



Des femmes dans la cité

Bien que certains problèmes tendent à subsister et parfois pas des moindres, être une femme à l'époque moderne est toutefois davantage teinté d'espoir que par le passé. Les femmes sont plus sur le devant de la scène, leurs possibilités ne cessent de croître, même s'il faut souligner qu'elles ont dû se battre pour créer elles-mêmes ces possibilités. Pourtant, dans la vie de tous les jours et depuis des années, des femmes et groupes de femmes travaillent dur pour améliorer leur condition, en s'informant et en apprenant. Des inégalités demeurent, par exemple l'inégalité salariale, la difficulté pour accéder à des emplois valorisants, la précarité des mères célibataires et la fatigue de la double journée.

Contact : lesechosdelamala@gmail.com

HAWA MANGARA et DANIELLE MAIRESSE, Association AVISA

Je suis Hawa Mangara, je suis d'origine malienne, en 2008 j'ai emménagé à la Maladrerie; à l'époque j'avais deux enfants et maintenant j'en ai quatre. Je ne suis pas allée à l'école au Mali mais j'ai senti la nécessité d'apprendre le français pour mieux échanger et je me suis inscrite à un groupe de remise à niveau.



Je m'appelle Danielle Mairesse j'habite à la Maladrerie depuis 1989.

Je suis partie très jeune à la retraite cela fait 10 ans. J'ai eu un cancer du sein et j'ai pu bénéficier du statut spécial de l'EDF-GDF en tant que mère de trois enfants. Hélas, aujourd'hui ce statut est supprimé. Grâce à cette disponibilité je peux participer aux réunions de quartier. C'est comme cela que j'ai rencontré Hawa... On s'est trouvé des affinités et nous sommes devenu amies. Je continue aussi à militer dans mon syndicat (la CGT) pour défendre le statut des retraités. Je me suis rapprochée d'Hawa quand elle a perdu son mari. Nous l'avons accompagnée jusqu'au Mali pour le voyage du rapatriement du corps, grâce au statut de mon mari Serge, retraité d'Air France. Nous avons passé une semaine entière au Mali dont trois jours dans sa famille à Bamako. C'est un échange

essentiel pour tisser des liens et se rendre compte que le regard sur le monde à travers le petit écran de la télévision est loin de suffire pour se **comprendre les uns les autres**.

Hawa : Sans la rencontre et les occasions de se connaître dans la cité je n'aurai pas eu cette chance. Les gens m'ont aidée, dans le quartier il y a eu une cagnotte organisée par une voisine, Jessica. Je me suis retrouvée à mon retour seule avec mes quatre enfants. Heureusement je suis entourée par mes amis et ma famille en France. Je veux faire ma vie ici. Si je pleure, j'appelle Danielle.

Danielle : Tu ne pleures pas souvent.

Hawa : Tu n'es pas malienne mais tu es ma famille. A la Maladrerie je ne me trouve pas toute seule. Grâce au réseau « langage de femmes » nous sommes allées à Auschwitz avec ma fille. J'ai pu voir ce que l'Europe avait vécu d'immonde pendant la deuxième guerre mondiale avec le nazisme et les camps de concentration. Nous qui sommes africains nous ne savons rien de cette histoire. C'est inimaginable, on a voulu supprimer le peuple juif !

Danielle : Je crois que les femmes sont plus disponibles pour tisser des liens, grâce aux enfants. On a réussi à créer une petite association dans le quartier, *Avisa*, avec l'aide de Lionel Donnet pour les démarches administratives. Le but d'*Avisa* c'est d'alerter et d'aider les mamans afin qu'elles soient très attentives à l'éducation de leurs enfants et qu'elles évitent les dangers de la rue surtout quand ils sont sans surveillance. La femme met au monde les enfants et doit les protéger.

Hawa : Les femmes sont là pour défendre la vie il me semble. On a problème au Mali, au Nord, avec les djihadistes, j'ai un neveu qui a été tué. Je remarque que la société malienne ne progresse pas. Nous les Africains, on ne sait pas comment s'en sortir. Les gouvernants africains envoient leurs enfants étudier en Europe et laissent le peuple dans la misère et l'ignorance (il y a cent élèves par classe dans l'école publique à Bamako). Dans les villages il n'y a pas d'école ou alors ce sont des écoles privées. Je ne suis pas allée à l'école au Mali, c'est le sort de la majorité des femmes maliennes. Cela a été un handicap pour moi. L'objectif de notre association, c'est de mettre en évidence l'éducation.

Danielle : Sans éducation nous sommes tous démunis. Je pense que le Parcoursup mis en place dans cette mandature va encore aggraver les inégalités de chance.

Hawa : J'ai décidé pour mes enfants de rester en France. Ma mère est décédée au Mali sans pouvoir se soigner correctement. Ici mes enfants peuvent être soignés et à aller à l'école. C'est un choix. A la Maladrerie, il y a beaucoup de solidarité entre les générations. C'est quoi la vie ? C'est de la solidarité, de l'amitié et du partage.

NICOLE PICQUART, Présidente de la Régie de Quartier Maladrerie-Emile Dubois En quelques jours tout peut basculer.

La Régie de Quartier Maladrerie – Emile Dubois est une association qui a un peu plus de 20 ans. Elle remet en emploi chaque année une quarantaine d’habitantes et d’habitants du quartier ou de la ville d’Aubervilliers sur des activités diverses dont les principales sont le nettoyage et l’entretien, le bâtiment second œuvre et les espaces verts. Un marché à clauses d’insertion passé par l’OPH lui permettait d’employer une équipe de 12 à 14 femmes pour nettoyer les halls et parties communes de La Maladrerie. Mais leur dernier appel d’offre ayant été lancé sous une forme classique, c’est une société de nettoyage qui l’a remporté au 1er octobre 2021.



In Situ Festival de Street Art au Fort d’Aubervilliers
Portrait de Nicole par Jorge Rodriguez-Gerada (2014).

Perdre un marché comme celui du nettoyage et de l’entretien de la cité de La Maladrerie a été un coup dur pour la Régie de Quartier. Sur le plan économique parce qu’on ne peut rompre les contrats d’insertion avant leur échéance, ce qui signifie qu’il faut attendre la fin du contrat (en général signé pour 4 mois) et ne pas le renouveler faute d’activité et de contrepartie financière. Sur le plan humain parce que l’annonce faite aux femmes salariées de l’équipe a été soudaine et qu’elle a significé un grand bouleversement de leur vie familiale.

L’annonce de la perte du marché a été pour elles une rupture brutale de ce qu’elles avaient pu construire et un arrêt des mesures d’accompagnement dont elles bénéficiaient : cours de français et

d’alphabétisation, cours d’informatique, aide pour l’accès aux droits et à la nationalité française pour certaines, formation au permis de conduire. A côté de cela, elles ont perdu l’énorme avantage de travailler à proximité de leur lieu d’habitation, où avec des horaires adaptés à leur situation, elles pouvaient emmener les enfants à l’école le matin, aller les chercher pour le déjeuner, les ramener l’après-midi et les récupérer à leur sortie le soir.

Les 7 femmes qui ont vu l’arrêt de leur contrat ont dû revoir toute l’organisation de leur quotidien. Trois d’entre elles ont pu trouver un nouveau contrat à durée indéterminée en tant qu’agentes d’entretien à Paris, mais les autres n’ont obtenu que des emplois précaires avec des horaires non flexibles, ou le retour à Pôle Emploi.

Ce qui a permis à certaines de tenir est la continuation des ateliers collectifs autour d’activités artistiques et culturelles qui faisaient partie de leur vie à la Régie. Elles ont pu se retrouver, partager de façon régulière autour d’un thé et de gâteaux un moment festif et chaleureux et finir ce qu’elles avaient commencé.



LAURA VARIN, cuisinière à La Blague

Laura : J’ai toujours aimé manger, cuisiner. A la base, je suis sociologue. J’ai commencé à travailler dans les bars à 18 ans, pour payer mes études. J’ai fait beaucoup de service en salle et j’ai adoré la restauration, j’aimais déjà beaucoup la cuisine. Je me suis vraiment reconvertie il y a quatre ans, quand j’étais enceinte de mon 2ème enfant, j’avais envie de mener la vie que je voulais. J’ai fait une école professionnelle pour adultes, en 3 mois, j’ai passé le CAP, j’ai travaillé dans des milieux très gastronomiques. J’ai fait ma première expérience dans un trois étoiles et là c’était très violent, c’était un monde d’hommes. Après, j’ai voulu ouvrir mon restaurant à Aubervilliers, mais c’est tombé en plein Covid et cela ne s’est pas fait. Je connaissais Stéphanie de *la Blague* qui m’a parlé de ce projet. Je me suis dit c’est cool, c’est un endroit de femmes où je vais pouvoir faire ce que je veux, sans pression. On n’a pas besoin de pression pour faire les choses que l’on aime.

Echos : Ta cuisine est vraiment bonne, avec des goûts, des couleurs, des consistances. C’est une découverte.

Laura : J’aime bien être surprise quand je mange, du coup j’essaie de trouver cela aussi dans la cuisine. En fait, je ne suis pas végétarienne à la base. Je me disais, comment je vais faire pour me régaler sans viande? A chaque fois que j’imagine un plat je me dis qu’il faut qu’il ne manque rien. C’est pour cela que j’intègre toujours un élément comme la friture qui donne de la rondeur, de la gourmandise. Je cuisine comme si ce n’était pas végétarien, avec des jus de légumes.

Echos : Ta cuisine est personnelle, cela se voit.

Laura : La cuisine végétarienne est à la mode mais on imagine que c’est forcément pour la « santé » du coup on sert un bol de riz avec plein de graines et on ne pense pas au goût. C’est l’avenir, on ne peut pas faire autrement, je ne ferai plus autre chose mais je veux casser l’image de la cuisine végétarienne triste. C’est beaucoup plus compliqué de manger bon quand on mange végétarien parce que les éléments ne suffisent pas. Une viande avec des patates, c’est bon. Mais associer un féculent avec des légumes, cela ne suffit pas, il ne va rien se passer. Il faut beaucoup de cuisine et de temps de travail.

Je travaille la matinée, pour préparer le repas pour 30 personnes. A la maison, je ne cuisine pas, je n’ai pas le temps. Ce n’est pas le nombre de couverts qui est important (entre 10 et 40) mais le nombre de préparations. On essaie de faire des choses qui sortent de l’ordinaire, qui demandent du temps avec des sauces, des condiments, toujours apporter un petit truc en plus. Il



y a des principes de base en cuisine : les 4 goûts que l'on apprend en maternelle. Il faut du sucré, du salé, de l'acide et de l'amer et un cinquième goût, l'umami qui est un goût japonais, que les chefs végétariens travaillent beaucoup. C'est le goût qui enveloppe tout et qui fait que l'on y revient. Et c'est ce qu'il y a dans le suc de la viande et qu'il faut chercher en cuisine végétarienne : l'ail, le chou, des choses puissantes avec de la longueur en bouche.

Echos : Et l'approvisionnement ?

Laura : On travaillait beaucoup avec des grossistes. Le bio local, c'est compliqué et très cher en Ile de France. On va travailler avec un fournisseur, *CultiCime* qui cultive sur les toits du *Fashion Center*. Ils ont surtout des trucs d'été, des salades, tomates, courgettes. Pour le moment, on a du mal à stocker des légumes. On va changer la cuisine pour qu'elle soit plus professionnelle.

Echos : Est-ce que des femmes te demandent des conseils ? Vous pourriez être un lieu de référence sur le bien-manger.

Laura : Quand j'ai commencé en septembre 2020, il y avait beaucoup d'enfants qui venaient et c'était très chouette. J'étais seule en cuisine avec eux. Il y avait des enfants de 10 ans qui ne savaient pas reconnaître une carotte et petit à petit ils se sont intéressés. Ils m'aidaient, ils travaillaient ils faisaient la plonge. Et puis il y a eu de nouveau la pandémie. J'adorais, cela me manquait qu'ils ne viennent plus, ils me donnaient la patate. Maintenant ils vont à la buvette. Ils sont devenus adolescents. Stéphanie était la maman de tout le monde. Les ados, je les vois manger n'importe quoi. La plupart du temps, quand les enfants venaient on mangeait tous ensemble et ils disaient « c'est trop bon ce que tu fais ». Ils ne savaient rien ! Ce serait chouette de faire revenir les enfants, cela faisait partie du projet à l'origine. On va faire un atelier d'œufs en chocolat demain avec un spectacle de marionnettes : le chef Kradoc. J'ai 25 inscrits mais j'ai fait 40 œufs pour les enfants de la Mala. Le cirque Kradoc va peut-être nous aider à les faire revenir. Je vais voir si on peut mettre en place chaque mois un spectacle avec le chef Kradoc qui vient présenter une recette, parler des produits. Il faudrait rémunérer les deux artistes qui sont bénévoles pour l'instant. La blague devrait réaliser plus de missions, des ateliers sur le bien-manger mais le COVID nous a freinées. Il recommence à se passer beaucoup de choses. Notre apéro de printemps a bien marché ! On avait fait une fête avec des tapas, c'était très cool, il y avait plein de monde dedans et dehors. Tous les jeudis soir ce sera jeu de sociétés.

Je pars bientôt en congé maternité, mais je reviendrai.



La merveilleuse cuisine du CHEF KRADOC

09 avril 2022

14h30 Atelier peinture sur œufs en CHOCOLAT

16h Chasse aux œufs, SURPRISE!

Réservation conseillée: cafe.lablague@gmail.com
La Blague 126 Rue Danielle Casanova, 93300 Aubervilliers

L'Atelier-Débrouille d'ADRIA BENATMANE à l'Aquarium



Mes ateliers de couture à l'Aquarium ont commencé en printemps 2019 avec l'association Approche et en 2021 j'ai créé mon association " l'atelier débrouille". Une adhésion de 5€/an est demandé lors de l'inscription.

Lors des ateliers il peut y avoir 2 personnes comme 10 voir plus. Je gère les activités avec ma collègue Madame Ben Moussa Laurence ainsi que Tasadite, Guy et Najet qui sont les plus fidèles bénévoles.

L'activité la plus demandée est la couture mais il y a aussi de la broderie, de la récup (don de vêtements enfant pour écoles ou familles en difficulté) et de la création (poupée parfumée en upcycling, peinture sur tissu ou tee-shirt personnalisé).

Les ateliers sont ouverts tous les jeudis et un vendredi sur deux (de 14h à 18h) et tous les samedis (13h à 19h)

Le Facebook de l'association est « l'atelier débrouille », mon mail adria.benatmane77@gmail.com



Le Travail Invisible des femmes.

Le premier mardi du mois d'Avril, c'est la journée mondiale du Travail Invisible au Canada.

C'est quoi le travail invisible ? Qui n'est pas visible, qui échappe à la vue. Les nuages rendent la lune invisible. Ce travail invisible, ce sont toutes les tâches que vous faites pour le bon fonctionnement de votre maison, de votre couple et de votre famille. Rapidement, on pense au ménage, au lavage et aux repas mais cela comprend aussi la prise de rendez-vous, celle où vous avez été cherché le petit à l'école parce qu'il était malade et aussi les anniversaires. Et ainsi de suite... Des tâches qui s'ajoutent au boulot et qui vous font dire « je n'ai pas vu ma soirée » et « où est passé le week-end? ». Combien de temps les femmes passent-elles chaque semaine à faire du travail invisible ? Combien de temps à jouer les mères-orchestre ? Combien d'heures de travail invisible faites-vous chaque semaine ?

De plus en plus d'hommes prennent le relais. Mais, on aura compris que le travail invisible des femmes, loin d'être un choix, s'inscrit très souvent dans un contexte social inégalitaire où tout ce qui est féminin est souvent dévalorisé.

Femmes solidaires

Engagée depuis 1972 pour l'égalité femmes-hommes et contre toute forme de discrimination, l'association Femmes Solidaires 93 informe, accompagne et soutient les femmes victimes de violence.

<https://femmessolidaires93.wordpress.com/>

Place aux femmes

<https://placeauxfemmes.wordpress.com/>



Rendez-vous dans un café un mardi sur deux à 19h pour passer un bon moment et échanger sur la mixité et la place des femmes dans la ville d'Aubervilliers.

La Pépinière.

La pépinière est une association dédiée au bien-manger à la Cabane, 62 bis rue du Moutier, avec :

- Des ateliers et animations
- La Pépicerie, une épicerie coopérative
- La cantine des femmes battantes.



Les Femmes dans l'Histoire : le 8 mars

La journée des droits des femmes le 8 mars est l'occasion pour des collectivités, associations et lieux culturels de Seine-Saint-Denis de mettre les femmes à l'honneur.

Cette journée internationale met en avant la lutte des femmes pour leurs droits et la fin des inégalités. En Août 1910, lors de la 2^{ème} internationale des femmes socialistes, Clara Zetkin propose de créer une journée internationale des droits des femmes. La date du 8 mars est choisie par référence aux manifestations du 8 mars 1917 à Petrograd qui ont lancé la révolution en Russie. En 1921, la journée est officialisée en URSS et en 1977 par l'ONU. Il faudra attendre 1982 en France, à l'initiative du MLF.

Le saviez-vous ?



Le 8 mars n'est pas

la journée d'la femme



Le 8 mars est la journée internationale de lutte pour les droits des femmes

Cette journée a été proposée par la militante révolutionnaire et féministe **Clara Zetkin** en 1910 en vue d'obtenir, d'abord, le droit de vote des femmes.

Le 25 novembre : journée internationale de lutte contre les violences faites aux femmes.

Instaurée par l'ONU en 1999



3919 - Violences Femmes Info
 Numéro de téléphone qui répond aux femmes victimes de toutes formes de violences.
Appel anonyme et gratuit.



A venir, aux Poussières

Un projet pour l'invention d'une spécialité culinaire albervillarienne.

Un cycle de visites, d'ateliers de découvertes et de création autour de la question du repas.

Infos : 01 43 52 10 98

1 rue Sadi Carnot, Aubervilliers

Octobre Rose

POUR L'OCTOBRE ROSE,
LUTTONS CONTRE LE CANCER DU SEIN EN APPRENANT LES GESTES QUI SAUVENT



Campagne de sensibilisation annuelle pour le dépistage du cancer du sein.

C'est important pour nous les femmes.



Manifestation du MLF, 1er mai 1971.

Photo M. FRANCK / MAGNUM PHOTOS