

Ungersheim, modèle mondial de transition écologique

AUTONOMIE La commune alsacienne ne cesse d'agir en vue de son autonomie

► Ungersheim est le sujet du documentaire « Qu'est-ce qu'on attend ? ». ► Les nombreuses réalisations du village doivent beaucoup à son maire. ► La conscientisation y commence à l'école primaire.

Sur le grand écran, les gens ont l'air profondément heureux. « *Le bonheur que dégagent ceux qui participent au mouvement de la Transition et que j'ai pu filmer, c'est ce qui frappe véritablement* », assure Marie-Monique Robin, réalisatrice du long-métrage *Qu'est-ce qu'on attend ?*, diffusé dans nos cinémas dès le 31 mai.

Ce documentaire raconte comment Ungersheim, une petite ville d'Alsace de 2.200 habitants, est en train de parvenir à quitter l'ère du pétrole. La concentration d'actions visant à réduire l'empreinte écologique tout en rencontrant l'autonomie intellectuelle, énergétique et alimentaire des villageois y est telle que Rob Hopkins, le fondateur du mouvement des villes en transition, y voit l'exemple de transition le plus abouti au monde.

« *La transition s'y est vraiment mise en place vers 2008 et, depuis, c'est une montée en puissance*, poursuit la réalisatrice qui a suivi cette émulation il y a deux ans, sur une période de 12 mois. *Ce qu'il se passe là-bas, c'est exceptionnel. Un cercle vertueux est en marche pour faire face au changement climatique, à l'épuisement des ressources, à la biodiversité, aux inégalités et à l'absence de lien.* »

Autonomie énergétique

La locomotive de la transition écologique, c'est le maire, Jean-Claude Mensch (lire ci-contre). En place depuis 1989, il n'a de



C'est en calèche que les enfants d'Ungersheim se rendent à l'école. © DR

cesse d'innover pour bâtir l'après-pétrole. En 2000, Ungersheim était pionnière en chauffant sa piscine municipale exclusivement au moyen de panneaux solaires. Depuis, un éco-hameau est sorti de terre, composé de neuf maisons passives aux murs de bois, à l'isolation de paille et à la toiture en cellules photovoltaïques. Un cadastre solaire a établi le potentiel énergétique des toitures du village et les habitants sont encouragés à installer des panneaux solaires. Enfin, grâce à la construction de la plus grande centrale photovoltaïque d'Alsace sur un terrain acheté par la mairie, l'autonomie énergétique n'est plus une utopie.

L'autonomie alimentaire du village est également en bonne voie. De même que la distribution de l'eau a été reprise en régie municipale, faisant baisser le prix de 10 %, une régie municipale agricole dotée de chevaux de trait, visant à nourrir les villageois en s'affranchissant des énergies fossiles, a été créée en 2015. Les Jardins du Trèfle rouge, employant une trentaine d'ouvriers-maraîchers en insertion, sur 8 hectares et en bio, est

un des piliers de la filière « de la graine à l'assiette ». Ils proposent des paniers bio à petit prix que les villageois peuvent acheter en « radis », la monnaie locale née en 2013 qui devrait bientôt s'étendre jusqu'à Mulhouse, à 15 km de là !

Les Jardins du Trèfle rouge alimentent aussi à 50 % la cuisine bio et collective d'Ungersheim. Plus de 600 repas y sont préparés quotidiennement à destination de huit écoles, dont les deux du village. Les légumes en surplus ? Ils filent à la conserverie où des bénévoles les miment en soupe et ratatouille. D'ici peu, une épicerie en vrac devrait voir le jour.

120.000 euros d'économies

Selon Marie-Monique Robin, ils seraient environ 200 adultes à porter à bout de bras ces actions de transition. « *Sur une commune de 2.200 habitants, dont la moitié d'enfants, ça fait 20 % des adultes, c'est énorme. Si 20 % des communes d'Europe s'engageaient ainsi, ce serait génial.* »

En quelques chiffres, le modèle d'Ungersheim fait pâlir



d'envie. Depuis 2005, la commune a réalisé plus de 120.000 euros d'économies, n'a jamais augmenté les impôts locaux, a créé une centaine d'emplois et a réduit ses émissions de gaz à effet de serre d'environ 600 tonnes par an.

Mais la folle dynamique mise en place n'empêche pas la déferlante du FN. Marine Le Pen y est arrivée en tête des votes tant au premier tour (avec 37,6 %) qu'au second (56,55 %). Jean-Luc Mélenchon, pourtant rare candidat à s'intéresser aux défis environnementaux et soutenu par le maire - à en croire ses publications sur son mur Facebook -, n'est arrivé qu'en 4^e position, avec 13,75 % des voix, soit 214 votes. Faut-il y voir l'expression d'une non-adhésion d'une partie importante de la population locale à la Transition ? La réalisatrice n'y croit pas. Néanmoins, cela interpelle.

Revenons au film. Il s'ouvre

sur une scène étonnante : une calèche tractée par Richelieu, l'un des deux chevaux de trait municipaux, emmène les écoliers d'Ungersheim à l'école du village. Limiter de la sorte les trajets en voiture diminue l'empreinte écologique en économisant du pétrole. Et ça percole dans les têtes blondes. « *Du pétrole, il y en a partout, dans les vêtements et les chewing-gums, s'insurge un petit garçon. Il y a même des légumes qui ont besoin de pétrole pour pousser.* »

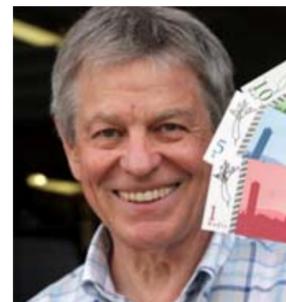
Solutions citoyennes à l'école

C'est qu'à l'école de Ungersheim, les problématiques environnementales et les solutions citoyennes pour aménager la société post-pétrole font partie intégrante de l'éducation dispensée dans chacune des classes. Sous la houlette de leur professeur, les élèves de 4^e et 5^e primaires ont travaillé durant toute l'année scolaire sur une « aventure citoyenne ». « *La première étape de la transition, c'est de prendre conscience de vos droits. Être libres dans vos têtes, ça vous permettra de réfléchir par vous-mêmes* », explique Jean-Claude Mensch aux écoliers venus à la mairie afin de lui remettre un document. En effet, ils devaient déterminer un droit qu'ils voudraient, par consensus, voir ajouté à la convention internationale des droits de l'enfant. Quel est-il ? « *Avoir le droit de vivre sur une planète propre où la biodiversité est préservée* », énonce une fillette de neuf ans.

Dans leur bien nommée école de la Transition, il y a un jardin potager, « *mais aussi un programme de réduction de consommation d'énergie. Les enfants ont construit une éolienne. Dans chaque classe, un chef de l'énergie vérifie si les lampes sont bien éteintes et radiateurs fermés quand on sort de la pièce, etc. Ils ont une connaissance sur les énergies renouvelables qui est incroyable à cet âge-là. Ça m'intriguerait de savoir quels adultes ils seront dans dix ou quinze ans* », conclut Marie-Monique Robin. ■

LAETITIA THEUNIS

PORTRAIT



Jean-Claude Mensch, maire au long cours, visionnaire et engagé

Voilà un élu qui tire son village vers le haut. Après 35 ans de mine et de militantisme syndical, Jean-Claude Mensch, enfant de la potasse, écolo dans l'âme, enfila l'écharpe mayoral en 1989. Il ne l'a plus quittée depuis.

En 20 ans, il a mis sur pied une démocratie participative pour élaborer 21 actions pour le XXI^e siècle qui permettent à son village de se rapprocher de l'autonomie intellectuelle, énergétique et alimentaire. Sa vertu est de savoir rassembler, selon Marie-Monique Robin.

« *Le cheminement vers le bonheur ne peut se faire que collectivement*, explique-t-il. *Les signes montrent que l'humanité va dans le mur. Je ne comprends pas cette sorte d'aveuglement de nos politiques qui ne prennent pas en compte le volet climatique. L'élu doit inspirer, sortir des sentiers battus et avoir une vision d'avenir.* »

Son bon sens et son audace payent. La renommée de Ungersheim est telle qu'une personne a été engagée à temps plein pour accueillir les maires qui viennent de toute la France et de Suisse s'inspirer du modèle de transition alsacien.

La vie de nos partenaires

LES DELICES D'OMBELLE : LA NATURE SAUVAGE DONNE DU PEPS A NOS ASSIETTES

Pesto d'épiaires des bois, câpres des ours, aigre-doux d'églantiers, vinaigre de fleurs de ciboulette, gelée de lilas ou sirop de coquelicot à la robe rouge profonde ou de reines des prés, la nature ne manque pas d'idées pour épicer nos assiettes et la cuisine des Délices d'Ombelle regorge de ces merveilles parfumées : une gamme de condiments et aromates 100% locaux, 100% durables et sauvagement bons !

Dans les sous-bois, les prés, sur les jolis chemins sauvages de la campagne autour de Spy, il n'est pas rare de rencontrer Sandrine Grégoire, fondatrice des Délices d'Ombelle, les bottes aux pieds et le panier à la main, faire cueillette de toutes les fleurs et autres herbacées que la nature offre joyeusement à celui qui veut prendre le temps de les connaître et de les récolter. Et pour celui qui se prête à la cueillette, il y a tout un univers de saveurs à la clef.

Au fil de la nature

« *La première plante sauvage que j'ai découverte, c'est le sureau et j'ai trouvé cela tellement bon que j'ai voulu le faire redécouvrir autour de moi. Puis très vite est arrivé l'incontournable ail des ours. Et ainsi de suite, au fil des saisons... le pissenlit, le trèfle rose, les prunelles, les feuilles de noyer* » se souvient la cuisinière en herbes. Très vite, la cuisine des herbes et plantes sauvages devient une passion et Sandrine Grégoire se lance dans une formation en cuisine sauvage et en cuisine végétarienne qui achève de la convaincre d'en faire un métier. « *Le projet des Délices d'Ombelle est né de l'idée que la nature nous offre tout ce dont nous avons besoin et de l'envie de retrouver de la qualité dans nos assiettes* » explique l'entrepreneuse. « *D'autant que*



nous avons oublié beaucoup des merveilles qu'utilisaient nos grands-mères. J'ai eu envie de les redécouvrir et de les remettre au goût du jour. » Derrière ce retour à la nature sauvage et nourricière, il y a aussi l'idée d'offrir des produits artisanaux et locaux, respectueux de l'environnement et de contribuer à l'autonomie alimentaire avec des stages et des ateliers culinaires à thème autour de la conservation des produits saisonniers.

De la cueillette à la culture

« *Toutes les plantes que je cuisine, je les récolte moi-même, dans la nature dans un rayon de 10 km autour de mon atelier de transformation au rythme des saisons. Mon jardin est aussi une source inépuisable de plantes sauvages car j'y laisse pousser tout ce qui se présente. D'année en année, il y a toujours de belles surprises* » s'enthousiasme-t-elle. Cette année, Sandrine Grégoire a fait l'acquisition d'un vaste terrain de près d'un hectare où elle compte cultiver des épices et des aromates pour étendre sa gamme et où elle laissera les plantes sauvages fleurir à leur guise, histoire de faciliter la cueillette. Car le succès de ses produits, qu'elle vend sur les marchés et sur son site internet, est tel qu'il n'est pas rare de devoir les annoncer en rupture de stock.

Pour en savoir plus
<http://www.lesdelicesdombelle.be>
<https://www.facebook.com/LesDelicesDOmbelle>