

Comcom' **INFO!**



Bulletin intercommunal - N°46

DÉCEMBRE 2025



Dans ce bulletin :

Social

Le fonctionnement des services périscolaires de la Vallée
p.4

Transition Écologique

Une Trame Verte et Bleue autour du Champ du Feu qui rayonne !
p.9

Économie du territoire

Les Confitures du Climont inaugurent leur nouveau site à Maisongoutte
p.16

Sommaire

Culture

Médiathèque de la Vallée de Villé **p.3**

Social

- Services périscolaires de la Vallée **p.4**
- PAT et restauration scolaire **p.4**
- Pomme et Chou : l'engagement qualité **p.5**
- Contre le gaspillage alimentaire ! **p.7**
- PETR Sélestat Alsace Centrale **p.8**

Transition écologique

- Une TVB qui rayonne ! **p.9**
- Frelon asiatique : la Vallée piquée au vif ! **p12**
- Déconnecter les eaux pluviales **p.13**
- Plan Herbe®, Prairies, élevage pour le Massif des Vosges **p.14**

Économie du territoire

- Les Confitures du Climont inaugurent leur nouveau site **p.16**
- Soutenir les entrepreneurs locaux **p.17**
- Zone industrielle de Neuve-Église, Villé Triembach-au- Val **p.18**
- Acquisition du site des anciennes Charpentes MARTIN à Saint-Martin **p.18**
- PLUi de la vallée de Villé **p.19**

La Communauté de Communes de la vallée de Villé a décidé de vous laisser la possibilité de recevoir *Comcom'info* ! au format numérique par courriel à la place de sa version papier.
Pour cela, nous vous invitons à remplir un formulaire en ligne à l'adresse :
<https://cdc.valleedeville.fr/zero-papier>
ou en scannant le code ci-dessous.
Merci pour votre geste écoresponsable !



N°ISSN : 1636-2764

Dépôt légal : 4^e semestre 2025

Directeur de la publication : Serge JANUS,
président de la Communauté de Communes de la vallée de Villé

1 rue principale - 67220 Bassemberg - Tél : 03 88 58 91 65 - E-mail : contact@valleedeville.fr - <https://cdc.valleedeville.fr>

Coordination : Commission Communication - Conception Graphique : atelierc.com - Photo de couverture : Communauté de Communes de la Vallée de Villé - Impression : Deklic Graphique - Imprimé sur papier aux normes PEFC

Édito



La Communauté de Communes s'engage chaque jour pour répondre aux besoins de tous et préparer l'avenir de la Vallée de Villé. Notre action s'appuie sur un ensemble de projets complémentaires : services périscolaires, médiathèque, urbanisme, alimentation durable, préservation de la biodiversité, accompagnement des entreprises, gestion de l'eau ou encore valorisation de sites stratégiques.

À travers ce bulletin, je souhaite partager avec vous ces avancées, illustrant la diversité des compétences exercées par la Communauté de Communes et la volonté d'agir de manière cohérente et équilibrée pour l'ensemble du territoire.

Je souhaite que cette édition vous apporte une vision claire des projets menés au quotidien pour améliorer la qualité de vie dans chacune de nos communes. Ensemble, continuons à faire vivre l'esprit de coopération qui unit la Vallée de Villé.

Avec toute notre détermination et notre confiance en l'avenir, recevez mes meilleurs vœux de santé, bonheur et prospérité à l'aube de cette nouvelle année.

Serge JANUS

Président de la Communauté de Communes

La Médiathèque de la Vallée de Villé : une nouvelle étape à partir du 1^{er} juillet 2026

La médiathèque de la Vallée de Villé tout le monde la connaît, depuis 50 ans elle occupe une place particulière dans la vie culturelle du territoire. Mais saviez-vous que, dès sa création, elle était gérée par le département (aujourd'hui Collectivité Européenne d'Alsace) et avait la particularité d'assurer l'animation du réseau de lecture publique en plus du rôle de médiathèque ?

Après la rénovation complète du bâtiment en 2013, la Communauté de Communes a poursuivi ce partenariat historique avec l'instance départementale pour en assurer le fonctionnement.

Dix ans plus tard, à l'issue d'un bilan approfondi, les élus communautaires ont décidé de reprendre la gestion en régie directe à compter du 1^{er} juillet 2026. Cette décision répond à la nécessité d'adapter le fonctionnement aux réalités budgétaires, tout en préservant la qualité du service. L'accès à la lecture et aux animations culturelles reste une priorité.

Un groupe de travail associant élus, techniciens et partenaires a été constitué pour préparer cette transition dans les meilleures conditions.

La reprise en régie directe s'inscrit dans une volonté claire : préserver un service de proximité, adapté aux besoins des habitants, et continuer à faire vivre la médiathèque comme un lieu d'échanges, de découverte et de lien social.



© Photos Cea

Vous aimez lire, échanger, accueillir ?

Vous avez un peu de temps à offrir ?

Nous cherchons des bénévoles pour nous aider à faire vivre ce lieu chaleureux : accueillir le public, partager vos recommandations, donner un coup de main lors des animations...

Pas besoin d'être un expert du livre : bonne humeur et envie de partager suffisent !

Laissez-nous vos coordonnées à cette adresse :
mediatheque@valleedeville.fr
nous vous contacterons en début d'année.

Rachel
SCHIEBER,
Chargée de
la vie sociale
et associative



Le fonctionnement des services périscolaires de la Vallée

En 2016, un constat s'impose : les trois sites périscolaires existants (Thanvillé, MJC et Fouchy) ne suffisent plus à répondre aux besoins croissants des familles.

Face à ce déficit d'offre, les communes de la Vallée de Villé s'engagent dans la création de sites périscolaires. L'objectif est double : renforcer les services proposés aux familles et permettre une couverture équilibrée à l'échelle de la Communauté de Communes.

Les investissements nécessaires à la création de ces nouveaux sites sont pris en charge par les communes, tandis que le fonctionnement est assuré par la Communauté de Communes, qui en confie la gestion à la MJC.

Depuis lors, la MJC gère et anime l'ensemble des sites périscolaires de la Vallée de Villé, garantissant une cohérence d'action et une qualité d'accueil au service des enfants et des familles.

Le coût de fonctionnement de ces services s'est élevé à 1 889 841 € en 2024 avec une participation de la Communauté de Communes à hauteur de 874 600 €.

Une cinquantaine de salariés de la MJC fait fonctionner ces services toute l'année soit 36 ETP (Équivalent Temps Plein).

Sites périscolaires	Année d'ouverture	Nbre de places	Nb de repas fournis /jour	Nombre de repas fournis/an
MJC Villé	Septembre 2003	36	30	4 350
Thanvillé	Septembre 2004	56	56	8 120
Fouchy	Septembre 2015	48	46	6 670
Dieffenbach-au-Val	Septembre 2016	50	48	6 960
Neuve-Église	Novembre 2019	50	48	6 960
St Maurice	Septembre 2019	40	39	5 655
Maisongoutte	Janvier 2024	70	70	10 150

Rachel SCHIEBER

Projet Alimentaire territorial* (PAT) et restauration scolaire

L'axe 1 du PAT prévoit de « Soutenir et développer une restauration collective durable » avec comme corollaire la consolidation des filières bio, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'accès à une alimentation de qualité.

Depuis 2020, le PAT accompagne les acteurs (collectivités, producteurs, prestataires, filières) dans l'atteinte des objectifs de la loi Egalim. Il s'agit d'améliorer l'accès aux productions de proximité, de lutter contre le gaspillage alimentaire, de former à la rédaction de cahiers des charges pour les marchés de denrées, de lancer une réflexion et de questionner l'intérêt d'une (ou plusieurs) cuisine centrale scolaire et éventuellement d'une régie alimentaire sous la forme d'une production maraîchère dédiée.

C'est suite à ces réflexions que la MJC à laquelle la Comcom de la Vallée de Villé délègue la gestion de ses sites périscolaire, a choisi de passer en chaîne chaude en 2021 suite à un appel d'offres.

Une enquête de satisfaction auprès des enfants et des parents avait aussi fait ressortir le souhait d'une amélioration nécessaire en matière de restauration. Le prestataire précédent travaillait en chaîne froide avec des repas préparés 1 à 3 jours en amont, refroidis pour être réchauffés sur les différents sites. L'actuel prestataire, présenté dans ce même bulletin, fonctionne en chaîne chaude avec des repas cuisinés dans la matinée, livrés chauds vers 11 h sur chaque site de la vallée de Villé.

Alain MEYER
Vice-Président chargé du social, de la jeunesse, du sport et de la culture

(*) Les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont l'ambition de fédérer les différents acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation, contribuant ainsi à la prise en compte des dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé du territoire. Le territoire de l'Alsace Centrale a amorcé courant 2018 l'élaboration d'un PAT avec l'ensemble des partenaires concernés. (Voir page 8).

Pomme et Chou : l'engagement qualité

En septembre 2022, la Communauté des Communes a changé de prestataire pour les repas des périscolaires et a retenu Pomme et Chou, une cuisine centrale créée en 2019 à Marckolsheim par Charles BOURDON-MINIER et Vincent VU CONG. Retour sur cette prestation...



Genèse d'un projet

Charles et Vincent se sont connus au sein de l'Alsacienne de Restauration et d'API, deux acteurs de la restauration collective, où ils ont travaillé ensemble pendant une dizaine d'années. Interpellés par la nourriture trop souvent «industrialisée» et/ou «surgelées» que l'on rencontre dans les grands groupes, avec pas suffisamment de produits travaillés en frais, des viandes et poissons reconstitués, une origine souvent éloignée et peu identifiable, beaucoup d'emballages, etc., le tout destiné à de jeunes enfants (crèches, périscolaires), ils ont décidé en 2018 de créer leur propre cuisine avec comme crédo les produits locaux, frais, achetés auprès de producteurs alsaciens, sans passer par une centrale d'achat et du fait maison à 100%.



Si le pari qualitatif correspondait à une attente des collectivités et des parents, encore fallait-il le construire et le réussir ! Du côté banques, pas de problème, l'écoute et l'accompagnement ont été à la hauteur du projet. Les travaux ont commencé en janvier 2019 pour une ouverture au 1er septembre 2019, à la rentrée des classes ! Entre-temps Kunheim, Ammerschwihr et Kaysersberg s'étaient manifestés et assuraient un bon démarrage...

La capacité de la cuisine de 400 m² étant de 1 300 repas par jour, l'objectif était une montée en puissance sur trois ans, mais l'engouement suscité par le projet a été tel que la capacité a été atteinte au bout de 18 mois !

La rapide croissance a conduit Charles et Vincent à créer une deuxième cuisine à Niederentzen, en 2022. D'une capacité de 1 700 repas par jour (avec 500 m²), elle permet à Pomme et Chou de répondre à la forte demande en étant présent sur un large secteur d'Alsace Centrale, et de prouver que son modèle de restauration, loin du modèle industriel de la grande restauration et de ses accords avec les groupes nationaux ou multinationaux, est pertinent et économi-

Pourquoi Pomme et Chou ?

Pas facile de trouver un nom ! Un communicant a été sollicité, sur la base de trois axes :

- les repas contiennent des fruits et légumes d'Alsace,
- l'objectif est de servir des produits sains, locaux et frais,
- les repas sont destinés à des enfants.

Une comptine, savez-vous planter des choux, a mis sur la voie : plantes et choux puis... pomme et chou. Avec un graphisme judicieux et un petit rappel gourmand, le tour était joué.

quement viable : pas de compote ou de yaourts issus de l'agroalimentaire, mais une compote faite dans les locaux de Marckolsheim et de Niederentzen avec des pommes produites à quelques kilomètres, et un yaourt fermier local.

Le personnel trouve au sein de l'entreprise de bonnes conditions de travail (horaires de 6 heures à 14 heures, week-ends disponibles, mercredi avec de moindres effectifs, politique salariale, bien être du collaborateur...), ce qui explique que le recrutement n'a pas été difficile et qu'il y a une grande stabilité.

Les + de Pomme et Chou

Pomme et Chou a fait le choix de la qualité et du local : l'entreprise a un fournisseur par famille de produits, permettant ainsi une parfaite traçabilité et le soutien de l'économie



locale : les produits laitiers proviennent de la ferme Goetz à Mussig, la viande des Secrets du Val d'Argent à Scherwiller, les pommes de terre de Baldenheim ou le pain de la boulangerie Biechel à Hilsenheim... Vous trouverez tous les détails sur le site de Pomme et Chou.

Le choix du frais est une autre valeur de l'entreprise : le poisson est travaillé entier et frais (et doit réglementairement être garanti sans arêtes), un local de préparation des légumes (qui n'existe plus dans les grandes cuisines) donne tout son sens au verbe éplucher et permet le chemin le plus court du producteur au consommateur.

Avant même que la loi ne l'impose, Pomme et Chou a proposé dès ses débuts des menus végétariens. La loi impose à présent de tels repas une fois par semaine.

Autre réflexion : comment limiter les déchets ? Les biodéchets sont collectés par Agrivalor et méthanisés. Pour éviter les emballages, Pomme et Chou fait le choix du vrac : tous les produits sont livrés en caissettes, bacs, seaux qui font la navette entre producteurs et cuisines.

Une véritable chasse aux plastiques est menée par l'entreprise : les repas sont livrés en contenants en inox, en verres et les seuls plastiques que l'on trouve encore sont quelques films pour les sauces, pour éviter les débordements lors du transport. Et encore, des couvercles à joints limitent le risque...

Une collaboration régulière avec la Chambre d'Agriculture permet à Pomme et Chou de soutenir de nouvelles filières, comme récemment celle des légumineuses (lentilles, pois chiches) produites par quatre agriculteurs à Plobsheim (Graines d'Alsace). L'entreprise est ouverte aux propositions des petits producteurs, elle achète ainsi du safran de Durrenentzen « Safran Étoilé » qu'elle fait découvrir aux élèves (elle en utilise plus que les restaurants étoilés !), ou des « confitures du vignoble » de Bennwihr.

Pomme et... pépins

Et comment ça se passe en cas de problème, comme un accident de voiture, de la neige et du verglas empêchant la livraison, en cas de rupture de production, etc. ?

Un plan B existe forcément, avec des réserves sur les lieux de consommation. Cela arrive peu souvent, mais la livraison d'Aubure ou de Thannenkirch a effectivement déjà été impossible en raison de la neige.

Pour l'approvisionnement, en cas de carence d'un producteur, Pomme et Chou s'adresse au grossiste SAPAM, lui aussi livré par des petits producteurs locaux et spécialisé dans les fruits et légumes et les produits de la mer.

Pomme et Chou et la loi EGAlim

Pomme et Chou est approvisionné à 70% localement, ce qui est un très beau score ! La loi prévoit des produits issus à 20% au moins de l'agriculture bio, ce que l'entreprise respecte avec le pain, les pâtes, les produits laitiers, les œufs, les légumineuses et autres produits certifiés bio.



Des opportunités permettent d'augmenter cette part : suite à un récent départ en retraite des producteurs, les pommes et fruits proviendront désormais de la ferme Rolli de Bergheim, en bio.

Pour Charles, une possibilité pour augmenter la part du bio serait de passer à deux repas végétariens par semaine : cela n'aurait bien entendu aucun impact négatif au niveau de la valeur alimentaire et de la qualité du repas, l'empreinte carbone serait allégée et l'économie financière permettrait plus de produits bios...

Mais les esprits ne sont pas tous prêts à ce changement, la viande reste incontournable pour d'aucuns, même si la société bouge.

Lois EGAlim et AGEC

La loi **EGAlim** (issue des **États Généraux de l'Alimentation**) du 30 octobre 2018 fixe des objectifs ambitieux à la restauration collective publique et privée pour permettre la transition vers une alimentation de qualité et durable. À ce titre, l'ensemble des partenaires (collectivités*, prestataires, agents, parents, élèves) sont conviés à se rencontrer et à réfléchir et agir ensemble.

Elle impose une part de 20% au moins de produits issus de l'agriculture biologique**, part qui doit augmenter au fil des ans.

Si les produits bios sont souvent plus chers, l'assiette bio reste cependant accessible à tous dès lors qu'elle diminue la quantité des produits carnés.

La loi **AGEC**, loi **Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire** du 10 février 2020, entend accélérer le changement de modèle de production et de consommation afin de limiter les déchets et préserver les ressources naturelles, la biodiversité et le climat.

* Communauté des communes, communes, PETR, Smictom

** L'agriculture biologique, qui n'utilise ni engrains solubles ni pesticides de synthèse (désherbants, fongicides, insecticides, etc.), structure et protège la vie des sols, favorise la biodiversité, la qualité de l'eau et la santé humaine.

Par petites touches, en variant la palette des légumes, en introduisant des légumineuses, Pomme et Chou s'attache à faire découvrir des goûts, des senteurs et des couleurs que les enfants ne rencontrent pas forcément au sein de leurs familles, à développer leur curiosité et à faciliter la rencontre avec des mets qui peuvent être inhabituels. Mais panais, betteraves rouges, navets ou endives sont plus délicats d'abord...

Et puis, c'est une autre loi, la loi AGEC, qui l'impose : Pomme et Chou et tous les partenaires des périscolaires luttent contre le gaspillage alimentaire, avec un réel succès.

En quelques années, Charles, Vincent et tout le personnel (Pomme et Chou emploie 40 personnes aujourd'hui) ont tracé un beau sillon. Il reste des sujets sur lesquels avancer, comme le coût énergétique, liés aux fours, aux chambres froides ou aux hottes, mais l'alternative pour des établissements de taille moyenne en matière de restauration a trouvé son modèle en Alsace centrale.

Bon vent à Pomme et Chou, dont des collaborateurs m'ont dit spontanément : je suis fier de travailler ici.

Jean-Pierre PIELA, Vice-Président en charge des finances, de la mutualisation et de la communication

Une mobilisation collective contre le gaspillage alimentaire !

Chaque année, près de 10 millions de tonnes de nourriture sont jetées en France, selon l'Agence de la transition écologique (ADEME, 2023). À l'échelle d'un enfant, cela équivaut à un repas complet gaspillé chaque semaine dans la restauration collective.

Un constat préoccupant, mais qui incite à agir, d'autant plus que la loi EGALIM (2018) puis la loi AGEC (2020) imposent désormais aux collectivités de mettre en œuvre des actions concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire, en particulier dans la restauration collective publique.

C'est dans cet esprit que, depuis 2016, le SMICTOM d'Alsace Centrale, la Communauté de Communes de la Vallée de Villé et la MJC de Villé travaillent main dans la main pour réduire le gaspillage alimentaire dans les structures périscolaires. Leur démarche s'appuie sur une dynamique collective, mêlant formation, sensibilisation et observation.



Le programme repose sur trois piliers essentiels :

Former les animateurs, pour leur donner les clés d'une pédagogie active autour de l'alimentation durable et les aider à repérer les leviers de réduction du gaspillage.

Sensibiliser les enfants, grâce à des animations ludiques qui leur font découvrir la valeur des aliments et les incitent à adopter de bons réflexes à table. Des activités autour du jardinage et du compostage complètent ce volet, en les reconnectant concrètement à l'origine et au cycle de la nourriture.



Observer et mesurer, via un observatoire du gaspillage alimentaire fondé sur des pesées régulières réalisées dans les structures, permettant d'évaluer les progrès et d'ajuster les actions.

Des temps d'échange ponctuels avec les parents viennent parfois compléter ce dispositif, afin de prolonger la sensibilisation au-delà du cadre périscolaire.

En parallèle, la Communauté de Communes et la MJC de Villé ont engagé un dialogue étroit avec les prestataires de repas pour les impliquer dans la démarche. Ensemble, ils ont affiné la gestion des commandes, désormais ajustées au plus près des besoins, limitant ainsi les excédents et les pertes.

Les résultats sont probants : la part du repas jeté est passée de 29 % en 2016 à 14 % en 2025, soit une réduction de plus de moitié. Cette évolution témoigne de la mobilisation des enfants, des équipes éducatives et des structures partenaires, ainsi que de la pertinence de la démarche engagée.

Depuis 2020, le SMICTOM d'Alsace Centrale assure également la collecte et le traitement des biodéchets produits par les structures périscolaires, complétant ainsi une politique territoriale cohérente en faveur d'une gestion durable des ressources alimentaires.

Sylvie PEPIN
Responsable Prévention Animation et Communication du SMICTOM



PETR Sélestat Alsace Centrale

Le PETR Sélestat Alsace Centrale vient d'être labellisé niveau 2 dans le cadre de son Projet Alimentaire territorial (PAT) pour faire de l'Alsace centrale un territoire d'agriculture durable qui produit et donne accès à tous à une alimentation saine et de proximité !

Depuis 2019, un axe prioritaire du PAT Alsace centrale est le développement des filières de proximité avec pour objectif de permettre aux producteurs de diversifier la valorisation des productions dédiées à l'alimentation humaine, de sécuriser et développer leurs revenus.

La conserverie en cours d'installation à l'Adapei de Sélestat est un bel exemple de valorisation de produits de proximité, valorisation appelée de leurs vœux par les maraîchers du territoire, soutenue par le PAT pour l'étude de faisabilité et la recherche de financements.

Les axes de travail du PAT pour les prochaines années sont nombreux, en voici quelques exemples.

● Axe 1 : Soutenir et développer une restauration collective durable

Soutien et accompagnement des producteurs locaux pour développer des filières de proximité répondant aux objectifs de la loi EGALIM pour la restauration scolaire et particulièrement l'accueil en périscolaire.

Réflexion sur l'intérêt de cuisines centrales scolaires dont la taille permettrait un partenariat efficace et équilibré avec des producteurs locaux.

● Axe 2 : Développer une culture alimentaire durable

Conception d'un guide des producteurs locaux, sensibilisation des habitants à une alimentation plus saine et ajustée aux besoins avec en parallèle une réduction des produits importés et du gaspillage alimentaire.

● Axe 3 : Créeer des filières agricoles de proximité

Finalisation et développement du projet conserverie, réflexion autour d'un projet de transformation laitière. Accompagnement à la diversification des productions des exploitants.

● Axe 4 : Maintenir et développer une agriculture durable

Répondre aux questions d'accès au foncier pour des jeunes désireux de créer ou d'acquérir une exploitation. Anticiper les difficultés liées à la transmission des exploitations existantes et mobiliser les différents acteurs travaillant sur ce sujet pour faciliter la reprise des fermes et ne pas perdre en capacité d'autonomie alimentaire au sein du territoire.

● Axe 5 : Justice sociale – lutter contre la précarité alimentaire

Établir un diagnostic partagé de la précarité alimentaire sur le territoire. Construire avec les acteurs des solutions pour un faciliter l'accès des publics précaires à des produits sains et locaux (épiceries solidaires). Suivre et accompagner le projet de Sécurité sociale Alimentaire. Faciliter une expérimentation en Alsace centrale.

Si le territoire de notre PAT, issu du PETR Sélestat Alsace Centrale et de la communauté de communes du Canton d'Erstein, semble bénit des dieux : éleveurs, maraîchers, viticulteurs et céréaliers s'y côtoient en nombre entre Vosges et Rhin, l'objectif est d'y créer plus de liens et de favoriser les réseaux de coopération, d'y susciter une production plus diversifiée, encore plus qualitative et plus saine. La reconquête de surfaces à dédier aux prairies fleuries et enherbées sera un levier essentiel pour atteindre cet objectif, c'est dans ce cadre-là que le PETR est associé et acteur des «*Plans Herbe®* » développés sur son territoire.

Alain MEYER

Vice-Président du PETR* en charge du Projet Alimentaire Territorial

*PETR : Pôle d'Equilibre Territorial et Rural

Avec le soutien de



Projet Alimentaire Territorial - PAT Alsace centrale



Transition Écologique

Une Trame Verte et Bleue Autour du Champ du Feu qui rayonne !

Initiée dans la vallée en 2018, notre Trame Verte et Bleue est une des premières d'Alsace.

Forte d'expérience, elle est régulièrement citée comme modèle. Depuis 2020, elle apporte des conseils et fait des retours d'expérience aux collectivités qui se lancent dans le dispositif, et cela, à l'échelle de l'Alsace.

C'est en apportant notre soutien aux communes du Piémont que ces dernières ont rejoint notre projet en 2022.

Aujourd'hui, la Trame Verte et Bleue, c'est 20 communes, 4 communautés des communes, le tout sur 2 départements. Un territoire vaste pour un nombre d'actions conséquent.



En 7 ans la Trame Verte et Bleue Autour du Champ du Feu, c'est :

⌚ 22 plans de gestion des espaces verts communaux

Ces derniers apportent des conseils aux communes pour une meilleure intégration de la biodiversité en ville et village ainsi que des préconisations pour changer certaines pratiques de gestion des espaces communaux.

⌚ 9 distinctions communes natures

presque toutes les communes de la vallée sont aujourd'hui labellisées et se distinguent par leur engagement Nature. Les espaces verts de ces communes sont entretenus sans aucun produit de synthèse.

⌚ 5 végétalisations de cimetière

suite à l'interdiction de l'utilisation de produits phytosanitaires pour l'entretien des cimetières, plusieurs communes ont passé le cap et végétalisé leur cimetière pour passer à un entretien par tonte moins chronophage que le désher-



bage à la main. La pousse peut parfois être un peu longue et hasardeuse sur ces espaces très longtemps traités et recouverts de graviers, un peu de patience en 1-2 ans votre cimetière sera magnifiquement vert.

⌚ 8 formations des agents communaux

pour les sensibiliser aux questions environnementales, à la réglementation en vigueur et répondre à toutes leurs questions.

⌚ 40 animations grand public

pour faire découvrir la biodiversité de notre territoire aux habitants de la vallée.

⌚ 640 nichoirs

dont plusieurs connectés pour voir le développement des oisillons. Cette action a permis de recréer des abris pour les nombreuses espèces d'oiseaux de la vallée. Quelques nichoirs spécifiques ont été installés : nichoirs à frelon européen, nichoirs à faucon crécerelle...

⌚ 100 expertises terrain

chez les habitants du territoire afin d'apporter conseil et répondre aux questions de ces derniers en ce qui concerne la biodiversité.



⌚ 36 mares

ont été créées pour permettre aux amphibiens de vivre et se reproduire en toute tranquillité.

⌚ 63 projets haies

avec la plantation d'environ 5 000 plants d'arbres et arbustes sauvages afin de recréer des couloirs de circulation végétale pour les espèces.

⌚ 3 500 arbres fruitiers

de vieilles variétés alsaciennes replantés pour restaurer nos vieux vergers, en recréer de nouveaux et s'assurer d'un lien entre ces deux types de vergers.



⌚ 4 chantiers de restauration de zone humide

pour réinstaller et permettre à la biodiversité de s'y installer. La qualité de nos zones humides impacte la qualité de l'eau de notre territoire, en prendre soin équivaut à préserver notre ressource en eau.

⌚ 35 études et dossiers techniques

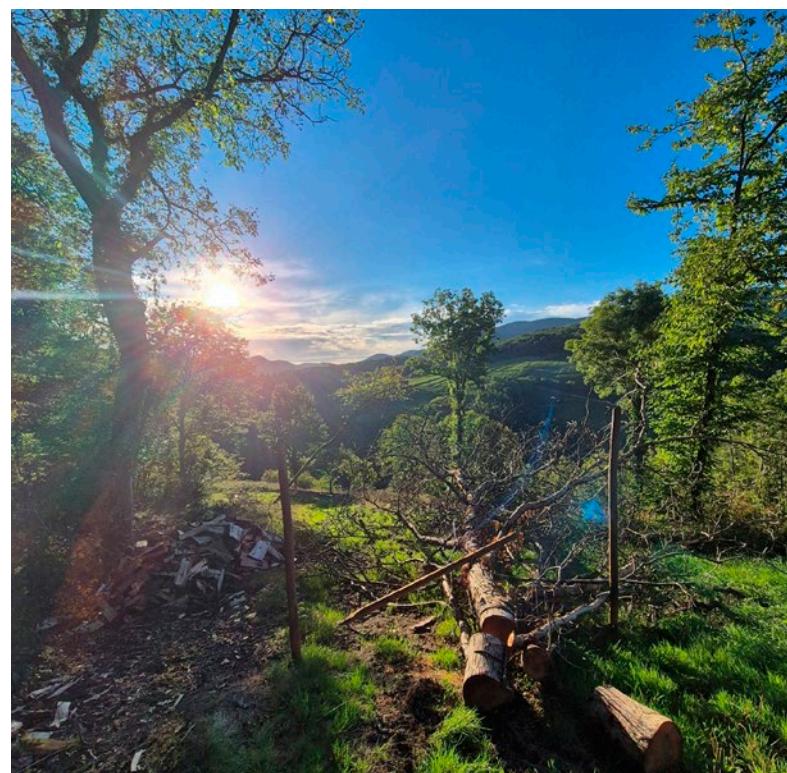
permettant la réalisation de tous les travaux de la Trame. Ces dernières permettent entre autres de mettre en évidence les sites où des actions seraient le plus bénéfiques à la nature.

⌚ 5 créations de clairières

pour réintroduire un peu de diversité en forêt. Grâce à ces espaces ouverts, la faune sauvage retrouve tranquillité, herbe et abris. Papillons, oiseaux et ongulés s'y développent en sérénité et à distance des villages, des jardins et des potagers.

⌚ 3 chantiers de restauration des ripisylves

Indispensables pour contrôler la place de nos cours d'eau sur le territoire, les arbres de la ripisylve permettent les méandres et réduisent les risques d'inondations en cas de fortes pluies. De plus, ils filtrent l'eau et stockent les polluants, assurant la qualité de l'eau de notre territoire.





1 chantier de restauration

de mur en pierre sèche (Saint-Hippolyte)

250 mètres en un seul tenant, le tout sur une douzaine de propriétés. Premier chantier de cette ampleur sur le territoire alsacien dans le cadre d'une Trame Verte et Bleue. Le projet inspire aujourd'hui de nombreuses communes voisines.

2 Une transformation de stade de foot

en un parc communal écologique et intergénérationnel pour un meilleur cadre de vie et une biodiversité renforcée en cœur de village.

3 chantiers de restauration de lisière

pour offrir aux espèces du territoire de nouveaux corridors de déplacement et lutter contre l'homogénéisation induite par l'exploitation forestière.

5 conférences

organisées avec l'intervention d'experts et de spécialistes à l'intention des habitants de la vallée qui souhaitaient en savoir plus sur notre environnement.

15 formations

de taille des arbres fruitiers à destination des habitants de la vallée.



25 projets scolaires

pour faire découvrir aux plus petits toute la magie de notre environnement.

4 vidéos de présentation

de chantiers de notre Trame pour rayonner à travers l'Alsace.

Une newsletter

avec 9 numéros pour présenter le projet et son avancement.

La Trame Verte et Bleue Autour du Champ du Feu continue en 2026. Au programme de nombreux chantiers qui viendront compléter la liste déjà longue des actions menées depuis son démarrage.

Véritable projet de territoire, notre TVB est la preuve que la collaboration des communes sur les sujets environnementaux peut amener à de grands résultats.

La vallée de Villé peut se féliciter de son engagement, mais également de celui de ses habitants sans qui une grande partie de ces chantiers n'aurait pas vu le jour !

**Notre vallée est belle,
préservons-la ensemble.**

Gaëlle Imbert, Chargée de mission Trame Verte et Bleue





Frelon asiatique : la Vallée piquée au vif !

Désormais implanté dans la Vallée, son développement va devenir incontrôlable si aucune action n'est engagée rapidement. C'est un réel danger pour la biodiversité car une colonie de frelons consomme plus de 11 kg d'insectes par an !

Comment le reconnaître ? Le frelon asiatique à pattes jaunes ou Vespa Velutina Nigrithorax, est à dominante noire, avec une large bande orange sur l'abdomen et un liseré jaune sur le premier segment, les pattes sont jaunes aux extrémités. Il mesure entre 17 et 23 mm, il est donc plus grand qu'une guêpe mais plus petit que le frelon européen avec lequel il peut être facilement confondu.

Ce dernier a l'abdomen à dominante jaune clair, avec des bandes noires et avec un thorax et des pattes plutôt brun-rouge. Il est également plus grand que le frelon asiatique



Frelon européen
(*Vespa crabro*).

© AdobeStock_guy



Frelon asiatique attaquant une ruche.

© AdobeStock_Lotter Lenz

Comment reconnaître un nid ?

Le nid du Frelon asiatique est constitué de fibres de bois et peut atteindre jusqu'à 1 m de haut et 80 cm de diamètre. Il est rond ou en forme de poire, l'entrée correspond à un petit trou et situé sur le côté du nid. Il est souvent situé à proximité des cours d'eau.

Que faire en cas de présence d'un nid ? La destruction du nid de frelons asiatiques que l'on dérange va s'en prendre à son agresseur de façon spectaculaire, tous les frelons présents au nid vont sortir pour défendre et attaquer avec férocité.



Si vous avez trouvé un nid, faites le signalement sur Lefrelon.com et n'essayez surtout pas de le détruire vous-même. Un nid de frelons asiatiques que l'on dérange va s'en prendre à son agresseur de façon spectaculaire, tous les frelons présents au nid vont sortir pour défendre et attaquer avec férocité.

Un nid non détruit à l'automne, c'est plusieurs nids l'année d'après

Que faire pour diminuer son expansion ? L'éradication du frelon asiatique est désormais impossible, mais nous pouvons encore diminuer son expansion. Pour cela il est nécessaire d'agir vite et correctement ! La solution qui semble à ce jour la plus efficace est le piégeage de printemps, ce piégeage permettra de capturer les reines fondatrices qui émergent à cette époque de l'année.

Pour cela, il faudra installer des pièges sélectifs en priorité sous les arbres fruitiers et le long des rivières. Idéalement il faudra prévoir 1 piége par hectare.

Les actions prévues dans la Vallée : le syndicat des apiculteurs de la Vallée Villé avec le soutien d'autres associations de la Vallée a commencé la lutte contre ce fléau. Nous recherchons des personnes motivées pour organiser et suivre le piégeage et ainsi contribuer à sauver la biodiversité dans notre Vallée.



Pour nous contacter : 06 29 67 57 29

Estelle FERRARI,
Présidente du syndicat des apiculteurs de la Vallée de Villé

Déconnecter les eaux pluviales : un geste simple qui fait du bien à la vallée

Dans la vallée de Villé, chaque goutte de pluie a son importance. Lorsque les pluies tombent sur les toits, les terrasses ou les cours, une partie s'écoule directement vers le réseau d'assainissement. Lorsqu'elles arrivent trop rapidement dans les canalisations, elles peuvent provoquer des inondations locales ou transporter des polluants vers les rivières. À l'inverse, une gestion adaptée des eaux pluviales permet de ralentir leur parcours, de les infiltrer dans le sol et de les utiliser localement, réduisant ainsi les risques pour les habitants et l'environnement.

Des bénéfices pour le territoire

La déconnexion et la gestion des eaux pluviales offrent plusieurs avantages pour la vallée :

- Limiter la pression sur le réseau d'assainissement, notamment lors des épisodes de pluie intense.
- Protéger les nappes et les rivières en favorisant la recharge naturelle de l'eau souterraine.
- Réduire le ruissellement pour mieux absorber les épisodes pluvieux et diminuer les risques d'inondations.

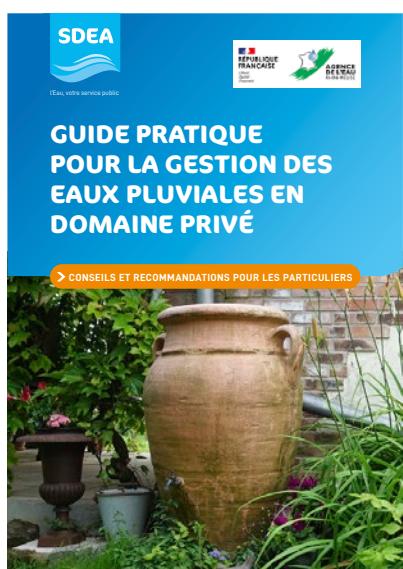
Au-delà des aspects techniques, ces actions représentent un engagement collectif pour l'environnement et la sécurité du territoire. Chaque projet contribue à rendre la vallée plus résiliente face aux aléas climatiques et aux pressions sur la ressource en eau.



Des solutions simples et accessibles

Plusieurs solutions peuvent être mises en place pour faciliter l'infiltration et/ou le stockage des eaux pluviales :

- Récupérer l'eau de pluie pour l'arrosage ou d'autres usages secondaires
- Aménager des surfaces perméables sur les allées, cours ou parkings
- Rediriger les gouttières vers des zones de jardin ou des espaces favorisants l'infiltration.



Le guide pratique pour la gestion des eaux pluviales en domaine privé, édité par le SDEA, propose des conseils techniques et des exemples concrets pour accompagner ces initiatives.



Participer à la démarche

Pour mieux adapter les solutions aux besoins du territoire et des habitants, un questionnaire est accessible via le QR. Il permet d'exprimer son intérêt pour différents types de dispositifs de gestion des eaux pluviales et pour d'éventuels ateliers d'information et d'accompagnement. Chaque réponse contribue à orienter les actions futures et à mettre en place des solutions concrètes et adaptées à la vallée.



Naomi ASANZA CONTRERAS
Chargée de mission eaux et milieux humides

Un Plan Herbe®, Prairies, élevage pour le Massif des Vosges

Le mercredi 26 Novembre 2026 à la Maison Familiale et Rural de Saint Dié / la Porte d'Alsace a été signé par 26 collectivités et organismes qui se sont engagées dans la démarche, le premier Plan Herbe®, Prairies, élevage pour le Massif des Vosges.



Cette signature est l'aboutissement de la première phase d'un travail de longue haleine qui a permis de mettre l'herbe au cœur des sources d'approvisionnement en fourrage des éleveurs de montagne et la diversité des prairies comme un bien commun pourvoyeur de richesses agro-environnementales entre les zones urbaines et les forêts.

Le massif des Vosges est un territoire agricole dynamique, où les prairies permanentes, les élevages à l'herbe et les paysages façonnés par les activités agropastorales représentent un enjeu économique, écologique et culturel majeur à court et moyen terme.

Face aux défis du changement climatique, à la pression sur les surfaces agricoles et à la transition des systèmes de production, un ensemble de partenaires ont affirmé leur soutien à l'élevage à l'herbe du massif des Vosges et se sont mobilisés pour la préservation et la valorisation des prairies naturelles, notamment pour les nombreux services écosystémiques qu'elles apportent à ce territoire de montagne.

Dans cet esprit, un collectif investi historiquement sur ce sujet, réunissant le Parc naturel régional des Ballons des Vosges, le Parc naturel régional des Vosges du Nord, les Communautés de communes de la Vallée de la Bruche et de la Vallée de Villé, les PETRs des Pays de la Déodatie et de Remiremont et ses vallées, les Chambres d'agriculture et l'Association Mosellane d'Économie Montagnarde a engagé une démarche de construction historique avec un ensemble

d'acteurs et de partenaires institutionnels, des domaines de la recherche et de l'enseignement ainsi que des associations environnementales et professionnelles.

Ce travail collectif a permis l'émergence d'un «**Plan Herbe®, Prairies, Élevage sur le Massif des Vosges**» (**PHPE**), cadre de coopération, d'expérimentation et d'action au service d'un développement durable et équilibré des milieux prariaux et de soutien à la filière élevage à l'échelle du massif des Vosges.

Cette phase d'élaboration s'est faite avec le soutien de l'Agence de l'eau Rhin-Meuse et la mobilisation de partenaires et acteurs associés parmi lesquels les Régions Grand Est et Bourgogne Franche Comté, le Commissariat à l'aménagement et à la protection du Massif des Vosges, les Chambres d'Agriculture.

Les Objectifs du PHPE

● **Étudier et expérimenter** / Développer des programmes d'expérimentation et d'innovation technique (gestion de la ressource herbagère, diversification, adaptation climatique, rotation des pâturages) et capitaliser les résultats à l'échelle du massif.

● **Accompagner** / Structurer et renforcer l'accompagnement des acteurs publics et privés pour améliorer leur résilience dans un contexte de changements globaux.





● **Valoriser économiquement** / Soutenir les filières locales de valorisation des produits issus de l'herbe: labels, circuits courts, restauration collective, tourisme rural et promotion des produits de montagne.

● **Communiquer et sensibiliser** / Informer et mobiliser les citoyens, les élus et les acteurs économiques autour du rôle central des prairies et de l'élevage à l'herbe, à travers des campagnes, journées techniques et événements de valorisation.

● **Mutualiser et coordonner** / Structurer la gouvernance interterritoriale, assurer la cohérence entre les initiatives locales, régionales et nationales, et développer des outils partagés.

Autour de ces 5 axes, 18 leviers ont été identifiés et permettront d'établir des fiches-actions opérationnelles qui constitueront les éléments de référence du futur PHPE.

Des actions sont d'ores et déjà en cours sur différents territoires du massif et participent à affirmer l'ambition d'un travail collectif et transversal dans l'esprit du PHPE.

L'engagement des signataires

Chaque signataire de la présente charte s'est engagé à :

- **Participer** activement aux travaux et instances de gouvernance ;
- **Mobiliser** ses moyens et compétences pour la mise en œuvre des actions ;
- **Partager** ses expériences et données dans une logique de transparence et de coopération ;
- **Promouvoir le Plan Herbe®, Prairies, Élevage du Massif des Vosges** comme un levier d'innovation territoriale et de cohésion du massif.

Pour la Communauté de Communes de la vallée de Villé, ce Plan Herbe® Prairies, Élevage du Massif des Vosges s'inscrit pleinement dans la continuité des politiques agricoles, environnementales et paysagères mises en œuvre depuis de nombreuses années sur la vallée.

Thierry FROELICHER
Directeur administratif

Économie du territoire

Les Confitures du Climont inaugurent leur nouveau site à Maisongoutte : une première pour la ZAIM !

C'est une belle réussite pour l'économie locale : les Confitures du Climont viennent d'inaugurer, en octobre 2025, leur tout nouveau bâtiment à Maisongoutte, au cœur de la Zone d'Activité Intercommunale (ZAIM). L'entreprise devient ainsi la première à s'implanter sur cette zone, marquant une étape importante dans la dynamique économique du territoire.



Une entreprise alsacienne emblématique

Crées en 1985 par Fabrice KRENCKER, les Confitures du Climont ont su préserver et faire grandir un savoir-faire artisanal unique. Aujourd'hui dirigée par Perrine HILBERER, fille du fondateur, l'entreprise labellisée *Entreprise du Patrimoine Vivant* (EPV) et titrée *Meilleur confiturier de France* perpétue la tradition des confitures cuites au chaudron de cuivre, sans gélifiant ni additif.

Chaque année, des dizaines de milliers de visiteurs découvrent la fabrication et dégustent les 40 variétés de confitures, gelées et sirops produits sur place. Avec cette nouvelle implantation, l'entreprise prévoit d'accueillir jusqu'à 100 000 visiteurs par an.

Les Confitures du Climont emploient actuellement 9 équivalents temps plein et réalisent un chiffre d'affaires d'environ 1 million d'euros. Toujours ancrée dans ses racines artisanales, l'entreprise s'offre désormais un outil de production moderne, accessible et durable, capable d'assurer sa croissance pour les années à venir.

Un bâtiment moderne, écologique et accueillant

Le nouveau site, implanté sur un terrain de plus de 50 ares, comprend :

- un atelier de fabrication ouvert au public,
- un musée de la confiture,
- un espace de vente directe,
- un verger pédagogique et un abri de pique-nique (en cours d'aménagement),
- ainsi que des bornes de recharge pour vélos et voitures électriques (installation prévue prochainement).

Conçu dans une démarche exemplaire, le bâtiment est bardé de bois et équipé de panneaux photovoltaïques. Il illustre parfaitement la volonté de concilier développement économique, attractivité touristique et respect de l'environnement.



Le site abrite également le seul musée de la Confiture en France, un espace ludique et pédagogique entièrement gratuit, où petits et grands découvrent les secrets de fabrication et l'histoire de ce savoir-faire artisanal alsacien.

Une fierté pour la Communauté de Communes

Pour la Communauté de Communes de la Vallée de Villé, cette première implantation sur la ZAIM symbolise l'aboutissement d'un projet d'aménagement mené avec conviction et persévérance.

Elle vient conforter l'ambition du territoire : accueillir des entreprises à taille humaine, créatrices d'emplois et porteuses des valeurs de qualité et d'authenticité qui font la richesse de la Vallée de Villé.



D'autres terrains restent disponibles sur la ZAIM pour accueillir de nouvelles activités économiques, dans un cadre naturel préservé et dynamique.

Audrey JEHL, Chargée du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat

Soutenir les entrepreneurs locaux grâce à Initiative Alsace Centrale

Créer, reprendre ou développer une entreprise dans la Vallée de Villé, c'est possible et surtout, c'est accompagné !

La Communauté de Communes de la Vallée de Villé soutient depuis plusieurs années Initiative Alsace Centrale, une association membre du réseau national Initiative France, premier réseau d'accompagnement et de financement des créateurs et repreneurs d'entreprises.

Un accompagnement de proximité

Initiative Alsace Centrale accompagne les porteurs de projets à chaque étape :

- conseils gratuits pour créer ou reprendre une activité,
- aide à la construction du plan de financement,
- prêt d'honneur à taux zéro, accordé après passage devant un comité d'agrément,
- suivi personnalisé après la création, pour sécuriser les premières années d'activité.

Grâce à ce partenariat, plusieurs entrepreneurs de la Vallée ont pu concrétiser leur projet et contribuer au dynamisme économique local.

Des entreprises de la Vallée accompagnées

Depuis 2020, la Communauté de Communes a soutenu, aux côtés d'Initiative Alsace Centrale, la création ou le développement de nombreuses entreprises locales :

Val de Nature - Librairie Les Darons - L'Atelier des Éleveurs - Décap'Services - Willem SARL -

Au Petit Tanneur - SCS 67 - Confitures du Climont - Nuts & Bike - Restaurant Autrement - Les Délices de Gaëlle - SARL HTP

Ces entreprises, issues de secteurs variés (artisanat, commerce, production locale, restauration, services...), participent activement à la vitalité économique de notre territoire.

Un engagement pour la Vallée de Villé

En soutenant Initiative Alsace Centrale, la Communauté de Communes de la Vallée de Villé réaffirme son engagement en faveur d'un territoire entreprenant, solidaire et attractif. La Communauté de Communes a investi 60 000 € en prêts remboursables pour encourager la création et le développement d'entreprises dans la Vallée.

Chaque création ou reprise d'entreprise contribue à maintenir des emplois, des savoir-faire et une offre de proximité dans nos villages.

Audrey JEHL, Chargée du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat

Vous avez un projet ?

Vous souhaitez créer ou reprendre une activité ?
Initiative Alsace Centrale peut vous accompagner gratuitement :

Pôle économique

1 avenue de la liberté 67600 Sélestat
03 88 82 87 20
laetitia.raugel@initiative-iac.fr
www.initiative-iac.fr



Zone industrielle de Neuve-Église, Villé Triembach-au-Val

Des interventions nécessaires

En 2024 des travaux de renouvellement de voirie dans la zone industrielle intercommunale ont été réalisés. En effet ce sont environ deux cents mètres de voirie rue Jean LOUIS Guiot, qui ont été refaits à neuf. Ces travaux étaient une attente des riverains depuis bien longtemps. La Communauté de Communes en a profité pour rajouter des bordures de chaque côté marquant l'arrêt des enrobés et permettant à l'eau de s'évacuer correctement.



Le changement des enrobés sur les trottoirs devant l'entreprise OUREVAL, suite à l'élargissement de leur entrée, a été la seconde opération de voirie dans la ZI.

Enfin une mise à jour et le remplacement de certains panneaux d'indications ont également été effectués, suite à l'implantation et la modification de différentes entreprises dans cette zone.

Côté entretien des espaces verts et de la voirie, celui-ci continue à être assuré régulièrement par une entreprise d'insertion et une entreprise locale.

Emmanuel ESCHRICHH, Vice-Président en charge de l'économie, du tourisme et du patrimoine



Acquisition du site des anciennes Charpentes MARTIN à Saint-Martin : une opportunité pour la Communauté de Communes

Trouver des terrains sans contraintes naturelles ou sans enjeux d'inondation de zones humides ou de biodiversité pour du développement économique est de plus en plus compliqué dans la vallée. Alors lorsque des opportunités se présentent, il faut savoir les saisir.

Dans le cadre de son développement économique et de l'aménagement de son territoire, la Communauté de Communes de la Vallée de Villé est toujours à l'affût des possibilités foncières pour préparer l'avenir.

En 2025, elle a eu l'occasion d'acquérir, via l'Établissement Public Foncier (EPF) Alsace, le site des anciennes Charpentes MARTIN rue du Honcourt à Saint-Martin, soit près de 98 ares avec des bâtiments.

Cette zone est d'autant plus intéressante car elle rentre pleinement dans plusieurs objectifs de la collectivité intercommunale dont :

- la dynamisation économique par la réutilisation des locaux pour des projets d'activités et de services.
- le développement d'infrastructures avec notamment le passage de la piste cyclable Villé/Steige, favorisant la mobilité douce.
- Le renforcement du réseau d'eau potable avec notamment la pose, à partir de la rue du Honcourt, d'une nouvelle canalisation sous la piste cyclable pour alimenter les communes de Maisongoutte et de Steige.
- la maîtrise foncière stratégique pour préparer le territoire à répondre aux besoins futurs des entreprises et des habitants.

Après cette acquisition, la Communauté de Communes va maintenant s'atteler à élaborer un projet d'aménagement et de valorisation de cette zone dans les prochains mois.

Thierry FROELICH, Directeur administratif

Le PLUi de la vallée de Villé : évolutions pour deux sites touristiques majeurs

Le PLUi (Plan local d'Urbanisme intercommunal) évolue pour accompagner deux acteurs clés du territoire : l'Hôtel 48° Nord (révision allégée n°2) et le Parc Alsace Aventure (révision allégée n°3).

Ouvert en 2020, l'Hôtel 48° Nord prévoit d'étendre ses installations avec un restaurant, de nouvelles hyttes, un logement pour le personnel, des serres bioclimatiques et l'aménagement de l'ancienne carrière en espace d'animation (1 000 m² d'emprise au sol maximum.)

Après plus de 20 ans d'activité, le Parc Alsace Aventure souhaite consolider son offre avec une maxi tyrolienne et sa plateforme de départ (25 m²) ainsi que la création de cinq cabanes en bois perchées dans les arbres (20 m² maximum chacune).

Ces projets nécessitent des révisions allégées du PLUi, actuellement en cours (évolution du règlement écrit, du zonage et des Orientations d'Aménagement et de Programmation). La phase de concertation s'achèvera en janvier 2026. Après la consultation des personnes publiques associées, l'enquête publique unique pourrait se tenir mi-2026, avant les approbations envisagées à l'automne 2026.

Thierry FROELICHER, Directeur administratif

 Pour + d'info et consulter les dossiers :

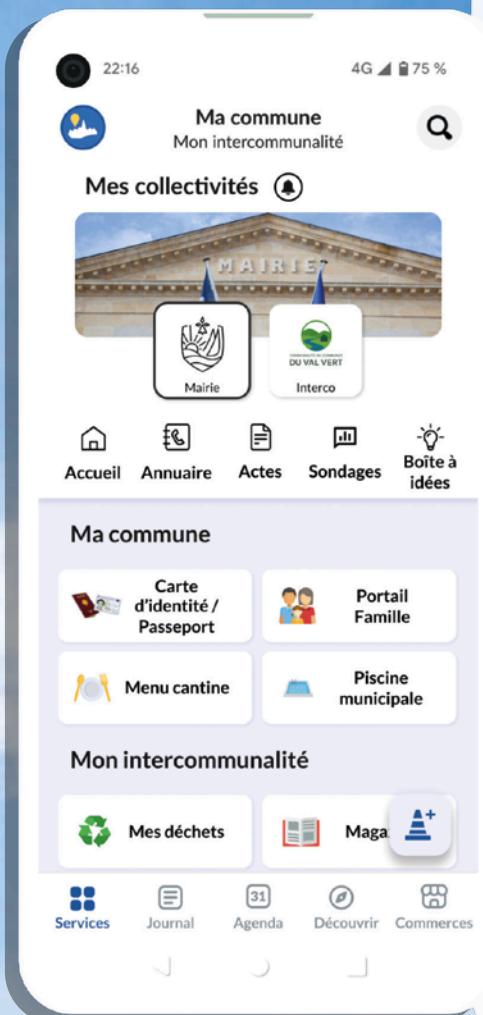
<https://cdc.valleedeville.fr/reunion-publique-plan-local-durbanisme-intercommunal>





IntraMuros

L'application mobile des collectivités



- Cliquez sur l'icône de téléchargement de votre smartphone



Play Store
(Android)



Apple Store
(iPhone)

- Tapez «IntraMuros» dans la barre de recherche et téléchargez l'application



IntraMuros

- Recherchez et sélectionnez votre commune
- Activez les notifications qui vous intéressent
- Recevez les notifications sur votre smartphone et découvrez les événements, les actualités, les lieux à visiter et les services mairie de votre commune et des alentours

Téléchargement gratuit



DISPONIBLE SUR
Google Play



Disponible sur
App Store



DISPONIBLE SUR
AppGallery

