

# Newsletter Terre 2 Cultures

n°3 – Octobre 2020

## Entretien avec M. Regnier



Délégué interministériel chargé de l'accueil et de l'intégration des réfugiés



### :: Pouvez-vous nous expliquer le rôle de la DIAIR au sein de l'accueil des réfugiés en France ?

Nommé en janvier 2018 en qualité de délégué interministériel chargé de l'accueil et de l'intégration des réfugiés, j'ai la mission de coordonner l'ensemble des acteurs engagés dans le domaine (acteurs institutionnels, associatifs, entreprises...) dans le but d'améliorer la vie quotidienne des réfugiés. Mon approche et celle de ma délégation est donc transversale et touche tous les pans de l'intégration des personnes réfugiés : logement, emploi, culture, éducation, langue...

### :: Comment est née l'idée de cette rencontre à Lavour ?

La rencontre à Lavour, sur invitation de Pauline Vialaret, s'inscrit dans une volonté de poursuivre mes visites de terrain au plus près des territoires et des acteurs associatifs. L'objectif de ce déplacement était de me permettre de découvrir la manière dont se déploie concrètement les actions de Terre 2 Cultures et d'avoir un temps d'échange avec d'une part les réfugiés saisonniers et d'autre part le directeur de l'exploitation agricole de Lavour. L'idée étant de laisser la parole aux personnes qui bénéficient du projet, de découvrir l'impact que ces actions ont eu dans leur vie quotidienne et de répondre aux attentes exprimées.

### :: Comment avez-vous perçu le contact avec les réfugiés présents ce jour-là, que vous ont-ils rapporté ?

La plupart des réfugiés m'ont indiqué qu'ils projetaient leur avenir à Lavour grâce notamment à l'obtention de leur contrat de travail et de leur logement. C'est une excellente nouvelle et cela démontre l'accompagnement global de qualité fait par Terre 2 Culture sur les différents aspects de leur quotidien. Les échanges de la matinée ont également permis d'identifier des freins dans leur parcours d'intégration : trouver des solutions de mobilité pour permettre de circuler avec plus d'autonomie et

renforcer l'apprentissage de la langue pour une pleine intégration se sont révélés être deux pistes d'amélioration à explorer.

### :: Vous avez aussi rencontré un agriculteur qui emploie plusieurs réfugiés, comment avez-vous perçu son discours sur les freins qu'il a pu rencontrer pour et en engageant des réfugiés ?

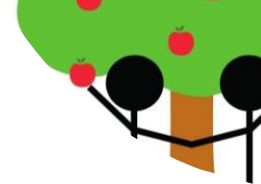
Les motivations et raisons qui ont poussé le directeur d'exploitation agricole rencontré à employer des personnes bénéficiant d'une protection internationale ont semblé être le fruit de deux facteurs : d'un côté une vision sociale de l'accès à l'emploi et de l'autre une vision pragmatique puisqu'un de ces enjeux était de pérenniser ses saisonniers. Il est important de faire connaître son engagement et les résultats positifs de cette mise en relation entre réfugiés et monde agricole pour permettre de lever les freins et les préjugés qui persistent dans le domaine. Les réfugiés sont des personnes qui, de par leur connaissance de l'exil et leurs parcours de vie parfois traumatiques, se révèlent être résilientes et volontaires. Il faut également savoir que ces personnes protégées par la France disposent d'un titre de séjour qui leur permet de travailler en toute légalité. Les réfugiés sont donc un atout et une aubaine pour les exploitants agricoles en demande de main d'œuvre.

### :: Que retenir-vous de cette journée ?

Ce que je retiens de cette journée c'est l'humanité et la chaleur de l'accueil de Pauline Vialaret, de son équipe et des réfugiés qui m'ont accueilli chez eux. Ce qui m'a également marqué c'est le message très positif que renvoie Terre 2 Cultures : celui de l'existence de projets qui s'inscrivent dans un écosystème intégré au niveau local. Car la mobilisation et la mise en cohérence les acteurs de terrain sont primordiales dans le développement d'actions aussi riches que pertinentes.



# Paroles de réfugiés



## Entretien avec Wali



### **:: Peux-tu te présenter ?**

Je m'appelle Wali et je suis en France depuis 3 avril 2017, exactement. Je viens d'Afghanistan. Là-bas, j'étais boulanger. Aujourd'hui je travaille à Lavour depuis le 9 février 2019.

### **:: Peux-tu nous expliquer comment s'est déroulée cette rencontre avec M. Regnier ?**

Nous avons reçu la visite de M. Regnier, dans notre maison. Le directeur du Domaine de Fontorbe était aussi présent. Nous avons eu le plaisir de leur faire visiter notre maison et ensuite de pouvoir discuter. C'était un honneur pour nous de pouvoir les accueillir et parler. Nous avons été un peu timide au début, parce que nous étions impressionnés.

### **:: Que retiens-tu de cette journée ?**

Je retiens les mots de M. Regnier, qui nous disait que la France était heureuse de pouvoir nous accueillir et qu'il espérait que nous poursuivions notre vie ici, que notre intégration à la commune de Lavour se passe bien. Pour nous c'était très important. Il nous a aussi mis en garde, il nous a dit que nous pourrions parfois nous confronter à des difficultés. C'est aussi bien d'avoir entendu ça.

### **:: Maintenant, revenons un peu sur ton parcours au sein de l'association. Et peux-tu nous raconter comment les choses ont évolué pour toi depuis ton arrivée ?**

Je suis arrivé ici en 2019 pour mon premier contrat de travail grâce à Terre 2 Cultures. J'ai commencé au Domaine de Fontorbe, dans les pommes. A la fin de mon premier contrat, je suis retourné à Paris, et j'ai aussi pu partir en vacances. A la fin du premier confinement, j'ai eu la chance de revenir travailler à Lavour et d'y retrouver les amis avec qui j'avais déjà travaillé la saison précédente. Au début nous étions hébergés sur le Domaine, avec des ouvriers d'autres nationalités. Et comme nous avons envie de rester ici encore pour un moment, l'association nous a proposé l'idée de louer une maison juste pour nous, et avec leur aide, nous l'avons fait !

### **:: Donc tu commences à bien connaître Lavour. As-tu pu connaître d'autres endroits dans les environs ?**

Oui, ce qui est bien c'est qu'avec le train on peut par exemple se rendre facilement à Toulouse, qui est une grande ville. Avec l'association, on a aussi pu visiter Castres, une jolie ville.

### **:: D'ailleurs, en parlant de cette maison, tu connaissais déjà ta voisine avant de t'y installer, non ?**

Oui, juste à côté de chez nous se trouve un cabinet de kinésithérapie. Cet été je suis tombé à vélo et me suis cassé le bras. La kiné qui s'est occupée de moi est notre voisine. C'est comme ça qu'elle a aussi rencontré l'association Terre 2 Cultures et qu'en discutant elle a proposé de nous louer la maison juste à côté de son cabinet.

### **:: Maintenant, tout va bien, tu t'es remis ?**

Oui, aujourd'hui tout va bien. Le mois dernier nous sommes allés à l'hôpital de Purpan avec Assina pour les derniers examens.

### **:: Tu peux nous dire qui est Assina ?**

Assina est une bénévole de l'association. Elle vient nous rendre visite, boire le thé avec nous. En cas d'urgence, on sait qu'on peut faire appel à elle.

### **:: Tout à l'heure tu nous disais qu'en Afghanistan tu étais boulanger, peux-tu nous expliquer le projet que l'association et toi êtes en train de « mijoter » ?**

Oui, comme j'étais boulanger et que j'aime toujours beaucoup cuisiner, nous avons commencé à travailler sur un projet d'atelier de cuisine Afghane. J'ai envie de partager ma culture avec les habitants de Lavour. La cuisine est un très bon moyen de partager ma culture.

### **:: Avant de conclure, on croit savoir que tu as appris une très bonne nouvelle ces derniers jours...**

Oui, c'est vrai. Il y a quelques jours, ma fille est née. Je suis très heureux !





L'équipe de **Terre 2 Cultures** remercie chaleureusement la **DIAIR** pour son soutien.

Retrouvez la **vidéo** réalisée par la **DIAIR** sur **Terre 2 Cultures** en cliquant sur la **vignette** ci-contre.



## Recette du mois **Salade al-aswad (Soudan)**

Le momo (མོ་མོ་) est un ravioli originaire du Tibet, cuit à la vapeur et fourré. Il se déguste salé ou sucré.



### Ingrédients :

#### Pour la pâte

- :: 1 c.à.s. d'huile
- :: 1 pincée de sel
- :: 50 cl d'eau
- :: 300g de farine

#### Pour la farce

- :: 3 c.à.s. de sauce soja
- :: 1/2 c.à.s. de curry
- :: 2 pincées de kopan massala
- :: 1 c.à.c. d'ail
- :: 1 petit oignon
- :: 2 pincées de gingembre
- :: 100g de bœuf haché

Dans un premier temps, dans un grand récipient, mettez la farine, l'eau froide et mélangez. Ajoutez le sel et l'huile et mélangez à nouveau. Réservez au réfrigérateur.

Ensuite, pour réaliser la farce, hachez très finement l'oignon, puis ajoutez la viande, l'ail et les épices.

Saupoudrez votre plat de travail, disposez votre pâte et étalez-la au rouleau. Pas trop fine, sinon elle ne tiendrait pas la cuisson.

Découpez à l'aide d'un emporte pièces des ronds (8 à 10 cm de diamètre). Disposez ensuite une cuillère à soupe de farce au centre et fermez les momos.

Enfin, dans une grande casserole d'eau salée additionnée d'une cuillère à soupe d'huile, vous n'avez plus qu'à faire cuire les momos dans votre panier vapeur pendant 15 minutes.

Vous pouvez aussi les cuire à la cocotte minute.

Curieux de connaître le réseau Terre 2 Cultures ?



Cliquez sur notre carte interactive !

Envie de nous aider ?  
Devenez bénévole !

**Devenir Bénévole**

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux !



## Nos partenaires :

