

ÉNERGIES RENOUVELABLES 15 000 m² de panneaux sur les toits de la CTS

Feu vert pour le photovoltaïque

En juin 2019, la plupart des bus de la CTS stationneront sous des panneaux photovoltaïques, implantés aux dépôts de Cronenbourg et de la Kibitzenau. Ce projet vient d'obtenir l'aval de la commission de régulation de l'énergie.

Ces 15 000 m² de panneaux photovoltaïques, dont la production sera revendue à Électricité de Strasbourg (ÉS), constitueront la principale source d'énergie solaire du territoire. Ce projet a valeur symbolique dans l'Eurométropole de Strasbourg, où ce type d'installation représente une surface totale d'à peine 40 000 m². « Dans le Bade-Wurtemberg, la production d'énergie solaire est dix fois plus élevée que dans le Grand Est : il y a un vrai potentiel inexploité », observe Alain Fontanel, président de la CTS.

Au dépôt de la Kibitzenau, les panneaux offriront un toit au parking des salariés

Le projet est porté par la compagnie de transport et Quadran, entreprise spécialisée dans la production d'énergie « verte ». Celle-ci financera entièrement les installations, soit un investissement de 3 millions d'euros. Quadran a signé un contrat de rachat d'électricité – au tarif de 90€ le mégawatt heure – avec ÉS, pour une durée de 20 ans. Précisons que ces installations solaires, d'une puissance d'1,7 MW, permettront de produire l'équivalent de la consommation électrique annuelle de 1300 personnes. « La production dépend de l'ensoleillement, mais aussi de la chaleur : en Alsace, les rendements sont souvent plus élevés qu'annoncés par les études », remarque Charles Lhermitte, directeur régional de Quadran.

Outre une contribution à la production d'énergie propre et



Les aires de stationnement des bus de la CTS, à Cronenbourg, sont recouvertes de toile depuis une vingtaine d'années...



En juin 2019, des panneaux photovoltaïques auront remplacé les «tentes en bout de course». DOCUMENTS REMIS

la redevance d'occupation versée par Quadran, la CTS tire quelque avantage de ce partenariat. Les « tentes en bout de course » du dépôt de Cronenbourg seront remplacées, aux frais de Quadran, par des panneaux photovoltaïques qui feront aussi office d'ombrières. Sur ce site, une autre aire de stationnement, actuellement non couverte, pourra être protégée. À la Kibitzenau, les panneaux offriront un toit au parking des salariés (qui n'en a pas encore) et recouvriront les ombrières de l'aire de stationnement des bus.

Prochains objectifs : le marché gare, le Rhénus, le port autonome et le parc des expositions

En revanche, les toits des parkings relais Rotonde et Rives de l'Aar, ainsi que la couverture du P + R de l'Espace européen de l'entreprise, n'ont pas été retenus par la commission de régulation de l'énergie, comme espéré au départ. Cependant, la CTS et Quadran envisagent, à nouveau, de présenter ces projets.

Pour Alain Jund, vice-président de l'Eurométropole en charge de la transition énergétique, « cette implantation installe le solaire dans le paysage de la ville, où on le voit peu ». De plus en plus, il devra contribuer à l'objectif, fixé par la collectivité, d'atteindre 100 % d'énergies renouvelables en 2050 dans l'agglomération. « Le marché gare, le Rhénus, le port autonome ou le nouveau parc des expositions » sont envisagés comme futurs sites de production. ■

J.U.M.

STRASBOURG Rencontre avec Esther Schmitt

La fée du petit-déjeuner

« La santé est au cœur de l'assiette, le plaisir aussi. » Pour trouver les deux, Esther Schmitt propose des idées, des directions. En commençant par le petit-déjeuner, ce premier repas souvent délaissé.

STRASBOURGOISE, NATURO-PATHE, Esther Schmitt a fait du petit-déjeuner et du « bien manger » ses chevaux de bataille. Elle s'intéresse au premier repas de la journée depuis 2003. Atteinte d'une maladie inflammatoire de l'intestin, Esther Schmitt a modifié son alimentation vers une nutrition saine. Ou en tout cas plus saine qu'avant que la maladie ne soit diagnostiquée.

« Avec des produits de qualité, peu sucrés, tout va bien en général »

Elle a suivi une formation en naturopathie pour mieux comprendre le fonctionnement humain, pour avoir plus de clés pour déterminer « d'où viennent les choses ». Les maladies ne sortent pas de nulle part et



Esther Schmitt recherche l'équilibre entre une alimentation saine et goûteuse. PHOTO DNA - CHRISTIAN LUTZ-SORG

opèrent comme des « signaux d'alarme ». La première variable qu'Esther Schmitt a modifiée fut son petit-déjeuner. La collation « à la française » entre 7 h et 8 h du

matin se compose en règle générale de pain, beurre et confiture. Elle est arrosée de café ou de thé, et parfois accompagnée de céréales. « En général, tout va bien lorsque les produits

choisis sont de qualité, peu sucrés, fabriqués avec soin », écrit la naturopathe dans une récente édition du magazine Féminin Bio. Mais le pain blanc et la confiture ne suffisent pas. Une alimentation matinale à base de tartines peut occasionner une petite hypoglycémie vers 10 h. À ce moment, le réflexe sera d'ingérer à nouveau quelque chose de sucré, en une sorte de cercle vicieux où « le sucre appelle le sucre ». Cet appel au sucre fait à son tour augmenter le taux de glycémie dans le corps, causant à terme fatigue nerveuse et corporelle.

« La qualité de la journée est proportionnelle à la qualité des aliments que nous mettons dans notre assiette. Et cela commence dès le matin », poursuit Esther Schmitt dans la même revue, datée d'août-septembre 2017. Pour son petit-déjeuner, elle privilégie les aliments peu sucrés ayant une valeur nutritionnelle, comme les pains de farine d'épeautre, les flocons de quinoa et de riz. Lors du repas matinal, un œuf à la coque est bienvenu, de

même que de l'avocat, du fromage de chèvre ou de brebis. En juin dernier, Esther Schmitt a remporté le troisième prix du premier trophée du petit-déjeuner, catégorie amateurs. Une compétition nationale de cuisine et de sensibilisation à l'importance du premier repas.

Manières de table

Notre « être au monde » dépend en partie de ce que nous mangeons, mais aussi de la manière dont on le mange. Quand on avale un sandwich en quatrième vitesse, cela ne fait pas le même effet à l'organisme que quand on prend le temps de se faire et de déguster une salade composée. Cela paraît évident, mais s'oublie facilement dans le feu de l'action quotidienne. Prendre le temps de humer les aliments, de les mâcher, de les apprécier s'oublie aisément. L'alimentation et l'attitude face à elle se connectent à une philosophie de vie « optimiste », volontariste. Esther Schmitt préconise de « sortir du rôle de victime, pour vivre la

vie que l'on souhaite vraiment vivre ». En commençant par mieux manger. « La santé est au cœur de l'assiette, mais le plaisir y est aussi », assure-t-elle.

Plutôt végétarienne, elle relie aussi l'alimentation individuelle au devenir collectif. La surconsommation de viandes constitue également une surconsommation d'espaces, pour le bétail et ses nourritures.

Toujours focalisée sur le petit-déjeuner, Esther Schmitt travaille actuellement avec les responsables d'un hôtel haut de gamme de la région de Montauban, sur un programme détox que l'établissement pourra proposer. Elle anime d'autre part dans les Vosges des séquences de détox de trois à quatre jours, en compagnie d'une enseignante de yoga, Olga Sokol-Meyer. « Je plante les graines et chacun fait ce qu'il veut », assure-t-elle. ■

PIERRE SÉJOURNET

► <http://www.estherschmitt.com>

► Tél. 06 60 22 22 68.