

# SEIZE ÉQUIPES DE CINQ PAYS AU TOURNOI DE FOOT DE ZEGERSCAPPEL

**ZEGERSCAPPEL.** L'Union sportive de l'Yser propose aux footballeurs U15 de participer au dixième tournoi Bruno-Waeselynck, demain et dimanche. Seize équipes issues de la ligue du Nord, de Normandie, d'Allemagne, d'Angleterre, du Luxembourg et de Belgique sont engagées. La compétition débutera demain, à 14 h 30, pour les matchs

de classement. Les demi-finales et finales de classement se joueront dimanche, dès 9 h 30. La grande finale est annoncée à 16 h 30.

*Les quatre groupes : A, South London Schools (GB), Jespo Comines (B), USY/Steene 1, AS Hallines ; B, FA Herringhausen Eickum (All.), US Leffrinckoucke, RC Bergues, FC. Yerville 2 ; C, VFL Viktoria Mennighüffen (All.), USY Steene 2,*

*AS Houtland/Worhout, FC La Chapelle Armentières ; D, Fousball Frenn Norden 02 (Lux.), US Bavinchove Cassel Noordpeene, SC Bourbourg, FC Yerville 1.*



# LES CHASSEURS, DÉFENSEURS DE L'ENVIRONNEMENT

**ZEGERSCAPPEL.** « *Nous nous engageons à assumer le nettoyage des fossés à la sortie de l'hiver.* » La promesse faite par les membres de la Saint-Hubert il y a quelques mois a été tenue. Les chasseurs ont ramassé ce qui encombrait les fossés dans la partie est du village. Pour le président, Patrick Bécue, « *c'est une récolte impressionnante. Nous avons collecté 1,5 tonne de débris divers (bouteilles de verre, boîtes métalliques de sodas et de bières, emballages de fast-food, pneus, sacs plastique). Inimaginable alors que la déchetterie d'Arnèke ne se situe qu'à 2 km ! Notre démarche s'inscrit dans un souci de préservation du cadre de vie et pour permettre aux différentes espèces animales du secteur de se reproduire dans de bonnes conditions. L'an prochain, nous renouvellerons notre démarche.* »

# Pour les accros des loisirs créatifs

Marianne Deschodt recherche des fonds pour ouvrir L'Espace des créateurs, spécialisé dans le matériel créatif d'occasion. Sa campagne de crowdfunding s'achève le 11 avril

Un prénom typiquement français, mais un accent charmant... Née dans le Colorado, aux États-Unis, Marianne Deschodt est arrivée en France il y a neuf ans. Les échanges proposés par le Rotary club lui offrent d'abord l'opportunité d'effectuer une année de terminale en Franche-Comté. Elle revient à Beauvais pour être assistante de langue, travaille ensuite durant cinq ans à l'office de tourisme. Entre-temps, elle rencontre son mari, Thomas, originaire de Hoymille, et c'est pour se rapprocher de sa famille qu'ils se sont installés à Zegerscappel en septembre 2014.

Suite à une rupture conventionnelle de contrat, Marianne se retrouve au chômage. Les enfants, Nicolas et Fayanna, sept et quatre ans, commencent à grandir et la blonde Américaine décide de monter ce projet qui lui trotte dans la tête depuis quelque temps : ouvrir L'Espace des créateurs, une boutique d'achat-vente à prix libres, spécialisée dans le matériel de loisirs créatifs d'occasion. Le client payera ce qu'il pense



Marianne Deschodt espère ouvrir sa boutique à la fin de l'été.

être juste. « Pour du matériel complet et en bon état, je compte 50 % du prix neuf proposé sur Internet. Je pense partager entre 25 et 50 % de ce prix avec la personne qui dépose ses biens. » BGE Flandre Création l'accompagne dans sa démarche. Marianne s'est mise en

## Les dons commencent à 5 euros.

quête d'un local autour de Dunkerque. Bergues ? Coudekerque ? Pour l'instant, elle cherche. Elle espère réussir à financer en partie son projet par le biais d'une campagne de crowdfunding : « Je l'ai lancée le 9 mars, elle se terminera le 11 avril. Je cherche à obtenir 6 000 euros, pour l'instant, j'ai 61 % de cette somme. Si je n'arrive pas à la totalité, je perds tout », explique Marianne, qui fournit un apport personnel de 4 000 euros. Les dons commencent à... 5 euros et tous donneront lieu à une petite contrepartie lorsque la boutique sera ouverte. Elle accepte aussi le maté-

riel servant à la reliure, au scrapbooking, à la peinture, à la couture, à la fabrication de bijoux, ainsi que des matériaux de récupération et vintage. Elle prend tout ! Et souhaite valoriser cette économie du partage. À tous les niveaux : « J'espère aussi mettre en place des ateliers animés par les clients eux-mêmes, un petit coin pour les enfants et une créathèque afin de prêter du matériel comme des tampons de mariage ou des pistolets à colle. Le genre d'objet dont on ne se sert qu'une fois ou qu'on aime essayer avant d'acheter. » Elle envisage encore d'organiser des groupes de soutien utilisant la création pour adoucir les moments difficiles (deuil, maladie...) « Ce n'est pas un concept que j'ai inventé, je l'ai vu à Saint-Louis, dans le Missouri. Il existe 25 boutiques de ce genre dans le monde, toutes faisant partie du réseau Upcycle Exchange. » Si tout se passe comme prévu, ouverture pour la fin de l'été !

VIRGINIE VARLET

# Denis, 18 ans, apprenti charcutier, déjà maître dans l'excellence

« L'artisanat regorge d'opportunités de carrière et de talents méconnus », rappellent les promoteurs de la Semaine nationale de l'artisanat, qui se tient jusqu'à aujourd'hui. À l'image de Denis Talleu, qui s'est récemment classé deuxième aux sélections régionales du concours de meilleur apprenti de France.

**TÉTEGHEM.** « La charcuterie n'a rien à voir avec ce qu'on entend souvent. Le sang, les charges lourdes, etc., ce sont des idées reçues ! » Du haut de ses 18 ans, Denis Talleu défend déjà avec conviction le métier qu'il apprend. Par plaisir, manifestement : « On rend les gens heureux en leur préparant à manger ». Par culture aussi : ses parents sont eux-mêmes artisans bouchers à Zegerscappel. Pas étonnant, dans ces conditions, qu'il ait embrassé le métier après la troisième, son brevet des collèges en poche.

## MEILLEUR APPRENTI BOUCHER DU NORD-PAS-DE-CALAIS

La suite ? Un contrat d'apprentissage au sein de l'établissement familial, deux ans de formation avec à la clé un CAP de boucher. Mais aussi (et déjà !) un titre régional au concours du meilleur apprenti boucher de France.

« Le métier est tellement diversifié que l'on peut apprendre à chaque fois de nouvelles recettes. »

DENIS TALLEU

Avant de rejoindre la maison Fermat à Tétéghem, où il termine actuellement son CAP de charcutier traiteur. Sa récente participation au concours du meilleur apprenti de France ? « L'envie de progresser, de se dépasser », confie l'intéressé, qui rejoindra Toulouse du 10 au 12 avril pour accompagner la lauréate à la finale nationale. Histoire d'apprendre, encore... Son avenir ? Il le voit comme salarié d'abord, après avoir passé un brevet professionnel et, pourquoi pas, un brevet de maîtrise. Puis à son compte vers 30-35 ans en qualité de boucher charcutier traiteur. « Le métier est tellement diversifié que l'on peut apprendre à chaque fois de nouvelles recettes », se réjouit-il. ■



Denis Talleu devant l'une de ses compositions imposées au concours du meilleur apprenti de France.

## Un métier pourvoyeur d'emplois

Christophe Fermat préside la Fédération des charcutiers du Nord-Pas-de-Calais. « L'apprentissage est la base même de l'artisanat. Sans cela, l'artisanat n'existe plus. Lorsqu'on s'intéresse au métier par cette voie, on peut aller très loin, comme meilleur apprenti, jeunes espoirs et chefs et enfin meilleur ouvrier de France. Aujourd'hui, 9 jeunes sur 10 trouvent un emploi par l'apprentissage. Dans le Dunkerquois, cela représente 600 contrats tous métiers confondus ; 6 000 par an dans la région, dont 45 % dans le secteur de l'alimentation. » ■



Christophe Fermat (2<sup>e</sup> en partant de la droite) a accompagné Denis, son apprenti, lors des sélections au concours du meilleur apprenti de France.

### FORMATION, DIPLÔMES, SALAIRES ?

Après une troisième générale, on peut se former au métier de charcutier-traiteur en préparant successivement :

- un CAP (niveau 5) en 2 ans (éventuellement mention complémentaire Traiteur : + 1 an)
- un brevet professionnel (niveau 4, équivalent Bac) en 2 ans
- un brevet de maîtrise (niveau 3, équivalent Bac+2) en 1 ou 2 ans selon la spécialité.

● Salaire mensuel net moyen : 1 000€ (en CAP), 1 300€ (en BP), 1 600 à 2 500€ ensuite selon l'expérience.

# L'apprentissage a du bon

Denis Talleu a raté de peu la finale du concours national des meilleurs apprentis de France charcutiers traiteurs. En avril, il fera office de doublure pour la gagnante

Les grands discours, pas le genre de Denis Talleu. À 18 ans, il est dans le geste, la technique. En février, à Tourcoing, il s'est classé deuxième lors de la finale régionale du concours des Meilleurs Apprentis de France (MAF) charcutiers traiteurs. Il avait été sélectionné, au préalable, par ses professeurs de l'Urma, Université régionale des métiers de l'artisanat, à Calais, comme sept autres camarades. Le voilà doublure de Manon Defrance, arrivée première, formée par la maison Tual à Douai. Elle défendra les couleurs du Nord-Pas-de-Calais lors de l'épreuve nationale en avril à Toulouse. Ce qui a péché ? « *Le décor, le manque de finition, de finesse... En goût, j'étais le premier* », explique Denis Talleu qui a réalisé une ballottine de cochon et pintade aux figues sèches, une terrine de saumon et cabillaud parfumée à l'aneth, des cônes de brunoise de légumes à la grecque, ainsi que des cônes de compotée de pommes et figues sèches, accompagnées de tuiles aux fruits secs. Des plats qu'il faudra refaire « *en plus poussé* » à Toulouse. Une façon de valoriser ces jeunes et la profession, qui en a besoin.

## Formation en alternance

Originaire de Zégerscappel, où ses parents tiennent l'unique boucherie-charcuterie, Denis Talleu, déjà titulaire d'un CAP boucherie, est actuellement en CAP charcutier-traiteur, alternant une semaine de cours à

---

« Neuf jeunes sur dix sortant de l'apprentissage avec un diplôme trouvent un emploi. »

---

l'Urma et trois semaines à la maison Fermaut à Tétéghem, où se trouvent le laboratoire charcuterie-traiteur et le drive. Ça ne semble pas le changer tant que ça de l'affaire dans laquelle il a grandi : « *Ici aussi, l'entreprise est familiale et on nous demande d'être polyvalent, comme c'est le cas dans un petit magasin.* » Denis Talleu vise ensuite le brevet professionnel. « *J'aimerais être chef d'entreprise d'ici une dizaine d'années et reprendre, pourquoi pas, la boucherie familiale.* » Il a bénéficié de l'aide de son patron, Christophe Fermaut, ainsi que celle de ses collègues, pour se préparer au concours. Et l'entraînement continue au cas où... Denis Talleu et Christophe Fermaut ont la même vision de l'apprentissage : « *La meilleure voie pour apprendre un métier.* » Et Christophe Fermaut, président de la fédération régionale des charcutiers-traiteurs, membre de la Chambre régionale de métiers, d'insister : « *Neuf jeunes sur dix sortant de l'apprentissage avec un diplôme trouvent un emploi. Et le Dunkerquois compte 600 contrats d'apprentissage par an, tout domaine confondu.* » Un chiffre en légère progression.



V. V.

Denis Talleu continue de s'entraîner. En tant que doublure, il doit se tenir prêt au cas où.