



Info-lettre #14

La Fondation en actions !

Le Rocher, lieu d'accueil et partage au cœur des cités



Chaque année, le Rocher à Grenoble organise une soirée festive avec les habitants, pour dire au revoir à l'équipe de volontaires, après un an de mission dans les cités (quartiers Lys Rouge, Mistral et Abry). Cet événement s'est déroulé jeudi 21 juillet, dans le jardin de la Basilique du Sacré Cœur, en présence d'une vingtaine de familles de la cité ainsi que des bénévoles et amis du Rocher, heureux de fêter l'achèvement de cette belle année, forte en rencontres et en temps forts.

L'association a pu compter sur le soutien financier et moral de la [Fondation MÉRIGOT](#), partenaire de l'association, pour une durée de trois ans (2021/2023).

Les actions du Rocher à Grenoble concernent prioritairement les femmes et les adolescents. Les premières pour leur offrir un temps de pause, de partage et d'activités collectives dans le quartier et à l'extérieur ; les seconds pour des sorties, dîners et séjours également dans et à l'extérieur du quartier.

Découvrir le site Internet !



SDF et canicule, un enfer pour eux

Lire l'article du Dauphiné Libéré du 24 juillet 2022, alors au pic de chaleur de ce mois dans l'agglomération grenobloise où le thermomètre atteignait les 40°C et plus...

Face à la canicule, les SDF écrasés par la chaleur

L'épisode caniculaire qui se poursuit a des conséquences importantes sur les plus précaires, notamment les sans domicile fixe. Pour ceux qui leur viennent en aide lors de maraudes, la situation est critique.

La porte du local s'est ouverte sous une chaleur à peine supportable. Dans le quartier Saint-Bruno de Grenoble, Gaëlle, Éric et Anaëlle chargent la fourgonnette de l'Association mobile d'intervention contre l'indifférence (Amici) Samu social. Une nouvelle tournée, comme hier, comme demain. Sauf qu'en ce moment, la canicule écrase tout. Notamment les plus précaires, qui passent journées et nuits dehors. Cette chaleur qui abîme les corps. Cogne sur le mental.

« Quand il fait chaud comme ça, les gens ont tendance à plus péter les plombs », constate Éric Rocourt, président du Samu social. « Les états psychologiques se détériorent plus. On sent des gens plus érevés ».

Quelques minutes avant, Gaëlle a consulté les interventions de la soirée, renvoyées par le 115. Grenoble, Échirolles, Saint-Martin-d'Hères, Fontaine. La misère n'a pas de code postal. Les sacs sont chargés dans le coffre. Il y a du pain. Des brioches. Des couvertures pour dormir à même le sol et puis des bouteilles d'eau.

« Je ne supporte plus ce soleil, je ne me sens pas bien. J'ai besoin d'un appartement »

Éric tourne la clé de contact. Parfois, il ne l'enlève qu'à 3 ou 4 heures du matin, à la fin de la



Anaëlle, bénévole lors d'une maraude d'Amici (Association mobile d'intervention contre l'indifférence) Samu social à Grenoble, lors de l'épisode de canicule de ce mois de juillet. Photo Le DL/Benoît LAGNEUX

maraude. La nuit est souvent longue. Elle est une succession de trajectoires amochées, malmenées.

Et la canicule vient alourdir ces fardeaux. « Je suis épuisé », souffle Adama (les prénoms ont été modifiés). Il dort depuis un mois dans une voiture, à Grenoble. La pauvreté l'accable, la chaleur l'assomme. Anaëlle lui tend une bouteille d'eau, il repart jusqu'à la voiture. « L'été, c'est dur pour eux », continue Éric.

« Quand tu te retrouves à appeler les pompiers car des gamins, à la rue et complètement déshydratés, vomissent du sang... » La voiture traverse le Drac.

S'installe à Fontaine. Sébastien attend. On lui offre une soupe de nouilles. Des brioches. « Appelez le 115, on viendra vous voir », lui assure Éric. Face à lui, le regard est parfois vide. « Les gens se disent : ça va, c'est l'été, il fait beau, il peut se débrouiller. Mais moi, je ne supporte plus ce soleil, je ne me sens pas bien. J'ai besoin d'un appartement, c'est pas une vie ça. À un moment, je vais aller voler. Je prendrai de la prison pour ça, pour avoir piqué de la bouffe ».

Éric écoute. Il ne peut pas dire à Sébastien ce qu'il aimerait entendre. Qu'il a une solution. Que tout va bien se passer. « La situation est catastrophique, les gens ne sont pas pris en charge, ils restent à la rue de façon indéfinie, surtout les hommes seuls ». Les femmes aussi. Il raconte cette dame qui, au détour d'une maraude, était sortie, cachée sous une voiture avec sa fille. « Elle avait été violée, elle ne voulait pas que sa fille connaisse le même sort ».

« On a déjà une montée des addictions, de la violence. Et tout est exacerbé avec la chaleur »

La nuit tombe. La moiteur reste. Il y a Biagi, étudiant non-voyant, qui vient chercher de quoi manger, sur le domaine universitaire. Juste après, une pause imprévue avec deux autres personnes, qui traînent un chariot de supermarché rempli de leur vie d'indigence. L'homme prend un café. Puis un second. Les trois chiens qui les accompagnent semblent souffrir de la chaleur. Ce soir, comme les autres soirs, ils dormiront dehors, sur le campus. Ici, il fait peut-être un peu moins chaud que dans le centre-ville. Gaëlle les écoute. « Je suis là pour leur servir quelque chose, les faire ricaner quelques minutes ou juste les écouter. Mais je ne suis pas dans le conseil. Je ne sais pas faire. Alors j'ouvre mes deux oreilles ». Elles entendent la souffrance. Qui plus est en période de canicule.

« On a déjà une montée des addictions, de la violence. Et tout est exacerbé avec la chaleur », ajoute Éric Rocourt.

Minuit approche, la température est toujours au-dessus de 30 degrés. La voiture s'arrête à la Frange verte, à Échirolles. Nacer sort dans la nuit. Il dort dehors, lui aussi. Il a appelé encore et encore le 115, soir après soir, mais pas de solution d'hébergement. « C'est comme ça », souffle-t-il, fataliste. Originaire de Tunisie, il raconte sa chute. Père de famille, un boulot. Puis la séparation, le chômage et la rue. « C'est arrivé comme ça, à la vitesse d'un éclair. Ça peut arriver à n'importe qui... ». Ses enfants sont en vacances avec son ex-femme. Lui, pendant ce temps, s'allonge sur un banc. « Je me demande jusqu'à quand je vais rester comme ça... ». Gaëlle lui propose une bouteille d'eau. « J'en ai déjà une, gardez-la pour d'autres. Je sais que vous n'avez pas fini la nuit ».

Benoît LAGNEUX

« Quand il fait chaud comme ça, les gens ont tendance à plus péter les plombs. »

Éric Rocourt, président du Samu social



Gaëlle vient au chevet des SDF : « Je suis là pour leur servir quelque chose, les faire ricaner quelques minutes ou juste les écouter ». Photo Le DL/Benoît LAGNEUX

Retrouvez notre vidéo en scannant le QR code



Avant de partir, les membres de la maraude ont consulté les interventions de la soirée, renvoyées par le 115. Photo Le DL/Benoît LAGNEUX

« Que l'État prenne ses responsabilités »



Éric Rocourt, président d'Amici - Samu social. Photo Le DL/Benoît LAGNEUX

Éric Rocourt est un homme en colère. Le président du Samu social fait le constat d'une situation « intenable » dans l'agglomération, avec des gens obligés de dormir dehors, faute de solution. « Il y a énormément de familles migrantes dans les rues de Grenoble. Il a été décidé, de la part des instances, de leur donner la priorité. Il faut ajouter à cela les Ukrainiens, pris en charge immédiatement. Le système est engorgé et il n'y a aucune solution pour les hommes seuls, qui restent à la rue. Idem pour les femmes seules, avec ou sans enfants. Même les maladies ne sont pas des critères de prises en charge. Il n'y a rien. J'en appelle à la responsabilité de l'État ». Pour le président du Samu social, il faut tirer la sonnette d'alarme « et que l'État concerté et écoute les associations, qui sont sur le terrain et savent de quoi elles parlent. »

B.L.

Lire l'article !

Cuisine solidaire. « Les Mets Connus » à connaître absolument pour régaler vos papilles tout en servant la cause des précaires.

Lire l'article du Dauphiné Libéré du 1er juin 2022, sur cette initiative aidée par la Fondation Méricot depuis sa conception, il y a 5 ans, jusqu'à sa réalisation en 2022.

GRENOBLE

Cette cuisine qui relance les plus précaires

À Grenoble, l'atelier chantier d'insertion "Les Mets connus" propose à sept personnes de se former à la cuisine. À la sortie, la perspective d'un emploi et, plus globalement, d'une réinsertion sociale.

Le menu du jour est écrit sur le tableau. Les ingrédients avec. Une commande a été passée pour un buffet alors en ce lundi matin, Queen, Mohamed et les autres s'activent. Bertrand Jacquot, le chef cuisinier, fait passer les consignes. Les couillises d'une cuisine ordinaire, à quelques différences près. Ici, c'est un Atelier chantier d'insertion (ACI). Et les cuisiniers en pleine formation ont parfois été cabossés par la vie. « On a des gens qui ont migré, d'autres qui ont connu des crasles dans la vie, certains qui n'ont jamais vraiment travaillé et ont toujours été à la marge », raconte Bertrand Jacquot. Educateur spécialisé, avec une formation de cuisinier en prime, c'est lui qui orchestre ce petit groupe, avec son second de cuisine Arnaud. « On adapte la cuisine à une population en difficulté et mon grand plaisir, c'est de les voir progresser. Là, ça va faire quatre mois et je vois un niveau d'investissement personnel qui est top. »

Mohamed : « C'est ma première expérience en restauration et ça me plaît trop »

Quatre mois au sein de cette cuisine toute neuve, qui n'a rien à envier à d'autres dans des restaurants réputés. La Fondation Abbé Pierre a largement soutenu le projet, ainsi que les collectivités. Elle sert même de laboratoire pour voir l'impact de cette réinsertion d'un public abîmé. « On va voir si notre projet a une vraie portée, une vraie employabilité des personnes qui passent par ici. On aura la



Au cœur des murs de Point d'eau, la cuisine des Mets connus est un atelier chantier d'insertion où se forment des personnes venues d'horizons différents, qui apprennent la cuisine. Photo Le DL/Benoît LAGNEUX

réponse dans quelques mois, quelques années, c'est un pari à moyen et long terme », continue le chef cuisinier. À côté de lui, Queen, originaire du Nigéria, prépare une pizza. « Je suis bien ici, dans une super équipe. Je trouve les techniques de la cuisine, rien ne manque. » Comme les autres, elle dispose d'un Contrat à durée déterminée d'insertion (CDDI) de sept mois, renouvelable jusqu'à 24 mois. « On essaie de recadrer un cadre suffisamment sécurisant, mais assez proche du réel, pour que les personnes reprennent confiance », ajoute Manon Gatto, coordinatrice de l'atelier chantier d'insertion, installé au cœur des nouveaux murs de Point d'eau (accueil de jour qui vient en aide aux personnes en situation de grande précarité). « Pouvoir tenir un rythme, travailler en équipe, savoir faire et aimer faire : c'est un point de rencontre avec le monde du travail classique, qui a besoin de main-d'œuvre



Dans cet Atelier chantier d'insertion (ACI), se forment des personnes venues d'horizons différents, qui apprennent la cuisine. Photos Le DL/Benoît LAGNEUX

en ce moment. »

Objectif : trouver une clientèle

Dans la cuisine, Mohamed passe de la plonge à la confection. Originaire d'Algérie, il a voulu se lancer dans la restauration. « Je suis rentré dans les Mets connus, c'est ma première expérience en restauration et ça me plaît trop. C'est une passion. Je suis capable de fai-

re désormais, grâce à ceux qui nous accompagnent. Et j'ai envie de continuer. » Rien ne garantit que tout le monde terminera dans la restauration à la sortie du contrat, Bertrand Jacquot le voit. « Tout le monde était très motivé au début, et puis au fil du temps certains ont vu les contraintes horaires de la restauration. Le temps le dira. Pour le moment, il y a des commandes à honorer. Et l'atelier d'insertion ne veut

pas dire qualité galvaudée. « On vend à des clients des produits de bonne qualité », soutient le chef cuisinier. Désormais, il reste à se faire un nom et des clients. Comme n'importe quelle structure de restauration.

Benoît LAGNEUX

RETROUVEZ LA VIDEO SUR ledauphine.com

« Un cadre éthique ne veut pas dire plus laxiste, moins exigeant »

Manon Gatto, vous êtes coordinatrice de cet atelier chantier d'insertion des Mets connus. Quelle est la genèse de ce projet ?

« Tout commence en 2016, lorsque tout un groupe accueilli à Point d'eau part dans un événement culinaire organisé par la Fondation Abbé Pierre (une place à table, NDLR). Fort de ça, il y a le désir de poursuivre des ateliers cuisine. Point d'eau loue alors une cuisine à Grenoble. Cet atelier s'appelle "Un monde gourmand", qui est autogéré par des personnes accueillies. De cette aventure est même sorti un livre. Après ça, les participants ont eu cette question : que faire désormais ? Les Mets connus sont issus de ce désir de ces personnes, de retrouver le goût du travail et le savoir-faire culinaire. Et on a fait ces 70m² de cuisine professionnelle, au sein de la nouvelle structure de Point d'eau. »

En misant sur la formation en cuisine, vous faites une passerelle avec le monde classique de la restauration, un secteur en tension. Arrivez-vous à faire d'une pierre deux coups, finalement ?

« Les Mets connus, c'est un point de rencontre avec le monde du travail, qui a en effet plein de besoins de main-



« Les Mets connus, c'est un point de rencontre avec le monde du travail. »

Photo Le DL/Benoît LAGNEUX

d'œuvre en ce moment. Ces personnes-là ont malgré tout besoin de reprendre petit à petit. »

Comment faire pour permettre à ces gens de reprendre pied, tout en ayant en tête l'exigence que demande la restauration ?

« On a un engagement, que l'on se fait à nous-mêmes et évidemment aux personnes, qui est un cadre éthique. Mais un cadre éthique ne veut pas dire plus laxiste, moins exigeant sur la qualité. Ce ne serait pas rendre service que de baisser le niveau d'exigence, car ça pourrait ne pas corroborer avec le réel. Mais

bien sûr, on cale les attentes avec les personnes, car c'est important qu'elles soient associées. Mais ensemble, on a cette exigence d'un produit de qualité, issu des circuits courts. »

Vous faites office de laboratoire au niveau national, avec cette cuisine professionnelle. Est-ce une pression en termes de résultats ?

« Un atelier chantier d'insertion nécessite un agrément de l'État. On est soutenu financièrement par le Département, la Métropole, l'État via la Direction départementale de l'emploi, du travail et des solidarités (DDETS), mais

aussi des fondations, comme celle de l'Abbé Pierre. Et pour les financeurs publics, il y a des attentes sur ce que l'on appelle des sorties positives. Ce qui veut donc dire une personne qui bascule sur une formation, sur un CDD ou CDI. On se dit que le processus fonctionne assez bien, mais là, notre problématique en ce moment, c'est plutôt de savoir comment on fait rentrer du chiffre d'affaires, comment on vend nos produits, nos services. On arrive sur un marché de la restauration à emporter, ou du traiteur, qui est un marché concurrentiel. »

Recueilli par B.L.

L'INFO EN +

Pour commander, du lundi au vendredi, appeler avant 10 heures au 06 20 59 09 21. Les repas sont à récupérer sur place au 9, rue Joseph François-Giroit à Grenoble, ou livraison par vélo via Sikklo. Plus d'informations sur lesmetsconnus.org

12

8h-30 **L'ÉCHIRO'RAM**
Mouvement citoyen de la cuisine de

11h-30 **LES COURSES**

Crédit Mutuel Partenaire privilégié

LA LIQUE Les OUVRIERS FOSSES

Découvrir le site Internet !

Bel été à toutes et tous ! Rendez-vous en septembre.

Un grand merci à tous les acteurs de la solidarité à Grenoble et en Isère.

L'été, c'est aussi la saison du don !

Association de bienfaiteurs cherche nouveaux amis :)

Afin de poursuivre les actions de soutien que mène la [Fondation Jeannine & Maurice Mériqot](#) en Isère depuis sa création en 2016, nous avons besoin de vous et de vos dons ! Un grand merci !

Rappel défiscalisation par votre DON :

- Donateurs Particuliers : 66% de réduction fiscale sur l'IR - Impôt sur le revenu.
- Donateurs Entreprises/Personnes morales : 60 % de réduction fiscale sur l'IS - Impôt sur les sociétés.

Accéder au simulateur : [ICI](#)

PARTAGEZ -- ENGAGEZ-VOUS -- DONNEZ



Photos tirées du fil Twitter de Caritas Ukraine.

**Faites connaître et grandir la communauté de la Fondation MÉRIGOT
!
Partagez, likez, diffusez toutes les informations publiées sur nos
sites et réseaux.
Ce sont aussi les vôtres !**

Visitez notre site internet :
www.fondation-merigot.org

Facebook :
Visitez, likez, suivez notre Page sur
<https://www.facebook.com/fondationmerigot/>
Envoyez vos messages à m.me/fondationmerigot

Linkedin :
Visitez, likez suivez notre Page
<https://www.linkedin.com/company/fondation-jeannine-et-maurice-merigot>

Fondation Jeannine et Maurice
Mérigot
99, avenue du Général de Gaulle
38180 Seyssins
info@fondation-merigot.org



Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}
Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur Fondation Jeannine et
Maurice Mérigot.

[Se désinscrire](#)



© 2022 Fondation Jeannine et Maurice Mérigot