



Les trois participant·e·s ayant commencé au printemps 2022 sont toujours avec nous

Aménagement d'un espace de pause et réalisation de projets individuels tels que restauration et construction de meubles

ntemps

info@projetracines.ch

Deux participant.es terminent leur parcours à RACINES ayant fait un cycle d'une année dans la mesure. L'une reprend son cursus universitaire, l'autre s'implique localement dans un engagement bénévole.

Accueil de 3 nouveaux-elles participant-e-s au bénéfice de l'aide sociale et de l'EVAM. La diversité de parcours et de culture enrichit le groupe et réjouit tous les estomacs. Les temps de repas pris dans le jardin sont emplisde joie et de gratitude.

Réalisation de bacs de jardin pour un projet de jardin partagé initié par l'espace Couvaloup, un centre d'animation et de travail social à la ville de Morges.



Deux nouveaux participants se joignent à l'aventure.

Nous accueillons 2 résidents de La Branche et un accompagnateur-trice un jour par semaine pendant 3 mois. Des étudiantes en immersion au Petit Bochet se joignent régulièrement à nos journées RACINES. Tout cela amène une belle dynamique de groupe avec beaucoup de légèreté, de rires et une belle diversité

Les 700m2 de potager ont été cultivés en maraichage biologique avec une trentaine de variétés de légumes cultivés en associations avec des engrais verts et de nombreuses fleurs, favorisant ainsi la résilience du sol et des insectes.

Grâce à ce travail, les participant.es ont pu ramener chez eux des récoltes régulièrement, améliorant ainsi leur alimentation et suscitant l'envie de cuisiner. 3 nouveaux-elles participant-e-s nous ont rejoint en novembre, 2 participants ont fini leur contrat.

Accueil de classes avec des actions autour de la biodiversité dans lesquelles certain.es participant.es ont pu s'impliquer en accompagnant les élèves dans leurs activités

Beaucoup de belles récoltes ; des pommes, poires et pruneaux, des betteraves et des courges, des concombres et 8 variétés de tomates, entre autres. Les participants sont immergés dans cette abondance généreuse.

Transformation de fruits en sirop et compotes. Des délicieux tomates mis en sauce et assaisonnées par nos spécialistes italiens nes. L'équipe devient experte en lactofermentations, une méthode de conservation ancienne, dont le résultat est beau, délicieux et bon pour la santé.



Comptes 2023

| <u>'</u> | |
|---|-----------|
| CHARGES | |
| Charges de personnel | 43'204.79 |
| Charges de matériel et prestations de tiers | 4'994.46 |
| Charges d'administration | 983.60 |
| (yc assurance et frais bancaires | |
| Total charges | 49'182.85 |
| PRODUITS | |
| Accueil social | 61'100.00 |
| Autres prestations et produits | 2'250.00 |
| Cotisations reçues | |
| Dons reçus | 3'310.00 |
| Total produits | 67'615.00 |
| RESULTAT | 18'432.15 |

Nous avons accueilli 10 personnes différentes, deux jours par semaine. Les personnes sont accompagnées par 1–2 personnes de l'équipe.

Au cours de 2023, l'association Racines à employé 5 personnes en total, Marie-Fleur Baeriswyl, Lea Herquel, Thomas Herquel, Jana Castles et Dominik Ackermann. Dominik a rejoint l'équipe en août et nous apporte son savoir-faire de menuisier-ébéniste et ses belles qualités humaines. Jana a repris en août également. Jusqu'à fin juillet 2023, nous avons payé un 40% pour l'accompagnement social. A partir de août, nous sommes passés à un 60% pour l'accompagnement et un 10% dédié à l'admin et la compta.

RACINES est encore en phase de développement, cela demande une flexibilité de la part de l'équipe pour adapter leur temps de travail en fonction des inscriptions et des présences des participant·es. Au vu de la situation financière toujours instable, avec des contrats d'accueil sur 3 mois, aucune heure de réunion, ou de gestion de projet n'a été rémunérée.



L'équipe de Racines remercie du fond du coeur toutes les personnes sans qui cette aventure ne serait pas possible.