



SAJA LE BOIS ROUSSEL

# L'Ecureuil

Mars 2021

Numéro 2021 - 01

## La vie au Bois Roussel

32 belles années de carrière pour les dinosaures du Bois Roussel

### Sommaire :

La vie au Bois Roussel

Les passions de nos  
travailleurs

Un Noël un peu spécial au  
Bois Roussel

Le départ de Benoît

Revenir au Bois Roussel  
après une longue absence  
(témoignage)

Le Bois Roussel fête ses  
32 ans

Nos recettes de pâtisserie

L'atelier cuisine

Notre nouvelle assistante  
sociale : Aurélie

L'atelier bois

Nicolas

Dates à retenir



# Les passions des travailleurs

## Diego

Les Gilles : C'est surtout l'ambiance festive, avec les gilles et les musiciens que j'aime. Ça me met de bonne humeur.

## Sébastien

Le jardinage : J'aime tout faire dans le jardinage mais j'aime tout particulièrement tondre. J'adore aussi être bien outillé, j'ai tout le matériel nécessaire. Au Bois Roussel c'est ce que je préfère faire.

## Caroline

La danse : J'aime la danse classique, j'en pratique depuis que je suis toute petite. Je fais les paysannes aussi depuis 5 ans avec ma famille (maman, papa, parrain et mes cousines). J'ai même reçu une médaille.

## Yvan

La plongée : J'en fais depuis très longtemps, à Némò à Bruxelles. J'ai un moniteur qui en pratique avec moi.

## Christine

Jardinage : Moi ce que j'aime, c'est le jardinage, j'aime bien être dehors, ça me fait du bien.

## Fiona

Travailler au magasin du Bois Roussel : J'aime énormément les jeux de pièces qui m'ont permis d'apprendre à compter. J'aime bien aussi apprendre à utiliser la caisse. Je suis fière de présenter les produits aux clients.

## Jean-Christophe

La fromagerie : Je suis fier d'être présent dans tout le processus de fabrication du fromage et de les présenter aux clients. Je connais tout.

## Frédéric

Dessiner : J'aime bien dessiner toute sorte de choses, je trouve que je suis assez doué pour ça. J'aime bien aussi dessiner quand je suis chez moi.

## Pauline

L'équitation : J'aime monter, me balader avec le cheval. J'ai mon propre cheval qui s'appelle Quinoa. Je vais m'occuper d'elle tous les jeudis. Elle est grise.

## Delphine

Les animaux : J'aime toute sorte d'animaux. Je n'aime pas qu'on leur fasse du mal car, pour moi, un animal c'est comme une personne. J'aime le contact avec eux, ça m'apporte du réconfort.

## Marie-Hélène

Les puzzles : j'ai beaucoup de patience pour en réaliser. J'aime tous les types de puzzles (paysages, animaux, etc). Le plus grand que j'ai assemblé était un puzzle qui comportait 3000 pièces.

## Nelly

La télévision : J'adore les séries policières. J'ai mes petites habitudes et je connais bien l'horaire de mes émissions. Ma série préférée, c'est capitaine Marleau.

## Elodie

Les mandalas : J'en réalise souvent, j'adore colorier. Je possède plein de livres de mandalas à la maison.

## Tiziana

Etre sur mon téléphone : J'aime bien jouer à toute sorte de jeux sur mon smartphone, j'adore surtout le Uno. J'aime bien aussi aller sur internet et parler sur whatsapp.

## Stéphanie

Peindre : J'aime peindre sur le bois, j'aime bien créer. Ma couleur préférée est le rouge et ce que je préfère peindre ce sont les arbres.

## Astrid

Aller au jardin : Je vais ramasser les légumes pour le repas à la maison et j'y joue avec mon chien.



## Nathalie

Photographier : Nathalie aime beaucoup faire des photos des autres mais surtout d'elle-même. Voir son image la rend très heureuse.

## Benjamin

Ecouter de la musique et chanter : Benjamin adore chanter. Il est capable de très bien mémoriser les musiques qu'il écoute.

## Anne

Les musiques de Noël : Anne nourrit une vraie passion pour celles-ci. Elle prend énormément de plaisir à les écouter.

## Madison

La danse : J'adore en faire avec ma coach Kim, je l'adore. On fait du hip-hop, on a eu la chance d'aller danser au Spiroudôme. J'ai entraîné tous les samedis.





# *Un Noël un peu spécial au Bois Roussel*



Au Bois Roussel, nous aimons faire la fête et nous voulions donc à tout prix célébrer Noël malgré la situation COVID. Comme pour la Saint-Nicolas, il a fallu prendre certaines décisions et opérer quelques changements afin de pouvoir nous rassembler dans un esprit festif, tout en veillant à répondre correctement aux mesures de distanciation sociale et au principe des groupes silos.

En début de journée, l'accueil s'est effectué de la même façon que les autres jours. A savoir, lavage des mains dans la salle polyvalente et ensuite rejoindre son éducateur de la journée dans sa zone d'accueil. Après avoir bu le café du matin en petits groupes, il était temps de recevoir ses cadeaux. Et pour se faire, chaque éducateur a fait preuve d'imagination pour les offrir aux travailleurs de la façon la plus originale possible. Certains ont proposé une chasse au trésor dans les locaux ou dans le parc du Bois Roussel, tandis que d'autres ont mis en place des énigmes ou bien des épreuves sur le thème de Fort Boyard. Notons que la direction du Bois Roussel a aussi offert les cadeaux des éducateurs d'une manière totalement différente et ludique vu qu'ils ont dû participer à une chasse au trésor précédée d'un questionnaire qui leur permettait d'obtenir un indice par bonne réponse.

Inutile de préciser que tout cela s'est déroulé dans une ambiance détendue et bon enfant. Cette façon de procéder a d'ailleurs beaucoup plu à tout le monde. C'était ensuite au tour des travailleurs d'offrir leurs présents aux autres ou aux éducateurs. Il a donc fallu être vigilants afin de garantir le respect des mesures anti-covid et cela s'est effectué sans le moindre souci. Après que tout le monde ait été gâté, il était temps de commencer l'apéro et le repas. Ceux-ci se sont déroulés sous deux tonnelles chauffées par un canon à chaleur et où nous avons disposé les tables et les chaises à distance réglementaire. Tout le monde s'est bien régalé et le menu était une fois de plus délicieux. Le dessert, quant à lui, s'est dégusté dans les zones d'accueil de chaque éducateur après que nous ayons débarrassé et rangé, afin de terminer la journée sur une note agréable et sucrée avant de rentrer à la maison.

Une nouvelle fois, et bien que la journée se soit déroulée d'une façon totalement différente de ce à quoi ils sont habitués, les travailleurs étaient absolument ravis de ce moment festif et convivial.



# Le départ de Benoît

Après 18 belles années passées parmi nous, notre ami Benoît a quitté le Bois Roussel pour un autre SAJA : la mouche d'Api situé à Mettet. Une fois de plus, le bien-être de nos travailleurs est notre principale préoccupation et si celui-ci se trouve ailleurs, il est évident que nous mettons tout en place pour trouver la solution qui convienne le mieux.

C'est ainsi que Benoît a terminé son aventure en notre compagnie et nous avons profité de la célébration de Noël pour lui dire au revoir. A cette occasion, les travailleurs ont pu lui dire au revoir et Agnès et son groupe ont préparé en amont une chanson décrivant le personnage haut en couleur qu'il était.

Benoît était très apprécié parmi nos travailleurs. Lorsqu'on demande l'avis de ces derniers concernant son départ, tous les témoignages comportent les mêmes messages : « il me manque », « je l'aimais beaucoup et je suis triste de son départ », « il était drôle, gentil et comique », « je comprends que ce changement est pour son bien-être »

## La chanson pour Benoît

Avant d'arriver le matin  
Un petit tour au magasin  
Pour acheter le chocolat  
Mais aussi du coca-cola

Benoît t'es toujours bien sapé  
Benoît toujours bien habillé  
Un homme vraiment très élégant  
C'est surtout grâce à ta maman

T'es un mec sympa Benoît  
T'es un mec comme ça Benoît  
Tu n'fais pas que des bêtises, des bêtises  
Quand tu es là (2x)

Dans ton pays imaginaire  
Quand la police laisse tout faire  
Tu parles de l'homme au chapeau  
Et du chien rose, t'es rigolo

Tu aimes déplacer les objets  
Tu rêves de la boîte à jouets  
Parfois tu casses la vaisselle  
Mais quand c'est celle du Bois Roussel  
Aie aie aie aie aie

T'es un mec sympa Benoît  
T'es un mec comme ça Benoît  
Tu n'fais pas que des bêtises, des bêtises  
Quand tu es là (2x)

On t'a connu en pyjama  
En maillot d'bain, c'était sympa  
18 années que tu es là  
Tu es ici comme chez toi

Et toi qui aimes le changement  
C'est sûr maintenant à présent  
Le dernier jour est arrivé  
Et tu vas vraiment nous quitter

T'es un mec sympa Benoît  
T'es un mec comme ça Benoît  
Tu n'fais pas que des bêtises, des bêtises  
Quand tu es là (2x)



# Revenir au Bois Roussel

## après une longue absence



— Pauline —

Ce n'est plaisant pour personne de ne pas pouvoir venir travailler au Bois Roussel, ça l'est encore moins quand l'absence est de longue durée. Quand vient enfin le moment du retour, nous pouvons alors être partagés entre plusieurs sentiments tels que la joie, l'inquiétude, le stress, l'impatience, en particulier lorsque le retour s'effectue dans un contexte qui a mené à de nombreux changements et a profondément chamboulé les repères de personnes qui ont besoin de stabilité.

C'est le cas de Pauline qui n'a eu d'autres choix que de s'absenter pendant quelques mois afin de ne prendre aucun risque pour elle et sa bulle familiale. Elle a tenu à s'exprimer face aux membres de son groupe silo afin de leur faire part de ses sentiments, de ses inquiétudes mais aussi de sa joie de les retrouver. Ces derniers ont quant à eux répondu à Pauline de manière bienveillante et amicale, ce qui a donné lieu à un bel échange.

« J'étais contente de revenir mais j'étais aussi un peu stressée. Je n'étais plus venue au Bois Roussel depuis le mois de mars 2020, ça m'a semblé long. Voilà pourquoi j'étais heureuse quand j'ai su que j'allais revenir. »

Le premier jour s'est bien passé même si j'avais un peu peur avec tous les changements que je ne connaissais pas encore. Heureusement je suis dans un groupe avec des collègues qui ont bien pris le temps de tout m'expliquer et de me mettre en confiance. Les éducateurs veillent bien sur moi aussi.

Ils m'ont expliqué que nous restions toujours avec la même bulle mais que seul l'éducateur change chaque jour. Je sais aussi qu'il faut veiller à garder ses distances, se laver les mains en arrivant le matin et à des heures fixes, idem pour le changement de masque, les zones d'accueil en fonction de l'atelier de la journée, le café en silo et plus tous ensemble comme avant, de même pour le repas de midi. Tout cela était perturbant au début mais maintenant ça va de mieux en mieux, je m'y suis habituée. »

« Ca se voyait très fort que Pauline était stressée les premiers jours et c'est normal, à nous aussi il a fallu quelques temps pour qu'on s'habitue à la nouvelle organisation. Nous avons compris qu'il fallait lui laisser du temps et être patients avec elle et la remettre en confiance. »





# *Le Bois Roussel*

## *fête ses 32 ans*



Cette année, le Bois Roussel fêtait ses 32 ans dans un contexte particulier. A l'instar des fêtes de Noël et de Saint-Nicolas, l'équipe du Bois Roussel a dû faire preuve d'inventivité et de créativité pour proposer aux travailleurs une journée festive malgré tout. Les traditionnels bowling, Pizza Hut et cinéma ont laissé place à une tout autre organisation.



Au matin, nous avons organisé un concours du meilleur pâtissier. L'idée nous a été proposée par l'une de nos bénéficiaires et accueillie avec enthousiasme par le reste du groupe. Quatre groupes accompagnés d'un éducateur ont créé une pâtisserie (dont les recettes vous sont proposées dans ce numéro). La dégustation, quant à elle, s'est déroulée après le repas pizza du temps de midi. Un vote par système de couleur a été mis en place pour élire la pâtisserie qui a le plus plu. Au final, pas de gagnant ni de perdant, mais que des heureux car l'essentiel était de bien s'amuser et de bien manger. Et ça, nous pouvons dire que c'est mission accomplie.

Après-midi, le Bois Roussel s'est transformé en cinéma avec deux salles et donc deux films différents. Nous avons toutefois veillé à ce que les groupes si-los ne se mélangent pas durant la projection.



Bien que la formule de cet anniversaire soit totalement différente des autres années, nous pouvons dire sans souci que cela a été une réussite rien qu'en voyant les mines réjouies de nos bénéficiaires.



# Nos recettes de pâtisserie

## Javanais du pauvre

### INGRÉDIENTS : 8 PERSONNES

- 2 paquets de biscuits Petit Beurre®
- 50 cl de café fort (froid) pour les biscuits
- 30 cl de café fort (froid) pour la crème
- 200 g de sucre glace
- 250 g de beurre mou
- 1 jaune d'œuf
- Coulis de chocolat



1. Battez le beurre mou avec le sucre glace dans un saladier et le jaune d'œuf.
2. Ajoutez ensuite le café fort (30cl) jusqu'à obtenir une crème bien lisse et onctueuse.
3. Versez le café froid (50cl) dans une assiette creuse.
4. Recouvrez le fond et les côtés d'un plat creux de film alimentaire.
5. Trempez un biscuit Petit Beurre un par un dans le café froid et disposez-les, côte à côte et bien serrés, dans le fond du plat
6. Badigeonnez les biscuits avec la crème au beurre au café d'un seul côté et trempez l'autre dans le café. Attention ! geste délicat.
7. Ajoutez du coulis de chocolat entre chaque couche sans exagérer.
8. Répétez le montage jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par une couche de crème au beurre au café.
9. Pour l'esthétique, il vaut mieux terminer avec la douille.
10. Vous pouvez aussi soupoudrer de sucre glace et liserer de chocolat.
11. Recouvrez le plat de film alimentaire sans abîmer la décoration et placez le gâteau au frais pendant 3 heures minimum avant la dégustation.
12. Au moment de servir, démoulez délicatement le gâteau aux Petit Beurre sur un plateau de service.

Bonne dégustation !





## Truffles tiramisu

### INGRÉDIENTS : 15 TRUFFES

- 250 g de mascarpone
- 30 gr de café expresso serré
- 50 g de sucre glace
- 100 g de biscuits à la cuillère
- Cacao en poudre amer
- Pâte à tartiner



1. Émiettez les biscuits à la cuillère avec les mains de manière à obtenir une poudre puis ajoutez le mascarpone, le café froid et le sucre glace.
2. Mélangez avec une cuillère à soupe en écrasant bien. Vous devez obtenir une consistance humide et homogène de couleur marron très clair.
3. Mettez votre mélange au frigo pour 30 minutes minimum.
4. Prenez la moitié d'une cuillère à soupe et formez une boule avec. Faites un petit trou sur le dessus et mettez une pointe de pâte à tartiner.
5. Remettez par dessus un peu de mélange tiramisu. Roulez le tout dans le cacao en poudre amer de manière à obtenir une truffe bien ronde.
6. Recommencez jusqu'à épuisement du mélange tiramisu.
7. Laissez au frigo pendant 2h avant de déguster.



## Number cake

### INGREDIENTS :

#### Pour la génoise ( biscuits ) :

- 8 œufs
- 200gr de farine
- 200gr de sucre

#### Pour la crème :

- 500 gr de mascarpone
- 500gr de crème fraîche 40%
- 150 gr de sucre impalpable
- 4 sachets de coulis de fruits rouges

Des fruits pour la garniture



1. Préchauffer le four
2. Mélanger les ingrédients dans un bol pour la génoise. Disperser sur 2 plaques 2 x et enfourner au four 10min.
3. Decalquer les chiffres et couper le biscuit.
4. Pour la crème mélanger les ingrédients jusqu'à ce que ca devienne épais. Ajouter le coulis en fonction du gout que l'on désire.
5. Laisser refroidir la crème au frigo.
6. Une fois bien ferme, avec une poche et une douille, la disperser sur le biscuit en forme de chiffre, mettre l'autre couche de biscuits par dessus et de nouveau recouvrir de crème.
7. Une fois fini, mettre au frigo pour laisser la crème se raffermir et mettre à la fin la garniture





## Petits cakes

### INGREDIENTS :

- 180 gr de beurre
- 180 gr de sucre
- 5 œufs
- 250 gr farine
- 1 sachet levure
- Une pincée de sel



1. Ramollir légèrement le beurre, rajouter une pincée de sel, le sucre.
2. Battre avec un batteur électrique.
3. Rajouter un œuf à la fois en continuant de battre.
4. Rajouter la farine et la levure.
5. Dans le petit moule papier, une demi-dose pate, un peu de confiture, et de la pate au-dessus ou du Nutella .
6. Cuire à 185 degrés pendant environ 12 min.



# L'atelier cuisine

Nos travailleurs ont émis le souhait de mettre en valeur un atelier lors de chaque édition de l'Ecureuil. Pour ce numéro, les projecteurs se sont braqués sur l'atelier cuisine.

La première idée, qui vient naturellement à l'esprit quand on parle de l'atelier cuisine, est de préparer à manger pour la communauté. Mais s'arrêter à celle-ci serait très réducteur, compte tenu de la richesse d'apprentissages et le nombre de tâches que l'on y retrouve sur une journée.

Avec l'accompagnement des éducatrices, les travailleurs réalisent les tâches suivantes : nettoyer, éplucher et couper les légumes, préparer les sauces, faire la soupe, cuisiner un repas sain et équilibré pour le midi, servir le café. Mais aussi, nettoyer le frigo, faire la vaisselle, laver la cuisine, désinfecter, mettre le linge à sécher, le replier et le ranger, se rendre au compost, jeter les déchets aux bons endroits, aller chercher les aliments au potager ou au garde-manger, etc.

Toutes ces actions amènent à un apprentissage en lien avec les objectifs de chacun et de l'atelier tels que, apprendre à se servir d'un ustensile de cuisine en toute sécurité, connaître les différents aliments



et la façon de les travailler, l'hygiène, le tri des déchets, porter la tenue adéquate (cheveux attachés, une charlotte, un tablier, pas de bijoux ni de faux ongles), suivre une recette, dresser et débarrasser la table, servir, goûter les plats, assaisonner, entretenir le local, nettoyer, respecter un timing, etc.

C'est un atelier où les travailleurs se sentent bien, où ils sont heureux d'apprendre, où ils peuvent y être valorisés, partager, découvrir de nouvelles choses et c'est également un lieu où l'éducateur peut leur laisser une certaine autonomie et leur faire confiance. Bien qu'il puisse s'agir d'un atelier exigeant au niveau du timing, le stress n'y a toutefois pas sa place et il n'empêche que l'ambiance y est toujours détendue et chaleureuse. Il y a même la possibilité de prendre le temps nécessaire pour communiquer et déposer si besoin car nous ne perdons pas de vue que la mission première reste, et sera toujours, l'accompagnement et le bien-être des travailleurs.



# Notre nouvelle assistante sociale : Aurélie

Je m'appelle Aurélie et j'ai 24 ans. Je suis éducatrice et jeune diplômée assistante sociale. Utiliser les deux « casquettes » au sein du Bois Roussel est une chance. Cela me permet d'être à 100% impliquée dans l'institution. Je suis amenée à reprendre des groupes en atelier mais aussi à animer régulièrement des groupes de paroles. Un moment de partage, de questionnement et d'expression mis en place afin que tout le monde se sente entendu et que chacun puisse s'exprimer. Sans oublier que l'une de mes missions est l'accompagnement des travailleurs dans leurs projets.

Tout au long de ces 6 premiers mois, nous avons tous appris à nous connaître. Mon souhait est de continuer à vous accompagner et à vous voir tous évoluer encore.

Nous avons ensemble réussi à mettre en place une confiance professionnelle et institutionnelle qui n'est pas toujours évidente à créer et qui est indispensable pour votre accompagnement.



N'oubliez pas, mon rôle est d'être présente pour les travailleurs mais aussi pour vous, parents et famille. Une oreille attentive est parfois ce dont nous avons le plus besoin.





# L'atelier bois



Une des valeurs du Bois Roussel est de mettre en avant la polyvalence de tous ses éducateurs et surtout de proposer à ceux-ci d'animer des ateliers en lien avec leurs forces et surtout leurs passions. C'est ainsi qu'il a été proposé à Steven de mettre en place l'atelier bois vu le plaisir qu'il prend à travailler cette matière.



L'activité se déroule toute la journée du vendredi dans le local jus de pomme qui a été aménagé à cet effet. Dans un premier temps, et dans un souci de poser des bases claires et un cadre cohérent, l'éducateur a pris le temps d'expliquer au groupe les objectifs, la façon dont se dérouleront les journées, la sécurité et les gestes que les travailleurs vont apprendre au fur et à mesure. En plus de cela, ils ont été invités à partager leurs idées, leurs envies et leurs attentes.

Les objectifs de l'atelier bois sont les suivants :

- Créations (destinées à être utilisées au Bois Roussel, aux expositions et à la vente dans notre magasin).
- Apprentissage des différents gestes, de l'utilisation des outils, de la sécurité et de la création de plans.
- Intégration sociale et valorisation des travailleurs.

Une chose importante sur laquelle l'éducateur va porter un œil très vigilant est la sécurité. Travailler le bois se fait avec des outils qui peuvent être parfois dangereux. C'est pourquoi, au Bois Roussel, nous ne mettons pas de grosses machines tranchantes et menaçantes à la disposition des bénéficiaires. Pourtant, ces dernières sont indispensables pour les découpes et pour réaliser un travail de qualité. Par conséquent, nous allons nous mettre en relation avec des gens du métier (menuisiers, ébénistes) qui pourront faire nos découpes en toute sécurité. Ceci contribuera également à favoriser l'intégration sociale de nos travailleurs et à les valoriser dans leur travail.





# Nicolas

Je m'appelle Nicolas, j'ai 18 ans et j'habite à Bouffoulx. J'ai un petit frère qui se nomme Franky et une grande sœur du nom de Sandra.

Avant d'intégrer le Bois Roussel, j'allais à l'école à René Thone mais je n'aimais pas trop fréquenter cet établissement car je n'appréciais pas les activités proposées. Je préfère venir travailler au Bois Roussel, mes collègues et les éducateurs sont très gentils avec moi. J'étais venu ici en stage pendant une semaine et cela s'était très bien passé et aujourd'hui, je suis heureux d'être un travailleur du Bois Roussel. J'ai déjà participé à la plupart des ateliers et mon préféré est l'atelier extérieur.



Quand je suis chez moi, j'aime bien regarder la télévision et passer du temps avec ma famille. Je suis très proche de ma sœur et de mon frère. Le week-end, j'apprécie passer du temps dehors dès que c'est possible. J'aime aussi aller au magasin et faire les courses avec maman.

Concernant mes goûts en général, mon plat préféré, ce sont les hamburgers et ma boisson favorite est le Coca zéro. J'adore le sport et en particulier le football et surtout le judo que je pratiquais après l'école. Mon maître s'appelait Monsieur Diena. En plus de cela, j'aime bien les voitures, la Formule 1 et les Ferrari.

# Dates à retenir



**Congés de Pâques : Du 05 avril au 09 avril**

**Le 1er mai est reporté au vendredi 14 mai  
(jeudi 13 mai : ascension)**

**« Sans festivité, pas de rentrée ! »**

C'est pourquoi le Bois Roussel vous propose une petite vente de produits réalisés en atelier en plus de ceux que nous vendons habituellement :

- Galettes
- Muffins
- Lasagnes maison

Possibilité de réservation par mail ou par téléphone et vente au magasin à petits prix.

**Les dons sont les bienvenus**

**!! INFORMATION IMPORTANTE !!**

**Le Bois Roussel a changé d'adresse email. Vous pouvez désormais nous contacter à l'adresse suivante :**

**[direction@leboisroussel.be](mailto:direction@leboisroussel.be)**

Rue de Marchienne, 32  
6110 Montigny-le-Tilleul  
071/51.13.71 [www.leboisroussel.be](http://www.leboisroussel.be)



Le Bois Roussel ASBL  
SAJA Le Bois Roussel

[direction@leboisroussel.be](mailto:direction@leboisroussel.be)

**Directrice : Marie-Christine GARCIA**

**Rédacteurs : Les travailleurs du groupe informatique**

**Rédacteur responsable : Steven SOLFRINI**