Chêne Infos

Commune de Tortequesne

N ° 84

Mars 2023

Edito de la Commission

L'équipe de rédaction du journal que vous tenez entre les mains a perdu l'un des siens.

Christian DEBERT nous a quittés.

Nommé instituteur de notre école en 1967, puis directeur de cette même école et secrétaire de Mairie, Monsieur DEBERT, comme beaucoup d'entre nous l'appelaient, s'était forgé une place, une réputation dans la grande majorité des institutions tortequesnoises.

Classes de neige, centres aérés, Bibliothèque, AEAE (Anciens Elèves et Amis de l'Ecole), et nombreuses autres créations puisent leur origine dans les dossiers de Christian DEBERT.

Sollicité pour le poste de secrétaire de Mairie par Léon WAYMEL en 1971, Christian DEBERT a connu cinq Maires jusque sa retraite en 2006. Ensuite toujours actif, Christian DEBERT prodiguait ses conseils et partageait ses connaissances au service de la municipalité.

Christian, ta culture, tes anecdotes, tes histoires et tes relectures vont nous manquer. Tu vas nous manquer. Tu laisses un vide énorme dans notre commission. Merci pour tout.

Julien

La vie a décidé que tu devais partir, ta présence nous manquera, tu resteras avec nous dans nos souvenirs et nos pensées.

Marie-Pierre

Merci à ce grand homme, aussi bien professeur, secrétaire de mairie ou encore « conseiller ». Il nous laisse un grand vide mais également d'excellents souvenirs.

Amandine

En plus de l'amitié qui nous unissait, c'est une source intarissable de conseils et de savoir au service de la commune qui disparait.

Jean-Pierre

Article de la voix du Nord du mercredi 15 février

Tortequesne : Christian Debert, figure locale, n'est plus

L'ancien directeur de l'école et secrétaire de mairie est décédé vendredi à l'âge de 75 ans. Avec lui, c'est un pan de l'histoire locale qui disparaît.



Photo modifiée par rapport à l'article original

Par Anne-Sophie Haegeman (CLP)
Publié: 14 février 2023 à 12h08

Temps de lecture: 1 min

Le très respecté Christian Debert s'est éteint vendredi dernier apres plusieurs mois de lutte contre le cancer. L'émotion est vive à Tortequesne, où tout le monde le connaît. Instituteur à l'école du village depuis 1967, puis directeur de l'établissement, Christian Debert fut également secrétaire de mairie à partir de 1971 et jusqu'à sa retraite en 2006. Une vie professionnelle consacrée à son village en somme. Cultivé et peu avare de son temps, il était encore récemment membre des commissions municipales communication et solidarité : *« Aucune faute d'orthographe ne lui échappait »*, se souvient le premier adjoint, Julien Zawadzki. Et d'ajouter : *« Quand Christian parlait, le silence se faisait pour l'écouter ; il était très respecté »*, ajoute l'élu.

Ses obsèques civiles ont lieu ce mercredi 15 février à 12 heures au crématorium de Beaurains. Christian Debert laisse une épouse, 4 enfants et 7 petits-enfants. Un hommage lui sera prochainement rendu par la commune, tandis que le bulletin municipal qu'il avait piloté lui consacrera un portrait de pleine page dans sa prochaine édition.

Christian, merci pour ton professionnalisme, ta culture et le temps passé pour la commune et la communication. Tu vas nous manquer. Repose en paix.

Jean-Paul

Christian, un ami et un "guide" précieux pour notre commission communication et pour la commune en général, nous a quittés. Nul doute qu'il nous manquera longtemps et que nous ne pourrons pas l'oublier. Que désormais, il repose en paix.

Francis

Notre agenda

Dates	Evénements
Samedi 4 mars	Lancement de la médiathèque numérique
Samedi 11 mars	Vide dressing
Samedi 18 mars	Opération Hauts-de-France propres
Samedi 18 mars	Soirée couscous du F.C.T.
Samedi 18 mars	Soirée couscous de la Mordorée
Dimanche 19 mars	Commémoration patriotique
Mardi 21 mars	Reprise de la collecte des déchets verts
Jeudi 23 mars	Réunion de conseil à 18h30
Dimanche 26 mars	Passage à l'heure d'été
Vendredi 31 mars, samedi 1er et dimanche 2 avril	Exposition La Ronde des Arts

Quoi de neuf ?

La mairie recrute :

Emploi saisonnier pour 5 mois
Du 17 avril au 15 septembre 2023
35 heures/semaine

Critères de recrutement :

- Polyvalence, autonomie, travail en équipe
- Travail en extérieur (espaces verts, voirie, etc…)
- Travaux en intérieur (électricité, peinture, plomberie, tec…)
- Expérience en mécanique souhaitée
- Permis B

CV et lettre de motivation à envoyer avant le 15 mars par mail : mairie@tortequesne.fr
Renseignements et fiche de poste en mairie



Travaux :

Les dos d'âne et la remise à niveau de fils d'eau annoncés dans le numéro précédent ont connu des retards dus à la pénurie d'enrobé routier.
Cette tranche de travaux de voirie liée à la sécurité routière est maintenant terminée.

Vacances de neige :

Les enfants de Tortequesne sont bien rentrés de leur séjour au ski. Organisé en partenariat avec l'AMI, celui-ci s'est déroulé du 11 au 18 février à Crest-Voland en Savoie. Nous remercions l'A.E.A.E. pour la carte cadeau de 150€ offerte à chaque enfant partant pour la première fois en vacances de neige.



Vie quotidienne

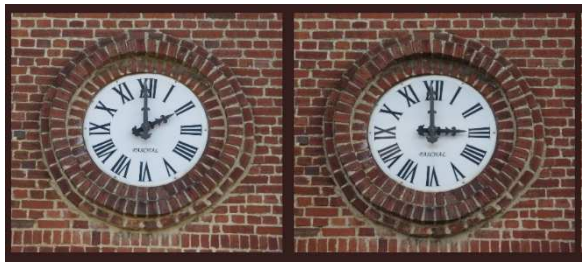


Nettoyage de printemps :

Faites un geste pour notre planète en nous rejoignant le **samedi 18 mars à 9h** - Place de la mairie.
Nous vous attendons nombreux pour notre nettoyage de printemps qui est devenu un rendez-vous incontournable, n'oubliez pas vos gants et gilet fluorescent.

Commémoration :

Le **dimanche 19 mars**, nous célébrerons l'anniversaire du cessez-le-feu en Algérie. Rendez-vous pour la traditionnelle cérémonie à 11h au monument aux morts.



Passage à l'heure d'été :

Cette année le passage à l'heure d'été (changement d'heure du printemps) se fera le **dimanche 26 mars** : à 2 heures du matin, il sera 3 heures. Il faut donc avancer sa montre.

Ramassage en porte à porte :

- Jeudis 2, 9, 16, 23 et 30 mars : ordures ménagères
- Jeudi 2 mars : verre
- Jeudis 9 et 23 mars : déchets recyclables
- Mardis 21 et 28 mars : déchets verts

Ecole :

Afin de préparer au mieux la rentrée scolaire de septembre, nous invitons les parents des enfants nés en **2020** à les inscrire en mairie dès maintenant. Merci de vous munir du carnet de vaccination de l'enfant et de votre livret de famille.



Afin de poursuivre l'activité natation, l'école a besoin de parents titulaires d'un agrément de l'éducation nationale. Cet agrément permet aux parents accompagnateurs d'aider les enseignants et les maîtres-nageurs auprès des enfants lors de l'activité. Pour obtenir cet agrément, une formation d'une journée est nécessaire, elle est constituée en deux temps : une partie pratique en piscine et une partie pédagogique en salle. Cette formation aura lieu début septembre, les dates nous seront communiquées en juin. Le créneau que nous avons actuellement pour la piscine est le vendredi matin lors de la première période (septembre à Noël), mais celui-ci peut changer en fonction des autres écoles et créneaux, le créneau horaire attribué à chaque école est lui aussi défini en juin. Plus nous aurons de parents agréés et plus nous pourrons partager le temps de présence de chacun. Sans aucun parent agréé, l'activité natation ne pourra se faire.

Recensement :

Le recensement s'est parfaitement déroulé. Merci encore à tous pour l'accueil que vous avez réservé à nos agents recenseurs.

Vie associative



Lancement officiel de la médiathèque Mille et Une Pages :

Votre Bibliothèque devient Médiathèque Numérique avec la présence de Sophie Dalla Valle, responsable de la bibliothèque départementale du Pas de Calais.
L'inauguration aura lieu le **samedi 4 mars entre 15h à 17h,** plusieurs démonstrations vous seront alors proposées. Ne ratez pas l'événement !



Vide dressing des Steppeuses :

L'association des Steppeuses de Tortequesne organise **le samedi 11 mars de 9h à 17h** son 4ème vide dressing à la salle des fêtes, rue de Bellonne. Les inscriptions se font par téléphone au 06.20.26.92.21 auprès de Mme Paméla VINCENDEAU.



La Ronde des Arts :

Nous vous invitons à venir découvrir notre exposition des Ateliers d'Artistes, où chaque artiste travaille sur place (Peintures, Photos, Mosaïques, Bijoux, Bois, Poteries, etc…) **les 31 mars, 1er et 2 avril de 10h à 18h**. Nouveauté cette année, un stand de rhum arrangé sera présent.
Puis le dimanche seulement vous pourrez découvrir la Bière de l'Estoupette de la micro brasserie de Riancourt-Les-Cagnicourt. Lors de cette exposition, l'association aura le plaisir d'offrir aux enfants de la classe de Mme Dargencourt le vendredi après-midi 2 ateliers de gravure sur gomme encadrés par 2 artistes. Nous vous attendons dans une bonne ambiance conviviale, avec restauration, buvette, salon de thé. Entrée Gratuite.

La mordorée :

La société de chasse La Mordorée organise un repas dansant le **samedi 18 mars à 19h** à la salle des fêtes rue de Bellonne.

Menu : 1 apéritif, 1 Couscous royal, 1 bouteille de vin rouge ou rosé pour 4 personnes, dessert, café

Réservations avant le 4 mars (Michel LERMOYER : 06.25.76.78.56 ou Lionel LIBERAL : 06.73.83.57.30)

F.C.T. :

Dimanche 5 mars	15h	**Amical : Séniors FCT – Bailleul**
Samedi 11 mars	10h	**Plateau U8/U9 à Tortequesne**
	14h	**Championnat : U13 FCT – Courrières**
Dimanche 19 mars	15h	**Championnat : Séniors FCT – Izel**
Samedi 25 mars	14h	**Championnat : U13 – Oignies**

Programme des matchs à domicile du FCT
Voici le programme des prochains matchs à domicile des équipes du FC Tortequesne. On compte sur vous pour encourager nos joueurs ! Plus d'infos sur notre ***page Facebook*** ou sur ***fc-tortequesne.com***.

Acout'Ichi

El grind père ed' Cafougnette avôt prévenu tout le monde que l'Titanic il allôt couler. Il le savôt. Il l'a répété tout plein ed' fos, plein ed' fos.
Alors à force, i s'est fait virer del' salle ed' cinéma.

Menus du restaurant scolaire

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
27 février au 3 mars	Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Penne Bio aux trois fromages Salade de fruits au sirop	Potage façon cultivateur Emincé de filet de poulet - Sauce espagnole Haricots verts Bio persillés Pommes de terre vapeur Crème dessert chocolat	Céleri râpé - Sauce rémoulade Fricassée de merlu - Sauce au curry Riz aux petits légumes Yaourt sucré	Flamiche aux poireaux Paupiette de veau - Sauce champignons Pommes de terre noisette - Sauce mayonnaise Orange Bio
6 au 10 mars	Betteraves Bio - Vinaigrette Saucisse de volaille Purée de pommes de terre et butternut Fromage blanc nature - sucre	Velouté de courgettes au fromage fondu Jambon blanc Coquillettes Bio Fruit de saison	Velouté d'endives Bouchées mozzarella tomate basilic Riz Bio sénégalais Edam Bio	Carottes râpées Filet de poisson pané Epinards à la vache qui rit Pommes de terre vapeur Cookies gourmands aux éclats de chocolat
13 au 17 mars	Endives - Vinaigrette au miel Rôti de porc - Sauce tomate Haricots lingots Rouge - Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé	Potage Crécy Bolognaise de lentilles Bio Torsades Bio - Emmental Bio râpé Compote pomme	Macédoine de légumes Cordon bleu de dinde Ratatouille - Boulghour Bio Banane Bio	Pâté de campagne Gratin de poisson façon cotriade Pommes de terre vapeur Far breton aux pruneaux
20 au 24 mars	Potage Dubarry Sauté de poulet - Sauce milanaise Petits pois, carottes et pommes de terre Vache qui rit Bio	Carottes râpées - Vinaigrette à la coriandre Marmite de merlu - Sauce américaine Riz Bio Pilaf Yaourt sucré	Soupe douceur à la tomate Carbonara de porc Torsades Bio Liégeois saveur vanille	Cake moelleux à l'emmental Gratin de pommes de terre et poireaux au fromage à raclette Orange Bio
27 au 31 mars	Betteraves Bio - Vinaigrette Sauté de porc - Sauce Blackwell Gratin dauphinois Fruit de saison	Macédoine de légumes Ravioles ricotta épinard Bio Fromage blanc nature - sucre vergeoise	Salade batavia - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf Banane Bio	Velouté d'endives au fromage fondu Poisson blanc meunière Pôelée de riz Bio aux petits légumes Clafoutis à la rhubarbe

Menus du restaurant scolaire

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
27 février au 3 mars	Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Penne Bio aux trois fromages Salade de fruits au sirop	Potage façon cultivateur Emincé de filet de poulet - Sauce espagnole Haricots verts Bio persillés Pommes de terre vapeur Crème dessert chocolat	Céleri râpé - Sauce rémoulade Fricassée de merlu - Sauce au curry Riz aux petits légumes Yaourt sucré	Flamiche aux poireaux Paupiette de veau - Sauce champignons Pommes de terre noisette - Sauce mayonnaise Orange Bio
6 au 10 mars	Betteraves Bio - Vinaigrette Saucisse de volaille Purée de pommes de terre et butternut Fromage blanc nature - sucre	Velouté de courgettes au fromage fondu Jambon blanc Coquillettes Bio Fruit de saison	Velouté d'endives Bouchées mozzarella tomate basilic Riz Bio sénégalais Edam Bio	Carottes râpées Filet de poisson pané Epinards à la vache qui rit Pommes de terre vapeur Cookies gourmands aux éclats de chocolat
13 au 17 mars	Endives - Vinaigrette au miel Rôti de porc - Sauce tomate Haricots lingots Rouge - Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé	Potage Crécy Bolognaise de lentilles Bio Torsades Bio - Emmental Bio râpé Compote pomme	Macédoine de légumes Cordon bleu de dinde Ratatouille - Boulghour Bio Banane Bio	Pâté de campagne Gratin de poisson façon cotriade Pommes de terre vapeur Far breton aux pruneaux
20 au 24 mars	Potage Dubarry Sauté de poulet - Sauce milanaise Petits pois, carottes et pommes de terre Vache qui rit Bio	Carottes râpées - Vinaigrette à la coriandre Marmite de merlu - Sauce américaine Riz Bio Pilaf Yaourt sucré	Soupe douceur à la tomate Carbonara de porc Torsades Bio Liégeois saveur vanille	Cake moelleux à l'emmental Gratin de pommes de terre et poireaux au fromage à raclette Orange Bio
27 au 31 mars	Betteraves Bio - Vinaigrette Sauté de porc - Sauce Blackwell Gratin dauphinois Fruit de saison	Macédoine de légumes Ravioles ricotta épinard Bio Fromage blanc nature - sucre vergeoise	Salade batavia - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf Banane Bio	Velouté d'endives au fromage fondu Poisson blanc meunière Pôelée de riz Bio aux petits légumes Clafoutis à la rhubarbe

UNE ÉPICERIE DEVANT VOTRE PORTE



L'épicerie
de Charly

LES COURSES À DOMICILE





20 % DE REMISE IMMEDIATE POUR UN PREMIER ACHAT !

APPELEZ VITE !

CHARLES : 07.55.67.12.17
AUDREY : 06.05.12.29.05

PASSAGE DU CAMION GRATUIT

RETROUVEZ NOUS SUR FACEBOOK

FRUITS LÉGUMES POISSONS VIANDES CRÉMERIE
ÉPICERIE PLATS CUISINÉS BOISSONS

UNE ÉPICERIE DEVANT VOTRE PORTE

L'épicerie
de Charly

LES COURSES À DOMICILE

20 % DE REMISE IMMEDIATE POUR UN PREMIER ACHAT !

APPELEZ VITE !

CHARLES : 07.55.67.12.17
AUDREY : 06.05.12.29.05

PASSAGE DU CAMION GRATUIT

RETROUVEZ NOUS SUR FACEBOOK

FRUITS LÉGUMES POISSONS VIANDES CRÉMERIE
ÉPICERIE PLATS CUISINÉS BOISSONS