

ZOOM SUR ...

La communication de Transfert

Communication : voilà un bien grand mot, aux définitions diverses et variées. Pour Transfert, il représente le moyen de se faire connaître, de montrer à tous les actions qu'elle entreprend... Pour moi, il veut surtout dire un peu de travail et beaucoup de rappels à l'ordre de la part du 'grand chef'...

« *Hélène, tu en es où dans le Transfert Info ?* » Euh, je l'ai terminé sinon comment les gens pourraient être en train de lire cet article ?! Sérieusement, c'est vrai, le Transfert Info demande du travail quelques efforts d'organisation, entre l'écriture des articles par les différents membres de Transfert, la mise en page, la tenue des délais... Malgré tout, on y arrive ! Tous les six mois (à quelques jours ou semaines près), vous avez le plaisir, on l'espère, de retrouver notre actualité.

Le Transfert Info est notre moyen de communication principal, avec notre dépliant. Simple, rapide à lire, diffusé main à la main ou par email, même après plusieurs années, il peut servir de support de communication lors de diverses manifestations, puisqu'il est le résumé, à lui seul, de toutes nos actions.

« *Hélène, et les panneaux pour l'exposition, ils sont bientôt finis ?* » Voilà, un autre support de communication qui a demandé quelques heures de travail acharné (et beaucoup d'inquiétude, toutefois justifiée, pour Pierre). Ils ont été réalisés sans prétention mais nous permettent lors de nos manifestations (expo, SSI...), de présenter notre action, nos réalisations et notre parcours depuis la création de Transfert, et ce en quelques minutes.

« *Hélène, tu as mis à jour le blog ?* » Oui, oui j'y pense !! Mais pourquoi un blog d'ailleurs ? Mini-version du site Internet, il permet à Transfert d'être présent sur le réseau international sans avoir à subir les frais d'un vrai site. L'autre avantage du blog réside dans le fait que chacun peut commenter les articles mis en ligne, donner son avis, permettant ainsi un véritable échange avec l'équipe de Transfert. Alors n'hésitez plus, venez nous rendre visite sur transfert.unblog.fr, mis à jour régulièrement, en tous cas, on essaie !

Après tous ces rappels de Monsieur le Président (faites il faut dire avec raison, le travail à la dernière minute étant mon activité favorite mais pas la sienne visiblement), je vous laisse savourer la suite du dernier numéro de notre Transfert Info justement. Bonne lecture !

TRANSFERT AU JOUR LE JOUR

Collecte, stockage et chargement...

Dans le précédent Transfert Info, j'ai essayé de décrire les dernières heures sur le sol de Duclair d'un conteneur envoyé par transfert à nos amis dans le besoin.

Mais, avant le chargement, la collecte est permanente, l'activité des bénévoles continue, chacun utilisant son réseau relationnel pour obtenir des informations utiles, susciter l'intérêt pour notre action, faire naître la générosité quelle que soit la forme sous laquelle elle se manifestera : dons de matériel ou d'argent, mise à disposition de locaux de stockage, de transport, etc...

Tout paraît simple quand on en parle et pourtant ! Si stocker quelques milliers d'euros sur un compte en banque ne cause aucun problème, rare étant les banques qui refuseraient notre clientèle, il n'en est pas de même pour les matériels.

Il y a les fragiles qui réclament des égards, comme les ordinateurs. Ceux là auront le privilège d'être logés à l'hôtel 4 étoiles, dorlotés, choyés dans les garages chauffés de quelques bénévoles.

Il ya les gros, les volumineux, ceux qui ne peuvent être démontés, ceux là iront connaître les rigueurs des courants d'air et du froid de l'hiver dans l'ancienne étable mise à notre disposition Aux Monts, avant qu'ils ne découvrent le soleil de l'Afrique. Malheureusement, ici la place est réduite, il a fallu trouver des volumes ailleurs ! Les relations amicales avec un entrepreneur compréhensif ont comblé ce manque, il a mis à notre disposition des locaux qu'il n'utilisait pas.

J'allais oublier... Pour ceux qui craignent l'humidité, comme les livres, un bon nombre de cartons restent dans les garages des bénévoles qui sont allés les récupérer.

C'est maintenant que cela devient moins rigolo.

Maintenant que le conteneur est là Aux Monts, portes ouvertes comme une bouche géante qui réclame sa pitance. En quelques heures, 5 ou 6 maximum, il va falloir sortir les matériels de notre étable, les passer de mains en mains à ceux qui dans le conteneur ont la charge du rangement, tâche oh combien délicate, aucun espace ne doit être perdu ! Mais ce qui est à Yainville dans les autres locaux, il faut vite aller les charger dans les voitures, les camionnettes, décharger Aux Monts, et recharger dans le conteneur qui attend. Et il a aussi ce qui était dans les garages !

Tout est arrivé, le conteneur rapidement est rempli, maître Jacques et Didier le barbu font merveille, le plomb de sécurité est mis.

Ereintés, mais heureux, les hommes et les femmes de Transfert dormiront bien ce soir. Un verre pour trinquer avant de se séparer, ce soir le conteneur sera sur le port prêt à partir.

N'en avons-nous pas entendu qui prétendaient que les retraités se la coulaient douce ?



Atelier confitures à Yenne-Kell

Avec pour objectif principal l'enrichissement mutuel du savoir des femmes du Nord et du Sud, le projet Echanges de Savoir à Yenne Kell sur la fabrication de confitures a connu un grand succès. Découvrez les récits de Edith et Sylvaine, et le poème d'Yvonne...

Bonjour,

Ici mamie confitures. Voici un petit compte-rendu du projet Echanges de Savoir à Yenne-Kell, patronné et orchestré par Transfert, Madame Sylvaine Diop et votre serviteur.

Ceci s'est déroulé en 5 demi-journées du 3 au 7 mars 2009.

Sylvaine, qui m'attendait de pied ferme avec le dynamisme qu'on lui connaît, avait investi dans le matériel nécessaire y compris les bocaux dûment lavés et préparés et le jour de mon arrivée a personnellement investi dans l'achat des fruits à Rufisque selon le choix et la quantité requise par nos soins.

Nous avons opté pour les fruits de la saison actuelle : papayes, melons, oranges et citrons, et de la cannelle.

Première matinée : Je croise les doigts et avec les huit femmes présentes, nous nous lançons dans la confection de confiture Papaye-melon-cannelle. Je croise les doigts car pour moi aussi c'est une première. Dans mon jardin normand, je vous l'affirme, pas un melon ou une papaye à l'horizon. Je leur apprendis à bien découper, enlever ce qui est vert, les pépins, bien doser le sucre par rapport au poids de la pulpe des fruits ainsi obtenue. Ajouter du citron et de la cannelle. Et c'est parti pour la cuisson. Deux femmes se relaient pour tourner constamment. Je surveille régulièrement et leur fait voir comment avec quelques gouttes on voit l'évolution de la prise en gélification car bien sûr pas question d'ajouter du Vitpris, c'est une denrée introuvable au Sénégal.

Pendant ce temps, j'apprends à préparer la confiture d'oranges que nous laissons macérer 24 heures. La confiture papaye-melon-cannelle est cuite à point, nous avons préparé les pots, découpé des tissus pour mettre sur les couvercles (que nous avons soigneusement triés : pas de rouille, pas de bosses).

Moment crucial : la mise en pots. Toutes réunies autour de la table de travail : confiture bouillante d'une main, manique avec le pot dans l'autre, couvercle aussitôt mis, et la formule magique : on retourne le pot immédiatement pour rendre le pot hermétique. Après 10 à 15 minutes, on remet le pot à l'endroit.

Vers 14h30, un Tiepbondienne nous est servi admirablement préparé par Khadi et Kiné, et le tout dans la joie et la bonne humeur.

Deuxième et troisième matinées : Cuisson de la confiture d'oranges, préparation d'une deuxième fournée, et mise des étiquettes. La première confiture est réussie, la deuxième s'avère trop liquide. Pendant mon séjour à Saint-Louis, Sylvaine va la faire recuire.

Le principal succès, à l'unanimité, c'est papaye-melon. Tous ceux qui y ont goûté sont enchantés. Elle est vraiment délicieuse, un monsieur de passage dit même « C'est du miel ». Le fond de pot restant disparaît vite, je crois savoir que notre ami Fallou y est pour quelque chose.

A la troisième matinée, Sylvaine fait à des femmes un cours de gestion. Calcul du prix de revient, calcul du prix de vente, et leur distribue deux pots de confiture.

Je décide à mon retour de Saint-Louis, sur le marché de Thies, d'acheter des fruits pour refaire une série de pots papaye-melon le samedi.

Quatrième et cinquième matinées : Etudiante à mon tour avec ma cousine et mes deux petites filles, nous ne perdons pas une miette des cours de cuisine sénégalaise. Les fameuses Tiepbondienne et le Yassa Poulet (recettes disponibles pour les personnes qui le souhaitent).



Ces moments d'échanges furent très enrichissants et très sympathiques, de vrais moments d'amitié. Le Partenariat, à Saint-Louis, souhaiterait même que je renouvelle l'expérience au sein d'associations de femmes de cette ville. Alors pourquoi pas ???!

Edith Foucault

