations de soutien aux migrant.e.s, structures d'aide aux personnes en phase active de consommation ou services sociaux). Les bénévoles ont donc un rôle essentiel. Ils sont environ 300 par année à se relayer. Il faut veiller à renouveler ces équipes pour éviter qu'elles ne se lassent et ne s'épuisent. Certains bénéficiaires s'inscrivent parfois comme bénévoles. Ils se sentent ainsi moins redevables à la Fondation, rendent un peu de ce qu'ils reçoivent, se sentent utiles, occupés et en lien avec d'autres dans la solidarité et le partage.

Quelles sont les qualités essentielles des bénévoles ?

La bienveillance, la patience et le non-jugement. On compte sur leur sourire, leur chaleur humaine, leur respect, leurs qualités d'accueil sans prosélytisme et politiquement neutre. Ils sont comme tous les collaborateurs soumis au devoir de discrétion, au secret de fonction. Pendant leur pause-repas, ils ont l'occasion de parler, d'échanger avec les bénéficiaires, de rendre ce lieu agréable, ouvert et joyeux malgré tout.

Maintenant que vous avez déménagé, que reste-t-il au ch. des Avelines ?

Nous y avons encore des bureaux et préparons les 250 colis alimentaires qui seront distribués chaque semaine, principalement aux familles précarisées par la crise sanitaire. La demande continue hélas d'enfler.

Françoise Duvoisin



© Françoise Duvoisin

Si vous souhaitez soutenir votre journal, vous pouvez devenir membre de l'Association «Journal de Prélaz-Valency».

Il vous suffit de verser la cotisation annuelle de Fr. 10.- sur le compte de l'Association IBAN CH38 0839 0036 4058 1000 2.

Les statuts se trouvent sur le site internet www.journaldeprelaz-valency.com ou sur demande.