

Au château, les enfants réapprennent à vivre

SAINT-MAXIMIN. La maison d'enfants de Laversine accueille des jeunes en difficulté sociale et scolaire. La structure, située dans l'ex-propriété des Rothschild, va être modernisée.

LÉA, 7 ANS, a été éloignée de ses parents à l'issue d'une séparation difficile. Célia, 9 ans, a perdu sa mère il y a un an alors que son père était en prison. Etizana, 10 ans, a été confiée par sa tante capverdienne qui ne pouvait plus s'occuper d'elle. Aman-deep est, lui, un « mineur isolé », arrivé d'Inde à 17 ans avec l'espoir de se construire une vie meilleure.

Ces quatre jeunes font partie des 36 pensionnaires de 7 à 21 ans originaires de l'Oise, d'Ile-de-France ou de l'étranger, hébergés à la maison d'enfants de Laversine Shatta-et-Bouli-Simon, à Saint-Maximin. Cette structure doit engager bientôt d'importants travaux de modernisation, à hauteur de 3 M€ (*lire ci-dessous*). De quoi assurer la pérennité de l'établissement installé depuis 1951 dans l'aile gauche de l'ancien château de la famille Rothschild (qui héberge aussi un lycée professionnel). Sa vocation est d'accueillir des mineurs en grande difficulté familiale et scolaire.



Saint-Maximin, mercredi. Aman-deep, Etizana, Célia et Léa (de gauche à droite) ont été placés par les services sociaux à la maison d'enfants, située dans l'ancien château de la famille Rothschild. (LP/FF. NI.)

Un tremplin vers un retour en famille

« Les jeunes placés chez nous par les services sociaux pâtissent de situations conflictuelles, et sont souvent livrés à eux-mêmes. Nous leur redonnons des repères, en commençant par leur apprendre les choses rudimentaires telles que le respect des horaires, des lieux, des person-

nes et du monde dans lequel ils évoluent », explique Marc Sebahg, le directeur de la maison d'enfants.

Durant l'année, la plupart sont scolarisés dans les établissements des environs. Une minorité, les plus en difficulté, bénéficie sur place de la « classe de rattrapage ». C'est le cas d'Aman-deep. Il ne parlait pas un mot

de français lorsqu'il a posé le pied sur le territoire national. « J'apprends la langue, les mathématiques, et je prends des cours d'anglais », lâche-t-il, encore hésitant.

Le jeune Indien souhaite s'orienter vers la plomberie ou la peinture. Il profite d'ailleurs des vacances pour rafraîchir les combles, quand d'au-

tres s'adonnent à des activités plus ludiques. « Ces jeunes-là sont toujours très motivés, avec une envie de s'en sortir à tout prix », souligne le responsable de la structure.

Célia aimerait travailler plus tard dans un centre équestre. Etizana veut devenir éducatrice, et Léa « caissière à l'hypermarché ». Entouré par une équipe d'une quarantaine de personnes, dont seize moniteurs ou éducateurs, Marc Sebahg tente d'offrir à tous un tremplin vers un retour en famille plus serein, ou vers une vie active constructive. « Généralement, ils s'en sortent, même si tout ne se règle pas miraculeusement. Nous faisons, en tout cas, en sorte de recréer ici la chaleur d'un foyer. Il faut qu'ils aient une vie d'enfants de leur âge, qu'ils n'aient plus à porter toute la misère de leur famille sur leurs épaules. » **FLORIAN NIGET**

« Notre structure n'est plus menacée »

Marc Sebahg, directeur de la maison d'enfants

Une quinzaine de structures d'accueil collectif pour mineurs semblables à la maison d'enfants de Laversine existe dans l'Oise. « Il y a eu ces dernières années deux fermetures. On privilégie aujourd'hui l'accueil familial, moins onéreux. Mais la nôtre n'est plus menacée », indique Marc Sebahg. Placé sous la tutelle du département, l'établissement a confié, depuis le 1^{er} janvier, sa gestion à

l'Œuvre de secours aux enfants (OSE) pour faciliter sa modernisation et le financement de travaux. Estimés à 3 M€, ceux-ci doivent permettre la mise aux normes du château, inadapté à l'hébergement de nuit depuis 2006. Une autre option consiste à construire, à l'horizon 2016, un bâtiment dans le parc de Laversine pour remplacer les préfabriqués actuellement utilisés pour loger les enfants.

OGNES

Jean Lefèvre parie sur le quinoa



Ognes. Jean Lefèvre est le seul agriculteur de l'Oise à cultiver du quinoa, une pseudo-céréale qui appartient à la famille des betteraves. (LP/C.B.)

C'EST UNE PLANTE herbacée venue d'Amérique du Sud que Jean Lefèvre a plantée dans ses champs. Semé entre le maïs et les betteraves, le quinoa laisse apparaître, en ce moment, des graines en début de floraison. L'agriculteur, installé à Ognes, dans le canton de Nanteuil-le-Haudouin, est le seul de l'Oise à produire cette pseudo-céréale (ils sont moins d'une dizaine en France), issue de la famille de la betterave et cultivée depuis l'époque des Incas.

« Un jour, une amie végétarienne m'a demandé pourquoi je n'en produisais pas. Je n'ai pas su quoi lui répondre. Alors, je me suis renseigné et j'ai acheté de la semence au Canada. Je voulais voir comment ça poussait ici, avec notre climat. Petit à petit, je me suis agrandi. Je ressème ce

que je récolte », confie l'agriculteur.

Aujourd'hui, Jean Lefèvre dédie 3,5 ha de ses parcelles au quinoa et en récolte 2 t par an. « Ce n'est pas assez pour couvrir les charges. Le prix de revient est exorbitant, car c'est une céréale compliquée à produire », explique-t-il. A cela s'ajoute le risque de mauvaises conditions météorologiques. L'an passé, en raison des intempéries, toute la récolte de quinoa s'est avérée non commercialisable.

« Il y a un énorme marché à conquérir »

Alors pour maîtriser davantage la culture, « aller plus vite au niveau technique » et gagner des parts de marché, Jean Lefèvre a sollicité sa

chambre d'agriculture. Il aimerait qu'une dizaine d'agriculteurs du département acceptent de semer du quinoa sur 1 ou 2 ha pour augmenter les volumes, assurer des stocks et apprendre sur la culture. « C'est compliqué de trouver des volontaires. Pourtant, il y a un énorme marché à conquérir, car c'est une céréale sans gluten et nous sommes proches du Bassin parisien », argumente-t-il.

En attendant, Jean Lefèvre continue de distribuer son quinoa, cultivé sans produits de traitement, à Inter-marché à Nanteuil-le-Haudouin et chez certains restaurateurs de l'Oise. « C'est seulement lorsque j'aurai stabilisé la production que je pourrai chercher d'autres contrats », confie-t-il.

CINDY BELHOMME

BEAUVAIS

Un nouveau CAP à la rentrée



■ L'institut des métiers de l'artisanat de Beauvais lance, à la rentrée prochaine, un CAP agent polyvalent de restauration (APR). Cette formation en apprentissage, destinée aux 16-25 ans, viendra compléter celles déjà dispensées à l'institut des métiers (charcuterie, boulangerie, pâtisserie, coiffure, maréchalerie...). Avec le CAP agent polyvalent de restauration, le jeune apprendra à préparer des repas dans les établissements de restauration rapide ou collective. Il participera également au nettoyage des ustensiles, à l'encaissement des prestations. A l'issue de deux années de formation, l'apprenti peut entrer dans la vie active. **Tél. 03.44.02.21.16.**

■ CHIFFRE

83,8 % Le taux de réussite au diplôme national du brevet dans l'Oise. Les résultats communiqués hier par l'académie d'Amiens laissent apparaître une progression de deux points par rapport à l'année dernière. Cette amélioration se vérifie aussi bien pour la série générale (84 %) que pour la série professionnelle (81,2 %). En Picardie, c'est néanmoins le département de la Somme qui se distingue avec un taux d'admis, toutes séries confondues, de 85 %, un résultat équivalent à la session précédente. A l'échelle régionale, le taux global d'admis progresse avec un résultat de 83,3 % contre 82,2 % en 2013, avec 19 943 collégiens reçus sur les 23 947 présents aux épreuves.

CRÉPY-EN-VALOIS

Dernier atelier de jardinage

■ Le rés'EAU les jardins s'emmêlent donne rendez-vous aux jardiniers amateurs ou confirmés, le 19 juillet à Crépy-en-Valois, pour le dernier atelier de la saison autour du thème suivant : « ambiance déco pour une matinée au jardin. » Il s'agit d'un programme gratuit de sensibilisation au jardinage sans pesticides, destiné à informer et à valoriser les bonnes pratiques. **Le 19 juillet, de 9 heures à 12 heures. Animation gratuite. Le lieu précis de l'atelier sera communiqué lors de votre inscription. Tél. 03.44.40.61.30 ou par e-mail à lesjardinssemmelent@orange.fr.**