

Des crêpes pour rebondir

rs du tri
rché



emaine pour la réduction des déchets, tri, Damien Vanthournout et Maudite du Pays voironnais, étaient hier sur sensibiliser la population au gaspillage. Essionnants, le pain jeté chaque année g soit 18 baguettes. 20 kg par an et par e nourriture jetée, dont 7 kg encore des ambassadeurs. Et ce dernier de che est simple, on essaie d'interpeller ontrant la corbeille de pain qui repré- si, on leur explique qu'avec des recet- pain perdu ou le pudding, il existe de s pour ne pas jeter le pain. »

Sensibilisation : faites aux femmes

emaine de lutte contre les violences isère, plusieurs manifestations sont eil général de l'Isère, la Maison départ- es femmes et les associations mem- lute contre les violences.

e, des professionnels de Solidarité u CCAS, du service addictologie et la disponibles tout l'après-midi pour les ic afin de répondre aux questions et u film de Christine Carrière, "Darling," a x spectateurs, hommes et femmes de tant de violence. Lors des débats, un es pires que les films d'horreur qu'il

banquealimentaire.org.

À NOTER

→ Danse sportive

Samedi 29 novembre, au Grand Angle, à partir de 13 h, championnat de France de danse sportive, dix danses, organisé par le club de danse Voiron-Coublevie. Finales à partir de 20 h. Entrée : 18 €, gratuit pour les moins de 12 ans. Infos : contact@clubde-danse.net.

→ Nuit des textes en scène

Samedi 29 novembre, à la salle des fêtes, à partir de 19 h 30, huit associations voironnaises de théâtre amateur, de lecteurs à voix hautes et de conteurs montent sur scène pour proposer la 3^e édition de la Nuit textes en scène. Tarif : 6 €.

→ Match de rugby

Dimanche 30 novembre, au stade Géo Martin, à 15 h, l'équipe 1 du Stade olympique voironnais jouera contre Annecy. Entrée gratuite.

2 rue Danton, Tél. 04 76 05 01 83.

→ Police municipale

12 boulevard de la République, Tél. 04 76 311 311.

→ Centre hospitalier

Route des Gorges, Tél. 04 76 67 15 15.

→ Clinique de Chartreuse

10 rue Docteur-Butterlin, Tél. 08 26 30 67 22.

Casque anti-bruit serrant ses longs cheveux blonds, lunettes de protection sur le nez et air appliqué, Melodie découpe une forme courbe dans une planche de bois à la scie sauteuse. À quelques mètres, Florian et Abdel fixent des roues bleues sur un chariot.

En tout, ce sont onze adolescents ou jeunes adultes qui travaillent cette semaine à la construction d'une crêpière mobile dans le cadre du projet "Master Crêpes" de la Maison de l'Emploi (MDE). Un projet à plusieurs facettes lancé le 4 novembre, destiné à aider des garçons et des filles déscolarisés (lire par ailleurs).

Encadrés par leurs deux référents, Séverine Touré, conseillère emploi-formation de la MDE, et Julien Rico, éducateur spécialisé, qui les suivront pendant tout le projet, les jeunes s'activent donc en ce moment dans l'atelier menuiserie/charpente du Centre permanent du bâtiment du Greta à Grenoble.

Percer, visser, scier

Mardi matin, ils ont visité les lieux avec David Alonso, responsable du service. Ébénisterie, peinture, génie électrique, couverture, carrelage, maçonnerie, il leur a présenté tous les corps de métier dans lesquels l'organisme de formation continue des adultes propose un enseignement. De quoi donner des idées, d'autant que plusieurs métiers recrutent dans ces domaines...

Puis les jeunes ont commencé à construire leur crêpière. Les stagiaires du Gre-

ta avaient déjà bâti la structure en bois de départ, mais il restait beaucoup à faire. Robin Baron, menuisier formateur, a commencé par leur donner des consignes de sécurité : chaussures adaptées, pas de vêtements amples, pas de bijoux qui pendent, cheveux attachés. Puis il les a guidés et conseillés à chaque étape, relayé par Julien et son collègue Nicolas Gonzalez, également éducateur spécialisé du Codase (Comité dauphinois d'action socio-éducative), venu donner un coup de main pour le lancement des opérations.

Tracer des traits avec précision, découper le bois suivant ces traits, percer, visser des roues, coller un élément sur une plaque en bois à l'aide d'un fer à repasser : les jeunes du Pays voironnais ont rapidement appris les gestes et utilisé les outils nécessaires. Tantôt avec appréhension, tantôt avec curiosité, la plupart du temps avec concentration.

« L'idée du projet n'est pas d'en faire des cuisiniers ou des menuisiers, mais de relancer une dynamique », explique Julien Rico. La construction de la crêpière n'est qu'un des aspects de cette initiative, dont le fil rouge est la cuisine. Il s'agit d'abord de redonner confiance à des jeunes un peu perdus. « On travaille sur les compétences, sur l'affirmation de soi. En deux mois, on ne va pas faire de miracle, poursuit Julien, ils ne vont pas bosser le 20 décembre. Le but est de les redynamiser pour un retour vers une formation afin de trouver un emploi. »

Sébastien DUDONNÉ

LE CHIFFRE

300 C'est le nombre de crêpes que devront servir les jeunes du projet en une demi-heure samedi soir ! Sollicités pour être présents à la "Nuit des textes en scène" à la salle des fêtes, ils devront relever ce défi. Les crêpes seront préparées à l'avance, mais il faudra les réchauffer et les servir.



Compas, mètre, visseuse, scie sauteuse : dès le premier jour au Greta, les jeunes du projet se sont emparés des outils nécessaires à la réalisation de la crêpière mobile.



L'INFO EN +

UN PROJET ORIGINAL

Dans le cadre du plan rattachage formation de la Région Rhône-Alpes, la Maison de l'emploi des Pays voironnais et Sud-Grésivaudan a mis en place ce projet "Master Crêpes" à destination de jeunes de 16 à 23 ans déscolarisés depuis au moins six mois. Il s'étend du 4 novembre au 19 décembre, à raison de quatre jours par semaine. Ce groupe de 11 jeunes, accompagné d'éducateurs et de professionnels, construit donc une crêpière mobile et participe à différents ateliers (cuisine, écriture, communication, relaxation), à des moments de groupe (sortie culturelle) et à des entretiens individuels. L'idée est de permettre à ces jeunes de prendre confiance en eux, de retrouver une dynamique, un projet et de les orienter vers une formation.

SPORT | Alek Boutabla vient de créer le Brunetière shotokan karaté club

Un nouveau club a ouvert ses portes



Les jeunes élèves d'Alek Boutabla s'entraînent à la salle l'Oasis du quartier Brunetière.

Alek Boutabla est le président et l'entraîneur du nouveau club de karaté de Voiron, le Brunetière shotokan karaté club (BSKC). « J'ai assuré une série de cours d'initiation au karaté dans le quartier Brunetière pendant trois ans, explique Alek Boutabla. Les enfants avaient aimé et les parents voulaient que je continue. On a donc décidé de créer un vrai club. La municipalité nous a accordé sa confiance et depuis septembre, nous sommes affiliés à la Fédération française de karaté. »

Le club a pour l'instant une petite vingtaine d'adhérents. Il assure des cours de karaté traditionnel, de self-défense et prépare les jeunes sportifs aux compéti-

tions. Les cours se déroulent dans la salle l'Oasis du quartier Brunetière, tous les lundis et mercredis.

« Le karaté permet de transmettre des valeurs aux enfants, assure Alek Boutabla. Ils apprennent le respect, la rigueur. L'idée, c'est aussi d'avoir une mixité sociale au sein du groupe. La structure est à Brunetière mais le club est ouvert à tout le monde. »

Le petit club commence plutôt bien sa saison, puisque Sofia Boutabla, membre du BSKC, a décroché une médaille d'or en catégorie junior féminine (-48 kg) au championnat départemental de karaté kumité le 16 novembre à Saint-Étienne-de-Crossey.