

WISSEMBOURG Vers un « Incroyable comestible »

Le collectif sème ses graines

Les premiers jalons d'un « Incroyable comestible » ont été posés à Wissembourg à l'initiative du collectif « Par quoi je commence ? ». Mercredi, des volontaires de différents horizons ont préparé un terrain qui accueillera d'ici peu des arbres dont tout le monde pourra déguster les fruits.

Mercredi matin, peu après 9 heures, enfants, ados et adultes se sont retrouvés dans la « prairie fleurie » en face de l'école de l'Europe à Wissembourg. Venus avec pelles, râteaux et bonne humeur, petits et grands ont mis ensemble la main à la terre, avec une envie commune : préparer le terrain en vue de la plantation prochaine d'arbres fruitiers. L'idée étant que chacun, au gré de son envie, vienne sur le site pour entretenir les arbres et en récolter les fruits. Gratuitement.

Une ville plus verte, bienveillante et humaine

Cette étape dans la mise en place d'un « Incroyable comestible » wissembourgeois (lire l'encadré) a germé dans l'esprit des membres du collectif local « Par quoi je commence ? », né en juin dernier (DNA du 28 juin). Ce groupe citoyen essaye de fédérer les bonnes volontés pour que chacun à son niveau puisse contribuer à rendre la ville plus verte, plus bienveillante et plus humaine, via des actions dans différents domaines comme l'agriculture, l'économie, l'énergie... (lire ci-contre).

Côté agriculture et alimentation, Joëlle Launay a été inspirée par le film *Demain* de Mélanie Laurent et Cyril Dion d'une part, et par l'initiative menée par son mari au printemps d'autre part : Mathieu Launay était parvenu à fédérer commerçants et parents d'élèves pour que des fraisiers soient mis à disposition des enfants sur le chemin de l'école, rue Nationale (DNA du 7 avril).

Joëlle Launay poursuit donc la démarche, avec cette fois un objectif de long terme. Elle a ainsi pris le



Lycéens, enfants de l'IMP Les Glycines et habitants ont mis la main à la terre. La parcelle accueillera d'ici un mois et demi un quetschier, un cerisier, de la rhubarbe, des framboisiers, des groseilliers... PHOTO DNA - G. J.

temps de rassembler autour d'elle un panel de volontaires prêts à s'investir : des membres du collectif, de la Ville, des habitants « lambda », des enseignants... « L'idéal est d'avoir des gens d'horizons différents qui s'impliquent, chacun selon ses possibilités, et que la pérennité du projet ne repose pas uniquement sur la municipalité ou sur une seule personne », détaille la Wissembourgeoise.

Mercredi matin, des enfants de l'institut médico-pédagogique Les Glycines âgés de 8 à 13 ans, des élèves de terminale du lycée Stanislas également encadrés par leur professeur de sciences et technologies de l'industrie et du développement durable Stéphane Boyon et des habitants étaient sur le terrain. Un jardinier de la Ville a également prêté main-forte. « Nous avons

construit ce projet avec le service municipal des espaces verts, qui fournit d'ailleurs le compost et les feuilles mortes », ajoute Aurélie Picher, salariée de la Ville et membre du collectif.

Une zone test

Ensemble, les participants ont étalé la terre sur un rectangle de sept mètres sur deux. Sur le principe de la culture en lasagne, ils ont ensuite déposé du carton et des feuilles mortes avant d'arroser le tout, de manière à obtenir un écrin accueillant pour les fruitiers. D'ici un mois et demi environ seront plantés un quetschier, un cerisier, de la rhubarbe, des framboisiers, des groseilliers, des baies de mai... « Nous avons choisi des arbres et arbustes résistants, qui demandent peu d'entretien », précise Joëlle

Launay. Au vu des coups de main apportés par des personnes de différents horizons, tant pour l'élaboration du projet que pour la préparation du terrain, l'apport de matériel et le don des arbres – « offerts par des membres du collectif, par Les Glycines et par la Ville, qui a financé trois arbustes de baies de mai », informe Joëlle Launay –, l'« Incroyable comestible » wissembourgeois semble sur de bons rails. Ce petit verger est une zone test : si les gens s'en occupent, l'idée pourra être étendue à d'autres plantations. Joëlle Launay réfléchit également à mener un projet similaire à l'Épicerie sociale, qui dispose d'un terrain derrière ses locaux, toujours dans l'idée que l'initiative se perpétue sur le long terme, sans elle mais avec des volontaires. ■

GUILLEMETTE JOLAIN

LE CONCEPT

Incroyables comestibles

« Les Incroyables comestibles » – *Incredible Edible* en anglais – est un mouvement mondial d'innovation sociale lancé en 2008 à Todmorden au nord-ouest de l'Angleterre. L'objectif est de créer une abondance gratuite de nourriture à partager pour tous, dans une démarche d'autonomie alimentaire locale, saine, durable, engagée et inclusive, via des petits potagers ou vergers urbains entretenus collectivement et où tout le monde peut se servir.

UNE CENTAINE DE MEMBRES

Le collectif « Par quoi je commence ? » est né au printemps dernier à Wissembourg. Il vise à concrétiser de petites actions dans les domaines de l'éducation, la démocratie, l'agriculture, l'énergie et l'économie – des thématiques détaillées dans le film *Demain* de Mélanie Laurent et Cyril Dion, qui a largement contribué à impulser ce mouvement local.

Souhaitant fédérer les gens et mettre en relation ceux ayant des idées et ceux qui veulent agir, les membres du collectif – ils sont une centaine aujourd'hui – cherchent à concrétiser plusieurs projets : ils réfléchissent notamment actuellement à la mise en place d'une monnaie locale, à la communication non violente, au développement de la pratique du vélo en ville...

► Contact :
demain@parquoijecommerce.eu
@ www.parquoijecommerce.eu

LEMBACH-GIMBELHOF Marché du terroir des Troubadours

Un succès malgré la pluie

Malgré les averses autour de l'heure du repas, le marché du terroir des producteurs locaux et bio organisé par les Troubadours du Gimbelhof a connu un nouveau succès dimanche dernier à Lembach.

VU LA MÉTÉO INCERTAINE, les organisateurs avaient prévu tonnelles et chapiteaux, mais pouvaient aussi s'appuyer sur les infrastructures en dur du restaurant du Gimbelhof. Ainsi, tout le monde a pu déjeuner au sec et au chaud pour déguster les spécialités des Troubadours, poussins et jarrets à la braise, Flämmkuche et authentiques Apfelmischle et Grumbeeredotche, des recettes de nos grands-mères. D'autres fins gourmets avaient simplement réservé une table dans le restaurant.

Le marché ne débutait qu'à 11 h, mais il y avait déjà du monde bien avant : des randonneurs et les inconditionnels amateurs de produits frais et de savoir-faire artisanal.

Ambiance champêtre

Et alors que dans la vallée le ciel semblait se dégager, deux-trois averses ont surpris les participants autour de midi. Les plus prévoyants sortaient de leurs voitures les parapluies et vêtements de pluie, les moins équipés s'abritaient sous les auvents des stands.

Sur place, on a pu constater que la musique règle pas mal de problèmes : l'Harmonie de Hunsbach a chassé les nuages et les Harzwuet de Surbourg fait revenir le soleil. Naturellement, dans le décor bucolique du Gimbelhof avec une

belle vue sur le Fleckenstein, ses vaches broutant dans les parcs, les notes des deux ensembles ont régalé l'ouïe des visiteurs !

Avec le retour du soleil vers 14 h, les participants ont rapidement pu profiter des garnitures déployées en plein air pour apprécier cette ambiance champêtre et faire un brin de causette entre amis. Rapidement, le marché s'est animé, les placiers ont eu fort à faire pour le stationnement, surtout de 15 h à 16 h où un flux constant de voitures montait vers le Gimbelhof. On ne peut pas dire que le temps maussade du matin n'a pas impacté le marché des troubadours, mais l'essentiel a été préservé. En fin de journée, les sourires affichés par les organisateurs, les producteurs, artisans et les restaurateurs le confirmaient. ■



Le marché du Terroir du Gimbelhof a débuté avec un public clairsemé et un défilé de parapluies.

PHOTO DNA