

L'agriculture urbaine, une réponse au réchauffement



La « Cabane du jardinier » à Strasbourg
Photo L'Alsace/G. D.-A.

Depuis quelques jours trône une drôle de construction de brique et de broc, parc de l'Étoile à Strasbourg. Une cabane montée à partir de matériaux de récupération et dotée d'une clôture en bois, à l'intérieur de laquelle on trouve un tonneau récupérateur d'eau de pluie, une pompe à bras, un châssis et une planche de culture, un compost et quelques arbres fruitiers.

« Cette cabane du jardinier est une contribution locale et transfrontalière, avec la complicité de la Ville de Lahr, à la Cop 21, pour garder à Strasbourg une trace de cette manifestation », explique Roland Ries, maire de Strasbourg. Le projet de la transporter au Bouquet existait mais les mesures de sécurité l'ont rendu impossible.

La cabane du jardinier est aussi un moyen de sensibiliser les Strasbourgeois à l'agriculture urbaine. « Une des réponses possibles au réchauffement

climatique, souligne le maire. Car on sait qu'il y a 2 à 3 °C de moins dans les jardins, comparé à des espaces minéralisés. La création de jardins partagés, urbains ou éphémères permettrait de faire baisser la température dans les villes. » Il rappelle aussi la longue tradition des jardins ouvriers, aujourd'hui familiaux, créés à Strasbourg en 1907. « Après sont venues les cités-jardins, comme celle du Stockfeld qui date de 1910, ou la cité Ungemach, au pied du Parlement européen, construite en 1923. » L'objectif de ces lopins de terre mis à la disposition des foyers était d'alimenter les familles mais aussi de détourner les hommes du bistrot...

Redynamiser des villes

Une exposition se tient simultanément au centre administratif à Strasbourg et à la Cité universitaire à Paris. Intitulée « Initiative d'agriculture urbaine pour des villes résilientes », elle montre comment de grandes villes à travers le monde ouvrent leurs toits et leurs rues au maraîchage. Inaugurée et réalisée par le réseau Solidarité Eau Europe, l'exposition veut montrer comment on peut redynamiser des villes, comme celle de Detroit aux USA, durablement frappée par la crise automobile et la crise financière de 2008. « Ce qu'on peut attendre de la Cop 21, reprend Roland Ries, c'est un changement de logique, qu'on aille vers des circuits courts et une agriculture de proximité. »

G.D.-A.

Ozétik, l'écologie au quotidien

Alsacienne par mariage, Laure Haag a fondé début 2015 Ozétik. En plus d'ateliers pour « agir pour la planète » au quotidien, elle commercialise des « Box » pour faire ses produits soi-même.

À Paris où elle a fait ses études, Laure Cassaigne Haag a travaillé dans le conseil en finances. Parallèlement à ses études à l'ESCP Europe, elle avait préparé un master 2 en économie alternative et développement durable. « À l'école de commerce déjà, je m'intéressais aux microcrédits, tout en voulant avoir une bonne connaissance des marchés financiers », explique la jeune femme de 29 ans, qui a « toujours eu deux casquettes ». Discrète, elle en oublie sa mission comme volontaire dans une ONG dans les Andes équatoriennes pour soutenir les petits producteurs. Avant un stage au sein de l'entreprise de commerce équitable Alter Eco, à San Francisco.

Trentenaires ou jeunes retraitées

Pour suivre son mari en Alsace, elle démissionne de son poste. « Je me sentais prête à monter quelque chose », explique-t-elle. Ce sera Ozétik, « pour favoriser les pratiques écologiques chez le plus grand nombre ». « Il ne s'agissait pas de créer une gamme de produits en plus. Il existe énormément d'alternatives et de bons produits fabriqués par des artisans sérieux. Mon objectif est de les faire connaître », explique-t-elle.

Laure ouvre ses premiers ateliers en mars : pendant une heure, elle propose à une dizaine de participants des solutions pour fabriquer ses produits d'entretien, des produits d'hygiène ou de beauté, ou pour réduire les déchets. « Aucune

solution ne prend plus de 10 minutes à faire chez soi. Sinon, on renonce très vite », observe-t-elle. Ces ateliers, elle les organise à l'heure de midi, ou en début de soirée, dans le salon de l'appartement strasbourgeois où le couple s'est installé, au centre-ville. « C'était un choix pour se déplacer sans voiture, et avoir accès à toutes les commodités », explique cette adepte de la sobriété.

À son arrivée à Strasbourg, elle ne connaissait personne. « Je me suis créé un super-réseau de gens qui partagent les mêmes valeurs », s'enthousiasme-t-elle. Pour se faire connaître, elle laisse des flyers dans des magasins bio, comme la « Bäckerstüb », ouverte récemment par un boulangier bio et musicien. Le bouche-à-oreille fonctionne bien : quelque 250 personnes ont participé à ses ateliers. « Ce sont souvent des mamas trentenaires ou de jeunes retraitées », note-t-elle. Le coût d'un atelier est de 15 €, mais la contribution est libre pour les chômeurs.

« Il y a une émulation dans les ateliers. Sans compter que les recettes que je propose permettent de faire des économies. Fabriquer sa lessive coûte environ 3 € pour 30 litres. Il faut du savon, des cristaux de soude et de l'eau », indique-t-elle, persuadée qu'« on met autant de temps à faire ses produits soi-même que d'aller au supermarché. Et on n'achète plus le superflu. » Elle prend soin de travailler avec des artisans locaux comme la savonnerie Argasol à Sainte-Marie-aux-Mi-



Laure Cassaigne Haag, fondatrice d'Ozétik, en train de préparer du liquide vaisselle.
Photo L'Alsace/Jean-Marc Loos

nes... Depuis quatre mois, la jeune femme travaille sur des « Box », des boîtes en carton, avec des fiches explicatives, et ce mois-ci un baume à lèvres à fabriquer soi-même, un shampoing solide avec un porte-savon, un sac à vin qu'on peut commander sur son site internet. Plus tard, elle espère créer une boutique en ligne...

Ni psychorigide, ni moralisatrice

Laure Haag avait commencé à révolutionner son mode de vie alors qu'elle était enceinte de sa fille. À l'instar de la Française Bea Johnson en Californie, elle prône « le zéro déchet », fait du compost chez elle. Pour ses courses, elle utilise des

« sacs filets » - comme dans les années soixante - pour les légumes, des poches en tissu pour les produits en vrac (qu'elle transvase dans des bocaux en verre de retour chez elle), et des boîtes avec couvercle pour le fromage à la coupe. « Il suffit de demander, avec la sourire. Les commerçants nous connaissent », assure-t-elle, en estimant qu'« il est facile d'acheter bio et local à Strasbourg ». Con vaincre Édouard, son mari, de la suivre n'a pas été compliqué : « Je ne suis pas psychorigide, ni moralisatrice ! On élimine facilement 80 % des déchets. Pour les 20 % restants, on procède par étapes. Il faut donner envie aux gens... »

Y.B.