

Lausanne et région

À Valency, la Soupe populaire de Mère Sofia ne désemplit pas

Lausanne
L'institution, installée pour un temps à l'ouest de la ville, reste le refuge de toutes les précarités

Romarc Haddou Texte
Patrick Martin Photos

Certains sont déjà là. Qu'importe la nuit, le froid et les flocons. Qu'importe aussi que les portes de la Soupe populaire n'ouvrent que dans une heure. Un premier groupe patiente devant le bâtiment. Nous sommes au numéro 4 du chemin des Avelines, à l'ouest de Lausanne. C'est là, en face du parc de Valency, que la Soupe va réchauffer les cœurs durant trois ans avant de retrouver Saint-Martin, dans le futur immeuble social de la Ville. L'institution a déménagé mais sa mission reste la même: chaque soir, elle offre gratuitement des provisions, un repas chaud ou de la compagnie à ceux qui ont trop peu.

«Ce nouveau local est un peu plus grand et nous avons des toilettes, contrairement à Saint-Martin, explique Véronique Eichenberger, directrice adjointe de la Fondation Mère Sofia. L'esprit, par contre, est toujours le même. Il faut que ce soit agréable sans être intimidant et que les bénéficiaires puissent s'approprier les lieux.» Chaque soir, ces derniers ont droit à une soupe, un sandwich, de la salade, un plat chaud (souvent végétarien, pour des raisons budgétaires) et un dessert.

De l'attente pour aider

Les marchandises arrivent petit à petit, mises en place par les bénévoles qui sont jusqu'à 18, chaque soir. Ils sont nombreux à vouloir aider, surtout à cette période de l'année. À tel point qu'il y a deux semaines d'attente pour les volontaires. Dans la salle principale, l'un des responsables briefe d'ailleurs trois nouveaux: «L'accueil est inconditionnel, qui veut manger peut venir. Nous ne posons pas de questions. Les règles ne sont écrites nulle part, elles sont implicites et ça se passe très bien.»

Pour son premier soir, Pauline distribuera la soupe. «C'est un poste solitaire mais romantique, rigole le responsable. C'est le poste des demandes en mariage!» La jeune bénévole de 26 ans sourit et s'installe derrière les marmites. Elle est venue avec son amie, Charlotte, 24 ans, et régulière des lieux: «Les premières fois, j'ai accompagné mon père qui était lui-même bénévole. J'aimerais devenir assistante socio-éducative. Je suis intéressée par ce genre de missions alors je m'inscris deux ou trois soirs par mois.» Ce lundi, elle distribuera des sacs de provisions. Des légumes, du pain ou des fruits que Manor et les boulangeries du coin n'ont pas vendus.

Files d'attente

Il est 19 h 30 précises et la Soupe peut ouvrir aux dizaines de bénéficiaires désormais massés devant ses portes. Il faut peu de temps pour que les files d'attente se forment et que les tables se garnissent. Nathalie* est l'une des premières à s'asseoir, seule face à son assiette de haricots blancs. Elle accepte de discuter mais prévient, gênée: «Je ne suis pas vraiment dans le besoin, j'ai un toit et une rente AI, c'est déjà plus que beaucoup de gens ici.» Mais cette femme de 56 ans, origi-



Meryam (à g.), sa petite sœur, Ealaf (à dr.) et leur mère (centre) viennent une ou deux fois par mois.



Gabriel, retraité hongrois, explique que son budget est majoritairement consacré à son loyer et aux charges.

«Ici, j'ai de l'appétit, pas comme chez moi. Et je croise des gens qui posent des questions, qui s'intéressent un peu à moi»

Nathalie* Habituee de la Soupe

naire de Puidoux, a également un fils. Et elle préfère «dépenser pour lui». Un jour, elle est venue à la Soupe avec des copines et, depuis, elle fait figure d'habituee. «Ça me change les idées. Ici, j'ai de l'appétit, pas comme chez moi. C'est agréable, je croise des gens qui posent des questions, qui s'intéressent un peu à moi.»

Ils seront exactement 193, ce lundi soir de novembre, à bénéficier d'un plat chaud. Une fréquentation jugée modeste par les responsables. Parce qu'en hiver d'autres structures distribuent de la nourriture et parce que la neige tombe sur Lausanne. «Dans ces



Les bénévoles s'activent et préparent les marchandises que Manor et les boulangeries locales cèdent à la fondation.

cas-là, la priorité est de trouver un coin chaud pour dormir. Le repas devient secondaire.»

Meryam et sa famille, eux, possèdent un appartement, du côté de Malley. La jeune fille de 11 ans parle un français impeccable et fait office de traductrice, assise auprès de ses parents et d'Ealaf, sa sœur de 7 ans. La famille est irakienne. «En arrivant en Suisse, mon père était bénévole ici. Maintenant il cherche du travail mais ne trouve pas, alors nous venons une ou deux fois par mois.» Puis quand on lui demande ce qu'elle pense de la Soupe populaire du haut de ses 11 ans: «J'essaie d'en parler avec mes amis, mais ils

sont très peu à venir ici. Je sais que c'est utile pour les gens pauvres, quand on paie beaucoup de factures, il ne reste plus trop d'argent pour manger.»

De plus en plus de familles

Pour appuyer ce que dit Meryam, il y a peu d'enfants ce soir-là. Peu de familles, aussi. «Elles sont quand même plus nombreuses qu'à Saint-Martin. C'est probablement lié au secteur géographique, à la configuration des lieux et à une tendance sociale», analyse Véronique Eichenberger. Mais les bénéficiaires restent majoritairement des hommes, seuls ou en groupes. Nous passons un moment avec Gabriel, retraité qui ne parvient pas à vivre avec ses 1800 francs par mois. «Tout part dans le loyer et le chauffage car mon appartement est mal isolé. Je suis Hongrois, j'ai souvent été mal payé et voilà où j'en suis. J'aimerais rentrer dans mon pays.»

Igor* y pense aussi, à retrouver sa Bulgarie. Il se laisse trois ans pour trouver un vrai emploi ici. «Je dors chez des amis en fonction des possibilités donc je n'ai aucune adresse fixe, c'est un obstacle pour tout.» La Soupe, il l'a découverte sur internet, un jour où il n'avait «plus du tout le choix». Avec le temps, il s'est fait des connaissances. «D'Afrique de l'Ouest, du Maghreb ou de Serbie.» Ici, beaucoup se connaissent, se saluent, et s'apprécient. Nathalie* nous l'avait dit: «C'est comme une autre vie, un petit monde avec plein d'amis.»

Laurent Antonoff

* Prénoms d'emprunt

«Nous avons les reins suffisamment solides»

Épalinges

Les conseillers communaux ont accepté un budget 2019 «pas réaliste» selon un élu PLR, mais «équilibré» selon le syndic Maurice Mischler

Le moins que l'on puisse dire, c'est que le syndic d'Épalinges affichait une belle assurance mardi soir devant les conseillers communaux réunis en séance. «Nous avons les reins suffisamment solides pour supporter la RIE III», a lancé Maurice Mischler (Les Verts), au moment d'étudier le budget 2019 de la commune. Une assurance contagieuse puisque les projections financières ont été acceptées à la majorité.

«Nous ne sommes pas au bord du gouffre. Nous savions que l'année 2019 serait difficile»

Maurice Mischler
Syndic d'Épalinges

La Commission des finances rappelait en préambule que la Réforme de l'imposition des entreprises (RIE III) représentait 1,6 million de francs de pertes pour Épalinges. Une incidence qui a poussé la Municipalité à puiser dans le fonds de réserve à hauteur de près de 4 millions de francs pour ficeler son budget 2019. Au final, l'excédent des charges se monte à 448 000 francs, des comptes qui seront sans doute «équilibrés» selon le syndic, quand la Commune aura touché les 450 000 francs de compensation promis par le Canton.

L'élu PLR Olivier Volper n'a pas partagé l'optimisme du syndic. Il a notamment avancé que la Commune devrait à l'avenir s'endetter pour son fonctionnement, jugeant le recours au fonds de réserve communal «massif», «pas réaliste et fiable». «Ce n'est qu'un répit de quelques années.»

«Nous ne sommes pas au bord du gouffre, a tenu à répondre le syndic. Nous avions prévu que l'année 2019 serait difficile, mais nous n'avons pas augmenté les impôts comme nombre d'autres Communes vaudoises ont dû le faire.»

Au vote final, le budget 2019 d'Épalinges a été accepté à la majorité tel que proposé.

Laurent Antonoff

Lausanne

La raclette a battu le chasselas

Lausanne a gagné la manche «raclette» jeudi soir, grâce à la Fromagerie Les Moulins, lors de la première Battle mondiale chasselas-raclette de l'Association Lausanne à Table. Ce concours gourmand réunissait quatre villes romandes - Lausanne, Sion, Neuchâtel et Genève. Neuchâtel a remporté le volet «chasselas», avec le vin de la Cave des Lauriers, à Cressier. Le coup de cœur du public a sacré Sion pour le fendant de la Maison Varone et le fromage d'Eddy Baillifard. Genève est repartie bredouille. Revanche le 19 avril prochain, lors du Grand Marché de Pâques, à Sion. C.B.A.

Finis les restes de Soupe pour la Maraude!

On apprenait la semaine dernière que Le Répit, la prestation de la Fondation Mère Sofia qui permettait aux plus démunis de passer la nuit au chaud dans les locaux de la Soupe populaire, ne sera pas reconduit cet hiver («24 heures» du 8 novembre). Pour des problèmes d'organisation. Depuis un mois, c'est une autre bonne action de la fondation qui s'est arrêtée: la nourriture en trop que la Soupe ne distribue pas aux démunis n'est plus remise à la Maraude, qui la donnait à son tour aux SDF lausannois.

«Nous arrivons désormais à mieux recycler ce surplus de

nourriture sur place. Nos bureaux sont dans le même immeuble, et surtout nous disposons d'une cuisine et de la possibilité de conditionner les restes sous vide», explique Véronique Eichenberger, directrice adjointe de la Fondation Mère Sofia. Des vivres qui sont ensuite distribués aux bénéficiaires de Macadam, structure située dans le même immeuble, ou de l'Unité sociale mobile L'Échelle.

Il est une autre raison qui a incité la fondation à ne plus donner ses restes de nourriture à la Maraude: le respect du voisinage. Véronique Eichenberger: «Nous avons

déménagé dans un quartier d'habitations. Nous voulons vraiment éviter les va-et-vient au bas de notre immeuble, avec des gens qui se garent et qui discutent.»

Du côté de la Maraude, on assure que les relations restent tout à fait cordiales avec la Soupe populaire. «C'est la nourriture, si elle constituait une grande part de ce que nous distribuons auparavant, était devenue proportionnellement de moins en moins importante. Nous avons en ce moment de nombreux partenaires qui nous proposent leurs invendus, en fin de journée notamment.»

Laurent Antonoff