



# La feuille de chou



## Jeunes en errance: un dispositif pour favoriser le retour à l'emploi

« Offrir une solution d'urgence à des jeunes "en errance" à travers un moyen de revenu légal, c'est l'ambition du dispositif Tapaj, travail alternatif payé à la journée. Expérimenté depuis 2012 à Bordeaux, il va être déployé dans dix villes en France. Ils ont entre 18 et 25 ans, vivent dans un squat, un camion ou dans la rue, pratiquent souvent la mendicité et ne touchent pas de minimums sociaux. Ces jeunes dits en errance ont souvent un parcours personnel difficile et sont pour la plupart en rupture familiale et sociale», explique Jean-Hugues Morales, porteur du projet Tapaj. « Ce dispositif souhaite répondre à une demande d'urgence en proposant quelques heures de travail rémunérées sans qualification ou expérience professionnelle particulière. De quoi gagner en une journée 40 €.» Désherbage, réaménagement d'espaces verts ou encore manutention et logistique sont les missions proposées par la mairie et les entreprises partenaires (Auchan, SNCF, ERDF, Vinci, Fondation Orange). Souvent, la démarche est liée à un retour de l'accès aux soins et donne l'occasion de parler de sa consommation de drogues, de prendre de nouveau soin de soi. Pour l'anthropologue David Mourgues, «il s'agit de petit à petit trouver l'envie de passer à autre chose».

### Une première marche vers l'emploi

Inspiré d'un système identique au Québec, l'atout de ce dispositif tient dans le bénéfice immédiat pour les volontaires qui reçoivent à la fin de la journée un chèque qu'ils peuvent échanger en liquide dans n'importe quel bureau de poste de France.

« Pour ceux qui le souhaitent, on propose progressivement du travail sur plusieurs jours de suite et pourquoi pas dans un troisième temps, un travail sur plusieurs mois. Tapaj est un marche-pied vers les systèmes classiques d'insertion par le travail », estime Jean-Hugues Morales.

Résultat : le service a réussi à convaincre 31 personnes en 2014/2015 sur une population de 150 jeunes Bordelais dans cette situation de précarité. Et près de la moitié d'entre eux ont par la suite repris une formation qualifiante ou signer un contrat à durée déterminée. « Cette expérience a été pour certains le moyen de reprendre un projet professionnel laissé à l'abandon. Quelques uns ont repris leur CAP cuisine ou petite enfance. Tapaj leur a donné l'occasion de repartir sur une dynamique de formation et de reprendre un domaine qui avait du sens pour eux », précise le porteur de projet.

Et comme le dit Olivier, un jeune Bordelais interviewé par Libération, « Outre le fait de nous remettre en route, Tapaj nous permet de nous rendre compte que l'on peut produire quelque chose de bien ».

### Un dispositif bientôt expérimenté dans les quartiers prioritaires

Fort de ses premiers retours, le dispositif va s'étendre à une dizaine de villes françaises parmi lesquelles Créteil, Marseille, Pau, Strasbourg ou Toulouse. Cette initiative a été retenue au niveau national par la Mission interministérielle de lutte contre la drogue et la toxicomanie (MILDT), pour réaliser un travail d'évaluation et de soutien.

A Toulouse, une expérimentation est en cours de mise en œuvre pour proposer Tapaj aux jeunes en errance ainsi que pour les jeunes en rupture scolaire en zone de sécurité prioritaire. « Certains n'ont ni projet d'insertion, de travail ou de formation dès 16 ans. Ils sont souvent usagers et revendeurs de substances. Ce dispositif propose une alternative à l'entrée dans l'économie de la débrouille, le trafic et l'illégalité. Bosser 4 heures par jour est, il me semble, le seuil adapté et une première marche pour retrouver l'estime de soi parce que l'on se dit : je peux le faire ! », analyse David Mourgues, ajoutant « Je rencontre beaucoup de jeunes que ça intéresse déjà ». Le programme devrait être installé à Toulouse à partir de septembre 2015...»

Source : <http://www.say-yess.com/2015/8381/jeunes-en-errance-un-dispositif-pour-favoriser-le-retour-a-lemploi/>

**Les Potagers du Télégraphe** Chemin du Larris – av. du 8 Mai 1945 - 91150 Etampes - Tél : 01 69 16 11 11

[contact@lpdt91.fr](mailto:contact@lpdt91.fr) - [www.pole91.fr](http://www.pole91.fr) - [www.lpdt91.fr](http://www.lpdt91.fr)



# Vos recettes de la semaine



**Temps de préparation : 30 minutes**

**Temps de cuisson : 20 minutes**

**Ingrédients (pour 2 personnes) :**

- 1 chou pointu (ou 1 chou chinois)
- 2 carottes
- 1 boîte de pousses de soja
- 12 grosses crevettes
- 1 gousse d'ail
- 1 bâton de citronnelle
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de sauce à nems
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 1 cuillère à café de piment doux
- 1 bonne poignée de feuilles de coriandre fraîche
- 40 cl d'eau
- 1 bouillon de volaille
- huile de sésame
- 1 oignon
- 1 poignée de cacahuètes salées
- 1 petite poignée de feuilles de menthe fraîche

## Wok de chou pointu aux crevettes et à la citronnelle façon Bo Bun

### Préparation de la recette :

Décortiquer les crevettes. Les faire mariner pendant 15 mn minimum avec l'ail ciselé, la citronnelle ciselée finement (moitié de bâton la plus blanche), la sauce soja, la sauce à nems, 3 cuillères à soupe d'eau, le jus de citron vert, le piment doux, et la coriandre fraîche. Une fois marinées, sortir les crevettes de la marinade (que vous réservez) et les faire revenir 10 mn au wok (ou à la poêle) avec de l'huile de sésame.

Réserver les crevettes. Dans le wok, faire revenir l'oignon émincé dans de l'huile d'olive. Ajouter le chou pointu ciselé finement. Faire revenir 2 min. Ajouter un bouillon cube préalablement dilué dans une petite casserole d'eau (environ 40cl).

Couvrir et laisser déjà cuire un peu le chou dans le bouillon pour qu'il devienne bien tendre. Ajouter les carottes coupées en julienne fine.

Ajouter les pousses de soja. Laisser cuire et s'évaporer le liquide. Une fois que le mélange chou, carottes et pousse de soja est quasi cuit, et que le bouillon a bien réduit, ajouter la marinade des crevettes et laisser le tout finir de cuire ensemble 5 min. Ajuster l'assaisonnement en fonction de votre goût en ajoutant certains des ingrédients de la marinade. Au dernier moment, ajouter les crevettes pour les réchauffer. <http://www.marmiton.org/>

## Croquettes de carottes

### Préparation de la recette :

Pelez les carottes et râpez-les. Coupez le 1/2 poivron en petits dés.

Dans une sauteuse, faites revenir les carottes, les dés de poivrons et l'ail émincé. Quand le mélange est fondant (environ 10 min de cuisson à feu doux), versez-le dans un saladier.

Ajoutez les oeufs, le persil haché, la farine, salez et poivrez et mélangez.

Avec deux cuillères à soupe, faites des petites boules du mélange et faites-les frire quelques instants de chaque côté dans une huile bien chaude.

Epongez-les et servez avec une salade verte.

Source : <http://www.marmiton.org/>

**Temps de préparation : 10 minutes**

**Temps de cuisson : 3 minutes**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 10 carottes environ
- 1/2 poivron
- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1 petit bouquet de persil
- 1 à 2 gousses d'ail
- 1 petite cuillère à café de curry (facultatif)



Souhaitez-vous partager vos recettes ? N'hésitez pas à nous les déposer à l'accueil panier ou par mail : [contact@lpdt91.fr](mailto:contact@lpdt91.fr)

## Vos légumes de la semaine



**Paniers simples\***: 1 laitue, 500g de navets ou de choux raves, 1kg de carottes, 1 chou pointu ou 1 kg de courgette, 1 barquette de fraise

**Paniers doubles\***: 2 laitues, 2 bottes de radis, 1kg de navets ou de choux raves, 2kg de carottes, 1 chou pointu ou 1 kg de courgette, 2 barquettes de fraise

## Les potins du télégraphe C'est Saint Augustin aujourd'hui ! Bonne fête !

### Tarifs solidaires !

Si vous connaissez des personnes ayant des ressources inférieures au Smic, elles peuvent bénéficier de tarifs réduits.

Pour plus d'information : [www.lpdt91.fr](http://www.lpdt91.fr) (Rubrique Actualités)



## Météo de la semaine

[www.tameteo.com](http://www.tameteo.com)

Aujourd'hui 26 Mai	Demain 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai	Samedi 30 Mai	Dimanche 31 Mai	Lundi 01 Juin
19° 5°	22° 6°	21° 11°	18° 9°	17° 5°	22° 9°	18° 10°
20 km/h NW 0 mm	13 km/h VAR 0 mm	26 km/h W 0.4 mm	30 km/h W 1.3 mm	19 km/h W 0 mm	19 km/h S 0 mm	36 km/h N 0.2 mm

*Nous recherchons de nouveaux adhérents, alors n'hésitez pas à en parler à votre entourage.*

*Nom et prénom du parrain :*



**Chantiers  
d'insertion**

## Bulletin d'Adhésion



Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Tél. fixe : \_\_\_\_\_

Portable : \_\_\_\_\_ €-mail : \_\_\_\_\_

Adhésion à l'association : 15 euros par an.

Formule choisie : .....  46 paniers doubles : 598€ / an

46 paniers simples : 299€ / an

Offre découverte : .....  23 paniers doubles : 299€ / 6 mois

23 paniers simples : 149,50€ / 6 mois

Distribution : .....  Étampes  Itteville Autre, à préciser \_\_\_\_\_

Règlement : .....  par chèque

fait à \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_ Signature : \_\_\_\_\_

Chemin du Loris  
91150 ÉTAMPES  
Tél 01 69 16 11 11  
Fax 01 69 16 11 10  
www.jpdt91.fr

**LES POTAGERS**  
du télégraphe

Association loi 1901  
SIRET 496 644 368 000 17  
Code APE 0113Z

***Pour chaque parrainage 1 panier offert.***