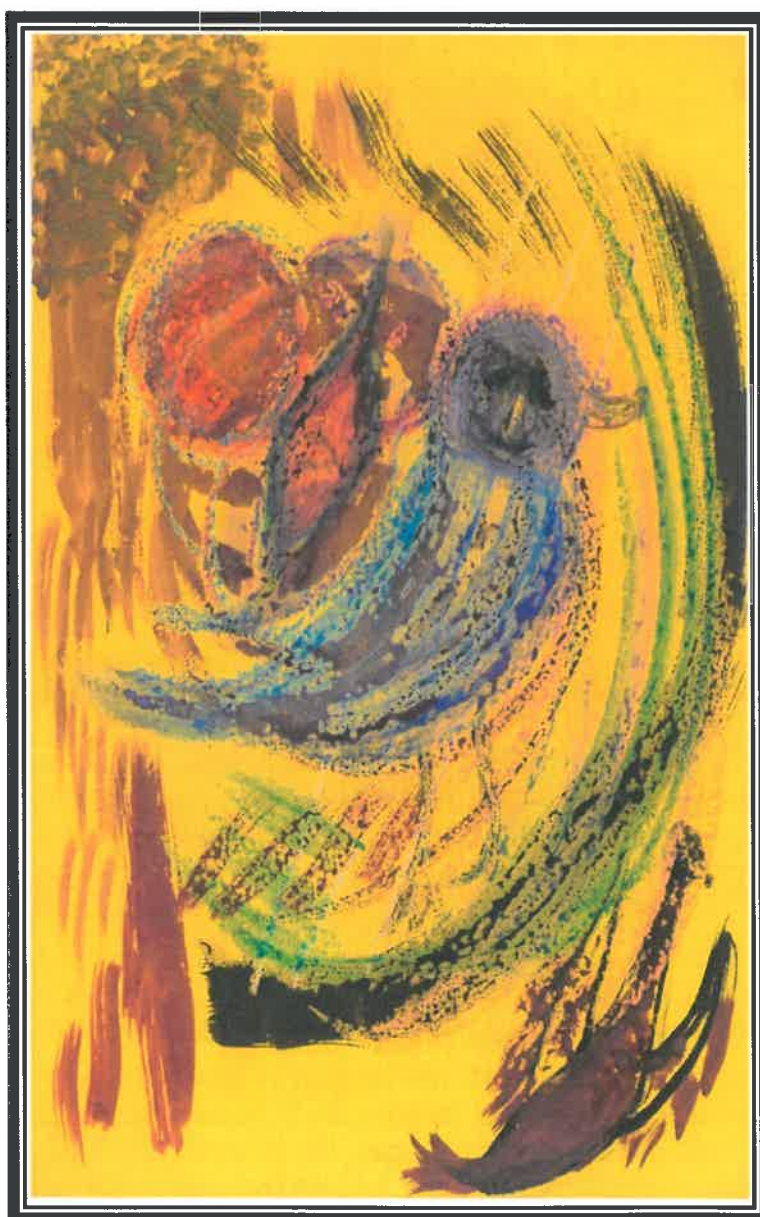


L'ECHO DU RELAIS

Le petit Journal



2018 – EMMANUEL, PERSONNE ACCUEILLIE



*Relais
Orléanais*

Dans ce numéro

- ☞ Le Petit Journal p 2
- ☞ Actualités p 3
- ☞ La Vie du Relais p 4
- ☞ Histoire..... p 5
- ☞ Loisir et Plaisir p 6
- ☞ Reportages p 7

- Directeur de publication :
Olivier CARREAU
- Rédacteur en chef :
Moussa TOUIL
- Assistante de rédaction conception
Véronique HUBERT

Reporters pour ce numéro :

Erika, Gaëlle, Nassurdine, Emmanuel, Etienne, Olivier et les autres contributeurs à la réalisation de ce numéro en textes, en dessins et en photos.

**EDITORIAL** PAR OLIVIER CARREAU, DIRECTEUR

Bonjour à toutes et à tous,

Le Relais Orléanais reste vigilant face à la montée en charge de la précarité et continue à répondre aux besoins fondamentaux, tels que la restauration sociale et l'accueil inconditionnel. Cet accueil de jour permet aux personnes accueillies de se poser, reprendre des forces et retrouver la confiance et les perspectives perdues. Cet accueil se doit d'être chaleureux; il est encadré par des bénévoles et salariés qui offrent un lien quotidien, une médiation, un soutien dans les démarches et l'accompagnement. L'accueillant respecte la personne telle qu'elle est. Il s'adapte à son état, à sa façon d'exprimer ses demandes. Il respecte ses choix, son libre arbitre, son rythme, ses colères. Il fait avec la personne et pas pour elle ni à sa place. Accompagner une personne, c'est faire un bout de chemin avec elle puis préparer la séparation. Il sait se détacher des situations, garder une limite et se remettre en question. Il fait vivre la solidarité entre les personnes accueillies. L'accueillant assure la personnalisation de l'accueil et l'accompagnement dans le collectif. Ces valeurs et principes sont communs aux Boutiques de Solidarité de la Fondation Abbé Pierre et au Relais Orléanais. Pour qu'elles perdurent, il faut rester constamment attentif et savoir interroger ses pratiques malgré des arrivées continues et importantes de nouvelles personnes en difficulté.

**MOT DU BUREAU**

Le Relais Orléanais fête ses 35 ans cette année. Nous allons rentrer dans une phase de reconstruction et c'est un moment très attendu !

Nous remercions aussi chaleureusement Nive et Nirine pour leur investissement au Relais Orléanais pendant 2 décennies. C'est une belle tranche de vie ! Malgaches, ils savent ce qu'est le déracinement... Nous voulons leur témoigner notre reconnaissance, particulièrement pour l'informatisation du comptoir qui change le quotidien à l'accueil du restaurant de l'association.

Odile, membre du Bureau

**ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU RELAIS ORLÉANAIS DU 25/04/2019**

Le Relais Orléanais a organisé son Assemblée Générale, le jeudi 25 avril dernier, dans sa salle de restauration. Plus de 50 personnes étaient présentes pour assister à cette rencontre annuelle retraçant le bilan d'activités et financier de l'association pour l'année 2018. Placée sous l'autorité de son Président, différents intervenants (Marie-Odile, M.MERET, commissaire aux comptes, Brigitte, Nélia, Roland) ont pu présenter leurs actions au sein de l'établissement auprès d'un auditoire attentif et participatif. Ensuite, l'assemblée a désigné les membres du Conseil d'Administration puis celui-ci a élu les membres du Bureau. Je souhaite la bienvenue aux nouveaux membres dans les instances décisionnaires de l'association.

Je tiens à saluer l'implication des bénévoles et les remercier pour le travail quotidien dispensé auprès des personnes en grande précarité.

Olivier





FORMATION HYGIÈNE ET SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS



Le mercredi 3 avril 2019, la Banque Alimentaire a organisé une formation « Hygiène et Sécurité Sanitaire des Aliments », à laquelle elle avait convié, dans ses locaux (à Ingré), des bénévoles de diverses associations telles que Olivet Solidarité, le Relais Orléanais, des membres de la Banque Alimentaire, et aussi des employés de la mairie de Vitry-aux-Loges.

Parmi les bénévoles du Relais Orléanais présents, il y avait Rita, Sylvie G, Danielle L, Christine S, Bernadette, et Gaëlle, stagiaire en diététique.

A notre arrivée, nous avons rempli un questionnaire afin d'évaluer nos connaissances actuelles concernant l'hygiène et la sécurité des aliments.

Après une présentation de chacun, nous avons commencé la formation.

Le matin, nous avons étudié les dangers liés à l'alimentation; nous avons ainsi développé le danger biologique tout au long de la journée, où il se trouve et comment le prévenir.

Nous avons parlé des produits autorisés et interdits à la récolte selon ce risque biologique, de la maîtrise de la chaîne du froid pour éviter ou ralentir le développement de bactéries, mais aussi des pratiques possibles à domicile et qui ne le sont pas en restauration collective (congeler un produit arrivant à péremption pour le conserver plus longtemps, ou manger un yaourt périmé depuis 1 semaine par exemple).

Au terme de cette journée, les bénévoles ont acquis des notions importantes d'hygiène et de sécurité des aliments, qu'ils pourront utiliser au Relais Orléanais, comme chez eux.

En effet, malgré des règles jugées difficilement applicables aux conditions du Relais Orléanais, beaucoup de pratiques simples ont été évoquées, par rapport au port des gants, à la traçabilité des aliments par exemple.



Contenu de formation:

Vous vous posez la question :

Quelle différence entre congelé et surgelé ?

Pourquoi toutes les dates n'ont pas toutes la même signification ?

Quelle marge de manœuvre a-t-on par rapport aux dates ?

Comment faire comprendre aux personnes accueillies qu'on peut dépasser certaines dates ? On demande des « trucs » !

Pourquoi tant de précautions ? Où est le risque ?

Quelle durée de conservation pour les œufs ?

Les œufs au frigo ? ou sur une étagère comme à l'épicerie ? Pourquoi ?

On veut des réponses concrètes, pas des généralités ou des concepts !

Vous aurez la réponse très pratique à ces questions et à celles que vous-même vous posez

Vous profiterez de l'expérience des autres associations et apporterez la votre

Vous disposerez d'un temps pour, en équipe, identifier les améliorations prioritaires et organiser votre plan d'action.





PRÉSENTATION DE GAELLE STAGIAIRE AU RELAIS ORLÉANAIS

Je suis Gaëlle,

Etudiante en DUT Génie Biologique option Diététique (retenez simplement diététique), je suis au Relais Orléanais pour réaliser un stage de 5 semaines, du 25 mars jusqu'au 26 avril 2019. Mon projet au sein du restaurant social concerne la gestion des aliments, l'hygiène et la sécurité des aliments, le gaspillage (par rapport aux quantités servies), mais aussi la sensibilisation des personnes accueillies à la nutrition.

Mon rôle n'est pas de juger ni de critiquer ce qui est mis en place dans chacun de ces cas, mais d'aider en tenant compte des contraintes et des difficultés présentes.

J'ai choisi Le Relais Orléanais comme terrain de stage parce que tout le monde a le droit à se nourrir correctement. Il me tenait donc à cœur d'agir au sein de cette association, qui veille à le respecter.



Exemples de fiches d'information mises en place durant le stage de Gaëlle:

**Relais
Orléanais**

U.A.S.

UT Université de Tours
2e TOURS

10-11 Rue de l'Université
37000 Tours


Quantité à servir

Alliments	Enfants	Adultes
<i>Viande</i>	50g	100-150g
<i>Féculents</i>	Seuls : 120g + légumes : 60g	Seuls : 200-250g + légumes : 125g
<i>Légumes</i>	Seuls : 60-100g + féculents : 50g	Seuls : 150g + féculents : 80g
<i>Fromage</i>	20g	30g


Enfant

Adulte

Diet

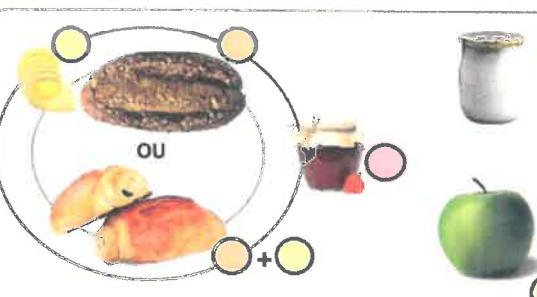


COMPOSITION DU PLATEAU























TOURS

Petit déjeuner :



Déjeuner – Dîner :





OPÉRA FAUST TÉMOIGNAGES 21/03/2019



« FAUST » Opéra de Charles Gounod

Orchestre de Léonie – Direction Clément Joubert
Mise en scène Gaël Lépingle – Scénographie Ludovic Meunier

Ce 21 avril 2019 une foule joyeuse franchit les portes du Zénith. Ce jour-là, l'avant-première de l'Opéra « Faust », ce grand œuvre de l'écrivain/philosophe allemand Johann Wolfgang von Goethe, a lieu. Une avant-première est vraiment un moment merveilleux à partager avec les différents acteurs qui veulent nous transmettre leur amour pour l'art musical, l'art de la littérature romantique, l'art de sublimes décorations confectionnées par de multiples petites mains.

En effet, la Fabrique Opéra Val de Loire est une véritable pépinière où les différents intervenants mêlent allègrement leurs talents et nous les spectateurs, ce jour de l'avant-première, nous pouvons admirer cette authentique beauté de musique, de chants, de mouvements à travers des paroles d'amour, des paroles blessantes, des paroles obsédantes.

« Faust » veut nous lancer un défi de vie, et je pense que c'était aussi un défi que Clément Joubert s'est donné à lui-même en nous offrant ce spectacle. Il y va à l'essentiel, le jeune public et aussi le public qui peut venir à cette séance grâce à « Culture du Cœur » viennent sans doute pour la première fois voir un Opéra. C'est ainsi que quelques accueillis du Relais Orléanais avec leurs accompagnateurs ont pu assister à cet opéra.

Clément Joubert attire le jeune public, les petits avec leurs maitresses remplissent le Zénith, toutes ces jeunes voix créent une harmonie, lors de la présentation ça « monte » et ça « descend ». Une présentation audacieuse, certes, demandant au jeune public une attention soutenue, beaucoup de sérieux, des applaudissements se faisaient parfois en hésitant, en marquant un certain étonnement. Et vraiment tout est magique, cette fois-ci aussi : les décors, les costumes, la noblesse de l'orchestre. Un scénario de notre temps, un chef d'orchestre qui aime éduquer son jeune public.

Maintenant nous attendons le « feu vert » ou « rouge ? » pour la prochaine présentation. Le Relais Orléanais est devenu une présence fidèle.

Erika

« C'est beau à voir! Intéressant! » Francine

« Vraiment magnifique, ça m'a plu! » Yasmina

« Ce n'est pas comme les opéras Italiens, allemands, que j'ai vu à la télé » Hilaryon





TEXTE DE DOMINIQUE

AU RELAIS ORLEANAIS

Tous les matins au Relais Orléanais,
à 9 heures, c'est les petits déjeuners.
Confiture, thé ou café au lait,
Chocolat, croissants et tartines beurrées,
nos protégés sont ainsi bien rassasiés !

Moi, tous les mardis matin,
avec mon sac à dos, je pars au faux turbin
aider ceux qui n'ont rien
et à qui j'apporte du lien.

A 10 heures, avec Roland au budget
et Marie-Odiie à la comptabilité
Avec Jacques, je m'active sur les factures à payer,
puis vient le temps des chèques à signer.
A 11 heures avec Etienne et Olivier,
c'est le moment de discuter de l'activité.

Pendant ce temps, dans la matinée,
toute l'équipe s'active avec gaieté :
Simone et Odile aux denrées à trier,
Bernadette et Yolande aux légumes à éplucher,
Pascale et Martine aux fromages à découper,
Solange et Najwa aux desserts qui seront distribués !

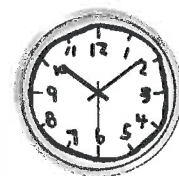
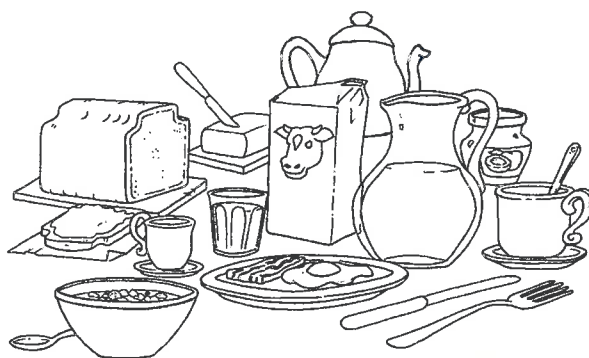
Les équipes ainsi constituées,
C'est une vraie chaîne de solidarité
Qui cadence, ainsi, toutes les activités,
Qui se succèdent à un rythme effréné.

Quand vient l'heure de Midi
La queue s'allonge au comptoir,
Prise de ticket obligatoire.
La mine et le regard meurtris,
Nos usagers, avec leurs plateaux repas,
S'installent dans la salle ici ou là.

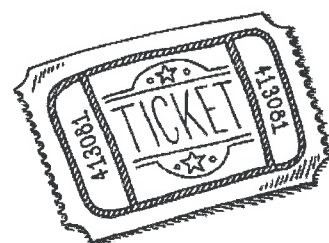
La solidarité, c'est aussi aider,
Ceux qui sont SDF : à retrouver un toit
Quand, avec l'hiver, arrive le grand froid,
Et qu'ils marchent pour se réchauffer.

La Fraternité c'est aussi reconforter :
Les arrivants, à trouver un travail,
Les fatigués, leurs forces à reconstituer
Pour affronter la vie et ses batailles.

Dominique



M'sieur m'as-tu vu,
de l'autre côté de la rue,
c'est la pétaudière
quand il n'y a rien dans la soupière !





FONCTIONNEMENT RELAIS ORLÉANAIS PÉRIODE ESTIVALE



OUVERTURE DU RELAIS ORLÉANAIS PÉRIODE PRINTEMPS - ÉTÉ 2019

du 1^{er} au 30 avril 2019 :

du lundi au vendredi de 8h30 à 17h00

le samedi de 8h30 à 14h00



du 2 mai au 30 juin 2019 :

du lundi au vendredi de 8h30 à 17h00

du 1^{er} juillet au 31 août 2019 :

du lundi au vendredi de 8h30 à 14h00

du 2 au 30 septembre 2019 :

du lundi au vendredi de 8h30 à 17h00

Le Relais Orléanais sera fermé les MERCREDIS 1 et 8 MAI et le JEUDI 15 AOÛT 2019



RASSEMBLEMENT DÉPARTEMENTAL DES VOLONTAIRES EN SERVICE CIVIQUE DU LOIRET 25 04 2019

C'est avec une belle vitalité et une bonne humeur, que Charlotte JONCOUR la chargée de mission jeunesse à la Ligue de l'Enseignement du Loiret fit l'ouverture du rassemblement mais également le discours de la directrice de la Direction Régionale de la Jeunesse et des Sports et de la Cohésion Sociale. Suite à cela, c'est elle-même qui mena à bien les énergizers collectifs.

Ensuite, vers 15h30, nous avons pris part aux différents ateliers mis en place par les volontaires afin de nous partager leur expérience et nous présenter leurs missions. Entre-autre une activité d'ordre culturelle et artistique d'une volontaire en Service Civique de la structure du FRAC (Fonds Régional d'Art Contemporain) « (...) ont pour mission la diffusion, la sensibilisation et le soutien à la création contemporaine ». Celle-ci consistait à mettre les personnes voyantes et quasi-voyantes dans la peau de personnes malvoyantes ou non votantes pour deviner l'image de l'œuvre décrite par une autre personne qui conduisit l'expérimentation. Une expérimentation forte intéressante et qui donne à réfléchir sur les problèmes rencontrés par les personnes souffrant de cécité.

En parallèle, était prévu des jeux des extérieurs (que nous n'avons pas pu faire à cause de la pluie), des challenges et de nombreux jeux de société, parmi eux le badminton à la main (assez amusant), etc.

Plus tard, j'ai pu participer et m'impliquer à un débat portant sur la valorisation ou la stigmatisation de la jeunesse par la société ?

Enfin, à partir de 19h15, on nous a proposé un buffet spécial végétarien. Néanmoins sympa, car ça nous a changé de nos régimes alimentaires habituels pour certains d'entre nous.

Une rencontre convivial et enrichissante !

Nassurdine



CONCERT HOMMAGE À JEAN-LOUIS

Une trentaine de personnes se trouvaient ce dimanche 31 mars 2019 dans la salle du restaurant. La période hivernale se terminait, période où le Relais Orléanais ouvre ses portes de décembre à mars de l'année suivante pour héberger une quinzaine de personnes durant les nuits froides et inhospitalières.

Voyez bien, ce dimanche nos cœurs se dilatent, se réjouissent, nos cinq musiciens du « Quintette en l'air » laissent onduler les sons, ces sons se poursuivant joyeusement à travers la salle. Jean-Louis aurait été le premier à vouloir danser et dire toute sa joie aux musiciens présents ce jour-là !

Nos cinq musiciens créent un demi-cercle, en tenant amoureusement leurs instruments merveilleux : hautbois, flûte traversière, basson, cor et clarinette. En appuyant habilement sur les cordes, sur les touches, en soufflant fortement et voilà que les sons cristallins sortent en cascade, valsent à travers la salle, se perdent pour encore mieux se trouver dans le cœur des spectateurs. Nos spectatrices/spectateurs se laissent emporter, les enfants frappent frénétiquement dans leurs mains, se mettent même à danser timidement.

Une surprise nous attend et, c'est clair, Jean-Louis aurait aimé et aurait participé activement au QUIZ : le Quintette jouait un morceau d'une musique d'un film de Walt Disney et c'était à nous, le public, d'identifier le film en question. Je peux vous dire que tout le monde écoutait attentivement les différentes musiques présentées: les trois Petits Cochons, la Belle au Bois Dormant, Pinocchio, Blanche Neige et bien d'autres. Et quel public formidable, il fallait parfois un petit coup de pouce pour pouvoir manifester la réponse juste ; dans l'ensemble les personnes se sont bien défendues.

L'hiver se termine, le printemps pointe le nez et nous espérons douceur et gaieté pour les mois à venir.

Que dire de plus ? UN GRAND MERCI AUX MUSICIENS.



Erika

*Au plaisir de nous retrouver
lors de notre prochain numéro*

FINANCEURS & PARTENAIRES :

