

Association À Kingersheim, petit à petit les Sheds font leur nid

Les Sheds ont fait le point sur leur activité en 2010. Créée officiellement au cours de l'été 2007, l'association kingersheimoise poursuit son développement et franchit de nouvelles étapes, grâce notamment à la mise à disposition des anciens locaux de Stop Vidéo.



Dominique Collin, président des Sheds, et Martine Fournier, chargée de mission pour le projet global.

L'année 2010 a été décisive dans l'évolution des Sheds. La mise à disposition par la Ville de Kingersheim de l'ancien magasin Stop Vidéo (acquis pour 500 000 €) a permis à l'association d'avoir un lieu d'activité permanent, une adresse, en attendant qu'elle dispose des moyens pour attaquer la réhabilitation des sheds, près de l'Espace Tival.

« Cela nous a permis de démarrer en juillet 2010 le marché bio tous les mercredis. On a commencé à trois producteurs, ils sont 13 actuellement », indique Dominique Collin, président de Sheds (voir

encadré ci-contre). Les Sheds ont été associés à plusieurs moments festifs de la commune, le marché de Noël, les vœux du maire, le festival Momix... Durant tous ces temps forts, les quelque 500 m² du local des Sheds n'ont pas désempli.

« On s'est rendu compte à quel point cela correspondait à une attente des gens... Ils étaient vraiment contents d'avoir un endroit sympa où se retrouver, boire un verre, manger un morceau, découvrir des petits spectacles. Cela nous a fortement encouragés à poursuivre un programme

d'animations, qui sera encore étoffé. » Cela s'appelle « Le printemps aux Sheds ». Soirées danse, musique, ciné-repas, expos, ateliers...

Les Sheds, c'est aussi le potager pédagogique qui reprend avec le printemps, l'organisation de la manifestation Six pieds sur terre (la 4^e édition aura lieu les 24, 25 et 26 juin prochains).

364 membres, dix mille heures de bénévolat

Dans leurs activités, les Sheds souhaitent avant tout promouvoir le développement durable à travers une consommation responsable (produits bio et locaux), rapprocher les gens à travers l'organisation d'activités conviviales et intergénérationnelles (les Sheds accueilleront ces prochains temps des thés dansants, des ateliers bricolage pour les enfants accompagnés de leurs pa-

rents et grands-parents...), favoriser les échanges de savoirs et la solidarité.

L'association, qui compte à ce jour plus de 360 membres, ne pourrait pas tourner sans une équipe de bénévoles très investie (25 personnes très actives, une grosse mobilisation au moment de Momix...). « On comptabilise environ dix mille heures de bénévolat par an », indique Dominique Collin. Les Sheds, c'est aussi une équipe de salariés qui s'étoffe, au côté du poste de Martine Fournier, chargée de mission pour le projet global. Actuellement, cinq personnes travaillent aux Sheds, bénéficiant de contrats aidés.

La prochaine étape très attendue pour l'équipe est le déblocage d'un budget pour l'installation d'une cuisine professionnelle dans le cadre d'un chantier-école. « On aurait aimé franchir cette étape en 2011, mais il faudra probablement attendre 2012. Cette cuisine équipée nous permettra d'ouvrir de manière permanente le restaurant bio, qui lui-même générera des entrées financières. »

En attendant, le « resto » accueille ponctuellement des convives, lors des moments d'ouverture pendant les animations. Plus tard, on pourra y déguster des légumes qui poussent dans le potager des Sheds qui prospère à l'arrière du Créa... Directement du producteur dans votre assiette !

Textes : Frédérique Meichler

Photos : Christophe Schmitt

SE RENSEIGNER Pour tout savoir sur l'activité des Sheds, les rendez-vous, les projets : www.les-sheds.com ; tél.09.53.32.45.38.

Marché bio, croissance raisonnée



Laurent Clémence vient tous les mercredis aux Sheds avec ses plats aux légumes, fromage, herbes et fleurs de saison...

Le marché bio des Sheds est ouvert tous les mercredis entre 17 h 30 et 19 h. Il a démarré modestement en juillet 2010 et n'a cessé de grandir depuis. Pour plus de souplesse, les Sheds ont adopté un double fonctionnement : on peut s'abonner à des paniers (pour les légumes et le pain) mais on peut aussi acheter directement la marchandise aux producteurs, sans engagement dans la durée.

Principe : on fait ses courses de stand en stand et on règle la note à la caisse des Sheds qui reversent ensuite leur dû à chaque producteur en fonction des tickets récoltés, après avoir prélevé 7 % pour les frais de fonctionnement. Simple comme la sobriété heureuse ! Les amateurs de produits bio peuvent aussi adopter le système

d'abonnement de paniers et récupérer leur assortiment de légumes, avec la possibilité d'échanger l'un ou l'autre produit en fonction de leurs goûts.

Liste des producteurs actuels : Hazaël Bonhert (pain) ; Diane Buchmann (pâtisserie) ; Laurent Clémence (traiteur) ; Jehan De Butler (fromage de brebis) ; Sylvain Coanet (bœuf) ; Frédérique Hamman (soupes) ; Claudé Maire (produits laitiers vache) ; Éric Mercier (légumes) ; Régis Rueher (fruits) ; Daniel Simon (produits laitiers chèvre, œufs) ; Jean-Paul Sirlin (choucroute, farine) ; Geneviève Sutter (confitures, miels...) ; Pierre Zimmerlin (porc) ; Adélaïde Meyer (épicerie, commerce équitable). Aux Sheds, on trouve également du vin, des jus de fruits, de la bière, du cidre et du vinaigre de cidre...

Tous les mercredis, le savoir partagé au potager pédagogique



Le potager mobilise une dizaine de bénévoles.

Tous les mercredis à partir de 14 h, le potager des Sheds, situé derrière le Créa, se remplit de bénévoles qui apprennent à jardiner au naturel. Pas de pesticides ici, mais un traitement préventif à base d'orties et le savoir-faire de Marc Kauffmann. Gratuit et con-

vivial, le potager est ouvert à toutes les bonnes volontés qui veulent goûter au plaisir de la terre et aux saveurs d'une grande variété de légumes, herbes aromatiques et fleurs comestibles... Cette année, après le bio, le jardin se lance dans la biodynamie.