

Lignes de Vie



CUISINER

GOÛTER, PARTAGER !

recette plaisir service goûts
formation partager
déguster saveurs
motivation ingrédients
convivialité **restauration**
ensemble
cuisiner



PEU IMPORTE LE PASSÉ.
C'EST AU PRÉSENT QUE
SE DÉCIDE L'AVENIR !

Dominic MOREAUD

Chef cuisinier et partenaire du Prado

Chef cuisinier et membre des Toques blanches lyonnaises, Dominic Moreaud forme, à Vaise, dans son restaurant d'application "Une faim d'apprendre" des personnes en réinsertion qui souhaitent apprendre les métiers de la restauration. À l'origine de ce projet, l'envie de créer un restaurant utile pour la société et permettre à des gens de se réinsérer grâce à des titres professionnels. Fidèle à ses valeurs, il accompagne aujourd'hui le Prado dans la création d'un restaurant-école à Roanne.

QUEL EST VOTRE RÔLE AUX CÔTÉS DU PRADO ?

Quand le Prado est venu demander mon aide pour monter un restaurant éducatif à destination des jeunes accueillis, j'ai tout de suite accepté. Monter un restaurant qui fonctionne est un métier, et **allier l'expérience éducative du Prado et celle d'un professionnel de la restauration est essentiel** pour mener à bien ce projet ambitieux.

Ma mission de conseil et d'accompagnement s'articule autour de l'installation technique, le recrutement et la formation des encadrants, jusqu'au suivi des premiers mois d'activité avec les jeunes.

EN QUOI LA RESTAURATION EST-ELLE BÉNÉFIQUE POUR LES JEUNES ?

Comme je le dis toujours, **c'est un milieu facile d'accès car il nécessite peu de qualifications à l'entrée, mais pas facile à vivre**. On travaille souvent quand les autres se détendent. Mon père était lui-même restaurateur et il ne pouvait jamais venir voir mes matchs de rugby, son travail était très prenant pour lui. Ce sont aussi des métiers qui créent de formidables histoires humaines, de liens et de partage. On travaille en équipe, et on est là pour donner du plaisir aux gens, ce qui est très satisfaisant ! Que ce soit les métiers de cuisine ou de service en salle, **c'est un univers social et humain, ouvert sur les autres**.

QUELS CONSEILS POURRIEZ-VOUS DONNER AUX JEUNES ?

Pour réaliser régulièrement des missions humanitaires à travers le monde, j'ai envie de leur donner un **message d'espoir : la vie est belle !** C'est difficile à croire et on entend souvent l'inverse en France. Mais quand on traverse des situations complexes, nous avons la chance dans notre pays d'avoir des dispositifs d'aide et d'accompagnement qualitatifs et sécurisants, tant au niveau social que médical. Ensuite, dire aux jeunes que s'ils sont motivés, ils réussiront ! **La motivation est centrale** pour se lever le matin, avoir envie d'apprendre, se construire un avenir.

SOUHAITEZ-VOUS AJOUTER QUELQUE CHOSE ?

Oui ! Lorsque je rencontre des personnes en difficultés, quel que soit leur parcours, je leur demande toujours « **Où vous voyez-vous dans 5 ans ?** ». Il n'y a pas de bonne ou mauvaise réponse, mais se projeter et laisser parler son imagination, visualiser, permet de trouver cette force intérieure et la motivation nécessaire à tout accomplissement".



LA CUISINE NE DIVISE PAS,
ELLE RASSEMBLE.

Françoise IMPÉRI

Directrice Générale du Prado



POURQUOI CE THÈME « CUISINER, GOÛTER, PARTAGER » ?

La cuisine revêt des dimensions de convivialité et de partage. Elle permet de **mettre de côté les difficultés et de se retrouver ensemble**, pour prendre un temps de respiration et partager un moment chaleureux. Pour certains enfants et jeunes accompagnés, **ces temps de repas autour d'une table ne sont pas du tout une habitude**, voire ce sont même des moments inexistantes ou difficiles pour eux. Manger ensemble relève pour certains d'une vraie découverte et peut être difficile : rester assis, prendre le temps de manger un plat équilibré, parler avec d'autres.

EN QUOI LA CUISINE EST-ELLE UN AXE DE DANS L'ACCOMPAGNEMENT DES JEUNES ?

La cuisine est une **activité tournée vers le plaisir et l'intention de faire plaisir**, de préparer pour les autres. Pour les jeunes, **le regard de l'autre est essentiel** pour développer la confiance et l'estime de soi. Nous le voyons par exemple à travers les tenues de cuisine que les jeunes portent lors de leur participation à des événements (Comités de direction, Assemblée générale...). **Porter une tenue de cuisine** permet à chacun de se sentir appartenir à un groupe, sans distinction.

Dans leur vie quotidienne, les temps de repas permettent aussi aux jeunes d'avoir un rythme, un cadre rassurant, et de leur donner envie de manger des aliments qu'ils n'ont pas l'habitude de manger. Une de nos maîtresses de maison avait proposé un gâteau au chocolat aux courgettes car pour les intéresser, il faut les surprendre ! **Les maîtresses de maison des différents établissements du Prado** font un travail quotidien formidable, que ce soit dans

l'élaboration des menus variés, mais aussi dans la participation des jeunes à leurs côtés.

QUELLE PLACE A LA RESTAURATION DANS LES PROJETS DU PRADO ?

Le Prado a **plusieurs projets culinaires en développement** : un foodtruck, un premier restaurant-école de Roanne, et dans l'avenir, nous espérons ouvrir 2 autres restaurants-école à Fontaines-Saint-Martin et Lyon.

Le concept de restaurant éducatif nous permet de **donner accès à la formation** à travers un titre professionnel reconnu dans un secteur d'activités qui recrute et offre de belles opportunités d'insertion. Nous aimons également l'idée que le **restaurant-école est ouvert sur l'extérieur**, puisque ce sont de « vrais » clients qui viendront y déjeuner. Pour les jeunes, échanger avec des personnes de la « vraie vie » apporte une reconnaissance.

Le foodtruck lui, a vocation de faire découvrir les métiers de la restauration à travers un **format surprenant**, le camion ambulant ! Être original et innovant est crucial pour étonner et intéresser les jeunes.

A TITRE PERSONNEL, QUELLE PLACE A LA CUISINE POUR VOUS ?

Une très grande place ! J'aime servir les autres, faire plaisir, et la convivialité des repas partagés. J'aime particulièrement surprendre à travers des plats de la cuisine du monde. En cuisine, il n'y a pas de frontière : La cuisine ne divise pas, elle rassemble !"

LA RECETTE SECRÈTE DES ATELIERS CULINAIRES AU PRADO !

Marie-Laure Gagné et Rose Tacita, respectivement éducatrices spécialisées aux DITEP Antoine Chevrier et Élise Rivet se sont réunies pour écrire à 4 mains et présenter les ateliers culinaires menés avec les jeunes. Découvrez tous les ingrédients de ces ateliers riches en partage et en saveurs !

L'atelier culinaire est un lieu de partage et d'écoute où les jeunes et l'éducateur s'aident mutuellement en sollicitant les 5 sens, mais aussi le mouvement, les émotions, les souvenirs.

Ces ateliers permettent à chacun de se rendre compte que cuisiner c'est :

- > Travailler des aliments et en faire un plat.
- > Une forme d'expression aux dimensions culturelles, sociales et religieuses.
- > Un regard responsable sur notre interdépendance avec la terre et ses habitants de tout genre dans une temporalité saisonnière.

Dans ces temps d'atelier, les jeunes apprennent que manger et partager un repas est une question de comportement, de

savoir-être, de culture et de plaisir, avec une approche interdisciplinaire.

Mais il ne suffit pas de savoir mélanger des ingrédients : les jeunes sont ainsi invités à peser, compter, convertir mais aussi à lire des recettes, rédiger un menu avec photos parfois. En ce sens, l'approche de ces ateliers met en évidence et assure un certain **transfert de connaissances entre les disciplines scolaires** dont les contenus et les démarches peuvent être interreliés. Cela permet un apprentissage plus réel, concret et global.



+ La recette d'un atelier réussi !

- 1 mélange de bienveillance et d'exigence*
- 1 louche d'astuces et de découvertes.*
- 1 bonne dose de lâcher-prise.*
- 1 zeste d'audace.*
- 1 pincée de gourmandise.*

*Le tout saupoudré de souvenirs et d'émotions.
À déguster et à partager régulièrement sur le chemin de son mieux-être !*



UN REPAS PARTAGÉ ENTRE LES JEUNES ET LEURS FAMILLES



Dans le cadre de la convention signée avec le collège Doisneau de l'Isle d'Abeau, le service de Prévention Spécialisée du Prado a participé à l'accompagnement d'un groupe de 8 jeunes en risque de décrochage, scolarisés en cinquième. Afin de pouvoir présenter leur travail à leurs familles autour de la réalisation d'affiches en lien avec le thème "clichés homme-femme", ces jeunes ont souhaité organiser un repas convivial.



Au menu, poulet basquaise !

Achat du poulet chez un commerçant qui prend régulièrement les jeunes en stage dans sa boucherie, passage au marché local, tout cela de façon autonome pour les jeunes, en respectant le budget défini ensemble en amont.

Pour aller dans le sens du travail mené par ce groupe, les garçons se sont chargés de la recette pendant que les filles recevaient les familles. Les jeunes ont ensuite présenté leurs affiches aux parents présents : pas facile de parler en public, **mais tous ont été chaleureusement applaudis et fiers d'avoir franchi cette épreuve.**

Le repas a pu être partagé au final, dans la joie et la bonne humeur avec les familles ! Tout le monde était ravi de ce moment festif et valorisant pour les jeunes impliqués dans le projet.





RENCONTRE AVEC BRIGITTE ET ZIYAD, AU CEF DE LA TEYSSONNE



Dans les Centres Educatifs Fermés, garder une bonne routine et créer des habitudes permet aux jeunes de se construire des repères, une routine rassurante et de donner une temporalité, essentielle pour les jeunes qui sont accueillis pour une durée de 6 mois (1 fois renouvelable). Et au menu des bonnes habitudes, la cuisine est un ingrédient majeur !

Rencontre et discussion en cuisine avec Brigitte, maitresse de maison au CEF de la Teyssonne, accompagnée de Ziyad, passionné de cuisine !

Que préparez-vous aujourd'hui ?

Brigitte : "Aujourd'hui, c'est salade de crudités, moules/frites et une belle salade de fruits de saison préparée par Ziyad. Le tout fait maison ! Je suis accompagnée de Ziyad qui adore cuisiner et ajouter sa touche personnelle, il a toujours pleins d'idées et de suggestions pour tester ou améliorer certaines de mes propositions. On travaille dans une bonne ambiance, parfois on cuisine en discutant, parfois tranquillement en silence au son des ustensiles et des ingrédients que nous cuisinons !".

En quoi la cuisine joue-t-elle un rôle important au quotidien ?

Brigitte : "C'est important que les jeunes puissent profiter de repas fait maison le plus possible, et également se nourrir de façon équilibrée, ce qui signifie parfois pour eux goûter à des aliments complètement inconnus (en particulier tout ce qui est légumes). Dans mon métier, j'ai envie que les jeunes voient que l'on prend soin d'eux, qu'on prépare de bonnes choses pour eux, pour leur faire plaisir".

Ziyad, comment se passe ton stage en cuisine ici, aux côtés de Brigitte ?

Ziyad : "Ça se passe très bien, j'apprends pleins de choses : le refroidissement des denrées, le réchauffement des plats, le contrôle des températures des frigos. J'écoute toujours Brigitte, c'est elle la chef ! Mais j'aime bien tester des choses, apporter de la couleur ou une petite touche

acidulée sur les plats. J'avais déjà une bonne base en cuisine car avant d'arriver ici, j'ai fait un CAP Cuisine. J'aimerais bien être chef un jour".

Brigitte : "J'ai une grande confiance en Ziyad ! Il a toutes les qualités pour réussir. Il est très respectueux, à l'écoute de mes consignes, il retient tout ce que je lui enseigne. Il propose parfois des suggestions pour améliorer les plats. Parfois on tente (c'est souvent délicieux !) parfois je ne le sens pas, et il n'insiste pas et s'en tient à la recette. Aujourd'hui est un jour un peu particulier pour lui, il est un peu stressé car il a un entretien cet après-midi dans un restaurant semi-gastronomique à Roanne ! je suis sûre que cela va bien se passer pour lui !"



LES JARDINS DU PRADO EN FÊTE POUR LEURS 10 ANS D'EXISTENCE !

Le dimanche 11 juin, les Jardins du Prado ont fêté leurs 10 ans d'existence à Bressieux. Cet anniversaire a attiré une belle affluence, constituée non seulement de badauds locaux mais aussi de salariés et d'administrateurs du Prado. Nous avons eu en particulier le plaisir d'accueillir notre Directrice Générale, Françoise IMPERI, et notre Président, Denis POINAS, tous deux venus soutenir cet évènement ce jour-là.

Plusieurs stands de producteurs locaux avaient été aménagés sur le site, dont celui des Jardins du Prado, permettant au public de déguster des produits frais et authentiques.

Des visites des Jardins du Prado avaient aussi été organisées par nos encadrants du maraîchage pour faire découvrir notre site et nos activités à ceux qui le désiraient. Notre équipe traiteur, épaulée par l'ensemble du personnel des Jardins, avait quant à elle préparé le repas de midi qui fut bien apprécié.

Une association locale que nous avons conviée a aussi fait revivre à cette occasion **les vieux métiers d'antan**, devant une assistance très intéressée.

D'autres activités étaient aussi proposées pour agrémenter la journée, notamment à destination des enfants. Nous avons ainsi eu le plaisir de voir arriver, encadrés par 2 éducateurs, **5 enfants du Quai des Mômes**, à qui nous avons proposé de faire le tour du domaine en Poney.

De nombreux élus locaux avaient aussi répondu présents à l'invitation (Président du département de l'Isère, sénateur, député, maires des communes environnantes). Ils ont été accueillis chaleureusement par notre Vice-Président, Alec Bernard. Celui-ci dans son discours de bienvenue a rappelé **l'importance sociale et économique** d'une structure comme les Jardins du Prado sur son territoire. Il a aussi tenu à remercier ces élus pour leur proximité et leur action visant à consolider nos activités.

Ce fut donc une très belle journée qui a permis de renforcer la notoriété des Jardins du Prado sur son territoire et de mettre en avant l'utilité sociale et économique de cette structure.

Lionel Eisélé
Directeur du Pôle IAE





LE PROJET FOOD-TRUCK, EN PARTENARIAT AVEC L'INSTITUT LYFE

La restauration a toujours eu sa place au Prado, proposée aux enfants et aux jeunes par le biais d'ateliers au sein des établissements du Prado, pour répondre à différents besoins, avec des approches multiples (santé, remobilisation, professionnalisation, loisirs...). Elle a toujours été un centre d'intérêt pour les jeunes, quels que soient leurs âges et leurs situations car elle permet de gagner en confiance, de valoriser les compétences et de créer une relation de partage autour de réalisations concrètes.

Aujourd'hui, le projet Food-Truck, co-porté par le territoire Rhône et Saône de Prado Éducation et Prado Itinéraires, s'inscrit dans la continuité de ces actions : la volonté de développer une **nouvelle activité de restauration** qui permette de coordonner la dynamique engagée sur les établissements, de proposer un nouveau support de découverte métier et de construire un parcours d'accès à la formation en mobilisant les partenaires extérieurs.

Ce projet s'appuie de manière complémentaire sur les expertises de toutes les parties prenantes afin de pouvoir proposer aux jeunes

les actions adaptées dont ils auront envie et besoin pour découvrir, expérimenter, rencontrer et construire leur parcours.

L'activité Food-Truck a la même ambition recherchée que l'ensemble des projets de Prado Itinéraires : **permettre aux jeunes d'accéder au droit commun** en construisant les étapes adaptées qui leur permettent d'y arriver. Le démarrage de l'activité est prévue fin 2023, et répondra aux besoins des jeunes du Prado et ceux inscrits auprès de Prado Itinéraires avec la participation notamment des **jeunes du Dispositif Institut Thérapeutique Educatif et Pédagogique et de Prado l'Autre Chance**.



TÉMOIGNAGE DE FLORENT, JEUNE ACCOMPAGNÉ AU DITEP

Qu'est-ce qui te plaît dans la cuisine ?

Ce que j'aime dans la cuisine, c'est le fait de créer quelque chose nous-même, de nos propres mains, d'apprendre de nouvelles techniques. Au DITEP, on cuisine souvent avec Rose, la maîtresse de maison, elle adore qu'on fasse de jolies présentations, que ça soit coloré et bien disposé.

Chez moi aussi je cuisine, souvent à Noël j'aide mon grand-père à préparer le repas. J'aime le fait que la cuisine soit un moment de partage, autant lors de la création qu'au moment de la dégustation. Quand j'étais petit j'aurais aimé devenir cuisinier, on verra ce que l'avenir me réserve !

Quel était ton rôle ?

J'ai été choisi pour être membre

du jury, et noter les différents concepts. J'ai aimé tous les projets, certains étaient plus aboutis que d'autres, mais toutes les idées étaient bonnes. C'était vraiment cool comme moment, une bonne expérience. Ce que j'ai préféré c'est la dégustation, je me suis régalé !

LE PARTENARIAT AVEC L'INSTITUT LYFE

La rencontre entre Le Prado et l'Institut Lyfe (ex Institut Paul Bocuse) en 2022, grâce à la mise en relation de l'Entreprise des Possibles, a fait émerger beaucoup d'enthousiasme et l'envie commune de coopérer sur le projet Food-Truck en cours de construction.

En effet, l'objectif du projet avait été défini autour des besoins des jeunes mais il était indispensable pour Le Prado de **bénéficier d'un accompagnement pour concevoir concrètement le projet de création de l'activité** (concept, modèle, fonctionnement ...) qui corresponde afin qu'il puisse devenir le support de mobilisation et de formation imaginé, avec une **dimension entrepreneuriale qui permette sa pérennité**.

C'est au premier trimestre 2023 que cette collaboration est entrée en action avec l'inscription du projet Food-Truck dans le programme « Capstone » des étudiants de 3ème année du Bachelor Management International de l'Hôtellerie de l'Institut Lyfe.

Avec la « commande » de produire un concept de Food-Truck, les étudiants ont travaillé pendant plusieurs semaines sur **une offre gustative, un mode de transmission des recettes**, une identité visuelle et un plan de communication et bien sûr un prévisionnel financier pour que le projet puisse « prendre vie ». Pour pouvoir réaliser ce travail, ils ont été **en immersion dans les établissements du**

Prado, à la rencontre des jeunes et des équipes. Chacun a découvert le « monde » de l'autre, et c'était bien aussi la finalité de la rencontre qui a motivé ce partenariat.

Au final, les étudiants ont donc **présenté leurs concepts à un jury** qui s'est réuni le 12 mai composé de l'équipe pédagogique de l'Institut Lyfe mais également d'Emilie Demay, Directrice du territoire Rhône et Saône du Prado, de Juliette Baechler, Directrice de Prado Itinéraires et de Florent, jeune accompagné par le DITEP Prado. Ils ont pu **découvrir et goûter les 6 concepts créés par les étudiants** : « La pause gourmande », « Dans le pain », « La casa di Prado », « Main tendue », « Crêpe Truck », « Les Gaufrologues ». Chaque projet a ainsi obtenu une note comptant dans le cursus des étudiants ainsi qu'un prix spécifique, « La casa di Prado » ayant obtenu le prix spécial attribué par Florent.

Ce partenariat inédit et très enrichissant a finalement été mis à l'honneur à l'occasion de l'Assemblée Générale de Prado Itinéraires, organisée le 25 mai sur le magnifique Campus de l'Institut Lyfe avec les témoignages de Sophie Leroux (Professeure Référente), Agathe Mombellet (étudiante 3ème année) et Joseph Karam (Directeur de programmes Bachelor). Les invités à l'AG ont bien sûr participé en élisant leur concept préféré avant de déguster le buffet préparé par les jeunes avec les recettes des étudiants !



Découvrez les projets et votez pour votre préféré !



Sauce tomates
Pickles courgettes



Soupe de carottes & curry
Soupe de poireaux
Ketchup

Chutney d'oignons
Gelée de piments

Confiture de fraises
Confiture de tomates vertes

Les Jardins du Prado proposent une gamme de produits transformés qui varie en fonction des saisons et des légumes disponibles. Vous pouvez retrouver des soupes, des pickles, des sauces tomates diverses, du chutney d'oignons, des confitures et bien d'autres produits.

Les légumes sont cultivés en agriculture biologique sur le site de Bressieux. La terre est travaillée par les salariés en insertion accompagnés des encadrants techniques. Les légumes frais non vendus ou déclassés car jugés trop « moches » pour être mis en vente partent en cuisine. C'est grâce à tous ces légumes que les Jardins du Prado peuvent proposer l'ensemble de notre gamme de produits transformés.



POUR PASSER
COMMANDE.
C'EST TRÈS SIMPLE !



COMMANDE

Envoyer un email à monpanier@le-prado.fr en demandant un bulletin d'adhésion (1 euros d'adhésion + 5 euros de frais de sacs). Par la suite, vous recevrez chaque semaine des offres par email.



POINTS DE COLLECTE

> Bourgoin-Jallieu
> Fontaines-Saint-Martin



“ LA CUISINE
EST UN LIEU DE VIE CENTRAL.
C'EST L'ÂME DE LA MAISON ! ”

RENCONTRE AVEC LOLA BERNARD
Maîtresse de maison au Cantin

Lola Bernard est maîtresse de maison au foyer du Cantin à Fontaines-Saint-Martin. Derrière ce titre, les fonctions et rôles de maîtresse de maison sont au cœur de l'accompagnement éducatif, aussi bien auprès des jeunes bien sûr qu'avec l'équipe éducative. Rencontre et partage d'expérience avec Lola, passionnée par son métier !

“ Si on me disait que je pouvais choisir un autre métier, je crois que je choisirai toujours d'être maîtresse de maison !

J'adore mon travail et aujourd'hui j'y trouve un vrai sens profond, en lien avec mon parcours professionnel précédent. Après un baccalauréat SPVL pour devenir éducatrice au départ, j'ai ensuite exercé les métiers de serveuse dans un restaurant gastronomique, maître d'hôtel, réceptionniste, organisatrice d'événements et travailler en cuisine. Aujourd'hui mes missions en tant que maîtresse de maison rassemble tout cela et bien plus !

Pour moi, le rôle de maîtresse de maison est central pour faire tourner un foyer éducatif.

J'ai en charge la gestion des fournitures (hygiène, produits ménagers, matériel) ainsi que la partie alimentaire (élaboration des menus, repas, choix des meilleurs fournisseurs, respect du budget). Je vis chaque jour avec les jeunes, on partage nos journées au foyer et à ce titre, j'œuvre au quotidien pour leur apporter ce dont ils ont besoin : les rassurer, les écouter, les réconcilier avec les adultes, parfois les femmes. Il est important pour moi que les jeunes me respectent. Je suis toujours là pour eux quand ils ont besoin d'aide, comme le serait une maman. Mais je peux selon les situations, comme une maman aussi, être autoritaire quand il le faut pour leur apporter un cadre de confiance clair et défini.

La maîtresse de maison, c'est l'âme du foyer ! Et pour cause, on est en charge de la cuisine ! C'est très important pour moi, une cuisine qui vit, c'est un foyer qui vit ! C'est pour cela

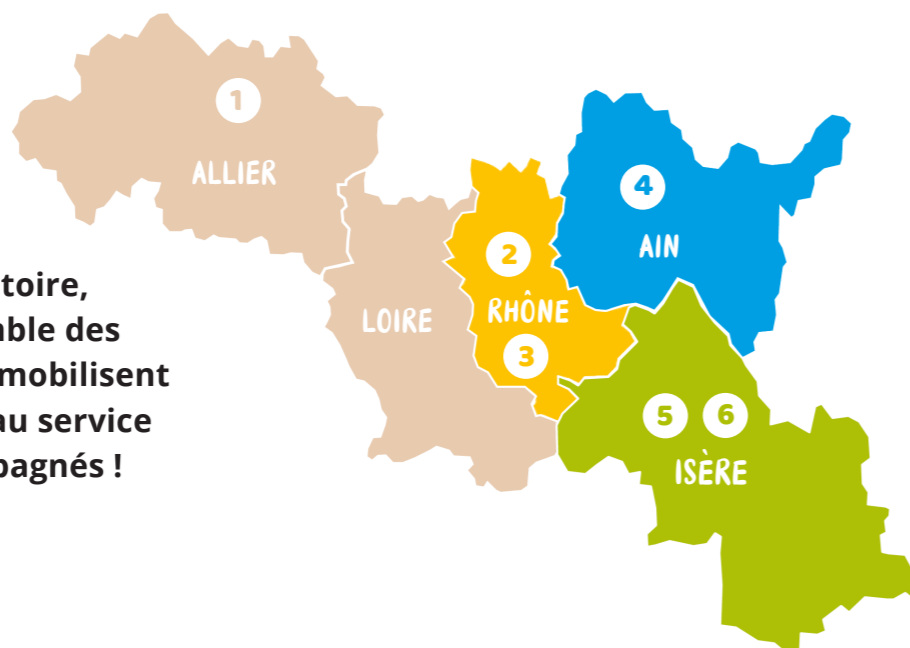
que je n'hésite pas quand je cuisine les repas à laisser les portes ouvertes, mettre de la musique, chanter même. Des personnes du foyer viennent toujours me voir et se poser un peu pour discuter, que ce soit les jeunes et les éducateurs. C'est le pouvoir de la cuisine, c'est un lieu de vie convivial, et c'est une pièce forte en symbole qui rappelle aux jeunes la maison. J'aime leur demander ce qu'ils souhaitent manger, mais également faire partager les plats culturels de chacun. Cela leur permet parfois d'appeler leur mère ou grand-mère pour me transmettre la recette. Je vais ainsi bientôt m'essayer poulet mafé !

Aujourd'hui, j'oriente une partie de mes journées dans la construction d'un projet de semi-autonomie et autonomie au 2e étage.

L'objectif est de préparer les jeunes à « l'après ». Pour certains, se retrouver ensuite dans leur propre logement est difficile. C'est lorsqu'ils sont chez nous, au foyer que nous devons leur apprendre à prendre soin d'eux, soin de leur chambre et cuisine, mais aussi apprendre à se faire à manger pour des raisons d'équilibre, mais aussi de budget et d'organisation.

Cuisiner soi-même permet de prévoir plusieurs repas, mais aussi de savoir recevoir chez soi, ce qui fait partie de leur vie future. J'essaie de transmettre ces enseignements de façon ludique, pour qu'ils puissent voir ces tâches autrement que comme une corvée. J'ai la chance d'avoir un directeur, Mohamed Khalfoun, qui me fait confiance et qui me permet de rêver et de proposer des idées qui me tiennent à cœur.”

Partout sur le territoire,
le Prado et l'ensemble des
établissements se mobilisent
autour de projets au service
des publics accompagnés !



1 CEF



L'équipe et les jeunes du CEF du Bourbonnais au Pal
La traditionnelle sortie du Pal a remporté **le même succès que celui des années précédentes**. Pour certains, c'était une formidable découverte, pour d'autres, une occasion de sortir du centre, et enfin pour le groupe une autre opportunité de créer de la relation, du lien, et de renforcer la cohésion entre tous. Evidemment et heureusement, l'évènement sera reconduit l'année prochaine. Et le mot de la fin revient à l'un de nos joyeux participants : « C'était plutôt cool ! ».

2 RHÔNE&SAÔNE

Participation des jeunes de PAC à l'AG Prado Itinéraires

Les jeunes de Prado L'Autre CHANCE et du DITEP ont brillé en participant activement à la **confection des repas**. Accompagnés par leur éducatrice technique cuisine et la directrice pédagogique, ils ont travaillé avec enthousiasme et précision pour offrir **une expérience culinaire mémorable à tous les participants**. Ces jeunes ont également pris en charge le service lors de l'assemblée générale. **Leur attitude aimable, leur professionnalisme et leur attention** aux détails ont été salués par tous.



3 MÉTROPOLE



Le 22 juin, les Jardins du Prado ont eu le plaisir d'accueillir Casiana, jeune du Foyer Demi-Lune de Tassin, accompagnée de son éducatrice Amandine et du Directeur Délégué du Territoire Métropole de Lyon, Fabrice Roy pour une **visite du site de Bressieux** : découverte des légumes, récolte des oeufs dans le poulailler. Casiana a ensuite participé à un **atelier pour cuisiner une tarte** pour le midi et un délicieux **gâteau au chocolat aux courgettes** qu'elle a pu faire déguster aux salarié.e.s soit en insertion des Jardins lors de la pause de l'après-midi. Une belle journée au grand air pour Casiana qui nous a promis de revenir avec ses copines !

4 AIN

Il est souvent difficile pour ces jeunes adultes « d'aller vers », de faire confiance à l'adulte, de prendre des risques et de faire le choix de l'effort. Dans le cadre d'un camp vélo, **trois éducateurs sont partis quatre jours en vélo électrique avec un groupe de cinq jeunes assister à une arrivée du Tour de France**. L'objectif était de relier Lagnieu au Grand Colombier en trois étapes.

Le vélo permet aux jeunes de développer leurs qualités personnelles **en lien avec les valeurs transmises par les travailleurs sociaux** : responsabilité, assiduité, persévérance, respect de l'autre et solidarité dans l'effort... Le jeune devient éco-mobile et est invité à considérer le vélo comme un véritable moyen de transport au quotidien.



5 ISÈRE



Le temps d'une pause pour l'équipe des milieux-ouverts

Nous avons choisi, l'équipe au complet des milieux-ouverts de prendre **un temps ensemble autour du bilan de l'année**. En cette journée de pause bien méritée, nous avons fait travailler : « nos cerveaux », pour faire le bilan de l'année écoulée, mais également de **se projeter pour l'année 2023-2024** en fixant nos objectifs de travail ; « nos muscles », en équipe sur les vélorails ; « nos sens », en observant le magnifique décor proposé par le train à vapeur.

6 IAE



Visite du CEF du Bourbonnais aux Jardins du Prado

Le 19 juillet, les Jardins du Prado accueillait une équipe du CEF (2 éducateurs techniques et son directeur). Cette rencontre avait pour but de leur faire découvrir le site de Bressieux, d'échanger sur les **pratiques de maraichage des 2 établissements respectifs**, de lancer des idées et d'imaginer des mutualisations possibles. Ce fut donc une rencontre très enrichissante qui peut laisser envisager de belles perspectives de projets communs. Prochaine étape : **une visite d'une équipe des Jardins du Prado à Lusigny !**



ALFRED ANCEL, GRANDE FIGURE DU PRADO

Ly aura bientôt 40 ans, une grande figure de Prado Education nous quittait. C'était Alfred Ancel. Il est bon de mieux connaître celui qui a marqué durablement notre association pendant 30 années de 1941 à 1971.

Il est né à Lyon en 1898 au sein d'une famille chrétienne bourgeoise, consciente de ses devoirs envers autrui et qui a rallié la République quand le pape Léon XIII a écrit sa lettre encyclique « *Au milieu des sollicitudes* ».

Sitôt son baccalauréat obtenu brillamment en juillet 1915, il s'engage à 17 ans pour défendre son pays. En 1917, il est blessé gravement par deux fois et perd son œil droit. Une fois démobilisé, il est envoyé au séminaire français de Rome où il fera sa formation de prêtre. Il obtient son doctorat de philosophie en 1920 et son doctorat de théologie en 1924. Il est ordonné prêtre le 18 juin 1923.

Après son opération à l'œil en 1918, il approfondit la spiritualité de François d'Assises. Il découvre plus tard Antoine Chevrier par la lecture du livre *Le véritable disciple*. Ces deux messages résonnent et le conduisent à rejoindre la formation des prêtres du Prado où écrit-il : « *C'était l'esprit de famille. Je n'avais jamais rencontré ça, où tout le monde était sur un pied d'égalité, tous des frères.* »

En 1926, avec sa première nomination à la Providence du Prado rue Sébastien Gryphe, Alfred Ancel sera marqué pour toujours par son expérience, 2 années durant, de la misère de certaines familles ouvrières et de l'exploitation des enfants. Il citera la situation d'un enfant de 12 ans qui n'était jamais allé à l'école et qui, depuis ses 8 ans, travaillait à la verrerie d'Oullins et que les patrons cachaient dans un placard lors des visites des inspecteurs du travail.

A cette époque, à savoir les années 25, l'accueil au Prado était rudimentaire. Les enfants étaient logés dans un dortoir de 45 garçons. Un jour, un enfant demande à faire visiter le dortoir par son père. Alfred Ancel pas très fier de la précarité des lieux veut éviter la visite mais l'enfant insiste : « *Vous comprenez je voudrais que mon père voie ce que c'est des draps dans un lit* ».

En 1928, il quitte les enfants pour devenir professeur de philosophie puis de théologie aux facultés catholiques de Lyon jusqu'en 1942 date à laquelle il est élu supérieur de l'Institut du Prado. A peine arrivé, il installe en 1944 les futurs prêtres du Prado dans un ancien café à St-Fons.

« *Vous dirais-je le fond de ma pensée ? Il me semble que pour installer vraiment le Prado dans les différents diocèses, il faudrait que dans chacun, existent à la fois une œuvre pour les enfants et une école pour les futurs prêtres* ».

Denis Poinas
Président du Prado



J'ai passé 6 ans au foyer de Saint-Romain-au-Mont d'Or, j'y étais très heureux.

J'ai passé 6 ans au foyer de Saint-Romain-au-Mont-d'Or du Prado, de l'âge de mes 10 à 16 ans (de 1966 à 1972). Nous étions à l'époque 65 garçons répartis en 3 groupes.

Quand je repense à cette période, je ne garde que de bons souvenirs dans ma tête. J'avais déjà vécu dans d'autres institutions auparavant. Quand mes parents m'ont dit au revoir, je pensais qu'ils allaient m'abandonner pour la 5^{ème} fois. J'étais souvent malade quand j'étais petit et je pensais que c'était de ma faute, qu'ils ne m'aimaient pas et que c'est pour cela qu'ils se séparaient de moi. Ils ne m'ont jamais vraiment expliqué pourquoi je ne pouvais pas vivre avec eux.

Quand je suis arrivé au Prado, j'ai tout de suite été accueilli par un personnel très compétent, très à l'écoute de mon intégration et mon bien-être. Quand j'étais triste, même s'ils étaient souvent occupés, un éducateur trouvait toujours un moment pour venir me parler et discuter avec moi. Nous avions un cadre clair et défini (que de jeunes garçons, il fallait bien nous surveiller !), mais il y avait aussi une forme de confiance et de liberté. A l'époque, il y n'avait pas école le jeudi, et nous traversions la vallée de Saint-Romain pour aller jouer à cache-cache, aux voleurs. Et on rentrait tranquillement se coucher.

J'ai également un souvenir très fort, à Noël. Avant de rentrer dans nos familles, le Prado organisait pour nous une fête avec les parents, les enfants et le personnel du Prado.

J'ai chanté devant tout le monde la chanson « *La Montagne* », de Jean Ferrat ! J'avais peur mais j'y suis arrivé, j'ai même fait un triomphe ! Aujourd'hui je suis toujours très ému quand je réécoute cette chanson.

Lors de mes 3 dernières années particulièrement, j'avais tissé des liens forts avec l'éducateur Maurice Bel. Une fois, je m'étais égaré et étais rentré très tard, en stop. Quand je suis rentré tard, M. Bel avait l'air vraiment inquiet pour moi. C'était la première fois que je voyais un adulte – autre que mes parents – se faire du souci pour moi. Quant à la fin de mes 6 ans au Prado, il m'a redéposé chez mes parents, il m'a offert un tabouret en bois et m'a donné son numéro, afin que je puisse continuer à l'appeler si j'avais besoin de parler.

Parfois je retourne faire un petit pèlerinage autour du foyer, même si je n'ose pas rentrer. Les lieux ont bien changé. Le Prado m'a proposé de faire une visite ensemble au mois de septembre. Je suis très content et heureux de pouvoir bientôt revoir cet endroit où j'ai été très heureux. Je souhaite remercier le Prado pour ce qu'il a fait pour moi pendant ces années-là.

Roger S.
Ancien jeune du Prado

FATJON, SOFIANE ET BOUBACAR NOUS PARLENT DE LA PERMACULTURE AU CEF DU BOURBONNAIS

Au CEF du Bourbonnais, les jeunes Fatjon, Boubacar et Sofiane partagent avec nous ce qu'ils ont appris lors de l'entretien du potager en permaculture, ainsi que leurs ressentis sur cette activité quotidienne, qui est partagée par l'ensemble des jeunes du CEF et pas l'équipe éducative.

Qu'est-ce que la permaculture au CEF ?

Fatjon : « La permaculture, c'est un mode de vie ! Cette activité est agréable pour moi car elle me permet de jardiner et cultiver des légumes dans un espace aéré et nature à côté du CEF. Il y a beaucoup de choses à faire pour que cela fonctionne : faire le paillage afin que l'engrais se crée autour des plantes, arroser, veiller au soleil dans la serre. Mais c'est sans produit chimique, 100% naturel ! »

Boubacar : « C'est sympa, on s'occupe du potager par groupe de 3, avec Pierrick et Anthony, les éducateurs qui s'y connaissent en permaculture. Ça nous libère l'esprit d'être en extérieur, dans la nature sur un grand terrain de plusieurs hectares ».

Sofiane : « Moi je n'aime pas trop travailler dehors et m'occuper du potager, je trouve la plantation et le désherbage long et répétitif ».

Qu'est-ce qui est cultivé ?

Fatjon : « On cultive beaucoup de choses ! »

Boubacar : « Pomme de terre, piment, courgette, oignon, salade, radis, oseille aubergine, concombre, carottes, menthe, basilic ».

Sofiane : « Et des fruits aussi : banane, mangue, pastèque, tomates cerise ».

Est-ce que ces produits sont ensuite cuisinés ?

Boubacar : « Oui, tous les jours un jeune aide en cuisine pour préparer les menus et les plats du midi et du soir avec Carine et Jocelyne, en utilisant le plus possible les produits cultivés ici. C'est un plaisir de manger ce que avez travaillé ».

Fatjon : « Avec les récoltes, on peut aussi préparer des colis de légumes et de fruits et repartir avec pour les manger avec notre famille quand nous y retournons ».

