

# Commune d'Ungersheim



2016

## La filière de la graine à l'assiette



**Candidature au prix de  
l'innovation dans les  
territoires périurbains**

**30/09/2016**

# TERRITOIRE D'ACTION

## Ungersheim, village en transition : la filière de la graine à l'assiette

### *Introduction*

La démarche « village en transition » implique la recherche et l'expérimentation de solutions locales aux problèmes planétaires. Souvent, le développement durable est pensé par des experts, repris par les institutions, et arrive sur le terrain sous forme de commandements. Ce schéma du « haut » vers le « bas » n'est pas le nôtre. Nos 21 actions pour le XXI<sup>e</sup> siècle sont fondées sur **l'autonomie intellectuelle** et la **démocratie participative**.

**L'autonomie intellectuelle** et la **démocratie participative** ne se décrètent pas, mais se construisent à chaque instant. Dans cette construction, il importe que les visions du monde des habitants soient comprises et exprimées : c'est la condition nécessaire à ce que les projets reflètent les désirs réels et fondamentaux des habitants, au-delà des barrières du langage, des timidités, des fatalismes. Tout le monde a le droit non seulement de s'exprimer, mais d'être entendu et compris : car chacun détient sa part d'expertise et de solutions aux problèmes qui nous occupent.

Le village en transition c'est aussi reconnaître la valeur des paroles des habitants, une forme de laboratoire pour nous-mêmes et pour les autres.

L'année 2008 a marqué un tournant dans l'ère industrielle, la hausse des prix du pétrole comme en 1973 a entraîné un basculement de l'économie, mais cette fois-ci de façon définitive. La crise des prêts hypothécaires aux USA a suivi la flambée des cours du « brut », l'enchaînement n'est pas fortuit. La hausse du prix de l'énergie conditionne l'économie...

En intégrant officiellement le mouvement « **des villes et villages en transition** », Ungersheim engage 21 actions demandant à être partagées, étoffées, dans la perspective d'une large sensibilisation de la population et de l'élaboration sur ces bases d'un plan de résilience.

Ces 21 actions pour le 21<sup>ème</sup> siècle élaborées sur un mode participatif afin de se préparer à l'après-pétrole et au réchauffement climatique est un mouvement qui se construit sur le fondement de l'autonomie.

## **Les 4 principes de base :**

1. Nous ne pourrions éviter de vivre en consommant beaucoup moins d'énergie. Il vaut mieux s'y préparer que d'être pris par surprise ;
2. Nos lieux de vie et nos communautés manquent de la résilience nécessaire pour survivre aux importants chocs énergétiques qui accompagneront le pic pétrolier ;
3. Nous devons agir collectivement et nous devons agir maintenant ;
4. En déchaînant le génie collectif de nos proches pour concevoir en avance et avec créativité notre descente énergétique, nous pouvons construire des modes de vie plus reliés, plus enrichissants et qui reconnaissent les limites biologiques de notre planète.

## **Ungersheim développe ses 21 actions pour le 21<sup>ème</sup> siècle en trois chapitres :**

### **Autonomie intellectuelle**

Une autonomie intellectuelle se conçoit dans « le penser par soi-même » en se libérant du joug consumériste, du conditionnement publicitaire, de la dictature de la pensée unique.

La démocratie participative instaurée dès 2009 a été la pierre angulaire de ce bouillonnement intellectuel qui a débouché sur un certain nombre d'actions. Elles demandent à être améliorées et surtout partagées en trouvant des applications dans la vie quotidienne de la commune. En élargissant le champ d'action, sans culpabilisation, sans fatalisme sur la base d'une prise de conscience générale, la population d'Ungersheim entreprenante et créative peut déclencher son génie collectif apportant mille et une solutions pour construire des modes de vie plus reliés, plus enrichissants qui reconnaissent les limites biologiques de notre planète.

A travers ce concept outre les travaux courants relatifs aux compétences des communes, se dégagent quelques grands projets liés à l'autonomie énergétique et alimentaire.

### **Indépendance énergétique**

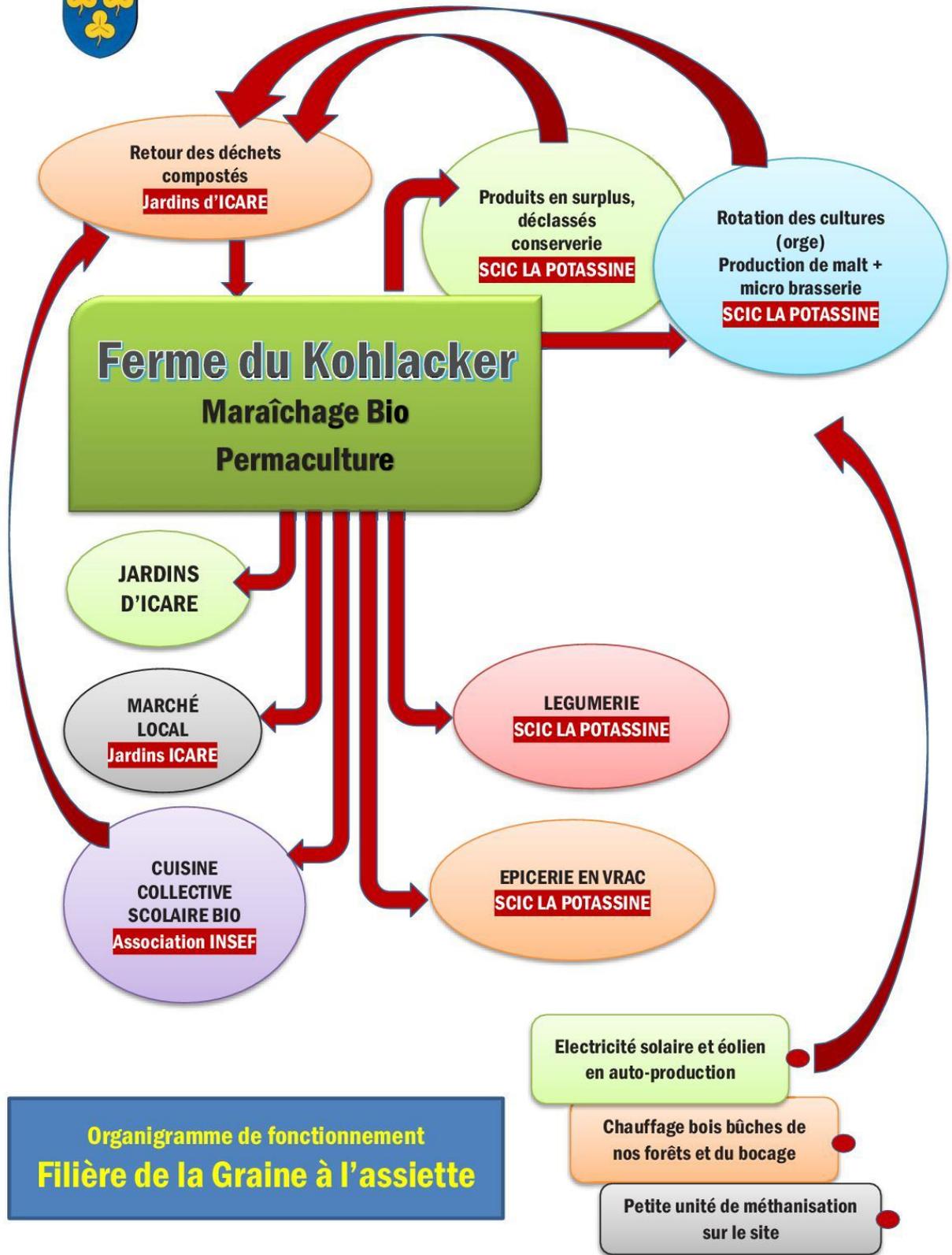
Tendre vers une forme d'autosuffisance tel est l'objectif de la commune. Non seulement en réalisant des projets de production d'énergies renouvelables mais aussi en agissant pour atteindre une sobriété énergétique la plus confortable possible. Ainsi sont concrétisées 9 actions dans le domaine du solaire électrique, thermique, sur l'habitat, au niveau des produits d'entretien, des produits phyto-sanitaires et de la mobilité.

### **Souveraineté alimentaire**

Concrétiser une filière locale de la graine à l'assiette qui relie le maraîchage et les cultures céréalières à travers des ateliers de transformation légumerie-conserverie, malterie-brasserie, pressage de fruits, à la cuisine de la restauration collective, à l'épicerie, à l'assiette du consommateur.

Développer les capacités de produire ce qu'on consomme chez soi.

Commune d'Ungersheim



# ACTIONS MENEES

## Création d'une exploitation maraîchère bio : *Les Jardins du Trèfle rouge*

### LE RESEAU COCAGNE

Le Réseau Cocagne, la richesse du collectif : En 1991 démarre à Chalezeule (Doubs) le premier Jardin de Cocagne, sous forme associative. Issu d'un modèle suisse, ce nouveau type d'exploitation maraîchère biologique à caractère social suscite rapidement l'intérêt. En quelques années une cinquantaine d'autres Jardins de Cocagne voit le jour partout en France.

Pour favoriser leur développement, les Jardins créent en 1999 une entité nationale : le Réseau Cocagne.

Depuis, le Réseau Cocagne met tout en œuvre pour animer et représenter le réseau des Jardins de Cocagne, co-construire et essaimer de nouveaux projets, consolider et mutualiser les acquis et les expériences. Les Jardins de Cocagne, le cœur du métier : Les Jardins de Cocagne sont des exploitations maraîchères biologiques à vocation d'insertion sociale et professionnelle.

Par la production de légumes biologiques, vendus en circuit-court sous forme de paniers hebdomadaires à un réseau d'adhérents-consommateurs, les Jardins de Cocagne favorisent le retour à l'emploi de femmes et d'hommes en situation précaire et leur permettent de (re)construire un projet professionnel et personnel. Un salarié sur deux intègre un emploi ou une formation à l'issue de son parcours dans un Jardin de Cocagne.

### Historique à Ungersheim



Nos grands-parents, dans leur jardin potager, cultivaient BIO sans le savoir. Aujourd'hui il s'agit simplement de renouer avec la tradition tout en appliquant des techniques modernes tant au niveau de la mécanisation que par rapport à l'utilisation de produits phyto-sanitaires naturels issus d'extraits de plantes.

La méthode BIO véritable valeur ajoutée quant à la qualité gustative des produits et sa richesse nutritionnelle préserve en même temps l'environnement, la terre, la faune, la flore et surtout l'eau.

Notre démarche consiste à sensibiliser les consommateurs à la nécessité de revenir à des pratiques respectueuses de l'homme et cette volonté politique du Conseil Municipal se traduit par des actes concrets sur le terrain.

Récupérer des terres agricoles en jachères depuis plus de dix ans pour les destiner à l'alimentation humaine, bio de surcroît, écouler les récoltes dans des circuits courts locaux correspondent au premier pilier de l'agriculture responsable, durable et équitable que nous voulons construire, correspondant aux orientations du Conseil participatif de 2009 validé par le jury citoyen.

Un groupe de bénévoles qui ne demande qu'à être renforcé, souhaite s'organiser en association dans un premier temps puis intégrer une société coopérative d'intérêt collectif (SCIC). Deux hectares d'avoine blanche et de Trèfle incarnat rouge ont été ensemencés.



Quarante ares de 6 variétés de pommes de terre plantées et 600 plants de courges de la Musquée de Provence jusqu'au potimarron en passant par la Butternut attendent d'être bichonnés avant de garnir les étals de vente.

En 2011, la commune a cédé gracieusement les 8 ha à l'association ICARE « Les Jardins du Trèfle Rouge » (un jardin du réseau de Cocagne).

Aujourd'hui, une exploitation maraîchère, cultivant 70 variétés de légumes, proposant 250 paniers par semaine, œuvre sur la parcelle et emploie 30 ouvriers maraîchers.



# LES MOYENS D' ACTIONS

## La Maison des Natures et des Cultures (Ferme du Kohlacker)

Cet ensemble de bâtiments en arc de cercle qui vient s'appuyer sur un ancien talus, vestige de l'exploitation minière, à l'architecture particulière, conçue par Marc Grodwohl, entretient une relation privilégiée avec la nature et l'histoire du lieu.

Au début, il y a mille ans, à cet endroit, la forêt recouvrait l'espace. Les charbonniers sont venus, ont défriché pour produire l'énergie de l'époque, le charbon de bois. Arrivent les cultivateurs qui ensemencèrent pour récolter de la nourriture, le blé, la nourriture. Puis les explorateurs du sous-sol entreprirent d'extraire la potasse, composante vitale de l'amendement de la terre. Cette dernière exploitation laissa derrière elle une nouvelle friche, essentiellement sociale

L'exploitation maraîchère « Les jardins du Trèfle Rouge » sur le champ des charbonniers, redonne du sens à l'histoire du site réveille l'identité villageoise et répond à un besoin de la communauté.

Les citoyens se réapproprient ce patrimoine communal. Une plantation d'arbres fruitiers en variétés anciennes, de haies bocagères, ceinturent l'exploitation traversée par une allée centrale conduira à cette maison, cette ferme, lieu de travail, de rencontres, conférences et manifestations locales.

Les constructions ouvriront la voie à un développement économique en circuit ultra court, maraîchage certes, mais aussi conserverie, micro-malterie, micro-brasserie à des stages pédagogiques pour les scolaires, à la formation du personnel et la production maraîchère.



Le projet de la Maison des Natures et des Cultures s'inscrit dans le **développement local** et relève de l'**économie sociale et solidaire**. Le maraîchage biologique pour des emplois en insertion, la formation, la sensibilisation de publics au patrimoine environnemental « naturel » et paysager » l'intégration dans la trame verte et bleue, préservant la qualité de l'eau, et la biodiversité sont autant d'interventions qui rythment la construction du modèle s'articulant autour de la Maison des Natures et des Cultures. Cette réalisation donne une seconde vie à l'ancienne friche industrielle du **carreau minier**.

## Objectifs du projet

Le cœur du projet, matérialisé par la **Ferme du Kohlacker ou Maison des Natures et des Cultures d'Ungersheim**, répond aux objectifs suivants :

- Pérenniser une activité de **maraîchage biologique**, qui se concrétise grâce à l'insertion par l'économique (association ICARE Jardins du Trèfle Rouge)
- Créer une filière agro-environnementale et alimentaire complète en circuits courts « la graine à l'assiette » : maraîchage, assolement de cultures, **légumerie, conserverie, micro-malterie, micro-brasserie, restauration scolaire, épicerie** gérés par une coopérative.
- Produire des activités nouvelles qui généreront plus de 60 emplois
- Lutter contre le gaspillage alimentaire en utilisant les surplus de l'exploitation maraîchère, les produits déclassés dans un atelier de transformation légumerie conserverie
- Optimiser le circuit court en récupérant une partie de l'assolement céréalière bio pour en faire du malt, malterie-brasserie
- Cibler un lieu de vie et de convivialité destiné à former des publics en insertion et à des publics plus larges, dont essentiellement des scolaires, étudiants, etc...
- Créer un objet symbolique, marqueur identitaire pour les habitants d'Ungersheim.

Du point de vue de la Région, le projet répond aux objectifs de :

- **Connexion à la trame verte et bleue régionale :**
  - Une succession de milieux seront créés, facteur de diversité biologique : haies, arbres fruitiers (verger et jardin école), milieux aquatiques répondant au besoin de protection de la nappe phréatique.

- **Mise en place de circuits courts et développement de l'agriculture biologique** : le maraîchage biologique approvisionnera la cantine scolaire et à terme la population locale par le biais de 450 paniers / abonnés. Le projet, déjà en phase opérationnelle, incite les agriculteurs locaux à se « convertir » en agriculture biologique. Un premier bail environnemental vient d'être signé.
- **Développer l'Economie Sociale et Solidaire**
- **Préservation des savoirs et savoir-faire traditionnels** (culture immatérielle) avec le jardin et verger école, en croisement avec de nouveaux savoirs.
- **Restauration de milieux, préservation ou restauration de la biodiversité** :
- **Education à l'environnement, formation** : sentier pédagogique, développement de formations pour les publics en difficultés et aussi d'autres publics
- **Préservation et diffusion du patrimoine culturel** : sentier pédagogique, toponymie, lecture de paysage, travail de mémoire sur le site et la ruralité...

Le surplus de légumes ou déclassés est réceptionné par la Potassine qui gère l'atelier de transformation légumerie conserverie et plus tard la micro-malterie par l'apport de céréales provenant de la rotation des cultures ainsi qu'une micro-brasserie. Une ligne de pressage de fruits est programmée.

La Régie Agricole Municipale produit des légumes pour la conserverie mais surtout pour la cuisine collective en restauration scolaire 100% Bio. Egalement elle gère un parc de 300 arbres fruitiers et d'autant en petits fruits en vente sur le site ou en transformation en compote ou confitures. Elle est amenée à se développer, d'un foncier d'environ 2 hectares exploités aujourd'hui, elle passera à 6 hectares avec une expérimentation de permaculture en traction animale.



## Légumerie-conserverie et pressage de fruits

Un des maillons de la filière de la graine à l'assiette, la légumerie-conserverie, installée dans des locaux de rangement de la salle des sports, d'une superficie de 50 m<sup>2</sup> est entrée dans sa phase d'expérimentation en août 2015.

Conformément à la devise : « C'est en marchant que l'on trouve le chemin », la politique des petits pas en quelque sorte, une équipe de « drôle de dames » s'est engagée dans cette aventure sans coup férir. Annick, Dani, Florette et Martine se retrouvèrent un beau matin dans ce laboratoire, brossant, épluchant, découpant, pesant, mixant, dosant, cuisant des légumes de fin de série, abîmés, non calibrés.



Décortiqués, assemblés, par leurs petites mains expertes, ces produits transformés, composantes d'inédites recettes, retrouvent ainsi leurs lettres de noblesse. Ils s'offrent aux regards ébahis, dans des bocaux auto-clavés, sous leurs plus beaux atours, surprenant à la dégustation, les palais les plus aguerris.

Des recettes soigneusement échafaudées, telles la « ratatouille » baptisée « *Pota'touille* » par manque de tomates. Généreusement aromatisé au thym frais, il a été le premier bocal sorti de l'atelier de nos artistes. L'arrière-saison favorable, laissa un surplus de courges, carottes et pommes de terre allègrement transformés en soupe sous la dénomination « *Pota'Soupe aux épices* ». Il convenait en effet, d'apporter ce plus original par des épices.

Autre exemple révélateur de l'action anti-gaspillage : Le maraîchage entraîne à un moment donné, comme en agriculture bio, une rotation des cultures. Les tunnels doivent alors être vidés pour laisser la place à d'autres plants.

Ainsi, quelques centaines de kilos de fruits verts (tomates) dégagés, tombèrent sous les couteaux de ces dames pour confectionner de la succulente confiture additionnée de citron, de gingembre, d'orange et d'épices de Noël, un régal !

Mais elles ne s'arrêtent pas en si bon chemin, car Fabien, le chef de culture des Jardins du Trèfle Rouge, propose encore et toujours carottes, pommes de terre, courges mais aussi panais et poireaux destinés à d'autres confitures, soupes et quelques surprises à la clé.

Ce commando spécial des « *drôles de dames* » s'investit dans cette tâche ardue en donnant de leur temps et parfois de leur argent, en bénévoles endurcies, elles ouvrent le chemin d'une économie locale et fraternelle. Locale, cela va sans dire, mais aussi innovante, l'action par son encouragement à l'exploration et à l'adaptation apporte sa pierre à l'édifice d'une communauté résiliente et forcément plus solidaire.

Les conserves certifiées en agriculture biologique, sont vendues localement aux clients des paniers du Trèfle rouge, sur les marchés et seront bientôt disponibles dans les magasins bio des alentours en bien sûr dans la future épicerie d'Ungersheim, qui devrait ouvrir ses portes à la rentrée 2017.

Pour démarrer, l'association la Potassine a bénéficié d'un prêt de 92 000 € de la commune qui lui a permis d'acheter les équipements nécessaires et démarrer la production en août 2015 en embauchant un premier salarié.

Le nouveau local de 140 m<sup>2</sup> dans la ferme du Kohlack (Maison des Natures et des Cultures) permettra de traiter de façon rationnelle et directe les récoltes des champs voisins en améliorant considérablement les conditions de travail.



## Le projet



L'implantation dans les locaux de la ferme prévus à cet effet, ouvrira d'autres perspectives telles la création d'une légumerie, d'une ligne de pressage de fruits, d'une micro-malterie et d'une micro-brasserie. La filière agro-alimentaire locale se finalise par l'utilisation des légumes dans la cuisine de la restauration scolaire et par l'ouverture d'une épicerie.

## Micro-malterie et micro-brasserie

Il est prévu dans le cadre de la rotation des cultures de procéder à des semis d'orge et de blé, variétés anciennes, pour la création du malt, matière première de la bière.

Les micro-brasseries artisanales qui se sont créées dans la région depuis quelques années peuvent être à la recherche d'un fournisseur de malt correspondant à leurs besoins et valeurs.

La culture d'orge peut être un débouché pour les producteurs céréaliers. Une filière bio locale de maltage serait une opportunité pour eux

