Service Civique

Un avenir remis en perspective

p.2-3

Coup de coeur

Georges, artiste en quête de renom

p.14-15

n°3 - Février 2019

REGARDS JEUNES

le journal des jeunes de la Mission Locale de Lille

Crédit photo : Manon LEPORT

Grand format

La Métropole Européenne de Lille nous met en appétit :

l'avant goût d'un pôle d'excellence européen dans le secteur de l'alimentaire et des métiers de bouche.

p.6-10

L'invité

Karine Charbonnier, une certaine idée de l'entreprise

p.4-5

Insertion

Témoignage : « Je construis mon projet professionnel grâce au Permis Sport Emploi »

p.12-13

Les jeunes s'engagent

Grand angle : la biennale de la cartographie avec l'UPPJ

p.16-17

La Mission Locale de Lille

CRÉATEURS D'AVENIRS

Pour ce troisième numéro, les jeunes de Rédac' Jeunes se sont, une fois encore, nourris de ce qui fera leur ville de demain.

Ils se sont intéressés aux perspectives liées à l'évolution des métiers de l'alimentation et les structures émergentes qui feront de Lille une ville à la pointe de la technologie et de l'écologie alimentaire.

Vous trouverez au fil de ces pages le témoignage de leur appétence pour le sujet de la création d'entreprise. L'expression de leur curiosité insatiable par la mise à l'honneur d'artistes locaux. Leur engagement dévorant pour des concepts citoyens tels que «l'égalité».

Ils se mettent à table pour partager avec vous les expériences et les questionnements qui sustentent leur quotidien.

Bonne lecture.

Martin DAVID-BROCHEN
Président de la
Mission Locale de Lille

Service Civique

Un avenir remis en perspective

Le sens de l'orientation m'a planté un jour sur le seuil de l'université, me demandant ce que signifiait le diplôme de Lettres que j'avais en poche. Je me tâtais : « quelle direction prendre ? » tout en l'imaginant tapis volant, sauf-conduit à tous les obstacles, carte au trésor, visa de papyrus pour une destination inconnue, un pays très ancien. Promesse ou récompense, ce qu'il annonçait était indéchiffrable. Était-ce le sésame du voyage, le totem de l'aventure ? Je voulais le croire alors, mais le temps de me retourner sur le monde que je m'apprêtais à quitter, la carrière professionnelle s'est présentée dans son fringuant tailleur trois-pièces, a laissé tomber quelques mots choisis et m'a entraîné à sa suite. Depuis, à la prétentaine je cours la vie d'autoentrepreneur sans jamais plus prêter attention à cet étudiant égaré à la croisée des chemins, celui que j'étais il y a un siècle environ.

Parce que le désir de m'investir dans la vie associative lilloise, parce que le besoin de lutter contre l'isolement que m'impose mon activité professionnelle et parce que je me sentais envahi par l'obscur dessein de donner de ma personne où que l'on en ait besoin : j'ai saisi l'opportunité d'effectuer une mission de service civique. Ainsi, en début de soirée, chaque jour de 17 h à 20 h, tous les mercredis après-midi, je quitte mon bureau à domicile pour me rendre au local où l'association Perspectives, la structure qui m'accueille, organise des séances de soutien scolaire. Au même instant, ils convergent de tous les points de la ville, collégiens de MONTEBELLO, de Nina SIMONE, de SAINT-JOSEPH, lycéens de FAIDHERBE, d'AVERROÈS, de La Salle ou de Thérèse d'AVILA, entre autres, vers les fenêtres éclairées du foyer situé à cheval entre le Faubourg-de-Béthune et le quartier Lille-Sud. Havre où décharger le poids de son cartable pour certains, arche dévolue à les maintenir à flot dans la galère des études pour d'autres, on s'y fait une place à bord à condition de ne pas compter ses efforts, son investissement, sa disponibilité. Il faut être là, au rendez-vous, fidèle, à la hauteur de soi-même.

Après un goûter généreusement donné et plus généreusement encore dévoré, chacun vaque à ses devoirs. Le rôle de l'équipe encadrante est alors de prodiguer aide, conseils, encouragements, méthodologie et discipline de travail, selon les besoins des uns et des autres. Lorsqu'un(e)

Façade du local de l'association Perspectives

Crédit photo: association Perspectives

Association Perspectives

18 Boulevard de Metz
Entrée 18/Porte 2
59000 Lille
03 20 52 12 02
FB @
associationperspectives

élève est scotché(e) à sa page d'exercice ou de leçon depuis plusieurs minutes, comme cela arrive parfois, rien n'est plus gratifiant que de sentir l'effet de levier prodigieux, le brusque renversement de la difficulté qu'un simple coup de pouce suffit à produire.

Chaque soir est un nouveau départ vers l'inconnu ; et, pour mener à bien cette mission quotidienne, je n'ai besoin que d'emporter mon bagage, aussi léger que la plume avec laquelle j'écris en ce moment, aussi désordonné que l'esprit qui la manie, afin de transmettre les connaissances acquises au fil du chemin à ceux qui lèvent la main dans l'espoir qu'on leur tende la nôtre.

Que signifiait ce morceau de papier dans ma poche, fétiche de tant d'illusions, et maintenant perdu de vue ? La vie, sur son ton ironique habituel, m'avait pourtant laissé entendre que j'en avais fini avec les études. Or, grâce au service civique, je réalise que je suis en train d'apposer la pierre manquante au sommet du temple de culture que je prétendais me bâtir durant cette époque — d'écrire à présent la page qui conclut ce chapitre de ma vie.

Remis en perspective, mon passé, mon présent, mon avenir ; je découvre pas à pas dans la vallée déserte des illusions sous quels atours l'horizon bien réel du destin cache la bonne étoile.

- Julien BITZ

Crédit photo : Julien BITZ

Atelier de soutien scolaire à médiathèque de Faubourg de Béthune

L'invité

Karine CHARBONNIER, une certaine idée de l'entreprise

Karine CHARBONNIER s'est fait connaître du grand public en novembre 2014, lors de l'émission « Face aux Français » diffusée sur TF1. Elle y avait interpellé l'ancien Président de la République François HOLLANDE sur les difficultés rencontrées par les entrepreneurs en France. L'armentiéroise a depuis sauté dans l'arène politique pour mettre son expérience de patronne de Beck Industries au service du développement entrepreneurial dans la Région des Hauts-de-France.

Crédit photo : Région Hauts-de-France

« Je considère que chacun doit contribuer en faisant sa part »

Originaire d'Armentières, Karine CHARBONNIER développe un intérêt pour l'entreprise durant ses études au sein de la prestigieuse École des Hautes Études Commerciales de Paris (HEC). Pour cette passionnée de lecture, l'entreprise incarne plusieurs valeurs : l'esprit d'équipe, l'excellence et le sens du service client. Elle y voit également une source de progrès, de création de richesse et d'épanouissement personnel. C'est donc logiquement qu'elle prendra plus tard la direction de la Société Beck-Crespel à Armentières, spécialisée dans la boulonnerie destinée aux industries d'énergie.

Elle se lance en politique un an après son intervention mémorable sur TF1 en 2014, à propos du malaise des entrepreneurs en France. *« Je considère que chacun doit contribuer en faisant sa part »*, déclare-t-elle pour justifier ce choix.

Son entrée sera réussie car elle se fera élire dans la foulée au Conseil Régional des Hauts-de-France, avant d'en devenir la Vice-Présidente en charge de la formation professionnelle et des relations avec les entreprises.

« Il est très important de favoriser la création d'entreprise »

Depuis sa prise de fonction au sein de l'exécutif régional, Karine CHARBONNIER œuvre à faciliter l'initiative entrepreneuriale. *« Il est très important de favoriser la création d'entreprise et de donner accès à des financements »*, affirme-t-elle. Une vision mise en pratique car aujourd'hui la Région finance, notamment à travers le programme starter, l'accompagnement au projet de création d'entreprise, au montage financier et au suivi post-création. Karine CHARBONNIER estime néanmoins que *« les facilités d'accès à la création ne doivent pas inciter à se lancer à la légère. Quand on est jeune, il faut bien se préparer pour lancer son entreprise »*. Selon elle, l'apprentissage et l'alternance sont de très bonnes portes d'entrée en ce qu'ils permettent de maîtriser un métier et d'acquérir de l'expérience. Elle se désole du fait que les jeunes femmes se lancent moins que les jeunes hommes dans la création d'entreprise. *« Les préjugés et l'autocensure ont la peau dure chez beaucoup de jeunes filles »*, regrette-t-elle.

La complexité administrative : un frein pour la création d'entreprise

Dans son livre *Patrons, tenez bon !*, paru en 2016, Karine CHARBONNIER pointait du doigt le poids de la réglementation et sa complexité, principalement à l'échelon national. *« Je n'observe aucun progrès et je pourrais rééditer mon livre quasiment à l'identique »*, déplore la Vice-Présidente de la Région. Elle considère toutefois que la Région peut, dans la mesure de ses moyens, faciliter la tâche aux entrepreneurs. Idée qu'elle appuie en citant notamment le travail effectué par l'exécutif régional sur l'accessibilité via un numéro vert et sur la facilitation de l'accès aux formations pour les entreprises à travers le *« pass Formation »*. Karine CHARBONNIER est confiante sur les résultats du travail accompli avec l'exécutif régional et se félicite au passage que *« l'aide à la création d'entreprise »*, porte ses fruits.

- Daniel MVOA

Crédit photo : Région Hauts-de-France

Karine CHARBONNIER (à gauche) lors d'une conférence de presse sur l'Ecole Régionale du Numérique le 25 septembre 2017

Grand Format

Fives Cail reprend vie autour du vivre-ensemble et de la cuisine

Le dossier spécial de ce nouveau numéro de Regards Jeunes tourne autour du domaine alimentaire et des métiers de bouche. La Métropole Européenne de Lille désire devenir un pôle d'excellence européen dans ce secteur et différentes actions et entreprises se mettent en place sur notre territoire. Créatrice d'emplois, cette politique offre un regard nouveau sur les métiers de bouche et l'évolution de différents quartiers de Lomme, Lille ou Fives.

Crédit photo : Manon LEPORT

Photo prise sur le site Fives Cail

Le Projet Fives Cail est né d'un souhait d'utiliser un espace historique et disponible pour la construction d'un nouveau lieu de vie et d'échanges.

Le programme est lancé depuis 2017 et une première période de trois ans voit de nombreuses initiatives se mettre en place, comme l'arrivée du lycée hôtelier et les ateliers de la cuisine commune. « *L'objectif est d'accompagner la population pour être prêt en 2020. Il faut stimuler pour que ce soit en route bien en amont et fonctionner en 2020* » nous explique Hervé CHATTUAIS, chargé du projet pour la Mission Locale de Lille.

En 2020, la friche deviendra Tast'in Fives et entrera dans une nouvelle étape avec l'installation, dans des locaux neufs, de logements sociaux, de commerces tournés vers l'alimentaire local et sur l'alimentation de demain « *La volonté était d'utiliser un endroit disponible pour créer un écoquartier* », nous confirme Hervé CHATTUAIS.

Le projet a débuté par l'aménagement de la friche par l'entreprise SORELI. « *Nous avions un cahier des charges à respecter pour aménager les 13 ha d'espaces publics, préparer les différentes halles ainsi que le lycée hôtelier et les 500 premiers logements* », détaille Guillaume CARDEY, Chargé des opérations de communication et de concertation sur le Projet Fives Cail.

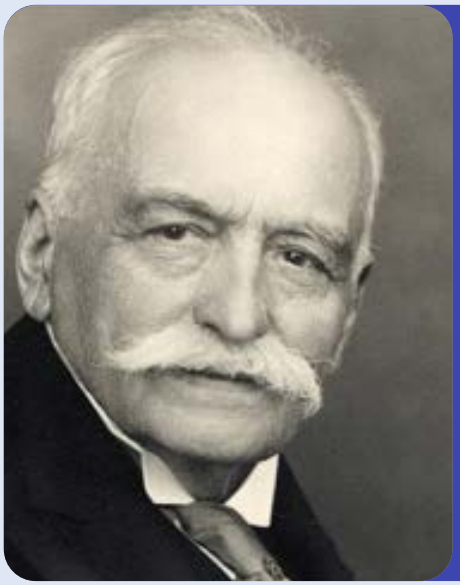
Outre les logements (1200 au total, ndlr) c'est bien le projet autour de l'alimentation qui prime à Fives Cail. Et France 3 Hauts-de-France l'a bien résumé : « *L'usine produisait autrefois des ponts et des locomotives, elle fabrique aujourd'hui du vivre ensemble en misant sur la cuisine* ».

Après le premier test, l'été dernier, de la friche gourmande, des ateliers orchestrés par la cuisine commune sont mis en place actuellement. Marion, cuisinière autodidacte joue le rôle de chef-d'orchestre en cuisine « *Je fais ça par passion, le but étant de tenter, d'aller chercher des nouveaux goûts, pour savoir ce qu'on retrouve dans notre assiette.* »

A quelques dizaines de mètres, le passage couvert se refait une beauté après le prestige d'antan des usines du quartier et se prépare à accueillir de nouveaux équipements. Vont ainsi voir le jour un food-court, une serre, les ateliers de production Meert ainsi qu'une cuisine partagée, ouverts aux habitants, face aux cuisines flambants neuves du lycée hôtelier européen fraîchement débarqué dans ses locaux.

Pour les 10 partenaires du projet Fives Cail, le but est de redonner vie aux quartiers de Fives et Hellemmes par le biais de la cuisine et de nouveaux logements. Un pari qui s'accélère et qui prend vie de jour en jour.

- Manon LEPORT
- Adrien BRAY



« La cuisine évoluera comme évolue la société elle-même, sans cesser d'être un art. »

Auguste ESCOFFIER
1846-1935
Chef cuisinier

Un rendez-vous à l'avant-goût !

Le but de la cuisine commune c'est de redonner l'envie aux gens de prendre ce moment pour cuisiner de bons produits, dans cette société où tout doit aller si vite. Au travers d'ateliers, Marion Subtil propose justement de redécouvrir cette envie. En collaboration avec Interphaz, la cuisinière de Les sens du goût nous a appris à cuisiner Zéro Déchet. Des recettes simples avec des aliments bio locaux, mais surtout anti-gaspi. Réutiliser du pain sec pour faire du pain perdu, laver les graines de potimarron pour les déguster en guise d'amuse-bouche ... Tout ça dans la convivialité et adapté aux régimes alimentaires de chacun.

A la fin de l'atelier, vient l'heure de partager tous ensemble le repas, fiers de nous et motivés pour reprendre de bonnes habitudes alimentaires. Soupe de potimarron, houmous de patate douce sur naan, galette de légumes aux flocons d'avoine, ou encore meringue à base de pois chiches s'enchaînent donc sur la table où la bonne ambiance et l'échange rythment l'avancée du repas.

Des ateliers sur d'autres thèmes sont également possibles pour les curieux tout au long de l'année. N'hésitez pas à vous rendre sur le site rubrique Agenda afin de vous inscrire à l'atelier que vous souhaitez découvrir. Il y en a vraiment pour tous les goûts !

lavantgout-lille.fr

Euralimentaire, pôle central de l'alimentation de demain

Pour la suite de ce grand format, direction le Marché d'Intérêt National (MIN) à Lomme, plus gros « marché de gros » au Nord de Paris et donc de Rungis. Après une visite dans le marché, nous retrouvons Isabelle WISNIEWSKI, responsable d'Euralimentaire pour comprendre comment fonctionne son entreprise et ce qu'elle permet d'y faire.

Euralimentaire est un pôle d'excellence souhaité par la métropole lilloise et lancé en 2016 avec la société Sogemin, propriétaire du MIN.

Rattaché à Eurasanté, Euralimentaire travaille autour de la production avec ce point de vue : l'innovation passe par la santé, la bonne alimentation, la nutrition. *« Pour nous ce qui est important c'est que les activités de demain développées ici soient en phase avec la volonté du consommateur, et celle qu'il aura dans 20 ans »*, nous explique Isabelle WISNIEWSKI.

Pour cela cet incubateur-accélérateur accueille actuellement 20 start-ups (70 emplois) et leur apporte différentes expertises.

Les start-ups sélectionnées se voient proposer *« un accompagnement individuel et collectif, des formations, des mises en relation »* nous détaille la chef de projet, *« on les aide sur le business plan, sur la structuration financière, la communication, les problématiques agro-alimentaires »*. Un accompagnement qui permet aux entreprises de concrétiser leurs actions et de répondre aux problématiques techniques liées à l'agroalimentaire.

Une réflexion pour demain, et après-demain

Membre du réseau national food-tech, Euralimentaire travaille également sur l'agroalimentaire de demain. *« On a par exemple un projet avec IncréaISA de cuisine connectée. On cherche à aller plus loin dans les projets de développement pour demain et après-demain. »* Une réflexion qui passe forcément par du recrutement. Isabelle WISNIEWSKI ambitionne dès 2019 d'accueillir 30 entreprises au sein d'Euralimentaire pour près de 200 emplois et d'augmenter ces chiffres dans les prochaines années.

- Manon LEPORT
- Adrien BRAY

Crédit photo : euralimentaire.com

Euralimentaire
Site d'excellence dédié aux produits frais, locaux et à leur logistique

La ville de Lille s'ouvre ferme à l'agriculture urbaine

C'est un projet qui s'ancre à la quadruple racine du problème climatique, énergétique, alimentaire et sanitaire auquel notre société est confrontée ; ce qui en fait une raison supplémentaire pour croire que la révolution écologique tant attendue est en marche.

Verrière du Palais Rameau - conçue par les architectes lillois Auguste MOURCOU et Henri CONTAMINE. Monument historique depuis 2002

Crédit photo : Ville de Lille

Un projet à trois volets : bien manger, bien vivre ensemble et l'aménagement urbain

À l'heure où l'on aspire produire et consommer local, au moment où les pics de pollution noircissent sérieusement le tableau de la vie en métropole, Lille s'avance désormais en pionnière sur le front de la transition écologique avec le projet de création, au Palais Rameau, du premier démonstrateur d'agriculture urbaine européen. Il est porté par Yncrea Hauts-de-France et 3 écoles d'ingénieurs : l'Institut Supérieur d'Agriculture, l'Institut Supérieur de l'Électronique et du Numérique et l'école de Hautes Études d'Ingénieur (ISA, ISEN et HEI). L'un de ses pères, Christophe FACHON, Directeur de l'ISA, nous explique : *« Ce projet comporte trois volets : le « bien-manger », en permettant aux lillois de consommer des produits frais, sains, issus d'une culture propre ; le « bien-vivre ensemble », car tout ce qui a trait à la nourriture est vecteur de relations humaines ; et enfin l'aménagement urbain avec pour objectif de re-végétaliser la ville en y implantant un type de production complémentaire mais différent de l'agriculture rurale et périurbaine»*.

Le but est de faire de ce lieu une place forte du développement technique et technologique agricole, un pôle de recherches et de formation, dont une partie sera également ouverte aux usagers avec de la vente directe de produits (légumes, fruits) cultivés au Palais Rameau.

L'ambition de créer une véritable écologie technologique

Avec un accent mis sur l'ingénierie de pointe (robotique, énergie verte, culture d'intérieur), se révèlera, à travers ce démonstrateur, l'ambition de créer une véritable écologie technologique qui soit le pendant urbain des méthodes agricoles rurales très prisées telle la permaculture ou la biodynamie.

Ainsi apparaît une alternative au fatalisme dominant la condition de l'homme urbain, condamné à suer labeur et traîner savate dans le désert minéral des villes, coupé de la nature et de la forêt de ses origines. Le Palais Rameau, qui reste propriété de la Ville, sera rénové et transformé, pour une ouverture en 2022.

- Julien BITZ

Travailler dans les métiers de bouche, comment faire ?

Les métiers de bouche représentent une part majeure de l'emploi en France. Aujourd'hui, on compte plus de 330.000 employés dans les commerces dits « de bouche ». Un secteur qui manque pourtant cruellement de main-d'œuvre. Lié à l'évolution de la société, ce secteur est également en perpétuelle évolution et laisse venir à lui toute personne désireuse de s'intégrer dans le milieu.

Pour le Fonds National de Promotion et de Communication de l'Artisanat (FNPCA), il existe 14 métiers de bouche répertoriés tels que boulanger, charcutier, poissonnier… À ceux-là viennent s'ajouter les métiers du service (restauration) ou de la recherche (ingénieur agroalimentaire). Isabelle WISNIEWSKI , Directrice du Projet Euralimentaire, insiste sur ce fait : *« Les activités de demain en matière d'alimentation doivent être en phase avec les envies du consommateur et il faut mesurer ce que vous voulez manger dans vingt ans»*. Membre du réseau national food-tech, Euralimentaire à Lomme est acteur de l'alimentation de demain. Un avenir qui passe par exemple par un projet commun Euralimentaire - Institut Supérieur d'Agroalimentaire pour créer une cuisine connectée.

Côté emploi, pas de recrutement pour l'incubateur qui compte trois employés, mais les entreprises au sein du pôle vont agrandir leurs équipes. *« On aimerait sincèrement atteindre les 30 entreprises, donc entre 150 et 200 emplois pour 2019. En 2020 on souhaiterait construire un hôtel d'entreprises, et dans 3-4 ans arriver à 100 entreprises pour 400-500 d'emplois »*.

Métiers divers, accessibles dès le CAP

L'émission culinaire *« Top Chef »* a mis en avant le Nord avec la victoire de Camille DELCROIX en 2018. Une belle vitrine pour la restauration, qui recrute à tous niveaux et à tout âge. Au lycée hôtelier international de Fives par exemple, il existe cinq CAP dans la restauration et quatre bacs différents dans des infrastructures modernes et neuves. Un apprentissage de qualité qui ne doit pas enlever l'essentiel : le goût de l'effort. L'avertissement nous vient d'Isabelle WISNIEWSKI : *« Il ne faut pas croire que c'est facile »*. Un avertissement qui vaut pour tous ceux qui souhaitent s'insérer dans ce milieu des métiers de bouche.

- Adrien BRAY

Crédit photo : Manon LEPORT

Atelier de cuisine sur le site Fives Cail

Un emploi en rapport avec ma formation et mes attentes !

Je m'appelle Ciré, j'ai 22 ans et suis chargé de logistique à la Cuisine centrale de la ville de Lille depuis septembre 2018. Je vous dis tout sur la manière dont j'ai décroché cet emploi et sur la façon dont je vis cette insertion dans la vie active.

Ciré DIOP en situation de travail à la Cuisine centrale de la ville de Lille

Après l'obtention d'un CAP d'Agent Polyvalent de Restauration, je me suis inscrit à la Mission Locale de Lille. Cette dernière m'a été d'un grand soutien en me faisant notamment bénéficier du dispositif de la Garantie Jeunes. J'ai pu apprendre à mieux mettre en avant mes savoir-faire et savoir-être par une bonne rédaction d'une lettre de motivation et d'un CV, et par une préparation adéquate à l'entretien d'embauche.

Suite à une longue période de disette qui m'a vu enchaîner plusieurs emplois précaires, envoyer plusieurs CV et lettres de motivation à des structures du secteur de la restauration, j'ai décroché un CDD en tant que chargé de logistique à la Cuisine centrale municipale de la ville de Lille.

Une intégration facilitée par l'ambiance de travail et la cohérence de mes missions avec ma formation

Devoir me lever à 6 heures du matin et enchaîner 35 heures de travail durant les cinq premiers jours de la semaine était une nouveauté pour moi. Mais mon naturel matinal et ma bonne condition physique due à ma pratique courante du sport ont simplifié mon adaptation à cette nouvelle vie.

L'ambiance de travail et la cohérence de mes missions avec ma formation professionnelle de base ont également facilité mon intégration. L'accomplissement de missions impliquant le respect des prescriptions sanitaires, comme le contrôle des températures des frigos des camions de livraison transportant des produits frais ou surgelés, requiert évidemment un niveau de vigilance particulier.

Faire mes preuves

Ce métier est pour moi une grande source d'épanouissement. Il me permet de me sentir utile à la société, d'être autonome financièrement et d'engranger de l'expérience professionnelle.

Aujourd'hui, mon principal objectif est de faire mes preuves afin que mon contrat évolue en CDI.

- Ciré DIOP

Insertion

Je construis mon projet professionnel grâce au Permis Sport Emploi

Je m'appelle Thérèza, j'ai 21 ans et suis en formation PSE (Permis Sport Emploi) depuis novembre 2018. J'en ai entendu parler par l'intermédiaire de mon conseiller socioprofessionnel de la Mission Locale de Lille. Il s'agit d'un dispositif initié en 2009 par le Groupe GDF Suez. Plusieurs entreprises, dont celles du club FACE (Fondation Agir Contre l'Exclusion), y participent. La formation PSE dure quatre mois, vise des jeunes éloignés de l'emploi et se déroule en trois étapes.

Thérèza KALANGALA

Les jeunes sélectionnés sont âgés de 18 à 25 ans

La première étape a pour but de mobiliser pendant un semestre l'ensemble des parties prenantes (associations, entreprises, jeunes potentiellement intéressés, etc) par l'information, la sensibilisation et la préparation au lancement du dispositif. Comme moi, les personnes sélectionnées sont des jeunes âgés de 18 à 25 ans. Cette sélection ne prend pas en considération le niveau de diplôme et de qualification professionnelle. Les candidats sont retenus à l'issue de tests et doivent être munis d'un certificat d'aptitude à la pratique sportive. Des entreprises vont ensuite désigner des tuteurs et proposer des emplois dans plusieurs familles de métiers : restauration, sécurité, énergie-environnement, distribution, travaux publics, services à la personne, etc.

La mise en pratique des objectifs du dispositif PSE

La deuxième étape est celle où s'appliquent les objectifs du dispositif : permettre aux jeunes inscrits d'obtenir gratuitement un permis de conduire, les initier à la pratique du sport et faciliter leur insertion professionnelle. C'est durant cette étape que la formation débute officiellement pour les jeunes inscrits. Nous faciliter l'obtention du permis de conduire est une manière de nous permettre d'être disponible pour les entreprises.

L'autre aspect important de cette étape est la pratique sportive. Depuis le mois d'octobre, nous avons été initiés au basketball. Deux séances sont prévues chaque semaine. La pratique du sport a pour but de nous enseigner l'esprit d'équipe, le goût de l'effort et de nous maintenir en bonne condition physique.

L'accompagnement des jeunes vers l'emploi est aussi un aspect clé du PSE. Au début de la formation, chaque jeune discute avec un tuteur qui lui propose une formation en rapport avec ses aspirations professionnelles. Je suis donc régulièrement informée par ma conseillère sur les concours et formations organisés dans ce domaine. Les tuteurs nous apprennent également à écrire des lettres de motivation, à rédiger des CV et à préparer des entretiens d'embauche.

L'entrée en entreprise ou en formation

La troisième et dernière étape du PSE est l'entrée en entreprise ou en formation. Le permis de conduire est définitivement acquis au

Thérèza (à droite) dans un atelier PSE sur le théâtre au siège de la FACE de Lille

Crédit photos : Thérèza KALANGALA

cours de cette étape. Les jeunes qui ont réussi l'ensemble du parcours et dont les efforts et progrès ont été reconnus par les tuteurs et formateurs s'insèrent professionnellement. Selon ma tutrice, les savoir-faire et savoir-être acquis lors des quatre mois de formation PSE facilitent en général cette insertion. Suivant les cas, différentes hypothèses sont à envisager : CDI, CDD, contrats de professionnalisation ou formation professionnelle, etc. A la fin de cette expérience, je souhaite passer le concours des aide-soignantes et suivre dans la foulée la formation qui en découle.

- Thérèza KALANGALA

Atelier PSE sur l'écriture à la Maison Folie Moulins

Association FACE

20/1 Rue de Tournai
59800 Lille
03 20 50 52 84
face-mel.fr

Coup de coeur

Georges, artiste en quête de renom

À l'occasion de l'exposition «Renaissance» qui lui était consacrée au Centre Culturel de Mons-en-Barœul du 15 janvier au 8 février 2019, le jeune peintre lillois Georges nous a raconté son engagement à vivre sa passion au jour le jour, coûte que coûte, enfer et contre tout. Portrait d'un maître esclave de sa passion.

Exposition «Renaissance» de Georges au Centre Culturel de Mons-en-Baroeul le 17 janvier 2019

crédit photo : Julien BITZ

Réaliser une toile : battre le temps sur son propre terrain et à son propre je(u)

«Je peins tellement que je ne parle que de ça, dans ma tête ou avec les gens. Ça peut vite être chiant, mais je m'en fous ; je préfère être chiant et être dans un mouvement, que de me conformer aux attentes des autres et de parler de choses qui ne m'intéressent pas». Le ton est comme le bout de crayon, écorché mais sec, tranché, net, sans concession. Au fond de sa voix résonne le lourd tribut que l'artiste paie à l'art. Ça grince, ça dérouille mais ça ne déraille pas ni ne coince. Ce qui exige bien un avertissement supplémentaire : public insensible s'abstenir.

Georges est un tableau vivant à la Rembrandt, mais bien sûr il l'ignore. Ainsi se distingue la marque secrète des vrais artistes : avant même de penser à donner au monde le fruit de leur travail, c'est de leur vie qu'ils font une œuvre d'art. Et la lumière infinie qu'émet ce jeune homme, au faîte de sa science quand il papote pinceaux et crayons, contraste singulièrement avec la toile de fond sur laquelle se déroule sa vie.

C'est fragile un talent — un destin aussi. Ça se brise en silence. Comme ce jour, à 13 ans, où il apprend qu'il est atteint d'une maladie vouée à le priver peu à peu de sa mobilité et de l'usage de ses articulations. Cette terrible nouvelle marque son entrée en peinture. Le pacte avec le temps est scellé, la clé du courage entre ses mains. *« Je ne peux jamais mieux peindre qu'aujourd'hui »*, souffle-t-il.

Peintre jusqu'au bout des ongles : être à la pointe de la création

Lui, préfère se contempler dans le reflet de sa toile en disciple de Dali et Picasso. Du premier, en effet, Georges braque un regard admiratif sur l'œuvre, l'excentricité, l'audace géniales de l'illusionniste. Du second, il prise l'excellence technique, la lente gestation artistique, la quête esthétique authentique qui lui faisait dire : *« il m'a fallu soixante-dix ans pour apprendre à dessiner comme un enfant »*.

Capable de travailler à un rythme effréné (jusqu'à cinq toiles de front) et sur tout médium, de maîtriser un éventail de techniques aussi complet que l'est sa palette, dont celle par exemple de savoir dessiner sans gomme, Georges vise ainsi, à travers son art, à réussir une synthèse esthétique en y ajoutant sa touche innovante. Ce qu'il appelle le *« réalisme psychédélique »*, association d'un genre né au XIXème siècle, dont le principe est la saturation de la toile par un effet brut de réel, à un motif qui, lui, au contraire, est soit abstrait, soit imaginaire.

Un travail en cours promet d'illustrer toutes ses cogitations. Il s'agit de l'œuvre intitulée *« Point G »* (ci-contre) — triple référence à *« Georges »*, *« Génie »* et à l'organe érogène de la jouissance — peut se voir comme une audacieuse manière de mettre en scène le culte de soi pour mieux le tenir à distance, s'en amuser. Mais c'est surtout le prétexte à une réalisation ambitieuse qui ne compte pas moins de neuf toiles formant un puzzle à l'effigie de la septième lettre de l'alphabet, et dont chacune peut prétendre à former une œuvre à part entière, indépendante.

Un premier chef-d'œuvre ? On en jugera. L'étroite intrication du fond et de la forme, ici, a pour but de délivrer un message non pas directement à l'attention du spectateur devant l'œuvre, mais de *« l'éternité qui les contemple »* tous deux en quelque sorte.

Le but n'en reste pas moins d'attirer l'attention du public et par là d'assurer la pérennité de la toile qu'il enfante, car seules les œuvres d'art — prophétise-t-il, à la fois conquérant et tragique — peuvent sauvegarder l'âme du corps condamné de leur auteur.

- Julien BITZ

Engagement

La biennale de la cartographie : pour mieux connaître la Métropole lilloise et s'engager

La biennale de la cartographie s'est déroulée du 29 novembre au 2 décembre 2018, en lien avec l'Université Populaire et Permanente de la Jeunesse (UPPJ). Un projet citoyen destiné aux 16-30 ans, lancé par la Métropole Européenne de Lille. Son principal objectif : amener la jeunesse lilloise à accompagner le changement qu'elle aimerait voir sur le territoire. C'est dans cette esprit que se sont inscrits les différents ateliers organisés le samedi 1er décembre 2018. Les plus marquants étaient le Lille Free, l'atelier Cartopen, l'Ideathon et la conférence « Où en est la cartographie ? ».

Carte établie par un groupe de jeunes participant à l'atelier Ideathon sur le thème «Lille : capitale europeénne de demain»

Crédit photo : Association Interphaz

Une balade touristique pour apprendre l'histoire lilloise

Avec le soutien de l'association Intherphaz, le Lille Free Tour a permis aux personnes présentes de découvrir partiellement l'histoire de la ville. Cette balade touristique, qui s'est tenue de 10 heures à 11 heures 45, est partie de la Porte de Paris pour se terminer au quartier VAUBAN. Elle a permis aux participants de mieux connaître la Cité des Flandres à travers les monuments, des places et des lieux symbolisant une partie de son histoire du XIXème et de la première moitié du XXème siècle. Les participants ont ainsi pu apprendre, grâce à Nicolas le guide touristique, que la ville de Lille, suite à sa création entre le IXème et le XIème siècle, a été tour à tour flamande, bourguignonne, espagnole avant d'être conquise par le Roi de France Louis XIV en 1667. La Porte de Paris avait alors été construite pour montrer la magnificence du Roi. Le guide a aussi évoqué l'agrandissement de la ville de Lille, passée en 1858 de 7 km² de superficie à 21 km² grâce à l'annexion des villages voisins de Moulins, Wazemmes et Fives. L'autre moment marquant, et assez amusant, de la balade fut le passage devant le Palais Rameau Boulevard Vauban. Nicolas a en effet pu évoquer la personnalité troublante et narcissique de Charles RAMEAU, celui dont ce palais porte le nom.

Début du Lille Free Tour (Porte de Paris)

Crédit photo : Regards Jeunes

Conférence sur le thème «Où en est la cartographie ?» au siège de la Grappe, en présence de Jean-Luc ARNAUD et Éric LECLERC

Crédit photo : Association Interphaz

Se familiariser avec la cartographie

La biennale a aussi été une opportunité pour les jeunes de se familiariser avec la cartographie de différentes manières. L'atelier Cartopen, à la Médiathèque des Bois Blancs, a permis aux jeunes présents d'apprendre à concevoir une carte grâce aux outils du numérique. L'occasion pour Thomas DUBEAU, Urbaniste, de présenter l'Open Street Map, un outil de cartographie collaborative libre sur le web. Nicolas en a également profité pour initier les participants à la création de cartographies à partir du site internet fieldpapers.org.

L'Idéathon quant à lui s'est déroulé à la Grappe, au 75 rue Léon Gambetta. Ce marathon d'idées a amené des jeunes à imaginer la métropole lilloise comme capitale européenne de demain. C'est sur ce thème qu'ils ont fait émerger plusieurs idées à la suite d'un débat. Quatre groupes ont été constitués pour mettre en application ces idées à travers la conception de cartes sur de grands formats de papier.

Pour finir, la conférence sur le thème *« Où en est la cartographie ? »*, qui s'est également tenue à la Grappe, en soirée a été un autre temps fort de cette biennale. Elle a permis aux universitaires Jean-Luc ARNAUD et Eric LECLERC de fournir plusieurs enseignements sur l'évolution de la cartographie à travers les âges. Autre thème abordé lors de cette conférence : l'évolution vers la cartographie numérique et les implications qui en découlent dans les usages quotidiens.

L'UPPJ prévoit de mettre la question de la mobilité au cœur de ses prochains rendez-vous.

- Daniel MVOA

Atelier Caropen avec Thomas DUBEAU (en pull-over noir)

Crédit photo : Regards Jeunes

La Grappe

Siège de l'association Interphaz

75 Rue Léon Gambetta
59 000 Lille
03 20 08 06 90
interphaz.org

Citoyenneté

Un pas vers l'égalité des genres

Membre du Conseil Lillois de la Jeunesse, Margot DOYE a participé il y a plus de deux mois à une manifestation contre les violences sexuelles et sexistes et a tenu à partager cette expérience.

Le 24 novembre dernier, les femmes (et les hommes !) marchaient dans toute la France pour la lutte contre les violences sexistes et sexuelles faites aux femmes avec le collectif *«Nous Toutes»*. À Lille, de nombreuses organisations, telles que *Osez le féminisme 59 !, HeForShe* et le *Conseil lillois de la jeunesse* (CLJ), étaient présentes

Les membres du CLJ mobilisés

Pour Louise, Laëticia et moi-même, qui représentions ce jour-là le CLJ, c'était une grande première. Aucune d'entre nous n'avait encore participé à une manifestation d'envergure nationale. Ravies de cette expérience, nous sommes toutes prêtes à réitérer l'action sans aucune hésitation. Les slogans retentissaient dans les rues de Lille : *« Non c'est non ! », « Ras le viol ! », « Ce n'est pas de ta faute ! »*. Autant de pancartes que de messages de soutien aux victimes. Le mouvement se veut pacifiste et l'on voit bien que pour tous les participants, les mentalités doivent évoluer.

Margot en manteau gris en compagnie des autres membres du CLJ à la manifestation du 24 novembre 2018

Crédits photos : Margot DOYE

Margot arborant fièrement des pancartes

Mais pour faire changer les choses, le mouvement doit grandir et les actions se multiplier afin de faire réfléchir et toucher un maximum de citoyens.

Et maintenant ?

En tant qu'instance participative de la ville de Lille, le groupe *Égalité des genres*, formé au sein du CLJ, cherche de véritables solutions pour libérer la parole. Même si l'espoir d'un monde plus juste paraît encore utopique, les jeunes montrent ici qu'ils sont prêts à se mobiliser durant leur temps libre et qu'il est possible d'apporter son soutien. Le CLJ a ainsi pris les devants le 26 janvier à 14h place RICHEBÉ (métro République) à Lille. Au programme : une discussion sur les genres dans l'espace public. Convivialité, bonne humeur et propositions constructives ont aidé le groupe *Égalité des genres* à avancer dans sa démarche.

- Margot DOYE

Groupement des manifestants à la Place du Général de GAULLE à Lille

Le saviez-vous ?

Le Pont Napoléon de Lille

C'est à Lille qu'a été construit le premier pont couvert d'Europe

Construit par l'architecte lillois Benjamin DEWARLEZ en 1812, le Pont couvert Napoléon permettait jadis de franchir à pied le canal de la Deûle dans le prolongement de la rue Jemmapes, face à l'esplanade. Autrefois, il présentait sur les faces de ses piédestaux des noms de victoires de la République et de l'Empire. Dynamité par les allemands en 1918, reconstruit puis de nouveau démoli pendant le Seconde Guerre mondiale, ce qui restait du pont se résumait aux emmarchements et aux piles.

Suite à de nombreux atermoiements sur sa reconstruction, le Pont Napoléon a finalement été reconstruit à l'identique dans le cadre de la réhabilitation du parc de la Citadelle en 2014.

Depuis 2015, il est de nouveau couvert et repose sur des arches métalliques qui s'appuient elles-mêmes sur les piliers et emmarchements rénovés. Par ailleurs, le choix a été fait d'utiliser des matériaux d'origine, notamment la pierre bleue de Soignies et le grès.

Façade du Pont Napoléon - Lille

crédits photos : Regards Jeunes

UN JOURNAL, UNE TV

Rejoignez Rédac' Jeunes, le collectif de rédaction de Regards Jeunes

Pas de compétence obligatoire, c'est l'envie de vous exprimer qui vous guide

Le comité de rédaction se compose de jeunes qui veulent s'investir dans le projet. Rédac' Jeunes est en perpétuel mouvement.

Vous pouvez vous engager pour 1 seul sujet, 3 éditions ou plus encore...

03 20 14 85 50
sc_mediation@reussir.asso.fr

missionlocale-lille.fr

Périodique de la Mission Locale de Lille - 5 bd du Mal Vaillant - Lille
03 20 14 85 50 - ml.lille@reussir.asso.fr
Directeur de publication > Martin DAVID-BROCHEN
Directeurs de la rédaction > Aude SERVENT et Rémi AUDENAERT
Rédacteur en chef > Daniel MVOA
Parrains du projet > Adrien BRAY et Francis DEPLANCKE
Concepteur > Florian KALASA
Impression > rapid-flyer.com - n°ISSN en cours