

Le brevet des collèves, mon 1^{er} diplôme

Le jeudi 20 octobre, au collège Jean Moulin, s'est déroulée la remise officielle du diplôme national du brevet ; enseignants, parents étaient réunis dans la convivialité afin d'honorer le parcours des jeunes lauréats. Amel, 15 ans, jeune diplômée, nous fait part de son témoignage.



Suite page 2

Editorial

2022 se termine ! Une année post COVID marquée par de nombreux évènements dont certains peuvent laisser un sentiment d'amertume ; il est vrai que nous venons de traverser une année particulière, marquée par la situation économique difficile, les questions écologiques, le tout sur fond de guerre en Ukraine ! La période des traditionnels vœux arrive et nous avons souhaité recueillir vos témoignages, vos souhaits, vos rêves, histoire de démarrer l'année 2023 avec des mots qui résonnent comme des messages d'espoir.

Ce qu'il y a de certain, c'est que l'actualité parfois morose n'a pas limité l'engagement de nombreux habitants ; à la lecture de votre journal, nous découvrirez comme à chaque parution, des initiatives citoyennes et des portraits attachants.

La rédaction du journal vous souhaite d'agréables fêtes de fin d'année.

LPMBR

Sommaire

Le brevet des collèves, mon premier diplôme	1
Vœux 2023, vous avez la parole	2
Solidarité internationale au Sénégal	3
Wattignies accueille Nataliia arrivée d'Ukraine	4
A la piscine Zen & O, un stage d'aisance aquatique	5
Des travaux de réhabilitation rue Clément Ader	6
Le futur commissariat « Passivhaus »	7
Le saviez-vous ? des dispositifs pour partir en vacances	7
Idées recettes	8

Rejoignez la rédaction !

☎ 03 20 97 32 65

🏠 9 rue du Petit Bois,
59139 Wattignies

✉ accueil@letilleul-wattignies.fr



Le brevet des collèges, mon 1^{er} diplôme (suite)

J'ai passé une très belle année scolaire ; dès la rentrée, nous avons été sensibilisés sur l'échéance de fin d'année et le passage du brevet.

Nous avons été très bien accompagnés par les enseignants, ils nous ont mis en confiance ; le fait que le brevet soit évalué en partie par le contrôle continu est une bonne chose à condition de travailler sérieusement à chaque trimestre. Afin de nous exercer, il y a eu 2 brevets blancs ; ça m'a permis de d'être en condition et de mesurer le stress d'un examen ; je me suis sentie prête pour les épreuves finales.

Au total, il y a eu 6 épreuves : les mathématiques, du français (une rédaction et compréhension de texte), une épreuve d'histoire/géographie, de la techno et une épreuve portant de science et vie de la terre. Ma matière préférée c'est les maths, j'ai cependant dû fournir davantage d'efforts sur les épreuves de français.

J'ai eu également un oral portant sur un sujet de mon choix ; j'ai dû préparer un diaporama pour cette épreuve.

J'avoue que lorsque l'on rentre dans la salle d'examen, c'est plutôt intimidant, on se retrouve seul devant sa feuille pendant 2 heures ! Les explications des examinateurs avant les épreuves montrent que c'est sérieux !

J'ai obtenu mon brevet avec la mention « bien ».

Je suis fier, ça récompense les efforts fournis ; c'est un bon départ pour la suite de mes études. Aujourd'hui, je suis en seconde générale au lycée Montebello à Lille. Le début de l'année se déroule bien. Plus tard j'aimerais m'orienter vers les métiers du sport et poursuivre des études supérieures dans ce domaine.

Si je dois apporter des conseils aux futurs candidats, je dirais tout d'abord qu'il faut travailler toute l'année, le contrôle continu peut apporter des points qui comptent pour la note finale ; il ne faut pas négliger les révisions et ne pas s'y prendre à la dernière minute. Avec les points du contrôle continu et de l'oral, on peut aborder les épreuves écrites plus sereinement.

Amel K.

Verbatim

Vœux 2023, vous avez la parole

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion de se retrouver en famille, de partager des moments privilégiés ; c'est la période des présents aussi modestes soient-ils mais surtout des vœux que l'on exprime pour soi, pour ses proches et plus largement pour les plus fragilisés qu'ils résident à 2 pas de chez nous ou de l'autre côté de la planète.

Nous avons souhaité recueillir vos souhaits pour cette année 2023 et forcés de constater que les tracas du quotidien n'affectent en rien vos espoirs en l'avenir.

Sans surprise, la santé, la paix, la situation financière et même la question du climat sont les sujets les plus abordés.

Paix, amour sur toute la planète, que tout le monde puisse vivre en harmonie.

Christophe S.

J'espère que l'année 2023 sera bien meilleure que 2022, avec cette crise, les guerres...

Germaine J.

Solidarité internationale au Sénégal

Les centres sociaux s'intéressent aux programmes Jeunesse Solidarité Internationale, et le Tilleul n'est pas en reste ; retour sur une expérience riche en émotions pour les jeunes wattignisiens.

Depuis de nombreuses années Le Tilleul encadre des séjours de solidarités internationales dans le but de permettre aux jeunes français et ceux des pays partenaires de se rencontrer, d'échanger et d'agir ensemble. Par ces actions, le centre social promeut des activités collectives, solidaires et durables.

A Wattignies, ces projets ont permis notamment d'encourager l'action des jeunes en faveur de la paix, de la cohésion sociale, de leur implication dans la vie locale et la démocratisation des sociétés. Plus simplement, de rêver, construire et transformer le monde à travers des chantiers.

Dans cet esprit, 6 jeunes wattignisiens se sont mobilisés lors des dernières vacances de Toussaint. Voici en quelques lignes ce qui a occupé ce groupe dans la région de Saint Louis au Sénégal :

- Forage d'un puits dans une école qui était totalement dépourvue d'eau dans le village de Yamane Sogue.
- Don de 100 cartables et fournitures scolaires à l'ensemble des élèves d'une école dans un village rural.
- Don de cahiers, sets de géométrie, crayons, feutres aux professeurs.
- Plantation de 65 arbres pour reboiser un ensemble scolaire (à la mémoire d'un wattignisien, Farid Majaiti - RIP).
- Don d'équipements sportifs et maillots de foot récoltés dans les lycées métropolitains pour une équipe de football de Saint Louis.
- Dons de produits pharmaceutiques et médicaux pour le dispensaire de Sor.
- Et surtout, découverte d'un pays formidable et de personnes chaleureuses.

En amont, les jeunes se sont engagés plusieurs semaines pour récolter des dons et monter des opérations d'autofinancement. Alors bravo à ces chefs de projets juniors et merci à celles et ceux qui ont facilité ce beau programme.

Anis H



J'espère que nous sortirons de cette crise économique et que tout le monde pourra s'en sortir financièrement .

Charlotte V.L.

J'espère que 2023 sera l'année de sortie de crise, l'inflation pèse sur beaucoup trop de ménages et plus particulièrement les plus fragiles.

Asma M.

J'aimerais que les gens fasse preuve de davantage d'écoute et d'ouverture envers leurs prochains et surtout que le monde retrouve la paix.

Bernard L.

J'espère qu'il n'y aura plus de guerres dans le monde.

Lina A.

Toute cette violence me pèse au quotidien, il y a beaucoup trop de faits divers tragiques ; je veux que les jeunes puissent vivre dans un climat plus serein.

Christiane D.

J'espère que le monde saura se mobiliser pour le climat, c'est de plus en plus inquiétant !

Claire C.

Du bonheur et la santé pout tout le monde, c'est le plus important.

Najar E.H.



Wattignies accueille Nataliia, arrivée d'Ukraine

Depuis le début de l'invasion russe en Ukraine, la France affirme sa solidarité à l'égard du peuple ukrainien et bon nombre d'entre eux ont su trouver du réconfort dans l'hexagone.

Nous avons rencontré Nataliia, 34 ans venue de Kiev avec son mari ; elle nous présente son parcours.

Depuis quand êtes-vous en France ?

Je suis arrivée en mars 2022, rapidement après le début du conflit ; je suis venue avec mon mari Amazigh. Je l'ai rencontré là-bas, il est d'origine Kabyle et faisait ses études en Ukraine.

Dans quelles circonstances avez-vous quitté l'Ukraine ?

Nous ne voulions pas subir ce climat de guerre ; mes parents et mon frère sont restés là-bas pour s'occuper de ma grand-mère qui a 87 ans.

Que faisiez-vous en Ukraine ?

J'étais manager dans une entreprise qui développe des logiciels ; c'est une firme dirigée par un français ; ma maîtrise de la langue a fortement influencé notre choix de venir en France.

Il y a un important réseau d'entrepreneur français en Ukraine et j'ai collaboré avec beaucoup d'entre eux durant près de 8 ans.

Aujourd'hui je suis en poste au sein d'une entreprise spécialisée dans le numérique située sur la métropole lilloise.

Quel est votre ressenti sur votre nouvel environnement ?

J'ai déjà eu la chance de visiter la France avant la guerre ; j'ai découvert plusieurs régions ; nous apprécions la vie ici, la ville de Wattignies et le quartier dans lequel nous vivons, nous apprécions le calme.

Nous sommes très reconnaissants envers le peuple français pour l'accueil qu'il nous a réservé, la solidarité dont les gens ont fait preuve à notre égard nous touche beaucoup.

Nous souhaitons rester en France ; nous sommes en phase avec les valeurs de ce pays qui nous a si chaleureusement accueilli ; nous sommes de gros travailleurs et nous voulons contribuer à la vie de ce pays, à son développement économique.

Comment envisagez-vous l'avenir pour l'Ukraine ?

Nous croyons en la victoire ; nous tenons à saluer nos forces armées qui défendent sans relâche notre territoire ; là-bas, l'aide occidentale est très appréciée et tous sont convaincus que ce soutien sera déterminant pour obtenir la victoire et la paix.



Nataliia (au centre)

A la piscine Zen & O, un stage d'aisance aquatique pour les primaires

La piscine Zen & O a accueilli durant les congés scolaires d'automne, 8 enfants de 8 à 10 ans pour un stage d'aisance aquatique encadré par un maître-nageur.



La fermeture des équipements aquatiques durant la pandémie a privé un bon nombre d'enfants de séances de natation que ce soit avec les écoles ou individuellement.

L'impact de ces fermetures a pour incidence, des enfants qui présentent des difficultés à se mouvoir dans l'eau avec aisance et plus particulièrement dans le grand bassin, source d'anxiété chez certains d'entre eux.

A l'initiative d'une habitante du quartier, le centre social, avec le concours du service des sports de Wattignies et de la piscine municipale, a proposé un stage aquatique d'une durée totale de 7 heures.

Encadrées par un maître-nageur, dans un couloir de nage exclusivement réservé à ce stage, les 7 séances d'1 heure ont permis aux enfants de bénéficier d'un accompagnement renforcé leur permettant de gagner progressivement en confiance.

Les enseignants des écoles Simone Veil et Bracke Desrousseaux ont été associés à la démarche et ont facilité le repérage des enfants présentant un manque manifeste d'aisance dans l'eau.

Je suis très satisfaite, je trouve que c'est une excellente initiative.

J'ai inscrit mon fils Fakhri à ce stage ; avant, il avait quelques craintes notamment à mettre sa tête sous l'eau ; j'ai assisté à toutes les séances et j'ai pu constater des progrès réalisés ; Fakhri a appris à s'éloigner du bord, à se mouvoir sur le dos et à pratiquer la brasse.

Je dois souligner l'attitude encourageante des maîtres-nageurs de la piscine municipale ; grâce à eux, Fakhri a gagné en assurance et il est resté motivé jusqu'au bout !

Aujourd'hui, il est très fier, à la fin du stage, il m'a dit :

« je suis content, je sais nager ! »

Céline, maman de Fakhri – 9ans

Rue Clément Ader, des travaux de réhabilitation de fond en comble

En circulant avenue Charles Guillain, vous avez sans doute remarqué depuis plusieurs mois, la présence d'échafaudages sur les façades des immeubles situés rue Clément Ader où Vilogia y entreprend d'importants travaux de réhabilitation. Paul habite la résidence depuis 10 ans ; il nous fait part de ses impressions.



Les travaux ont débuté il y a à peu près 2 ans ; tout a commencé par l'isolation extérieure et la pose de nouvelles façades ; puis les terrasses ont été recarrelées, les vieilles jardinières ont été supprimées ce qui augmente la surface des balcons. A l'intérieur, tout a été remis à neuf ; la salle de bain a été entièrement refaite, les sols ont été remplacés, les portes et les fenêtres ont été changées ; des nouveaux espaces de rangement ont aussi été aménagés.

Concernant l'électricité et la plomberie, tout a été remis aux normes avec des nouveaux compteurs, des nouvelles prises et interrupteurs et surtout des nouveaux radiateurs qui ont l'avantage d'être moins énergivores.

Les parties communes ont également été rafraîchies, les sols, les peintures, les escaliers ainsi que les ascenseurs.

Les travaux ont été organisés de façon méthodique afin de ne pas occasionner trop de désagréments aux locataires.

C'est agréable de vivre dans un logement remis à neuf, ça donne un coup de jeune à l'appartement ; j'apprécie aussi la pose de volets roulants à chaque fenêtre. Côté isolation, je sens la différence ! Un parking sous-terrain a même été aménagé.

De tels travaux changent le quotidien, on a vraiment l'impression de vivre dans une résidence et les loyers restent abordables.

J'ai aussi l'impression que les résidents sont davantage vigilants quant au respect des parties communes, ça change les comportements et amène à plus de civisme.

Paul S

Le futur commissariat, le premier labélisé « Passivhaus » de France

Il est attendu depuis de nombreuses années, le futur commissariat devrait être opérationnel à l'automne 2023. A l'heure où la sobriété énergétique n'est plus qu'une simple notion mais devient une nécessité, Maxence, habitant du quartier, s'est intéressé à ce label « Passivhaus »

Situé à l'angle de la rue Clémenceau et de l'avenue Charles Guillaïn, le nouveau commissariat de Wattignies sort de terre. Il sera le premier de France à être labélisé « Passivhaus », en français « habitat passif ».

« Passivhaus » est un label allemand de performance énergétique ; ainsi, l'habitat passif désigne un bâtiment dont la consommation énergétique est très basse voire entièrement compensée par des apports tels que des panneaux photovoltaïques.

Cette labellisation doit justifier de plusieurs critères tels que la consommation énergétique réduite, un besoin en chauffage par M² limité ou encore une perméabilité à l'air de l'enveloppe extérieure du bâtiment.

Les travaux ont débuté au printemps, la livraison de ce nouvel équipement de proximité est prévue à l'automne 2023.

Maxence D.



Bon à savoir

Le saviez-vous ? Grâce à différents dispositifs, le Tilleul accompagne les familles qui souhaitent partir en vacances. Ainsi, au fil des numéros à paraître, nous vous proposons de découvrir ces dispositifs.

Le dispositif VACAF s'articule autour de 3 offres. En début d'année, la CAF informe par courrier / mail et/ ou sms les allocataires de leurs droits en matière de vacances. Ainsi, selon le montant de leurs revenus et de leur quotient familial, les familles peuvent bénéficier de différentes aides :

L'aide aux vacances enfants (AVE) permet un départ en séjour collectif (colo ou camp) pendant les vacances

scolaires. Les séjours sont organisés par un centre agréé Caf ou VACAF. Le montant, la durée et le nombre de séjours possibles sont précisés dans le message adressé par la Caf en début d'année.

L'aide aux vacances en familles (AVF) est déduite directement du montant du séjour. Le montant de la prise en charge, la durée... sont précisés dans le message adressé par la Caf en début d'année. Pour les

quotients familiaux compris entre 0 et 700€, la CAF peut prendre en charge 50 à 75% du coût du séjour.

Afin d'accompagner au mieux les familles éligibles à l'AVE et à l'AVF, le Tilleul alerte les allocataires dès qu'il est possible de réserver les séjours : le budget de la CAF est limité, c'est pourquoi les bénéficiaires doivent effectuer les démarches au plus tôt !

L'aide aux vacances sociales (AVS) permet de réaliser un séjour en groupe, en France et dans un centre agréé VACAF, grâce à un accompagnement collectif et individuel des familles. Pour les quotients familiaux inférieurs à 700€, la CAF prend en charge 80% du coût du séjour.

Pour l'année à venir, le Tilleul mettra en place un projet vacances, dans le cadre de l'AVS. Ainsi, les familles éligibles seront accompagnées tout au long de l'année, dans la préparation collective du séjour, pour un départ en vacances à l'été 2023.

Rendez-vous au prochain numéro pour découvrir le dispositif Bourse Solidarité Vacances (BSV).





Idée Recette

Le groupe de l'atelier cuisine du centre social, encadré par Marion, conseillère prévention santé et diététicienne, vous propose 2 recettes originales et sans viande, mais avec un apport en protéines et surtout beaucoup de saveurs. A vos fourneaux et bon appétit.

Lentilles corail aux courgettes et à la feta

Ingrédients pour 6 personnes :

- 400 g de lentilles corail
- 2 courgettes
- 2 oignons
- 2 bouillons de légumes
- 250 g de feta
- Ail
- Thym
- Sel, poivre

Faire revenir les oignons émincés dans une grande poêle, ajouter l'ail en petit morceaux.

Râper les courgettes et les ajouter dans la préparation, laisser mijoter une dizaine de minutes.

Pendant ce temps, faites cuire les lentilles dans une casserole avec un bouillon en cube (1 volume de lentilles pour 2 volumes d'eau, environ 10 min).

Ajouter les lentilles cuites à la préparation précédente, en ajoutant le thym, poivre et sel, ainsi que la feta coupée en dés.

Laisser mijoter le tout en remuant pendant 10 à 15 minutes.

Servez et régalez-vous !

Aubergines farcies façon végétarienne

Ingrédients pour 6 personnes :

- 3 aubergines
- 6 tomates
- 3 petits oignons
- 3 gousses d'ail
- Origan et basilic séchés
- Parmesan
- Pignon de pin
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Rincer les aubergines. Les couper en 2 dans la longueur et récupérer le plus de chair possible à l'aide d'une cuillère sans percer la peau. Couper la chair obtenue en morceaux pas trop gros.

Emincer les oignons et l'ail. Couper les tomates en morceaux.

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une grande poêle.

Ajouter la chair d'aubergine, les oignons et l'ail émincés ainsi que les morceaux de tomates. Poivrer et saler. Ajouter l'origan et le basilic séchés selon vos goûts et laisser mijoter à feu moyen pendant 20 à 30 minutes. Mélanger régulièrement.

Déposer les moitiés d'aubergine dans un plat allant au four légèrement huilé. Farcir les aubergines avec la préparation, ajouter les pignons de pin et du parmesan râpé.

Faire cuire au four à 180-200°C pendant environ 30 minutes.

Servir aussitôt.



Micheline B