

# Bulle d'AIRE

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

## Se former à l'intérieur (suite)

Nous poursuivons notre tour des formations proposées à l'intérieur, avec dans ce numéro les formations offertes par l'AFEC\*

L'AFEC Insertion dispense 3 formations financées par le Conseil Régional Nouvelle Aquitaine et le Fond Social européen au sein du CP Vivonne : formation cuisine préparant au Titre professionnel de niveau 3 « Agent de restauration » et Titre partiel du Titre professionnel cuisinier (8 stagiaires), formation Hygiène et Propreté préparant au Titre Professionnel de niveau 3 « Agent de propreté et hygiène » (8 stagiaires) et formation commerce préparant au Titre professionnel de niveau 3 « Employé commercial en magasin » (6 stagiaires).

Les formations commerce et hygiène proposent un volume global de 400 heures par an, celle en cuisine représente 450 heures « agent de restauration », et 350 heures pour le titre partiel cuisinier.

Les candidats font acte de candidature et sont reçus par l'AFEC pour un entretien individuel et des tests.

Le classement en formation se fait lors de la CPU.

Les prérequis pour intégrer ces formations sont la motivation, et la maîtrise de la lecture et l'écriture.

\*Merci à Mme Michelin, déléguée AFEC Insertion Sud-Ouest. AFEC n'est pas un sigle, mais le nom de l'organisme

\*\*\*\*\*

## Petit mot Gepsa : « Octobre rose »

gepsa

En ce mois d'Octobre 2022, nous participons à notre manière à la campagne annuelle de communication à la sensibilisation du cancer du sein. Le symbole de cet événement est le ruban rose. C'est pourquoi notre « arbre » se pare de la couleur rose. Florence et Emilie vous remercient d'avoir participé à cette action et d'avoir réalisé rubans et chainettes tout en discutant de ce sujet pour faire passer le message :

« Tous unis contre le cancer du sein, le dépistage nous concerne tous ».



# La fête des retrouvailles

Le mercredi 14 septembre a eu lieu la fête des retrouvailles, organisée par l'association AIRE...

Trois bénévoles nous racontent cet après-midi festif.

13h30, appel des familles et des accompagnantes par Brigitte. Chaque accompagnante s'est rapprochée de la fratrie qu'elle avait en garde pour l'entrée au gymnase ; Les enfants étaient impatients car ils savaient qu'ils allaient voir leur papa et un spectacle.

À l'intérieur du gymnase, chaque enfant guettait l'arrivée de son papa, heureux moment quand il l'apercevait !...

Tout le monde a trouvé sa place et les acteurs musiciens ont pu commencer de jouer et danser, en mettant les enfants à contribution ; la musique était de qualité et les musiciens dynamiques.

Un cadeau pour les yeux et les oreilles de tous les spectateurs.

Puis vint l'heure du goûter pour tout le monde : gâteaux « faits maison », bonbons et boissons étaient servis à volonté ; les enfants jouaient avec leur papa ou ensemble tout en mangeant ; cris, rires, course ; heureuse pagaille ! Heureux moment !...

Il est 17h30, l'heure des au-revoir ! Moment émouvant et triste mais ... avec l'espoir que cet après midi sera renouvelé l'année prochaine.

M.

*Et pendant ce temps à l'accueil familles...*

Après une séparation plus ou moins facile avec leurs chers petits, quelques mamans choisissent de s'évader hors du Centre Pénitentiaire ; d'autres répondent à l'invitation qui leur est faite de rester à L'Accueil Familles pour participer à un atelier de pâte de porcelaine animé par Emilie et Florence du GEPGA. C'est en plein air, sur l'espace jeux des enfants, que des tables et des chaises sont installées pour déposer tout le matériel et accueillir celles qui se disent ne pas savoir faire. Au départ elles ne sont que 2, mais bientôt, la tentation est grande, pour celles qui observent, de venir rejoindre le petit groupe. Les talents d'Emilie et de Florence vont permettre à chacune de réaliser de magnifiques objets qu'elles emporteront en souvenir de ce beau moment de convivialité : colliers, bracelets, porte-clés. Toutes sont devenues de vraies artistes qui n'ont même pas envie de s'arrêter pour le goûter, offert par l'Association A.I.R.E.

Cette animation particulière a aussi été l'occasion pour les familles qui venaient pour un parloir de poser quelques questions et de découvrir qu'il se vivait de belles choses dedans et dehors !

Vers 17h ce furent les retrouvailles dans la joie. Des mercis à n'en plus finir qui sont une invitation à renouveler ce temps de partage, d'écoute, de découverte.

Cette fête des retrouvailles démontre, s'il en était besoin, la richesse du partenariat GEPGA / AIRE.

E. \*\*\*\*\*

Il y a de l'animation à l'accueil famille ce jour du 14 septembre 2022, jour « J » des Retrouvailles.

L'accueil des familles s'anime pour recevoir enfants et parents. Les bénévoles s'activent. Chacune se dirige vers la porte du centre pénitentiaire avec deux, voire plusieurs enfants qui ont mis leurs plus beaux atours pour passer un moment de fête avec leur papa.

Dans le gymnase, les papas arrivent avec le sourire, repérant leurs propres enfants. Les bénévoles émues, se mettent en retrait. La joie est sur tous les visages, l'émotion est bien palpable.

Le spectacle commence avec « La Brigade Enchantée » : au son de la guitare et d'autres instruments, les enfants s'animent et prennent le rythme. C'est beau à voir !

Le concert est suivi d'un goûter et de prises de photos. Un papa nous dit : « Je remercie ceux qui ont mis ces retrouvailles en place. C'est le plus beau moment qu'on peut avoir en détention. Mes enfants sont fiers et heureux d'être avec moi. Je peux jouer avec eux, on se sent un peu en dehors de la prison. »

À la sortie, les enfants retrouvent leurs mamans qui ont pu partager un moment convivial à la maison des familles.

N.



## Recette : soupe de butternut

- 1 courge butternut
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe crème fraîche
- 1 pincée de muscade
- 1 pincée de cumin
- 1 pincée de sel



Faites chauffer l'huile dans une marmite avant d'y faire dorer l'oignon ciselé. Ajoutez les dés de courge. Laissez mijoter pendant 10 min à feu moyen.

Au bout de ce délai, incorporez le cube de bouillon émietté, le sel, la muscade et le cumin. Mouillez d'eau à hauteur. Couvrez la marmite, et laissez mijoter la soupe de courge butternut pendant 50 min sur feu moyen.

Mixez ensuite la soupe à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir un velouté bien lisse et onctueux. Ajoutez alors la crème fraîche, et mixez à nouveau quelques minutes. Corrigez l'assaisonnement si besoin.