NEWSLETTER

"Nous vous souhaitons une agréable lecture de la newsletter du mois de mai et espérons qu'elle vous plaira ! "

Emma Famery et Carolane Champigny

SOMMAIRE :

I - En route vers les quartiers Sud !

II - Vous pouvez nous aider !

III - En mai faisons ce qui nous plaît !

IV - Que faire au Havre au mois de juin ?

V - Une île, une tradition, un plat

Retrouvez nous sur :

Site internet : aham.fr

Linkedin : Aham LH

Facebook : Association AHAM LH

Instagram : aham.lh

EN ROUTE VERS LES QUARTIERS SUD !

par Emma

Ce mois-ci, nous avons choisi de vous parler des quartiers Sud et de l'implication de l'AHAM dans leur développement et leur dynamisation !
Les « quartiers Sud » regroupent des quartiers prioritaires du Havre dont : Vallée-Béreult, Brindeau, les Neiges, les Champs Barets, etc.

L'AHAM a participé à la quinzaine "Grandit en famille" temps fort du réseau parentalité des quartiers Sud le 13 mai au Polygone (60 rue de Valmy). L'occasion de présenter les actions portées dans le cadre de la Cité Éducative et plus généralement les actions d'accès aux droits !

La Cité éducative avec l'AHAM, ce sont des ateliers de français tous les mardis après-midi, ainsi que des ateliers numériques tous les jeudis après-midi. L'objectif de l'action est de permettre aux parents de comprendre le fonctionnement du collège et plus largement de suivre la scolarité de leur(s) enfant(s), via le numérique. Notre équipe est composée de : Lynda AYRAL-BOULVEN, directrice de projets à l'AHAM et responsable CRIB, Sabria BOUMEHED, conseillère numérique, Aïcha KANE, formatrice de français et moi-même (Emma), assistante d'Aïcha sur les cours de français. Les parents d'élèves allophones (dont la langue maternelle n'est pas le français) ou non du collège Monod ou Pagnol sont conviés à ces ateliers.

Comme l'AHAM, travailler au contact de publics à priori éloignés des institutions, c'est le choix et le combat qu'a décidé de mener Aïcha tout au long de sa vie. Zoom sur l'atypique formatrice de français de l'AHAM :

« Je m'appelle Aïssatou Kane, mais on me connaît sous le nom d'Aïcha, mon deuxième prénom. Je suis d'origine sénégalaise, j'ai 62 ans et je suis prestataire de l'AHAM, via une entreprise que j'ai créée, Formaktion. Ma mission prend place dans le cadre d'une action de formation et de sensibilisation. J'anime des ateliers de français dédiés aux parents de collégiens issus de l'immigration.

Je travaille avec l'AHAM depuis plus de 30 ans. Je l'ai connue lorsque j'étais coordinatrice de Corail, un réseau de 30 associations œuvrant pour l'intégration locale des migrants en Haute-Normandie.

"Je me suis forgée à travers la pratique de mon métier"

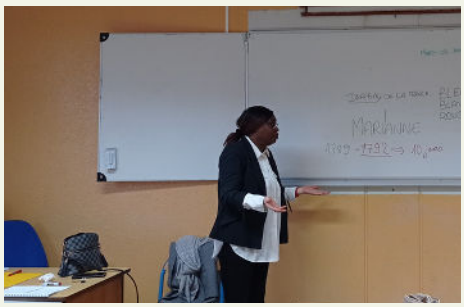
J'ai plusieurs casquettes, de par mon parcours atypique ! Je suis d'abord diplômée d'un master responsabilité de projets culturels. J'ai ensuite été conseillère à la Mission locale et au Pôle Emploi. Mais, mon métier est formatrice, j'ai un DUFA (Diplôme Universitaire de Formateur d'Adultes).

J'ai toujours choisi de travailler avec des publics éloignés des institutions de par mon histoire. Je suis arrivée en France par le biais d'un regroupement familial, mon conjoint étant un réfugié politique contraint de quitter son pays. La France nous a permis de vivre ensemble et nous avons habité dans un foyer d'asile politique pendant 6 mois. Ça a été une expérience décisive dans mon choix professionnel et de vie. J'ai rencontré des personnes avec des expériences similaires ou ayant vécu des situations plus difficiles. Cela m'a décidé à défendre ces personnes et à les aider à obtenir des clés pour s'intégrer.

Ce qui me motive dans mon métier, c'est la transmission. J'ai côtoyé des femmes de toute origine et chacune m'a apporté quelque chose dans ma façon de me mouvoir dans la société. Je me suis auto-éduquée avec les femmes. J'ai pris comme cible dès le départ la population féminine, plus particulièrement les femmes immigrées. Elles font face à beaucoup de freins dans leur parcours d'intégration et dans leur insertion professionnelle. Déjà petites, elles ne sont pas toutes considérées comme ayant de la valeur. Cette position ne leur permet pas d'accéder rapidement à un emploi. C'est une population fragilisée et invisibilisée, qui a besoin d'aide.

À chaque fois que je veux baisser les bras, je pense à toutes les femmes que j'ai rencontrées dans mon parcours, qui ont réussi à définir et à occuper leur place grâce à la formation. J'ai vu l'inverse aussi, des femmes qui travaillaient à l'ONU ou à l'UNICEF dans leur pays d'origine, arrivant en France et être femme de ménage. C'est une grande preuve de courage et d'humilité.

" l'apprentissage doit être notre moteur, du premier jour de la vie jusqu'au dernier "



Je me suis donc forgée à travers la pratique de mon métier. Nous avons besoin d'interactions, car nous sommes des êtres humains. Le verbe c'est ce qui nous lie.

L'amour de la langue française m'a été donné par ma mère, née avant les indépendances. Elle se considérait citoyenne française à part entière. Elle était douée à l'école, mais on l'a empêchée de continuer son parcours scolaire. Mariée de force à 13 ans, elle a voulu que ses filles réussissent à l'école et apprennent le français. Le français est aussi une des langues officielles du Sénégal, donc nous l'apprenons à l'école.

Je suis également bénévole dans plusieurs associations. J'en ai même créé et dirigé certaines, dans le but d'aider des personnes d'origine étrangère à s'intégrer dans ce pays. C'est très important pour moi, car je suis attachée à l'idée du carrefour philosophique du "donner et recevoir". La société française m'a permis de venir vivre avec ma famille, je dois alors donner quelque chose à la France.
Je suis avec les BienVeilleurs de la ville du Havre, à l'AIFB (Association Interculturelle des Femmes du Bois de Bléville), dans les centres sociaux en général. Je fais aussi beaucoup d'interprétariat bénévolement, puisque je parle ouolof, peul, anglais et français.

Si j'avais un message à faire passer, ça serait celui-ci : l'apprentissage doit être notre moteur, du premier jour de la vie jusqu'au dernier. On peut apprendre à tout âge et c'est le biais par lequel on progresse. »

VOUS POUVEZ NOUS AIDER !

par Emma

ET MAINTENANT DIRECTION LE QUARTIER DE CAUCRIAUVILLE !

La fête de quartier est prévue le : **1er juillet**

De quoi bien commencer ce mois d'été avec des animations, des rencontres, et bien d'autres !

Ce n'est pas tout ! L'AHAM animera un stand de renommée INTERNATIONALE : celui de la pêche aux canards !

NOUS AVONS BESOIN DE VOUS !

Une collecte de jouets est mise en place ! Nous récoltons des petits jouets comme des voitures, des Playmobils, … Tout ce qui ne vous sert plus fera peut-être le bonheur d'un enfant ! Les bénéfices serviront d'auto-financement pour un départ en séjour d'habitants de Caucriauville

Alors n'hésitez pas à déposer vos anciens jouets dans les locaux du centre-ville, 17 rue Anfray ou bien dans les locaux de Caucriauville, 199 avenue du 8 mai 1945.

Merci !

EN MAI FAISONS CE QUI NOUS PLAÎT

par Emma et Carolane

L'AHAM, ce sont aussi des sorties, toutes plus différentes les unes des autres. Entre emploi, Victor Hugo, exposition, les apprenants ont exploré les alentours du Havre en ce mois de mai !

4 MAI

5 MAI

12 MAI

Le 4 mai, nos actions IM2S (Itinéraire de Mobilisation Sociale et Socio-professionnelle), FLE (Français Langue Etrangère) et IDS (Itinéraires Des Savoirs) se sont rendues au Stade Océane Emploi 76 ! L'objectif pour les apprenants était d'avoir toutes les clés en mains pour s'insérer dans la vie active !

Le 5 mai, c'est sous une belle journée ensoleillée que l'Atelier du Vendredi a eu la chance de visiter la magnifique Maison Vacquerie à Villequier. Victor Hugo, ami de la famille, y séjourna à plusieurs reprises avant le mariage de sa fille Léopoldine avec Charles Vacquerie !

IM2S n'a pas chômé non plus ! Une visite a été réalisée, le 12 mai, à la Bibliothèque Niemeyer pour faire le jeu « avec des si », afin d'encourager les publics adultes à utiliser leur imagination.

Le FLE, quant à lui, est allé découvrir l'exposition sur l'esclavage à la bibliothèque Armand Salacrou. De plus, les groupes ont eu l'opportunité de visiter la Maison de l'armateur le 25 mai.

25 MAI

QUE FAIRE AU HAVRE AU MOIS DE JUIN ?

par Emma

Ce mois-ci, nous vous proposons une nouveauté exclusive havraise (trois mots que nous adorons) : le festival de cinéma «Les Révélations » ! Se déroulant du 8 au 10 juin, cette toute première édition, créée par la Ville du Havre, a pour objectif de faire connaître de façon interactive tous les métiers du cinéma ! Tout le monde peut mettre à profit une compétence ou justement en développer une. Un appel à participer à la réalisation d'un film a été lancé le 9 mai.

Des **partenaires de la région havraise** rythmeront aussi le festival : du Studio, en passant par le Sirius, ainsi que les Pathé Docks Vauban, mais également l'association Du Grain à Démoudre, vous n'en finirez pas de vous amuser et de découvrir différents univers cinématographiques !

Au programme : des avant-premières, des ateliers, des rencontres, des expositions interactives, de quoi ravir tous les amoureux du cinéma ou les curieux qui souhaitent en apprendre plus sur ce magnifique art !

Vous pouvez retrouver toutes les informations sur le site lesrevelations.lehavre.fr

UNE ÎLE, UNE TRADITION, UN PLAT

par Carolane

UNE ÎLE : LA DÉSIRADE

« Desirada », serait le nom donné par Christophe Colomb à cette île tant désirée, découverte par les marins après de longues semaines passées en mer.

Épargnée par le tourisme de masse, l'île de la Désirade est un havre de paix, où l'on mène une vie calme et un peu hors du temps. Elle est devenue terre d'exil pour certains.

C'est une île préservée, où la nature y a conservé tous ses droits. On n'y trouve qu'une seule route et seule la côte Sud est habitée. Souvent balayé par les vents, c'est l'endroit idéal pour faire de belles balades.

UNE TRADITION : LE GWOKA

Depuis 2014, le gwoka, genre musical guadeloupéen, est inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

L'histoire du gwoka est tout aussi douloureuse que pleine d'espoir. Douloureuse, parce qu'elle repose sur la souffrance et la lutte et pleine d'espoir, parce qu'elle s'appuie sur la quête de liberté. C'était une manière de vivre pour résister à la déshumanisation de l'esclavage. Aujourd'hui, c'est une tradition qui fait partie de l'**identité guadeloupéenne**.

Née des états d'âme du peuple esclave de Guadeloupe, cette tradition se compose de **musiques**, de **chants** et de **danses**. C'est pour cela qu'il existe tant de rythmes différents. Chaque rythme est révélateur d'une émotion (joie, peur, tristesse, amour, etc.), ainsi que d'une étape de la vie quotidienne d'esclave.

Une formation complète se compose des 2 types de tambours (le Boula et le Makè), d'un chanteur soliste, des répondè (répondeurs) qui chantent les refrains et de chacha kalbass.

Chacha kalbass, des sortes de maracas.

UN PLAT : COURT BOUILLON DE POISSON

Ingrédients pour 4 parts : 10 cl d'huile – 40 g d'oignon – 2 branches de cive – 2 branches de thym – 1 feuille de laurier - 2 clous de girofle – 1 tomate – 8 c. à s. de la marinade – 250 ml d'eau – 1 petite boîte de concentré de tomates – 6 g de sel – 3 branches de persil – 1 gousse d'ail – Jus ½ citron jaune - 1 piment antillais - 1 piment frais (facultatif) – 4 poissons (je vous conseille du bar)

Petits conseils : pour les non-fans de piquant, quand vous utilisez le piment, prenez garde à ne pas utiliser les graines, qui ont un fort pouvoir piquant. La cuisson est réellement courte, surveillez-la. Je vous conseille d'accompagner ce court bouillon avec du riz blanc.

- 1. Videz et écaillez les poissons. Lavez-les et mettez-les dans un plat creux.

- 2. La veille, préparez la marinade dans le plat creux avec les poissons. Pressez la gousse d'ail, ajoutez le piment et le jus de citron. Salez et couvrez avec 150 ml d'eau (environ). Couvrez le plat et laissez mariner une nuit au réfrigérateur.

- 3. Dans un faitout, mettez à chauffer un filet d'huile dans lequel vous ferez revenir l'oignon, le thym, la cive, la feuille de laurier et deux clous de girofle.

- 4. Découpez la tomate en morceaux grossiers. Dans le faitout, ajoutez le concentré de tomates et les morceaux de tomates. Ajoutez 100 ml d'eau (environ) et les 8 c. à s. de la marinade. Incorporez les poissons et le piment frais (facultatif) et couvrez le faitout.

- 5. Faire cuire les poissons sur la première face pendant 5 minutes (environ), puis retournez les poissons. Couvrez le faitout et laissez cuire à nouveau 5 minutes.

- 6. En fin de cuisson, saupoudrez de persil finement haché.

Servez vous et dégustez !