



# Lettre mensuelle Un Projet pour Réo

courriel : un.projet.pour.reo.france@gmail.com  
site : unprojetpourreo.free.fr / tél. 06 87 58 91 72



Juin 2019



Sagesse africaine : « *La grandeur d'une pirogue ne l'empêche pas de chavirer* »

du côté de

**REO**



## Aménagement des dortoirs

Les armoires commandées pour l'internat du centre ont été réalisées puis installées récemment.

Les trois dortoirs de l'internat du centre UPPR sont désormais dotés d'armoires destinées au rangement du linge, vêtements et autres objets.



## Les colis arrivent ....

Les colis partis en container le 20 mars dernier sont arrivés à Réo. Sur la photo, le chargement des colis arrivés à Koudougou en direction de Réo, le dimanche 23 juin.

Vos enfants parrainés recevront leurs colis dès que possible.



## Un lieu clé de la vie réolaise

Nous avons été sollicités par le Lycée privé catholique « La sagesse de Dydin » pour l'hébergement de leurs 45 candidats au BAC dans les dortoirs de notre centre.

Avec l'accord du Groupe de Gestion de Réo, nous avons accueilli ces futurs bacheliers dont certains sont parrainés par notre association.

Souvent sollicité par les associations locales et les instituts scolaires, notre centre est devenu un élément clé de la vie sociale et scolaire de Réo.



## Une petite recette

Ce mois-ci, la recette du jus de baobab (Pain de singe)

Ingredients : pain de singe, sucre ou lait concentré sucré et eau.

Préparation :

- 1-sortez la matière blanche de la coquille et versez le pain de singe dans un récipient et mouillez-le avec de l'eau ;
- 2- mettez la matière obtenue dans un mortier et pilez la pendant 10 minutes afin qu'elle devienne comme de la pâte de pain prête à cuire ;
- 3- remettez la pâte de pain de singe pilée dans un récipient et ajoutez de l'eau ;
- 4- mélangez jusqu'à obtenir un liquide homogène et fluide ;
- 5-filtrez le jus avec une passoire ;
- 6-mettez le sucre ou le lait concentré dans le jus selon votre goût et servez.

Peut-être que le plus compliqué sera de trouver les « pains de singe » !!!!





## ça pousse

En photo le jeune plant de baobab offert par Christian BOURSAUD (parrain de l'association) lors de son récent séjour à Réo. Bon, il va falloir attendre un peu avant qu'il atteigne les dimensions de cet arbre hors du commun. Mais qui sait ? Nous aurons peut-être des fruits du baobab pour faire du jus !!!



## images du mois

A Réo, vous trouverez trois types de marché. En premier, il ya le « petit » marché quotidien, puis le marché de chaque trois jours, installé sur la place de la Nation. C'est un marché très animé où l'on retrouve un large choix de produits. Le troisième est le fameux marché du 21. Ce dernier se déroule tous les trois semaines. Il est très réputé dans toute la région. Tous les habitants du Sanguié se retrouvent dans un esprit festif. c'est aussi le moment privilégié pour déguster la spécialité réolaise, le porc au four.



## Hommage à Claude MISMAQUE

Cette plaque posée sur l'appatam est un hommage rendu à Claude, un sourire à la vie dans le centre UPPR. Claude (décédé en 2015) était un membre très actif du conseil d'administration. Il s'est engagé avec bienveillance et un positivisme à toute épreuve pour aider les enfants de Réo.

Sa compagne, Dominique, après l'enterrement de son compagnon, a souhaité faire un don à UPPR pour honorer l'engagement de Claude à Réo. La paille du toit de l'appatam, très abimée à l'époque, a été complètement remplacée en janvier 2016 grâce à ce don.



## coup de vent sur Réo

Le 30 mai dernier, une tempête a traversé la ville de Réo. Ce vent violent, du jamais vu selon Ben Idrissa, a causé un certain nombre de dégâts au centre UPPR.

Il va falloir soutenir le mur de clôture avant de le reprendre et le faux plafond du préau sont en partie tombés.



## 135 000 francs CFA

Conformément aux décisions prises lors du Conseil d'Administration du 27 février 2019, le Groupe de Gestion de Réo, représenté par son président Emmanuel BAYILLI, a remis un chèque de 135 000 francs CFA (200€) à la trésorière du groupement des parents d'élèves parrainés par UPPR dans le but de réaliser une action en faveur des parrainés.

