Rapport d'activités 2022

Animations
Rencontres
Cultures

AVEC LE SOUTIEN DE LA VILLE DE GENÈVE

fase réseau cohésion

RINIA CONTACT
Centre d'animation, d'intégration et d'échanges interculturels

ARC (Animations, Rencontres, Cultures)
Association Rinia Contact
Rue du Vélodrome 8
1205 Genève

Lieu d'activité :
Rue de Lyon 99, Espace «Le 99»
as.riniacontact@fase.ch
www.riniacontact.com

Remerciements

*

Un grand merci à nos subventionneur.se.s, collaborateur.trice.s et bévévoles :

Ville de Genève
Fase
BPEV
Espace Le 99
Villa Yo-Yo
L'association Communauté Albanaise à Genève
Association sportive des Charmilles
Camarada
Super Licorne
La Roseraie
Au coeur des grottes
Agora
Grève Nautique
Agenda21
Fondation Wilsdorf
Destination27
Overseas Culture Interchange

Préambule

*

Le retour à la normale après deux ans de pandémie a pu voir refleurir au coeur de nos activités le plaisir de partager des recettes et des repas en commun.

C'est pourquoi nous voulions vous faire partager notre culture de la cuisine d'ici et d'ailleurs à travers ce rapport d'activtiés.

Avis aux lecteurs et aux lectrices.

Dans le but de faciliter la lecture de ce rapport, l'équipe a fait le choix d'utiliser le genre masculin plutôt que le langage épicène.
Les termes au masculin s'appliqueront donc indifféremment au genre masculin et féminin.

Bonne lecture!

Comptes

*

Rinia Contact Bilan au 31 décembre 2022

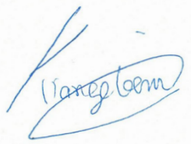
Passif	**2022 CHF**	**2021 CHF**
Fonds étrangers		
Engagements courants et à court terme		
Créanciers sociaux	500.75	2'082.65
Autres créanciers	1'313.00	150.00
Avances animateurs	2'705.36	155.30
Total Créanciers	4'519.11	2'387.95
Total Engagements courants	**4'519.11**	**2'387.95**
Passifs transitoires		
Charges à payer	1'075.80	852.50
Produits comptabilisés d'avance	2'000.00	5'000.00
	3'075.80	**5'852.50**
Sous total fonds étrangers	**7'594.91**	**8'240.45**
Fonds propres		
Fonds propre au 1er janvier	5'763.45	15'293.17
Résultatsde l' exercice	**-7'644.63**	**-9'529.72**
Fonds propres au 31 décembre	-1'881.18	5'763.45
Sous total Fonds propres	**-1'881.18**	**5'763.45**
Total du passif	**5'713.73**	**14'003.90**

Comptes

*

Rinia Contact Bilan au 31 décembre 2022

Actif	2022 CHF	2021 CHF
Actif circulant		
Liquidités		
Caisse	*652.15*	*1'880.75*
CCP/Banques	*1'921.58*	*10'823.15*
Total Liquidités	2'573.73	12'703.90
Autres créances et stock		
Débiteurs		0.00
Total Autres créances et stocks	0.00	0.00
Actifs transitoires		
Produits à recevoir	3'140.00	1'300.00
Total Actifs transitoires	3'140.00	1'300.00
Sous-total actif circulant	**5'713.73**	**14'003.90**
Actif immobilisé		
Sous total actif immobilisé	**0.00**	**0.00**
Total de l'actif	**5'713.73**	**14'003.90**



Mot de la présidente

*

La formation, une réalité au quotidien !

L'emploi des jeunes c'est aussi une responsabilité collective, à l'ARC ***(Animations Rencontres Cultures/ Association Rinia Contact)*** *nous mettons donc tout en œuvre pour transmettre notre savoir-faire, voire notre passion des métiers du social.*
Embaucher un apprenti, un stagiaire, c'est la possibilité de former un futur professionnel qui connaîtra et maîtrisera les techniques et méthodes qui nous sont propres. C'est ainsi le début d'une possible mutualisation des expériences qui permettra à un jeune de s'imprégner de la culture de l'animation directement en lien avec une pratique associative.
Notre motivation est notre meilleur atout pour transmettre efficacement nos compétences et notre savoir-faire !
De plus, nous avons constaté que le passage à la pratique professionnelle introduit souvent des changements positifs dans le parcours des jeunes en difficultés en leur permettant de se réapproprier des savoirs, des compétences personnelles existantes. L'action va l'obliger à utiliser ses capacités sur un registre différent de celui de l'école et peut lui permettre de retrouver confiance en ses propres choix.

L'appui des professionnels est essentiel dans ce processus d'apprentissage, il faut de la patience du savoir-faire et du savoir-etre éducatif pour laisser la place à cette évolution. C'est pourquoi ARC s'est engagé une fois de plus en temps et en heures dans ce projet et va permettre encore de présenter les métiers du social à de nombreux jeunes.

Carina Aleixo-Simao *– présidente*

Equipe

*

Comité

Carina ALEIXO-SIMAO	Présidente
Gaston COUTAZ	Vice-président
Jessica DUFFOUR	Trésorière
Vigjinije SELIMI	Membre
Jorge MARIN	Membre
Robin SCHNEIDER	Membre
Alije FAZLIU	Membre
Jessica PINI	Membre
Dini RAMIQI	Membre

Intervenant.e.s

Irma ANGELES	Tricot / Couture
Meriem BOLAY	Couture
Michael AZKOUL	Rap
Eroll RUKOVCI	Danse albanaise
Samira BADRI	Cuisine

Equipe d'animation

Isabelle JOHNER	Coordinatrice
Rrezarta SEDJIU SHATRI	Animatrice
Anne-Lola Vaucher	Animatrice
Gwen SANA	A.S.E*
Tarik MGHAFRI	Comptable
Renan PACHECO	CFC A.S.E*
Iman KAREMERA	Stage MSTS**
Noélia ZORNOZA	Stage MSTS**
Yassine MOUILEH	Pré-stage MSTS**

Moniteur.trice.s

Noélia ZORNOZA	Accueil filles

* Assistant Socio-Educatif

**Maturité Spécialisée en Travail Social

Comptes

*

Compte profits et pertes au 31 décembre 2022 en CHF

	2022	2021
Biens et services		
Fournitures de bureau, documentation	1'636.50	1'416.45
Mobilier, machines, véhicules	2'148.30	2'349.50
Autres fournitures et marchandises	19'297.52	20'172.95
Entretien des immeubles	0.00	0.00
Entretien d'objet mobilier	0.00	538.00
Loyer fermages et redevances	80.00	0.00
Valeur locative bâtiments	14'212.00	12'991.00
Dédommagements	665.15	535.30
Prestations de service	21'037.53	5'821.31
Frais association	1'080.90	464.80
Subvention redistribuée	500.00	0.00
	60'657.90	**44'289.31**
Amortissement et divers	**0.00**	**0.00**
Subventions redistribuées		
Associations et culture	**0.00**	**0.00**
Sous total charges	**442'863.20**	**443'690.86**
Résultat de fontionnement	**-8'639.68**	**-8'032.51**
Produits et charges exceptionnels		
Produits exceptionnels	995.05	330.70
Charges exceptionnelles	0.00	1'827.91
Sous total éléments exceptionnels	**-995.05**	**1'497.21**
Résultat de l'exercice	**-7'644.63**	**-9'529.72**

Comptes

*

Compte profits et pertes au 31 décembre 2022 en CHF

RECETTES	2022	2021
Subventions cantonales non monétaires Fase	91'481.75	92'437.20
Subventions cantonales activités spécifiques	8'000.00	13'500.00
Subventions communales ordinaires	45'000.00	45'000.00
Subventions communales activités spécifiques	14'000.00	6'500.00
Subventions communales Fase	250'830.80	259'856.05
Subventions communales extra	0.00	2'875.00
Valeur locative des locaux	14'212.00	12'991.00
Dissolution fond d'nvestissement	0.00	0.00
Produits des ventes, participations usagers	10'198.97	2'499.10
Don	500.00	0.00
Dissolution fond d'nvestissement	0.00	0.00
	434'223.52	**435'658.35**

DEPENSES	2022	2021
Charges de personnel		
Traitements FASe	282'045.45	292'541.50
Charges de personnel de Rinia	35'827.35	43'854.45
Charges sociales payées par la Fase	25'296.90	26'631.25
Charges sociales payé par Rinia	2'437.85	3'253.85
Autres charges de personnel payées par la fase	35'200.25	32'610.50
Autres charges de personnel payées par Rinia	765.00	0.00
Personnel remboursé à la F'ase	632.50	510.00
	382'205.30	**399'401.55**

Axes prioritaires

*

Le Concept d' ARC suite et fin

Nous voulons finaliser le concept de l'association en un document d'une cinquantaine de pages qui pourraient être diffusé au niveau des professionnels. L'objectif final de ce travail réside dans un document permettant de mutualiser notre expérience et ainsi pérenniser l'association dans un monde en perpétuel mutation.

Ce travail de redéfinition des stratégies, des outils, du cadre théorique que nous développons au travers de la mise en place de nos activités a donné au comité et à l'équipe l'occasion de réfléchir sur l'ensemble de nos interventions et surtout de comprendre dans quel type d'axe théorique nous nous engagions. Ce document doit être le début d'un processus, il doit pouvoir évoluer par la suite en fonction des pratiques qui ne manqueront pas se développer au sein de notre association dans les années à venir.

Ainsi, nous espérons à la parrution de cet ouvrage, échanger et partager avec d'autres professionnels sur nos pratiques pour venir questionner ou faire évoluer le travail social, notamment la branche de l'animation de moins en moins représentée dans nos Hautes Ecoles de Travail Social Suisse. Enfin, ce document pourrait également apparaitre comme un outil d'exploration et/ou d'inspiration d'une pratique spécifique dans un cadre donné transposable dans d'autres cadres d'interventions.

Axes prioritaires

*

Rinia Contact devient Animation – Rencontres et Cultures

En 2021 nous votions au sein de l'assemblée générale pour le changement de nom de notre association. En effet, le nom de Rinia Contact n'était plus nécessaire pour revendiquer notre origine car nous avons au cours de ces 24 ans d'existence développer un projet qui s'ouvre à l'ensemble des populations de Genève. Dans ce sens, une appartenance plus spécifique à une communauté n'avait plus de sens si ce n'est de défendre le point de départ de ce projet et son histoire particulière. C'est pourquoi nous n'oublions surtout pas notre origine, nous avons cherché un nom qui permette de continuer à nous inscrire dans un processus d'ouverture, tout en gardant notre identité propre.

Nous avons donc décidé de formaliser ce changement en organisant un événement qui présente à l'ensemble de notre public ainsi qu'à nos partenaires notre nouveau nom dans le courant de l'automne 2023. Ainsi Rinia Contact deviendra officiellement Animation, Rencontres et Cultures.

Formation

*

« Ce stage est une de mes premières expériences dans le domaine social. J'ai eu la chance de pouvoir apprendre et accomplir plusieurs objectifs qu'ils soient personnels ou professionnels. Cela a été enrichissant et captivant. Le fait de pouvoir me mettre en action en essayant de créer du lien avec nos bénéficiaires m' a permis de gagner en confiance. Je me suis senti écouter et intégrer au sein de l'équipe. J'ai donc été dans les meilleures conditions durant mon stage et je remercie tous les membres de l'équipe et les usagers pour leur aide et leur soutien ».

Yassine Mouileh
Stage MSTS

« Ce stage a conforté mon choix personnel de continuer mon cursus scolaire dans ce domaine » .

Noélia Zornoza
Stage MSTS

FORMER

L'après-Covid

*

L'après-Covid marque le retour de deux activités très attendues par le public de l'association, la danse et les activités cuisine comme l'atelier « Chef au Top ». Dansez ensemble, mangez ensemble sont au coeur de l'adn d'ARC depuis sa création, c'est ce qui donne à ce lieu un sentiment de place du village festive et conviviale. » Anne-Lola .

DANSER

« *Après deux ans d'arrêt, l'atelier de danse traditionnelle albanaise a réouvert ses portes en septembre 2022. Cette reprise était très attendue par une vingtaine de jeunes qui se sont présentés dès le premier cours.*

L' arrêt forcé par la pandémie n'a pas impacté l'enthousiasme des jeunes de recréer des liens sociaux autour de leur identité d'origine, des musiques et des danses traditionnelles.

Effectivement, les jeunes étaient impatients de retrouver cette ambiance chaleureuse ou les initiés sont contents d'entrainer les novices dans les rondes et de leur montrer des pas et des chorégraphies qu'ils connaissent déjà. Tandis que les plus jeunes sont très contents de pouvoir faire partie du groupe ».

***Rrezarta** – Animatrice*

CUISINER

« *Imaginez un atelier où l'on peut échanger sur ses savoirs-faire culinaires et apprendre une recette de famille. Une personne devient le chef du jour et présente sa recette à huit personnes qui suivent pas à pas les mêmes gestes sur leur propre table.*

Du Maroc à l'Iran, de la Suisse à l'Erythrée... le voyage culinaire est multiple et varié. C'est là, la magie de l'atelier Chef au Top du jeudi...un moment de partage et d'échange où le chef du jour retrouve un peu de confiance dans une pratique qu'il maîtrise et où la brigade ramène à la maison un peu d'ailleurs ».

***Anne-Lola** – Animatrice*

Pomme d'amour

Ingrédients:

6 petites pommes
Colorant rouge (quelques gouttes)
20 g de beurre
125 ml d'eau
250 g de sucre
50 g de glucose
Pics en bois

- Versez l'eau dans une casserole, et ajoutez le sucre et le glucose.

- Vérifiez que votre caramel atteigne 150°C avec un thermomètre de cuisson (ou comptez 10 minutes à partir du moment où ça commence à bouillir).

- Ajoutez hors du feu le beurre et le colorant, mélangez énergiquement avec une spatule en bois.

- Piquez les pommes avec des pics en bois (il faut qu'ils tiennent bien).

Enroulez chaque pomme dans le caramel pour les recouvrir entièrement de caramel.

- Déposez les pommes sur du papier cuisson et piquer la pomme avec un bâton à brochette.
Elles vont durcir en quelques minutes et seront prêtes à manger !

Note:
A déguster tiède ou froid en amoureux, pour un anniversaire ou une fête.
Présentez les pommes sur une boîte en carton, troué dans laquelle vous pouvez positionner vos pommes d'amour à la vertical, comme à la fête foraine.

Liberté du choix amoureux 10 ans après...

*

En juillet 2011 la loi sur les mariages arrangés forcés a été mise en place. Depuis ce jour, notre association ne cesse de travailler dans la prévention auprès des différents publics qu'elle reçoit. Dans ce sens, nous avons participé en collaboration avec la Haute Ecole de Travail Social (HETS), sous l'égide du Bureau de promotion de l'égalité et de la prévention des violences (BPEV) à un projet qui a tenté de déterminer les tenants et les aboutissements des actions menées dans ce sens depuis 10 ans sur Genève.

Nous avons ainsi référencé l'ensemble de nos actions pendant toutes ces années, que de rencontres, de débats d'échanges avec des parents, des jeunes, des femmes et des hommes sur un sujet difficile qui reste au centre de nombreuses problématiques intrafamiliales.

Il nous a été difficile de déterminer exactement les impacts que notre travail a eu sur ces différents publics, néanmoins nous avons rencontré plusieurs usagers et usagères qui avaient participé à nos événements. Ils ont pu témoigner de l'importance d'avoir pu parler sur un sujet souvent tabou qui peut amener des réelles confrontations auprès de ses enfants, ses parents. Libérer la parole leur a permis de comprendre leur propre parcours mais aussi d'éviter de faire les mêmes erreurs que leurs parents, si nécessaire.

Nous continuerons à créer des espaces d'échanges sur ce sujet au centre de nombreuses préoccupations de notre public car nous pensons que la prévention ne peut pas se faire uniquement sur quelques années, elle doit traverser l'ensemble de nos actions à long long terme.

PREVENIR

FREQUENCE
(Danse albanaise)
1x par semaine
mercredi 18h - 20h

FREQUENTATION
20 Jeunes mixtes par semaine
12 - 18 ans

FREQUENCE
(Chef au top)
1x par semaine
jeudi 14h - 16h

FREQUENTATION
8 adultes par semaine

Nouveautés

*

La pandémie a révélé une augmentation de la pauvreté dans les familles liée à une augmentation du chiffre d'affaire et un accès encore plus limité aux denrées alimentaires à bas prix.
Notre public a donc exprimé rapidement ses difficultés et le besoin de retrouver des moments de partage autour de repas communautaires afin de lutter aussi contre un isolement marqué par ces deux années de Covid.
ARC a donc très vite collaboré avec le restaurant Refettorio afin de proposer chaque semaine un repas gratuit à notre public que nous partageons avec d'autres associations de la Ville de Genève.

Le Refettorio a pour objectif de « promouvoir l'inclusion sociale à travers la nourriture, de donner accès à une alimentation équilibrée aux personnes vulnérables ou victimes d'exclusion sociale, et de lutter contre le gaspillage alimentaire ».

Enfin, l'association a fait le choix d'introduire l'art culinaire au sein de l'atelier « Marché » du vendredi. Un nouveau concept qui avait pour but d'apprendre à notre public a réalier des conserves autour de légumes de saison. Une manière de profiter des actions en magasin pour effectuer un certain nombre de bocaux consommables sur le long terme. Le collectif cuisine a donc oeuvré pour mettre à la vente au marché de noël 2022 un certain nombre de produits alimentaires en échange d'un repas collectif offert par l'association chaque semaine.

FREQUENCE
Refettorio: jeudi 18h-19h30
Bocaux: jeudi 9h-13h

FREQUENTATION
16 adultes / semaine (Refettorio)
6 adultes / semaine (Bocaux)

« C'est dans ces temps forts que se révèlent les objectifs principaux de Danse(in) : redonner une place aux personnes peu visibles dans l'espace public genevois et leur donner l'occasion d'occuper cet espace comme tout autre citoyen.ne en mettant en lumière leur travail et leur talent. »
Mélanie

Projet Danse (In) – Association Overseas Culture Interchange

*

« L'association Overseas Culture Interchange a eu la chance de pouvoir collaborer avec ARC pour l'organisation du projet Danse(in). Artistique, social et local, Danse(in) a réuni des artistes professionnels et le public d' ARC autour d'ateliers de création (cadres et pochoirs) et de temps forts tels qu'une exposition photo ou encore une soirée commune réalisée aux Bains des Pâquis.

Plusieurs ateliers se sont succédés d'avril à juin 2022. Les participant.e.s ont très vite pris goût à ces espaces de création accessibles à tous et à toutes, peu importe leur langue maternelle ou leur talent. Très vite, une belle synergie s'est créée entre les participant.e.s, mais également avec les intervenant.e.s.

C'est ainsi que tous les mercredis, un groupe de femmes se retrouvaient pour réaliser un cadre personnalisé qui a par la suite été exposé aux Bains des Paquis lors de la fête de fin d'année de l'association Animations Rencontres et Cultures. Ce même groupe, ainsi que l'équipe de l'association, a également participé à l'exposition photographique intitulée « les femmes dans l'espace public » présentée aux Bains des Paquis du 15 juin au 30 août 2022, exposition pour laquelle notre partenaire avait enregistré des podcasts sur le thème pré-cité, ces derniers étant accessibles par le biais de QR codes visibles sur les photos exposées.

Nous avons eu beaucoup de plaisir à collaborer avec l'équipe d'ARC qui a mis en oeuvre toutes ses ressources et compétences pour le bon déroulement du projet Danse(in). Et nous aurions beaucoup de plaisir à renouveler cette collaboration dans le futur. »

Mélanie – responsable de projet Danse (In)

VISIBILISER

Ajvar (Balkans)

Ingrédients:

1 kg de poivrons rouges, 1 aubergine, 4 c. à s. d'huile d'olive, 2 gousses d'ail, 2 c. à s. de vinaigre de vin, sel, poivre.

- Préchauffez le four à 210 °C.
- Percez la peau de l'aubergine de quelques coups de couteau et enfournez-la au four avec les poivrons.
- Retournez ces derniers au fur et à mesure qu'ils noircissent sur une face.
- Quand ils ont bruni uniformément, glissez-les dans un saladier que vous couvrez d'un linge.
- Laissez refroidir.
- Retirez l'aubergine du four quand elle est bien molle.
- Enlevez la peau des légumes et les graines des poivrons, que vous jetez.
- Hachez menu (au couteau ou au presse-purée) leur pulpe.
- Dans une poêle où chauffe l'huile, réunissez poivrons et aubergine, ajoutez l'ail écrasé au presse-ail et le vinaigre, salez et faites cuire à petit feu en remuant souvent.
- L'ajvar est cuit quand la préparation est confite, presque crémeuse, et qu'il n'y a plus d'eau rendue par les légumes sur les bords de la poêle.
- Réservez en pot, au frais.

Note:
Servez l'ajvar en tartine, à l'apéritif, ou en sauce d'accompagnement.

Espaces de rencontre

*

« *Se rencontrer, venir boire le thé, discuter sur ce que nous traversons dans notre quotidien, voilà à quoi ressemble ces moments de partage au sein d'ARC chaque semaine. On y vient aussi pour s'approprier une machine à coudre ou des aiguilles le temps d'une après-midi. On y vient également pour tenter de dénicher une perle rare dans le Magasin gratuit à disposition. On y vient pour apprendre une recette et déguster un plat d'ailleurs. On y vient surtout pour passer un moment convivial, pour échanger et se rassembler* ».

Anne-Lola – *Animatrice*

FREQUENCE
(Accueil & Free shopping)
2x par semaine
Mercredi 14h - 17h30 / Jeudi 14h - 17h30

FREQUENTATION
Tous public (adultes, jeunes, enfants)
Environ 30 à 40 pers./par semaines

8 mars

*

La journée de la femme 2022 au sein d'ARC a travaillé sur la représentation de la femme dans l'espace public, en lien avec la campagne organisé par la ville de Genève « Zéro sexisme dans la ville ».
Nous avons donc organisé des tables rondes sur ce thème en demandant aux femmes comment se sentent-t-elles dans la ville.
Thématique riche que nous avons ouvert et mêlée à d'autres ateliers autour de la force du féminin. Un shooting photo a donc été organisé avec la possibilité de se faire coiffer, maquiller, habiller. Un micro-trottoir a laissé la parole aux femmes. Un espace de relaxation autour du mouvement du corps a été organisé. Un salon où thé et henné ont été proposés pour permettre une proximité entre les participantes. Enfin, la journée s'est ponctuée d'un repas offert et d'un bal avec danses du monde.
Il est toujours riche pour ARC lors du 8 mars de collaborer avec d'autres associations de femmes sur Genève et de co-construire ensemble nos interventions. Cette synergie offre ainsi la possibilité à nos publics féminins de s'exprimer, d'ouvrir le débât et partager ses expériences. Cette journée s'inscrit aussi dans un but de prévention autour de thèmes sensibles, car c'est souvent à partir de ces échanges que nous pouvons par la suitre, faire un travail plus individualisé auprès de notre public.

CELEBRER

ECHANGER

« Il est très enrichissant pour moi de transmettre mon savoir-faire, de cette façon, je me sens utile et valorisé. J'aime les moments d'échanges avec les autres personnes. J'apprends autant d'eux que je leur apporte. Dans ces ateliers je découvre la force de la diversité des gens ».

Irma – Intervenante tricot

S'OFFRIR DU TEMPS

« Pour nous, il est très important de pouvoir venir à l'ARC. Nous venons pour l'accueil chalheureux qui est fait et nous devons dire que les ateliers nous sauvent de notre quotidien et améliore notre moral.
Sans cela, en attente de permis, nous déprimerions seule chez nous. Ici, nous rencontrons des gens et nous nous faisons de nouveaux amis, comme ça été le cas pour nous trois ».

Narges & Mahnaz & Godnaz *– Participantes*

FREQUENCE
Couture – Mercredi 14h - 17h30
Tricot & Chef au top – Jeudi 14h - 17h30

FREQUENTATION
Tous public (adultes, jeunes, enfants)
Couture & Tricot: 30-40 pers./par semaine
Chef au top: 8 pers./par semaine

Yatimtzché (Iranien)

Caviar d'aubergine iranien

Ingrédients (pour 2) :

1 tomate, 1 aubergine, 2 oignons, ail, huile d'olive, sel, poivre, piment, curcuma

- Coupez les deux oignons en petits morceaux.
- Dans une casserole, ajoutez de l'huile d'olive, les oignons et laissez cuire à feu doux.
- Coupez l'ail et le mettre de côté.
- Coupez l'aubergine en cube et la laissez de côté.
- Coupez la tomate en petits morceaux.
- Après quelques minutes, ajoutez dans la casserole l'ail et laissez cuire les oignons et l'ail jusqu'à ce que ça caramélise, puis ajoutez un peu de curcuma, une cuillère à soupe de concentré de tomate et un peu d'huile. Remuez le tout.
- Après 2 minutes, ajoutez l'aubergine un peu de sel, de poivre et du piment. Laissez cuire un moment.
- Après 2 minutes, ajoutez la tomate et un demi verre d'eau chaude.
- Laissez cuire à feu le plus bas jusqu'à ce que l'aubergine soit bien tendre et molle. A la fin, écrasez avec la fourchette.

Note:
Servir sur du pain, ou en accompagnement dans avec un plat à la viande ou du riz.
Option : ajoutez de la patate et de la viande au moment des aubergines pour un plat plus complet.

Traiteur

*

ARC a toujours proposé sa formule traiteur aux événements de la ville qui souhaiteraient faire appel à ses services.

L' équipe et certains cuisiniers de l'association offrent donc leur savoir-faire pour concocter et mettre en place un buffet de qualité. Pour les personnes de l'association cela représentent une grande valorisation de leurs compétences aux yeux du public, ce qui renforce leur confiance et leur pouvoir d'agir.
Lors de ces événements, comme ici le Fifogh ou encore l'année dernière au forum de quartier de Genève ou lors d'une soirée à la Haute école de travail social, notre public a alors l'occasion de sortir de ses quartiers à la rencontre de nouveaux lieux importants de la ville.
Ces sorties offrent également l'opportunité d'échanger avec d'autres publics et profils de personnes différents qu'ils n'ont pas la possibilité de rencontrer habituellement.

« Des moments riches en découvertes, des expériences nouvelles et une valorisation de l'association et ses participants ».

L' équipe

VALORISER

Empanadas (Bolivie)

Ingrédients :

Pour la farce : 2 gousses d'ail, ¼ botte de persil, 1 c à s de cumin, 1 c à c de piment rouge en poudre, 2 c à s de sucre brun, Sel, poivre, 2 feuilles de gélatine, 60 grammes d'olives noires, 2 œufs.
Pour la pâte : 650 grammes de farine, 1 c à s de sel, 2 c à s de sucre blanc, 1 œuf entier, 2 jaunes d'œuf, 60 grammes de beurre, 5 cl d'huile neutre, ½ verre d'eau tiède, colorant orange pour la pâte.
Finitions : 1 jaune d'œuf, 1 c à c de sucre blanc, 3 cl de lait

- Pour la farce, mettre à tremper les feuilles de gélatine.
- Pelez, taillez les patates en petits cubes.
- Emincez finement l'oignon, et hachez l'ail.
- Dans une casserole, mélangez les patates et les petits pois avec de l'eau et du sel, et faites chauffer. Lorsque cela bout, laissez cuire deux minutes puis retirez du feu, égouttez puis réservez.
- Dans une casserole, faites suer vos oignons avec de l'huile. Lorsqu'ils sont transparents, ajoutez l'ail puis laissez cuire une minute. Ajoutez alors la viande hachée ainsi que le poivre, le cumin et les piments.
- Mouillez à hauteur votre préparation à l'aide de bouillons de viande, puis ajoutez le sucre ainsi que les feuilles de gélatine. Mélangez afin que la gélatine se dissolve bien, ajoutez ensuite les patates et les petits pois. Mélangez le tout et laissez cuire 5 minutes.
- Mettre au frigo la préparation durant 2 heures afin que la gélatine épaississe l'ensemble du mélange.
- Cuire les œufs 10 minutes et les couper en quartier. Dénoyauter les olives, garder ces éléments pour la fin de préparation.
- Pour la pâte, diluer le sel dans un ½ verre d'eau tiède.
- Dans saladier, mélangez la farine tamisée, le sucre, le beurre (préalablement fondu), l'huile ainsi que le colorant. Ajoutez petit à petit l'eau salée en mélangeant le tout à la main jusqu'à que la pâte soit compacte et bien humide (non friable). Laisser reposer la pâte 1 heure au frigo.
- Pour le façonnage, faire, 8 boules de tailles égales, rondes avec la pâte.
Abaissez la pâte au rouleau de façon ovales et bien fine. Fariner le plan de travail.
- Déposer 2 c à s de farce pour chaque ovale, ajouter des morceaux d'œufs et les olives. Repliez les bords pour celer le saltenas comme une collerette.
- Disposez les saltenas sur une plaque allant au four avec du papier cuisson, puis lustrez-les à l'aide d'un pinceau alimentaire d'un mélange de jaune d'œuf, de lait et de sucre.
- Enfournez dans un four à 180 °C pendant 25 minutes.

Accueil filles

*

« *En tant que monitrice, j'ai aimé accueillir et travailler avec des jeunes filles du quartier. Rapidement, j'ai obtenu un lien et leur confiance. Ouvrir un secteur où l'on privilège les filles permet aux jeunes filles de s'exprimer ou encore de se confier sur des sujets délicats, voir tabou, peu ou même jamais abordés en famille. Il y avait des personnalités et des âges très différents dans ce groupe mais à travers les activités hebdomadaires de l'accueil et celles proposées à l'association, le groupe s'est soudé. Se mélanger, même aux adultes ne leur posaient aucun problème, il était même gratifiant pour elles d'avoir des conseils d'adultes sur leur situation personnelle. Il ne faut pas oublier que la plupart des structures d'animation sont occupées par des garçons. C'était donc très intéressant pour moi de pouvoir participer à l' animation d'un secteur spécialement pour les filles ».*

***Noélia** – Monitrice*

« ***Je remercie milles fois l'équipe d'avoir organisé ces accueils qui étaient un réel refuge dans une semaine lourde en responsabilité. Cela nous a permis à toutes, je pense, de relâcher la pression dans un moment convivial entre filles et je leur en suis plus que reconnaissante de nous avoir permis de vivre cette fabuleuse aventure ».***

***Salima** – Jeune*

FREQUENCE
1x par semaine
Mardi 17h30 - 19h

FREQUENTATION
10 /15 filles de 12 –18 ans

Fête du drapeau

*

« *La reprise des ateliers de danse a permis la participation à la grande fête traditionnelle du drapeau dans laquelle la communauté albanaise, les différentes associations culturelles se ressemblent pour fêter et montrer leur travail sur scène devant le public. »*

« *Le groupe de danse de Rinia Contact a réussi, dans un temps très court, à réaliser deux danses et les présenter. Ce programme modeste a été très bien accueilli par le public et les jeunes ont étaient fier de leur travail. »*

« La danse, la musique et les différentes présentations permettent aux jeunes de se familiariser avec leur culture d'origine, mais également de la partager avec les autres communautés. »

***Rrezarta** – Animatrice*

PERPETUER

DECOUVRIR

Fifogh

*

« Depuis 2016 le Bureau de Promotion de l'Egalité et de prévention des Violences (BPEV) et ARC ont entamé une collaboration avec le Fesitval du Film International de genève (FIFOG). L'idée était de marquer une soirée dans le cadre de ce festival par une thématique liée aux questions d'égalité et de migration.

La projection d'un film qui aborde les aspects de genre et d'interculturalité est suivie d'un débat avec le public et d'un apéritif convivial. A cette occasion des questions comme l'égalité entre filles et garçons, la liberté du choix amoureux, les violences sexistes et sexuelles sont traitées avec un public composé principalement par des personnes migrantes, en particulier les femmes migrantes.

Plusieurs films choisis ont relevé des questions auxquelles les jeunes femmes migrantes ou issues de la migration sont confrontées. Notamment, le manque de modèle professionnel. Il est important pour les jeunes femmes d'avoir des modèles, car ils leur permettent d'envisager de suivre leur propre voie, sans se laisser enfermer dans les conventions et les stéréotypes.

A cette aventure, d'autres associations se sont jointes, notamment l'association des médiatrices interculturelles (AMIC), l'association pour la promotion des droits humains (APDH), l'association des femmes migrantes (ADEMAG) et le centre Camarada. Nous partageons chaque année ce moment de réflexion et convivialité avec un public d'environ 100 personnes. L'équipe de Rinia contact nous prépare un délicieux apéritif où une discussion informelle se poursuit ».

***Luiza Vasconcelos** – Chargé de projet*

TISSER DU LIEN

« J'ai aimé participer à ce voyage. Il m'a permis de découvrir un autre aspect du métier social. En l'ayant vécu comme stagiaire avec ces jeunes filles, j'ai dû apprendre à gérer un groupe de jeune, et cela qu'importe les circonstances que le voyage peut suciter ».

***Iman** – Stagiaire*

« Toute l'année, j'ai eu la chance de participer aux accueils filles d'ARC. Ces moments passés au sein de ses accueils restent de merveilleux souvenirs implicant amusement, cuisine, chansons, sans oublier notre voyage à Marseille qui fut absolument divertissant.

J'ai toujours été d'avis que les voyages permettent à un collectif de tisser et renforcer leurs liens. Résultat atteint pour ce voyage à Marseille ! »

***Salima** – Jeune*

« Cette année nous voulions partir un week-end à Marseille pour sortir de notre quartier. L' équipe, nous a aidé à organiser ce projet. On a travaillé pour payer un bout du voyage et cette expérience a été très chouette. Marseille, c'est la vie ».

***Anonyme** – Jeune*

Rap

*

« Seul dans ma grotte, j'ai commencé à écrire, rapper c'est ma vie, grâce à elle je me confie. »

***Anïssa** – Jeune*

Mouvement & Alimentation

*

BOUGER

Comment emmener des familles à partager l'art de bouger avec celui de manger correctement ?
Nous avons mené un projet qui invite nos usagers et usagères à rentrer dans un processus de réflexion et d'action au niveau du mouvement et du bien manger en famille. Nous proposons ainsi une activité physique hebdomadaire qui peut être partagée avec les enfants, suivie de la préparation en commun d'un repas qui tient compte des besoins en calories de chacun. Sans faire un cours sur la diététique notre objectif réside dans l'art de proposer des recettes faciles à réaliser, pas chères qui sont équilibrées et variées.

Les moments de repas ont été riches en discussion, nous en avons profité pour échanger sur la manière de manger au quotidien. Les jeunes ont pu parler de leurs besoins de manger sur l'extérieur en nous expliquant le rôle essentiel des fast-food à un niveau social… .
« J'aime mangé avec mes copains au Mac c'est pas cher et j'adore les hamburgers ».
Que dire devant de telles évidences si ce n'est qu'occasionnellement c'est très bien mais qu'il est important de ne pas abuser d'une telle nourriture... .

En effet, les chercheurs ont fait le constat qu'une mère de famille qui donne le bon exemple quant à son alimentation permet à son enfant d'acquérir plus facilement des habitudes alimentaires saines et diversifiées. C'est dans ce sens que nous nous retrouvons chaque semaine pour marcher, discuter et manger !

FREQUENCE
1x par semaine
Jeudi 10h à 13h

FREQUENTATION
20 familles (mère-enfant)
26 enfants de 4 à 15 ans
Groupe mixte

Boules énergisantes

Ingrédients:

10 Dattes, 50g Noix, 50g Amandes sans peau, 50g Noisettes sans peau, 50g de Sesam blanc, 1 Banane, 8 carrés de Chocolat Noir 72%, cannelle, Fleur d'oranger, Cacao en poudre amère.

- Mettre les noisettes et les amandes sur une plaque de cuisson au four pour les faire griller légèrement.
- Mettre le sésame dans poële et laissez colorer, puis mixer.
- Mixez les amandes, les noix et les noisettes toutes séparément.
- Mettre les dattes dans de l'eau en enlevant les noyaux. Après quelques minutes, mixez les dattes pour obtenir une pâte.
- Faire un bain-marie avec 8 carrés de chocolat nour, faire fondre.
- Écrasez 1 banane et l'ajoutez dans le bol avec le chocolat fondu.
- Dans le bol avec le chocolat et la banane, ajoutez 2 cuillères à soupe de dattes écrasez (Entre chaque ajout d'ingrédient, bien mélanger).
- Ajoutez 2 cuillères à soupe d'avoine.
- Ajoutez 2 cuillères à soupe d'amandes.
- Ajoutez une cuillère à soupe de Sesame.
- Ajoutez une cuillère à soupe de noix de coco râpé.
- Ajoutez une cuillère et demi à soupe de noix.
- Ajoutez une cuillère à soupe de cacao maigre.
- Ajoutez un peu de cannelle et fleur d'oranger selon les goûts.
- Laissez de côté trois petites assiettes avec dans une de la noix de coco rappée, dans une autre du chocolat maigre, dans une autre des noisettes écrasés.
- Après avoir bien remuer le mélange faire des toutes petites boulettes dans le creu de la main et choisir une petite assiette dans lequel vous aller rouler les boulettes.

Note:

Votre plat doit contenir des boulettes différentes (coco, chocolat, noisette, pistache) Laisser sans problème un mois les boulettes dans un plat. Servir au moment du thé ou pour les goûters d'école des enfants.

« *Je rentre de l'école, très tôt, c'était déjà difficile. Etrangère dans la classe, je comprenais pas la discipline. Entends mes mots, tu peux me prendre pour une gamine. C'est le rap qui me fascine, je changerais pas ma devise.* »

***David** – Jeune*

« *En recherche d'adrénaline, de grande sensation, rapper c'est ma nicotine, avec un peu plus d'action .* » ***John** – Jeune*

« *Comme un ciel qui se couvre et se découvre, je découvre de nouveau échappatoires. C'est bizarre mais je crois que je tombe. Légère, je flotte.* » ***Salomé** – Jeune*

RAPPER

FREQUENCE
1x par semaine
Mercredi 18h - 20h

FREQUENTATION
8 - 10 jeunes
15 - 25 ans
Groupe mixte

Msemen (crêpe berbère)

Ingrédients:

300 g de farine, 300 g de semoule extra fine, 4 8 g de levure chimique (1/2 cuillère à café), 15 g de sucre (1 cuillère à soupe), 10 g de sel, 350 ml d'eau (+ou- selon l'absorption de la farine), 130 g de beurre fondu, 120 ml d'huile de tournesol, 1 bol de semoule fine ou moyenne (pour façonnage)

- Dans un bol, mettre la farine, la semoule, le sucre, le et 4g de levure. Mélangez le tout.
- Ajouter l'eau au fur et à mesure pour obtenir une belle pâte lisse et homogène.
- Pétrir la pâte pendant 10 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse et élastique qui colle.
- Extraire des boules en fonction du nombre de crêpe désiré. Enduire chacune d'elle d'huile sur un plat huilé.
- Couvrir le plat, filmer et laisser reposer 10 minutes.
- Sur un plan de travail huilé, aplatir une première boule de pâte à l'aide d'une main huilé, aplatir une deuxième boule et les superposer.
- Aplatir les pâtes avec les deux mains jusqu'à obtenir une grande pâte très fine et transparante carrée.
- Enduire la pâte avec un mélange (beurre fondu-huile-4g levure chimique) et parsemer de semoule fine.
- Rabattre les parties superieures vers le milieu, de haut en bas et de bas en haut.
- Rabattre les côtés de droite à gauche vers le milieu et de gauche à droite vers le milieu pour obtenir un petit carré.
- Attention, induire à chaque fois le mélange et la semoule entre les étapes de pliage.
- Ecraser le carré plier pour avoir un carré plus grand homogène. Réserver avec du film et faire les autres boules.
- Dans une poêle huilé et bien chaude, dispoer une crêpe et la faire doré en saupoudrant de semoule fine, retourner la crêpe régulièrement.

Note:
Servir les msemen bien chauds avec un mélange de miel-beurre-sel et eau de fleur d'oranger. Laisser les crêpes couvertes avec un torchon propre. Déguster avec du thé à la menthe.

Marché de Noël

*

CREER

L'atelier du vendredi a une forme différente de ce que l'association propose généralement, il s'agit non pas d'un accueil libre mais d'un espace encadré où l'objectif est de fabriquer avec un collectif engagé et régulier des conceptions en couture et tricot. Ensemble, les objets sont choisis, pensés et fabriqués. Le groupe possède des compétences manuels et chacun les exprime à son niveau. Le but étant aussi de pouvoir se perfectionner et développer de nouvelles aquisitions dans ce domaine grâce à la synergie du collectif.
Les créations sont alors vendues dans les marchés d'hiver et de printemps pour pouvoir aussi se prêter à l'exercice de la vente mais également, grâce aux bénéfices, de profiter d'une sortie ensemble en dehors de Genève. Un moment qui renforce davantage les liens du groupe. Cette année, nous nous sommes lancés le défi de participer au marché de Noël de Carouge. Marché réputé au-delà du canton, il était primordial de pousser les exigences et la qualité de nos produits. De plus, l'art culinaire a fait son apparition grâce aux talents de cuisiniers de nos participants, qui ont oeuvré pour proposer des conserves alimentaires. Ces challenges apportent une exigenc qui renforce le pouvoir d'agir de notre public et leur fierté de faire partie d'un projet collectif.

FREQUENCE
1x par semaine
Vendredi 10h – 15h

FREQUENTATION
15 adultes
Groupe mixte

Brunch

*

« *Depuis plusieurs années, les habitants du quartier ont exprimé l'envie d'avoir un lieu pour se rencontrer, manger, danser le week-end, comme une place du village qui serait autogérée. Encore difficile d'envisager la forme que prendrait ce projet, nous avons choisi cette année d'amener le public à se retrouver un samedi par mois autour d'un brunch pour lancer cette démarche, mais égaleemnt pour renouer les liens et combattre l'isolement. En effet, la pandémie n'a fait que renforcer la solitude et le manque de liens en apportant "une peur de se cotoyer". On a oublié.....comment rendre les moments festifs conviviaux sans prendre non plus trop de risque...On en oublie la musique, la chalheur.*

C'est pourquoi, sous le concept de "chacun apporte sa nourriture" nous avons imaginé comment rendre l'espace accessible sans risque et dans une ambiance chalheureuse. Musique, danse, film, karaoké, nous avons tenté de revivre des moments communautaires agréables ».

Terrasse

*

La « Terrasse » est un projet qui regroupe plusieurs soirées se déroulant sur un mois au sein du quartier des Charmilles à l'Espace «Le 99». Chacun apporte une partie du repas, et nous installons des machines à crêpes et des grilles pour permettre à chacun de chauffer ou organiser leur menu comme il le souhaite. Les soirée sont ambiancées par diverses animations, comme des concerts, du théâtre, de la danse des karaokés, etc.
La «Terrasse» est un moment de convivialité, qui permet aux habitants du quartier et aux personnes qui fréquentent l'association de passer des moments ensemble durant le mois de juin, afin de profiter du début de l'été et de ses longues soirées chaudes.

Cette formule où chacun amène sa nourriture à griller vient d'un projet mené par l' équipe pour faire face aux directives sanitaires du Covid tout en essayant de garder le lien et la sécurité des personnes que l'association accueillies. Par ce biais, nous avions pu recréer une ambiance chalheureuse malgré le fait qu'il était difficile de penser "collectif, amusement et relation" durant cette période. Toutefois, à la levée des restrictions, nous étions heureux de garder ce concept en l' ouvrant à une sorte de formule de "repas canadien" partagé par table avec des amis où il était toujours possible de chauffer et griller ses aliments. L' année 2022 a donc permis de renouer avec le bonheur de se retrouver ensemble autour d'une table, collé ou presque pour mieux se confier, échanger sur les maux et les bonheurs du quotidien. Un besoin exprimé par les participants de l' association qui recherchaient à sortir de leur isolement déjà fortement marqué avant de Covid et que celui-ci n'a fait que renforcer.

« ***La Terrasse comme la meilleure façon de finir l'année scolaire et de démarrer l'été de la plus belle des manières*** » **. Gwen** – *Assistante sociaux éducative*

RASSEMBLER

Destination27

*

« *Nous avons discuté des injustices au travail lors d'un atelier couture et tricot de Rinia Contact. Les femmes présentes ont partagé avec nous leurs rêves professionnels de petites filles et évoqué leurs expériences personnelles en tant que femme de ménage, aide-soignante ou femme au foyer. Puis nous avons fabriqué ensemble une banderolle demandant DU RESPECT ! qui a été exposée pendant deux semaines au Théâtre du Loup en marge du spectacle* « ***Malgré qu'on me prend pour de la merde, je suis quand même gentille*** ». *Sur la terrasse, sous le soleil d'automne, certaines ont partagé un témoignage, d'autres une idée pour embellir les lettres du slogan et beaucoup ont crocheté à toute vitesse des chaînettes en laine reliant les lettres de cette demande essentielle. La sortie au théâtre pour aller voir le spectacle a été forte en émotions, partagées ensuite avec le metteur en scène et auteur Jérôme Richer qui a su mettre en lumière ces métiers « invisibles » dans notre société. »*

Iris Meierhans & Yannick Bonvin Rey
Médiatrices culturelles à Destination27

Tajine Algérienne

Ingrédients pour 2 personnes:

1 tête d'ail, 2 oignons, 500g de viande haché, fromage rapé, un bouquet de persil, 1 oeuf, farine, huile de tournesol, 5 champignons de Paris, 1 oignon vert, sel, poivre, curcuma moulu, gingembre moulu, coriandre moulu, Ras el hanout.

- Épluchez 5 gousses d'ail et un oignon et les raper, dans une jare avec la viande haché.
- Ajoutez du sel, du poivre, de la coriandre moulu, et du Ras el hanout.
- Ajoutez du mélange de fromage râpé (1 verre).
- Coupez 4 branches de persil en entier et les rajouter.
- Ajoutez un œuf entier et mélanger à la main ou avec une grande cuillère en bois.
- Faire des boulettes de viande avec le mélange (taille et forme sont égal).
- Mettre dans la farine les boulettes de viandes.
- Chauffer de l'huile dans une poêle et une fois que l'huile est chaude, mettre petit à petit les boulettes de viandes jusqu'à qu'elles soient légérement frit.
- Mettre du sopalin dans une assiette et une fois que les boulettes sont cuites, les retirer dans l'assiette .

Préparation de la sauce :

- Coupez un oignon et le reste de la tête d'ail en lamelle.
- Coupez 4-5 champignons de Paris en lamelle.
- Mettez de l'huile dans une casserole (2 cuillères à soupe).
- Mettez à feu moyen et versez les champignons l'oignon et l'ail en mélangeant bien.
- Mettez un peu de sel, poivre, curcumin, gingembre.
- Ajoutez un verre d'eau chaude dans la casserole.
- Laissez mijoter pendant 5 minutes.
- Coupez un oignon vert en petites lamelles.
- Ajoutez les boulettes dans la sauce.
- Ajoutez quelques branches de persil coupé finement et l'oignon vert dans la sauce et couvrir 2minutes maximum.

Note:
Servir dans un plat à tajine avec de la semoule.

Sorties extérieures

*

ARC organise régulièrement dans l'année des sorties à l' extérieur de ses quartiers, obligeant également le public à oser sortir de son quotidien pour aller se confronter à des expériences différentes de ce qu'il aurait l'habitude de voir.
L' équipe bouscule les routines pour permettre une ouverture sur le monde.
Avec la confiance que le public acquiert envers les professionnels lors des espaces de rencontres, les personnes se prêtent volontier à l'exercice et ainsi les explorations sont multiples : visite au musée, soirée théâtre, balade en ville, hammam, sortie à la neige, cinéma, etc.
Les activités se choisissent sur le moment en fonction des envies et des opportunités de l' équipe et du public.
Enfants, jeunes et adultes, les sorties sont mixtes et intergénérationnelles et nous pouvons profiter de ces occasions pour se rencontrer autrement entre les différents ateliers qu' ARC propose tout au long de l'année.

EXPLORER