



# DE LEUGHENAER

## Bulletin du Lions club Dunkerque Jean-Bart

1313<sup>e</sup> réunion statutaire du lundi 23 mai 2016  
« La chicorée a de beaux jours devant elle ! »

**Voilà ce que pense Agnès Lutun, responsable « qualité » de la SARL Chicorée du Nord, implantée à Oye-Plage, 493, route de l'étoile.**

**Agnès Lutun, diplômée de l'ISA-Lille, a rejoint l'entreprise de ses parents, entreprise familiale de torréfaction, créée en 1934, où elle s'efforce de transformer l'image d'un produit, restée sans doute un peu vieillotte...**



La chicorée est principalement vendue en grains et quelque 6 millions de paquets sortent des établissements Lutun chaque année. Mais sous forme liquide, c'est aussi un remarquable exhausteur de goût, capable d'augmenter les perceptions olfactives et gustatives de nombreuses denrées alimentaires. Cela permet en tout cas de sortir des tristement célèbres glutamates...

L'entreprise de torréfaction artisanale Lutun, employant 8 personnes, réalise un chiffre d'affaires annuel de 1,2 million d'euros et vend 70% de sa production à l'export. Elle tient bon sur un marché dominé par le groupe Leroux à Orchies et vient d'ailleurs de sortir un nouveau produit pour le petit déjeuner, avec un packaging attrayant, composé pour moitié de chicorée et de fruits, délayable dans du lait ou de l'eau. Cela s'appelle « Chic et Fruits ». L'innovation est déterminante pour l'entreprise Lutun, c'est sans doute la clé de la réussite pour la petite société qui ne représente que 5% du marché de la chicorée.

Cultivée dans notre région, entre Calais, Dunkerque et Watten, la racine de chicorée l'est aussi autour de Lille, Orchies et Hesdin. C'est une plante bisannuelle qui doit être séchée avant d'être torréfiée. La chicorée que l'on trouve dans le commerce, conventionnelle ou biologique, a des vertus médicinales, proches du pissenlit, c'est notamment une plante « nettoyante ». Elle empêche à tout le moins l'oxydation du café...

La conférence d'Agnès Lutun a beaucoup intéressé les membres du club (29 à table) qui se sont promis d'acheter des produits de la marque... Ils avaient pu se rendre compte, au cours du repas, des qualités de la chicorée en tant qu'« exaltateur » d'arômes. Le chef, M. Staelen, avait en effet placé le menu sous le signe de la chicorée, du début à la fin, et il peut vraiment se flatter du résultat ! A savoir : duo de saumon et cabillaud au citron et à la chicorée ; cuisse de lapereau à la bière et à la chicorée ; glace maison au spéculoos, parfumée à la chicorée. Notre chef (du protocole) à nous, y est aussi pour quelque chose.



### Prochains rendez-vous

Revenons maintenant à la réunion statutaire qui a notamment permis de parler de nos prochains rendez-vous.

Le mercredi **25 mai**, le bureau est convié à Arques pour faire connaissance du futur gouverneur de district ; le **2 juin** onze associations (à ce jour) participeront à la mairie de Malo, à 18h15, à une remise de dons à laquelle tous les Lions et Lionnes sont invités. La « triplette » sera, on l'espère, présentée à la presse à cette occasion. Pour Marcel Duvin, cheville ouvrière, tout cela prend bonne tournure.

Le mercredi **8 juin**, Interzones à La Matelote de Terlunthun (4 participants pour le moment ; réponses attendues avant le 30 mai).

Le **12 juin**, ce sera le rallye-promenade que suit de près Pierre Faille. La participation peut prendre différentes formes et chacun a pu préciser sur papier ce qu'il comptait faire.

Le **13 juin**, prochaine statutaire suivie, le **24 juin**, de la passation de pouvoirs pour laquelle le chef du protocole n'a pas encore reçu toutes les réponses. Il a fait appel à Jacques Baranski (Tétéghem) pour l'animation de la soirée.

Quant à la sortie du jeudi 19 mai dernier, Bernard Prissette, l'un des 24 participants, a souligné qu'elle s'était fort bien passée (merci Jacqueline, merci Patrick). On a même pu prendre un pot à la sortie. Le guide était parfait mais le temps imparti était court car le musée ferme à 18h ! « On ne nous avait pas laissé, hélas, le choix de l'heure », précise Patrick.

Une proposition de manifestation pour un vendredi de septembre : un tournoi de pétanque, que Philippe Damien voudrait organiser avec les Kiwanis (eux au profit des enfants, nous pour la lutte contre le cancer). Mise de 7€ pour un tournoi de 18h à minuit en doublette (deux contre deux). Bar et restauration pour faire grossir la cagnotte.

### Le cercle s'agrandit

Le président de la commission « Effectifs », Yves Rigal, a souligné, comme l'avait fait avant lui Olivier Farthouat, la présence de Bernard Vandebroere qui souhaite nous rejoindre et sera intronisé au cours de la soirée de passation du 24 juin prochain.

Yves devait ensuite ajouter qu'il y a actuellement quatre membres privilégiés et un membre éloigné (Philippe Dupas) dans notre club dont les effectifs atteignent 40 membres au total. L'âge moyen est de 66 ans. Le taux d'assiduité depuis le début de l'année est de 59%. On ne compte que

17 Lions professionnellement en activité d'où la nécessité de recruter des jeunes...

**Jean-Claude GABANT**

\*

