

Mon

Yerville

MYM' #1
JUN
JUILLET
AOÛT
2023

Le premier magazine de portraits

LA MAISON DE SANTÉ

P. 4



LA RENAISSANCE DE NOTRE MARCHÉ

P. 10

YERVILLE D'HIER

P. 18



LES
PORTRAITS
DE CEUX
QUI FONT
DÉJÀ
DEMAIN



Spécialiste
de la restauration collective



www.convivio.fr



40
années
d'expérience

1er
groupe
indépendant
de restauration
dans l'Ouest de la France

300 000
convives
servis chaque jour

TU AS ENTRE **9** ET **17** ANS ? ALORS PARTICIPE À

MYM JUNIOR

Un magazine écrit par les jeunes pour les jeunes

Pourquoi la création de **MYM'Junior** ?

Parce que Yerville souhaite te donner la possibilité de t'exprimer au travers de TON magazine.

De quoi parlera **MYM'Junior** ?

De tout ! De tes passions, de tes envies, de tes plaisirs comme de tes colères, de ton monde comme de celui que tu rêves de construire. En somme, de TOI !

Tu penses que tu ne peux pas faire ça tout seul ?

Tu seras encadré par un professionnel qui t'écouterà et t'aidera à exprimer tes idées si tu le désires.

Tu as des choses à dire, mais tu ne souhaites pas écrire ?

Tu pourras alors simplement les exprimer au professionnel qui t'accompagnera. Il les rédigera.

Tu veux écrire un article, mais tu ignores comment ?

Un professionnel te l'expliquera.

Tu souhaites illustrer ton article ?

Prends une photo ou fais un dessin. Il accompagnera ton texte.

Tu as envie de participer à **MYM'Junior**, mais tu es un peu timide et tu ne veux pas le faire seul ?

Tu peux le faire en duo, en trio ou avec ta tribu.

Tu crées déjà ?

Envoie les fichiers numériques de tes peintures, sculptures, poèmes, photos, chansons, raps ou vidéos.

(**MYM'Junior** sera aussi en ligne et te réserve un espace vidéo !) Une ou plusieurs pages du magazine seront réservées à toutes les expressions artistiques.

À qui envoyer mon texte, ma création ou une demande de renseignements ?

À l'adresse mail de la mairie : secretariat@yerville.fr

Tu recevras en retour une demande d'autorisation à faire signer par tes parents.



Vous tenez entre les mains
Mon Yerville Magazine,
ou plutôt le vôtre...

car j'ai souhaité qu'il touche chaque Yervillais, jeune ou moins jeune. Plus encore, j'ai tenu à ce qu'il soit participatif. À l'heure de *TikTok*, l'information ne doit plus circuler verticalement, de la mairie à ses administrés, mais sur un plan horizontal, parce que chaque Yervillais a quelque chose à offrir à sa commune.

« Participatif » signifie que nous allons tous collaborer à rendre Yerville encore plus dynamique, encore plus innovante, et toujours plus visionnaire. Vous pourrez participer à sa construction de façon très concrète. Comment ? En apportant vos idées, en nous faisant part de vos besoins et de vos envies, via le nouveau site de Yerville, qui sera prêt en juin, à travers les pages de ce journal, dont plusieurs seront prochainement réservées à votre expression, ou même en passant à la mairie.

« Participatif » sera plus qu'un adjectif. Ce sera aussi un label, *Yep!* (Yerville participatif !), que vous retrouverez lors de *toutes* nos manifestations artistiques et culturelles. Chaque fois, il vous invitera à prendre part, d'une façon originale, à l'activité proposée.

Nous allons créer avec vous un Yerville nouveau, plus culturel, plus sportif, plus médical, plus vert, plus doux aussi dans sa circulation comme dans son humanité, un Yerville à l'image de ceux qui le font : généreux. D'ailleurs, vous lirez combien les médecins de notre nouvelle maison de santé font preuve, chaque jour, de générosité, tout comme le personnel dévoué de l'Espace Delahaye.

Nous tournerons plus encore Yerville vers sa jeunesse. Dès le prochain numéro de *MYM'* (oui, c'est déjà comme ça qu'on appelle *Mon Yerville Magazine*), les jeunes participeront activement à l'élaboration de certains articles. Ils pourront aussi donner leur avis sur le City Park, qui sera terminé en juin, comme



Soyons dynamiques
Soyons participatifs
Soyons novateurs !

sur les orientations culturelles que nous allons préparer pour eux et *avec* eux. Mais ils ne seront pas les seuls à être consultés. Vous le serez aussi avant la réalisation des prochains projets, et ceux parmi vous qui le voudront pourront s'impliquer pour les faire aboutir plus vite encore.

Vous l'avez compris, mon plus grand souhait est de créer une participation citoyenne, pour orienter l'avenir de la commune, et de faire de Yerville le pôle de rayonnement de la région.

Croyez-moi, ensemble, nous allons y parvenir.

Thierry Louvel, maire de Yerville

P.S. Ce magazine est celui de ceux qui font déjà demain. J'en ai confié la rédaction et la conception à un écrivain, Emmanuel Pons, afin que MYM' ne soit pas un bulletin d'information, mais un véritable magazine. Dans un souci d'écologie comme d'économie, dès le numéro 2, vous pourrez le récupérer dans les espaces communaux de la ville ou le télécharger sur internet.

MYM' #1 - mai 2023

Magazine trimestriel publié par Yerville et téléchargeable sur www.yerville.fr

Concept et rédaction : Emmanuel Pons – **Photos :** E. Pons, sauf p. 1 et 4/5 : Adobe Stock, p. 7 : J.-B. Novitsky, p. 10/11 : A. Picot

Conception graphisme : Le Zèbre – **Impression :** Durand Imprimeurs

Contact publicitaire : 06 62 52 20 44 et pub@monyerville.com – **Joindre la rédaction :** contact@monyerville.com



La maison de santé qui a sauvé la médecine à Yerville

La création de la nouvelle maison de santé de Yerville n'a qu'un objectif : sauver la médecine de proximité pour les habitants de la commune et leur éviter d'aller à Yvetot ou à Rouen pour consulter un généraliste.



En 2020, pas encore maire à l'époque, mais conseiller municipal, Thierry Louvel anticipe alors la retraite des Drs Gallois et Morlet. Sans eux, Yerville se retrouverait sans médecins. Il faut donc trouver une solution rapide pour pouvoir héberger de jeunes médecins susceptibles de s'installer professionnellement dans la commune.

Pour sauver ce qui est alors l'ancien cabinet médical, ce sont, d'abord, deux jeunes médecins qui sont recrutés, deux généralistes remplaçant régulièrement les Drs Drain et Morlet : Alexandra Tea et Grégoire Gillet. Mais Thierry Louvel sait qu'il ne les convaincra pas de rester dans ces locaux vétustes. Comme il voit plus grand pour ses concitoyens, il s'engage, en tant que maire, cette fois, à créer une nouvelle structure capable d'héberger plusieurs médecins.



De gauche à droite : les docteurs Gillet, Morlet, Tea et les infirmières Baron et Duchesne.

DES GÉNÉRALISTES À LA PLACE DES SPORTIFS

 Les locaux du centre de la Jeunesse et des Sports sont libres depuis peu : ils feront parfaitement l'affaire !

Fort de son nouveau bâtiment, le maire convainc non seulement « ses » deux jeunes généralistes de rester, mais aussi deux autres médecins de s'installer, offrant à ses concitoyens la présence de quatre blouses blanches sur la commune. L'idéal, imagine-t-il, serait de réunir plusieurs professionnels de santé dans un même lieu pour une meilleure coordination des soins et un travail en réseau plus confortable. Il convainc donc deux cabinets d'infirmiers et un podologue de s'installer dans la nouvelle structure.

Dès avril 2021, ce qui est à présent la « maison de santé » accueille un public ravi de ce nouveau

confort, bien que le lieu ne soit pas aussi central que l'ancien cabinet médical.

BIENTÔT DES SPÉCIALISTES ET DES KINÉSITHÉRAPEUTES

 Très vite, il est prévu l'extension de cet espace afin de créer de nouveaux cabinets pour des médecins spécialistes vacataires. Architectes et entreprises sont consultés pour une signature qui engage le début des travaux en mars 2023 et leur fin un an plus tard.

Cette extension et une politique communale très « santé » sont les atouts de l'équipe municipale pour attirer des spécialistes à Yerville. Si la commune veut faire venir un ophtalmologiste, un cardiologue, un urologue et d'autres spécialistes,

une journée par semaine ou tous les quinze jours, ce n'est pas son seul objectif. Le but avoué, c'est de créer un pôle santé qui comprenne aussi un cabinet de kinésithérapeutes. Voilà pourquoi l'extension se fait en façade du bâtiment ET à l'arrière, donc en deux parties.

UN PROJET DE SANTÉ EN COMMUN AVEC TOUS LES PROFESSIONNELS DU SECTEUR

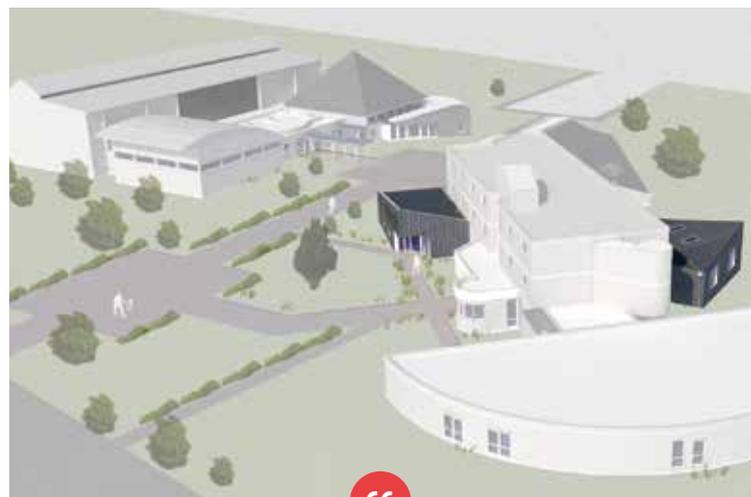
● Pour obtenir les subventions de l'État, du département et de la région, nécessaires à la réalisation des travaux, la condition était de créer un projet de santé qui rassemble tous les professionnels du secteur. L'ARS, aujourd'hui, ne donne son aval à des extensions d'activités médicales que s'il existe un réel projet de santé. Ainsi sont impliqués, dans le projet de santé de Yerville, les médecins, les cabinets d'infirmiers, le podologue, la diététicienne (qui conservera son cabinet actuel) et la pharmacie.

Le projet est donc multisite et favorise les passerelles entre les différents professionnels de santé. Une salle de réunion sera aussi créée dans la maison de santé afin de leur permettre d'échanger régulièrement et de faire le point sur les dossiers les plus difficiles.

L'AMÉLIORATION DES CONDITIONS DE TRAVAIL ACTUELLES

● Parallèlement aux travaux d'extension, il est aussi prévu de résoudre les problèmes actuels, que relèvent aussi bien les médecins que leurs patients.

Au programme : l'insonorisation, la climatisation, l'ouverture automatique des portes d'entrée et la bascule de certains cabinets, qui sont encore provisoires. Les Yervillais pourront ainsi profiter des qualités professionnelles et humaines de leur médecin traitant dans un cadre réfléchi et conçu pour le plus grand bien commun.



Dialogue avec l'architecte...

JEAN-BAPTISTE NOVICKY

MYM' *Ça n'a pas été trop dur de transformer un bâtiment dédié aux sportifs en maison de santé ?*

JBN *Si, bien sûr, mais écologiquement, conserver l'existant était la solution la plus intelligente, économiquement aussi. On a quand même dû pousser les murs (rires) et jouer avec les contraintes structurelles, thermiques et même acoustiques. Mais au moins, on est dans l'architecture durable. L'avantage, c'est que mon père – l'agence NOVICKY – a conçu ce bâtiment, et ça nous a permis de retrouver les plans d'origine dans nos archives pour solutionner une importante problématique de réseaux.*

MYM' *Quel mot symboliserait pour vous ce projet ?*

JBN *« Phasé. » C'est un projet qui a été phasé très précisément pour que les praticiens puissent se l'approprier rapidement, bien avant la fin des travaux d'agrandissement. Il a fallu réfléchir à la ventilation et à l'énergie en place pour concevoir des extensions qui ne nécessiteraient pas ensuite de tout casser.*

MYM' *Avez-vous rencontré une difficulté particulière ?*

JBN *Pas une, plusieurs ! Les contraintes d'aujourd'hui ne sont pas celles d'hier, en termes d'accessibilité handicapés, par exemple, ou de confort thermique, acoustique, ou même de parking. Tout ça a dû être repensé. Or il a fallu faire un rez-de-chaussée en un temps record, et qui soit quand même « normé ».*



● ● ●
MYM' C'est quoi, un « temps record » ?

JBN Moins de trois mois, pendant l'été.

MYM' Pouvez-vous décrire les extensions à venir ?

JBN L'idée, d'abord, c'était de greffer sans choquer. Surtout que l'architecture actuelle s'affirme déjà fortement par sa forme géométrique. On a donc essayé de concevoir les deux extensions comme des éléments monolithiques qui viendraient reproduire les teintes et la matérialité des éléments de couverture, afin de conserver une unité visuelle.

MYM' Certains praticiens se plaignent d'un manque d'intimité à cause d'une mauvaise isolation phonique. Avez-vous prévu des solutions ?

JBN Oui. Ça n'a pas été fait jusqu'alors parce que le timing ne le permettait pas. On va donc soit remplacer la porte du praticien par une porte isolée acoustiquement, soit créer une double porte, c'est-à-dire un « caisson » avec un jeu de cloisons. Mais je le confirme, l'intimité des lieux sera traitée et résorbée pour que les praticiens puissent travailler dans les meilleures conditions.

»

CÉDRIC MORLET

« L'ESPACE DE LA MAISON DE SANTÉ PERMET TOUT »

 Il a l'allure élégante du golfeur qui, déplorant la pluie, rejoint le green « *parce qu'on ne s'arrête pas pour trois gouttes* ». Dans son pull Lacoste rouge, les bras croisés, derrière son bureau, le Dr Cédric Morlet m'explique pourquoi il consulte encore à 67 ans. « *J'aime toujours ce que je fais, donc je n'ai pas envie de m'arrêter, même si je travaille douze heures par jour. J'envisage simplement de souffler en passant à trois jours par semaine en 2024.* »

Originaire de Dieppe et issu d'une famille du milieu médical, voilà quarante ans que cet homme exerce, trente-deux ans qu'il consulte à Yerville. Il soigne aujourd'hui les enfants et les petits-enfants de ses premiers patients.

Comme ses collègues, il a pourtant accepté un changement de taille : le déménagement de son cabinet, à la maison médicale de Yerville, le 4 avril 2022. Comment l'a-t-il vécu ? « *Bien ! D'abord, on a les infirmières avec nous, et ça, ça change tout, c'est fantastique. On peut parler avec elle, leur exposer nos problèmes. Ça va bien plus vite et c'est très agréable. En plus, elles sont sympas comme tout.* »

Sur le plan pratique, le Dr Morlet relève aussi l'avantage du grand parking et l'importante surface des locaux. Il regrette cependant la mauvaise isolation, qui l'oblige à condamner la partie de son cabinet trop proche de la salle d'attente, et la distance qui le sépare de la secrétaire et de ses confrères, réduisant les dialogues professionnels. Les patients, d'après lui, apprécient le lieu, bien qu'il soit un peu loin du centre-ville pour les plus âgés qui ne disposent pas de moyen de transport. Certains le jugent triste.

La conclusion du Dr Morlet est celle d'un médecin toujours avide d'apprendre : « *La taille de cette maison de santé permet de progresser et de faire de la médecine tel qu'on nous l'a enseigné, et non tel qu'on nous l'impose. En pneumologie, par exemple, j'aurais la place d'installer une cage pour des explorations fonctionnelles respiratoires. En cardiologie, l'espace me permettrait d'effectuer des échographies. Ici, si l'on est*



PO

PROFES RTRAITS

enthousiaste et volontaire, avec la place dont on dispose, on peut "s'ouvrir" à ces spécialités et faire une médecine encore meilleure. Ça demande un état d'esprit optimiste. La seule chose qui nous manque, c'est le temps. »

CHARLES-ANDRÉ LANGLOIS

« LE RELATIONNEL, C'EST LA MOITIÉ DU TRAITEMENT »

Malgré son masque, je devine et ressens le beau sourire qu'il affiche. Charles-André Langlois n'est pas que podologue ; il est aussi un excellent communicant naturel. Pourquoi ? Pour la meilleure des raisons : il aime les gens. « *Lorsque*

vous voyez régulièrement un patient, il devient une connaissance, et vous échangez naturellement avec lui. Vous connaissez sa vie, il découvre la vôtre. Parfois, je soigne, mais on rigole en même temps. C'est ce que j'aime dans mon métier : l'échange humain. Si le patient n'est pas réceptif ou peu ouvert, je ne prends pas de plaisir », insiste-t-il en précisant qu'il n'imagine pas son patient regarder son téléphone pendant qu'il s'occupe de ses pieds.

Podologue à Yerville depuis treize ans, il en connaît, des vies, surtout qu'il a choisi de travailler au minimum quarante-cinq heures par semaine ! Originaire d'Offranville, à côté de Dieppe, diplômé à 22 ans, il a fait ses études à Paris, puis a commencé à exercer dans le cabinet des D^s Drain, Perche et Morlet.

S'il dit avoir aimé ce cabinet, il se sent encore mieux dans la nouvelle maison de santé. Il annonce en riant : « *Ici, les collègues rajeunissent !* » Et lui qui attache tant d'importance à la discussion la trouve encore plus facile avec sa génération, sur le plan privé comme professionnel. « *Même si je m'entends très*

bien avec le D^r Morlet, je trouve que les jeunes médecins font participer tout le corps médical aux soins d'un patient. Les anciens généralistes délèguent beaucoup moins. » Dorénavant, la nouvelle génération est habituée à dire : « *Si je ne sais pas, j'oriente le patient.* » Ici, à celui qui a mal aux pieds, le médecin va dire : « *Allez voir mon confrère juste à côté.* » Charles-André Langlois se réjouit aussi de sa patientèle, « *très majoritairement sympathique* » – un avis décidément partagé par tout le staff de la maison de santé –, et de pouvoir exercer dans « *un village agréable, où il y a tout le nécessaire* » et qui lui rappelle celui de son enfance.

La maison de santé, il la juge « *en cours de formation, avec encore des travaux à faire, mais nettement mieux que l'ancien cabinet* », et souhaite ardemment l'arrivée de nouveaux professionnels « *afin que le patient soit mieux pris en charge et qu'on n'ait plus à l'envoyer à Rouen ou à Yvetot* ». Et pour échanger avec encore plus de passionnés, comme lui. Chut ! Ça, ce n'est qu'un avis très personnel...





La renaissance de no une dynamique économique et socia

Le marché de Yerville est une institution. En 1986, il occupait la place du Général-Leclerc ainsi que les deux rues adjacentes. C'étaient, alors, entre trente et quarante ambulants qui fournissaient la ville en produits locaux. Et puis, progressivement, ils ont quitté les rues, avant de désertier la place, pour n'être plus que deux en 2020. À la mairie, si l'on n'explique pas le phénomène, on entend bien l'inverser.



otre marché, le pour tous

Le maire, Thierry Louvel, en est conscient : le marché est le cœur d'une ville rurale. Il encourage le circuit court, l'économie locale, crée du lien social, de la convivialité, promeut un mode de vie sain et valorise le patrimoine local, puisque les produits vendus sont souvent typiques de la région.

« Dans le temps, les anciens allaient au marché et faisaient des parties de dominos dans les bars à côté. Ce sont des habitudes qui ont disparu avec eux », regrette

le maire. « On arrive aujourd'hui à une douzaine d'exposants, que je remercie, d'ailleurs, de jouer le jeu avec nous. J'aimerais bien qu'on retrouve cette pérennité », ajoute-t-il, motivé pour offrir à sa commune un cœur neuf, tout sauf artificiel. « À Noël, on a instauré, pour nos aînés, des bons d'achat de cinq euros, valables sur le marché. On maintient aussi, depuis le covid, la gratuité des emplacements pour les vendeurs, et nos équipes parcourent les marchés d'alentour pour convaincre les commerçants

de venir sur le nôtre. Le but est vraiment que les Yervillais ressentent à nouveau le plaisir de se croiser sur le marché, d'échanger, de se parler comme avant, de s'y donner rendez-vous et de prendre un café ou une bière à côté, par la même occasion. »

Et qu'en pensent les principaux acteurs de ce théâtre à ciel ouvert, les marchands ? MYM' leur a demandé comment ils vivaient cette renaissance...



LINDA, fromagère

« JE VEUX QUE
PERSONNE NE M'AIDE »

« J'ai juste changé de crèmerie. » Dans sa doudoune rouge, Linda rit de bon cœur. Elle travaillait, il y a deux ans encore, dans les fruits et légumes. Mais voilà, deux heures pour installer les caquettes, les tables, les parasols, autant pour les remballer, à un moment, il faut savoir s'arrêter. Elle est pourtant jeune, Linda : « J'ai 28 ans... pardon, 38 », dit-elle en riant encore.

Fille d'un fleuriste et d'une marchande de primeurs aujourd'hui placière, elle a suivi les traces de ses parents et a commencé jeune sur les marchés, mais la maladie l'a amenée à devoir prendre soin de sa santé

et à mesurer ses efforts. Elle ne pouvait plus se débrouiller seule face à ses caisses de fruits et de légumes. Or, elle voulait rester indépendante. Pour cela, il n'y avait qu'une solution : « Le fromage ! »

J'avoue mon incompréhension dans un premier temps : quel rapport entre la maladie et le fromage ? Linda m'explique : « Là, j'arrive avec ma remorque de six mètres vingt, toute préparée. J'ai ma télécommande pour la gérer et ma place. Je n'ai plus besoin d'être aidée ni d'arriver à cinq heures du matin pour tout déballer. »

Malgré le vent qui cingle la place et les auvents, Linda a la voix chaude lorsqu'elle évoque son plaisir d'être là : « On se connaît tous, il y a une bonne ambiance. On ne se marche pas sur les pieds. On est contents de se retrouver. » Elle aime tellement cette atmosphère, Linda, qu'elle a même tenu un bar dans un marché couvert !

Elle a bien essayé de travailler ailleurs, chez Aldi, par exemple, mais le cœur n'y était pas : « Le contact direct, ça me manquait. Ici, les clients sont sympas. On

PORT

a le temps de discuter, on peut parler des produits, d'où ils viennent, de ceux qu'on préfère. »

Et le temps, Linda aime le prendre, mais justement pour choisir ses produits, puisqu'elle travaille six jours sur sept : « Ils sont presque tous du coin. Par exemple, le neufchâtel vient de Nesle-Hodeng ; mes yaourts, d'Hautot-Saint-Sulpice ; mon beurre et ma crème sortent de la ferme de Fréville. Je travaille aussi avec la chèvrerie de Jumièges. Pour la tome, le comté et le gruyère, en revanche, je passe par Rungis. »

Lorsque je demande à Linda si elle a un message à faire passer dans MYM', elle n'hésite pas une seconde : « Que les gens viennent plus sur les marchés ! On ne vend pas plus cher qu'en magasins. Les grands distributeurs ont des produits d'appel, mais ils se rattrapent sur le reste. Sur un marché, aussi, on trouve tout, et c'est souvent local et de meilleure qualité qu'en grande surface. »

En ces temps sociaux agités, la conclusion de Linda détonnerait presque : « Moi, j'aime travailler. Et puis quarante-cinq, cinquante heures par semaine, ça va. Je travaille toute seule et je veux que personne ne m'aide. »

RAITS

GABRIELLE,
maraîchère

« J'ÉTAIS DANS LA
MODE, ET JE ME
SUIS RETROUVÉE EN
FAUTEUIL ROULANT »

 Gabrielle est sûrement habituée aux plaisanteries « angéliques » sur son prénom. Pourtant, je ne peux m'empêcher de penser qu'elle le porte bien tant elle croit. Elle a le sourire de lumière et la foi en ses produits de la terre, comme en la force divine qui lui a permis de traverser les pires épreuves.

Lorsque je lui demande ce qu'elle fait, elle me répond : « Avec mes parents et ma sœur, on est maraîchers et on a un poulailler mobile. » Quésaco ? « C'est comme un mobil-home, mais pour les poules. On le déplace toutes les semaines pour qu'elles soient toujours dans l'herbe, à l'extérieur, ce qui donne ensuite des œufs délicieux. »

Avec ses œufs si bons, elle fait aussi des quatre-quarts et des sablés. Elle les propose à côté de fruits et de légumes déshydratés, qui proviennent du surplus de la production maraîchère. Elle visite aussi les fermes d'alentour et distribue leurs meilleurs

produits sur son étal : camembert *Le 5 Frères*, les chips *La 76* et un miel – les bourrasques qui nous agressent m'empêchent d'en comprendre le nom, malgré les efforts répétés de Gabrielle.

La pauvre n'a même pas de parasol, aucun auvent, rien pour la protéger ! Cela semble un détail pour celle que la maladie de Lyme, contractée à 7 ans, a clouée des années en fauteuil roulant. C'est depuis cette période qu'elle a compris la nécessité d'une nourriture saine et naturelle, sans produits de traitement ni pesticides. « Les bactéries qui causent la maladie

de Lyme se nourrissent des produits de traitement, d'où l'attention que je porte aujourd'hui à produire sain », m'explique-t-elle. « Si mes parents étaient dans l'agriculture depuis très longtemps, moi, j'étais dans la mode. Mais le fauteuil roulant a porté un coup d'arrêt à tous mes projets, et j'ai dû me soigner pendant des années. J'ai récupéré grâce à une remise en question totale de la vie – ça allait de la religion à la nourriture. Et voilà comment je suis arrivée ici... »



KEVIN, épicier fin

« LE SEUL À NE
PROPOSER QUE
DE L'APÉRITIF »

 Le stand est élégant, luxueux, même, et détonne parmi les étals de marché classiques. Kevin, 32 ans, le dit sans ambages : « *J'ai voulu me démarquer avec une déco bois, noire et dorée pour casser l'image de l'étal monté à la va-vite.* »

Il faut dire que le garçon arrive avec les idées anticonformistes de celui qui découvre un monde ancien, tout nouveau pour lui. Jusqu'alors, il était pizzaiolo, puis il a voulu changer, peut-être aussi s'inspirer de la vie de ses grands-parents, primeurs sur les marchés. « *Comme j'adore les apéros entre potes ou en famille, j'ai voulu transmettre ce plaisir. Et, pour ça, les marchés, c'est l'idéal. Une boutique, c'est bien, mais c'est moins convivial, moins dynamique.* »

Au bout de quarante-cinq jours d'activité, Kevin ne se plaint pas que du froid : « *La période économique est franchement mauvaise. Je ne peux pas encore en vivre, mais j'ai confiance. Les gens sont très intéressés par mes*



produits. Et puis je suis le seul à ne proposer que de l'apéritif. »

Il me fait goûter ses graines au miel, et je me régale. C'est qu'il connaît la qualité de ses produits, le bougre ! Il entend bientôt les faire connaître grâce aux réseaux sociaux et à la création d'un site Internet, surtout qu'il les renouvelle sans cesse : « *Là, j'ai rentré la bière de Jumièges. Le mois prochain, j'en aurai une autre. Mon but, c'est de convaincre les gens de consommer local pour aider les petites entreprises. C'est bon et naturel.* »

À terme, Kevin aimerait acheter un camion aménagé pour parcourir les marchés français avec ses produits normands. En attendant, il tient seul son stand, mais il considère que c'est une affaire familiale : « *Ma femme m'aide beaucoup : moralement, en trouvant des produits, en agençant la décoration du stand. Elle n'est pas là, mais ça lui tient à cœur, que je fasse ce que j'aime. Ce stand, c'est son petit bébé, à elle aussi. Tous les jours, je lui envoie une photo pour qu'elle soit avec moi sur le marché.* »

THIERRY, primeur... chanteur

« J'AI TOUJOURS TOUT FAIT EN FAMILLE »

● S'il n'est pas né dans un chou, il y a 58 ans, Thierry prétend néanmoins être né dans les fruits et légumes : « *J'ai pris la place de mes parents, sur le marché de Yerville, il y a une trentaine d'années. Je les aidais déjà tout petit. Primeurs, chez nous, c'est une histoire de famille : même mon grand-père l'était.* »

L'homme aime tant son métier qu'il ne compte pas ses heures. Il les évalue néanmoins entre soixante-dix et quatre-vingts par semaine. Il regrette l'époque où ils étaient huit, alors qu'ils ne sont plus que

trois aujourd'hui – sa femme Nathalie, une employée et lui –, mais il ne se lasse pas du contact humain qu'offre son activité.

Un contact qui commence dès qu'il « déballe », autour de 6h30 : « *Faut pas croire, avant 7 heures, on sert déjà des gens.* » Ce qui frappe, chez Thierry, c'est son sourire et sa forme. Il se dégage de lui une joie communicative, qui doit être un atout dans sa seconde activité.

Puisqu'il reste quelques heures dans la semaine – mais dort-il, cet

homme ? –, autant en profiter... Thierry est claviériste et chanteur. Avec son père de 80 ans, également au clavier, et sa fille accordéoniste, ils forment un groupe connu localement. Ils écumant, le soir, les casinos, les salles polyvalentes, les bals populaires, et l'après-midi, les Ehpad. « *C'est mon autre métier, l'animation. Je fais danser les gens professionnellement depuis l'âge de 16 ans, mais j'ai commencé à 10 ans.* » Dans ces soirées ou thés dansants, ils retrouvent ses clients, qui le découvrent sous un autre angle, ce qu'il apprécie beaucoup.

« *J'ai deux métiers, mais j'ai toujours tout fait en famille* », dit-il en précisant néanmoins que, si son fils, musicien, a lui aussi animé des soirées, son travail d'ingénieur à Paris l'empêche aujourd'hui de partager les passions familiales. Thierry, primeur, chanteur, mari, papa... heureux. Il y a des rencontres qui ragaillardissent. Merci !





JULIEN CHAPUIS, sauveur des saveurs

Il n'est pas l'heure d'ouvrir, il est à peine l'heure de vivre, mais l'homme travaille déjà. Il scrute ses étals, vérifie les fruits, fronce un sourcil devant une tache au sol. Il n'est pas devant moi, il est partout. Il motive son équipe, ses « filles », à grand renfort de sourires, pose les dernières questions, donne les ultimes recommandations. Elles vont devoir agir sans lui, puisqu'il m'offre ce qu'il a de plus rare : son temps.

Des mains qui font tout

• Julien m'invite à le suivre dans un bureau, qu'il a fait de ses mains, comme toute son immense halle. Il a déniché de vieux meubles, qu'il a repeints, réparés, voire détournés de leur usage initial. Je m'étonne presque qu'il me serve un café qu'il n'a pas lui-même torréfié. Au jeu de l'adjectif qualificatif pour le définir, je choisis « différent ». Certes, Julien est dynamique, innovant, mais qui d'autre confectionnerait une corbeille de fruits dans une gouttière pour le mariage d'un couvreur ? C'est pour son imagination et son audace que ses clients lui donnent souvent carte blanche.

Une vibration volontaire

• Adolescent, il travaille, pendant l'été, dans le supermarché de son oncle et se découvre une passion pour la vente, au point de faire une école de commerce, à Rouen, après le bac. Pendant ses études, il se familiarise avec la boucherie, avec la poissonnerie, et va même travailler quatre mois en... Pologne ! Diplômé, il entre chez Auchan Orléans, gravit rapidement les échelons et devient, à 24 ans, l'un des plus jeunes directeurs de magasin en France. Débauché par un chasseur de têtes, il prend la direction d'un Système U dans sa Normandie natale, se forme pendant six ans pour devenir associé, mais quitte soudainement le groupe. C'est que le bonhomme sait ce qu'il veut. Il n'est pas prêt aux compromissions. Or, la vision commerciale du groupe ne lui convient plus. Qu'à cela ne tienne, il montera sa propre affaire.

Une halle en famille

• Son père a remarqué un vieux bâtiment à Yerville. Il convainc son fils de l'acheter avec lui pour « créer quelque chose d'atypique à moindre

coût ». Et voilà Julien charpentier, peintre, menuisier, carreleur. Tout est à refaire. Sur les 1 000 mètres carrés de terrain, le local en occupe près de 500. Pendant un an, l'homme-tout-corps-de-métiers s'agenouille, se plie, s'étire, mais ne faiblit pas et termine ses travaux avec une seule idée en tête : « Faire du différent. » Lui qui adore flâner dans les halles du sud de la France choisit de baptiser son magasin La Halle d'Antan.

Hier, c'est beau aussi

• Le nom donne tout de suite le ton, comme ses utilitaires : la Juvaquatre des années quarante, en vitrine, ou le Peugeot D4 en arrière-boutique. Julien aime naturellement l'ancien : il lui trouve le charme de l'authenticité. Une authenticité qu'on retrouve dans ses produits frais, locaux et de qualité. Ils respirent le choix, le temps passé à sélectionner le producteur et à goûter ses produits.

Dépenses et récompenses

• Les efforts de Julien sont couronnés du prix « Qualité Commerce » en 2015, du « Coup de cœur Épiculture » en 2016, du Mercure d'Or « innovation commerciale » la même année et du « Coup de cœur national primeurs » en 2022, qui vient de lui être remis au Salon de l'agriculture. Des distinctions que lui auraient accordées les Yervillais sans hésiter, à les voir défiler dans sa halle comme des enfants dans un magasin de jouets. Quant aux plus casaniers, c'est sur le site marchand du magasin qu'ils commandent. Et les noctambules, alors ? Julien a même pensé à eux et a installé deux distributeurs automatiques de fruits, légumes et crèmerie. Peut-être pour occuper son temps « libre »...





LES TALENTS
DES FRUITS ET LÉGUMES

&

PRIX SPÉCIAL NATIONAL
catégorie Primeur
LA HALLE D'ANTAN
YERVILLE (76)

Décerné à Monsieur Julien CHAPUIS

Laurent Grandin
Président d'honneur

EXPERTISE ET SAVOIR FAIRE
LES PROFESSIONNELS DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Interfel

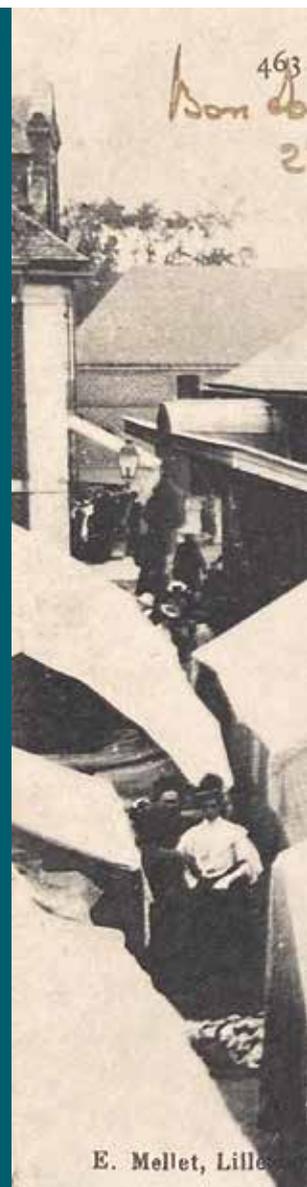
Yves Montier, la mémoire vivante de Yerville

Cette rubrique « Yerville d’hier » n’existerait pas sans lui. Il est nos souvenirs en noir et blanc, l’évocation de nos arrière-grands-parents, la preuve du riche passé de notre ville.



Yves Montier est cartophile. En d’autres termes, il collectionne des cartes postales, mais pas n’importe lesquelles : celles de Yerville. Depuis 1992, il chine dans les salons dédiés, dans les archives départementales, voire nationales, il fouine, fouille les braderies, les boutiques spécialisées, et toujours finit par dénicher les traces de nos ancêtres sur ces morceaux de vie jaunis. Des bouts de papier de treize centimètres de long, qu’on serait tenté de lui arracher des mains tant l’envie « d’entrer » dans ces cartes postales est forte. Passer un moment avec Yves Montier, c’est entrer dans un métavers bien réel, c’est voyager dans le temps sans casque ni lunettes, juste avec ses mots et ses cartes.

Pour ce premier MYM’, nous décidons, lui et moi, de ne choisir que celles en rapport avec le marché. D’abord parce qu’il faut bien se restreindre, ensuite parce que le commerce est au centre de ce numéro.



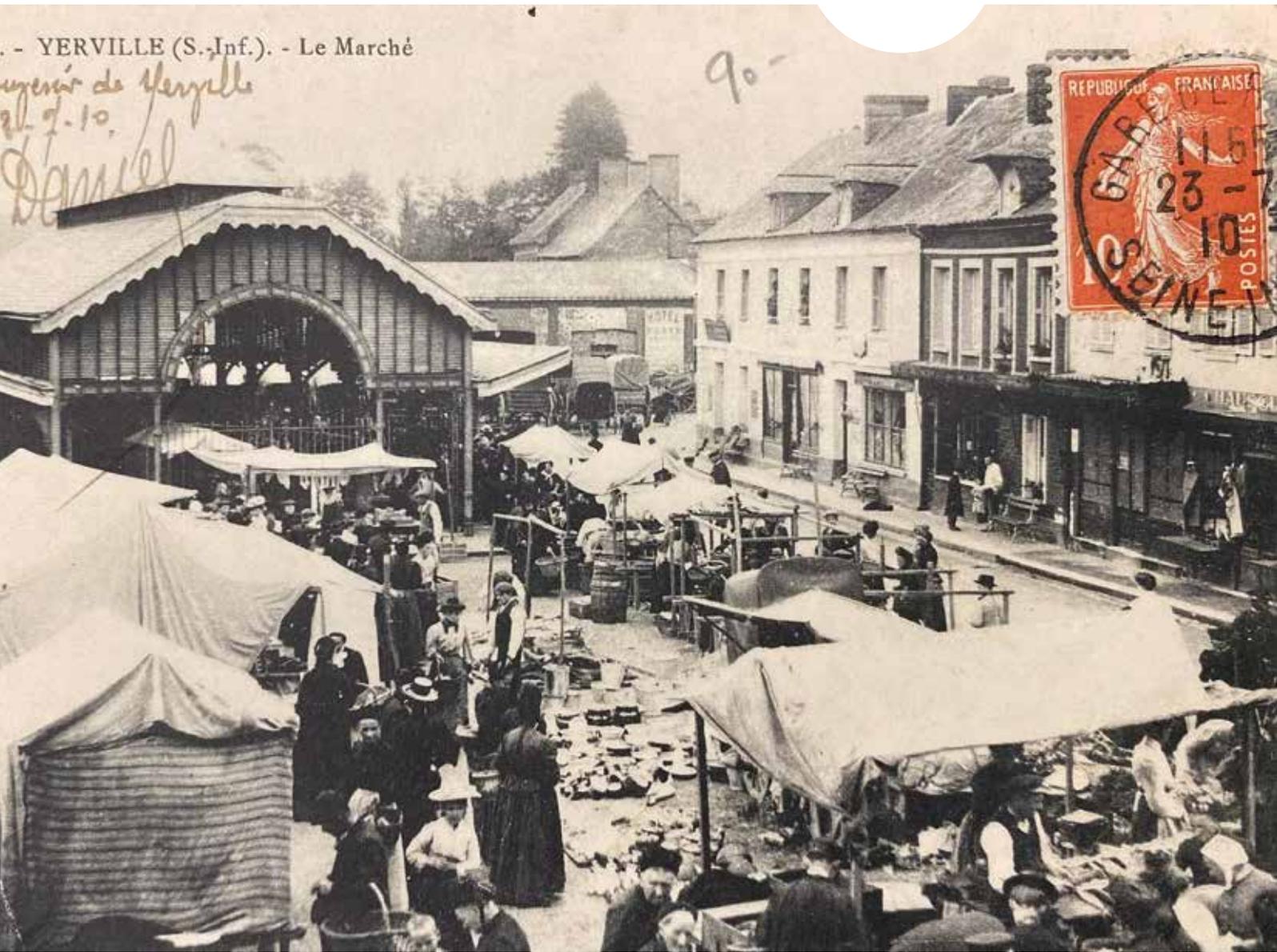
Un peu d’histoire

• Au milieu du XIX^e siècle, Yerville était déjà dynamique. Son commerce était florissant grâce aux tisserands, installés en grand nombre. La crise du coton des années 1860-1865 n’a pas éteint le commerce de la ville, sauvé par l’ouverture des routes Le Havre - Amiens et Pavilly - Veules les Roses, et le marché était déjà un lieu de rencontres et d’échanges.

Il est amusant de constater qu’il était sur la même place qu’aujourd’hui, et le mardi ! Il se tenait, depuis le XVIII^e siècle, sous trois petites halles, détruites au profit d’une seule, nettement plus grande, érigée en 1894. Victime d’une bombe allemande en juin 1940, cette dernière a été démontée et le marché est redevenu « ouvert », tel qu’on le connaît aujourd’hui.

Une liste étonnante

• Entre 1914 et 1950, voici ce que pouvaient trouver les voyageurs qui s’arrêtaient à Yerville : boulangers, horlogers, marchands de draps, tailleurs d’habits et couturières, cordonniers, per-ruquiers et chausseurs, fabricants de bas et de chapeaux de paille, poissonniers, chaudronniers, couvreurs en ardoises et chaume, charrons, menuisiers, maçons, terrassiers, charcutiers, quincailliers, ferblantiers, bourreliers, merciers, blanchisseuses et repasseuses, maréchaux-ferrants, abatteurs d’arbres, peintres et vitriers, bouchers, épiciers, marchand de galettes et biscuitiers, cafetiers, aubergistes, hôteliers, charpentier. Sans oublier un pharmacien et trois hôtels : Hôtel des Voyageurs, Hôtel de la Poste et Hôtel de Dieppe. Pour l’anecdote, Yerville compte quatorze cafés en 1900 et... deux aujourd’hui.



Trois cartes postales : le marché et sa halle en 1910



ACTUS

Des logos à l'image de la ville

 Le logo de la commune, c'est sa représentation graphique. Il doit renforcer l'image que l'on se fait de Yerville comme être en adéquation avec ce qu'elle est vraiment. Vis-à-vis de l'extérieur, il doit faciliter la reconnaissance immédiate de Yerville par sa lisibilité, sa simplicité, son authenticité, son élégance et son élan.

Le graphisme choisi pour ce nouveau logo est le pissenlit. Ses graines représentent les idées, les projets d'une communauté, qui essaient afin de pouvoir ensuite

Yerville innove et son image évolue. La preuve avec ces nouveaux logos, que vous risquez de croiser souvent.

germer et grandir à leur tour. La dernière graine, magnifiée par sa couleur rouge, symbolise l'idée géniale qui a pris forme, au sein de toutes les autres, dans un collectif bouillonnant. La tige du pissenlit permet de jouer avec le Y et de donner cette sensation d'élan, propre à l'envol que l'actuelle équipe municipale veut donner à la commune.

Mais pourquoi cette fleur, finalement ? Le maire, Thierry Louvel, le dit mieux que quiconque : « *Parce que le pissenlit, malgré son apparence*

fragile, peut s'épanouir dans des conditions difficiles. Il symbolise la capacité à s'élever au-dessus des défis de la vie. Cette petite fleur, qui peut pousser n'importe où, jusque dans une fissure de trottoir, est aussi un symbole de joie pétillante, puisqu'elle enthousiasme les plus jeunes, qui soufflent dessus, émerveillés de voir voler ses graines. » Des idées sorties d'un collectif, de la joie et du souffle, de la force et de la souplesse, voilà ce qui caractérise notre commune, voilà ce qu'exprime notre nouveau logo.



Logo officiel de la commune

C'est celui que vous trouverez sur les documents de la municipalité, sur le nouveau site Internet, et même sur les blousons des hôtesse de la mairie...



Logo « Pastille »

Dans certains cas, lorsque le fond l'exigera, il pourra se présenter ainsi, en « négatif », comme sur les pages de MYM' (*Mon Yerville Magazine*).



Logo « Évocation »

Sans doute celui qui sera le plus souvent utilisé, dans un second temps, dès la reconnaissance du logo officiel acquise.

Yep! pour Yerville participatif !

Quand on vous dit que Yerville innove ! Voici l'expérience que vous pourrez dorénavant vivre lors de toutes les manifestations artistiques et culturelles de votre commune : elle s'appelle Yep! et, elle aussi, a son logo.

Votre commune s'engage à ce que vous puissiez participer activement à tout événement artistico-culturel yervillais. Lorsque vous verrez ce logo, c'est que vous aurez tout le loisir d'être partie prenante de l'événement, sous une forme ou sous une autre.

Un exemple concret : l'exposition de photographie qui se tiendra en septembre proposera des ateliers pour enfants et adultes afin de s'exercer au cyanotype. C'est Audrey Gendrin, organisatrice de la manifestation, qui initiera les nouveaux aventuriers à la photographie, quel que soit leur âge.



Yep!

Le nouveau site Internet de Yerville

Notre site fait peau neuve, tant sur ordinateur que sur mobile. Intuitif, efficace et clair, il présente une ergonomie épurée et offre un confort de navigation remarquable.

La mairie travaille de concert, depuis le début de l'année, avec l'agence Egami en charge de la réalisation des deux sites (ordinateur et mobile), pour vous livrer, dès le 20 juin, cet outil bien utile.

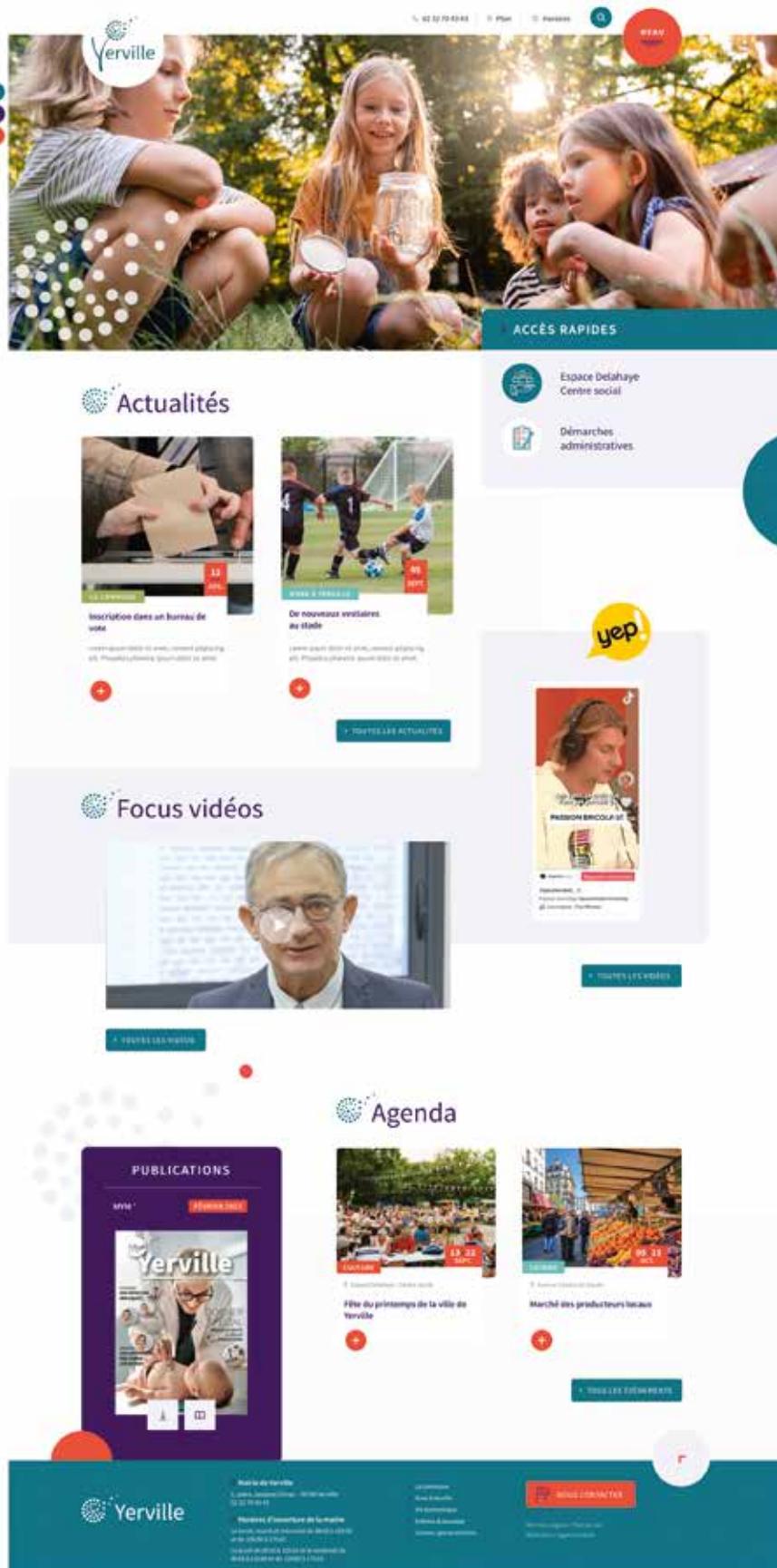
En attendant, voici déjà à quoi ressemblera la page d'accueil. Construit autour du pistil du pissenlit, le visuel général met avant le cercle, symbole de l'unité et de ce qui est en capacité de tourner avec aisance. Ce choix est partagé par MYM' et offre une charte graphique cohérente à ces deux médias.

La page d'accueil met en avant les accès rapides et propose un menu limpide (pastille rouge). Elle fait aussi la part belle à l'interactivité puisque vos vidéos yep! y seront accessibles. Actualités, vidéos municipales, agenda et possibilité de télécharger ce magazine sont aussi les mêmes rubriques que vous retrouverez sur la version mobile.

Ce site sera la vitrine de Yerville. À ce titre, il sera vivant, sans cesse actualisé et le reflet de votre dynamisme.

Son contenu, c'est ce que vous vivez chaque jour et que nous partageons ensemble. Grâce à la magie d'internet, en un seul clic, nous pouvons le revivre... ou nous préparer à le vivre.

Et puisque ce site est conçu pour vous, n'hésitez pas à poster vos avis sur l'onglet « Nous contacter », ça nous aidera à l'améliorer encore.



INFOS

► Théâtre

Dans le cadre des enseignements artistiques, en complément à la musique, à la danse, au dessin et aux arts du cirque, le département « théâtre » de Yerville a ouvert en janvier 2023. Placé sous la houlette des comédiens Bruno Esposito et Corinne Hugnin, il propose deux cours « adultes » et un cours « jeunes ».



Corinne Hugnin et Bruno Esposito sur la scène de la salle Champlain, le 13 janvier 2023.

Cet été, un stage ouvert à tous et sans niveau requis sera proposé (inscriptions à la mairie).

Pour mémoire, le théâtre développe les aptitudes créatives, éveille la curiosité culturelle, aide à

surpasser sa timidité et à prendre conscience du regard des autres, permet de découvrir de nouvelles situations et favorise l'échange humain.

► Arts du cirque

Depuis le 5 octobre 2022, l'école des arts du cirque de Yerville est ouverte. Ce projet, mis en œuvre avec les élus et les salariés de la municipalité, rencontre un vif succès, puisque l'école compte déjà soixante-dix inscrits, des filles et des garçons adeptes des défis artistiques, physiques et techniques.

L'école accueille les participants dès l'âge de trois ans (« baby cirque »), les adolescents et les adultes. Alors, vous aussi, guidés par Oksana Vielkina et Dimytro Zemlyanyy, venez découvrir les arts du cirque en vous inscrivant à la mairie.



Ensemble pour Yerville

Vos élus de l'opposition.

« Voilà maintenant près de 3 ans que nous nous sommes engagés à vous représenter et à défendre vos intérêts. Nous avons la volonté de poursuivre notre action au sein du conseil municipal afin de faire émerger nos idées.

Il est temps pour la majorité d'agir ! La mobilité douce (mise en place de trottoirs et de pistes cyclables...), la sécurité (limitation des camions dans la commune, sirène d'alarme réparée), la gestion des espaces verts durables doivent être une priorité. Nous veillons à leur rappeler.

Le Parc aux daims : enfin une évolution !

Nous sommes satisfaits de constater que notre projet régulièrement proposé pour l'aménagement du Parc aux daims porte enfin ses fruits. Nous espérons que la réunion du 2 mai 2023 permettra de concrétiser ce projet avec les habitants. En attendant, nous insistons, pour que dès maintenant, les barrières soient retirées et qu'un chemin large soit tondu autour de l'étang.

Bruno Matton, Caroline Lefebvre et Maxime Lesecq

Venez nous suivre et nous faire part de vos idées ou remarques sur notre page Facebook.



facebook.com/ensemblepourYerville2020

Votre partenaire de confiance



AUDOEUR DES ENTREPRISES NORMANDES



Conception
optimisation
digital de
site internet

Déploiement
sécurisation
de lien
internet
performant

Location,
achat,
maintenance
de système
téléphonique
professionnel

02 79 01 04 76

www.htag-telecom.fr

POUR LES PARTICULIERS
ET LES PROFESSIONNELS

LEPICARD
AGRICULTURE

ALIMENTS D'ÉLEVAGE &
ANIMAUX DE COMPAGNIE

ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIEL
DE JARDIN

PROTECTION DES VÉGÉTAUX

CLÔTURES ET MATÉRIEL D'ÉLEVAGE

SEMENCES POTAGÈRES
ET ENGRAIS DE JARDIN



MAGASIN LEPICARD AGRICULTURE YERVILLE

718 Boulevard Delahaye, 76760 Yerville

02 32 70 41 72

LUNDI AU
VENDREDI
8h30 - 17h30

SUPER U
YERVILLE

courses U.com

U
location

Commerçants autrement

L'ATELIER DES
GOURMANDS

Par Maison De Pauw

YERVILLE

32, rue Jacques Ferny • 02 35 96 81 57



Chez Jeannette

**vous propose une cuisine traditionnelle
de bistrot à la française, conçue majoritairement
avec des produits frais, locaux et de saison.**

NOUVEAU

OUVERT TOUS LES VENDREDIS SOIRS A PARTIR DE 19:00

Du lundi au vendredi de 11:30 à 14:00

**Repas possible les soirs et week-end à partir de 30 personnes
Repas d'anniversaire, baptême, communion, repas d'entreprise,**

CHEZ JEANNETTE 03 RUE JACQUES FERNY 76760 YERVILLE - INFOS / RÉSERVATION : 07 89 00 09 67