

Participation des jeunes accompagnés par la Mission Locale aux ateliers de cuisine.



CARPENTRAS

Vaucluse Matin 29/01/23

Des ateliers sur l'alimentation durable pour les jeunes

C'est dans le cadre du projet alimentaire territorial (PAT), porté par le Parc naturel régional Ventoux et d'un partenariat avec la Mission locale, que des jeunes vont bénéficier d'ateliers autour de l'alimentation durable : visites d'entreprises alimentaires et d'exploitations agricoles, mais aussi des ateliers mensuels. Une série d'ateliers, animés par une professionnelle de la santé et de l'alimentation est programmée la semaine prochaine. Un premier atelier théorique sur les grands principes du "bien manger" se déroulera ce lundi 30 janvier à la mission locale. Il sera suivi d'un atelier pratique, dans la cuisine de la Maison des citoyens. Celui-ci aura lieu le jeudi 2 février.



Visite de l'exposition - spectacle « 24h dans la vie d'une femme » à Marseille.



Découverte des métiers de la Gendarmerie et de la Police Nationale.



Présence de la Mission Locale au Forum de l'emploi et de la formation de Maz'embauche 2023.

Préparation des kits sanitaires offert par le département par les jeunes en CEJ.



Carpentras

Vaucluse Matin 29/05/23

Un check-up santé gratuit proposé aux jeunes de 15 à 30 ans

L'Atelier santé ville et le Point info jeunes de Carpentras préparent la 6^e édition du Check-up santé destiné aux jeunes qui se déroulera le jeudi 8 juin, de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 à 16 h à la Maison du citoyen.



Le 8 juin, les 15-30 ans qui le souhaitent pourront bénéficier de nombreux dépistages gratuits. Photo Adobe stock

Selon Ludmilla Petricenko, coordinatrice de l'Atelier santé ville à la communauté de communes CoVe, certains « jeunes pris par leurs études ne font pas de leur santé une priorité, situation largement aggravée par la pénurie de médecins » qui touche actuellement la France. La 6^e édition du Check-up santé prévue le 8 juin est une réponse apportée devant ce constat.

« Le manque d'éducation à la santé prive les jeunes de prévention. Ils ne savent pas à qui s'adresser et, faute de connaître les ressources du territoire, se retrouvent aux urgences, observe Eléa Scafidi, conseillère en insertion sociale et professionnelle. Certains jeunes n'ont pas reçu d'éducation à l'hygiène, qu'elle soit corporelle, buccale ou intime, et il en découle des problématiques de santé. Le manque de médecins généralistes prive beaucoup d'entre eux d'un médecin traitant et les amène à renoncer tout simplement aux soins ».

À cela s'ajoute un manque de spécialistes « encore plus criant, que ce soit des dentistes, dermatologues ou gynécologues ». En matière de santé

mentale, « ce n'est pas simple non plus avec un réel manque de réponse, d'accompagnement en amont d'une RQTH [reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé, ndr], par exemple ou pour une prise en charge CMP [centre médico-psychologique, ndr]. Ce sont autant de freins qui aggravent les pathologies et empêchent de faire de la prévention », poursuit Eléa Scafidi.

● **Contrôler sa santé dentaire, auditive, sexuelle...**

Le 8 juin, donc, les 15-30 ans qui le souhaitent pourront bénéficier de nombreux dépistages gratuits, après inscription auprès des structures partenaires (l'Assurance maladie, la Mission de santé publique, une mutuelle, le PAEJ Le Passage, le Planning familial), au-

tour de la santé dentaire, de l'audition, de la vision, du test VIH, des vaccins, de l'accès aux soins, des addictions...

En plus de ce dispositif, la caisse primaire d'Assurance maladie proposera des mini-accompagnements pour des jeunes en situation de renoncement aux soins, en raison soit de délais d'attente trop longs, de difficulté à prendre des rendez-vous ou de problèmes de mobilité.

Lors de la précédente édition du Check-up santé, 140 jeunes ont été reçus ; les 62 dépistages de la vision réalisés ont permis d'orienter 35 personnes vers un spécialiste, pour le dentaire ce furent 25 orientations sur 30 dépistages et pour l'audition 4 orientations sur 29 cas.

Maison du citoyen, 35 rue du Collège à Carpentras. Tél. 06.66.28.01.59.



Visite de l'aérodrome E. Soumille de Carpentras par les jeunes participant au projet L'envol - découverte des métiers de l'aéronautique.

Participation des jeunes accompagnés par la Mission Locale aux ateliers lors de l'action « Rapprochement entre la population et la Police » dans le quartier du Bois de l'Ubac de Carpentras.

Siège de la Mission Locale

42 Rue Vigne 84200 CARPENTRAS

Tél : 04 90 60 25 80

Mail : accueil.siege@milocv84.fr

Antenne de la Mission Locale

15 Place des Droits de l'Homme 84170 MONTEUX

Tél : 04 90 61 15 41



Mission Locale du Comtat Venaissin

2023

Revue de Presse



Les flèches du succès

La Mission Locale du Comtat Venaissin vient d'organiser la première édition des Flèches du succès. Cette manifestation a été conçue dans la logique de promotion et de valorisation des trajectoires d'insertions professionnelles réussies de jeunes des quartiers prioritaires de la politique de la ville, accompagnés par la mission locale.

19 octobre au château de la Roseraie, c'était l'heure de la cérémonie de remise des trophées à ces jeunes qui se sont, chacun, illustrés dans un domaine que ce soit l'emploi, l'alternance, la formation, le bénévolat ou le portage d'un projet.

Cinq profils, cinq réussites

« C'est un travail d'accompagnement global qui n'a pas la seule finalité professionnelle que nous réalisons auprès des jeunes », précise Lionel Urdy directeur de la mission locale. « Nous travaillons avec nos partenaires sur les freins... sur le plan social, de la santé. Il importe de modifier les représentations souvent négatives des jeunes issus des quartiers prioritaires ». Les membres du comité constitués des différents acteurs du monde de l'insertion (Lire ci-contre) ont sélectionné sur dossier, parmi 25 jeunes, le parcours de cinq d'entre eux. Jeudi

La flèche de l'action civique et du bénévolat a été décernée à Latifa Laouaj, carpentrasienne de 25 ans, devenue assistante de vie à l'Envol Qualité où elle assure, en CDI, de l'accompagnement à domicile. Son envie d'aider les autres l'a fait aussi s'engager auprès des Restos du cœur de la Croix Rouge et d'épiceries sociales.

Au titre de la flèche de l'emploi, Kaoutar El Jadouani, carpentrasienne de 22 ans, occupe à ce jour un poste en CDI chez Chausson Matériaux.

La flèche de la qualification a été attribuée à Glays Chagnon, 21 ans, après une remise à niveau, a suivi quatre années de forma-



Les trophées ont été remis par des membres du CA de la mission locale sa présidente Sandrine Raymond, Georges Blum secrétaire, Victorine Surtel vice-présidente, sa secrétaire Monique Montagard. / Photo LDI/Anne Cholet

tion et obtenu deux diplômes et est devenue aujourd'hui vendeuse conseil en CDI.

Au titre de la flèche de l'alternance, Nerhèa Tchimbakala, 22 ans, a quant à elle décroché un CDI dans un cabinet de courtage d'assurance en juillet dernier. En matière de portage de projet, le jeune Arthur Vicente, Montilien de 21 ans, s'est lancé dans la création de son entrepri-

se de photographie, d'abord sportive puis dans l'événementiel avec un projet de sauvetage en montagne grâce à la photographie thermique par drone puisqu'il a également obtenu la qualification de pilote de drone. Des parcours qui ont de quoi torturer le cou aux clichés sur les jeunes des quartiers prioritaires.

• Anne Cholet

Un territoire riche en partenaires pour ces jeunes ambassadeurs

Cette première édition des flèches du succès a été aussi l'occasion de mettre en exergue l'offre d'accompagnement des porteurs de projets qui existent sur le territoire en partenariat avec les acteurs tels que sont le RILE (pépinière d'entrepreneurs), l'ADIE (association pour le droit à l'initiative économique), Réseau Initiative Ventoux. La remise de ces trophées conçus par des jeunes de la mission locale en partenariat avec la Bricothèque de Pernes était symbolique. Les 5 lauréats bénéficieront d'une enveloppe de 1000 € pour la couverture de frais inhérents à leur parcours d'insertion. Et les 20 autres lauréats ont reçu un chèque-cadeau de 50€ auprès de commerçants (librairie Gulliver, cinéma le Rivoli et Tiger Jump de Montoux).

BEAUMES-DE-VENISE

Le verger conservatoire, lieu d'insertion et de formation

Le projet porté par l'association Les Courens; accueillera des ateliers sur les savoir-faire agricoles en terrasse.

Des formations de conduite d'oliviers

Cela prendra la forme d'ateliers animés par Les Courens qui s'adresseront à des personnes en formation initiale ou en reconversion et des adultes en insertion. Ainsi, dès octobre, sur les terrasses du verger conservatoire seront présents des jeunes en formation et des adultes en reconversion du Campus Provence Ventoux, mais aussi des élèves de La Ricarde, lycée professionnel agricole de l'Isle-sur-la-Sorgue. Sont attendus également les jeunes de la Mission locale du Comtat venaissin.

Carpentras

Des kits d'hygiène préparés pour des jeunes en situation de précarité



Mercredi après-midi, les jeunes volontaires de la Mission locale ont préparé 300 kits d'hygiène. Photo Le DL/Lydie Mallet

Depuis plusieurs années, la Mission locale participe à l'opération financée par le Département de Vaucluse, permettant de distribuer des kits d'hygiène à des jeunes précaires qu'elle accompagne. Ainsi, mercredi 4 octobre, onze jeunes en Contrat d'engagement jeune ont préparé les 300 kits en remplissant les pochettes avec les produits prévus : petite serviette de toilette, lingettes corporelles, kit de soins dentaires, gel douche, déodorant... Les kits féminins contiennent aussi des serviettes

périodiques, les kits masculins comptant un nécessaire pour se raser et des préservatifs.



La Provence 18/04/23

CARPENTRAS

Manger bien et pas cher grâce à l'atelier cuisine de l'Auzonne

Un 2^e atelier a eu lieu ce lundi 16 janvier avec des bénéficiaires de l'épicerie sociale "Oxygène" et de la Mission locale jeunes, autour du petit épeautre et des produits de saison.

La demande est venue des responsables de l'épicerie sociale Oxygène, au moment de la mise en place, en juin 2022, du partenariat avec l'Auzonne, qui leur permet de recevoir gratuitement des produits secs bio à vendre à prix mini à leurs bénéficiaires : « Nos bénéficiaires ne sont déjà pas habitués au bio, et comme ils ne connaissent pas certaines céréales, ça semblerait bien qu'on puisse avoir des ateliers », se souvient Françoise Echeveury, trésorière et cofondatrice de l'épicerie sociale, présente à cet atelier. « Ça correspond à ce qu'on a toujours voulu : faire plus, que simplement permettre à nos usagers d'avoir de la nourriture. » Le premier atelier a donc eu lieu en décembre, afin de découvrir le millet, celui de ce lundi s'organisait plus autour du petit épeautre.

Moins de 2,50 euros par personne Pour les deux animatrices de l'Université Populaire Ventoux (UPV), le principe de ce type



Pour ceux et celles qui peuvent rester, l'atelier se termine par un repas en commun. Photo Le DL/L.MALLET

d'atelier qu'elles animent régulièrement est bien de prouver qu'on peut se régaler avec des produits locaux et de saison, sans se ruiner et sans passer trop de temps. Ce lundi matin, trois recettes ont été élaborées en commun dans les locaux de l'Auzonne : une grosse soupe au pistou d'hiver (panais, céleri, topinambours et épeautre en remplacement des ingrédients d'été), un crumble aux pommes et fruits secs, et des galettes de pain maison cuites à la poêle. Les participants ont fini l'atelier en se partageant ce repas, et certains étaient surpris de se régaler. En fin de repas, les animatrices ont annoncé le verdict : « On mange pour moins de 2,50 euros par personne ! » Et de préciser : « On compte toutes nos courses, faites à l'épicerie bio, même la farine dont on n'a pas utilisé tout le paquet, et on a pris du petit épeautre IGP de Haute-Provence. »

Issus d'un partenariat entre l'Auzonne, Oxygène et la Mission locale, ces ateliers sont destinés à perdurer dans l'année, généralement animés par du personnel de l'UPV qui s'attache à trouver des recettes de saison : « Le principe est de passer un moment ensemble pour cuisiner des produits dont on n'a pas l'habitude, voire qu'on ne connaît pas, et de continuer les échanges en mangeant ensemble. »

Pendant l'atelier, elles ajoutent des précisions comme l'intérêt du petit épeautre pour les personnes intolérantes au gluten ou qui surveillent leur taux de glycémie. Après ces deux ateliers qui ont un peu servi de tests, les trois partenaires envisagent d'inviter un nombre plus important de leurs adhérents et/ou bénéficiaires. Les prochaines dates seront prochainement précisées, elles dépendent aussi des financements trouvés.

Lydie MALLET Informations auprès de ces trois structures et sur le site : <https://www.association-auzonne.org>

DES PROJETS EN COURS

Auzonne se compose du magasin Biocoop et du pôle associatif qui porte ses projets dans ses locaux propres. Tout en poursuivant le soutien à la monnaie locale "La Roue" et le développement du bio pour tous, associés au zéro déchet, les projets s'articulent autour de deux thèmes : "semier la biodiversité" et "cuisine bio pour tous". Accompagné par les bénévoles, le directeur Jean-Michel Legros porte ces projets : « Pour ces ateliers cuisine, nous avons bénéficié de 2000 euros du fonds de dotation Biocoop, et nous continuons les recherches de financement pour les pérenniser en 2023 et 2024. Dans l'idéal, nous aimerions pouvoir proposer deux ateliers par mois. Pour nous, il est aussi important de construire ou renforcer des partenariats locaux : nous travaillons déjà régulièrement avec Oxygène et la Mission Locale, mais aussi l'UPV et le FNIR Ventoux. Nous bénéficions d'ailleurs d'un accompagnement collectif dans cette démarche par France Active. »



MISSION LOCALE

Une passerelle vers l'entreprise et la formation

La mission locale s'est dernièrement réunie pour son assemblée générale. Les jeunes ont offert un spectacle théâtral mettant en valeur l'accompagnement de la structure et leurs difficultés d'orientation avant d'être pris en charge. Il faut savoir que la mission locale accompagne les jeunes vers l'emploi, la formation et propose une aide concernant la vie quotidienne. Différents dispositifs et des prises en charges individualisées sont proposés. Malgré quelques turbulences, l'équipe s'est restructurée pour agir efficacement afin d'atteindre les objectifs prévus. 2 287 jeunes sont accueillis dans le Comtat, le bilan finan-

cier est équilibré et adopté ainsi que le rapport moral et d'activités. Les enjeux à venir pour la structure sont de réussir à toucher les jeunes de tout le territoire car certaines communes sont encore sous représentées. Comme le dit si bien la présidente, Sandrine Raymond : « Le dispositif du parrainage est important pour créer une relation basée sur l'échange et l'écoute, il devra continuer de se développer pour le bien-être de nos jeunes. » La mission locale met tout en œuvre pour que chacun puisse trouver sa voie et un accompagnement de qualité. B.D.

Pour toutes informations contacter la mission locale au 04 90 60 85 80.



La mission locale a présenté ses objectifs à venir. / PHOTO B.D.

PERNES-LES-FONTAINES

“Bien manger dans le Ventoux” fait étape à la Ferme des possibles

« Bien manger dans le Ventoux », c'est une réalité au regard des produits phare que propose notre terroir. C'est aussi un projet alimentaire territorial porté par le parc naturel régional du Mont Ventoux, et de la Mission locale de Carpentras. Ce projet vise à sensibiliser les jeunes générations à une alimentation saine et savoureuse. Aurore Navarro, qui représentait le parc sur cette journée, explique les actions menées, comme la visite, tous les mois, d'une diététicienne. C'est dans ce contexte, que « Bien manger dans le Ventoux » a rendu visite à la Ferme des possibles, basée à Pernes-les-Fontaines.

Sur cette ferme, le pluriel est bien de mise, puisque 70 variétés de fruits et de légumes sont cultivées. « Et rien que pour les pommes de terre, qui comptent pour une variété, nous en produisons six sortes différentes, comme l'Alfians et la Mona Lisa », précise Nicolas Borde, créateur de la ferme.

Les jeunes, venus majoritairement de Carpentras, accompagnés d'Agnès de la Mission locale, passent d'une serre à l'autre. Nicolas, très pédagogue, détaille la manière dont sont produits les légumes sur les cinq hectares. L'agriculteur explique l'intérêt des plantes compagnes, ces plantes qui poussent mieux lorsqu'elles sont associées. Il cite le chiffre de 1500 arbres plantés : « il y a 10

ans, au début du projet, ils n'étaient pas plus grands que ça », se souvient-il, tout en tenant entre ses mains une brindille.

La suite de la visite a consisté à remplir un panier de victuailles qui alimentera les assiettes du repas de midi. Mathias, 21 ans, a particulièrement apprécié « apprendre comment sont produits les légumes » et « fait de plus en plus attention » à ce qu'il mange.

Myriam, 21 ans elle aussi, ajoute que « les jeunes générations ne sont pas assez sensibilisées à une alimentation saine, mais je suis curieuse d'en apprendre plus ». Mission réussie pour ce projet pédagogique.

William SILVERIO



« Bien manger dans le Ventoux » fait étape à la ferme des possibles. De gauche à droite: Nicolas Borde, Théo, Agnès de la mission locale, Mathieu, Myriam, Mathias Photo Le DL/William SILVERIO

CARPENTRAS

Mission locale : recettes et équilibre alimentaire pour les jeunes



Soupe à l'oignon et gratin de poisson : à l'issue de l'atelier, les huit jeunes sont repartis avec leurs plats à déguster à la maison.

Ils étaient huit jeunes de la Mission locale à passer la matinée avec la diététicienne Émilie Moreau dans la salle équipée d'une cuisine à la maison du citoyen : un atelier pratique pour cuisiner équilibré, de saison et à petit prix pour mettre en pratique l'atelier théorique sur l'alimentation équilibrée qui s'est déroulé le lundi 30 janvier. C'est la première série d'ateliers réalisés dans le cadre d'un partenariat entre la Mission locale et le programme alimentaire territorial (PAT) porté par le Parc naturel régional du Ventoux, qui permettra à des groupes différents de jeunes de bénéficier de ces

ateliers mensuels.

Un budget de 3 euros

Au menu de cet atelier : soupe à l'oignon et gratin de cabillaud aux pommes et pommes de terre pour un budget de 3 euros par personne. Si ces huit jeunes, âgés de 18 à 23 ans n'ont pas été convaincus par la soupe à l'oignon, ils disent apprécier ces ateliers : « Cela nous change des démarches et des papiers », « c'est bien de cuisiner en groupe, cela nous donne envie de le refaire, en adaptant les recettes », « on voit que ce n'est pas si compliqué ». Pour Émilie Moreau, les objectifs sont pluriels :

« Mon rôle est de leur apprendre à équilibrer leur alimentation, sur un repas, une journée ou une semaine ; d'équilibrer leurs dépenses et leur consommation en énergie, selon leurs activités. Je prépare des menus avec plusieurs contraintes : un repas équilibré, à petit prix, et si possible, de saison. Mais je peux aussi leur montrer qu'on fait de bons plats équilibrés avec des conserves ou des surgelés, avec ce qu'ils ont à la maison, sans se ruiner ». Le prochain double atelier, avec un nouveau groupe de jeunes, se déroulera la semaine prochaine.

L.M

GEIQ do it : un mois pour se préparer à postuler

Vaucluse Matin 19/04/23



Les jeunes participants à la réunion d'information ont été accueillis par le directeur Lionel Urdy. Photo Le DL/Lydie MALLET

Lundi matin, les locaux de la Mission locale accueillent une réunion d'information sur une action proposée en mai par le GEIQ (Groupement d'employeurs pour l'insertion et la qualification). Cette association régionale, qui organise ses actions par secteur d'activité et par bassin d'emploi, porte des actions en partenariat avec des entreprises qui s'engagent pour l'insertion : elle devient directement employeur pour leur compte.

« Ils seront prioritaires pour les emplois en alternance »

Du 2 au 31 mai, une session de formation est organisée à Carpentras pour « un accompagnement à l'emploi » auprès de person-

nes de différents âges mais éloignées de l'emploi : les postures professionnelles, les freins personnels, de la sophrologie, des sorties citoyennes, culturelles ou sportives. C'est « une sorte de sas avant l'entrée en GEIQ », précise Pauline Onzon, du comité régional GEIQ. « Ensuite, ils seront prioritaires pour les emplois en alternance proposés par les entreprises locales, principalement dans les secteurs agricoles, agroalimentaire, BTP et médico-social ».

Des réunions d'information ont également été organisées pour les publics du Pôle emploi et de l'Université Populaire Ventoux.

Renseignements et inscriptions : on-demarre-demain.fr/geiq-do-it

Bulletin d'informations municipales de Mazan Hiver 2023/24

► La permanence de la mission locale s'installe au CCAS



Le 7 décembre, la ville de Mazan a accueilli les acteurs de la Mission locale du Comtat Venaissin en salle du Conseil à Mazan, à l'occasion de l'inauguration officielle de la permanence hebdomadaire assurée depuis octobre à l'hôtel de ville auprès des 16-25 ans. Ce nouveau service public de proximité rencontre déjà une forte fréquentation auprès des jeunes faisant face à des difficultés dans leur recherche d'emploi ou leur quotidien.

En 2024, les permanences de la mission locale ont lieu tous les jeudis de 8h30 à 12h au CCAS de Mazan, situé à côté du groupe scolaire la Condamine.



Créés il a plus de quarante ans, les Conseillers de la Mission Locale accompagnent individuellement les jeunes de 16 à 25 ans.

Ils identifient des solutions adaptées à leurs besoins, dans le champ de l'orientation, l'emploi, la formation, la santé, le logement, la mobilité, l'accès aux droits, à la Culture et aux loisirs...

Pour prendre rendez-vous, vous pouvez :

- Rencontrer un Conseiller tous les jeudis matin au CCAS de Mazan 434 chemin des Écoliers
- Contacter la Mission Locale par téléphone au 04 90 60 25 80
- Contacter la Mission Locale par mail : accueil.siege@milocv84.fr

Créer des reportages sur des "parcours de vie", le nouvel outil du Medialab

La Provence 18/07/23

Le Medialab est le nouvel outil d'apprentissage de l'association Tiers Lieux et Transitions (TeTra) qui va permettre d'œuvrer sur du journalisme citoyen. Neuf jeunes ont participé à son lancement en produisant quatre micro reportages.

Réalisation, tournage, prise de son, montage, rien ne leur a échappé. Léo, Tiffany, Vincent Nacer, Emilie, Ali et trois Théo ont participé au lancement du nouvel outil de l'association Tiers lieux et transitions (TeTra, ex Fabrique Gare numérique), le Medialab.

Mutualiser les équipements Après le Fablab, voilà donc le Medialab. Ce dernier a, comme son nom l'indique, pour but d'œuvrer sur du journalisme citoyen, de mutualiser des équipements vidéos et de faire parler autrement des commerçants, associations et citoyens qui composent la ville.

Les neuf jeunes sont donc allés à la rencontre de Souhila Kechiche, la directrice adjointe de l'association Art et Vie, de Céline Allies-Cortegiani, la co-gérante de la librairie Gulliver, de Yohan, prof de batterie, co-gérant du commerce Drumsworld et de Myriam Nitard, la patronne de la pâtisserie l'En-



Les jeunes ont été accompagnés par Thibaud Renouard, conseiller numérique, et Sergio Carrillo, coordinateur de médiation. / PHOTO V.B.

vie des mets. En quelques minutes de reportage, ces parcours de vie, des visages connus de Carpentras, se sont livrés devant la caméra tenue par l'un des participants. À leurs côtés, Thibaud Renouard, le conseiller numérique, les a accompagnés, pendant cinq jours, depuis la première image jusqu'au montage. « Des conseils, quelques tips, des encouragements », et le tour est joué.

Les journalistes en herbe ont montré leurs premières réalisations devant leur famille. Ils pouvaient être fiers d'eux. Parmi eux, certains ont bien envie de devenir citoyen et de valoriser l'invisible. Les vidéos devraient être diffusées et partagées par l'association sur ses réseaux.

« Un espace d'expérience dont il faut se servir » commente Thibaud Renouard. Une manière de faire parler de la ville, de mieux se connaître, de devenir citoyen et de valoriser l'invisible. Les vidéos devraient être diffusées et partagées par l'association sur ses réseaux.

V.B. Pour participer au Medialab : adhérer à hauteur de 50 € par an.

Carpentras • Encore quelques jours pour participer aux collectes solidaires

Vaucluse Matin 14/12/23

Les « Noël solidaires », qui ont permis pendant plusieurs années de récolter des boîtes remplies de mini-cadeaux pour les offrir à des personnes qui en ont besoin, changent de formule cette année. La récolte se limite à des friandises : chocolats, miel, tartinables sucrés, nougat, biscuits... Les produits seront donnés à des associations qui pourront les offrir à leurs bénéficiaires. Plusieurs lieux de collecte sont installés à Carpentras : quelques boutiques, mais aussi la MJC, la gare, la mission locale... Les dons peuvent se faire jusqu'au 16 décembre inclus.



À la mission locale, la boîte de collecte solidaire est installée dans le hall d'accueil.



"L'Envol", pour mieux découvrir les métiers de l'aéronautique

Un nouveau dispositif destiné aux 18-25 ans a été présenté au club house de l'aérodrome Edgar-Soumille par l'association Carri'Air et la Mission locale.

L'association Carri'Air et la Mission Locale du Comtat Venaissin, soutenues par la base aérienne 115 d'Orange, s'associent pour expérimenter un projet permettant à des jeunes de 18 à 25 ans de découvrir l'aéronautique et l'opportunité des quelques 60 filières professionnelles militaires ou civiles associées. Baptisée "L'Envol, découverte des métiers de l'aéronautique" le dispositif était présenté jeudi après-midi au Club house de l'aérodrome Edgar Soumille, en présence de Jacqueline Bouyac présidente de la CoVe et André Aiello délégué à la plateforme. Accompagnés par la Mission Lo-



Les 7 jeunes ont pris un premier contact terrain et profité de l'opportunité imprévue de l'atterrissage d'un Pilatus PC 12, en présence du colonel Guillaume Deschamps, commandant de la BA 115. / PHOTOS F.BE.

Des visites d'aéroport, de tour de contrôle et une initiation en vol sont organisées.



"L'Envol, découverte des métiers de l'aéronautique" a été présenté jeudi après-midi, en présence de Jacqueline Bouyac présidente de la CoVe et André Aiello délégué à la plateforme, par les représentants de la Mission locale et de Carri'Air, Sandrine Raymond et Alexis Mayer.

cale du Comtat Venaissin, 7 filles et garçons attirés personnellement par l'espace ou l'aéronautique étaient entourés de la présidente de la structure Sandrine Raymond et de son directeur Lionel Urdy. Alexis Mayer, président de l'asso Carri'Air, et le colonel Guillaume Deschamps, commandant de la BA 115 fidèle partenaire, ont détaillé le parcours qui conduira ces jeunes de Carpentras, Monteux, Aubignan, à l'obtention du Brevet d'initiation aéronautique (BIA). Un

monde pour eux encore méconnu et injustement jugé inatteignable.

Le projet qualitatif se veut en effet un levier de mobilisation vers des professions demandeuses,

autant qu'une valorisation de compétences, impactante auprès de futurs employeurs, quelque soit le secteur vers lequel les jeunes s'orienteront. Carri'Air et la Mission locale travailleront la thématique de la citoyenneté en créant un lien original entre l'armée de l'air et les jeunes. Des visites d'aéroport, de tour de contrôle et une initiation en vol sont d'ores et déjà organisées. Avant de s'investir pendant 7 mois (mémorisation, entraînement...), les jeunes ont pris un premier contact terrain et profité de l'opportunité imprévue de l'atterrissage d'un Pilatus PC 12, aussitôt visité. Voyons-y un coup de pouce encourageant pour la suite.

F.Be.

Carpentras

Vaucluse Matin 18/12/23

Mission locale : nouveau succès du forum de la mobilité internationale

Il y avait une joyeuse ambiance de ruche jeudi 14 décembre à la mission locale, avec plus d'une centaine de jeunes venus découvrir les possibilités de partir à l'étranger pour quelques semaines ou plus.

Après l'accueil par la présidente et le directeur, avec gri-

gnotage offert, les jeunes ont pu rencontrer les 15 partenaires installés dans les bureaux et salles de la mission locale, et découvrir toutes les opportunités proposées dans leurs parcours : chantiers de bénévoles, stages professionnels, service civique international, emploi...

Ils ont aussi pu bénéficier d'ateliers liés aux atouts et difficultés de ces départs.

Christian Roig rappelle que 178 jeunes ont déjà bénéficié d'un accompagnement personnalisé à la mobilité internationale depuis 2012, au sein de la structure.



Élection à la Mission locale Comtat Venaissin. C'est à la salle polyvalente que le maire Guy Girard a accueilli, lundi soir, les participants à cette élection des membres du conseil d'administration de la Mission locale Comtat Venaissin, suite à la démission du président. L'un des objectifs de la Mission locale de Carpentras est de proposer à chaque jeune un parcours cohérent de formation et d'insertion, avec le souci réaffirmé de faire reculer toutes les pratiques discriminatoires. Le conseil d'administration est composé d'au moins 20 membres issus de trois collèges: collège des contributeurs



Etat, Pôle emploi et collectivités territoriales; collège des acteurs économiques et sociaux; collège des organismes œuvrant dans le champ d'insertion. Les membres du Conseil étant ainsi élus se réuniront les 27 février pour élire le (a) nouveau (elle) président (e). Notre photo: autour de Guy Girard; la vice-présidente Sandrine Raymond, Jacqueline Bouyac, Max Raspail et de nombreux élus, les participants à cette élection. /PHOTO S.S.

MISSION LOCALE DU COMTAT VENAISSIN VIDE DRESSING TROC GRATUIT. Des vêtements de tout âge en bon état, qui dorment dans les placards ? ALORS ECHANGE-LES ET DONNE-LEUR UNE SECONDE VIE ! LE JEUDI 09 NOVEMBRE. Dès 8H30 au 16 rue de la Juiverie 84200 Carpentras.

À la Mission locale, des bénévoles parrainent des jeunes



Lors de la signature du partenariat entre la Mission locale et Relais amical. Photo Le DL/AV.

Souvent retraités, parfois chefs d'entreprise ou salariés, ces bénévoles prennent sous leurs ailes des jeunes pour les accompagner vers l'emploi. Un partenariat gagnant-gagnant, signé entre la Mission locale et le Relais amical de Vaucluse.

Ce dispositif est expérimenté depuis un an, avec déjà 28 jeunes parrainés, « 67 % ont trouvé un emploi et 11 % une formation, c'est une réussite », se félicite la structure carpentrassienne, première dans le Vaucluse. Pour 2023, dix-huit parrainages ont déjà été noués et dix-sept sont à venir.

Et l'appel à marraines et parrains est lancé. Retraité, chef d'entreprise ou salarié, qu'importe ! « Tous les profils et parcours de vie sont les bienvenus », souligne Florence Araszkievicz, conseillère et référente parrainage de la Mission locale. Danièle Étienne, marraine, témoigne : « J'ai pris conscience que je pouvais être utile aux jeunes, en leur apportant mon expérience. »

Tous les profils sont bienvenus

« Avoir une marraine, ça a véritablement appuyé mon projet. Je débambulais entre le commerce, la médecine et le social et grâce aux conseils, je sais que je veux devenir psychopédagogue dans l'aide juridique à l'enfance. » Bastien, 21 ans, témoigne son expérience positive. Pris en charge depuis 3 mois à la Mission locale Comtat Venaissin, le Carpentrasien assure avoir pris confiance. « Avant, je n'aurais jamais osé prendre la parole en public » et il est sou-

« L'insertion et l'emploi sont nos moteurs. Ces bénévoles sont au plus proche des jeunes, avec cœur et conviction », déclare la nouvelle présidente de la Mission locale, Sandrine Raymond, lors de la signature de la convention, reconductible chaque année. L'occasion de présenter le directeur par intérim, Lionel Urdy, en place depuis mi-mars.

Devenir marraine ou parrain : fa@milocv84@fr

De la solidarité à l'occasion de l'action "Fête de la rentrée"



Esther Cantone des caddies de l'espoir au centre, entourée des partenaires de l'action Photo Le DL/Anne Cholet

À l'occasion de l'action "Fête de la rentrée", qui s'est déroulée au Pou du Plan le 27 septembre dernier, les "Caddies de l'Espoir", malgré les difficultés rencontrées, n'a pas hésité à fournir de nombreux lots. L'action était portée par d'Unes avec le partenariat de la Mission locale, de l'épicerie sociale "Oxygène", de la CoVe et des "Caddies de l'Espoir".

Carpentras Fêtes de rentrée de la prévention spécialisée à Carpentras

Depuis janvier 2023, grâce à un financement du Département de Vaucluse, l'Association Dunes fait intervenir quotidiennement des éducateurs de rue dans les quartiers du Pou-du-Plan et des Amandiers/Éléphants, pour les enfants de 11 à 25 ans. Cette semaine, l'association organise deux fêtes de rentrée : Pour recréer une dynamique et nous faire connaître des enfants, leur rappeler qu'ils peuvent nous contacter, qu'on est là pour leur répondre et les accompagner, dans la confidentialité, explique Elisabeth Camone, l'une des éducatrices. Mercredi 27 septembre, l'association s'est installée au cœur du quartier avec des jeux, des activités sportives et ludiques, et des cadeaux liés à la scolarité. La Mission locale a présenté des métiers par casque de réalité virtuelle. Vendredi 29 septembre, la fête se déroulera aux Amandiers. Près de 150 personnes sont passées, dont plusieurs représentants de l'équipe éducative du collège Daudet. Vaucluse Matin 29/09/23

L'alimentation des jeunes au cœur du partenariat



Sandrine Raymond, présidente de la Mission Locale Comtat Ventoux, et Jacqueline Bouyac, présidente du PNR, ont signé cette convention en présence de nombreux élus vauclusiens et de partenaires. Photo Le DL/Lydie Mallet

C'est la suite d'actions déjà menées dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial du Parc Naturel Régional Ventoux : 65 jeunes de la Mission Locale, dont 35 femmes ont participé à des ateliers cuisine avec diététicienne permettant de cuisiner sain et local à petit prix, mais aussi à des visites d'entreprises locales, voire des mises en situation professionnelle. Comme le rappellent les présidentes des deux structures signataires, la précarité, notamment alimentaire, est une réalité poi-

gnante chez les jeunes, et c'est l'un des objectifs d'actions qui ressort du diagnostic alimentaire mené par le Département. Et l'action permet aussi de faire découvrir le vivier d'emplois qu'est la filière agricole et transformation. La signature de cette convention de partenariat, ce jeudi 7 septembre, à laquelle sera bientôt associé le Campus Louis Giraud, permet de pérenniser et d'amplifier les actions de ce programme intitulé "Bien manger dans le Ventoux".

L.M.

Carpentras Mission locale : beau succès pour le premier vide-dressings

Malgré la pluie qui a empêché l'opération de s'installer confortablement sur la place de la mairie, se contentant du hall de la mission locale jeunes du Comtat Venaissin, ce premier vide-dressings gratuit a été un vrai succès. Les jeunes ont pu déposer les vêtements qu'ils ne portaient plus et choisir ce qui leur plaisait parmi les vêtements apportés par d'autres. Hanan Makhlouf, la médiatrice à l'initiative de cette opération, s'est même dit agréablement surprise du succès de cette première édition qui a attiré 43 participants ; un succès qui permet d'envisager une autre édition au printemps.

Vaucluse Matin 14/11/23

BOUGER EN EUROPE GRÂCE À LA MISSION LOCALE



La mobilité internationale est une offre de service de la mission locale qui permet aux jeunes de vivre une expérience à l'étranger. Que ce soit par un échange interculturel, pour une mission de volontariat en Europe, un stage professionnel ou un service civique international, la Mission Locale peut accompagner les jeunes et leur famille dans cette aventure ! Pour informer sur toutes ces possibilités, une conférence et des animations ont eu lieu à Montoux dans le cadre des ERASMUS DAYS. Contact : 04 90 60 25 80 ou page Facebook « Mission locale du Comtat Venaissin »

Le Journal de Montoux | Novembre 2023

84 VAUCLUSE : Exemple de parcours CEJ



Bien manger dans le Ventoux

Tout au long de l'année 2023, la Mission locale du Comtat Venaissin a conduit, avec le Parc naturel régional du Mont-Ventoux (PNRMV), un projet inscrit dans le Projet Alimentaire Territorial.

- Cofinancé par le Département de Vaucluse (FAJ), par le Parc naturel et la Mission locale, ce projet croise plusieurs objectifs globaux : Lutter contre la précarité alimentaire qui touche un grand nombre de jeunes sur le territoire ; Leur faire découvrir leur territoire, ses produits et les métiers qui les produisent et les produisent. Plusieurs activités se complètent pour atteindre ces objectifs : Des ateliers de cuisine visant notamment à sensibiliser les jeunes au « zéro déchet » ; Des visites d'entreprises locales et des rencontres avec des employeurs pour découvrir les métiers de la production et de la valorisation des produits locaux - et susciter ainsi des projets professionnels « nouveaux » en modifiant les représentations que s'en font des jeunes ; Des mises en situation professionnelle.

Fin 2023, plus d'une centaine de jeunes ont participé aux activités du projet. Au total, les porteurs du projet ont mobilisé près d'une vingtaine de partenaires locaux sur la double thématique « alimentation » et « métiers » de Bien manger dans le Ventoux.

Le parcours de D, décrocheur en Bac Pro sans diplôme, est emblématique de la portée de ce projet qui vise à la fois le quotidien des jeunes : l'alimentation et son coût, ainsi que leurs capacités de projection professionnelle. Suivi en Contrat d'engagement jeune à partir de mars 2023 et bénéficiant de l'accompagnement d'un Parrain pour l'Emploi pendant près de trois mois, D. a découvert l'engagement civique dans le cadre de Bien manger dans le Ventoux, notamment au contact de l'Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne de Carpentras.

Après plusieurs stages et après avoir obtenu la partie théorique du BAFA, D. a signé un Contrat d'Engagement éducatif, puis un CAE-PEC d'animateur pour enfants à Carpentras.

Dans ce cadre, début 2024, D. finalisera son BAFA et passera son permis de conduire... lui qui, depuis son inscription à la Mission locale en janvier 2023, ne se déplace qu'à vélo ! La reconduction en 2024 de ce projet a été proposée par les porteurs.

La Mission locale sensibilise sur les discriminations à l'emploi

Ce mardi 18 avril, la Mission locale a organisé la première des trois journées dédiées au combat contre les discriminations à l'emploi. Au menu des discussions, sociologie et histoire des discriminations, et apprentissage des droits en la matière.

Financées par la direction départementale de l'emploi, du travail et des solidarités, la Mission Locale organise trois journées de formations pour lutter contre les discriminations à l'emploi.

« C'est un programme mené par l'association régionale des missions locales », précise Nathalie Delienne, l'une des deux référentes discrimination au sein de la structure à Carpentras. « On a invité tous nos partenaires : les CCAS, l'éducation nationale, les centres sociaux, et tous les relais sociaux, qu'ils s'occupent de jeunes ou de moins jeunes car la discrimination existe bien, on en a des exemples réguliers. Avec ces formations gratuites, on souhaite sensibiliser toutes les personnes qui peuvent se retrouver face à des victimes, les inciter à être attentifs et leur donner des outils pour les accompagner. Par exemple, sur le droit, on



Pendant la pause de midi, les participants qui sont restés sur place, continuent les échanges avec le sociologue (au centre) Olivier Noel. Photo Le DL/Lydie Mallet

va parler de la loi de 2001 qui est peu connue, du renversement de la charge de la preuve qui oblige l'employeur accusé de prouver qu'il n'a pas pratiqué de discrimination ou sur les 25 critères de discrimination. Beaucoup de personnes peuvent se retrouver face à des victimes, les inciter à être attentifs et leur donner des outils pour les accompagner. Par exemple, sur le droit, on

certaines partenaires, Nathalie Delienne compte bien en recevoir plus lors des deux prochains rendez-vous, et commence à préparer les futurs ateliers spécifiques pour les jeunes de la Mission locale.

« Un sociologue invité de la journée

La première journée, ce mardi 18 avril, était consacrée à l'histoire et à la

cialistes, une idéologie forte à la même époque. C'est l'après-guerre qui marque un changement : après la mise en place, dans plusieurs pays européens de régimes à vision raciale, les populations se sont demandé comment on avait pu en arriver là. Les droits politiques, le droit et les manuels scolaires ont commencé à changer ». Pour la période contemporaine, il rappelle comment sont nées les politiques de la ville, après les émeutes de Vénissieux en 1981, comment et où ont été construits les quartiers devenus Quartiers prioritaires de la ville (QPV), il insiste sur l'importance du choix des mots, et rappelle que « les discriminations sont co-construites, à nous de chercher comment y réagir et comment accompagner ceux qui en sont victimes ».

Lydie Mallet

Prochains rendez-vous : 22 mai, de 9 à 17 heures : le cabinet L'exégalis pour une découverte de la législation et le 30 mai, de 9 à 17 heures pour une présentation des expérimentations menées à Marseille. Contact : Mission locale jeunes - 42 rue Vigne à Carpentras. Téléphone : 04.90.60.25.80.

L'air de la ville

L'ATELIER



L'équilibre alimentaire au menu de la Mission locale et du Parc naturel régional du Mont-Ventoux

Hier, 10 jeunes gens, âgés de 18 à 25 ans, avaient rendez-vous à la Mission Locale, dans le cadre du Projet alimentaire territorial "Bien manger dans le Ventoux", en partenariat avec le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, sur le thème de l'alimentation durable. Chaque mois, deux ateliers sont animés par Émilie Moreau, diététicienne libérale en maisons de santé, qui propose un atelier théorique d'une heure à la Mission Locale et un atelier pratique de cuisine de deux heures à la maison du citoyen.

Lors de ce premier entretien, Émilie a notamment fait le point sur ce que les jeunes gens entendaient par "Équilibre alimentaire". Et les réponses ont fusé : nombre de protéines par jour - pas de fast food - nombre de repas par jour - grignotage limité - manger des fruits et des légumes - le soir plutôt léger - bien s'hydrater - féculents et sucres lents... Chaque point a été repris par Émilie, et d'autres comme le rythme horaire, l'activité... l'objectif étant de travailler l'équilibre alimentaire sur un repas, une journée. Pour le 2^e atelier, place à la pratique, qui se déroulera sur deux heures, ce jeudi, à la maison du citoyen, de 9h à 11h, avec, au menu, soupe à l'oignon et cabillaud aux deux pommes en gratin, ou comment préparer un repas équilibré avec un petit budget de 5 euros ?.

Au cours de l'année, les jeunes pourront visiter des entreprises alimentaires et des exploitations agricoles, afin de découvrir les métiers de l'alimentation du champ à la fourchette. /PHOTO P. DE R.