

[N° 47] 2018

Le journal d e **La Joliett e**

[UBAC] 838

Fr. 3.-

Gagnant!



*Jérôme Fauché,
habitant à Bôle, a été le premier à découvrir
notre rédacteur en chef dans le reflet du miroir,
page 34 de notre numéro 46.*

Comme promis, il gagne un abonnement à vie à l'UBAC!



Edito

« La lucidité est la blessure la plus rapprochée du soleil. »

René Char

Dans ce numéro, tout feu, tout flamme, vous découvrirez la suite de nos interviews sur la thématique de l'insertion.

L'automne approche...Malgré le réchauffement climatique, il est fort possible que les cheminées et les poêles se rallument bientôt...

Olivier nous révèle comment la précarité, après une période de consumérisme, lui a ouvert les yeux sur les vrais bonheurs de la vie.

Chalinee, notre jardinière thaïlandaise, nous raconte son expérience passionnée de la permaculture.

Samir nous concocte un texte très pertinent sur la différence fondamentale entre l'intégration et l'assimilation.

Raphaël, notre cuisinier, éminent spécialiste des traiteurs, nous transmet les sept règles majeures de la cuisine pour laquelle il ressent une quotidienne passion. En bonus, il nous offre une recette végétarienne qui vous remémorera les douceurs estivales.

Mario, nous déclame une ode à son pays d'origine, l'île des dodos et des lions blancs.

N'ayant pas rédigé d'article dans ce numéro, je me permets de vous faire part d'une inquiétude obsessionnelle : quel sort, la société réserve-t-elle aux personnes les plus vulnérables, aux gueux, aux sans-dent, aux paumés de la vie ? Croyez-vous réellement que ces êtres humains ont fait exprès d'être pauvres, exilés, malades, alcooliques, toxicomanes, prostitués ? Tout le monde ne part pas avec les mêmes chances dans la vie. Dans ce championnat des premiers de cordée, ceux et celles, que vous trouvez faibles et fautifs de leur destin, souffrent très souvent de blessures qu'ils ou elles traînent depuis l'enfance. Chuter est facile et rapide. Se relever nécessite souvent une aide extérieure et des regards empathiques. Tout le monde n'a pas la chance d'aborder les beaux rivages de la résilience ! Certains se noient sous le regard indifférent des privilégiés de la vie.

Thierry FAUX

La précarité nous guette tous...

Malgré un CFC de constructeur de route, un permis poids lourds, remorque, cariste, une formation validée pour les matières dangereuses et une grande polyvalence, je me retrouve sans emploi depuis plus de dix ans, juste bon à jouer les bouche-trous au cours de missions temporaires, surtout en fin d'année.

A la fin de mon apprentissage, en 1998, je gagnais 4500 francs. Avec ce niveau de vie, je pouvais partir sans problème en vacances deux fois par an. Je possédais une moto 600 centimètres cubes, une voiture de moyenne cylindrée, un appartement de trois pièces et demi. A cette époque, j'étais égoïste et célibataire. Par la suite, j'ai vécu une descente aux enfers : deux séparations, un divorce, quatre garçons dont deux que je n'ai pas vu grandir et que je ne connais pratiquement pas.

A l'heure actuelle, je suis aux Sociaux et placé à La Joliette comme chauffeur et employé polyvalent. Je vis avec moins que le minimum vital, une situation due à une dette que je dois rembourser aux Sociaux. Une fois le loyer et les factures payés, il me reste moins de 300 francs par mois pour vivre. Par semaine, je me limite à un budget de 50 francs (essence comprise). J'ai une voiture de 2001 qui ne voit jamais le garagiste.

Sans mes bases de mécanique auto, il m'aurait été impossible de la garder : le prix de l'entretien dans un garage dépasserait de loin mes possibilités financières.

Possédant un fort caractère, je suis une personne franche et dis tout haut ce que je pense tout bas. Dernièrement, j'ai confié à ma conseillère ORP que je n'étais plus en phase avec le monde du travail actuel. Elle m'a opposé que je n'étais pas assez motivé pour trouver un emploi. Je précise qu'elle ne m'a vu qu'une seule fois. Elle se permet de me juger sans même savoir que j'ai payé de ma poche les cours obligatoires pour le permis poids lourds vue que ni l'ORP ni les Sociaux n'entraient en matière. Elle a écrit à mon assistante sociale pour dénoncer mon soi-disant manque d'entrain à retrouver du boulot, ce qui me vaut une pénalité : une diminution de 15% de mon budget mensuel.

Je ne suis pas suivi par un médecin et me soigne moi-même lorsque cela s'avère nécessaire. Pour mes problèmes de dos, la ceinture dorsale, que je porte lorsque je travaille, suffit pour le moment. Comment fais-je pour ne pas péter un fusible ? Je l'ignore, je n'ai jamais eu de dépression ou de maladie nerveuse.

Malgré ces épreuves de la vie, détaché du matériel, je ne me suis jamais senti aussi bien. Je suis devenu plus humain. Je me suis trouvé d'autres ressources dans les choses essentielles de la vie : les animaux et la nature, écouter et aider les autres, m'engager dans le bénévolat. Né de parents ouvriers, je sais économiser et transmets aux autres mes astuces. Dès que je peux, je récupère de la nourriture, des habits, des pièces mécaniques à la casse. Les cinq jours de la semaine, je prends mes repas à La Joliette. Le soir, je me contente de peu.

Lorsque j'étais en emploi, je ne trouvais le bonheur que dans son aspect matériel :

sorties régulières en discothèques, fringues, vacances hivernales et estivales... Cette philosophie de vie est un cercle vicieux: plus on en a, plus on en veut! A l'heure actuelle, sans emploi, je trouve le bonheur dans les choses simples de la vie. Je vis, tel un ermite, dans une maison mal chauffée, mal isolée mais j'apprécie d'allumer le poêle, sur lequel je chauffe ma nourriture, et de bénéficier de sa chaleur comme mes aïeuls. Avec presque rien, je me rends compte que j'ai beaucoup plus!

Olivier POLLETTA



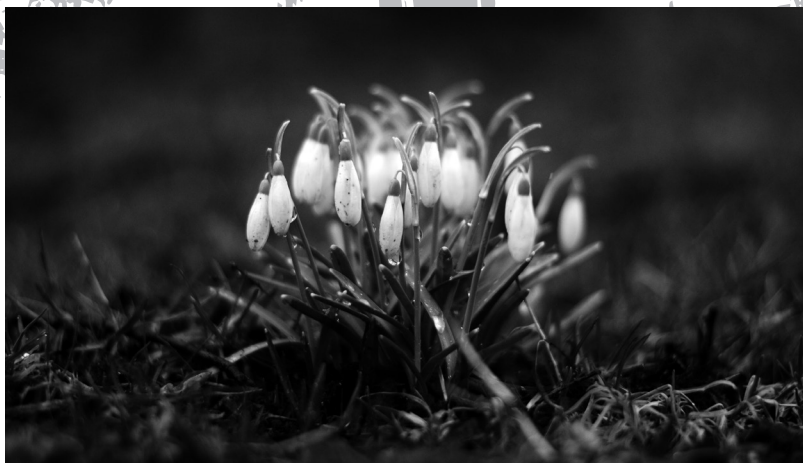
Inclusion des Perce-Neige

En début d'après-midi, le lundi 28 mai, je me rends à Haute-rive aux ateliers des Falaises de la Fondation Les Perce-Neige pour interviewer Claude Aebischer, Maître socio-professionnel principal qui est le responsable de l'inclusion socio-professionnelle.

« Notre Fondation s'occupe et accompagne principalement des personnes en situation de handicap mental. Il y a parfois des troubles associés mais la base, c'est du handicap mental. Il y a des personnes qui relèvent du spectre de l'autisme. Dans le domaine du handicap, nous ne parlons pas d'intégration mais d'inclusion (antonyme d'exclusion). Les personnes en situation de handicap, relevant tous de l'AI, ne seront pas salariés par l'entreprise. Seules les personnes présentant une grave incapacité moteur ne peuvent pas tenter cette expérience. A partir du moment où nous parlons d'inclusion en entreprise, il faut que cela soit un partenariat gagnant-gagnant. Il faut que l'entreprise ait un bénéfice, un travail en retour. Un facteur important est que la personne en situation de handicap ne présente pas de troubles d'humeur qui nuirait à la bonne marche de l'entreprise.

La Fondation a un centre de formation. Après la scolarité, nous évaluons, pendant deux ans, nos bénéficiaires qui développent leur formation. La plus individualisée possible pour qu'ils aillent le plus loin possible. Certains iront en atelier protégé, d'autres dans un espace de jour et d'autres, plus tard dans l'inclusion, en fonction de leur visée. Il y a toujours un projet de vie qui commence à cette époque-là. Tout au long des années, à n'importe quel moment, ils peuvent émettre le souhait de rejoindre l'économie libre, l'inclusion.

Toute démarche d'inclusion répond uniquement à une demande de la personne handicapée. Toute demande est prise en compte et nous étudions sa faisabilité. Tout projet d'inclusion nécessite une grande motivation. Pour rejoindre l'économie libre, il va se retrouver seul en entreprise. Il va devoir quitter un environnement protégé et ses pairs. Le MSP (Maître Socio-Professionnel) écoute ses attentes, évalue ses capacités et élabore un projet. Tout au long de ce parcours professionnel, il sera, à ses côtés, sur le terrain. Au début à 100 %, il va lui apprendre les tâches nécessaires à son travail. Ensuite, petit à petit, il va se retirer. Lorsque la personne en situation de handicap possédera les acquis nécessaires, il passera deux à trois fois par semaine pour voir si tout est ok avec la personne et l'entreprise. En fonction des besoins de formation ou d'évolution, il repassera pour com-



pléter la formation aux côtés de la personne, quelquefois des journées entières. Depuis cinq ans, une équipe d'une dizaine de personnes en situation de handicap travaillent à la Coop de La Maladière. Le MSP, présent quotidiennement, s'assure que ce contrat soit gagnant-gagnant. En général, les entreprises sont plutôt partantes pour accueillir une démarche d'ISPIE (Intégration Socio-Professionnelle Individualisée en Entreprise). Il ne faut pas que cela soit une encouble, une difficulté, une charge pour elle. La personne en situation de handicap n'est pas engagée par l'entreprise, elle dépendra toujours de la Fondation. Nous facturons à l'entreprise et nous lui reversons un salaire. L'entreprise est soulagée : elle n'aura pas à se dire « *j'engage une personne en difficulté et, si ça ne va pas je dois la licencier* ». Un élément très important, ce n'est pas uniquement la capacité de travailler, c'est surtout les compétences relationnelles.

Au sein de la Fondation, nous avons deux enseignes, la boutique *Au ç* et la boulangerie de la gare des Hauts-Genèveys *Le Croissant T'Express*, deux ateliers intégrés, avec une douzaine de bénéficiaires chacun et un accompagnateur pour six personnes. Une autre sorte d'accompagnement est le travail au service des Parcs et promenades : là, les six personnes avec un moniteur constituent une équipe intégrée qui fonctionne au sein de la Ville de Neuchâtel. Cette expérience fonctionne depuis 25 ans.

Dans les ateliers de la Fondation, la personne en situation de handicap retrouve, chaque jour, ses potes : un univers sur mesure qui la sécurise et lui permet d'accomplir des travaux divers et variés, dont certains nécessitent une extrême dextérité. Au cours de cette expérience en entreprise, elle se confronte à la réalité des travailleurs valides ce qui se révèle un challenge moins évident qui nécessite une bonne autonomie sociale : politesse, respect des horaires, compréhension et application des consignes.

Se retrouver non-exclue de la société des valides se révèle, pour une personne en situation de handicap, une réelle réussite et un épanouissement certain. »

T.F

Le jardin du paresseux

J'aime parler de « jardin du paresseux », car j'en suis une. Et parce que le terme « permaculture » est bien trop vaste pour ce que nous faisons à La Joliette. Cependant, le terme jardin biologique pourrait aussi convenir. Les objectifs consistent à nous rapprocher du modèle de l'écosystème de la forêt, d'y travailler le moins possible en laissant faire la nature, en prenant du plaisir, en mangeant des fruits et légumes sains et en apprenant de la nature. Pour cela, une mise en place initiale rusée doit être élaborée.

Le début de ce jardin n'est en rien hasardeux. Ma passion pour la permaculture et le cœur altruiste de Jean-François, responsable du programme, se sont rencontrés au bon moment. Une discussion, entre quatre yeux pétillants, de quelques minutes, nous a projetés dans ce lieu diversifiant. Il ne pourrait pas y avoir de jardin sans la motivation des participants de la maison. Oui, l'étincelle qui matérialise ce lieu de vie est la vie elle-même.

La mise en place n'est pas des plus remarquables, mais parfaite en soi, car grâce à une erreur, j'ai appris à être plus précise dans mes instructions. Nous nous sommes retrouvés avec une couche de terre pleine de gazon prêt à pousser (et je vous assure, chers lecteurs,

il a magnifiquement poussé) au lieu d'une fine couche de terre composte. On dit qu'il faut trois ans pour qu'un jardin biologique soit autonome. Avec ma tête pensante, ce sera peut-être le triple du temps. Pour le moment, le gazon ne dérange pas la bonne évolution des légumes, alors roulons-nous des joints, sur une chaise longue et laissons faire la nature. Mais non ! Je ne vous cache pas, chers lecteurs, que quand j'en vois, il m'est difficile de résister à arracher ces herbes (pour ne pas dire « mauvaises » herbes car tout a sa fonctionnalité utile dans ce monde, ainsi que les petites fées et les lutins... j'arrête de fumer...).

L'ennemi numéro un de tous les jardiniers : les mauvaises herbes. Pourquoi nous acharnons-nous sur ces plantes qui ont leur utilité pour éloigner les insectes, nourrir le sol, attirer des faunes utiles et même nous guérir ? Je dois vous avouer, qu'à part pour les golfeurs, je n'ai pas encore trouvé la fonctionnalité utile du gazon pour notre jardin biologique.

Entre parenthèse, il existe des smoothies toniques d'herbes de gazon concoctés par un chef de restaurant-hôtel renommé. A essayer !

Toute vie a son importance, même la plus insignifiante.

Et elle est encore plus belle quand nous réussissons à lâcher prise. Profitons de la vie avec des jolies personnes, embrassons chaque opportunité d'évoluer avec

elles et matérialisons notre pensée en un sympathique lieu de vie.

Chalinee SIRINOK



La tôle...et après ?

Le 1er juin 2018, en début d'après-midi, je me rends à l'Office d'exécution des sanctions et de probation de notre canton, pour interviewer Madame Müller et Monsieur Capoferri, spécialistes longues peines et mesures.

L'Office intervient au sein des deux établissements de détention existant dans le canton de Neuchâtel, soit Bellevue à Gorgier et La Promenade à La Chaux-de-Fonds. A La Chaux-de-Fonds, 50% des places sont occupées par des personnes en attente de jugement. Là, notre intervention a pour objectif de fournir une aide quant aux difficultés rencontrées suite à la mise en détention subite (détention provisoire), que cela soit du point de vue social, familial, financier ou professionnel, par exemple. Dans le cadre d'une détention avant jugement, il n'est pas encore question d'entamer des démarches en vue de la réinsertion socioprofessionnelle des personnes incarcérées, leur statut pénal ne leur permettant pas puisqu'elles demeurent 23 heures sur 24 en cellule, sans contact possible sur l'extérieur et cela puisqu'elles sont en cours d'enquête.

Une fois condamné, le détenu est placé en établissement d'exécution de peine, il est alors possible d'entamer un suivi social sur un plus long terme et d'envisager des projets visant à la réinsertion. Le détenu a l'obligation de travailler, les pénitenciers disposent

à cet effet, de différents ateliers (manutention, buanderie, cuisine, menuiserie, sous-traitance, etc...). Dans le canton de Neuchâtel, l'établissement de détention prioritairement prévu à cet effet, est l'établissement d'exécution des peines de Bellevue à Gorgier. Cet établissement offre aussi la possibilité aux détenus de suivre une formation, soit des cours de remise à niveau de français. Il est également possible pour le détenu qui en ferait la demande et soumettrait un projet détaillé, d'envisager une formation par correspondance, voir dans des cas plus rares avec des intervenants extérieurs. Tous les projets présentés par les détenus sont évalués, sans restriction (CFC, licence universitaire, etc...). En cas de doute quant à la faisabilité du projet, il est possible de faire intervenir l'OCOSP en vue d'établir un bilan de compétences. Tous les établissements n'ont pas la même offre, les mêmes disponibilités, la même souplesse pour organiser des formations avec des écoles ou des formateurs.

Lorsqu'un détenu s'est vu valider un projet de formation, lequel implique d'avoir accès à une connexion internet, il peut suivre des cours,

à distance, en ligne. Au tiers de sa peine, le détenu a la possibilité de bénéficier de congés, des permissions, allègements qui ont toujours pour objectif la réinsertion qu'elle soit sociale ou professionnelle.

La semi-détention est un régime d'exécution de peine qui permet de poursuivre une formation en cours et de maintenir un emploi. Il est possible d'accéder à une semi-détention pour les condamnations de moins d'une année.

A la mi-peine, s'il a obtenu un contrat de travail, le détenu peut bénéficier du régime de « travail externe » (ex-semi-liberté). Pour ce faire, il sera transféré dans un établissement plus ouvert, qui permet de pouvoir travailler pendant la journée et de retourner en prison le soir. Le canton de Neuchâtel ne disposant plus de ce type d'établissement, suite à la fermeture de la Ronde à La Chaux-de-Fonds, il sera placé hors canton.

Aux deux tiers de la peine peut intervenir une libération conditionnelle. Il est assez rare que le détenu trouve un travail lors de sa détention et qu'il sorte en libération conditionnelle avec un contrat de travail en poche.

L'OESP (Office d'exécution des sanctions et de probation) a pour mission de gérer

les décisions de justice, soit lorsqu'elles relèvent de l'exécution de peine ou des prises en charge dites ambulatoires, soit une fois la libération effective. Dans le cadre de l'exécution de peine, nous sommes amenés à établir un plan d'exécution de sanction, qui peut s'assimiler à une feuille de route, posant des jalons dans la planification de la peine, fixant des objectifs au détenu. La priorité étant de permettre au détenu d'entamer un travail d'introspection susceptible de lui permettre d'évoluer positivement, en vue d'un retour à la société.

Une fois libéré conditionnellement, le justiciable est dans la plupart des cas soumis à une assistance de probation (cela en lien avec son statut de séjour), laquelle comporte des règles de conduite visant au soutien à la réinsertion socio-professionnelle, en fonction de la problématique de chacun, dont le délai s'étend de un à cinq ans. Durant cette période, des démarches concrètes sont entamées en vue de l'aide à la réinsertion mais il est nécessaire de préciser que nous ne disposons pas de programme spécifique dévolu aux personnes sortant de détention, si bien qu'il nous appartient de collaborer avec les programmes d'insertion existant dans le réseau cantonal.

T.F

Cuisine : le jeu des 7 erreurs

Quelques conseils pour vous améliorer dans le domaine des cuissons, le plus important de tous.

La différence entre une cuisine moyenne et haut de gamme ne se trouve que dans les détails. C'est valable aussi à la maison. En corrigeant les sept erreurs suivantes, que l'on fait tous, vous ferez passer vos petits plats pour des grands !

Régularité :

Ce n'est pas pour rien que les cuisiniers sont maniaques sur les découpes. Si on cuit des aliments de même taille et de même forme, tous auront un temps de cuisson identique et pourront être cuits à point. C'est basique, mais important.

Tout faire à l'huile d'olive :

On aime tous l'huile d'olive. Mais on ne peut pas frire ou sauter des aliments dans une huile d'olive extra vierge, soit celle qu'on a tous dans nos armoires de cuisine. Avec celle-ci, on peut faire des cuissons douces (étuver, vapeur, etc...) ou juste l'utiliser à froid et jouir de tous ses parfums. Mais pour cuire à feu vif ou pour frire, il faut une huile d'olive raffinée ! Elle est adaptée à cette utilisation. Et en plus, elle coûte moins cher !

Préchauffer :

Si vous ne voulez pas que tout le jus de vos viandes et poissons sorte à la cuisson, commencez toujours dans une poêle bien chaude.

Surcharger la casserole :

C'est l'erreur la plus courante. Ce n'est pas parce que tout rentre dans l'ustensile que c'est une bonne idée de le faire. Votre poêle déborde, votre émincé de poulet commence à rendre de l'eau et ne prend aucune couleur : vous en avez trop mis ! Votre viande va bouillir, perdre en saveur et avoir la texture d'une tong.

N'hésitez pas à cuire en deux fois. Votre viande sera alors bien colorée, juteuse et aura ce bon goût caramélisé.

Remuer :

Plus vous remuez, plus vous faites baisser la température dans la casserole. Rien de mieux pour avoir des aliments qui ne finissent pas bouillis au lieu de rissolés.



Faites preuve de patience et attendez que vos produits se colorent avant de touiller.

Suffisamment de liquide :

Les pâtes cuisent dans un large volume d'eau. Pour chaque 100g de pâtes crues, vous êtes censé avoir un litre d'eau. Et n'oubliez pas le sel, c'est lui qui empêche qu'elles collent.

Les herbes à la fin :

Peu nombreuses sont les herbes qui aiment rester longtemps au chaud. Thym, romarin et laurier sont les exceptions qui confirment la règle et dégagent quand même leurs arômes malgré la chaleur. Mais de manière générale, il vaut mieux toujours ajouter les herbes à la fin, car c'est là qu'elles pourront dégager tout leur parfum.

Trois astuces en plus :

- Il n'y a pas à tortiller, le secret de la cuisine, c'est de goûter ! Tout et tout le temps ! Il n'y a que comme cela qu'on peut rectifier les assaisonnements et faire une bonne cuisine.
- Fins de mois difficiles ? Commencez par arrêter de mettre de l'huile dans l'eau de vos pâtes ! C'est du précieux liquide que vous finissez par jeter dans votre évier, vu que l'eau et l'huile ne se mélangent pas.
- Laissez reposer votre viande. Si vous cuisez à feu vif un morceau de viande, vous devez le laisser reposer. Il gardera alors son jus et n'en sera que plus savoureux...

Raphael GALLMANN
Cuisinier de La Joliette

Salade végétarienne estivale

Pour 4 personnes :

200g de salade verte déchirée grossièrement

250g de tomates cerises coupées en deux

300g de carotte râpées grossièrement

1 bt de maïs en grains (env. 350g) rincés et égouttés

2 avocats coupés en dés

120g de chicorée rouge émincée

450g de pommes de terre en robe des champs, farineuses (variété bleu-violet par exemple) fraîchement cuites, pelées encore chaudes et coupées en rondelles.



Intégré(e)s ou assimilé(e)s ?

J'entends souvent : « *on doit s'adapter, s'assimiler, s'intégrer* ». Cela veut dire en général que le migrant doit oublier d'où il vient et se fondre dans la masse ! Le meilleur étranger est celui qui deviendrait plus « *suisse que suisse* ».

Cette vision m'interpelle. En premier lieu, je ne suis pas certain de comprendre ce qu'est cette identité suisse qui serait unique, uniforme !

Il faut différencier l'intégration de l'assimilation. Ce dernier terme peut être défini de la façon suivante : l'assimilation, c'est un processus à travers lequel les membres d'un groupe social acquièrent progressivement les différents éléments de la culture du groupe social dominant, c'est à dire ses normes, ses valeurs, ses manières de penser, de sentir et d'agir. Ces différents éléments finalement adoptés, les personnes s'identifient complètement au groupe social dominant au point que disparaissent les différences significatives entre membres des deux communautés. Pour que l'assimilation des réfugiés soit considérée comme atteinte, il faut que ces derniers se fondent dans la société d'accueil et cessent d'exister comme un groupe socialement visible.

L'intégration est considérée dans la majorité des littératures, en sociologie de la

migration, comme un processus par lequel les individus et les groupes d'une société accèdent aux ressources économiques, culturelles, sociales et politiques de cette dernière, sans nécessairement renoncer aux cultures et aux valeurs de leurs pays d'origine. La vraie intégration implique à la fois société d'accueil et réfugiés. Le but recherché est que les réfugiés puissent parvenir à l'autonomie économique mais aussi à un épanouissement personnel, social, familial et professionnel. L'intégration ne doit pas se limiter aux questions matérielles mais doit permettre de redonner un sens à la vie en Suisse.

L'intégration n'implique ni la tolérance aveugle des hôtes ni une soumission totale de la part des migrants. Ce qu'on demande, c'est un esprit d'accueil de la part des uns et une volonté d'adaptation de la part des autres. Il y a donc partage des responsabilités entre les étrangers et la communauté qui accueille.

La situation globale des exilés dépend des interactions entre différents champs de la société : les lois, l'attitude générale de la population, la lutte contre la xénophobie, l'économie, la politique d'asile, l'accès au système de formation, la reconnaissance des diplômes étrangers, etc...

Ce qui ne signifie qu'aucune des dimensions ne doit être considérée isolément. Ainsi, l'intégration professionnelle du réfugié influe sur son réseau de relations sociales, celui-ci à son tour détermine

dans une large mesure ses aptitudes en matière de communication et de langue, de perfectionnement professionnel, etc...

Samir BOULARAS



La main droite de Django Reinhardt

En fin de matinée, mardi 29 mai, je me rends au centre-ville de Neuchâtel pour interviewer un des deux patrons de Wödey Suchard, Joël Cuhe. Pourquoi ce subit intérêt pour ce dirigeant d'une des plus anciennes chocolateries de Suisse ? Parce qu'il a décidé de prendre comme apprenti un jeune afghan, Hossein, requérant d'asile. Ne disposant que d'un permis N, ce dernier n'avait que très peu de chance de trouver une place d'apprentissage. En effet du jour au lendemain, Berne peut, théoriquement, lui signifier son renvoi. Les patrons, qui prennent ce risque, se comptent sur les doigts valides de la main droite de Django Reinhardt.

La première fois qu'Hossein passe à la boutique, Joël Cuhe est absent. Il persévère et repasse le lendemain. Après un entretien, durant lequel le jeune Afghan ne mentionne ni sa nationalité (d'origine Hazara, il peut passer pour un asiatique...) ni son statut de requérant, un stage de trois jours est programmé. Au cours de cette période d'observation, il prouve sa bonne compréhension du français qui lui permet d'appliquer les consignes, son habileté manuelle et sa politesse. De son côté, ayant eu connaissance de son statut, le patron se renseigne sur les démarches administratives à suivre. Il est bien aidé en cela par Muriel Denzler, qui a ouvert sa maison bevaissanne aux requérants de l'abri PC et soutient quotidiennement les réfugiés. En fin de compte, les formulaires à remplir ne s'avèrent ni trop nombreux ni trop compliqués.

Le critère majeur, qui a fait pencher la balance en faveur d'Hossein, alors qu'il y avait

une dizaine de candidature, est son évidente motivation. Conscient des difficultés de sa profession et ayant déjà formé quatorze apprentis, le patron insiste sur les dures conditions de travail : se lever aux aurores six jours sur sept, ne pas craquer lors des périodes critiques de Noël ou de Pâques... Il prend beaucoup de temps pour discuter avec ce jeune Afghan, découvrir sa personnalité tout en lui exposant les contraintes de son métier.

Tout en connaissant leur existence, Joël Cuhe n'a jamais eu de contact particulier avec des requérants. Il n'en a pas une vision spécifique. Il n'est motivé ni par la religion ni par la politique. Pour lui, tout naturellement, ne pas être suisse, être un réfugié afghan, ne rentrent aucunement en ligne de compte. Tout simplement, il estime qu'Hossein est un jeune gars qui semble mériter cette chance et souhaite sa réussite au sein de sa PME.

T.F

Ile Maurice

Gloire à toi, mon Pays !
Mère Patrie, ô ma chère Mère Patrie,
Douce est ta beauté,
Doux est ton parfum.
Autour de toi, nous nous réunissons
Comme un seul peuple,
Comme une seule Nation.
Dans la Paix, la Justice et la Liberté,
Pays bien-aimé,
Que Dieu te bénisse,
Toujours
Et à jamais !

Mario CLEOPÂTRE



Important:

Les propos tenus n'engagent que les rédacteurs des textes présentés.

Ont collaboré:

Olivier Polletta
Julie Müller
Matteo Capoferri
Joël Cuche
Claude Aebischer
Chalinee Sirinok
Raphael Gallman
Samir Boularas
Mario Cléopâtre

«*Accordez aux mots la liberté d'expression !*»

Stanislaw Jerzy Lec

Photographies:

Benjamin Boillat
Jérôme Fauché
Léo Weekly
Fiorella Moser

Relecture:

Dominique Collet

Graphisme: Benjamin Boillat

Couverture: Th.Faux

Rédacteur en chef et interviews:

Thierry Faux

Repas de midi :

lundi-vendredi sur réservation

032 857 30 10

(accueil de groupes sur demande)

Cafétéria ouverte :

mercredi de 14 à 17h

samedi de 9 à 12h

Petit déjeuner 6 francs:

Un café ou un thé,
un jus d'orange,
une petite taillaule,
beurre, confiture

Programme ouvert aux bénéficiaires

- de l'action sociale (contrat ISP)
- de l'assurance chômage
- requérants d'asile et réfugiés

A votre service

La Joliette dispose de moyens et de compétences pour vous rendre service :

Communication : sites internet, graphisme, mises sous pli, reliure plastique

Artisanat : articles cadeaux, mandats et création sur demande, meubles en carton, décoration de tables

Boulangerie : pain au feu de bois, taillaule, sur commande, livraisons

Maintenance : nettoyages, débaras, mandats divers

Jardin : entretien du jardin, petits travaux paysagistes

Menuiserie : travaux sur mandat, création, rénovation

Bois : bois de feu en sac et en stère, bûches finlandaises, livraisons

Transports : petits transports, petits déménagements, livraisons

Salles : à disposition sur demande

Location : stands de marché

Pour tout renseignement:

info@joliette.ch

Impression et reliure :

Monney Service

032 913 67 00

