Novembre 2026

La Gazette

DE L'HU FEMMES ET FAMILLES



L'édito de Laura Belin, cheffe de service

Laura remplace Katia dans ses missions de cheffe de service à l'HU femmes et familles pendant son congé maternité

Je suis arrivée le 01/09 au sein de l'association EOLE, en remplacement d'un an du poste de cheffe de service de l'HU Femmes/Familles. Auparavant, j'étais éducatrice spécialisée et je travaillais dans le domaine de l'inclusion sociale. Je suis ravie d'être arrivée sur ce poste, et j'ai hâte de découvrir l'ensemble des services qui composent EOLE"

LAURA BELIN

Point CVS



Les membres du CVS ont RDV avec la direction d'EOLE le 20 novembre prochain, n'hésitez pas à les solliciter par mail à l'adresse suivante : cvshuff2025@gmail.com

Festival des Solidarités Internationales (FSI) « Et les jeunes dans tout ça ? »



La 23ème édition du Festival des solidarités internationales est consacré aux jeunesses.
Ateliers, débats, concerts, expositions... seront autant d'occasions de faire mettre en lumière les jeunes Lillois qui s'engagent, militent et se révoltent contre les inégalités, pour plus de justice, contre le réchauffement climatique.

Un programme très riche est prévu du 17 au 22 novembre en lien avec les bibliothèques et médiathèques.
N'hésitez pas à participer aux ateliers, repas concerts voire à la course nocturne qui aura lieu contre les violences faites aux femmes

Le programme du festival est accessible à l'adresse suivante :
https://www.lille.fr/Evenements/Festival-des-Solidarites-Internationales-FSI-Et-les-jeunes-dans-tout-ca

L'AVA a réalisé une terrasse pour la maison de Wattignies

Courant septembre l'équipe de l'AVA a terminé de monter une terrasse pour la maison de Wattignies qui accueille 11 femmes. Cette terrasse a été montée par l'AVA avec des matériaux de récupération. Elle permettra aux dames de profiter des rayons du soleil d'ici quelques mois



Alerte punaises de lit

Afin de ne pas subir une infestation de punaises, voici quelques recommandations:

1. Eviter l'encombrement (réduire le nombre d'objets et de meubles inutiles pour limiter les cachettes).
2. Utiliser des housses de protection anti-punaises de lit zippées pour le matelas et le sommier.
3. Surveiller les meubles d'occasion et ne ramassez rien dans la rue et inspecter régulièrement votre intérieur.
4. Aspirer régulièrement.



FORMATION INCENDIE TOURCOING



les dames hébergées à Tourcoing ont bénéficié d'une formation incendie avec l'équipe éducative. Que faire en cas de départ de feu, par où évacuer, quel extincteur utiliser... Cette formation a permis d'apprendre les bons reflexes et comment réagir en cas d'urgence.

Potager de Wattignies





Le jardin potager de Wattignies a donné quelques légumes cet été, maintenant place au repos . Pour la prochaine saison nous mettrons en place un atelier où celles et ceux qui souhaitent rejoindre l'équipe de jardinier.e.s seront les bienvenu.e.s.







A noter dans vos agendas



L'évaluation externe

Début septembre, plusieurs services de l'association EOLE dont l'HU Femmes, ont été évalués par des auditeurs extérieurs. Cette évaluation doit avoir lieu tous les cinq ans et prend en compte nos accompagnements, les documents, dossiers et le respect du cadre légal. Mais surtout, il était important pour les évaluateurs de rencontrer les personnes accompagnées à l'HU Femmes. Un grand merci à celles qui ont accepté d'être interrogées sur leur accompagnement et aux membres du CVS pour leur participation.



Petite gourde cherche son ou sa propriétaire

Trouvée dans le jardin de Wattignies après le barbecue du mois d'août, elle attend sagement de rentrer chez elle.



Le "bon plan" du mois

Dès le mois de novembre, Lille s'habille de ses plus belles illuminations et décorations à l'occasion des fêtes de fin d'année. L'installation du Village de Noël, de la grande roue et du carrousel ont lieu du dès fin novembre, sur la Grand Place de Lille et ses abords.

La recette du mois

la soupette aux potimarrons de Audette







Ingrédients :

- Ingrédients
- 1 potimarron moyen
- 2 pommes de terre
- 1 petit oignon
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel, poivre et muscade
- Un peu de crème fraîche
- Un bouillon cube

Ustensiles :

- 1 casserole
- 1 mixeur
- 1 bon couteau de cuisine

TEMPS DE CUISSON
30 MINUTES.

Enjoy

1/ Laver le potimarron. Sapeau peut se manger, donc ce n'est pas nécessaire de l'éplucher si elle est propre et en bon état.

2/ Coupez-le en deux, retirez les graines et coupez la chair en morceaux

3/ Ajoutez les pommes de terre coupées, l'oignon et puis couvrir à hauteur avec de l'eau et le bouillon cube.

4/ Faire cuire 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

5/ Mixez finement et ajoutez un filet d'huile d'olive, ajoutez une cuillère de crème fraiche pour le rendre plus onctueux

MERCI À LAURA POUR SA PARTICIPATION À LA GAZETTE !

Rédaction

Si vous voulez participer à la Gazette, rapprochez-vous de Gladys (06 07 70 56 62)
ou Aude (06 31 44 41 17)