



SAJA LE BOIS ROUSSEL

L'Ecureuil

Juillet 2021

Numéro 2021 - 02

La vie au Bois Roussel

Sommaire :

La vie au Bois Roussel

La vaccination

Les semis et le repiquage

L'atelier fromagerie

Jeanine

Denis

Chloé

Dates à retenir



La vaccination

Au Bois Roussel, nous sommes vaccinés !

Au mois de février, nous avons appris que nous allions pouvoir nous faire vacciner. Cela constituait un grand événement pour nos travailleurs ainsi que pour le personnel de notre institution. Pour préparer au mieux cette vaccination, nous avons au préalable communiqué l'information aux familles afin que les travailleurs et les parents puissent en discuter à la maison. Ceci dans le but d'obtenir l'autorisation car nous avons pour ligne de conduite de respecter l'avis et le souhait de chacun étant donné que rien n'était obligatoire. Et cela faisait aussi partie d'une procédure mise en place par l'AVIQ afin de savoir le nombre de doses à fournir au Bois Roussel.



Entre le moment de l'accord et le jour de la vaccination, nous avons préparé nos travailleurs afin qu'ils soient le plus sereins possible le jour J car il faut reconnaître que certains ont pu être effrayés face à cette situation ou avaient tout simplement certaines interrogations sur la façon dont cela allait se passer. Pour ce faire, ils ont pu visionner une vidéo informative réalisée par l'AVIQ dans laquelle toute la procédure était expliquée (réception de doses, préparation du sérum, piqûre et phase d'observation). En plus de cela, nous avons mis en place des groupes de paroles afin de rassurer nos bénéficiaires vis-à-vis de leurs angoisses.

Le jour de la vaccination, tout a été planifié en amont par l'équipe éducative pour que tout se déroule dans les conditions les plus saines et sécurisées possible. Ainsi, les travailleurs sont allés recevoir leur piqûre bulle par bulle, ils ont été mis en confiance par le docteur, sont restés en observation une vingtaine de minutes, ont bu un verre de jus de pommes et ont mangé quelque chose de sucré. Ceci afin d'être bien certain qu'ils ne présentaient aucune réaction négative face au vaccin. Après cela, ils ont repris une journée de travail tout à fait normale.

Au final, le Bois Roussel est fier de cette campagne de vaccination car celle-ci est une véritable réussite étant donné que tout s'est déroulé sans accro et que 100% des travailleurs sont aujourd'hui vaccinés. Attention, il faut toutefois préciser que ce n'est pas parce que cette vaccination a eu lieu que nous relâchons nos efforts du quotidien face au virus.



Voici l'avis de deux travailleurs avant la vaccination, un ne voulait pas faire le vaccin, l'autre le souhaitait vivement :

- Avis d'une personne qui ne voulait pas faire le vaccin :

J'ai peur de la piqure, j'ai déjà été piqué plusieurs fois et je n'aime pas ça. C'est mon choix de ne pas le faire pour le moment. En fait, j'attends l'avis de mon médecin et s'il me dit que je dois le faire, alors à ce moment-là, j'essaierai de surmonter ma peur des piqures et je me ferai vacciner.

- Avis d'une personne qui veut se faire vacciner :

Je me dis que si je le fais, je n'attraperai pas le Coronavirus. Par contre, je suis conscient que je devrai encore porter le masque et toujours appliquer les gestes barrières. Le choix de dire oui a été fortement influencé par ma famille.

Les semis et le repiquage

Avec le mois de mars, arrive la période des semis et durant celle-ci, nos bénéficiaires ont semé plusieurs variétés de légumes :

Tomates

Courgettes

Choux

Céleris

Salades

Potirons

Cette année, nous avons particulièrement pris le temps de faire de la multiplication et du repiquage de fraisiers mais aussi d'apprendre les bonnes distances à respecter entre les différentes plantations. Nous pouvons déjà affirmer avec fierté que tout notre travail a été concluant car nos premières fraises rouges sont déjà dégustées et font office de délicieux desserts en fin de repas. Nos salades sont, elles aussi, préparées en cuisine tandis que le reste des légumes pousse correctement.



Au potager, quatre de nos cinq parcelles sont déjà remplies. A proximité de celles-ci, nous avons aménagé plusieurs endroits avec de la rhubarbe, des groseillers, des muriers, des framboisiers, des cassisiers. Mais aussi des plantes aromatiques :

Romarin

Sauge

Menthe

Ciboulette

Thym

Persil

Origan

Estragon

Le partenariat avec la grainothèque de Montigny-le-Tilleul

Les objectifs de la grainothèque sont de :

- Maintenir la biodiversité et protéger l'environnement
- Favoriser l'accès à une alimentation saine pour tous
- Renforcer les liens sociaux et créer des opportunités de partages et d'échanges
- Produire ses propres semences

Nous nous sommes engagés auprès de la grainothèque pour offrir des graines non-hybrides. Cette année, le choix se portera sur une variété de potirons, de courgettes et d'une salade.



Partage de plantes, de légumes et de graines grâce aux réseaux sociaux

Via Facebook, nous avons sollicité la bonté des gens pour recevoir des dons de plantes afin d'enrichir notre bel environnement au Bois Roussel. Ce fut un véritable succès, nous avons reçu plusieurs variétés de légumes, de petits arbres fruitiers, de plantes pour l'étang, etc. que les travailleurs ont pu planter avec soin et en apprendre davantage sur le monde du potager et des plantes.

De plus, cette ouverture sur le monde extérieur nous a donné l'opportunité d'avoir des échanges très intéressants sur le thème de la nature avec les personnes nous ayant fait les dons. Ces moments de partage ont été merveilleux car ils correspondaient de la meilleure façon à notre objectif d'inclusion sociale. Ainsi, les travailleurs ont pu manifester leur grand intérêt sur le sujet en posant des questions techniques sur le jardinage, sur le nom des plantes, sur leur entretien du quotidien, etc.



L'atelier fromagerie

Pour cette nouvelle édition de l'Ecureuil, les travailleurs du Bois Roussel ont décidé de vous parler de la fabrication de nos produits dans l'atelier fromagerie. De la ferme à votre assiette, laissez-nous vous guider le long d'un processus qui nous amène à vous régaler depuis de nombreuses années.

Par le biais de l'atelier de la fromagerie, nous achetons du lait local et nous fabriquons nous-même tous nos produits dans le sous-sol du Bois Roussel, spécialement aménagé pour que nous puissions faire du bon travail et qui vient d'être récemment rénové grâce au financement de Cap48.

Nous vendons nos produits artisanaux dans notre magasin à des acheteurs fidèles, les familles de nos travailleurs, des voisins, des commerces locaux, etc. Les produits arrivant à date limite de consommation sont préparés et consommés chez nous car nous voulons bien sûr éviter le gaspillage.



Nous allons tenter maintenant de vous expliquer le mécanisme de transformation du lait et les différentes actions qui s'y rattachent. Pour faciliter la compréhension, nous avons ajouté un schéma.

Nous allons chercher le lait dans des cruches à la ferme sur la chaussée de Gozée. En fonction de la finalité souhaitée, nous ajoutons au lait des ferments, de la présure et il passe éventuellement dans la cuve. Ensuite, après avoir bien fait attention à l'hygiène, nous réalisons différentes actions (louchage, saumurage, affinage, caillage, égouttage, pasteurisation). Vient ensuite le conditionnement avec la mise sous vide, le filmage, le placement en pots ou barquettes. Enfin, chaque réalisation est étiquetée afin de pouvoir répondre aux normes de traçabilité et est ensuite mise en vente dans notre magasin où les objectifs et les valeurs sont les suivants :

- Ouverture vers l'extérieur
- Intégration
- Accueil
- Lecture du cahier de réservation et vente directe
- Préparation des commandes
- Travail sur la caisse enregistreuse





← Les cruches et le lait
La pesée pour les frais →



← Roulage et mise en
boite des frais
Nos fromages en
cave d'affinage →



← L'étiquetage
Désinfection →



MAGASIN



TOUT EST ETIQUETTE

Tracabilité

Conditionnement

Affilage

Saumurage

Louchage

Tranches sous vide

1 mois

5h

X

Morceaux sous vide

3 mois

+/-48h

X

Pavé sous vide

15 jours

1h

X

Triangle ou carré sous vide

15 jours

1h30

X

Cube dans l'huile de colza en pot

/

2h + 3
semaines
au frigo

X

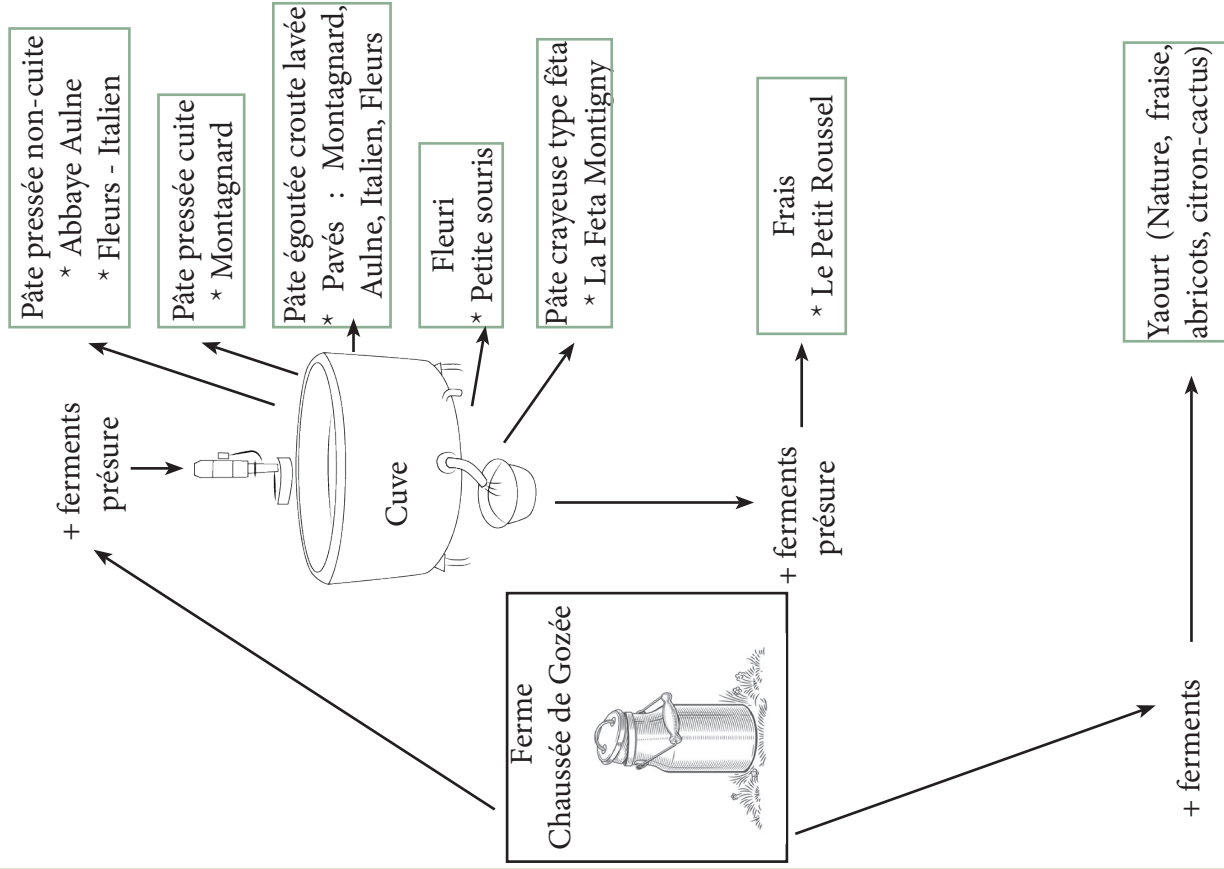
En barquette
Enrobé de matière

Caillage
Egoutage

En pot. Yaourt
fouetté nature ou
aux fruits

Pasteurisation

HYGIENE



Une nouvelle travailleuse :

Jeanine

Je m'appelle Jeanine Evrard, j'habite à Mont-sur-Marchienne et j'ai 54 ans. Je suis née le 08 avril 1967. J'aime m'occuper de mon chien Toby, je vais le promener après ma journée de travail au Bois Roussel. J'aime beaucoup le coloriage, faire des bouteilles en craie et tricoter, je suis d'ailleurs capable de fabriquer mon propre fil de laine car on me l'a appris à l'école. Je crois que je peux me considérer comme quelqu'un d'assez créatif et d'habile de ses mains.



Je découvre progressivement le Bois Roussel et je peux déjà dire que je m'y plais beaucoup et que mon souhait serait de m'y rendre tous les jours. Pour le moment, je ne participe pas encore à tous les ateliers mais je peux dire que j'apprécie celui de la cuisine. J'ai très envie de participer à l'atelier bois et à l'atelier extérieur car j'aime le jardinage. En fait, j'ai vraiment très envie d'essayer toutes les activités proposées au Bois Roussel.

De façon générale, je m'entends bien avec la plupart de mes collègues et j'espère que notre relation pourra évoluer au fil du temps.

Nos nouveaux éducateurs :

Denis

Bonjour tout le monde,

Je m'appelle Denis, j'ai bientôt 38 ans, je suis marié et heureux papa d'une petite fille de 7 ans. Cela fait 16 ans que je suis éducateur spécialisé et je suis heureux de faire partie de la grande famille du Bois Roussel. Après mon expérience en tant que chef éducateur, j'avais envie de revenir sur le terrain et de redécouvrir les joies des journées avec les bénéficiaires à travers les activités.

Au sein du Bois Roussel, je m'attache à mettre mon expérience et ma bonne humeur au service des travailleurs à travers, principalement, la cuisine et la photographie. Dans la vie de tous les jours, je suis quelqu'un de jovial, qui aime le sport, le cinéma, la musique, les voyages et les bons repas entre amis.

Au plaisir de vous rencontrer.



Chloé

Je m'appelle Chloé. Le 27 août, je soufflerai mes 27 bougies.

J'ai une petite famille car je suis fille unique mais je suis très proche de mon tonton atteint du syndrome de Down.

Je suis souriante, dynamique, à l'écoute et ai l'envie de m'investir pour les autres. Travailler en tant qu'éducatrice est une réelle vocation pour moi.

Au sein de l'institution, j'occupe le poste d'éducatrice dans l'atelier cuisine le lundi et le mercredi. Quant aux deux autres jours, je suis chargée de l'atelier pâtisserie et autres dégustations en alternance avec l'atelier bien-être.

Petit cordon bleu, j'affectionne tout particulièrement l'atelier cuisine. C'est un poste important rempli de responsabilités qui permet aux travailleurs d'avoir un objectif valorisant. Chaque jour, concocter un bon repas pour tout le monde est un défi que les bénéficiaires ont la fierté de relever.

C'est un plaisir de venir travailler au Bois Roussel et je compte bien continuer à pousser les travailleurs en avant, en fonction de leurs capacités, afin de leur permettre d'évoluer et de devenir toujours plus autonomes.



Dates à retenir



**FERMETURE DU BOIS ROUSSEL
DU 17 JUILLET AU 08 AOUT
(REPRISE LE LUNDI 09 AOUT)**

Journée extraordinaire au Bois Roussel : 17 août

Journée portes ouvertes : 02 octobre

Cap 48 : Du 08 au 17 octobre

Vous avez des pommes ?

**Venez les presser au Bois Roussel à partir du mois
de septembre.**

Prise de rendez-vous au 071/51.13.71 ou par email.

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

Rue de Marchienne, 32
6110 Montigny-le-Tilleul
071/51.13.71 www.leboisroussel.be



Le Bois Roussel ASBL
SAJA Le Bois Roussel

direction@leboisroussel.be

Directrice : Marie-Christine GARCIA

Rédacteurs : Les travailleurs du groupe informatique

Rédacteur responsable : Steven SOLFRINI