

## WORMHOUT ET ENVIRONS

COMMERCE

LE PARI  
FOU DE  
LOUISE

**ZEGERSCAPPEL** Une nouvelle enseigne va ouvrir le 28 avril : la Commode de Louise.

Une supérette, un boucher, une mercerie, une boulangerie, deux coiffeurs... À Zegerscappel, le commerce de proximité bat son plein. Le 28 avril, une nouvelle enseigne va voir le jour : la Commode de Louise, spécialisée dans le prêt-à-porter féminin, les chaussures, les bijoux et accessoires, sans oublier la lingerie. Le pari fou de Louise Blaevoet, jeune Rosendaëlienne de 22 ans. Jeune, oui, mais expérimentée aussi.

## ENVIE D'UN COMMERCE DE PROXIMITÉ

Titulaire d'un BTS Management des unités commerciales, Louise a du vécu dans le prêt-à-porter, après avoir travaillé dans deux enseignes à Dunkerque. « Cela faisait longtemps que je voulais avoir ma propre boutique ! », sourit la jeune femme, qui a préféré miser sur le commerce de proximité. « À Dunkerque, il y a trop de concurrence et je ne voulais pas être en ville. Et puis, en centre-ville de Dunkerque, il y a de moins en moins de clients... » Et s'installer dans un village, où la tendance est plutôt aux fermetures qu'aux ouvertures, ne lui fait donc pas peur. « Non, ça ne m'effraie pas plus que ça. Quand je travaillais à Dunkerque,

j'avais beaucoup de clients qui n'étaient pas citadins. Alors si je peux leur éviter de se déplacer... », confie-t-elle, esquissant un sourire stratégique. Son parking privé et la supérette située à côté seront de vrais atouts, à n'en pas douter.

## COUP DE COEUR POUR L'ENDROIT ATYPIQUE

Lucide, elle cherche des locaux en campagne. Elle tombe sur l'emblématique brasserie locale Bécue Boissons, vide depuis le 31 décembre. Elle le visite en octobre 2017. Banco ! « J'ai eu un coup de cœur ! J'adore l'aspect bois, le côté naturel... Avec ses grandes fenêtres et sa mezzanine, cet endroit est atypique », commente la future gérante qui a quasiment fini d'agencer son établissement de 100 m<sup>2</sup>.

Peu de grands travaux ont été réalisés. Seulement une petite touche personnelle de peinture a été apportée. Aujourd'hui, il ne lui reste qu'à stocker sa marchandise, en attendant l'ouverture, le 28 avril. Là aussi, un jour mûrement réfléchi. Elle va profiter de l'ouverture de l'agrandissement de la supérette, ce jour-là, pour attirer la clientèle. ■

THOMAS PRUVOST

tpruvost@lepharedunkerquois.fr



Louise Blaevoet n'a que 22 ans mais a déjà une bonne expérience dans la vente. À compter de mi-mai, la Commode de Louise fera partie du Mondial Relay.

## VOTRE AVIS

## Que pensez-vous de cette ouverture ?



**YOANN  
GUITON,  
GÉRANT DE  
LA SUPÉRETTE**

« Je trouve ça bien, car dans les petits villages, il y a de moins en moins de commerces. Et ici, on le voit. Le monde fait venir le monde. Le tout, c'est d'arriver à faire venir les clients... Mais sinon, c'est bien, c'est audacieux, surtout qu'elle est jeune ! »



**DEBORAH  
GOVAERE,  
HABITANTE**

« Je ne savais même pas qu'un magasin de ce genre allait ouvrir ! c'est intéressant, c'est bien même ! Quand il sera ouvert, j'irai faire un tour et voir s'il y a des choses qui peuvent m'intéresser. Les gens sont contents quand il y a des commerces dans les villages. »



**LAURENCE  
BERTELOOT,  
DU SALON  
DE COIFFURE**

« Pour moi, c'est une aubaine. Ce commerce va attirer une clientèle qui, une fois sur le village, ouvre les portes d'autres commerces. Ça peut apporter beaucoup pour les autres commerces. Donc je ne peux qu'être enchantée ! Les gens sont contents et ont hâte que ça ouvre. Et puis, c'est de la jeunesse qui arrive ! »

## OUVERTURE LE DIMANCHE APRÈS-MIDI

La Commode de Louise sera ouverte du mardi au samedi, de 10 h à 12 h et de 14 h 30 à 19 h, et... le dimanche après-midi ! De 15 h à 18 h 30. Une pratique pas vraiment courante en France. Une nouvelle fois, Louise Blaevoet fait preuve de bon sens, avec une âme de fin stratège. « La supérette est ouverte aussi le dimanche après-midi, et ça fonctionne bien !, assure la jeune femme. Et moi, en tant que cliente, il m'arrivait de m'ennuyer le dimanche après-midi... » Le matin, le magasin sera fermé : « Généralement, les gens aiment rester tranquilles chez eux. » Mais après la pause méridienne, en cas de ciel dégagé, les familles sont favorables à la balade, à la flânerie. « Je pense qu'il y a du potentiel. » Les Belges l'ont compris depuis des lustres... Une attitude qui plaît forcément au maire, Chantal Comyn. « Le fait d'ouvrir le dimanche sera un atout pour faire venir les clients extérieurs au village », estime-t-elle, ravie de cette diversification commerciale au sein de sa commune.

## Architecture gardée de la brasserie

« Forcément, dès qu'un commerce ouvre dans une commune de 1 500 habitants, on ne peut être que favorable à ça », commente Chantal Comyn. Si l'activité de la brasserie a donc cessé, l'édile est tout de même « content » que l'architecture de l'établissement soit préservée. Les futurs clients de La Commode de Louise pourront vite apprécier les poutres en bois qui structurent les lieux, ou encore la mezzanine qui servira aux chaussures et à la lingerie. ■ T.P.

# Pierre Champion, l'agriculture nouvelle génération

Pas originaire de la région ni du monde agricole, Pierre Champion vient de s'installer sur 29 hectares à Pitgam, avec le soutien de l'ancien propriétaire, Denis Top. Une exploitation en partie bio, tournée vers la qualité, avec comme production phare le flageolet blanc de Flandre.

PAR ANNICK MICHAUD  
dunkerque@lavoixdunord.fr

**PITGAM.** En présentant fin mars son ambitieuse politique alimentaire, la communauté urbaine de Dunkerque faisait le constat que la Flandre et le Dunkerquois perdent chaque année « 27 exploitations et 63 actifs » et que les agriculteurs qui approchent de la retraite ont parfois du mal à trouver un successeur. S'il fallait un contre-exemple, Pierre Champion pourrait être celui-là.

“ Mes parents ne sont pas agriculteurs, mais j'ai toujours été passionné par ce métier. ”

À 31 ans, le jeune homme s'est installé en novembre sur 29 hectares, avec vue sur le moulin de Pitgam. « Je suis originaire de Gien dans le Loiret. Mes parents ne sont pas agriculteurs, mais j'ai toujours été passionné par les métiers de l'agriculture. J'ai passé un bac et un BTS agricoles, puis j'ai travaillé de 2007 à 2010 dans une exploitation de grandes cultures, dans l'Oise. J'ai ensuite travaillé un an en Haute-Marne. Comme ma compagne est du Nord (NDLR : elle est agricultrice à la ferme du Dunnelet à Leffrinckoucke), je suis remonté. Depuis 2012, je travaillais chez un entrepreneur de travaux agricoles dans le Pas-de-Calais. Mais j'ai toujours eu envie de m'installer », retrace-t-il. Principale difficulté : trouver des terres. « Il y a une grosse pression



Pierre Champion prend la relève de Denis Top sur une exploitation de 29 hectares, en partie bio, à Pitgam. PHOTO MARC DEMEURE

foncière dans le coin. » Mais le chemin de Pierre Champion a croisé celui de Denis Top : « Il voulait installer un jeune qui serait dans le même esprit que lui. » Le même esprit, ce sont des pratiques respectueuses de l'environnement, un souci de la qualité du produit et l'envie de le transformer. Denis Top, qui avait déjà converti une partie de sa ferme en bio, « m'accompagne dans les productions. La transmission est importante pour moi et pour lui. J'ai mon expérience, mais je ne connais pas ses terres ».

Les terres, c'est déjà sept hectares certifiés AB (agriculture biologique), et six autres en conversion pour la deuxième année. « Par la suite, je verrai comment cela se passe », envisage Pierre Champion. Le bio, c'est du boulot, surtout avec une météo souvent humide comme ici : « La grosse difficulté est de maîtriser les mauvaises herbes. On travaille à la herse, mais aussi beaucoup à la main, cela demande du temps », décrit le jeune agriculteur, dont l'installation est « un projet de vie. Il faut être passionné ». ■

## Qualité, transparence et proximité

Sur ses terres en bio, une diversification qui, explique-t-il, séduit les banques car les productions bio sont mieux valorisées, Pierre Champion produit « des variétés de blé anciennes, du seigle, de l'épeautre, différentes variétés de pommes de terre et des flageolets blancs. Sur les terres en conversion (\*), je vais sans doute mettre des potimarrons, puis faire des pois chiches, des pois cassés ». Le reste de l'exploitation est consacré à des légumes pour Bonduelle, des pommes de terre pour le négoce, du lin pour la coopérative de Bourbourg, de l'orge de brasserie. Pierre Champion prend la relève de la production bio, même si ce n'était pas le premier critère de son cahier des charges. Ce qui compte pour lui, c'est « d'être fier du produit que je propose. À terme, je me serais peut-être tourné vers le bio. Je veux aller au bout du produit avec une démarche de transformation, et des pratiques respectueuses de l'environnement », explique le jeune agriculteur, qui va par exemple faire de l'houmous avec ses flageolets et transformer ses farines de blé. Le jeune exploitant plaide avant tout pour une agriculture de proximité et de qualité : « Il ne faut pas opposer les modèles, le bio au conventionnel. Beaucoup, en conventionnel, font des efforts, évoluent avec la technologie. Il faut surtout chercher à bien travailler, montrer au consommateur comment on travaille, être transparent. » À nouvel agriculteur, nouvelle agriculture... ■ A. M.

(\*) Dans l'attente du label bio. Il faut trois ans pour obtenir ce dernier.

## Au plus près des consommateurs

Fervent défenseur du flageolet blanc de Flandre, dont il adhère à l'association présidée par Denis Top (l'agriculteur à qui il succède), Pierre Champion propose depuis peu ce haricot blanc aux clients de La Ruche qui dit oui de Dunkerque. « Je travaille avec le boulanger de Volckerinckhove et avec un boulanger de Wambrechies pour la farine de blé ancien. J'appartiens à l'association Trésors de Flandre », dont le prochain marché de producteurs aura lieu le 3 juin à la ferme Deswarte à Ghyvelde. Il souhaite aussi se rapprocher de points de vente collectifs de produits bio de la région lilloise. En dehors de la vente directe, une bonne partie de la production de l'exploitation part à la coopérative Nora-bio, à Bois-Grenier, qui regroupe des producteurs bio de la région et qui alimente cantines et magasins. ■



Pierre Champion a en projet de faire de l'houmous de flageolets blancs. PHOTO MARC DEMEURE

Echo des Hauts de Flandre - Mars 2018

## 40 COMMUNES

Bambeckue  
 Bergues  
 Bierne  
 Bissezeele  
 Bollezeele  
 Brouckerque  
 Broxeele  
 Cappellebrouck  
 Crochte  
 Drincham  
 Eringhem  
 Esquelbecq  
 Herzeele  
 Holque  
 Hondshoote  
 Hoymille  
 Killem  
 Lederzeele  
 Ledringhem  
 Looberghe  
 Merckeghem  
 Millam  
 Nieurlet  
 Oost-Cappel  
 Pitgam  
 Quaëdypre  
 Repoëde  
 Saint-Momelin  
 Saint-Pierrebrouck  
 Socx  
 Steene  
 Uxem  
 Volckerinckhove  
 Warhem  
 Watten  
 West-Cappel  
 Wormhout  
 Wulverdinghe  
 Wylder  
 Zegerscappel



## HONDSCHOOTE



## HONDSCHOOTE

Population : 4225 Hondshootois (es) (source Insee 2013)  
 Superficie : 2366 hectares - Altitude de 5 m

Jumelée avec la ville de Osterburken (Allemagne)  
 Ville de Flandre, d'art et d'histoire au patrimoine varié située à la frontière belge et à 15 km de la mer. Connue dès le Moyen Age pour la fabrication de la saie (étoffe légère - plus de 3 000 tisserands à l'époque). Hondshoote a été le théâtre d'une importante victoire de la République Française en septembre 1793. Hondshoote dévoile aux visiteurs un héritage riche de son passé. On y trouve notamment une église (Saint-Vaast) à trois nefs dont la flèche culmine à 82 mètres et renferme des retables dont deux magnifiques : le retable de Saint Sébastien (1635) et le retable du Rosaire (1735) ; Un carillon de 61 cloches installé en 1999 en remplacement de celui retiré à la Révolution Française ; un hôtel de ville, style renaissance, construit entre 1513 et 1620, deux moulins : le Noordmeulen qui serait le plus vieux moulin d'Europe et le Moulin Spinnewyn érigé en 1993 en mémoire des gendarmes ayant gagné la bataille d'Hondshoote de 1793. Empruntez un des nombreux sentiers pédestres ou cyclo et découvrez également une ville économique avec par exemple un centre important de production et de transformation du lin. Vous y retrouverez toutes les infrastructures éducatives, sportives, culturelles, associatives, commerciales et médicales.  
 RDV sur [hondshoote.fr](http://hondshoote.fr) !

## ZEGERSCAPPEL

Population : 1558 Zegerscappelais(es)  
 Superficie : 1740 hectares - Altitude de 30 m

Zegerscappel, ancien village flamand de la Flandre intérieure, traversé par l'Yser, fut une terre de moulins. Village patrimoine représenté par notre géant Klakke Vanszeescappel, ouvrier agricole bien sympathique qui s'est marié en 2015 avec la Dame de Watten en présence de la confrérie du flageolet blanc de Flandre née en 2017. Village situé à égale distance de Dunkerque, Hazebrouck et St Omer (environ 20 kms). 190 enfants sont scolarisés à la seule école publique (7 classes). Plus d'une centaine fréquentent le restaurant scolaire qui propose un maximum de produits bio et de proximité. Sur le plan économique, les exploitations agricoles sont encore très présentes avec par exemple l'entreprise Timmerman, connue pour son cassoulet TIMO, qui est aussi un abattoir. Le dynamisme commercial est aussi une force de notre village avec l'obtention du label national commerce de proximité. Sur le plan associatif, nous comptons environ 800 adhérents. La construction de notre salle des sports verra le jour cette année. Le réseau de bénévoles est très actif et les manifestations sont toujours plus nombreuses. La fête du haricot rebaptisée « la boontje feest » qui a lieu tous les 2 ans, le cross duathlon (en octobre) épreuve inscrite à la fédération de biathlon et qui a un franc succès. Avis aux amateurs !



## ZEGERSCAPPEL



# Les éleveurs défendent l'abattoir Timo de Zegerscappel à la foire des Rameaux

Chaque année, la foire des Rameaux de Bergues symbolise l'arrivée du printemps. C'est aussi le rendez-vous incontournable où les éleveurs mettent en valeur leur travail. Ils ont hier défendu l'abattoir Timo, menacé de fermeture.

PAR OLIVIER DUFOURG  
dunkerque@lavoixdunord.fr

**BERGUES.** Hier matin, c'est sous une météo printanière que la foire des Rameaux a débuté, attirant la foule dès le milieu de matinée. Il faut dire que le programme est déjà des plus copieux avec différents concours, dont celui de races bovines.

Parmi les participants figurent Raphaël Vandaele, éleveur de bovins viande (blanc bleu et blonde d'Aquitaine, notamment), à Warhem, et Yves Vermersch, éleveur à Herzele (principalement de blanc bleu).

Ce dernier, qui a déjà remporté lui aussi plusieurs prix à Bergues, explique : « Ça fait 40 ans que je viens à la foire des Rameaux. Chaque année, la place des éleveurs, c'est ici qu'elle se trouve, car il n'est pas concevable que l'on ne sorte pas de chez nous pour promouvoir notre savoir-faire ! »

Seul hic ? Raphaël Vandaele et Yves Vermersch expriment la même inquiétude que tous les autres éleveurs de Flandre : « Il faut tout faire pour que l'abattoir Timo de Zegerscappel, que les propriétaires actuels souhaitent vendre mais sans trouver d'acheteur, ne

**“ Il n'est pas concevable, pour nous éleveurs, que l'on ne sorte pas de chez nous pour promouvoir notre savoir-faire ! ”**

ferme pas ses portes. Si c'est le cas, on devra aller à Fruges, Valenciennes ou Feignies, c'est-à-dire parcourir des centaines de kilomètres. Non seulement ça engendrera des coûts supplémentaires à cause des déplacements, mais en plus, ce sera la fin des circuits courts. » Le message est passé ! ■



La grâce et l'élégance des chevaux ont séduit le public. PHOTOS JOHAN BEN AZZOUC



Journée printanière idéale pour se promener à la foire.



L'un des concours organisés hier matin sur la place du Marché-aux-Bestiaux.