

Le projet E-Valley décolle enfin

CAMBRÉSIS. Sept ans après la fermeture officielle de l'ex base aérienne d'Épinoi, la première pierre du futur plus grand parc européen dédié au e-commerce a été posée hier. Une étape majeure du projet porté depuis cinq ans par David Taieb, PDG de BT Immo Group. La pose de cette première pierre sur les anciennes pistes d'aviation, entre Cambrai et Douai, donne le coup d'envoi d'un vaste programme de reconversion de l'ancienne base aérienne 103, fermée en 2012. Les quatre premiers entrepôts, d'une surface de 240 000 m², seront livrés fin 2020-début 2021, a confirmé ce David Taieb, qui veut placer « E-Valley au centre d'une plateforme quadrimodale, entre le rail, routes, le fluvial (canal Seine-Nord) et les airs (drones). » Le promoteur a annoncé l'arrivée de trois premiers clients d'envergure : Nike et Levis (enfants), et Dupas Lebeda Logistique. ■ SAMUEL PETIT



Amazon recrute 3 800 intérimaires

RÉGION. C'est le signe que les fêtes de fin d'année approchent. Les sites Amazon du Nord, à Lauwin-Planque dans le Douaisis pour la préparation de commandes, et à Sainghin-en-Mélantois pour la livraison, auront besoin du renfort de 3 000 personnes pour absorber le surcroît d'activité lié aux cadeaux de Noël. Quant à la plateforme de Boves près d'Amiens, 800 intérimaires y sont attendus pour préparer et expédier le surcroît de colis (le pic étant attendu le 17 décembre).

Il est d'ores et déjà possible de postuler sur le site d'Amazon dédié à l'emploi (www.amazon.jobs/fr/landing_pages/travailler).

« Celles et ceux qui nous rejoindront auront l'opportunité de se former pour devenir des professionnels de la logistique, insiste Ronan Bolé, directeur France d'Amazon Logistic. Chaque année, de nombreux employés qui nous ont rejoints de façon temporaire pendant le pic des fêtes de fin d'année bénéficient ensuite des offres de CDI proposées par Amazon tout au long de l'année. » ■ M. G.

2000495159VD

INVESTISSEZ DANS DES PARTS DE VIGNOBLE

En copropriété dans un terroir de 6 ha en Pays de Loire

Déjà 80% vendues

75% d'exonération des droits de succession

Production de qualité EXCEPTIONNELLE

Château Belmar 07 77 08 94 51

Quand des consommateurs jettent un œil dans les jambons

Découvrir des usines agroalimentaires, comme Fleury Michon qui produit du jambon à Tilloy-lez-Cambrai, c'est le but d'une opération de transparence voulue par les représentants de cette industrie, qui subit les doutes des consommateurs.



Tout le circuit de fabrication du jambon a été présenté aux visiteurs. PHOTO THOMAS LO PRESTI

PAR MARC GROSCLAUDE
economie@lavoixdunord.fr

TILLOY-LEZ-CAMBRAI. Il n'est pas expert François, mais il y a quelque chose qui le chiffonne. « Pourquoi vous mettez du sucre dans le jambon ? » La réponse : « C'est une question de goût. » Et c'est en ajoutant au milieu des épices du dextrose, mais aussi le fameux sel nitrité qui permet à la viande de garder sa couleur rose, que Fleury Michon satisfait celui des consommateurs. Hier, l'usine de Tilloy-lez-Cambrai, qui produit chaque jour 100 000 barquettes de jambon, ouvrait ses portes à des consommateurs. Elle le fait chaque semaine mais cette fois-ci, c'était particulier.

Pour la première fois, 130 entreprises de l'agroalimentaire ouvrent concomitamment leurs portes au public pendant trois jours, dont neuf dans la région comme Buitoni ou Häagen-Dazs. Une opération menée par l'ANIA, l'Association nationale des indus-

tries alimentaires, qui observe « une méconnaissance ou une défiance » vis-à-vis de l'agro-industrie. « On n'a pas toujours assez montré et les consommateurs finissent par n'écouter que les sujets à charge. »

« Rien ne leur est caché : l'arrivée de la viande, venue de France, d'Espagne ou d'Allemagne, son tri, son contrôle... »

Un besoin de transparence que perçoit Christian Gourlay, le directeur de l'usine. « Lors de nos visites, nous avons eu des végétariens. On ne les a pas convaincus de manger de la viande mais ils ont pu constater que nos produits étaient bien faits. » S'en convaincre, ou non, c'était l'objectif d'Évelyne et Jean-Pierre. Anciens agriculteurs dans le Cambrésis, producteurs de porc et de pommes de terre, ils ne sont pas méfiants de nature mais comprennent que les consommateurs

s'enquêtent de ce qu'ils mangent réellement. « Moi j'aimerais savoir comment sont fabriqués les produits, comment ils conservent les aliments dans de bonnes conditions... », égrène Françoise. Pour la plupart des vingt visiteurs, l'enjeu est surtout de « découvrir l'usine de l'intérieur ».

Rien ne leur est caché : l'arrivée de la viande, venue de France, d'Espagne ou d'Allemagne, son tri, son contrôle. Ils découvrent l'injection de la saumure, les 24 heures de malaxage, le moulage des longs bacs de jambon en 80 secondes, la cuisson sous vide pendant dix heures...

Pour encadrer la visite, il y a Isabelle : des années à travailler dans la dentelle, puis l'entrée il y a six ans dans l'usine qui emploie 200 personnes. Elle ignorait tout de la fabrication du jambon, comme ces visiteurs d'un jour. Après trois heures, ils ressortent rassurés avec moins d'interrogations qu'à leur arrivée, et moins de zones d'ombre. Exactement le but recherché par Fleury Michon et l'industrie agroalimentaire. ■