

## DECOUVERTE PROFESSIONNELLE

## De la galère à la Péniche

*Des bénéficiaires du Toit ont participé à une première expérience de Découverte Professionnelle sur le restaurant péniche de Guînes. Deux d'entre eux ont retrouvé le chemin de la vie active...*

Un réseau d'économie sociale et solidaire sur le calais est né « ONDES » Organisation Nouvelle pour un Développement Economique et Solidaire.

Ce réseau développe de nombreuses activités. Le Toit et le restaurant « La péniche » à Guînes, ont mis en place pour une durée de trois ans un atelier « Découverte professionnelle ».

Grâce à cette collaboration, depuis le 18 mai, des bénéficiaires du Toit se rendent par groupe de quatre, chaque jeudi matin sur la péniche et s'initient aux métiers de la bouche. Ils travaillent en cuisine, en salle ou en entretien et redécouvrent à tâtons, la vie active durant neuf semaines.

#### Un appui vers un parcours évolutif

Pour ce public loin de l'emploi, cet atelier est d'abord l'occasion de renouer avec le monde du travail. « Nous sommes dans une phase expérimentale », explique Bruno Pichon, directeur du Toit. « Pour ces bénéficiaires en grande détresse, il est sûr que ce n'est pas en neuf semaines que l'on va résoudre un problème d'emploi, tant ils en sont éloignés. Il faut les resocialiser, rompre la solitude dans laquelle ils se trouvent, leur redonner confiance en eux ».



« Au Toit, je les connais tous depuis un an et je suis content de les avoir rencontrés, ce sont des amis, des frères », confie Stéphane. Il a des mains en or pour le bâtiment et n'a pourtant pas hésité à s'investir dans le milieu de la restauration. Il se rend à la Péniche pour se livrer à des travaux qu'il considère comme une aubaine à sa propre reconstruction. Il a aujourd'hui 43 ans et une immense envie d'apprendre. Ne sachant ni lire ni écrire, il a choisi de participer à un atelier d'apprentissage de la lecture et de l'écriture avec CREAFI (Centre de Formation pour jeunes et adultes en difficulté d'écriture, de lecture, de calcul et d'oralisation), afin de maîtriser les savoirs de base et d'acquérir une autonomie dans la vie quotidienne. « Je ne refuse rien comme travail, quand on m'appelle je viens tout de suite », dit-il avec conviction.



Virginie Lemaire de l'Atelier activité professionnelle au Toit.

L'objectif est de les mener en douceur vers un parcours évolutif, leur réapprendre des gestes professionnels.

Toutes ces personnes participant à cet atelier sont bénévoles, ils ont un réel désir de s'en sortir.

Le Toit prend en charge leurs frais de déplacement pour se rendre à Guînes. « Pour certains que nous connaissons depuis longtemps, nous avons voulu leur donner une chance.

Pour d'autres, bénéficiaires du RMI, il s'agit de les remettre sur le chemin du travail ».



Habibou vient de Lille et côtoie le Toit depuis trois ans. C'est le deuxième logement dont le Toit lui permet de disposer. Il espère, à l'issue de cette découverte professionnelle, acquérir un CDI dans la restauration. Le métier ne lui est pas méconnu puisque c'est son deuxième emploi dans ce domaine. « J'aime la restauration, surtout qu'ici il y a une bonne ambiance. Je fais beaucoup de découpage de légumes mais de temps en temps je prépare des petits plats, c'est appréciable », s'exclame t-il.

explique Virginie Lemaire encadrante de l'Atelier Activité Professionnelle au Toit.

« Tout au long des neuf semaines je vais les accompagner et suivre l'évolution au cas par cas résoudre au mieux les problèmes qu'ils rencontrent ».

A l'issue de cette période un bilan est effectué. « Je les oriente vers une formation qui répond au mieux à leurs attentes, celle-ci est nécessaire pour un avenir réparateur », ajoute t-elle.

Ensuite un autre groupe se rendra sur la péniche et ainsi de suite pendant trois années.

Laurent Froideval, encadrant à la Péniche est satisfait de cette expérience. « Je ne cache pas avoir eu une petite appréhension, très vite atténuée, tant ce premier groupe était motivé.



Pascal connaît le Toit depuis 3 ans maintenant, pour lui l'envie de s'en sortir est aussi intense. « Je n'ai pas d'expérience dans la restauration mais je m'adapte à tout. Ici c'est un peu speed, mais j'aime quand ça va vite », explique t-il. Il s'occupe principalement de l'entretien de la salle et du dressage des tables.

Ces personnes ont fait preuve d'enthousiasme et d'initiative. D'ailleurs les résultats et l'évolution le prouvent. Humainement et professionnellement, c'est très positif dans les deux sens », confie t-il.

Pour sa part, Bruno Pichon, reste confiant pour l'avenir. « Avec ce premier groupe nous ne nous attendions pas à une évolution aussi rapide. Ils ont fait preuve de volonté et de réel désir d'apprendre. Deux d'entre eux ont déjà repris une activité professionnelle en C.D.D ou Intérim ».

Pour ceux qui n'ont pas eu cette chance, il n'est pas question de les lâcher dans la nature. Virginie Lemaire les rencontrera une fois par mois pour un suivi individuel sur le plan socioprofessionnel et

cela le temps nécessaire à leur reconstruction.

« Cette continuité est très importante, on se doit de les encadrer jusqu'à complète autonomie. Le fait de se rencontrer régulièrement mène à un climat de confiance. Ils se sentent soutenus et écoutés dans leurs démarches quelles qu'elles soient », informe t-elle.

#### Après l'effort, le réconfort !

Chaque groupe prend son repas dans la salle du restaurant en même temps que la clientèle. A cet instant, la crainte de différence sociale n'existe plus. Au contraire, la petite flamme tant chahutée par les aléas de la vie reprend vigueur : chacun se sent utile et se réconcilie progressivement avec la vie.

Chaque mois, les membres de l'atelier presse des Atelier de la Citoyenneté (ADLC) publient dans nos colonnes le fruit de leur reportage. A travers les articles, sont mis en avant les initiatives, les associations qui participent de l'économie solidaire et à l'insertion.

#### Dîner-Spectacle

Samedi 17 Septembre à partir de 20 heures au restaurant Péniche « L'Eau à la Bouche »

Dîner spectacle – Hommage à Jacques Brel avec le groupe « Sauf Qu'i Pleut ».

Il est prudent de réserver au 03 21 34 06 57 [www.restaurant-peniche-guines.com](http://www.restaurant-peniche-guines.com)



Dominique, calaisien, souhaite mettre tout en œuvre pour s'en sortir. Son métier est peintre en bâtiment. Sur la Péniche, il a intégré la cuisine. « Je suis heureux de m'en être sorti, en plus le patron est super sympa et on s'entend tous bien », raconte t-il.