



Huit des neuf salariées qui compte l'association Babel 44



BABEL 44

Apprendre le français avec Babel44, c'est trouver la clé pour comprendre la culture et la société françaises*.

Nous rencontrons aujourd'hui Hélène Roland, directrice de Babel44 depuis presque un an. L'association Babel44, co-fondée par Paule Monloubou, existe aux Dervallières depuis plus de 10 ans. Ses bureaux sont installés au-dessus de la bibliothèque Emilienne Leroux (21 rue Charles Roger), sur la place. On peut simplement pousser la porte sans prévenir si l'on cherche à apprendre le français. Les cours permettent de se sentir plus à l'aise dans la vie quotidienne, dans les démarches administratives ou dans la recherche d'un travail. L'accueil est sympathique et, rien qu'à l'organisation du bureau chargé de classeurs dans tous les sens, on sent

pointer l'esprit d'équipe sans même s'être approprié les lieux. Les cours de français ont lieu principalement au Pôle Associatif La Palmeraie (19 rue Auguste Renoir).

L'équipe ? En plus d'Hélène, Babel44 compte 8 salariées. Les effectifs de Babel44 ont beaucoup grossi ces dernières années. Actuellement, il n'y a que des femmes. Les formatrices sont toutes diplômées de Français Langue Etrangère (FLE). La plupart ont travaillé hors de France avant, comme Hélène, dont le parcours, après Sciences Po, est passé par l'Allemagne, le Japon et Zanzibar. Des bénévoles interviennent aux côtés des formatrices. Babel44 organisera d'ailleurs

une session de formation pour bénévoles en janvier 2024.

Le public ? L'enseignement ? Il s'agit surtout d'amener les apprenants non francophones à plus d'autonomie dans leur vie quotidienne grâce à une meilleure maîtrise de la langue française.

Deux ateliers proposés par Babel44 sont gratuits ou presque (adhésion de 5 €). Ils sont principalement destinés à des personnes habitant les Dervallières ou d'autres quartiers prioritaires de la ville. Ils sont financés par la Ville de Nantes, Nantes Métropole et la Préfecture.

*C'est le slogan qui figure sur le prospectus de Babel 44.



Dans l'atelier « Entrée dans l'écrit », ceux qui n'ont pas appris à lire et écrire dans leur langue maternelle apprennent à lire et à écrire en français. Ce sont surtout des savoirs pratiques que l'on enseigne, en 100 heures de cours au total. Et ça marche. Quelle victoire quand une stagiaire de 67 ans peut écrire son prénom pour la première fois ! On en veut aussi pour preuve les petits manuscrits présentés sur cette page faits par des tout-débutants.

Un atelier à visée professionnelle est proposé aux faux-débutants. Ce sont par exemple des personnes ayant suivi les cours de l'OFII* qui souhaitent poursuivre leur apprentissage. Ils apprennent par exemple à rédiger un SMS pour prévenir d'une absence, à fixer un rendez-vous chez un médecin, à rédiger un CV et à s'exprimer au cours d'un entretien professionnel.

Deux autres formations quasi-gratuites sont proposées en partenariat avec l'ACCOORD : « Cap vers mon métier » et « Cap vers le SAP ». Elles s'adressent aux personnes souhaitant se former aux métiers du ménage et de la restauration ou aux services à la personne. Les participants rencontreront des professionnels du secteur et ils feront un stage de deux semaines en milieu de travail.

Chez Babel44, il y a aussi des formations sur mesure pour les salariés des chantiers d'insertion. Les bénéficiaires suivent ces cours sur leur temps de travail.

Les formatrices n'hésitent pas à emmener les groupes au forum de l'Emploi ou

encore au pôle Daniel-Asseray pour que les apprenants puissent faire valoir leurs droits administratifs. Les formatrices accompagnent aussi les apprenants à la bibliothèque Emilienne Leroux pour découvrir ses nombreux ouvrages, dont certains spécialement conçus pour les allophones**. Des visites au Château des Ducs et à la médiathèque Lisa Bresner sont également programmées.

Les apprenants sont originaires d'une vingtaine de pays différents. Beaucoup maîtrisent plusieurs langues. Les parcours de vie des apprenants sont très variés : parmi les 150 apprenants formés cette année, il y a notamment un journaliste et photographe de métier irakien et un jeune Afghane arrivé seul en France à 17 ans. (voir leurs témoignages en page suivante).



Babel44 insiste beaucoup sur l'éducation populaire et sur la mixité. L'association incite les femmes à venir car une pointe de féminisme anime l'équipe de Babel44.

Les projets ? Ils ne manquent pas. Trouver de nouveaux locaux d'enseignement aux Dervallières. Développer les ateliers gratuits pour les niveaux débutant et intermédiaire (dits A1 et B1) pour compléter le parcours d'apprentissage. Proposer une



certification linguistique car ce n'est pas encore le cas. Des ateliers de conversation en lien avec la bibliothèque sont également en projet.

Babel44, une association au service des allophones qui n'a pas la langue dans sa poche!

Marie



Infos pratiques Babel44.
21 Rue Charles-Roger (place des Dervallières) 44100 Nantes,
du lundi au vendredi, 9h à 12h30 et 13h30 à 17h.
Tél. 07 87 05 13 94 www.babel44.fr
Pôle associatif La Palmeraie. 19 rue Auguste-Renoir 44100 Nantes.

*Office Français de l'Immigration et de l'Intégration
**Personne dont le français n'est pas la langue maternelle.

TÉMOIGNAGES

Ils ont quitté leur pays et apprennent le français à Babel 44.

Atiquallah

Atiquallah a suivi le cours gratuit d'Entrée dans l'écrit pendant 100h proposé par Babel44. Ensuite, il a intégré le chantier d'insertion ATAO. Il continue aujourd'hui à Babel44 les cours de français dispensés aux salariés des chantiers d'insertion. C'est son employeur qui finance le cours.

Bonjour !
Pouvez-vous vous présenter ?

Je m'appelle Atiquallah Stanekzai mais en France on m'appelle Atiq, même au travail.

Je suis Afghan. J'ai 21 ans. Je suis arrivé en France le 21 juin 2019, j'avais 17 ans. Je suis venu tout seul, sans mes parents. J'ai quitté mon pays à cause de la guerre et des problèmes personnels avec les talibans.

J'habite dans une colocation avec d'autres personnes. C'est le Centre d'Accueil pour Demandeurs d'Asile qui organise la colocation.

Pourquoi la France ?
Vous avez choisi ce pays ?

Oui, j'ai choisi la France. J'ai entendu que la France c'est un beau pays mais je ne connaissais rien. Ah si, une seule chose : la Tour Eiffel ! Avant de venir, l'armée française en Afghanistan m'a montré des photos de la Tour Eiffel et aussi, un grand château près de Paris, Versailles. Alors quand je suis arrivé, je suis allé voir la Tour Eiffel.

Alors, vous ne parliez pas français quand vous êtes arrivé ?

Pas du tout. Zéro. Je ne connaissais pas les lettres A, B, C, D... Je parlais pachto et dari, les langues officielles en Afghanistan. Mais je ne sais pas les lire ou les écrire. Je n'allais pas beaucoup à l'école quand j'étais petit, à cause de la guerre.

Vous aviez envie d'apprendre le français ?

Oui, pour le travail. Si j'habite dans un pays et je ne connais pas sa langue, c'est très difficile pour moi.

Comment avez-vous appris le français ?

Je suis allé aux cours de français de l'OFII mais je n'ai pas appris beaucoup de choses.

Après, à la Mission Locale, ils m'ont dit qu'il y avait une bonne association pour apprendre le français, c'est Babel44. J'ai commencé les cours de français d'Entrée dans l'écrit dans cette association en 2022. Je suis très content, j'ai appris beaucoup de choses. Ça m'aide beaucoup. Je veux encore apprendre.

Qu'est-ce que vous avez appris par exemple ?

J'ai appris à écrire les lettres A, B, C, D... Myrina, ma formatrice, m'a expliqué comment utiliser le GPS sur mon téléphone et aussi comment prendre rendez-vous chez le médecin. Avant, quand j'étais malade, je demandais à mon assistante sociale de prendre rendez-vous. Myrina m'a expliqué comment utiliser Doctolib et maintenant je prends rendez-vous tout seul.

Vous pouvez lire et écrire en français ?

Oui, j'aime beaucoup lire en français. Maintenant, je peux lire un SMS. Avant, je traduisais sur Google dans ma langue,



puis le vocal. Maintenant, quand je lis un SMS, je comprends le message. Mais écrire, je trouve que c'est le plus difficile en français.

Après, vous avez continué les cours de français ?

J'ai commencé à travailler au chantier d'insertion ATAO à Saint-Herblain, comme mécanicien vélo. Bientôt, je vais avoir une place de mécanicien automobile. J'aime beaucoup ce métier. À ATAO, ils m'ont dit qu'il existe une association pour faire des cours de français, pour mieux apprendre le métier. C'est Babel44 ! Alors je continue les cours de français dans cette association sur mon temps de travail.

Quel conseil donnez-vous à quelqu'un qui veut apprendre le français ?

De venir à Babel44.

Et maintenant, vous voulez rester en France ?

Maintenant, je suis tranquille, je travaille, j'ai un logement. Dans mon pays, c'est toujours la guerre. J'aime bien tout ici, je n'ai pas de problème. Je veux rester en France, je ne veux pas partir. Jamais.

Je m'appelle AL JAMIL Makki, Je suis journaliste et photographe. Je suis né à Bagdad en IRAK, j'ai passé mon enfance, ma jeunesse, ma vie à Bagdad, j'ai grandi là-bas et j'ai vécu en ville, je suis marié et j'ai trois enfants. Dans mon pays après 2003, j'ai été menacé plus d'une fois et forcé à partir, j'ai subi beaucoup de pressions, moi et le personnel de la chaîne avons été emprisonnés à cause de l'opposition de la chaîne contre le gouvernement IRAKIEN. En août 2015 ma famille et moi nous sommes arrivés en FRANCE, aidez-moi à arriver ici (Reporters sans frontières) qui apporte soutien et assistance aux journalistes en danger et emprisonnés. OÙ Précisément j'ai totalement recommencé ma vie à Zéro. Apprendre la langue française n'est pas une matière facile pour moi et ma femme si je compare cela avec mes enfants qui l'ont apprise rapidement, j'ai commencé à me développer progressivement dans l'apprentissage de la langue française et le travail, et j'ai aussi ma propre petite entreprise de photographie. C'est mon parcours migratoire une résumé et il y a plus.

Makki



Alimentation : une semaine dédiée

Cette belle semaine « Aux goûts des Derv. », ouverte à tous du lundi 2 au vendredi 6 octobre 2023, nous a permis de partager de bons produits et de bons moments. Entre la visite de nos jardins jusqu'à celle d'une ferme en agriculture biologique de la structure OCEAN à Couëron, l'épicerie mobile Vrac à la Maison de quartier, le petit déjeuner sur la place, la participation à la récolte des « Paysages nourriciers » au parc du Grand Blottereau, entre autres, le quartier fut animé en faveur d'une bonne alimentation.

Cette semaine était coordonnée par la direction de quartiers ouest de la ville de Nantes et animée par une vingtaine d'associations et structures du quartier.



La journée de lancement

Le 2 octobre, au matin, des personnes des Dervallières se sont retrouvées à la Maison de quartier, pour préparer un repas avec de bons légumes, puis le partager.

L'après-midi, une balade permet de déposer les déchets de ce repas dans le composteur des Jardinistes aux Petits Débrouillards, puis de visiter, en passant par le parc et le jardin d'usages, les jardins des quatre vents à Patellière puis le jardin du conseil citoyen à Edgar-Degas.



Petit déjeuner sur la place des Dervallières.

« Manger, un casse-tête au quotidien ? »

Un porteur de paroles* a été organisé le mercredi pendant le petit déjeuner offert sur la place afin que les participants et les passants qui le souhaitent puissent s'exprimer sur le thème du jour : « Manger, un casse-tête au quotidien » ? Voici quelques témoignages :

- *Devoir penser aux menus chaque jour... un casse-tête !* J. 45 ans
- *Mon frigo est vide, on doit se serrer la ceinture quand on a des enfants et des factures à payer et tenir jusqu'à la fin du mois.* Anonyme
- *Depuis le COVID, tout a augmenté, on achète le nécessaire mais on ne se fait plus plaisir.* Anonyme
- *Je trouve tout ce qu'il me faut dans le quartier, il manque quand même une boucherie.* Jules. 74 ans

- *Non car j'étais cuisinier mais c'est vrai que c'est plus compliqué quand on vit seul.* JL. 64 ans
- *Non c'est un plaisir. Je suis heureuse quand je suis dans la cuisine.* M. 69 ans
- *Oui, quand je dois manger à l'extérieur, c'est difficile de manger équilibré à petit prix.* Nadia. 68 ans

Guy et Noémie



Guide utile : bien manger dans mon quartier

Ce guide recense les initiatives autour de l'alimentation et du jardinage aux Dervallières (ateliers cuisine, vente de paniers de légumes...). Il est disponible à l'accueil du Pôle Daniel-Asseray et de la Maison de quartier.

*dispositif d'échange et de débat sur l'espace public.



La belle journée du 29 avril

Dans la dynamique de création de la future ferme maraîchère biologique dans le parc Dervallières-Chézine, notre quartier a participé, aux côtés de l'association Océan, aux 48 heures de l'agriculture urbaine, événement piloté au national par l'association La Sauge, et réalisé les 29 et 30 avril 2023.

Un certain nombre d'habitants des Dervallières a profité de cette belle journée, en compagnie de Mathilde et d'Emilie de l'association Océan, sur le quartier le matin et le midi puis en participant à la Végéparade* qui traversa avec bonheur et musique le centre-ville de Nantes l'après-midi du samedi 29 avril.

* Événement jardinier carnavalesque se déroulant à Nantes chaque année.



Guy

Graines de cuistots

Pendant les vacances d'automne, l'association Fête le Mur Nantes a proposé pendant deux jours un stage de cuisine intitulé « Graines de cuistots » pour les enfants de 8 à 14 ans. L'objectif était la découverte de nouvelles saveurs, l'échange autour de l'alimentation avec une diététicienne, et bien-sûr la pratique de la cuisine. Accompagnés par Julien, chef cuisinier professionnel, 25 jeunes ont préparé un repas de saison qu'ils ont ensuite dégusté mais aussi présenté et servi avec beaucoup d'implication aux invités du midi, notamment des parents. Au menu du lundi : cuisse de poulet au romarin et purée de carottes au citron suivies d'une tarte à la citrouille. Le mardi, un parmentier de butternut et des pommes caramélisées, ainsi que des sablés et leur crème au thym ont

régalé les papilles et bousculé les palais par leur originalité. Mission accomplie pour cette nouvelle édition.

Noémie



© Fête le Mur Nantes

À bas le coût de la vie !

S'en sortir avec son porte-monnaie ou les petits moyens ingénieux qui permettent de se nourrir à bas coût.



© Adèlestock

La vie, vous l'avez constaté (et particulièrement ces derniers mois) est devenue bien trop chère pour nos salaires ou pensions, pour ceux qui ont la chance d'en avoir, et pour nos maigres porte-monnaie en général !

Savez-vous qu'il existe des moyens pour faire ses courses à pas cher et pas seulement dans les magasins « discount » comme l'enseigne *Aldi* que nous avons dans le quartier ?

Les hypermarchés et supermarchés vendent parfois des « légumes moches » ou des « fruits moches » tout à fait consommables. Qu'est-ce qu'un légume ou fruit « moche » ? Un légume ou un fruit pas présentable car mal formé, à peine avarié ou en fin de date de consommation. Ils sont vendus 30 à 50 % moins cher en lot (panier carton composé de plusieurs variétés) dans l'hypermarché *Carrefour* proche de notre quartier par exemple. Il existe aussi des épicerie anti-gaspi, comme *Nous antigaspi* au centre ville de Nantes, qui proposent notamment des produits invendus ou à dates courtes à prix réduits.

On peut aussi aller aux fraises (sans être totalement aux fraises !), aux prunes ou aux pommes dans un verger ou une ferme, ce qui abaisse considérablement le prix du panier et permet de consommer local et meilleur pour la santé si l'on choisit du bio. Non seulement on fait l'affaire d'un maraîcher mais on fait soi-même une bonne affaire et en prime de l'exercice physique (économie de salle

de sport). Près de notre quartier, il existe la ferme maraîchère de La Chasseleroie à Saint-Herblain. On trouve aussi de la viande en « circuit court », c'est-à-dire directement chez l'éleveur. N'ayant pas de voiture, je ne profite pas de ces offres mais peut-être qu'un covoiturage entre voisins ou amis pourrait s'organiser, en attendant que la ferme urbaine des Dervallières voie le jour en 2025 ? Sur le quartier il existe déjà les paniers *soliderv* (légumes frais et produits secs) à 7 € (sous conditions de ressources), l'épicerie mobile *Vrac* et plusieurs jardins participatifs.

Il existe aussi des applications à télécharger sur son mobile, comme *Too good to go*, permettant de récupérer

des « paniers » de toute sorte (pain, pâtisseries, légumes, laitages, viande et épicerie) composés des invendus en date courte par exemple. Les principales enseignes de magasins se prêtent à ce jeu. Il suffit d'aller sur l'appli, de choisir son magasin ou son resto, de payer en ligne. Ah oui, il faut une carte bancaire malheureusement, en plus du smartphone ! Ensuite il faudra se rendre sur place dans les horaires indiqués (bien respecter les heures de collecte). Mais je suis sûre que vous connaissez déjà le système !

Alors, à bas le coût exorbitant de la vie et vivent les économies !

Marie



Najia, cuisinière hors-pair

D'aussi loin qu'elle se souvienne, Najia Boudi a toujours passé du temps en cuisine. D'abord dans la maison familiale au Maroc, aux côtés de sa mère, dont elle a hérité la rigueur et le goût du plat bien fait. Puis à l'âge adulte, dans la cuisine professionnelle de l'entreprise traiteur qu'elle a créée aux côtés de son père boulanger. Autodidacte, elle s'est plongée dans de nombreux livres et sites internet avant de « mettre sa patte » et créer son style. Najia avait plusieurs casquettes au sein de son entreprise. Elle assurait toute la gestion ainsi que le rôle de chef d'équipes et de produits (croissantier, pâtisseries...). Elle enfilait aussi le tablier pour cuisiner les « gâteaux prestigieux aux amandes », les plats salés et les repas de fête. Arrivée

aux Dervallières il y a 3 ans, elle s'investit dans des ateliers de cuisine du quartier et d'ailleurs, tout en travaillant à la création d'une nouvelle entreprise ici.

La cuisine en partage

« Dans une cuisine, je me sens moi-même. Je sais que je prépare quelque chose de bon pour les autres, j'aime me concentrer dans la préparation d'un plat, m'organiser, utiliser des techniques, et réaliser une belle présentation ». Sa technicité et sa créativité lui ont d'ailleurs valu de remporter le premier prix du concours local « Top Toques », organisé par l'association *Vrac* à Bellevue. Le jury s'est régalé avec sa pastilla de poulet, classe et délicate. Généreuse, Najia nous livre



ici ses secrets de fabrication. Car la cuisine, c'est pour elle « un magnifique moment de partage et de convivialité ». À tel point qu'elle n'hésite pas à donner de son temps aux associations, comme le Secours Catholique, où elle a cuisiné récemment pour 35 personnes âgées plutôt isolées. « Quand j'ai vu le sourire de ces personnes, je me suis dit que j'avais fait un geste pour le bonheur de quelqu'un d'autre et j'ai oublié ma fatigue ».

Noémie

SA RECETTE DE PASTILLA AU POULET

1^{re} étape – cuisson de la viande

Laver le blanc de poulet avec de l'eau salée et le couper en quatre morceaux. Ensuite, déposer le poulet dans une casserole avec :

- 3 oignons hachés
- 2 gousses d'ail bien hachées
- 1 c. à café de gingembre
- 1/2 c. à café de curcuma
- 1/2 c. à café de poivre
- 1/2 c. à café de cannelle
- Harissa selon le goût
- Sel selon le goût
- 1/2 verre d'huile d'olive et tournesol

Bien mélanger le tout et faire revenir pendant 5 minutes. Ajouter 1/2 litre d'eau bouillante et laisser cuire pendant 30 minutes. Après cuisson, séparer la viande de la sauce et la couper en petits dés.

2^e étape – partager la sauce en deux casseroles

Ajouter 3 oignons hachés, plus une cuillère de miel ou de sucre, une petite pincée de cannelle. Mettre la casse-

role sur le feu pour faire réduire les oignons (jusqu'à la disparition de l'eau). Quand c'est prêt, bien mélanger à la viande.

Ajouter un bol de coriandre et de persil hachés à la deuxième partie de la sauce. Mettre sur le feu et tourner 3 minutes. Ajouter 6 œufs battus, tourner jusqu'à la cuisson des œufs, puis avec une passoire séparer les œufs du liquide et laisser refroidir.

3^e étape – préparation des amandes

Mettre les amandes décortiquées sur une plaque allant au four (plaque avec un peu d'huile). Mettre au four pour griller (la couleur doit être dorée).

Laisser refroidir et hacher les amandes avec 3 cuillères à soupe de sucre, une pincée de cannelle. Ajouter une cuillère à soupe de beurre et 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger. Bien mélanger le tout.



4^e étape – farcir les feuilles de brick

Étaler sur une feuille de brick ou pâte filo huilée avec du beurre et de l'huile :
- une couche du mélange de viande et oignons
- une couche du mélange de persil et d'œuf
- une couche d'amandes.

Plier les bords. Déposer directement sur une plaque du four, face pliée en-dessous. Enfourner pendant 30 ou 45 mn selon le four (160°).

Après la cuisson, étaler du miel sur la pastilla et décorer avec l'amande hachée déjà grillée.

Najia