

16 DANS VOS COMMUNES

WASQUEHAL

Trois stagiaires boulangers chinois en visite dans les coulisses de Carrefour Planet

Avec la mondialisation, les spécialités nationales s'exportent de plus en plus. Ainsi, le pain français ne fait pas exception et traverse les frontières, jusqu'en Chine. Grâce au projet mis en place par l'association Shanghai Young Bakers (SYB), les entreprises Lesaffre et Carrefour collaborent afin de donner une chance de réussite à des Chinois qui ne peuvent pas toujours bénéficier d'une formation digne de ce nom. À Shanghai, dans l'école-atelier de production, les techniciens boulangers de Lesaffre enseignent les méthodes françaises de la confection du pain blanc, dans une classe de vingt orphelins.



La visite de la boulangerie de Carrefour fut l'occasion de découvrir la méthode de travail.

Apprendre sur le tas

Les trois premiers de cette classe ont pu aussi perfectionner leurs connaissances de la boulangerie française pendant six mois à Aurillac (dans le Cantal). Après une dernière session d'apprentissage, ils ont visité, vendredi der-

nier, la section boulangerie de Carrefour Planet à Wasquehal, autre sponsor de la SYB. Titulaires du CAP, Li Wang (23 ans - CAP boulangerie), Jinjin Xiao (24 ans - CAP pâtisserie), et Zhenghai Zhang (24 ans - CAP boulangerie), ont eu

beaucoup d'opportunités pour découvrir, maîtriser ce métier et décrocher leurs diplômes en un an. Ces jeunes ont déjà travaillé en alternance dans ce secteur comme dans des hôtels ou chez Paul, en Chine.

« Je travaillais dans une usine de jouets, puis j'ai voulu essayer de nouvelles choses, je sentais que ce métier était fait pour moi », explique Zhenghai dans un français courant.

Loïc Ledru, conseiller technique au

Baking Center, était leur premier professeur. Même si les cultures et les modes de pensée des deux pays sont très différents, le contact fut facile et porteur. Quant à une reconduite du projet, Loïc Ledru répond : « Peut-être, nous voulions surtout les rendre autonomes en leur apprenant nos méthodes de travail. » Les professeurs ont placé beaucoup d'espoir en ces trois jeunes gens, espoirs qui n'ont pas été vains aux vus des notes ! « Ils sont passionnés, on les a repérés dès le départ. Il y a des étincelles dans leurs yeux, ils aiment le métier », remarque-t-il.

Quand l'élève devient maître

Li, Jinjin et Zhenghai sont repartis le cœur plein de souvenirs et la tête pleine de savoir, à faire partager aux autres Chinois désireux de connaître la recette du succès. Désormais, ce sont eux les professeurs, qui feront partager leur savoir-faire, dans leur pays, à une élite d'artisans chinois. ■

L. H. (CLP)

LEERS

Richesse et biodiversité du canal de Roubaix

Samedi, quarante personnes âgées de 12 à 78 ans étaient présentes à Leers, pour une sortie nature organisée par l'Association agréée pour la pêche et la protection du milieu aquatique, en partenariat avec l'Espace naturel Lille métropole.

Audrey Duthoit, la guide, a fait découvrir au groupe les richesses de la flore bordant le canal de Roubaix. Jacques Laumailié, adjoint au

maire de Leers en charge de l'environnement et du cadre de vie, était présent au départ du pont de Grimont.

Le canal, avec ses seize écluses, a été ouvert en 1877 à la navigation avec le passage de la première péniche, « Désiré », reliant l'Escaut à la Deûle. Il a été fermé à la navigation en 1985. Mais depuis 1998, LMCU a débuté sa réhabilitation pour un budget de 40 millions d'euros.

Un chantier long : ce n'est qu'en juin dernier que ce canal dit de gabarit Freycinet (écluse de 39 m de long pour 5,20 de large) a été rouvert à la navigation.

Art culinaire méconnu

Il s'étend sur 28 km dont 8 km en Belgique, où il prend le nom de canal de l'Espierre. En passant par

l'île Marie, l'usine Motte-Bossu, la maison du canal, Audrey Duthoit a fait découvrir cette diversité florale et sylvestre plantée le long des berges, ainsi que l'art culinaire encore méconnu, issu de ces plantations.

La visite s'est terminée sous un rayon de soleil presque inattendu, au niveau de la station de traitement biologique des eaux usées. Cette dernière traite 3 500 m³ par

jour, en filtrant l'eau dans différents bacs, justement au moyen de plantes.

Pour ceux qui auraient manqué cette instructive balade, deux autres sorties nature sont prévues prochainement. Rendez-vous les samedis 6 août pour évoquer l'histoire des plantes à déguster, puis le samedi 3 septembre pour une découverte des bassins filtrants de Leers. ■

► Renseignements : www.ecole-de-peche.com ou au ☎ 03 20 99 00 22.



Une quarantaine de personnes a bu les paroles de la guide, Audrey Duthoit.



La lagunage de la station de traitement biologique des eaux usées. Cette dernière traite 3 500 m³ d'eau par jour.