

Viva Cité

LE JOURNAL DES QUARTIERS DE STRASBOURG

Du 5 au 18 juin 2017 > n° 27 • 1,50 € • ISSN 2268-7602

Au rythme de la terre

Ces jardiniers qui écoutent la nature





Thomas Rolnik / Cvej

Le FEC se fait couper les vivres

Le restaurant universitaire de la place Saint-Étienne doit faire face à une importante baisse des subventions du Crous. Ce qui pourrait remettre en cause son fonctionnement.

Depuis sa création en 1925, le Foyer étudiant catholique (FEC) est devenu un lieu de référence pour la vie estudiantine strasbourgeoise. Ouvert au public tous les jours, week-end inclus, son restaurant universitaire géré par l'association du même nom accueille majoritairement des étudiants.

Parmi les 100 500 repas vendus sur l'année 2015-2016, 97 500 ont été payés via la carte étudiante. Un chiffre non négligeable qui n'a pas empêché le Crous, maison mère du Centre régional des oeuvres universitaires et scolaires (Crous), de baisser les subventions du foyer catholique de 25%. Cette coupe budgétaire serait motivée par le large déficit de l'ensemble de la restauration universitaire, déjà pointé du doigt par la Cour des comptes en 2015 comme « principale cause des difficultés financières que rencontrent les Crous ». Pourtant, Etienne Troestler, directeur du foyer catholique, soutient que son resto'U est au « quasi équilibre ». Un équilibre qui reste précaire car dépendant énormément des subventions. « Ces dernières années, les subventions du Crous, les seules que nous recevons, étaient de 240 000 euros, soit la moitié de nos recettes. Avec cette baisse d'un quart, nous perdrons 60 000 euros cette année », continue le manager, consterné.

« Nous avons décidé d'aligner les critères de subvention du FEC sur ceux que nous pratiquons pour le restaurant du Stift », justifie Christian Chazal, directeur du Crous, dans un article des Dernières Nouvelles d'Alsace paru le 6 avril dernier. Situé au tout début du quai Saint-Thomas, ce restaurant universitaire est installé dans les locaux du Chapitre Saint-Thomas, la plus vieille institution protestante de France. Forte des nombreux bien fonciers qu'elle gère, l'oeuvre strasbourgeoise, principal soutien financier du RU, est capable de « porter son déficit », indique Marc Urban, directeur du Chapitre. L'apport d'Etat ne représente « qu'une petite partie des recettes. C'est une subvention de soutien », ajoute-t-il, sans donner de chiffres.

Mission de service public

L'Église catholique n'est pas dans la même logique que la protestante. Même si le FEC est un « ami de l'évêché », le diocèse de Strasbourg n'est pas directement concerné, d'après son chancelier Bernard Xibaut, chef des services administratifs. « Le FEC a été fondé par un frère, le frère Médard, un religieux autonome qui a créé son oeuvre propre », expose le chanoine. Et le foyer n'a jamais voulu démarcher le diocèse. « Ce n'est pas son rôle », précise Etienne Troestler.

■ Outre son service de restauration, le FEC propose des hébergements et des activités culturelles aux étudiants.

« Le restaurant universitaire a, avant tout, une « mission de service public », un objectif que le directeur du FEC croyait partager avec le Crous. « C'est une décision politique, je ne vois que ça. Une façon d'arrêter le particularisme local de la restauration universitaire associative. » Derrière cette formule, il fait référence à la rupture d'agrément de deux RU privés, un à Paris et un à Lille, mais surtout au long combat entre l'Association fédérative générale des étudiants de Strasbourg (Afges) et le Crous autour du Resto'U Gallia.

Suppression de postes

Entre 1927 et 2016, le réfectoire de la place de l'Université a été le seul en France géré par une association étudiante, via une délégation de service public. Le Crous a décidé de ne pas renouveler l'accord en raison de l'endettement important de l'exploitation du RU. De son côté, l'association a fait valoir que ses subventions baissaient d'une année sur l'autre.

Le FEC ne dispose pas d'un tel délai. Il se donne deux ans pour se réinventer. A défaut, le réfectoire devra mettre la clé sous la porte. D'ici là, la direction a déjà pris la décision de supprimer quatre (deux à temps pleins et deux en insertion) de ses 18 postes d'ici la fin de l'année.

97 500

repas ont été servis par le FEC à des étudiants en 2015-2016 contre 55 000 pour le Stift sur la même période.

Thomas Rolnik

S'abstenir de ne pas voter

Le challenge citoyen a pris fin avec l'élection présidentielle. Le Neuhof souhaite capitaliser sur cette initiative pour que le taux de participation continue d'augmenter aux législatives.



Sophie Motte / Cuej

Dimanche 7 mai à 13h30, second tour de l'élection présidentielle. Une quinzaine de jeunes s'active dans les locaux du centre socioculturel (CSC) du Neuhof, rue de Bergerac. Les uns gonflent des ballons noirs sur lesquels le mot challenge citoyen s'étend en tricolore, d'autres peignent, sur des affiches aux couleurs du drapeau national, « Allez voter ». Au programme : déambuler dans les rues du quartier en klaxonnant pour faire un maximum de bruit et inciter, en ce jour décisif, les électeurs à se rendre aux urnes. Ces jeunes Strasbourgeois sont à l'origine d'une initiative qui a gagné toute la France.

Compétition ludique

Au lendemain du premier tour de l'élection régionale de 2015, le quartier du Neuhof est montré du doigt pour son abstention record, jusqu'à 82,45%, selon les bureaux de vote. Jamila Haddoum, animatrice au CSC, voit alors des jeunes venir la questionner. « L'abstention, c'est quoi ? » Pour pousser les électeurs à accomplir leur devoir citoyen le dimanche

■ Le jour du second tour de la présidentielle, plusieurs jeunes du Neuhof ont mis en place un cortège festif pour appeler les électeurs aux urnes.

5 quartiers strasbourgeois participent au concours (Haute-pierre, Elsau, Meinau, Neuhof, Koenigshoffen).

10 000 euros ont été alloués par la Ville pour financer le dispositif.

suivant, ils vont imaginer ensemble, en seulement quelques jours, un clip dans lequel des habitants du quartier appellent à aller voter. Entre les deux tours, la participation augmentera de 10%. Difficile cependant de faire la part entre cet appel au civisme et la hausse de la participation liée à la qualification du FN. En tout état de cause, la mobilisation au Neuhof a encouragé le directeur du CSC, Khoutir Khechab, à poursuivre en traitant « cette question de la citoyenneté sous une forme ludique qui puisse parler aux jeunes ».

Le centre se met, dès lors, en tête d'organiser une compétition d'envergure nationale, ouverte à tous les quartiers classés prioritaires de plus de 5000 habitants. Les vainqueurs seront celui qui aura le plus bas taux d'abstention lors du premier tour de la présidentielle et celui qui aura inscrit le plus grand nombre de citoyens sur les listes électorales.

Le premier succès de ce challenge, c'est d'être parvenu à mobiliser 50 quartiers dans 34 villes différentes en France. « On voulait qu'ils se soudent autour d'un même objectif et ça a marché », se félicite Jamila Haddoum. Le deuxième

réside dans la prise de conscience. Après avoir toqué à plus de 4000 portes, le constat est rude. Dans le quartier, plus de 600 habitants, soit 14% du corps électoral du Neuhof, n'ont jamais pensé à s'inscrire sur les listes électorales. En aidant près de 380 de ces personnes à remplir leur dossier d'inscription, Khoutir Khechab constate : « On a pallié les limites de l'action municipale en amenant, au pied des immeubles, tous les éléments qui permettent de s'inscrire facilement : des formulaires, une photocopieuse et une enveloppe. » Parallèlement, se développent une série d'initiatives : débats autour de la citoyenneté, étude des programmes des candidats, rencontre des autres participants au challenge...

Moins d'inscrits, plus de votants

« Les jeunes parlent politique et sortent fièrement avec les t-shirts du challenge citoyen, ils se sont créé un réseau dans toute la France », affirme Jamila Haddoum. Une initiative saluée par l'adjoint au maire chargé de l'état civil, Eric Schultz : « Elle s'insère dans la complémentarité. On n'en fera jamais assez en matière de citoyenneté. »

Concernant la mobilisation électorale, le résultat est plus complexe à mesurer. Entre la refonte de la liste électorale ayant conduit à d'importantes radiations et les opérations de rénovation urbaine, sources de nombreux mouvements de population, le nombre d'inscrits au Neuhof a baissé entre 2015 et aujourd'hui. En revanche, la participation a connu une hausse relative. Elle est passée de 57,85% au premier tour de 2012 à 65,68% en 2017. Insuffisant comparé aux résultats nationaux. De quoi réfléchir, déjà, à la suite à donner au projet : « Nous aimerions valoriser et faire perdurer le réseau créé, souligne Khoutir Khechab, mais ça suppose des moyens qu'on a demandés au niveau national, on espère des réponses. » Au-delà des résultats du challenge, leur lutte pour la participation aux législatives continue.

Sophie Motte

L'Aar de la discorde

À Schiltigheim, KFC veut implanter un parking aux abords du parc. Certains élus s'inquiètent de l'avenir de cet espace vert, tandis que la mairie assure œuvrer à le préserver.

Le débat tient moins de la critique gastronomique que de l'urbanisme. A Schiltigheim, l'installation de l'enseigne américaine de fast-food KFC à la place de l'actuel restaurant Francesca provoque des remous dans les rangs de l'opposition municipale écologiste et socialiste. Le restaurant italien a vendu cette maison alsacienne typique du bout de la rue du Tribunal à l'ogre de la restauration rapide. Le fast-food souhaite agrandir l'actuelle maison alsacienne et construire un parking privé de 24 places pour ses clients. Afin de réaliser ces aménagements, KFC rachète à la Ville, pour un montant de 109 650 euros, 12 ares (soit 1200€/m²) sur les 15 hectares du parc de l'Aar. Une vente validée par le conseil municipal du 28 février par 31 voix pour et 8 contre.

Un collectif pour la sauvegarde

L'arrivée de KFC et la construction de ce parking (la demande de permis de construire a été déposée le 31 mars et est toujours en cours d'instruction) ont provoqué une vive opposition au sein des rangs écologistes et socialistes du conseil municipal de Schiltigheim. Pour Danielle Dambach, élue Schilik

68

C'est le nombre d'emplois que la municipalité espère générer grâce au KFC.

2011

KFC tente d'acheter pour la première fois le restaurant Francesca.

■ Le parking s'étendra sur l'actuelle canisette derrière le restaurant.

Ecologie - EELV et responsable du Collectif pour la sauvegarde du parc de l'Aar, « le maire [ndlr: Jean-Marie Kutner, maire UDI] est bloqué dans le passé. Il pense toujours qu'il faut pouvoir aller partout en voiture. La zone est pourtant bien desservie, avec un arrêt de tram à proximité et des places de parking juste à côté ». Dont 44 places payantes dans la rue adjacente de la Glacière qui longe le parc.

« Il est hors de question que le parking du parc soit utilisé par les clients du KFC », réagit Pierrick Poisbeau, adjoint au maire en charge de l'urbanisme. Le Mc Donald's voisin possédant lui aussi son parking privé, l'élue met en avant un souci « d'égalité de traitement » entre les deux fast-foods.

Mais pour les détracteurs du projet, c'est l'avenir du parc tout entier qui est remis en question. « On le privatiserait pour KFC », s'insurge Danielle Dambach. Les inquiétudes de l'opposition se fondent sur un reclassement du parc de l'Aar. Initialement classé en zone naturelle (zone N) non-constructible,

le parc est dans une large partie requalifié en zone urbaine spécifique (zone UE), à vocation d'équipements publics ou d'intérêt collectif. Constructions, aménagements et installations d'intérêt public sont désormais autorisés, comme par exemple des parkings arborés ou de petits

équipements sportifs (voir schéma). « Les abords du parc sont déjà très urbanisés et le nouveau zonage tient compte de la réalité du terrain », expli-

que Guillaume Simon, en charge de l'élaboration du plan local d'urbanisme intercommunal (PLUi) à l'Eurométropole, pour justifier ce changement.

« La classification sera revue »

Pourtant, Nathalie Jampoc-Bertrand, conseillère municipale PS de Schiltigheim, redoute que « ce nouveau zonage soit la porte ouverte à d'autres constructions sur des rives de l'Aar déjà très encombrées. Or, nous avons besoin de ces espaces de respiration », insiste-t-elle. « Ce sont des polémiques pitoyables », rétorque Jean-Marie Kutner, qui affirme qu'« aucun autre projet d'urbanisme similaire ne verra le jour » dans le secteur et que « la classification du parc sera d'ailleurs revue en septembre 2018 », à sa demande. Il a en effet envoyé une lettre, en date du 27 mars, à Yves Bur, vice-président (UMP) de l'Eurométropole en charge du PLUi, dans laquelle il souhaite « améliorer la protection du parc de l'Aar ». Cette demande sera prise en compte par l'Eurométropole lors de la prochaine modification du PLUi prévue courant 2018. Jusqu'à cette date, le parc de l'Aar reste classé en zone UE et donc perméable à de possibles projets d'urbanisme.



Clément Nicolas / CUEJ

Julie Munch
Clément Nicolas

Franchir la marche des législatives

Au lendemain de la victoire d'Emmanuel Macron, les candidats de La République en marche espèrent chambouler le paysage électoral strasbourgeois.

Au sein de l'Eurométropole, les candidats de La République en marche (LREM) comptent surfer sur la victoire d'Emmanuel Macron à la présidentielle pour remporter des circonscriptions. Et la bataille risque d'être rude.

Dans la première (Strasbourg centre), la gauche reste favorite. Depuis l'élection de Catherine Trautmann en 1997, le Parti socialiste n'y a perdu aucune élection. Eric Elkouby, successeur d'Armand Jung (député entre 1997 et 2016) qui se représente pour ces prochaines législatives, avait été facilement élu lors de l'élection partielle de 2016. Les résultats catastrophiques du PS à la présidentielle dans la circonscription (9,80%) ont néanmoins des conséquences sur la façon dont le candidat sortant fait campagne. « *Je ne serai ni frondeur, ni godillot* », confiait-il quelques jours après avoir affirmé, sur Europe 1, qu'il sera « *candidat du Parti socialiste majorité présidentielle* ». Une ambiguïté qui oblige Thierry Michels, candidat investi LREM dans la première circonscription, où Emmanuel Macron a réalisé son meilleur score en Alsace (28,64%), à clarifier la situation : « *Je suis le seul candidat En Marche de la circonscription.* »

Deux candidats pour la droite

Une polémique qui n'existe pas dans la deuxième circonscription (quartiers sud/Illkirch-Graffenstaden). Socialiste au début des années 1980, puis tenue par la droite, elle a de nouveau basculé à gauche, en 2012, avec l'élection de Philippe Bies. A la dernière présidentielle, les électeurs ont porté Emmanuel Macron (26,54%) et Jean-Luc Mélenchon (22,84%) en tête. Cette dualité pourrait profiter au candidat LREM, le maire MoDem de Quatzenheim, Sylvain Waserman.



Timothée Loubière / CUEJ

Thierry Michels, candidat La République En Marche dans la 1^{ère} circonscription, a lancé sa campagne le 15 mai, devant ses soutiens au snack Michel.

27,76% des suffrages. C'est le score d'Emmanuel Macron au premier tour de la présidentielle à Strasbourg.

12,5% des inscrits. C'est le minimum à atteindre pour se maintenir au second tour des élections législatives.

D'autant que la droite se présente divisée : si Pascale Jurdant-Pfeiffer dispose de l'investiture officielle LR-UDI, le député éliminé en 2012, Jean-Philippe Maurer (LR), a quand même décidé de se présenter. Philippe Bies espère récupérer des voix des Insoumis, alors que Sylvain Waserman pourrait souffrir de son manque d'ancrage local, lui qui est maire d'une ville de la quatrième circonscription (Geispolsheim/Mundolsheim/Truchtersheim). Cette dernière constitue un bastion historique de la droite. Ses différents partis s'y sont succédés depuis 1958 sans perdre une élection législative. En 2012, Sophie Rohfritsch (LR) avait été élue avec 65,05% des voix face à la socialiste Nadine Soccio. La sociologie électorale y est donc clairement favorable aux Républicains. Il s'agit d'ailleurs de la seule circonscription de l'Eurométropole où François Fillon est arrivé en tête le 23 avril. La candidate de LREM, Martine Wonner, risque d'avoir du mal à renverser la table. En revanche, son collègue peut légitimement espérer l'emporter dans la troisième circonscription

(Cronembourg), où le député LR sortant, André Schneider, ne se représente pas. LREM a décidé d'investir sa figure de proue locale, le référent départemental du mouvement, Bruno Studer.

Des tracts sans le logo du PS

Après avoir frôlé la victoire au deuxième tour de 2012 de 469 voix, la gauche espère également avoir son mot à dire. En dépit des mauvais résultats de Benoît Hamon dans cette circonscription (7,45%), Serge Oehler, qui a décidé de ne pas tracter sous la bannière PS, espère que l'élection se jouera davantage sur un homme que sur un parti. Une triangulaire LR, PS et LREM est donc parfaitement envisageable. Cependant, au vu des résultats du 23 avril, la France insoumise peut espérer créer des triangulaires ou des quadrangulaires dans les trois premières circonscriptions, où Jean-Luc Mélenchon a fini deuxième. Il en va de même pour le Front national dans la quatrième circonscription où il a dépassé les 20 %.

**Timothée Loubière
Léo Paichard**



Diane Sprimont/Cuej

Ni élève, ni maître

À Neudorf, six femmes veulent proposer une nouvelle forme d'apprentissage aux enfants. À NovAgora, le jeune sera au centre du projet pédagogique.

Aucun programme scolaire prédéfini, aucune charge de travail pour l'élève ni de cours obligatoires : NovAgora, la première école « démocratique » du Grand Est doit ouvrir ses portes, à Strasbourg. Elle repose sur un modèle d'apprentissage, baptisé méthode Sudbury, né aux Etats-Unis dans les années 1970 et introduit en France en 2014. Il se fonde sur l'idée que « l'enfant a la capacité naturelle d'apprendre », explique Fabienne Kayser, institutrice et co-fondatrice de NovAgora.

Âgées de 20 à 50 ans, elles sont six à œuvrer depuis le mois de novembre à l'ouverture de cet établissement. Claire et Cécilia sont mères au foyer, Maëlle étudie les arts décoratifs, Fabienne conserve son poste de professeure des écoles, Cindy et Lise consacrent pour l'heure tout leur temps à la mise en place de NovAgora.

A l'écoute de l'élève

Elles partagent toutes la « même sensibilité et la même vision d'un autre monde possible grâce à un accompagnement des enfants complètement différent ». Cinq d'entre elles seront « facilitatrices d'apprentissage », selon la terminologie Sudbury : à la différence d'un professeur, elles ne délivreront pas de cours mais seront à l'écoute de toute demande d'un élève à la recherche d'une connaissance, de matériel ou d'un conseil.

Afin de concrétiser son projet, l'équipe fondatrice a besoin d'une somme totale de 40 000 euros. Un prêt

■ **Lise Zimmer, Claire Besson et Cindy Kaercher, facilitatrices de NovAgora devant la future école.**

de 30 000 euros leur permet de couvrir les frais de lancement, de location du local, les travaux et le matériel. Reste à espérer le « soutien de mécènes » pour atteindre le budget espéré. Autre étape à franchir afin de mener à bien ce projet : décrocher l'autorisation de la préfecture et du rectorat pour ouvrir une école privée hors contrat telle que NovAgora. Cette procédure n'existe qu'en Alsace-Moselle où l'enseignement privé est encore réglementé par la loi du 12 février 1873, fruit de l'Annexion de l'Alsace-Lorraine. Le cadre pédagogique et les normes de sécurité de l'école démocratique telles que l'accès pour les personnes handicapées ou encore la prévention des incendies seront analysés par les services de l'Etat. « La décision devrait tomber début septembre », prévoit Cindy Kaercher. La rentrée pourrait donc n'avoir lieu qu'en octobre, voire en novembre.

Un apprentissage au coût dissuasif

Accéder à cette offre scolaire coûtera 250 euros par mois et par élève. Ce qui risque de « fermer la porte à beaucoup de personnes qui ne se retrouvent pas forcément dans l'Education nationale », concède la mère de trois potentiels futurs inscrits, lors d'une réunion publique sur le projet de NovAgora, le 5 mai. Ce tarif dissuasif peut aussi engendrer « un manque de mixité sociale », soulève Myléna Jehl, autre participante de la rencontre, qui redoute que les futurs élèves soient cloisonnés au sein « d'une espèce de microcosme ». Martial Lauck, directeur de l'école publique Karine,

50

C'est le nombre d'élèves que peut accueillir NovAgora.

pratique la méthode Freinet. Il regrette d'ailleurs que « les formes de pédagogies alternatives soient majoritairement développées dans le privé. Dans les quartiers, il faudrait beaucoup plus développer ces pédagogies pour avoir une offre intéressante par rapport au privé ».

Pour l'heure, huit élèves sont pré-inscrits à l'école NovAgora. Ils seront accueillis au sein d'un local de 300 m² situé à Neudorf, sans séparation en classes ou groupes d'âge. Les élèves seront libres dans l'organisation de leur journée de six heures. Ils peuvent sélectionner eux-mêmes leurs activités afin de privilégier leurs propres centres d'intérêt. « Pourquoi faire passer tout le monde par le même moule alors que nos besoins sont différents ? Pour nous, ça n'a plus trop de sens », s'indigne Cindy Kaercher, l'initiatrice du projet NovAgora. Le but des fondatrices : suivre le rythme de l'enfant en lui faisant confiance. « Il apprendra ce dont il a besoin en temps voulu », précise Claire Besson, membre de l'équipe. De même, pour les diplômés, le volontariat est la règle : « La demande doit venir du jeune s'il veut passer son bac. Et ce sera en candidat libre. »

Des scolarités hors norme

Cette liberté dans la scolarité n'est pas propre à la méthode Sudbury. Dans l'Eurométropole, l'arrivée de NovAgora compléterait une offre éducative alternative déjà ancrée. À Haute-pierre, l'école Karine est passée à la méthode Freinet depuis 1974. Celle-ci a sa façon propre de veiller à l'harmonie. « Les incidents ont été divisés par 10 depuis que les élèves gèrent eux-mêmes les conflits de l'école dans le cadre de leur propre conseil », affirme le directeur. Un système d'autorégulation que l'on retrouve à l'école démocratique avec le conseil de justice. Réuni sur demande et en fonction des besoins, ce sera un « espace de parole qui a pour objectif de clarifier des faits, de déterminer les règles non respectées » ainsi que de prévoir les sanctions adéquates.

La pédagogie Steiner-Waldorf est un autre enseignement alternatif développé dans le privé. Elisa et Claire, toutes deux âgées de 22 ans et étudiantes en art à Strasbourg, en ont bénéficié. Satisfaites de leur scolarité, elles se félicitent toutefois d'avoir pu « se confronter à autre chose » lorsqu'elles sont retournées dans l'enseignement classique en classe de terminale pour passer leur bac et d'être sorties d'un système où « la vie privée est vraiment mêlée à celle de l'école ». Même si, « au lycée, c'était quand même plus froid, plus rigide, plus impersonnel qu'à Steiner ».

Les initiatives pédagogiques différentes sont en essor partout dans l'Hexagone. Comme NovAgora, une trentaine d'écoles démocratiques sont en projet et un réseau existe déjà. « En 2015, il y avait deux écoles, Paris et Dijon. En 2017, nous sommes au nombre de 17 », s'enthousiasme Ramïn Farhangi, parrain de NovAgora et fondateur de l'École dynamique, l'une des deux écoles démocratiques parisiennes.

À ce jour, plus de cinquante ans après l'élaboration de cette méthode d'apprentissage, près d'une centaine de structures dans le monde propose une expérience scolaire démocratique.

**Diane Sprimont
Saloua Taourda**

De 3 à 20 ans

C'est la tranche d'âge des enfants accueillis.

60 000

C'est le nombre d'élèves scolarisés dans des écoles privées hors contrat en France en 2017.

1968

C'est l'année d'ouverture de la première école inspirée de la méthode Sudbury aux États-Unis.

De l'alcool dans le gaz

Une soirée, deux interpellations. Le 12 mai, le tribunal correctionnel est encore confronté à l'abus d'alcool.

C'est un homme de 48 ans, hagard, qui est présenté devant le tribunal correctionnel de Strasbourg le 12 mai. Il semble désolé d'être là : « Je n'ai aucun souvenir. » Fortement alcoolisé, il avait, quelques jours plus tôt, provoqué l'évacuation de l'immeuble où il réside à la Montagne Verte.

Dans la nuit du 9 au 10 mai, un équipage de police est dépêché rue de Friedolsheim suite à des cris qui ressemblent à une forte dispute conjugale. Sur les lieux, les policiers trouvent une finalement un homme retranché chez lui. « Cassez-vous ! Dégagez, je vais tout faire péter. J'ai placé deux bouteilles de gaz près de la porte. » Les fonctionnaires ne prennent pas ces menaces à la légère et procèdent à l'évacuation de l'immeuble. Au milieu de la nuit, une centaine de personnes se retrouve dans la rue. Pompiers, agents du gaz et renforts se rendent sur place. Après une demi-heure de négociations, le forcené se rend vers 3h du matin. Son taux d'alcoolémie est de 2,10 g/l de sang.

Dans le box, le prévenu s'interroge : « Je me demande comment j'ai pu monter les bonbonnes de gaz depuis la cave. » Pendant que le juge rappelle les faits, l'homme grimace, regarde au plafond comme pour mieux y dénicher une réponse. À l'évocation de la négociation sur le balcon avec un agent de police, il écarquille les yeux : « C'est quelque chose de neuf ce que vous me dites. J'essaye de retrouver mais je n'y arrive pas. Un trou noir. » L'homme avait commencé à boire vers 18h avec sa femme, avant de se rendre chez des voisins pour « prendre l'apéro ». Au fur et à mesure de la soirée, le quadragénaire alterne vin rouge et vodka. Rentré chez lui, il tente d'étrangler sa femme et la gifle. Elle parvient à se réfugier chez les voisins. C'est à ce moment que l'homme se retranche chez lui et dispose les bonbonnes de gaz près de la porte. S'il reconnaît consommer deux bouteilles de vin par jour, il refuse le qualificatif d'alcoolique. L'avocat tente d'expliquer qu'il s'agit d'une tentative de suicide causée par des dettes, des problèmes familiaux et des difficultés à trouver un emploi stable. La procureure n'est pas de cet avis, arguant que l'homme a déjà été condamné pour des faits similaires en décembre 2012. Il écope de douze mois de prison dont neuf assortis d'un sursis avec mise à l'épreuve et une obligation de soins. Arrivé menotté, il est maintenu en détention.

Mais l'affaire ne se termine pas là. Un homme de 39 ans est jugé dans la foulée. En effet, une fois l'immeuble évacué, une altercation entre deux habitants a éclaté dans la rue. Après des palpations de sécurité, les policiers découvrent, sur le voisin le plus virulent et alcoolisé, une barrette de résine de cannabis de 27,5g. Déjà condamné pour stupéfiants, il est interpellé, placé en cellule de dégrisement puis en garde à vue. Lui non plus dit ne pas se souvenir de son arrestation. Après avoir nié, il reconnaît à la barre que le morceau de résine lui appartenait. Résultat, quatre mois ferme et il suivra son voisin à la maison d'arrêt.

Tanguy Lyonnet



Samedi 6 mai, le Racing Club de Strasbourg affronte l'équipe de Sarre-Union, quatrième du championnat et adversaire pour la montée.



Les leaders du championnat de Division 1 départementale visent une quinzième victoire d'affilée.



Le match face aux Sarre unionnaises est âpre. La concentration doit être au maximum.



Après un ultime but dans les dernières secondes du match, le Racing s'impose face à Sarre-Union. Victoire 2-1 des joueuses de Florian Ruchs. Les Strasbourgeoises sont plus que jamais en course pour la montée en division supérieure.



La gardienne et la capitaine (de dos) ont joué en deuxième division nationale. Elles apportent leur expérience du plus haut niveau

Le Racing au féminin

Cinq ans après sa création, l'équipe féminine du Racing Club de Strasbourg rentrait cette année en compétition officielle. Un départ au plus bas échelon, la division départementale, mais qui n'altère pas les ambitions des dirigeants du club de monter en première division d'ici une « dizaine d'années », selon l'entraîneur, Florian Ruchs.

L'équipe a parfaitement débuté sa première saison, avec seize victoires sur ses seize premiers matchs. « Elles ont un très bon état d'esprit, résume l'entraîneur. C'est un groupe très varié, entre jeunes et filles plus expérimentées. Quelques joueuses qui ont joué auparavant en deuxième division sont venues pour nous donner un coup de main. »

C'est le cas de la capitaine, Noémie Hoehe, ancienne joueuse de Mars Bischheim. « Lorsque j'ai entendu parler d'une équipe au Racing, j'ai tout de suite été intéressée. Le projet du club est ambitieux », explique la joueuse. Un enjeu sportif qui n'empêche pas la capitaine de « prendre du plaisir avant tout ».

Texte : Quentin Bérichel

Photos : Sophie Motte et Quentin Bérichel



Eddie Rabeyrin / Cuej

La permaculture s'enracine

Cette méthode de culture alternative séduit dans les jardins collectifs. Pourtant, elle a du mal à convaincre les professionnels.

À l'ouest de Strasbourg, à l'écart des jardins familiaux de Saint-Gall, une vingtaine de personnes se sont réunies le temps d'un samedi après-midi ensoleillé pour entretenir leur jardin partagé. Ciboules, radis, choux daubenton ou encore poireaux perpétuels attendent d'être récoltés, des fruits et légumes uniquement cultivés en permaculture : une technique de culture alternative basée sur le respect de la terre et de l'environnement qui l'entoure. La permaculture interdit par exemple l'utilisation d'engrais et le labourage. Elle essaie au contraire d'installer un écosystème, semblable à celui qu'on trouve à l'état sauvage. La main de l'homme n'intervient que très peu. Chaque week-end, des curieux franchissent le portail de ce vaste jardin. Il leur suffit de faire une vingtaine de pas pour être accueillis par l'un des « pépiniéristes » de l'association, c'est-à-dire l'un des responsables du jardin. Très vite, celui-ci propose aux nouveaux venus de faire le tour de la structure et découvrir les plantations. Première leçon : il faut prendre son temps pour redécouvrir son environnement,

■ **S'abstenir de retourner la terre, jouer sur la complémentarité des plantes...** Le jardin de l'association Côté rue Côté voisin de Schiltigheim s'inspire des techniques de la permaculture.

5 ans

Temps moyen pour que le jardin cultivé en permaculture atteigne son plein rendement.

observer comment les bénévoles s'organisent pour cultiver ensemble. « Si on veut y rentrer, il faut forcément avoir l'esprit de communauté, il ne faut pas que ce soit une lubie. Mais ça, c'est vite détectable quand on doit s'occuper du désherbage ou du repiquage. Les moins motivés abandonnent vite. Il faut environ 3-4 mois pour être définitivement intégré. »

8000 m² de terres exploitables

Pierre Ozenne, responsable de l'association, était déjà là en 2013, lorsque la Ville accepte de louer à bas coût un ancien champ de maïs. Une dizaine de bénévoles saute sur l'occasion et se lance dans la permaculture. Aujourd'hui, 40 personnes ont investi 8000 m² de terres exploitables. « Toutes les classes sociales sont représentées, allant du sans-emploi à la CSP++ », observe Pierre Ozenne. Le travail a été difficile quand il a fallu mettre en place le jardin : installer des mares, des niches à oiseaux, des endroits plus ou moins ombragés, c'est-à-dire recréer un écosystème. Aujourd'hui, le jardin est principalement composé de plantes vivaces, qui résistent aux hivers et qui ne

demandent que très peu de soin. Résultat : très peu d'arrosage, pas d'engrais, la terre jamais retournée. Ce sont les insectes et les racines qui prennent soin de la terre du jardin partagé. Les abeilles se chargent de la reproduction des espèces cultivées. « Le quotidien des jardiniers se résume à tailler, désherber manuellement... Et récolter », explique Pierre Ozenne. C'est en partie Demain, documentaire proposant des solutions face à la crise écologique, sorti en 2015, qui a démocratisé la permaculture. À Schiltigheim, l'association de quartier Côté rue Côté voisins cultive un espace de 2000 m² depuis 2005. Il a, dans un premier temps, fallu dépolluer le sol de cette ancienne friche de garage en l'agradant*. Pour ce faire, les membres de l'association se sont progressivement tournés vers la permaculture : « On reprend certains principes comme la non-utilisation de pesticides, le mélange des plantes et le fait de ne jamais retourner le sol, détaille l'un des adhérents, Bertrand Llorca. L'objectif pour nous est de recréer un sol forestier qui s'autoalimente. Mais on ne fait pas de la permaculture pure et dure non plus, parce que c'est

très complexe et qu'on se forme nous-mêmes, en allant voir sur internet. »

Du côté de l'Association des résidents de l'Esplanade (Ares), on a fait appel à un formateur pour « redonner vie » au jardin commun, souligne l'un des administrateurs, Étienne Fleury. Avant, la parcelle était divisée en petits bouts de terrains individuels. L'ARES a travaillé sur une nouvelle charte qui sera présentée aux habitants en juin. « On va arriver à notre retraite, on n'aura plus d'argent et il faudra se nourrir seul », ironise Valérie Curien-Mercier, résidente.

Les intéressés appréhendent différentes façons de cultiver grâce à quatre sessions dirigées par Olivier Lavaud, salarié de CanopTerre. Ce centre de dix formateurs en agro-écologie accueille également les scolaires. L'objectif est de sensibiliser le grand public à la préparation du sol et aux cycles du jardin. Lors de la deuxième session, les résidents ont appris à mettre en place une butte sandwich : un moyen de recréer un sol cultivable sur une terre non retournée, qui peut être mis en œuvre même sur du goudron.

Un avenir encore incertain

À la demande de certains étudiants, notamment les futurs paysagistes, Olivier Lavaud enseigne aussi le respect du sol au lycée agricole d'Obernai. Cette initiation n'est normalement pas comprise dans les formations. En effet, le milieu professionnel ne court pas après cette méthode alternative : « Ce sont plus des néo-ruraux qui cherchent une autonomie en groupe, une autosuffisance



Sophie Allemard / Cuej

alimentaire. Aujourd'hui, j'ai zéro visibilité sur la possibilité de nourrir la planète en permaculture. Il n'existe pas de maraîchers avec une grande surface qui font ça, car il faut être en capacité d'attendre un an pour obtenir des résultats. » En particulier en Alsace, région influencée par le modèle germanique. « Propreté, alignement, rangs parfaits » : les normes agricoles sont ancrées.

Des héritages qui ne facilitent pas l'arrivée de mauvaises herbes dans les productions. Julien Scharch, président de l'Opaba**, évoque même un « phénomène médiatique, un bio poussé à l'extrême, qui touche plus les citoyens que les agriculteurs ». Il existe 600 producteurs bio en Alsace, certains s'inspirent de la permaculture mais aucun ne la pratique sur d'importantes superficies. S'il existe un cahier des charges et un label pour le bio, la permaculture est beaucoup moins certifiée. « Je ne crois pas que ce soit ce que les gens qui se tournent

■ Olivier Lavaud et Etienne Fleury inspectent la butte sandwich, un sol cultivable sur une terre non retournée. Elle a été constituée deux semaines plus tôt à l'Esplanade : carton, matière sèche, matière fraîche et paille sur le dessus.

vers la permaculture attendent », justifie Olivier Lavaud.

La permaculture propose une vision sur le long terme avec des méthodes de travail différentes : moins de mécanisation et moins de monoculture. La vente de produits issus de la permaculture passera éventuellement par les micro-fermes. C'est ce que démontre Olivier Lavaud : « C'est à travers des productions à échelle humaine que la permaculture se développera, pas dans les grosses exploitations. C'est un peu comme quand le bio est arrivé il y a 30 ans, on est en phase d'observation. » Mais il est difficile d'imaginer un succès identique au bio si aucun permaculteur ne souhaite entrer dans un schéma économique. La permaculture reste, pour l'instant, cantonnée au format réduit.

*Enrichir le sol avec des matières comme le compost.

**Organisation professionnelle de l'agriculture biologique en Alsace.

La permaculture, c'est quoi ?

La permaculture est née dans les années 1970 en Tasmanie. Elle s'est développée dans les campagnes et dans les périphéries des villes, la plupart du temps dans les potagers de particuliers intéressés par des techniques de cultures alternatives. Les contraintes qu'implique la permaculture ne répondent pas vraiment aux règles du commerce actuel : c'est avant tout une question de patience, d'observation du vivant, sans imposer à la terre ses attentes de rendement. Le permaculteur cherche à créer, dans son potager, un écosystème comestible, où les différentes espèces s'apportent mutuellement les compléments nécessaires à leur croissance. La main de l'homme n'est pas aussi visible que dans un potager traditionnel. La terre n'est pas retournée, aucun engrais

chimique n'est utilisé, les herbes poussent selon leur gré. L'aspect du jardin en est bouleversé. Mais s'il laisse pousser les herbes et qu'il ne retourne pas la terre, le permaculteur ne chôme pas : il observe. Regarder pousser les plantes lui permet d'ajuster l'équilibre du jardin. Il mesure le poids des interactions entre les plantes, ombrager un peu plus les radis grâce à des voisins aux feuilles en parasol (le trèfle, le mélilot) dans le but d'enrichir le sol...

Cette recherche de l'équilibre prend du temps, les rendements ne sont pas toujours présents les premières années. Il faut persévérer, ajuster. Entre trois et cinq années sont nécessaires avant d'avoir des plantations efficaces.

Réparer les sols appauvris

Au commencement était un champ de maïs, gourmand en matières minérales, abreuvé en eau et en produits phytosanitaires. Les années passent par dizaines et la terre s'épuise. « Pour pouvoir cultiver sur d'anciens champs de maïs, il faut remettre le cycle du carbone en route, pour que la faune du sol se redéveloppe », explique Annick Riehl, agricultrice bio à Ingwiller depuis un an et demi et co-responsable de l'exploitation Terre Activ'.

Cultiver sans labourer

Formée en géologie et en environnement, cette petite-fille de paysan travaille des terres peu propices à accueillir un potager généreux. Pour la jeune maraîchère et le fondateur de l'exploitation, Jean Becker, il s'agit de rendre à nouveau fertiles les champs sur lesquels ils font pousser des dizaines de variétés différentes (trois

variétés de choux, cinq de tomates...). Pour cela, Annick Riehl applique une des règles de base de la permaculture : ne pas retourner les sols. « C'est important de ne pas labourer afin que les bactéries puissent se développer. Prenez un plan en coupe du sol : dans les cinq premiers centimètres se développent les bactéries aérobies, celles qui ont besoin d'air pour vivre. Plus en profondeur, on trouve des bactéries anaérobies. Chaque fois qu'on retourne le sol, ces dernières se retrouvent en contact avec l'air et meurent, les autres se retrouvent asphyxiées. Moins on retourne le sol, plus on crée une base de vie. »

Autre principe de la permaculture : laisser sur place les déchets végétaux afin qu'ils se transforment en matière organique, engrais naturel pour les plantes. « Je suis certains principes de la permaculture, ceux qui visent par exemple à remettre de la vie dans les sols », poursuit la jeune femme. « Mais

Bio

Agriculture sans pesticides ni engrais chimiques.

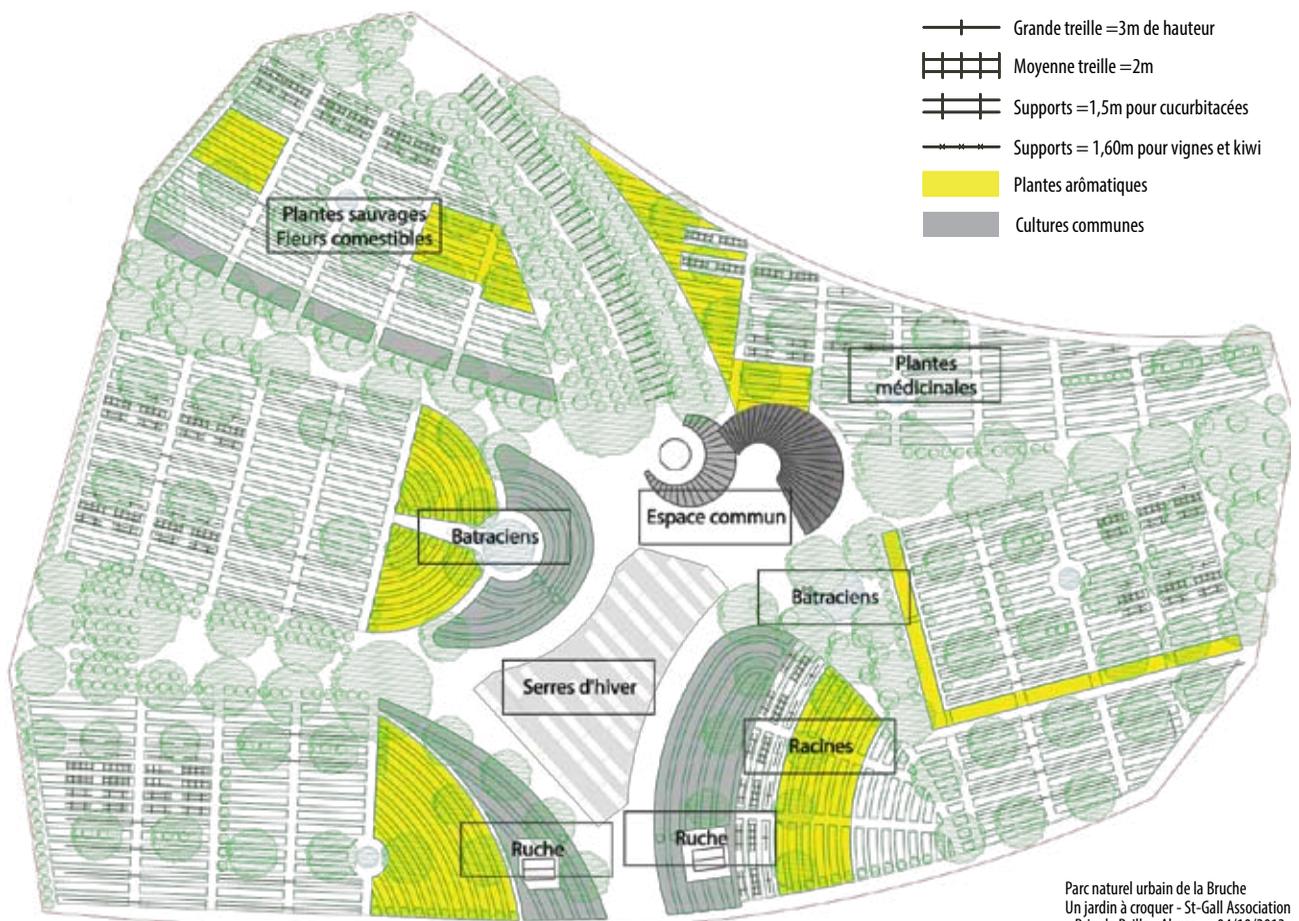
Biodynamie

Méthode qui consiste à rendre la culture la plus autonome possible. Elle est liée à l'étude des rythmes de la lune et de la terre et utilise entre autres, les principes de l'homéopathie appliquée aux plantes.

c'est surtout pour des raisons d'efficacité, pas par adhésion totale au concept », précise Jean Becker.

« L'homéopathie pour les plantes »

Annick Riehl s'est également formée à la biodynamie, une manière de cultiver qui s'intéresse, entre autres, aux phases de la lune et à leurs effets sur les plantes. Là encore, pas d'adhésion aveugle : « Si ça nous intéresse, c'est seulement parce que c'est efficace », ajoute l'exploitant. Un exemple de technique empruntée à la biodynamie, la « bouse de corne » : des excréments bovins laissés pendant des mois dans une corne de vache. « On l'épand à toute petite dose, 100g/ha. C'est un peu de l'homéopathie pour les plantes, ça remet un levain dans le sol pour apporter une flore bactérienne. C'est un ferment pour vivifier le sol », indique Annick Riehl. L'art de garder le meilleur de chaque méthode.



« C'est une cuisine intuitive »

Olivier Meyer, co-fondateur de l'espace Kuirado de Koenigshoffen dédié aux créateurs culinaires, est l'un des rares traiteurs à utiliser des produits issus de la permaculture.

En quoi consiste votre activité professionnelle ?

J'ai quitté le restaurant dans lequel je travaillais il y a neuf ans pour me mettre à mon compte et sortir du circuit classique. Je voulais faire de la cuisine avec de vrais produits et de vrais gens derrière, qui les cultivent et les récoltent, en utilisant des aliments qu'on ne trouve pas dans les supermarchés, comme les orties ou les poireaux perpétuels. À ma connaissance, il n'y a pas d'autres restaurateurs-traiteurs qui se servent des plantes issues de la permaculture à Strasbourg. Actuellement, j'organise des réceptions pour les entreprises. Compte tenu des produits que j'utilise, je suis un peu plus cher que la moyenne mais les clients sont en général satisfaits. Et puis il m'arrive de monter des restaurants éphémères, pour le festival de musique électronique et de culture numérique Ososphère par exemple. Enfin, l'espace collaboratif Kuirado me permet d'organiser des



Eddie Rabeyrin / Cuej

ateliers de découverte et de cuisine des légumes et autres végétaux.

Comment vous approvisionnez-vous en produits de permaculture ?

J'achète très rarement sur commande. Je me déplace sur le terrain pour choisir mes produits moi-même, chez des producteurs locaux comme ceux du jardin de Saint-Gall. Et je pratique aussi beaucoup la cueillette, par exemple des orties dans les alentours

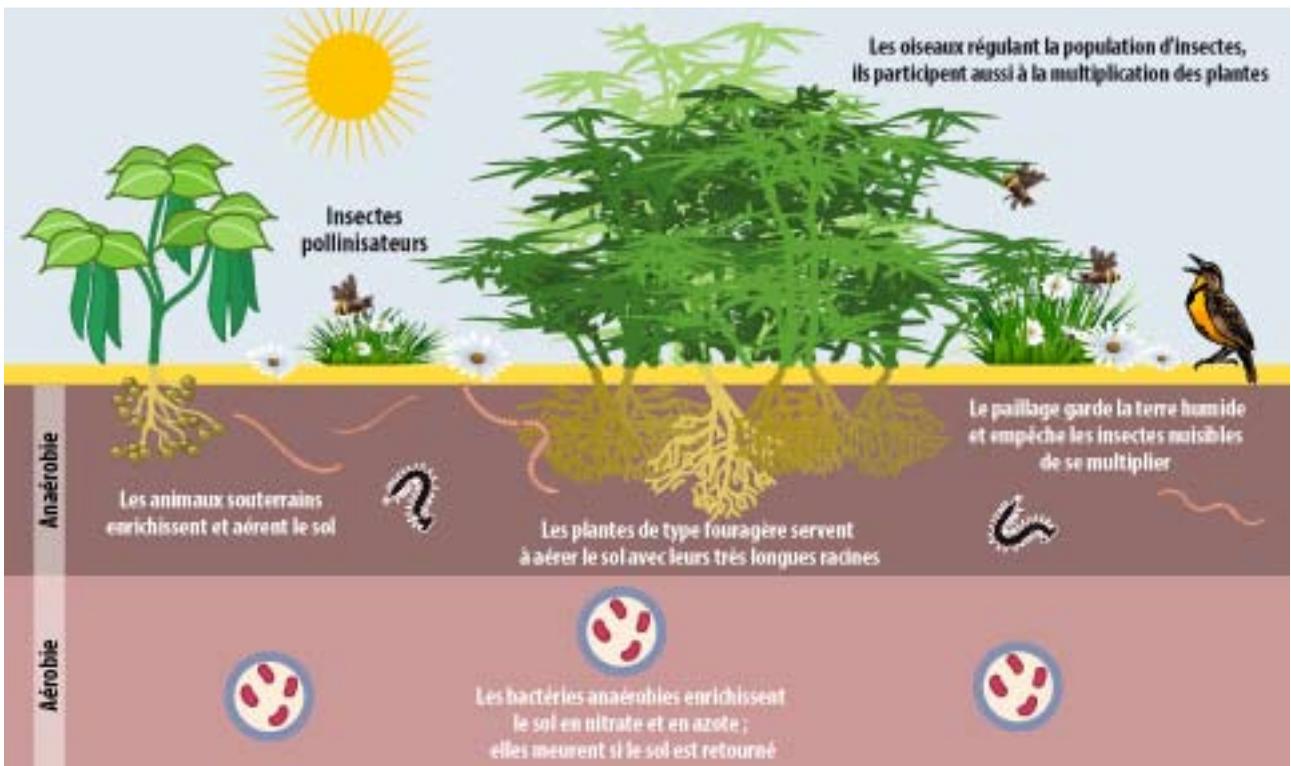
Olivier Meyer trouve son inspiration en allant à la recherche de nouveaux produits.

de Koenigshoffen. Dans la plupart des restaurants, les cuisiniers n'ont pas le temps de faire tout cela et se font plutôt livrer par des grossistes.

Ces produits sont-ils difficiles à intégrer dans la cuisine ?

On trouve toujours un moyen de les accommoder dans les plats. Avec des aliments comme le poireau perpétuel ou la ciboule, les saveurs sont parfois un peu différentes des légumes traditionnels, ce qui peut créer la surprise chez les personnes qui y goûtent. Je n'ai pas de menu, c'est une cuisine intuitive, selon la saison et les trouvailles. Dernièrement, j'ai cuisiné des beignets de fleurs d'acacia, une poêlée d'orties en accompagnement d'un morceau de veau, le tout accompagné d'une boisson à la rhubarbe et au lierre terrestre.

Dossier réalisé par
Sophie Allemand
Simon Cardona
Julie Paquet
Eddie Rabeyrin



Le poids de l'obésité infantile

A Strasbourg, le surpoids et l'obésité concernent 23,9% des enfants âgés de 8 ans. Un chiffre élevé, doublé d'inégalités entre les quartiers.

Taux d'obésité moyen chez les enfants de 6 ans



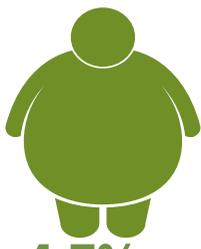
3,1%

Enfants français



3,55%

Enfants strasbourgeois



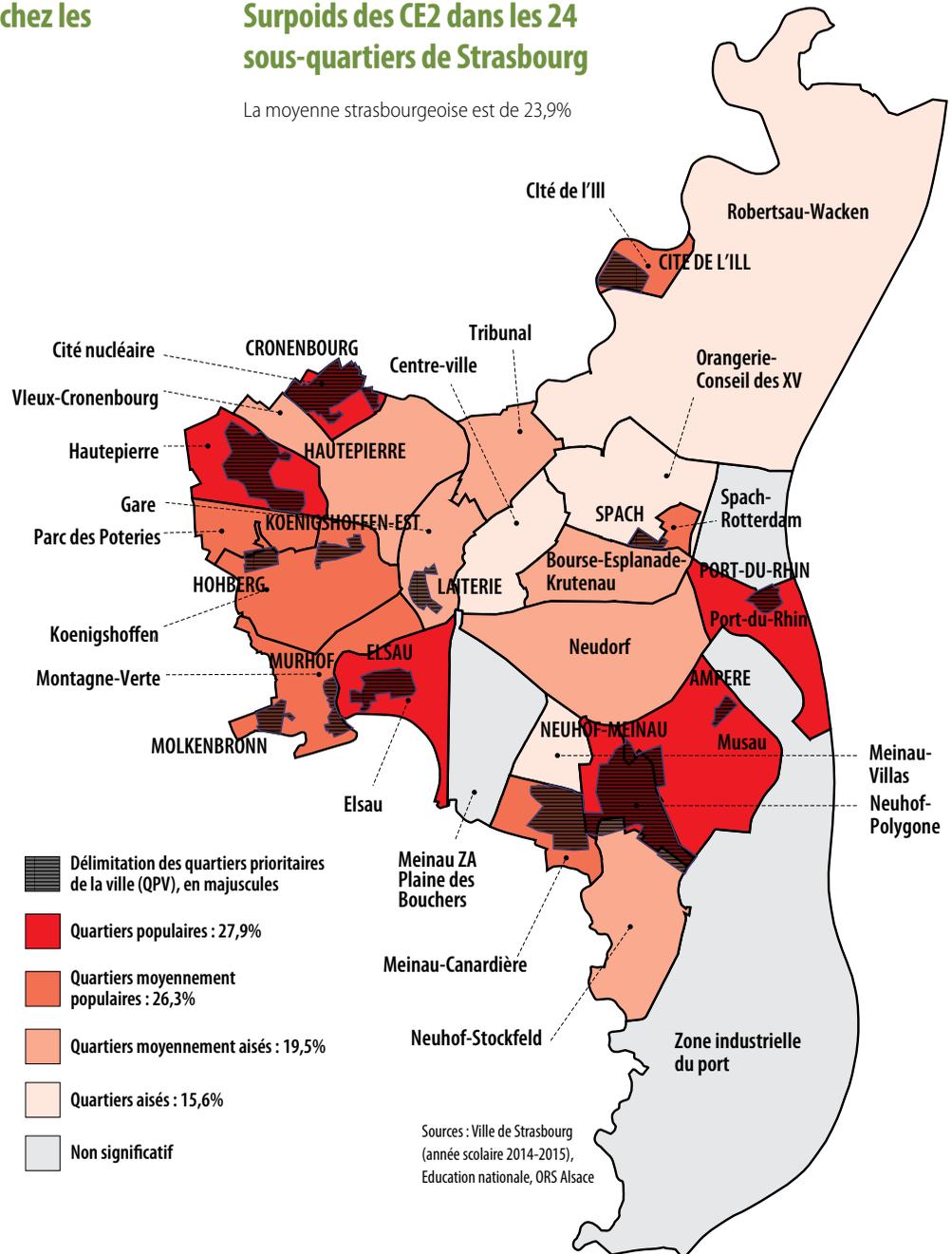
4,7%

Enfants alsaciens

Sources : données de la ville (bilan d'activité de la santé scolaire 2009-2010) et de l'Institut national de veille sanitaire (Les inégalités géographiques de santé chez les enfants de grande section de maternelle, France, 2005-2006)

Surpoids des CE2 dans les 24 sous-quartiers de Strasbourg

La moyenne strasbourgeoise est de 23,9%



Dans une région particulièrement concernée par l'obésité infantile, Strasbourg affiche un taux supérieur à la moyenne française. Un problème qui touche avant tout les quartiers les plus populaires de la ville. En 2014, la municipalité a mis en place le dispositif Preccross (Prise en charge coordonnée des enfants obèses et en surpoids), dans les quartiers de

Hautepierre, Neuhof et Cité de l'III. Les enfants de 3 à 12 ans en surpoids disposent gratuitement d'un accompagnement médical, nutritionnel, psychologique et sportif. Le dispositif, qui a permis à 80% des 300 enfants suivis de stabiliser ou ralentir leur prise de poids, a été étendu à toute la ville en septembre 2016.

Des habitudes de vie à risque

Modes de vie des élèves de sixième suivant la catégorie socioprofessionnelle du foyer

Les mauvaises habitudes alimentaires et la sédentarité sont en partie liées aux situations économiques et sociales au sein des foyers. Selon la responsable du dispositif Preccoss, Elodie Signorini, elles témoignent « d'inégalités d'accès aux soins, de prévention, de formation et d'éducation ». La traditionnelle collation matinale dans les écoles et les spécialités culinaires alsaciennes particulièrement grasses favorisent aussi la surcharge pondérale des jeunes enfants.

Consommation de boissons sucrées



21%



45%

Grignotage



17%



37%

Collation matinale à l'école

Alsace



34%

Strasbourg



40%

QPV



47%

2h de sport par semaine



67%



40%

2h par jour devant un écran



32%



52%

Source : Observatoire régional de la santé « La santé des enfants scolarisés en classe de 6^{ème} dans les établissements publics d'Alsace », 2014 - 2015

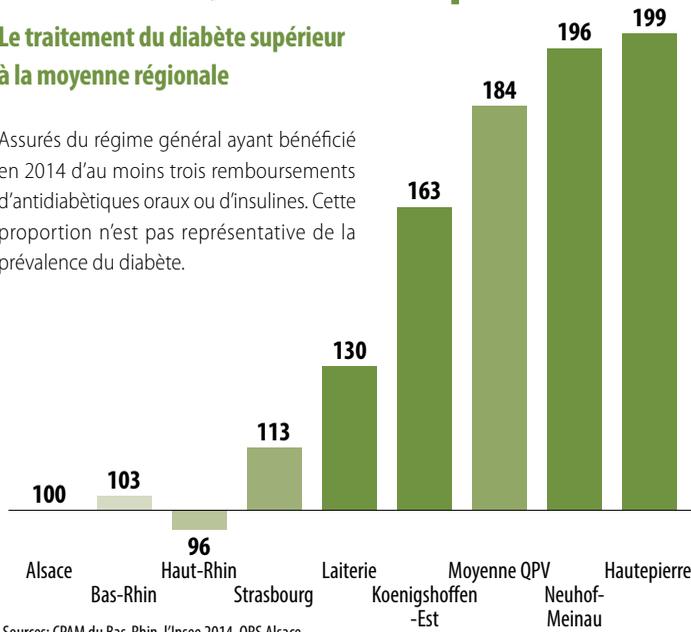
■ Enfants de cadres

■ Enfants d'ouvriers

Le diabète, une conséquence

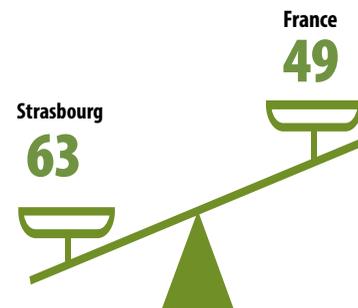
Le traitement du diabète supérieur à la moyenne régionale

Assurés du régime général ayant bénéficié en 2014 d'au moins trois remboursements d'antidiabétiques oraux ou d'insulines. Cette proportion n'est pas représentative de la prévalence du diabète.



Sources : CPAM du Bas-Rhin, l'Insee 2014, ORS Alsace.

Taux standardisé de mortalité dû au diabète pour 100 000 habitants



Sources : Insem Cépéid, Insee 2006-2012, ORS Alsace.

« L'obésité n'est pas une maladie en soi, mais elle peut être responsable de diverses pathologies, comme le diabète, les maladies cardio-vasculaires ou les problèmes articulaires », affirme Elodie Signorini. Bien que la moyenne strasbourgeoise de

mortalités liées au diabète soit inférieure à celle de l'Alsace, elle est supérieure de 30% à la moyenne nationale, selon l'Observatoire régional de la santé.

Florie Cotenceau et Elsa Vande Wiele

Juste un chromosome de plus

Philippe Banzin est atteint de trisomie 21. La maladie ne l'empêche pas de travailler, d'avoir une vie de famille, et de danser.

Moi handicapé ? Non, je suis juste différent. Un petit chromosome en plus, pas bien méchant. Mais comme vous pouvez le voir, c'est dur à cacher ! » Philippe Banzin, né avec le syndrome de Down plus connu sous le nom de trisomie 21, est très blagueur. A 41 ans, montre orange flashy au poignet, Philippe a un emploi du temps chargé. Il travaille trois jours par semaine à l'Esat (Établissement et service d'aide par le travail) ainsi que deux jours chez Ergalis, société spécialisée dans les technologies industrielles. Celle-ci l'emploie comme monteur de gaines de ventilation. « J'ai envie de montrer que je suis capable de mener une vie normale, comme tout le monde. J'ai un boulot que j'ai choisi et qui me plaît. Je travaille 35 heures par semaine et je touche un peu plus du smic. »

«Un salarié comme les autres»

C'est à l'Esat de Strasbourg que cet habitant du quartier de la Meinau a été formé. « Je suis arrivé en 1992, j'avais seulement 17 ans. Je sortais d'un Institut médico-éducatif. Les éducateurs trouvaient que je me débrouillais pas trop mal et m'ont conseillé cet établissement pour pouvoir être formé et travailler. » A l'Esat, équipements et horaires sont aménagés pour une meilleure intégration des handicapés dans la société. « Le but, c'est d'élever le niveau des personnes, leur prouver qu'elles sont capables de travailler comme toutes les autres. La preuve est faite avec Philippe », note Sandra Veriez, directrice de l'Esat. Même constat chez Ergalis où tout le monde est fier de lui, surtout son manager Hugo Cattez. « C'est un exemple de réussite ! On oublierait presque qu'il a un handicap. C'est devenu un salarié comme un autre. » Malgré sa différence, Philippe a réussi non seulement sa vie professionnelle mais aussi personnelle. Il est en couple depuis sept ans avec Johanna une institutrice mulhousienne. Ils se sont rencontrés grâce à des amis en commun, durant une crémaillère. « Ça a été



■ Philippe Banzin travaille deux fois par semaine dans les ateliers de l'Esat où il est formé.

le coup de foudre. Comme une évidence. Pourtant, elle est normale. C'est un amour qui a de quoi faire taire un certain nombre d'a priori », raconte-t-il. Tous deux vivent dans un appartement de la Meinau. Et, comme tout le monde, Philippe s'est construit une vie sociale avec de nombreux amis avec qui il partage ses loisirs.

Une passion pour la musique et la danse

Il joue de la batterie dans un groupe pop-rock, le Yvon's band, qui répète deux fois par semaine. La pratique d'un instrument a été une révélation. « La musique lui a permis d'améliorer sa coordination et sa concentration, note sa compagne Johanna. Pour les personnes atteintes de trisomie 21, le retard dans l'apprentissage n'est pas une fatalité. Elles sont capables de faire énormément de progrès. J'étais si fière de voir qu'il était capable de jouer aussi bien d'un instrument de musique, d'exceller dans un domaine. Je l'admire beaucoup. » Philippe voue aussi une grande passion à la danse. Mais pas n'importe laquelle : la danse folklorique alsacienne.

« Je suis né à Strasbourg. Un pur Alsacien, très fier de mes origines. Le folklore, c'est un moyen de rendre hommage à mes ancêtres. » Il est inscrit dans un club de danse, les Cigognes de Strasbourg, avec lequel chaque semaine il perpétue les traditions alsaciennes. « Durant les fêtes d'été, on va se produire sur scène à Strasbourg », s'enthousiasme-t-il. Malgré son généreux sourire et sa joie de vivre, Philippe traverse une période particulièrement difficile. Il a perdu sa mère, il y a quelques semaines. « Ma mère nous a élevés seule, ma sœur et moi. Quand je l'ai perdue, c'est une partie de moi qui s'est envolée. Ce n'est pas parce qu'on est trisomique, qu'on ne comprend rien à la vie. Bien au contraire. On se rend encore plus compte de l'importance de nos proches. Alors on croque la vie à pleines dents. »

Une philosophie de vie normale qui l'amène à vouloir se marier d'ici « un an ou deux, pas plus, après avoir fait le tour du monde avec ma bien-aimée ». Et les enfants, il y songe de plus en plus. Il en voudrait minimum quatre. L'ordinaire a, là, une saveur d'extraordinaire.

Naoufel El Khaouafi

Centre universitaire d'enseignement du journalisme (CUEJ), Université de Strasbourg.

11 rue du Maréchal Juin

CS 10068
67046 Strasbourg
Tél : 03 68 85 83 00
<http://cuej.unistra.fr>
<http://cuej.info>

DIRECTRICE DE LA PUBLICATION :

Nicole Gauthier

ENCADREMENT :

Pascal Bastien,
Catherine Daudenhan,
Daniel Muller,
Stéphanie Peurière

RÉDACTRICE EN CHEF :

Sophie Motte

ICONOGRAPHIE :

Diane Sprimont

RÉALISATION :

Clément Nicolas

Diane Sprimont

Eddie Rabeyrin

Elsa Vande Wiele

Florie Cotenceau

Léo Paichard

Julie Munch

Julie Paquet

Naoufel El Khaouafi

Quentin Bérichel

Saloua Taourda

Simon Cardona

Sophie Allemand

Sophie Motte

Tanguy Lyonnet

Thomas Rolnik

Timothée Loubière

PHOTO DE UNE :

Julie Paquet

MAQUETTE :

Daniel Muller

IMPRESSION :

Imprimerie

de l'Université

de Strasbourg.

ISSN 2268-7602.