

N°1 - juin à novembre 2022

Le journal de Hilda Soler les Moreuils



Notre association d'utilité publique a pour but :

Le soutien physique, matériel, moral, médical et social de personnes en situation de grande précarité, sans domicile fixe et /ou atteintes de maladies graves. L'espace de vie avec hébergement et restauration adhère à un fonctionnement de type familial dans le respect de la citoyenneté et du « vivre ensemble »

La culture permet de renforcer l'estime de soi, se reconstruire une identité et sortir de l'isolement. Ainsi nous proposons des animations à nos résidents afin de favoriser leur chance de réinsertion.

Voici les activités de juin à novembre 2022 :

3 juin 2022 :

Rencontre avec les Lieux à Vivres au Mas de Carles

16 juin 2022 :

Participation au Café pour Tous organisé par Timéli Mélo CAS

24 juin 2022 :

Organisation d'une soirée ouverte à tous, avec exposition des œuvres de résidents et animation musicale

10 juillet 2022 :

Participation au vide-grenier de Lamanon

11 août 2022 :

Participation à la fête des Soeurs Clarisse à Riez

13 août 2022 :

Participation au Rallye Surprise de Vernègues

3 septembre 2022 :

Participation au Forum des Associations de Vernègues



Nos activités (suite) :

8 septembre 2022 :

Rencontre avec la chèvrerie de Vernègues

11 septembre 2022 :

Vide Maison à Hilda Soler

30 septembre 2022 :

Inauguration chèvrerie du Mas de Carles

14 octobre 2022 :

Rencontre des Lieux à Vivre à HSLM

19 novembre 2022 :

Concert de la Chorale de Vernègues au profit de Hilda Soler Les Moreuils

25 novembre 2022 :

Soirée coupe du monde

Tous les vendredis après-midi :

Loisirs créatifs avec notre bénévole Sandrine

Un peu chaque jour :

Pétanque, Domino, Molky, Yams ...



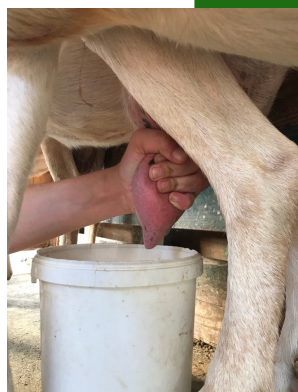
Rencontre avec la chèvrerie de Vernègues :

Nous avons rencontré Emmanuel Dravet et sa femme Sandra le jour de la journée porte ouverte de Hilda Soler. C'était la première fois qu'ils venaient à l'association et le courant est passé tout de suite. Nous avons ressenti chez eux un intérêt certain sur la mission que mène notre association, ainsi qu'envers le public accueilli.

Très vite, nous avons organisé une rencontre à la chèvrerie avec plusieurs résidents qui souhaitaient découvrir le travail du chevrier. Nous sommes arrivés de bon matin pour participer à la traite des chèvres. Les résidents ont adoré ce lieu (un havre de paix), tenu par un couple qui lui ressemble.

Mr et Mme Dravet ont repris l'activité en 2005, ils s'occupent de 65 chèvres mais on peut aussi y voir des chevaux magnifiques car Sandra est éducatrice équestre. D'autres rencontres sont à prévoir, mais en attendant Emmanuel et Sandra nous gâtent en nous apportant gracieusement de délicieux plateaux de fromage. D'ailleurs si jamais vous ne les avez pas goûtés, nous vous conseillons de vous rapprocher des différents points de vente : au Café Communal, à l'épicerie « le Calypso » à Cazan et Chez Benoit, le maraicher qui se trouve sur la route d'Alleins.

Voilà comment s'est passée notre rencontre. Pour la vôtre, regardez bien autour de vous, vous pourriez certainement voir un chevrier avec un chapeau de cowboy qui balade ses chèvres dans les collines de Vernègues...





Lauriane Descours
Directrice



Stéphane Oppé
Educateur



Rachid Ahellal
Educateur



Manon Martinez
Educatrice



Lucile Crosnier
Cuisinière

*L'équipe de
Hilda Soler
Les Morenils :*



Catherine Leroy
Secrétaire



Franck Trager
Veilleur de nuit et
Accompagnant Educatif et Social



Robin Stengel
Infirmier



Corinne Grosmanjin
Docteur



Clément Bouchoux
Infirmier



Virginie Olanda
Art - Thérapeute

En mémoire à Hubert Barral :

Notre père et ami Hubert Barral (dit Béru) nous a quitté le 1er Janvier 2022 dans la forêt de Grand bois aux côtés d'Isabelle et Hervé. Pour ces derniers instants, il a fredonné des chants de Noël à côté d'une somptueuse cheminée, d'un magnifique sapin de Noël, et accompagné de la famille d'Isabelle pour ces toutes dernières heures sur cette terre qu'il aimait tant.

Comme il l'a souhaité, il est enterré dans le quartier des indigents dans le cimetière des Salin de Giraud tout près de son presbytère où il a vécu avec bonheur.

Les personnes qui y sont passées lors de son vivant peuvent l'affirmer : l'accueil qu'il faisait aux uns et aux autres était digne de lui. En tous cas, moi qui le connaissais depuis pas mal d'années, comme certains d'entre vous, peuvent se souvenir de tables entourées de convives de toutes nationalités, avec un repas fait de récup mais digne d'un chef cuisinier. Rien ne lui faisait plus plaisir que de faire plaisir et surtout lors de grandes tablées qu'il appréciait tant.

Pour ma part, je me rappelle d'une époque où je squattais sur Montpellier avec mon ex copine (Nikky) et nos 5 chiens. Un matin j'entends quelqu'un qui siffle et qui hurle mon nom « Op !!!! Op !!!! »... En bas du squat, là où il y avait des rasta-men qui jouaient du jumbé, des punks, des chiens, je passe ma tête par la fenêtre et là... qui je vois ? Mon ami Béru au milieu de tout ce beau monde ! Surpris, je lui dis de monter mais il tenait d'abord à ce que l'on aille faire des courses ensemble « Même pas peur le curé » !

Donc nous sommes partis faire des courses et là encore, surpris et même gêné (il ne s'arrêtait plus dans le magasin et aux produits frais que je n'aurais jamais acheté), il me disait "mais ça me fait plaisir, prend ce que tu veux". Je lui répondais "arrête c'est bon là, ça ira", mais lui tenait à ce que l'on mange bien avec Nikky et il ne voyait pas le reste... moi si. Toute cette générosité et cette gentillesse me touchaient beaucoup, moi qui avais une crête sur la tête et des piercings de partout, mais lui voyait ce que j'avais dans mon cœur au-delà de ma dégaine.

Quand nous venions le voir sur Vernègues, à l'époque, il nous faisait dormir dans l'église avec nos chiens, à côté de l'insert de l'église et des tapis par terre pour que l'on n'ait pas froid, car l'hiver à Vernègues était froid à ce moment-là ! Tous les dimanches il nous réveillait en faisant sonner les cloches de l'église avant que les paroissiens et paroissiennes ne viennent pour la messe.

J'ai choisi ces anecdotes car pendant les nombreuses années où je l'ai cotoyé, il n'a jamais douté de moi, de nous. Il a su nous mettre en valeur et nous redonner confiance en nous, il nous a, à tous, ouvert la porte de l'église, la porte de son cœur, et pour moi et pour vous aussi il restera à jamais gravé dans nos cœurs. Je tiens à rajouter que, même s'il n'était plus sur place pour nous guider, nous soutenir et nous aimer, nous avons continué son œuvre : accueillir des personnes SDF dans la dignité et dans le savoir-vivre ensemble. Nous sommes à notre tour les garants de cette maison afin de sauvegarder l'Âme de la maison ; cette âme qui nous a été transmise par Béru et qui fait l'atypisme de notre structure avec nos savoir-faire, nos spécificités mais aussi, nos faiblesses.

PAIX A TON ÂME mon très cher Ami, Père, Frère, je ne te remercierai jamais assez de ce que tu as pu apporter dans nos vies

Le Portrait du Semestre : Guillaume



Je m'appelle Guillaume et viens de la Côte d'Ivoire. J'ai dû fuir mon pays à cause d'un conflit religieux avec ma belle-famille, qui me mettait en danger de mort.

J'ai d'abord traversé le Burkina pour atteindre le Niger, en parcourant le désert en moto. Puis, pour atteindre l'Algérie ce fut à pied avec à peine plus d'un litre d'eau pour 4 jours. Au départ, nous étions 11, nous sommes arrivés 4... on ne pouvait pas les porter, on ne sait pas ce qu'ils sont devenus.

J'ai passé 2 ans en Algérie : c'était très compliqué avec la gendarmerie. Ils nous ont pris tout ce qu'on avait, notre argent, nos téléphones puis nous ont renvoyés dans le désert sans eau, ni nourriture. Nous cherchions les oasis pour boire à côté des chameaux. Malgré tout, nous avons réussi à retourner en ville et j'ai pu travailler en tant que peintre en bâtiment, pour avoir un peu d'argent et partir vers la Tunisie.

Là-bas aussi, ce fut pénible car il n'y avait pas de travail, la population n'y était pas accueillante à cause de ma couleur de peau. Alors j'ai dû choisir : soit repartir dans mon pays où j'étais en danger de mort, soit continuer vers l'Italie...

En Italie, pour s'intégrer ça a été difficile. Nous étions 6 dans un appartement avec 3 personnes par chambre. Ils venaient du Bangladesh et j'étais le seul francophone. J'y suis resté un mois, mais sans parler à personne, j'ai rapidement décidé de continuer vers la France.

J'ai demandé de l'aide à des personnes parlant français pour prendre un billet de train : ils ne m'ont pas aidé, mais m'ont menacé et m'ont mis entre 2 wagons où j'ai pris une forte décharge électrique. Je me suis réveillé à l'hôpital de Nice où j'ai été transféré à la Conception à Marseille. Après 24 jours d'hospitalisation, je suis allé à Hyères en maison de rééducation où j'ai passé encore 6 mois.

Depuis, je suis au LHSS Hilda Soler. Je me dis que c'était peut-être déjà écrit dans mon destin.

J'ai rencontré des personnes qui m'ont soutenu, les infirmiers, les patients, les éducateurs et bénévoles de l'association.

J'ai repris contact avec ma famille 7 mois après mon arrivée. Cela m'a fait du bien, ils me remontent le moral, ils m'encouragent.

J'aimerais rester en France pour y vivre une vie normale, y travailler en tant que peintre en bâtiment ou autre et faire venir mes 2 enfants que je n'ai pas vu depuis plus de 3 ans.



La recette des baguettes de notre cheffe cuisinière :

Pour 3 baguettes :

1kg de farine, 35g levure du boulanger, 30g de sel, 330g d'eau tiède, 330g de lait, 100g de sucre, 100g d'huile

Mélanger au fouet l'ensemble des ingrédients sauf la farine. La rajouter en dernier et pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse. Faire reposer 2h. Diviser la pâte en 3 puis façonner des baguettes. Les laisser pousser sur une plaque de cuisson jusqu'à ce qu'elles doublent de volume. Les strier dans la largeur avec une lame de couteau. Etaler de l'eau dessus à l'aide d'un pinceau puis saupoudrer de farine. Enfourner dans un four préchauffé à 220° pendant 20 minutes

Le mot de la Directrice :

C'est après un peu plus de deux années de formation que j'ai obtenu un diplôme me permettant de succéder à Mr Berly, j'occupe donc la fonction de directrice depuis avril dernier. C'est pour moi un honneur d'avoir la confiance du conseil d'administration, mais aussi une grande responsabilité que de faire perdurer un projet qui a vu le jour il y a maintenant plus de 30 ans.

Le contexte économique et sociétal à venir n'est pas favorable, les personnes les plus fragiles aux revenus les plus faibles en sont les premières impactées. Nous observons depuis quelques années la dégradation des conditions de vie d'individus qui passent de la stabilité à des situations sanitaires très précaires. Face à une demande toujours plus grande et à des besoins de prises en charge sanitaires de plus en plus lourdes, il va nous falloir redoubler d'effort pour trouver des solutions adaptées et innover afin de répondre à ces multiples sollicitations.

Pour cela j'ai la chance de pouvoir compter sur :

- une équipe de professionnels créative, dynamique et engagée,
- un conseil d'administration bienveillant, soutenant et à l'écoute
- des bénévoles engagés, passionnés, présents qui apportent énormément à notre association.

Notre objectif est de poursuivre notre engagement auprès des personnes sans domicile fixe, d'offrir un accueil et un accompagnement de qualité afin de permettre la stabilité nécessaire à leur reconstruction ! Pour cela nous aurons besoin de vous : alors n'hésitez pas à venir nous rencontrer, à faire découvrir notre belle association à vos proches, ainsi qu'à nous partager vos idées ou vos initiatives !

Comment nous aider ?

Nous sommes à la recherche :

- de sous-vêtements hommes (caleçons et chaussettes),
- de vêtements chauds homme et femme (veste polaire, gros pull, anorak...)
- d'un espace de stockage à proximité de notre structure afin que nous puissions entreposer les objets que nous vendons lors des vide-greniers,
- de bénévoles pour nous soutenir lors d'actions ponctuelles afin de récolter de l'argent pour le fonctionnement des Moreuils.

Nous contacter :

HSLM Place Chanoine Agard 13116 VERNEGUES

Tel 04 90 57 32 26 contact@hslm.fr