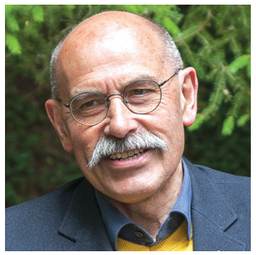
Infos de la Communauté de Communes du Sud-Artois / Mars 2024

Sud-Artois

sudartoisfacebook
cc-sudartois.fr

[LE MAG DANS LE MAG]



Jean-Jacques COTTEL
Président de la Communauté de Communes du Sud-Artois

Chères lectrices,
chers lecteurs,
Avec l'approche de notre fête de Pâques, nous avons souhaité mettre à l'honneur nos talentueux chocolatiers locaux, comme d'ailleurs nous pourrions mettre à l'honneur nos artisans et commerçants spécialisés dans les métiers de bouche dont la réputation n'est plus à prouver. La meilleure façon de rendre hommage à nos producteurs locaux, c'est bien entendu de leur rendre visite ; ce que je vous encourage à faire. Revenant à nos chocolatiers qui ne cessent de nous étonner, je vous invite à vous rendre à Bucquoy, Achiet Le Petit, Croisilles et Bapaume afin de découvrir leurs gourmandises. Vous y serez accueillis avec le sourire qui vous donnera envie d'y revenir. De plus les prix pratiqués restent raisonnables malgré l'inflation et le coût d'achat du cacao, sans oublier la qualité des produits.
Bien vivre la gastronomie en Sud Artois, telle pourrait être notre devise. Nous sommes tentés de vous la faire partager. Bonne dégustation !
JEAN-JACQUES COTTEL

En bref,

Le Schéma cyclable du Sud-Artois est actuellement en cours d'étude. Une fois approuvé, il prévoit la création de 110 kilomètres de voies principales et 266 km de chemins secondaires, avec un plan de travaux étalé sur une période de 20 ans environ.

Puisieux - Serre-lès-Puisieux : Valorisation des lieux de mémoire, aménagement d'un cheminement piétonnier, sécurisation des visiteurs, création d'une aire de stationnement...

14 mars • 9h00 à 12h00 : Permanence d'un architecte du Conseil d'Architecture, d'Urbanisme et de l'Environnement pour vous aider à élaborer votre projet en matière de paysage, d'architecture...
Sur rendez-vous : Tél. 03 21 59 17 17

L'association Les Coquelicots de Bapaume : un soutien essentiel pour les familles en difficulté

En poursuivant nos investigations sur les initiatives caritatives locales, nous avons rencontré Mme Dumortier, présidente, et Mme Tabary, secrétaire de l'association Les Coquelicots, établie au 10 boulevard des Écoles à Bapaume. Cette association, dont l'initiative remonte à Jean-Paul Delevoye, se révèle être un interlocuteur déterminant dans le soutien alimentaire des familles en difficulté de notre territoire.
Actuellement, huit bénévoles contribuent au fonctionnement de l'association. Le service débute au mois de mars et se termine courant novembre. Les Restos du Cœur prennent le relais pendant la période hivernale. Quatorze communes du territoire Sud-Artois adhèrent au dispositif, bénéficiant à 98 familles, avec une augmentation constante depuis la crise sanitaire, plus 20% selon Mme Tabary.
Mme Dumortier souligne : « Ce soutien est soumis à des conditions de ressources ». Les denrées proviennent de la banque alimentaire, avec le soutien de certains commerces locaux, comme Intermarché Bapaume. L'avantage pour les familles est de payer 25 euros un colis ayant une valeur marchande de 100 euros. Les personnes trouvent également réconfort, écoute et conseils. Notre rôle est de les orienter vers les bonnes ressources, telles que les mairies ou les assistantes familiales. Pour bénéficier de cette aide alimentaire, **Mme Dumortier martèle : il est nécessaire de constituer un dossier afin de vérifier son éligibilité.** En fonction des possibilités et des finances, l'association propose également un voyage pendant la période estivale.
Renseignements : Tél. 03 21 07 11 29

À LA SOUPE...

Opération « Lectures et marmites » dans les médiathèques du réseau LISA

3 médiathèques du réseau (Bapaume, Hermies et Ecoust Saint Mein) accueilleront des classes de la maternelle au CM2 afin de découvrir les bienfaits d'un plat familial, facile à préparer et excellent moyen de faire manger des légumes aux enfants, comme aux plus grands…retrouvez le calendrier complet sur

- **lundi 18 mars • 13h30** la classe de ce2/cm1 Mme Dupré • **HERMIES**
- **lundi 25 mars • 13h30** la classe de cp/ce1 M. Gbiorczyk • **HERMIES**
- **lundi 15 avril • 13h30** la classe de cm1/cm2 Mme Treulier • **HERMIES**

Culturez-vous en Sud-Artois !

ATELIER
CROISILLES
Vendredi 8 mars • 14h30
Sur réservation :
mediatheque.croisilles@cc-sudartois.fr
Tél. 03 21 07 57 29

Découverte de la linogravure ! La linogravure est une technique de gravure en taille d'épargne ; technique consistant à enlever les blancs, l'encre se posant sur les parties non retirées, donc en relief, le papier pressé sur la plaque conservant l'empreinte de l'encre. Proche de la gravure sur bois, la linogravure se pratique sur un matériau particulier, le linoleum.

UN «QUART D'HEURE DE LECTURE» NATIONAL !
BAPAUME
Mardi 12 mars • 10h00
Renseignements :
lecture@cc-sudartois.fr
Tél. 03 21 15 38 91

Le Centre national du livre en collaboration avec le ministère de l'Education nationale, l'école Primaire Publique de Bapaume et la médiathèque intercommunale invitent, pour la troisième édition, les amoureux de la lecture ou tous les curieux qui le souhaitent à venir assister ou participer à un « quart d'heure de lecture » dans les Centres commerciaux Intermarché et Carrefour à Bapaume.

EXPOSITION : « VIOLENCES, ELLES DISENT NON ! »
MÉDIATHÈQUE DE BAPAUME
Du 11 au 27 mars
Cette exposition nomme et identifie sept principales violences faites aux femmes et offre des repères juridiques indispensables pour ouvrir des perspectives aux femmes et aux professionnel(le)s qui les aident. Exposition proposée par l'association Femmes solidaires du Nord.

INTERVENTION : « LES VIOLENCES FAITES AUX FEMMES »
Samedi 23 mars • 15h00
Parce qu'il est encore aujourd'hui, et plus que jamais, nécessaire de lutter contre les violences faites aux femmes, l'association Femmes solidaires viendra présenter ses actions en matière de lutte et de protection de la femme.
Renseignements : lecture@cc-sudartois.fr
Tél. 03 21 15 38 91

Le taxi solidaire : un transport à la demande au service des retraités

Le taxi solidaire s'adresse aux personnes retraitées, non imposables, habitant le territoire de la Communauté de Communes du Sud-Artois à l'occasion de tous les déplacements de la vie quotidienne : courses, rendez-vous médicaux, visites familiales, etc… Il est confié au Foyer de Jeunes et d'Education Populaire, de Pas en Artois, et son financement est assuré en partie par la Communauté de Communes du Sud-Artois à hauteur de 1 euro par kilomètre parcouru.

Tarif : Adhésion : 10 euros par an.
Forfait : 0.25 centimes d'euro par kilomètre à charge du bénéficiaire
Temps d'attente pour les transports médicaux : 0,50 centimes d'euro la première demi-heure d'attente, 1 euro à partir de 35 minutes à 1 heure d'attente. Forfait de 2 euros pour plus d'une heure d'attente.
Pour tous les autres transports 2,50 euros les 30 minutes.

Contact FJEP : Tél. 03 21 55 72 68 • 06 52 27 45 96
du lundi au vendredi de 9h à 12h30
(Prévenir au moins 72h à l'avance).

EN SCANNANT CE QR-CODE : Consultez l'agenda culturel !

Propos recueillis par le service de presse • Lino Dante - Thibault Joly

Féérie de Pâques !

Derrière chaque chocolat, se cache tout un monde artisanal en ébullition

Cette composition est l'oeuvre de Pascal Duforest.

Des artisans pâtissiers-chocolatiers du Sud-Artois ont accepté de nous ouvrir les coulisses et de partager les secrets de leur chocolaterie.

LA FERME AUX CHICONNETTES : L'ORFEVRERIE DU CHOCOLAT !

M. Duforest est déjà prêt à sonner les cloches. Les fêtes de Pâques sont essentielles pour la boutique : « Actuellement, nous travaillons avec quatre variétés de chocolat : blanc, blond, au lait, ainsi que deux types de chocolat noir contenant 66% de cacao. Notre fournisseur, basé en Belgique (Belcolade), s'approvisionne directement auprès de producteurs locaux basés en Côte d'Ivoire ou au Vietnam, plutôt que sur le marché international. La Maison Duforest a fait le choix d'adhérer au programme "Cacao Trace", garantissant une production respectueuse de l'environnement, un chocolat de qualité et assure une rémunération équitable pour les cacaoculteurs.» Il précise néanmoins bien que le cacao parcourt quelques kilomètres avant d'atteindre son laboratoire, il intègre parfois son propre miel dans certaines compositions. Les fêtes de Pâques sont souvent l'occasion pour nos artisans chocolatiers de laisser libre cours à leur imagination débordante, Pascal Duforest ne fait pas exception à cette règle. Cette année encore, cet artisan a élaboré ses créations habituelles auxquelles viennent s'ajouter les séries limitées : telles que l'œuf ruche, les œufs fous et bien d'autres encore... Il ne conçoit pas ce moment important sans y apporter sa touche personnelle. **Pâques, un défi de chaque instant !** Chacun sait que le chocolat a des vertus de conservation importantes, mais il faut penser à l'emballage des chocolats. Dans notre laboratoire, la production débute fin février ; une fois les sujets terminés, il est important de procéder à l'emballage afin de préserver toutes les saveurs du chocolat. Là aussi, se joue une course contre la montre.

CRÉATIVITÉ ET PASSION : SOURCE DE CARBURANT POUR PASCAL DUFOREST

À la Ferme aux Chiconnettes, Pascal Duforest moule, colle et décore avec minutie ses créations : on pourrait presque parler d'orfèvrerie !

EN CHIFFRES :

1000
Le nombre de moules possédé par M. Duforest, une collection précieusement conservée au musée.

20
Ce chiffre correspond au nombre d'œufs de ruche produits, en clin d'œil au deuxième métier de M. Duforest : apiculteur.

Le prix du cacao, du sucre et, de façon générale, celui de toutes les matières premières, ont doublé.

50
nombre de personnes travaillant dans ces commerces

MÉGRET PÂTISSERIE : L'EMBLÈME DU CHOCOLAT BAPALMOIS

Xavier Mégret, possède de multiples casquettes : pâtissier, chocolatier, il tient son établissement, aux côtés de sa femme Cathy. La tradition familiale se perpétue puisqu'il succède à son père, son oncle et son grand-père. L'artisan a toujours fait du chocolat, et ravit les papilles de ses clients depuis près de trois décennies. Pâques représente une période importante pour l'enseigne. Xavier prépare bien à l'avance, seul, ses chocolats, de manière artisanale : « Je commence vers le 17, 18 février afin d'être prêt pour Pâques ». L'année dernière, des centaines de pièces ont été produites de ses mains, à cette occasion. Les grands classiques sont bien présents : œufs, lapins, il y en a pour tous les goûts. Le couple propose également des modèles originaux, Xavier témoigne : « La vache, par exemple, marche super bien auprès des clients ». Le secret est pour le moment très bien gardé, mais les compositions de cette année risquent d'être, comme toujours, sensationnelles !

Pascal Duforest : Je m'amuse depuis quarante ans à faire du chocolat, on vend du plaisir...

Thibault Salomé : Avant tout, le chocolat est un moment de partage en famille.

Xavier Mégret : Une boutique dont la réputation va bien au-delà de Bapaume.

François Vandendriessche : Je vous souhaite de bonnes fêtes de Pâques.

Pourquoi aller acheter son chocolat, chez Mégret, à l'occasion de Pâques ? La réponse peut paraître évidente, mais il est toujours bon de la rappeler, et il n'y a pas mieux que Xavier, lui-même, pour cela : « Il faut venir chez nous, car nous faisons du très bon chocolat ».

La vache : une signature Xavier Mégret

L'AGATINE À BUCQUOY : L'ADRESSE GOURMET

Au coeur du laboratoire de M. François Vandendriessche, maître chocolatier passionné, la fabrication du chocolat est un art méticuleux où chaque geste est soigneusement orchestré pour obtenir un produit d'exception. **Au cœur de son processus se trouve la courbe de cristallisation, une technique essentielle qui garantit la texture parfaite et la brillance irrésistible de ses créations.**

Pour commencer, le chocolat est chauffé à 50°C, puis refroidi à 31°C avant d'être travaillé à 28°C. Une fois cette étape cruciale franchie, le démoulage peut se faire seulement 10 minutes après, mais François préfère laisser ses créations reposer une journée dans un moule thermoplastique pour sublimer leur éclat.

Chez François, la passion pour le chocolat va bien au-delà du savoir-faire. En sélectionnant des origines de cacao de premier choix et en s'approvisionnant auprès de partenaires engagés dans une démarche éco-responsable, il s'assure que chacune de ses créations raconte une histoire de terroir et respecte toute une filière. Cette année, cependant, François fait face à un défi de taille : l'augmentation des prix des matières premières, notamment à l'occasion des prochaines Fêtes de Pâques. Malgré cette pression économique, François avertit : «Hors de question de rogner sur la qualité, nous sommes des artisans et c'est la règle.». A contrario, il envisage des solutions afin de contenir l'inflation. L'idée proposée est de passer en achats groupés, pourquoi pas ? Avec toutes cette créativité, cette énergie positive, nos chocolateries en Sud-Artois tournent à plein régime.

Oubliez les emballages très flatteurs, comparez le prix au kilo et on ne vous parle ni de la qualité ni du goût ! Alors, pour les fêtes de Pâques, vos artisans chocolatiers du Sud-Artois vous attendent !

" Thibault Salomé "

CHOCOLAT GOURMAND : LES SECRETS DE THIBAULT SALOMÉ

Il a débuté en tant qu'autodidacte dans la profession, mais depuis dix ans, quel chemin parcouru pour ce chef pâtissier installé à Croisilles. Thibault Salomé savoure et apprécie à bien des égards les Fêtes Pascales. Depuis son plus jeune âge, il se remémore avec nostalgie les grands rassemblements familiaux autour d'un repas où, à la fin, le chocolat était dégusté à l'envie. Pour lui, ce rendez-vous doit demeurer un moment de partage familial préservé de tout artifice. Malheureusement, en observant l'univers de la grande distribution, il déplore que ce soient souvent les artifices de l'emballage et des cadeaux à l'intérieur qui suscitent l'émerveillement, reléguant ainsi le chocolat au second plan. Il alerte donc chacun d'entre nous à examiner le «prix au kilo», car il est fréquent de constater que les produits proposés par les artisans ne sont pas plus chers. Et qu'en est-il du goût ? Le rapport qualité-prix joue en notre faveur... **Pour convaincre les plus sceptiques, Thibault offre un conseil précieux : «Mangez moins, mais mangez mieux», afin de vivre une expérience sensorielle incomparable.** Il est impératif de rééduquer nos palais à reconnaître la véritable qualité gustative. Cette année, nous travaillons sur certaines compositions dont le prix avoisinera les 12 euros. Cependant, Thibault souligne que le coût des matières premières a augmenté, et il en va de même pour son contrat énergétique : une hausse de 20%. Néanmoins, Thibault promet une vitrine qui émerveillera aussi bien les petits que les grands.

Aujourd'hui, le prix de la tonne de cacao se négocie autour de 4500€, contre 2500€ en 2022. En attendant, dans le Sud-Artois, la route du chocolat semble toute tracée.

DIOT : PRÉSENCE D'UN GRAND DU CHOCOLAT DANS LE SUD-ARTOIS

La chocolaterie Diot, implantée dans le Cambrésis, correspond parfaitement à l'image que l'on pourrait se faire d'une success-story familiale. D'une petite boulangerie locale, dans les années 60, l'enseigne se spécialise dans le chocolat et s'étend progressivement. Maximilien Diot, la 3ème génération, raconte :
« Mon père et mon grand-père ont commencé à Bertry, avant de s'installer à Cambrai. Désormais, nous possédons 12 boutiques un peu partout en France. » La société fait le choix, il y a plus de 10 ans, d'installer l'une d'entre elle à Bapaume. Pâques marque, comme chaque année, une période importante pour celle-ci. Des produits, haut de gamme, sont sélectionnés spécifiquement pour l'établissement Bapalmois, à l'occasion, et préparés artisanalement au sein du laboratoire Cambrésien. L'entreprise possède une quantité impressionnante de moules, fait main, favorisant l'innovation régulière en matière de composition. Une production à l'ancienne, de grands volumes, comme l'évoque Brice Montes, collaborateur chez Diot : « Nous sommes sur plus de 10 000 pièces à destination de l'ensemble des boutiques, **pour Pâques ». Il faut préciser que ces délicieuses gourmandises restent accessibles à tous les budgets, avec des prix d'appel aux alentours de 3,50€. N'hésitez pas à vous faire plaisir !** ■

Pourquoi ne pas imaginer un jour les chocolatiers du territoire se mettrent autour d'une table pour discuter achats groupés. Ce travail pourrait contribuer à stabiliser les prix et à contrôler l'inflation, bénéficiant ainsi aux clients et aux chocolatiers.

" François Vandendriessche "

Coq 56 cm de la Maison Diot.