BUDGET PARTICIPATIF

DOSSIER DE CANDIDATURE

POUR LA REALISATION DE TRAVAUX
A LA POINTE SAINT-EUSTACHE
1 rue MONTMARTRE 75001 PARIS

I – UN PROJET INSCRIT DANS UNE LONGUE HISTOIRE

La fidélité à une tradition nourricière

Dès leur création en 1137 les Halles deviennent un symbole d'abondance pour une population vivant dans la '*crainte atavique de la disette*'[1]. Elles '*attiraient de loin (…) les pauvres gens à la recherche de travail [en qui les commerçants trouvaient] une main d'œuvre à bon marché : déchargeur, portefaix, porteurs d'eau ou de blé*[2]', ainsi que des marginaux et des vagabonds, rejoints par les ouvriers au XIXème siècle. C'est à cette époque qu'apparurent les soupes populaires qui venaient en aide à cette population démunie. L'église Saint Eustache participait déjà activement à ce mouvement.

[1] Source : Anne Lombard Jourdan – Les Halles de Paris et leur quartier dans l'espace urbain [1137 – 1969] p.141- édition augmentée 2009 - Ecole nationale des chartes
[2] Op Cit p.120

C'est cette tradition que la Soupe Saint-Eustache perpétue depuis sa création en 1984[3]. Le principe défini à l'époque perdure : toute personne qui se présente est servie, aucune condition de revenu n'est imposée. Au fil des années les chômeurs et SDF ont été rejoints par des travailleurs pauvres venant parfois avec leurs enfants, des travailleurs détachés et des retraités. Tous sont appelés « les invités ».

A l'époque, ses fondateurs distribuaient une soupe chaude et un sac avec pain, fruit et conserve. Et, déjà, les repas étaient préparés sous le péristyle et servis sur le seuil (en haut des marches) et le parvis et les invités les consommaient sur le parvis.

L'église Saint-Eustache et la Soupe : une relation essentielle

L'église Saint-Eustache soutient concrètement la Soupe tout au long de l'année :

- en mettant ses locaux à disposition pendant la saison : le péristyle et le sas nord servent à stocker les provisions et les ustensiles et meubles nécessaires à la préparation et au service des repas qui sont servis sur le parvis. La porte principale est inaccessible pendant toute cette période et des panneaux de bois sont installés sur les grilles ;
- en fournissant l'eau et l'électricité gratuitement ;
- hors saison, en stockant les meubles et ustensiles dans la crypte sous l'église, dans le sas nord, et dans la crypte Sainte-Agnès rue Montmartre.

Cette proximité entre l'église et la Soupe est ressentie par le public. La Soupe est une association non confessionnelle mais les bénévoles se voient souvent demander par des passants si elle dépend de l'église.

La Soupe Saint Eustache : des équipes solidaires

9 équipes assurent le bon fonctionnement de la Soupe :

- celle de jour fixe les menus tout au long de la semaine, sort de la réserve les ingrédients pour les équipes du soir, prépare la soupe et commence à préparer le plat chaud.
- les 7 équipes du soir finissent le plat chaud, préparent les sacs froids et distribuent les repas
- une dernière équipe fait le lien chaque semaine avec la Banque Alimentaire.

Les quelques 300 bénévoles de tous âges, condition, origines et confessions sont profondément attachés à leur mission et à l'esprit de la Soupe. Ils viennent chaque semaine pendant la durée de la saison et veillent non seulement à ce que les invités mangent à leur

[3] En 1991 elle a reçu le prix du Bénévolat de la Ville de Paris

faim, mais également à créer des liens avec eux, car beaucoup souffrent de solitude et sont donc particulièrement sensibles au réconfort qui leur est ainsi apporté.

Chaque saison, près de 30 000 repas chauds, complets et équilibrés

Jusqu'à la saison 2019-2020 la Soupe a servi chaque année, entre le 1er décembre et le 31 mars, près de 30 000 repas complets et équilibrés composés :

- d'une soupe chaude (proposée avec des croûtons préparés sur place)
- d'un plat chaud (lorsqu'il y a du porc au menu il est toujours prévu un plat de substitution)
- d'une salade
- de café

Tout est préparé sur place. S'y ajoutent :

- de l'eau, du sel et du poivre à volonté
- des viennoiseries, pâtisseries et sandwiches collectés dans les boulangeries du quartier
- le sac contenant du pain, une conserve protéinée (sardines, pâté, etc..) ou une portion de fromage, et un dessert (fruit, tablette de chocolat, biscuits…).

2020-2021 : une saison de transition

Elle est marquée par deux contraintes indépendantes l'une de l'autre mais qui imposent chacune la modification du fonctionnement de la Soupe Saint Eustache.

La pandémie :

- le respect des barrières sanitaires interdisant le service à l'assiette, la soupe et le plat chaud sont conditionnés dans des pots hermétiques qui sont ensuite placés dans des sacs dits 'chauds', avant d'être distribués avec les sacs 'froids' (ceux qui contiennent pain, conserve et dessert).
- la salade, le café, le sel, le poivre, les croûtons et les viennoiseries ont dû être supprimés.
- la distribution est accélérée : la gestuelle habituelle (versement des mets dans les bols) est remplacée par une simple remise de deux sacs à partir d'un guichet. Les invités les saisissent et doivent ensuite s'éloigner.

A terme, lorsque les consignes sanitaires seront levées, la Soupe adaptera son organisation tant aux nouvelles conditions de distribution qu'à sa nouvelle localisation.

Les travaux sur la façade sud de l'église Saint Eustache :

- ont entrainé le transfert à La Pointe (local dépendant de l'église, situé à l'angle des rues Montmartre et Rambuteau) de la distribution
- la préparation de la soupe, du plat, des pots et des sacs pique-nique est maintenue sous le péristyle. Les équipes font la navette pour apporter les repas jusqu'au point de distribution.
- dès la prochaine saison le péristyle sera également inutilisable pour 4 années en raison des travaux.

Malgré ces désagréments les équipes de La SOUPE distribuent près de 300 sacs froids et 300 sacs chauds, chaque soir.

Des investissements financiers indispensables mais coûteux

En accord avec la Mairie de Paris et l'archevêché, la Soupe regroupera ses activités à la Pointe dès la saison prochaine.

Ce local doit rester à disposition d'autres associations distribuant des petit-déjeuner ou accueillant des associations. La Soupe ne pourra qu'une semaine de menus et de couverts, le reste étant stocké dans la crypte Sainte-Agnès aménagée.

Cette réorganisation induit des investissements onéreux et dépassant les moyens de la Soupe.

A la Pointe :

- le local doit être équipé de matériel de cuisson permettant d'assurer la préparation d'environ 300 repas par soir (soupe et plat). Actuellement la Soupe utilise 5 brûleurs fonctionnant au propane. Ils seront remplacés par des plaques électriques, ce qui

implique d'une part le remplacement complet des marmites, et d'autre part le renforcement de la puissance électrique du local ;
- le pôle cuisson doit être équipé d'un système de hotte aspirante ;
- une plonge doit être crée ;
- la cuisine et la salle doivent être équipées d'un système d'évacuation d'eau au sol.
- un éclairage extérieur doit être installé.

Dans la crypte :
- elle ne dispose pour l'instant d'aucun système d'éclairage, qui est donc à installer.
- L'équipement électrique doit également tenir compte de la présence de 5 congélateurs et 3 réfrigérateurs,
- l'escalier et son environnement doivent être préservés. Dans ce contexte, un système doit être installé pour permettre le transport quotidien des comestibles et des couverts vers la Pointe et la réception des livraisons en cours de saison.

Un projet d'aménagement des deux locaux (la Pointe et la crypte) a été confié à l'agence d'architectes LACAU, architecte de la paroisse.

A ce jour, le montant des travaux (gros œuvre) et du renouvellement des équipements est estimé à 80 000 €.

2 – LE RECOURS NECESSAIRE AU BUDGET PARTICIPATIF DE LA VILLE DE PARIS

Elaboré dans le souci de maintenir le lien ancien et puissant entre la Soupe et ses invités au cœur de Paris, le projet s'inscrit dans les actions de solidarité et cohésion sociale encouragées par la Ville de Paris.

Le projet est déposé par la Soupe Saint-Eustache, association parisienne créée en 1984 pour venir en aide aux plus démunis et qui sert près de 300 repas chauds, complets, équilibrés et préparés sur place chaque soir du 1er décembre au 31 mars. Vient qui veut : aucune condition de revenu n'est requise.

Les 340 bénévoles répartis en équipes ne limitent pas leur action à la distribution, mais veillent à tisser des liens avec les invités dont certains souffrent d'isolement et apprécient beaucoup ces contacts.

Association non confessionnelle, la Soupe est installée depuis l'origine sous le péristyle de l'église Saint Eustache qui non seulement lui prête ce lieu, mais lui fournit aussi l'eau et l'électricité nécessaires.

En raison des travaux de réfection entrepris sur la façade sud de l'église, la Soupe va déménager à la Pointe Saint Eustache, 1 rue Montmartre. La proximité des deux lieux maintiendra le lien avec ses invités.

Cependant, la Pointe n'est pas équipée :

- pour permettre la préparation de la soupe, du plat chaud, de la salade, du café qui composent les menus, auxquels il faut ajouter les viennoiseries, pains et sandwiches offerts par les boulangeries du quartier.
- ni pour stocker l'intégralité des provisions comestibles ou des bols et cuillers. La solution passe par l'aménagement de la crypte Sainte-Agnès, mitoyenne.

Les travaux nécessaires dépassent les capacités de financement de l'association dont la poursuite de l'action est d'autant plus essentielle depuis que le COVID-19 a engendré une augmentation sensible de la précarité. Ces travaux consistent à :

- équiper le local d'un pôle cuisson de 5 feux électriques et de hottes aspirantes
- doter le local d'un éclairage extérieur pour le confort des invités
- adapter l'installation électrique existante à l'augmentation de puissance
- remplacer l'évier à deux bacs existant par un double bac de plonge
- équiper le local d'un système d'évacuation d'eau au sol
- faire des travaux de maçonnerie pour adapter la Pointe à cette nouvelle destination
- équiper la crypte Sainte Agnès d'un système électrique assurant l'éclairage et le fonctionnement des réfrigérateurs et congélateurs
- équiper la crypte Sainte Agnès d'un système électrique de levage permettant de remonter les denrées et équipements nécessaires pour une semaine.

BUDGET : 80 000 €