

Bulle d'Aire

L'AIRE vous propose tous les deux mois un journal à la fois ludique et informatif

AU REVOIR JUSTINE

Celles et ceux qui viennent régulièrement, et depuis quelques années, à la Maison d'Accueil des Familles, qui l'ont sollicitée pour une écoute, des conseils, de l'aide pour des démarches...s'en souviennent. Son sourire, sa douceur, sa gentillesse et sa compétence n'ont pas pu vous échapper.

C'est en 2012 que Justine a rejoint l'Association AIRE pour assurer des permanences pour l'accueil des familles. Dans le cadre de ses études elle a effectué, en 2013, un stage de 6 semaines, accompagnée par Simon alors salarié de Service Social, ce qui lui a permis de réaliser une étude sur l'impact de l'incarcération auprès des familles. Après avoir repris par intermittence l'accueil des familles, elle est devenue salariée de l'Association au service des familles en septembre 2015, après le départ de Simon.

Après réflexion et hésitation, **Justine a fait le choix de quitter l'Association en juillet dernier**, pour se consacrer pleinement à ses études supérieures qui sont déterminantes pour son avenir professionnel. Très dévouée à L'Association, elle reste disponible pour répondre aux éventuelles questions des familles auxquelles les bénévoles ne peuvent pas apporter de solution.

Comment lui dire **MERCI**, si ce n'est en l'assurant de notre reconnaissance, en lui souhaitant le succès mérité à l'issue de ses études et une carrière professionnelle qui lui apporte satisfaction et épanouissement.

E.P

MERCI JUSTINE...

CE N'EST QU'UN AU-REVOIR !

A VOUS GENS DE L'AIRE

- A: Comme attentionné
- I: Comme informant
- R: Comme reconnaissant
- E: Comme écoutant

Merci à vous bénévoles de cet accueil aire, des gens qui voyagent, venant voir un être cher, un ami, cela peut paraître dérisoire (mais avec vous ils évitent beaucoup d'écueils)

Vous savez écouter, informer, offrir
vous savez parler, rassurer, réunir
vous qui venez gracieusement, sans échoir
vous essayez de rendre la tristesse en espoir

Un jus de fruit, un café offert, encore et encore avec cette gentillesse apportant réconfort à ces familles inquiètes, tristes, ou muettes et cela aussi pour ceux qui attendent une navette.

Vous pouvez aussi garder des petits enfants quelle responsabilité, sans bien connaître les parents, vous les faites jouer, oublier un instant, que leurs mamans ou papa ne sont pas innocents.

MERCI

Patrick

« La vie est comme une légende : peu importe qu'elle soit longue, l'essentiel est qu'elle soit bien racontée. »

Sénèque 1^{er} siècle



CRI-FREQUENCE PIERRE-LEVEE

C'est le nom de l'Association qui, depuis une trentaine d'années anime **chaque jeudi soir de 19h à 20h**, sur RCF Poitou, **une émission à l'intention des personnes détenues du Centre Pénitentiaire de Poitiers-Vivonne, de la Maison d'Arrêt de Niort et du Quartier de Semi-Liberté (QSL) de la Pierre-Levée à Poitiers.**

Quelques familles et amis téléphonent régulièrement pour laisser, en direct, un message d'amour, d'amitié ou de soutien. Cette émission de radio, née à l'initiative de quelques bénévoles, dont Georges PESNOT, fidèle animateur qui nous a quittés en février 2016 veut **permettre le maintien des liens familiaux et soutenir celles et ceux qui sont privés de liberté. Elle n'est pas réservée aux seuls familles et amis. Certaines personnes détenues ne reçoivent aucune visite et aucun appel.** Vous qui lisez cet article, vous qui appelez chaque jeudi, **puissiez-vous être les ambassadeurs de cette émission** et en parler autour de vous pour que les appels soient de plus en plus nombreux. N'hésitez pas à solliciter votre entourage pour briser ensemble la solitude de celles et ceux qui sont « dedans » et qui attendent une voix de « dehors ».

Vous pouvez nous recevoir sur les fréquences suivantes :

Poitiers 94.7, Châtelleraut 99.2, Niort 89.3, Montmorillon 90.3, Civray 91.9, Parthenay 94.4
Des bénévoles assurent cette émission que ce soit au micro ou à la technique.

Merci à vous de nous aider à faire vivre cette émission en appelant ou en faisant appeler au **05 49 60 63 63, le jeudi de 19h à 20h. Vous pouvez aussi demander des dédicaces musicales**, soit par mail (cri.frequencepierrelevee@gmail.com) soit par courrier adressé au 198 Fbg du Pont-Neuf 86000 POITIERS, ou bien auprès des bénévoles de l'A.I.R.E. à la Maison d'accueil des Familles à Vivonne.

Maryse et Eliane

LE SAVIEZ-VOUS :
« LES MAGISTRATS DU PARQUET »

Comme les magistrats du siège (Cf. Bulle d'AIRE N° 20). Ils font leur formation à l'école Nationale de la Magistrature à Bordeaux. **Ce sont des fonctionnaires qui relèvent du Ministère Public, sous l'autorité du Garde des Sceaux.**

Le Parquet désigne l'organisation au niveau du Tribunal de Grande Instance (T.G.I.) de l'ensemble des magistrats du Ministère Public qui sont chargés de requérir l'application de la loi et de conduire l'action pénale au nom des intérêts de la société.

On appelle magistrats du parquet les procureurs, leurs substituts et les avocats généraux. Contrairement aux magistrats du siège, **ils ne sont pas indépendants**, car ils reçoivent des directives dont ils doivent tenir compte.

Le Parquet est aussi appelé la « magistrature debout », car durant les audiences, les magistrats prennent la parole en étant debout.

Au T.G.I. siègent un Procureur de la République, 1 ou 2 Procureurs adjoints et des substituts.

A la Cour d'Appel siègent un Procureur général, des avocats généraux et des substituts généraux.

Un magistrat peut en remplacer un autre.

QUICHE AUX COURGETTES



Ingrédients pour 4 personnes :

1 pâte brisée, 2 courgettes, 3 œufs, 60 g de fromage de chèvre en bûche, 40 cl de crème liquide, 20 cl de lait, 2 c. à soupe d'huile d'olive, sel et poivre, 1 petit bouquet de menthe (pour décorer l'assiette)

Réalisation :

Coupez les bouts des courgettes, lavez-les et coupez-les en dés.

Dans une poêle, chauffez l'huile et faites-y revenir les dés de courgettes pendant 5 minutes. Salez et poivrez. Laissez refroidir.

Mélangez les œufs, le lait, la crème, du sel et du poivre.

Étalez la pâte brisée dans un moule et saupoudrez-la du fromage émietté.

Ajoutez les courgettes et la préparation aux œufs.

Garnir un moule de 22/24 cm de pâte brisée, sur laquelle vous versez la préparation.

Enfournez cette délicieuse quiche pendant 45 minutes.