

# Moulins → Vivre son agglo

**PORTRAIT (5/5) ■ Exemple d'insertion avec l'association Viltais**

## « Être meilleur que les autres »

L'association Viltais a suivi de près un mineur isolé, Aboubacar, qui a quitté son pays natal, la Guinée, à l'âge de 15 ans. Il assure aujourd'hui la plonge au restaurant La Bulle d'Air, heureux de son parcours.

Stéphanie Ména  
stephanie.mena@centrefrance.com

À l'âge où d'autres entrent au lycée, Aboubacar Sidiki Fofana a quitté son pays, la Guinée. De 15 à 17 ans, il a traversé trois pays, le Mali, l'Algérie et la Lybie, avant d'arriver en Italie d'où il a rejoint la France. Il avait été scolarisé en Guinée mais sa rentrée à IFI 03 n'était pas gagnée !



**ACCUEIL.** Vincent Hoareau, le chef de la Bulle d'air (ex Trait d'union) et son chef de salle, David Lucas, travaillent avec Aboubacar Sidiki Fofana, réfugié guinéen. PHOTO VÉRONIQUE CLOITRE

« S'intégrer c'est beaucoup de pression »

C'est le chef de la Bulle d'air (ex Trait d'union) qui a ouvert sa porte à Aboubacar. « Mon regard sur les migrants est celui d'un homme qui a aussi une autre identité culturelle, explique Vincent Hoareau. Alors, certainement, je

suis ouvert et sensible à ce qu'ils vivent. J'ai intégré Aboubacar dans l'équipe comme on prépare un dîner : je me suis engagé à le recevoir et à le faire évoluer. J'ai d'abord adapté mes directives à son niveau. Puis, j'ai attendu de lui une progression régulière. Aboubacar m'a fait évoluer également. Comment un gamin de 15 ans peut-il quitter sa mère ? Ils sont dans la survie. Sa

maman pleurerait de fierté lorsqu'il lui a montré son contrat d'apprentissage par internet. » Pour Aboubacar, l'insertion c'est aussi s'adapter à une culture différente. C'est être compétent mais aussi « être meilleur que les autres, pour s'en sortir. C'est beaucoup de pression finalement ». Aujourd'hui, il considère que Vincent et David, le chef de salle, sont comme ses parents : « David m'a

accompagné le jour de la rentrée des classes. Et le jour de mes 18 ans, Vincent m'a préparé un gâteau. C'était la première fois que je fêtais mon anniversaire. J'étais fier de le partager avec mes amis. j'ai beaucoup de chance. » ■

➔ **Source.** Ce témoignage est extrait du livre *Changeons notre regard*, réalisé par Véronique Cloitre et édité par Viltais. Livre gratuit, disponible au siège de l'association, au Florilège à Moulins.

### CARNET

**LA MONTAGNE**  
■ Rédaction. 7, avenue Théodore-de-Banville, 03000 Moulins. Tél. 04.70.48.13.33. Fax. 04.70.48.13.35. Mail : moulins@centrefrance.com ; site : www.lamontagne.fr  
Facebook : @LaMontagneMoulins  
Twitter : @MontagneMoulins  
■ Abonnements. 0.800.960.030 (service et appel gratuits).  
**RÉGIE PUBLICITAIRE**  
■ 7, av. Théodore-de-Banville, 03000 Moulins.

**Publicité.** 04.70.46.94.13 ou 06.12.45.32.50.  
■ 45, rue du Clos-Four, BP 90124, 63020 Clermont-Ferrand. Cedex 2.  
Publicité. 04.73.17.30.71, fax 04.70.30.59.55.  
**Petites annonces.** 0825.818.818\*  
**Avis d'obsèques.** 0825.31.10.10\*, fax : 04.73.17.31.19.  
(\* 0,18 € TTC/m.

### Pour soutenir les migrants



**PRÉFECTURE** ■ Dans le cadre de la journée internationale des migrants, une marche a réuni 90 personnes à Moulins, à l'appel d'un ensemble d'associations. Ils sont partis du 42 rue du Progrès jusqu'à la préfecture. « Avec des lampes torches nous avons cherché des traces d'humanité », explique Mireille Pasquel de RESF. Les manifestants ont réclamé le retour de Aysel Ertaş qui a été expulsée la semaine dernière (voir notre édition du 17 décembre) pour Noël auprès de ses trois enfants nés à Moulins. Une autre veillée pacifique avec des bougies est prévue lundi 23 décembre à 18 heures, devant la préfecture.

**9€  
9,90**  
128 PAGES

**EN VENTE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX ET SUR CENTREFRANCEBOUTIQUE.FR**

**E.Leclerc Avermes**

M. DUFFY, boucher rayon traditionnel, M. BONNAMY, boucher rayon libre service, M. RENAUD, responsable rayon boucherie.

Une fois encore, les boucheries des centres Leclerc Avermes et Bellerive se distinguent par la qualité exceptionnelle de leur viande et démontrent leur attachement à la race charolaise, une vraie garantie de qualité de saveur, tendreté et donc de satisfaction de leurs nombreux clients.

**E.Leclerc Bellerive**

M. GRELLET, boucher rayon traditionnel, et M. ROCHE, responsable rayon boucherie.

**Cette viande d'exception, en provenance de SOCOPA Villefranche-d'Allier, sera mise en vente aux rayons traditionnels de vos magasins E.LECLERC pour les fêtes de fin d'année**

**Centre LECLERC**  
ZAC des Portes de l'Allier  
03000 AVERMES

**Centre LECLERC**  
Rue de Navarre  
03700 BELLERIVE/ALLIER