



Quand la solidarité porte ses fruits

# manne info

30 ans

JUILLET 2016

n°ISSN : 1953 - 0102aa

Directeur de Publication : Hubert Philipp

## → À lire

**La Manne nourrit les corps et les coeurs..**

**Un engagement récompensé avec SODEXO**

**Le formateur en menuiserie de l'AFPA**

## → Evènement

**Au lycée Camille Sée de Colmar**

Vente aux enchères de réalisations plastiques au profit de l'association la Manne

## → Brève d'histoire

**Plus d'un millénaire de Manne fraternelle à Colmar**



« Il y a des fleurs partout pour qui veut bien les voir »  
Matisse, peintre français



## Un homme engagé

**“Je m’engage auprès de La Manne car je me reconnais dans ses valeurs de solidarité et de partage.”**

Cette année, La Manne fête ses 30 ans. Le contexte le plus difficile reste l'évolution de la pauvreté qui est une question majeure. La situation s'est considérablement dégradée dans notre pays. Je pense aux familles urbaines pauvres, mais aussi aux familles vivant en milieu rural, particulièrement invisibles et souvent à l'écart des lieux de soutien. Si elles ne sont pas accompagnées dès que les fragilités se font sentir, après une séparation, une perte d'emploi ou de logement, elles s'enfermeront dans leur situation et oseront de moins en moins faire appel aux intervenants sociaux. C'est pour cela que la Manne existe et continuera d'exister. Mais elle ne peut fonctionner sans l'aide des bénévoles et des donateurs, elle compte donc sur votre soutien afin de perdurer.

**Jean-Yves Chassery - Vice-Président**



# La Manne nourrit les corps et les cœurs...

"Le restaurant social n'est pas un lieu comme les autres. Il offre depuis 1988 bien plus qu'un repas chaud. C'est une halte bienfaisante pour les hommes et femmes qui connaissent la galère de la rue."

Au départ installé rue du Moulin dans une ancienne bâtisse vide en mauvais état, le restaurant social a démarré avec très peu de matériel : une cuisine sommaire, une salle de restauration équipée de tables et chaises de récupération. Malgré ces moyens très limités, ce restaurant a rapidement trouvé son public, au point qu'il a fallu organiser deux services pour pouvoir accueillir toutes les personnes qui nous étaient envoyées. Ce lieu pas comme les autres voulait être dès le départ un lieu de convivialité et de partage animé par les bénévoles.

Depuis 2011, le resto a déménagé. Il est installé dans des locaux neufs équipés d'une vraie cuisine de restaurant et d'une salle à manger confortable. Il a rejoint l'ensemble du pôle social de la Manne qui se trouve rue du Galtz.

C'était une magnifique aventure et un vrai défi financier de réussir à construire un vrai restaurant social. Le succès de ce projet a reposé sur un financement de la DDCSPP et sur une véritable mobilisation des donateurs et de mécènes, en particulier M. Marc Haeberlin, chef étoilé de l'Auberge de L'Il, qui s'est beaucoup impliqué dans ce projet et a accepté d'en être le parrain. Le changement qu'a connu le restaurant a également permis la mise en place d'une cuisine pédagogique ouverte aux bénéficiaires de La Manne désireux d'apprendre à préparer des repas équilibrés.

**L'évolution du restaurant social n'a rien changé sur le fond, nous continuons d'être fidèles aux valeurs d'accueil et d'écoute qui ont prévalu lors de sa création.**

Par Hubert PHILIPP Président fondateur de la Manne



## Un engagement récompensé...

Pour lutter contre la faim et la malnutrition dans le monde, l'entreprise SODEXO a mis en place le programme STOP Hunger depuis près de 20ans. Ce programme agit sur trois axes : l'aide aux plus démunis, le soutien aux entrepreneurs sociaux et l'assistance d'urgence. Stop Hunger a sélectionné et récompensé

6 collaboratrices et collaborateurs Sodexo pour leur engagement dans des actions de solidarité ; parmi eux, M. Dao Thanh bénévole chaque semaine à l'association la Manne, et ce depuis 5 ans.



Les missions de Thanh à l'association sont de différentes nature : récupérer les invendus des supermarchés tous les samedis, organiser le repas annuel de l'association (120 pers env.), mettre en place le Plan de maîtrise sanitaire pour le restaurant social et les différents locaux de l'association. Il a également organisé un stage de deux semaines pour un employé en insertion de l'association avec la cuisine centrale gérée par Sodexo afin de lui permettre de découvrir le monde du travail. Une récompense de 1500 euros a été attribuée à Thanh au bénéfice de La Manne. La remise du chèque a eu lieu le 18 mars 2016 dans les locaux de la Clinique de Diaconat à Colmar, où Thanh est cuisinier.

**Merci à la SODEXO et en particulier à Thanh pour son engagement.**

### Recette

#### Taboulé Libanais - 2€/2personnes

- Arroser et mélanger 100 g de boulgour avec 1/2 verre d'eau tiède, le jus d'1 citron et une pincée de sel.
- Hacher puis incorporer 1 botte de persil, 3 brins de menthe et 2 oignons jeunes, ajoutez 2 tomates coupées en dés.
- Mélangez puis laissez reposer quelques heures au frais. Arroser d'huile d'olive au moment de servir.

# Evènement au lycée Camille Sée de Colmar

Vente aux enchères de réalisations plastiques au profit de l'association la Manne

Les élèves des classes de 2nde 2 et 2nde 5 du lycée Camille Sée, touchés par la problématique de la précarité et des inégalités sociales ont décidé de mettre leurs compétences à profit, à l'occasion des 30 ans de l'association colmarienne la Manne.

Ils ont eu l'idée et ont pris l'initiative d'organiser un nouveau genre de soirée caritative en proposant un système de vente aux enchères ludique de leurs créations plastiques, en proposant des boîtes de conserves comme monnaie d'enchères. Les acheteurs voulant remporter l'enchère ont donc enchéri en boîtes de thon et de fruits. La soirée était rythmée par des sketches et des chants des élèves de l'option théâtre et musique.

Cette belle initiative humaine et humoristique a été un franc succès et a permis de récolter un peu plus de 500 boîtes de conserves et 130 € issus de la vente d'une petite restauration confectionnée par les élèves et parents d'élèves des deux classes. Les boissons avaient été gracieusement offertes par les professeurs du lycée.



Un public nombreux composé de parents et d'enseignants.

Selon les mots du chargé de communication auprès de la Manne cette récolte est une collecte record pour l'association dans le cadre de projets avec des établissements scolaires. D'un point de vue pédagogique, la mise en œuvre d'actions dynamiques et innovantes de ce type au sein d'établissements scolaires permet de

développer les compétences psycho-sociales des élèves et contribue à leur insertion dans la société par la maîtrise des codes sociaux, langagiers et culturels.



Des œuvres nombreuses et diversifiées

## AFPA

Le formateur en menuiserie de l'AFPA, Thierry FLORENCE, et une stagiaire, Juliane TISSERAND ont travaillé à la modification du comptoir de la Distribution alimentaire. Les travaux consistaient à rendre le comptoir plus ergonomique. En effet, il était trop haut, ce qui demandait des efforts considérables à certains bénévoles. Il était néanmoins difficile de trouver la bonne hauteur au vu des différences de taille qu'il peut y avoir entre les bénévoles. Problématique réglée par le formateur qui a réalisé un comptoir à deux niveaux, ce qui a ravi les utilisateurs. Merci à l'AFPA et surtout à Thierry et Juliane pour la qualité de leur travail.



Comptoir à deux hauteurs

Les travaux en cours

De gauche à droite ; Thanh Dao, Hubert PHILIPP Président de La Manne, Eric DUBOIS Directeur régional SODEXO et Alain FAURE Directeur de La Manne





# Zoom sur nos collaborateurs

Sylvie, bénévole

Sylvie est mariée et a trois enfants. Elle a travaillé pendant 15 ans à la Poste et a dû prendre une retraite anticipée pour s'occuper d'un de ses enfants porteur de handicap. Depuis deux ans, "Les Sources", une structure adaptée qui permet l'épanouissement de ses résidents, accueille sa fille dans le respect des personnes. Bien que préretraîtée, Sylvie cherche à retravailler mais ne trouve pas d'emploi pour le moment. Alors, plutôt que de rester à attendre des réponses qui n'arrivent pas, elle décide de s'engager dans des actions de solidarités. Après une année de bénévolat chez Espoir elle rejoint La Manne en novembre 2015, et offre trois demi-journées par semaine.

Son activité est variée. A la distribution alimentaire elle gère l'accueil café en offrant aux bénéficiaires une boisson à leur arrivée ; au restaurant social elle reçoit les personnes qui viennent prendre leur repas. Enfin elle participe au travail de rangement dans le stock de l'aide alimentaire.

**L'équipe de La Manne remercie Sylvie ainsi que l'ensemble des bénévoles qui s'impliquent à la Manne pour leur dévouement au service des bénéficiaires.**



## Bon de soutien

Je décide d'agir avec vous en faisant un don et en bénéficiant d'une déduction fiscale :

- 20€       50€       75€  
 100€       200€       \_\_\_\_\_€  
 Virement automatique \_\_\_\_\_€  
 (compte IBAN FR76 1670 5090 1708 7710 8182 349)

En cas de virement, merci de nous envoyer vos coordonnées complètes afin de recevoir votre reçu et de bénéficier ainsi des déductions fiscales.

## Bénévolat

Je propose de donner de mon temps, de mes compétences et j'accepte d'être sollicité pour :

- une action ponctuelle       une action régulière

## dites nous en plus sur Vous..

Nom .....

Prénom .....

Adresse .....

.....

Code Postal ..... Ville .....

Téléphone .....

Email .....

Conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978, relative à l'Informatique, aux Fichiers et aux Libertés, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données à caractère personnel vous concernant et faisant l'objet de traitements sous la responsabilité de la Manne.

## Particuliers,

votre don est déductible des impôts : sur présentation de votre reçu fiscal, vous pourrez bénéficier d'une déduction fiscale de 75% du montant dans la limite de 521€ (pour 2015) puis de 66% du montant dans la limite de 20% du revenu imposable.

## Entreprises,

vous pourrez bénéficier, sur présentation du reçu fiscal, d'une déduction égale à 60% du montant du don dans la limite de 5% du chiffre d'affaires annuel.

ISF : un don au profit d'une association d'intérêt général ouvre droit à une réduction d'impôt de 75% du montant dans la limite de 50 000€ par an.

**LA manne vous enverra un justificatif à joindre à votre déclaration d'impôt.**

**Association**  
**LA manne**  
**23 rue du Galtz**  
**68000 COLMAR**

Tél. 03 89 41 44 27  
 Fax 03 89 20 01 50  
 info@lamanne.org  
 lamanne.org

Ouvert du LUNDI au  
 VENDREDI  
 (sauf jours fériés)  
 Bureau : 8h-12h et 14h-17h  
 Distribution : 13h-15h



Le Label IDEAS renseigne et sécurise le donateur en établissant le respect de la mise en œuvre par les organisations à but non lucratif, de bonnes pratiques en matière de gouvernance, gestion financière et suivi de l'efficacité.